

PERENCANAAN BISNIS *BAKERY* “AA BAKE” DI BATUJAJAR

TUGAS AKHIR

Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Menempuh Tugas Akhir

Program Diploma III Seni Pengolahan Patiseri

Tahun 2024/2025



OLEH

SITI NURHASANAH

Nomor Induk : 2021411088

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Siti Nurhasanah
Tempat/Tanggal Lahir : Pandeglang, 08 maret 2002
NIM : 202411088
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PERENCANAAN BISNIS BIDANG BAKERY ‘AA BAKE’ DI BATUJAJAR”
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 November 2024

Yang membuat pernyataan,

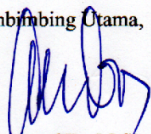

Siti Nurhasanah
2021411088

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS BAKERY 'AA BAKE' DI BATUJAJAR

NAMA : Siti Nurhasanah
NIM : 2021411088
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



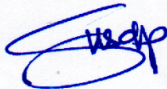
Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE.
NIP. 19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



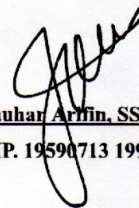
R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 19710626 199803 2 001

Penguji I,



Drs. Susilo Dwi Prabowo, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Penguji II,

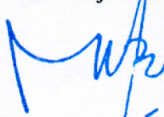


Djauhar Arifin, SST.Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 24 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Allah SWT penulis panjatkan, karena berkat rahmat dan karunia - Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan sebaik mungkin yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS *BAKERY* ‘AA BAKE’ DI BATUJAJAR”**. Tugas akhir ini disusun penulis bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menempuh pembelajaran di Program Studi Diploma III, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari adanya bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini perkenankan penulis untuk menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip., MM. Par., Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Utami, BA., MM. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par.,CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak.,CHE. Selaku dosen pembimbing 1 yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan dukungan, serta memberikan arahan kepada penulis selama penulisan tugas akhir berlangsung.

5. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. Selaku dosen pembimbing 2 yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan dukungan, serta memberikan arahan kepada penulis selama penulisan tugas akhir berlangsung.
6. Kepada Seluruh Dosen, Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada orang tua beserta keluarga penulis yang tercinta karena selalu mendukung, dan memberikan semangat serta doa kepada penulis selama penulisan tugas akhir
8. Seluruh Teman - teman Pastry Berry yang senantiasa memberikan bantuan, doa serta dukungan kepada penulis.
9. Seluruh Pihak yang sudah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini secara langsung ataupun tidak langsung

Dengan penuh rendah hati, penulis menyadari bahwa tugas akhir yang disusun

ini masih jauh dari kata sempurna. Maka dari itu, penulis mengharapkan saran dan kritik untuk membangun karya tulis ini. Penulis berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan penulis.

Bandung Barat, 25 November 2024

Siti Nurhasanah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	2
DAFTAR ISI.....	4
DAFTAR TABEL.....	6
DAFTAR GAMBAR.....	7
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i> Aa Bake.....	3
BAB I DESKRIPSI PRODUK.....	4
A. Latar Belakang.....	4
B. Gambaran Usaha.....	4
1. Deskripsi Bisnis.....	4
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	8
3. Identitas Bisnis.....	10
C. Visi Misi Bisnis.....	12
D. Analisis SWOT.....	13
E. Spesifikasi Produk.....	16
F. Jenis/ Badan Usaha.....	18
G. Aspek Legatilas.....	19
BAB II ASPEK PRODUK/JASA.....	26
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa.....	26
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	30
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	33
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	35
E. Mekanisme Quality Check.....	37
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	45
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	45
B. Validasi Produk – Market Fit.....	48
C. Kompetitor / Partner.....	51
D. Program Pemasaran.....	53
E. Media Pemasaran.....	54
F. Proyeksi Penjualan.....	55
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	57
A. Identitas owners/founders.....	57
B. Struktur Organisasi.....	57
C. Job Analysis dan Job Description.....	58
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	65
E. Servicescape (Layout/Flow).....	66
F. Action Plan & Report.....	70

