

**PERENCANAAN USAHA STREET FOOD ROTI
GORENG POCIN DI STASIUN PONDOK CINA
KOTA DEPOK**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

CELIN MORINA PUTRI
Nomor Induk : 2022407085

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
TATA HIDANG**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN USAHA *STREET FOOD* ROTI GORENG POCIN DI STASIUN PONDOK CINA KOTA DEPOK”

NAMA : CELIN MORINA PUTRI
NIM : 2022407085
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par
NIP: 19630830 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



Syaeful Muslim, S.Pd., M.M.
NIP: 19721019 200502 1 001

Bandung, 16 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



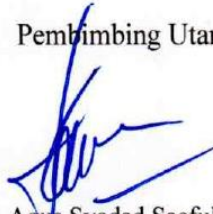
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN USAHA *STREET FOOD* ROTI GORENG POCIN DI STASIUN PONDOK CINA KOTA DEPOK

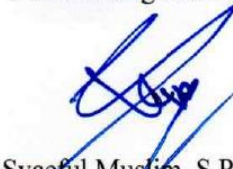
NAMA : CELIN MORINA PUTRI
NIM : 2022407085
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par
NIP. 19630830 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



Syaeful Muslim, S.Pd., M.M.
NIP. 19721019 200502 1 001

Penguji I,



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Penguji II,



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

Bandung, 25 Juli 2025

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 Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : CELIN MORINA PUTRI
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 28 OKTOBER 2002
NIM : 2022407085
Program Studi : TATA HIDANG
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **"PERENCANAAN USAHA STREET FOOD "ROTI GORENG POCIN" DI STASIUN PONDOK CINA KOTA DEPOK"** 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, 16 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



Celin Morina Putri

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas limpahan Rahmat, Hidayah serta Karunia-Nya yang tak terhingga. Berkat pertolongan-Nya, penulis akhirnya dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini sebagai salah satu persyaratan untuk menyelesaikan studi pada program Diploma III, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Adapun judul dari Tugas Akhir ini adalah **“PERENCANAAN USAHA *STREET FOOD* ROTI GORENG POCIN DI STASIUN PONDOK CINA KOTA DEPOK”**.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa pencapaian ini tidak mungkin dapat diraih tanpa adanya dukungan, motivasi, bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak – pihak tersebut khususnya ditujukan kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M.Par., CEE. Selaku Direktur 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, atas dukungan yang diberikan selama masa studi.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. Selaku dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktu serta pemikiran untuk memberikan arahan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir.
6. Bapak Syaeful Muslim, S.Pd.,M.M. Selaku dosen pembimbing pendamping yang telah bersedia meluangkan waktu serta memberi masukan untuk menyempurnakan penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen beserta Staff di Program Studi Tata Hidang dan seluruh Staff Administrasi Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta pelayanan akademik selama masa studi penulis.
8. Keluarga tercinta, terutama Kedua Orang tua dan Saudara penulis yang selalu menjadi sumber kekuatan, doa, dan semangat penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Seluruh teman – teman penulis, khususnya Jeiger Pierro sebagai teman sekelas telah memberikan semangat dan bantuan dalam proses penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan baik dari segi isi maupun teknik penulisan. Oleh sebab itu, penulis sangat terbuka untuk menerima masukan berupa kritik dan saran yang akan bermanfaat dan menambah pengetahuan penulis.

