

**PERENCANAAN BISNIS KULINER DIMSUM ‘ZTODIMSUM’
DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh:

ZHAFIRA KHAIRATUN HISAN

Nomor Induk : 2021406061

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

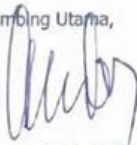
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS KULINER DIMSUM 'ZTODIMSUM' DI KOTA BANDUNG"

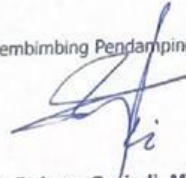
NAMA : Zhaifira Khairatun Hisan
NIM : 2021406061
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dr. Andre Hernowo, S.E., M.Si., Ak., CHE
NIP : 19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Rohyan Sofiadi, M.Pd
NIP : 19600715 199703 1 001

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,



Kepag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

LEMBAR PENGESAHAN

Perencanaan Bisnis Kuliner Dimsum 'Ztodimsum' Di Kota Bandung

NAMA : Zhafira Khairatun hisan
NIM : 2021406061
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Penguji I,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par.
NIP 19720321 200502 1 001

Penguji II,



Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 201101 003

Bandung, 20 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. 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
19750415 200212 1 001

LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ZHAFIRA KHAIRATUN HISAN
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 27 APRIL 2002
NIM : 2021406061
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**“PERENCANAAN BISNIS KULINER DIMSUM ‘ZTODIMSUM’
DI KOTA BANDUNG”**

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,



Zhafira Khairatun Hisan

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kehadiran Allah SWT, berkat Rahmat dan karunianya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “PERENCANAAN BISNIS KULINER DIMSUM “ZTODIMSUM” DI KOTA BANDUNG. Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner Diploma III, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos, M.M.Par.,CHE , Selaku Direktur utama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.. Par., CHE., Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE., Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM., Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE. Selaku dosen pembimbing utama yang senantiasa membimbing dan memberi ilmu serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. Selaku dosen pembimbing pendamping yang senantiasa membimbing dan memberi ilmu serta arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff Poltekpar NHI Bandung yang telah memberikan ilmu kepada penulis.
8. Keluarga penulis terutama Ibu dan Ayah yang sudah senantiasa membantu dan selalu mendukung penulis dalam masa 3 tahun perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

9. Teman-teman dan rekan mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membantu, baik secara langsung maupun tidak langsung, selama penyusunan, tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak demi perbaikan Karya Ilmiah di masa mendatang.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya serta menjadikan referensi yang berguna.

Bandung, 23 November 2024

Zhafira Khairatun Hisan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
EXECUTIVE SUMMARY	v
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis	2
1.3 Visi dan Misi	7
1.3 SWOT Analisis.....	7
1.5 Spesifikasi Produk.....	11
1.6 Jenis/Badan usaha	12
1.7 Aspek Legalitas	13
BAB II.....	14
ASPEK PRODUK	14
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk	14
2.2 Analisa Keunggulan Produk.....	16
2.3 Penyajian dan Kemasan Produk	18
2.4 Mekanisme <i>Quality Check</i>	19
BAB III.....	21
RENCANA PEMASARAN	21
3.1 Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	21
3.1.1 Metode Pemasaran	21
3.2 Validasi Produk	28
3.4 Program Pemasaran	32
3.5 Media Promosi	33
BAB IV	37
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	37
4.1 Identitas <i>owners/founders</i>	37
4.2 Struktur Organisasi	37

4.5 Service Scape (Layout/Flow).....	43
4.6 Action plan & Report	44
BAB V.....	47
ASPEK KEUANGAN	47
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi	47
5.2 Capital Expenditure (Identifikasi Belanja Investasi)	48
5.2.1. Tangible Investment.....	48
5.2.2 Intangible Invesment	54
5.2.3 Working Capital	55
5.2.4 Summary Invesment.....	56
5.3 Income Statement	57
5.3.2 Variable Cost (Cost Of Sales/Recipe Costing)	62
5.3.3 Operating Expenses.....	67
5.4 Analisis Investasi (Invesment Analysis)	69
5.4.1 Accumulated Cash Flow.....	69
5.4.3 Risk Free Return.....	72
5.5 Break Even Point (BEP).....	73
5.6 Executive Summary	77
DAFTAR PUSTAKA	78