BAB V ASPEK KEUANGAN.....	72
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	72
B. Capital Expenditure (Identifikasi Belanja Investasi).....	74
1. Tangible Investment.....	74
2. Intangible Investment (Amortization).....	88
3. Working Capital (Terminal Cash Flow).....	89
4. Summary Investment.....	91
C. Income Statement.....	93
1. Sales Forecast.....	93
2. Cost Of Sales (standar recipe).....	97
3. Operation Expenses.....	106
4. Income Statement.....	107
D. Analisis Investasi (Investment Analysis).....	114
1. Accumulated Cash flow.....	115
2. Payback Period.....	116
3. Risk Free Return.....	118
E. Break Even Point (BEP).....	120
F. Financial Executive Summary.....	123
DAFTAR PUSTAKA.....	125

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Analisis SWOT Aa Bake.....	14
Tabel 2 Deskripsi Produk Aa Bake.....	17
Tabel 3 Daftar Menu Aa Bake.....	26
Tabel 4 Perkiraan Target Produksi Aa Bake Perhari, Perbulan, dan Tahun.....	34
Tabel 5 Kemasan Produk Aa Bake.....	36
Tabel 6 <i>Quality Control Check</i> yang Berlaku di Aa Bake.....	38
Tabel 7 Contoh Lampiran <i>Quality Control</i> Bahan Baku.....	39
Tabel 8 Lampiran <i>Quality Control</i> Area Produksi Aa Bake.....	41
Tabel 9 Lampiran <i>Quality Check Product Before Baking</i>	42
Tabel 10 Lampiran <i>Quality Check Production After Baking</i>	43
Tabel 11 Kuesioner Validasi Produk Aa Bake.....	51
Tabel 12 Data Partner Aa Bake.....	52
Tabel 13 Proyeksi Penjualan Aa Bake.....	56
Tabel 14 <i>Job Analysis Owner</i>	59
Tabel 15 <i>Job Analysis Supervisor</i>	60
Tabel 16 <i>Job Analysis Production</i>	61
Tabel 17 <i>Job Packaging</i>	62
Tabel 18 <i>Job Daily Worker</i>	64
Tabel 19 Anggaran Tenaga Kerja Aa Bake.....	66
Tabel 20 <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i> Aa Bake.....	70
Tabel 21 <i>Action Plan</i> Aa Bake.....	71
Tabel 22 <i>Tangible Investment</i> Aa Bake.....	76
Tabel 22 <i>Intangible Investment</i> Aa Bake.....	88
Tabel 23 <i>Working Capital</i> Aa Bake.....	89
Tabel 24 <i>Summary Investment</i> Aa Bake.....	92
Tabel 25 <i>Sales Forecast</i> Aa Bake.....	94
Tabel 26 <i>Cost of Sales Ayam Cabe Hijau</i>	99
Tabel 27 <i>Cost Of Sales</i> Ayam Rica - Rica.....	100
Tabel 28 <i>Cost Of Sales</i> Rendang Ayam.....	102
Tabel 29 <i>Cost Of Sales</i> Seblak Ayam.....	104
Tabel 30 <i>Operating Expenses</i> Aa Bake.....	106
Tabel 31 <i>Income Statement</i> Aa Bake.....	109
Tabel 32 <i>Accumulated Cash Flow</i> Aa Bake.....	116
Tabel 33 <i>Risk Free Return</i> Aa Bake.....	119

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 <i>Business Model Canvas</i> Aa Bake.....	7
Gambar 2 Logo Aa Bake	8
Gambar 3 Lokasi Usaha Aa Bake.....	11
Gambar 4 Roti Ayam Rica - Rica.....	27
Gambar 5 Roti Ayam Cabe Hijau.....	28
Gambar 6 Roti Rendang Ayam.....	29
Gambar 7 Roti Seblak Ayam.....	30
Gambar 8 Usia Responden.....	50
Gambar 9 Domisili Responden.....	50
Gambar 10 Pekerjaan Responden.....	51
Gambar 11 <i>Layout Store dan Production Area</i> Aa Bake.....	69

DAFTAR BAGAN

Bagan 1 Struktur Organisasi Aa Bake.....	57
Bagan 2 Arus Kerja Aa Bake	68

EXECUTIVE SUMMARY Aa Bake



Aa Bake adalah usaha di bidang roti yang menyajikan roti dengan isian makanan khas Indonesia. Menggabungkan cita rasa masakan tradisional dengan konsep modern, Aa Bake menyediakan produk roti yang berkualitas tinggi dan dijual dengan harga yang terjangkau. Dijual di daerah Batujajar Kabupaten Bandung Barat, usaha Aa Bake menargetkan penduduk sekitar lokasi usaha, gen z, gen x dan gen millennial yang tentunya menyukai makanan pedas serta makanan khas Indonesia. Keunggulan dari Aa Bake terletak dari inovasi rasa yang berbeda dengan roti yang di jual di daerah Batujajar, sehingga Aa Bake yakin dapat menjadi pelopor dalam memperkenalkan roti dengan cita rasa masakan Khas Indonesia, sekaligus mendukung pelestarian kuliner Indonesia dalam format yang modern dan mudah diterima oleh semua kalangan terutama para masyarakat di Batujajar Kabupaten Bandung Barat.

DAFTAR PUSTAKA

- Administrator. (2024, May 4). *Indonesia.go.id - Mengurus Sertifikasi Halal, Bagaimana Caranya?* Portal Informasi Indonesia. Retrieved October 20, 2024, from <https://indonesia.go.id/kategori/perdagangan/8178/mengurus-sertifikasi-halal-bagaimana-caranya?lang=1>
- BPSDMI. (2022, September 7). *Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Industri*. BPSDMI - Badan Pengembangan Sumber Daya Manusia Industri. Retrieved October 21, 2024, from <https://cdcbpsdmi.kemenerin.go.id/article/detail/apa-itu-quality-control-berikut-pengertian-tugas-skill-dan-gajinya>
- Chandra, Y. U. (2023, January 31). *Apa itu Rencana Pemasaran?* Retrieved from Binus University : <https://sis.binus.ac.id/2023/01/31/apa-itu-rencana-pemasaran/>
- Dessler. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia Human Resources*. Jakarta: Prenhalindo.
- DJPPI. (2024, JULI 03). *Langkah Untuk Mendapatkan NIB Bagi Pelaku Usaha*. Ditjen PPI. Retrieved October 20, 2024, from <https://djppi.kominfo.go.id/news/langkah-untuk-mendapatkan-nib-bagi-pelaku-usaha>
- Editorial, M. K. P. (2022, June 6). *iumk Cara Membuat IUMK bagi Pengusaha*. Mekari Klikpajak. Retrieved October 20, 2024, from <https://klikpajak.id/blog/cara-membuat-iumk/>
- Fatimah, F. N. A. D. (2016). *Teknik analisis SWOT*. Anak Hebat Indonesia.
- Gramler, D. D. (2017). *Service Marketing: Integrating Customer Focus Across The Firm*. Maidenhead: McGraw-Hill Education.
- Handoko, H. T. (2014). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. BPFE Yogyakarta.
- Hermawan, a., & Pravitasari, R. J. (2013). *Business Model Canvas (Kanvas Model Kanvas)*.
- Indonesia. KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR : 289/MPP/Kep/10/2001 TENTANG

KETENTUAN STANDAR PEMBERIAN SURAT IZIN USAHA
PERDAGANGAN (SIUP). Sekretariat Negara, Jakarta