DAFTAR TABEL

BAB I

Tabel 1.1 Data Perusahaan	5
Tabel 1.2 Data Pemilik	5
Tabel 1.3 <i>Matriks Swot</i>	10

BAB II

Tabel 2.1 Daftar Menu Ztodimsum	15
---------------------------------------	----

BAB III

Tabel 3.1 Kompetitor.....	32
---------------------------	----

BAB IV

Tabel 4.1 Job Analysis Owner.....	39
Tabel 4.2 Kualifikasi, Deskripsi dan Uraian Pekerjaan Admin Marketing...	40
Tabel 4.3 Kualifikasi, Deskripsi dan Uraian Pekerjaan Cook.....	41
Tabel 4.4 Gaji Karyawan.....	43

BAB V

Tabel 5.1 <i>Tangible Invesment</i>	49
Tabel 5.2 <i>Intangible Invesment</i>	54
Tabel 5.3 <i>Working Capital</i>	55
Tabel 5.4 <i>Summary Invesment</i>	56
Tabel 5.5 <i>Income Statement</i>	57
Tabel 5.6 <i>Sales Projection</i>	61
Tabel 5.7 <i>Cost of Sales</i> Dimsum Mentai isi 5	63
Tabel 5.8 <i>Cost Of Sales</i> Dimsum Mentai isi 8	64
Tabel 5.9 <i>Sales Of Cost</i> Wonton Mentai.....	65
Tabel 5.10 <i>Sales Of Cost</i> Dimsum Original	66
Tabel 5.11 <i>Operating Expanses</i>	68
Tabel 5.12 <i>Accumulated Cash Flow</i>	70
Tabel 5.13 <i>Payback Period</i>	71
Tabel 5.14 <i>Risk Free Return</i>	73

DAFTAR GAMBAR

BAB I

Gambar 1.1 Logo Ztodimsum	v
Gambar 1.2 Logo Ztodimsum	3
Gambar 1.3 Business Model Canvas.....	6

BAB II

Gambar 2.1 Penilai 1	17
Gambar 2.2 Penilaian Online	17
Gambar 2.3 Dimsum Mentai	18
Gambar 2.4 Dimsum Original	18
Gambar 2.5 Kemasan Produk.....	19

BAB III

Gambar 3.1 Jenis Kelamin	24
Gambar 3.2 Usia Responden	24
Gambar 3.3 Status Pekerjaan.....	25
Gambar 3.5 Ketertarikan Responden dalam Membeli Produk.....	27
Gambar 3.6 Ketertarikan Konsumen.....	30
Gambar 3.7 Ketertarikan Konsumen.....	30
Gambar 3.8 Ketertarikan Konsumen.....	30
Gambar 3.9 Ketertarikan Konsumen.....	30
Gambar 3.10 Spesifikasi Yang Dicari Responden	30
Gambar 3.11 Harga dengan Kualitas Menurut Responden	30