- Kasmir. (2016). *Manajemen Sumber Daya Manusia (Teori dan Praktik)*. Depok: PT Rajagrafindo Persada.
- Kamaluddin, A., & Rapanna, P. (2017). *Administrasi Bisnis*. SAH MEDIA. ISBN 978-602-6928-23-8
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2014). *Principles of Marketing*. Upper Saddle River: NJ: Pearson..
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Erlangga.
- Lubis, H. A. (2023). *Pentingnya Validasi Produk (Product Validation) untuk Keberhasilan Usaha*. Retrieved from dibimbing: <https://dibimbing.id/blog/detail/pentingnya-validasi-produk#:~:text=Validasi%20produk%20adalah%20proses%20mengumpulkan,dan%20standar%20yang%20telah%20ditentukan>.
- Pahlephi, R. D. (2022, Oktober). *Kompetitor Adalah: Pengertian, Cara Menganalisis, dan Menghadapinya* Baca artikel detikfinance, "Kompetitor Adalah: Pengertian, Cara Menganalisis, dan Menghadapinya" selengkapnya <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6330901/kompetitor-adalah-pengertian-c>.
- PANRB. (2024). *Pelayanan Surat Izin Tempat Usaha (SITU) - Dinas Penanaman Modal dan PTSP*. SIPPN. Retrieved October 20, 2024, from <https://sippn.menpan.go.id/pelayanan-publik/8086957/dinas-penanaman-modal-dan-ptsp/pelayanan-surat-izin-tempat-usaha-situ>
- Pelayanan Pajak. (2023, December 12). *KPP PRATAMA BANTUL - Pendaftaran NPWP melalui ereg.pajak.go.id*. Google Sites. Retrieved October 20, 2024, from <https://sites.google.com/view/pajakbantul/tutorial/pendaftaran-npwp-melalui-ereg-pajak-go-id>.
- Pamungkas, (2023, January 24). *Inilah Pentingnya Cash Flow Projection untuk Kelancaran Bisnis Baru Anda*. KirimAja. Retrieved November 14, 2024, from <https://kiriminja.com/blog/inilah-pentingnya-cash-flow-projection-untuk-kelancaran-bisnis-baru-anda>

- Putri, K. S., Widyadana, I. G. A., & Palit, H. C. (2015). Peningkatan Kapasitas Produksi pada PT. Adicitra Bhirawa. *Jurnal Titra*, 3(-), 69-76.
- Putri, D. R., Widyastuti, r., Ramadhayanti, N., & Zaki, H. (2021). Studi Kasus Usaha Rumahan Donat Buk Rum. *ANALISIS BREAK EVEN POINT SEBAGAI ALAT PERENCANAAN LABA(Studi Kasus Usaha Rumahan Donat Buk Ru, 1*(Vol 1(2) 2021 : 215-226), 216.
<https://www.yrpioku.com/journal/index.php/raj/article/view/231/161>
- Putri, V. K. (2023, January 31). *Media Promosi: Definisi dan Jenis-jenisnya*. Retrieved from Kompas.com:
<https://www.kompas.com/skola/read/2023/01/31/110000969/media-promosi--definisi-dan-jenis-jenisnya>
- Priyanto, A. D., Putranto, A. W., ., W., estiasi, T., & Ramadhani, F. (2022). Pendampingan Wawasan Sertifikasi Halal dan Izin Edar BPOM pada CV Milknesia Nusantara. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 2(p-ISSN 2829-4408), 68-75.
- Raditiyoputro, R. (2023, Juni 26). *Mengenal Anggaran Tenaga Kerja: Definisi, Manfaat, Aturan, Contoh & Langkah Penyusunan*. Retrieved from nusawork:
<https://nusawork.com/blog/2023/06/mengenal-anggaran-tenaga-kerja-definisi-manfaat-aturan-contoh-langkah-penyusunan/>
- Ramadhani, F. A., Putri, V. A., P, D. A., & Panggiarti, E. K. (2023). Neraca Manajemen, Ekonomi. *ANALISIS RASIO PROFITABILITAS PADA LAPORAN KEUANGAN UMKM TEMPE*, 2(laporan laba rugi), 3.
<https://ejournal.warunayama.org/index.php/musytarineraca/article/view/1240/1177>
- Yahyono, s. s. (1999). *Seri Industri Kreasi Roti*. PT Garuda Gramedia Pustaka Utama.