BAB IV

Gambar 4.1 Layout Kitchen	44
---------------------------------	----

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, I. (2011). *Implementasi Peraturan Daerah Kabupaten Asahan Nomor 11 Tahun 2011 Tentang Pajak Daerah Dalam Pencapaian Target Pajak Bumi Dan Bangunan Perdesaan Dan Perkotaan*. 6(2)
- Agustian, H. (2023). Analisis Produk Katering Sehat Di Rumah Sakit Izza Menggunakan St (Segmenting, Targeting, Positioning) Dan 4P (Product, Price, Place, Promotion). *Jurnal Administrasi Rumah Sakit Indonesia*, 8(2), 53–59.
<https://doi.org/10.7454/arsi.v8i2.4715>
- Anggreani, T. F. (2021). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi SWOT: Strategi pengembangan SDM, Strategi Bisnis, DAN Strategi MSDM*. 2(5).
<https://doi.org/10.31933/jemsi.v2i5>
- Budi, J. (2022). *Mengenal 2 Metode Pencatatan*. Retrieved from sobatpajak:
- Demingo, M., & Helder, Z. (2020). *Legal Aspects in a Business Eligibility Study*.
<https://hdpublication.com/index.php/jdmps>
- Gramler, D. D. (2017). *Service Marketing: Integrating Customer Focus Across The Firm*. Maidenhead: McGraw-Hill Education.
- Kurniadi, & Hamzah, R. abd. (2024). *Islam, Implementasi Nilai-nilai Manajemen, Dalam Manusia, Sumber Daya*. 1(4), 735–749.
- Mulyana, M. (2019). Segmentasi Pasar, Penargetan Pasar dan Pemosisian. *Universitas Terbuka*, 23–29. <https://osf.io/preprints/inarxiv/tcu2/>
- Nurani, S. R. (2016). Peranan Riset Pasar Dan Desain Produk Terhadap Pemasaran Produk Perusahaan Wajan. *Ekonologi: Jurnal Ilmu Manajemen*, 2(2), 127–130.
- Pamungkas. (2023). *Inilah Pentingnya Cash Flow Projection untuk Kelancaran Bisnis Baru Anda*. Retrieved from kiriminaja:
- Prisani, H. I. C., & Iriani. (2022). Analisis Keputusan Investasi Pembelian Aktiva

- Tetap (Alat Transportasi) di PT. XYZ. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(7), 573–581.
- Putri, A. I., Susena, K. C., & Nasution, S. (2023). An Analysis Of Break Even Point (BEP) In Profit Planning At Kerupuk Sri Rasa Factory In Bengkulu. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Bisnis Digital*, 2(1), 41–46.
- Raditiyoputro, R. (2023, Juni 26). *Mengenal Anggaran Tenaga Kerja: Definisi, Manfaat, Aturan, Contoh & Langkah Penyusunan*. Retrieved from nusawork
- Safirin, M. T., Samanhudi, D., Aryanny, E., & Pudji W, E. (2023). Pemanfaatan Teknologi Packaging untuk Meningkatkan Kualitas dan Keamanan Produk Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Peradaban*, 4(1), 31–41. <https://doi.org/10.54783/ap.v4i1.21>
- Subiya, A. T., & Wijaya, F. (2024). Formulasi Perancangan Strategi Pengembangan Usaha Avelina Parfum. *Jurnal Ilmu Sosial, Manajemen, Akuntansi, & Bisnis*, 5.
- Sugiharto, A. S., & Ramadhana, M. R. (2018). *PENGARUH KREDIBILITAS INFLUENCER TERHADAP SIKAP PADA MEREK. VIII*(2).
- Sutantri Sutantri, Imma Rokhhmatul Aysa, & Khairan Khairan. (2022). Pendampingan Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Branding Produk dalam Upaya Pengembangan UMKM di Dusun Sukomoro Desa Puncu Kec. Puncu Kediri. *NUSANTARA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 134–142. <https://doi.org/10.55606/nusantara.v2i2.2347>
- Talamati, M., & Andi Hasan, J. (2022). Analisa Anggaran Tenaga Kerja Langsung Pada Pt. Kawanua Kahuripan Pantera (Makin Group) Desa Lungkap Kecamatan Pinolosian Kabupaten Bolaang Mongondow Selatan. *JISMA: Jurnal Ilmu Sosial, Manajemen, Dan Akuntansi*, 1(3), 297–308. <https://doi.org/10.59004/jisma.v1i3.82>
- Wahjono, S. imam. (2022). Struktur Organisasi. *Pemerintahan.Malangkota.Go.Id*, April. https://pemerintahan.malangkota.go.id/?page_id=10