Bandung, 16 Juni 2025

Celin Morina Putri

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL.....	v
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	10
1. Deskripsi Bisnis	10
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	13
3. Identitas Bisnis	14
C. Visi dan Misi.....	15
D. SWOT Analysis	16
E. Spesifikasi Produk	19
F. Jenis Badan Usaha	20
G. Aspek Legalitas.....	21
BAB II ASPEK PRODUK.....	23
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	23
B. Analisa Keunggulan Produk	24
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	25
D. Penyajian dan Kemasan Produk / Jasa.....	29
E. Mekanisme Quality Check.....	30
BAB III RENCANA PEMASARAN	31
A. Riset Pasar (Segmentasi Pasar, Target Pasar, <i>Positioning</i>)	31
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	34
C. Competitor	36
D. Program Pemasaran	37
E. Media Pemasaran	40
F. Proyeksi Penjualan.....	43
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	46
A. Identitas Owner / Founder.....	46

B. Struktur Organisasi	47
C. Job Analysis dan Job Description	48
D. <i>Manning Budget</i> / Anggaran Tenaga Kerja	51
E. Service Scape (Layout/Flow).....	51
F. <i>Action Plan and Report</i>	52
BAB V ASPEK KEUANGAN	55
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	55
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Investment).....	56
C. Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>)	61
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	62
E. Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	65
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. 1 Persentase Masyarakat Indonesia Makan Di Luar Rumah.....	2
Gambar 1. 2 Lokasi Masyarakat Indonesia Makan Di Luar Rumah	3
Gambar 1. 3 PDRB Ekonomi Kota Depok	5
Gambar 1. 4 BMC Roti Goreng Pocin	12
Gambar 1. 5 Logo Roti Goreng Pocin	13
Gambar 1. 6 Lokasi Bisnis	15
Gambar 2. 1 Menu Roti Goreng Pocin	24
Gambar 2. 2 Kemasan Produk	29
Gambar 3. 1 Voucher Pelanggan	39
Gambar 3. 2 Flyer	41
Gambar 3. 3 Akun Instagram	42
Gambar 3. 4 Akun TikTok	43
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi.....	48
Gambar 4. 2 Service Scape	51

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. 1 Data Hasil Wawancara.....	7
Tabel 1. 2 Data Kuesioner.....	8
Tabel 1. 3 Data Pesaing Bisnis.....	9
Tabel 1. 4 Matriks SWOT Analysis.....	18
Tabel 1. 5 Spesifikasi Produk.....	19
Tabel 2. 1 Resep Produk	23
Tabel 2. 2 Peralatan Produksi Roti Goreng.....	26
Tabel 2. 3 (Lanjutan) Peralatan Produksi Roti Goreng.....	27
Tabel 2. 4 Jadwal Quality Check	30
Tabel 3. 1 Hasil Tanggapan Calon Konsumen	35
Tabel 3. 2 (Lanjutan) Hasil Tanggapan Calon Konsumen.....	36
Tabel 3. 3 Daftar Pesaing Di Sekitar Stasiun Pondok Cina	36
Tabel 3. 4 Program Pemasaran Roti Goreng Pocin.....	38
Tabel 3. 5 (Lanjutan) Program Pemasaran Roti Goreng Pocin.....	39
Tabel 3. 6 Proyeksi Penjualan.....	44
Tabel 4. 1 Data Diri Owner.....	46
Tabel 4. 2 Job Description	50
Tabel 4. 3 Anggaran Tenaga Kerja Roti Goreng Pocin	51
Tabel 4. 4 Action Plan.....	53
Tabel 5. 1 Tangible Investment.....	58
Tabel 5. 2 Intangible Investment.....	60
Tabel 5. 3 Working Capital.....	61
Tabel 5. 4 Owner's Equity	62
Tabel 5. 5 Variable Cost.....	62
Tabel 5. 6 Fixed Cost	63
Tabel 5. 7 Break Even Point	64
Tabel 5. 8 Cost Volume Profit	65
Tabel 5. 9 Income Statement.....	66
Tabel 5. 10 Cash Out Flow	67

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Roti Goreng Pocin

Lokasi : Jalan Stasiun Pondok Cina, Kecamatan Beji, Kota Depok

Logo :



“Roti Goreng Pocin” merupakan sebuah bisnis *Street Food* yang dijalankan penulis dimana bisnis tersebut menggunakan *Booth Container* sebagai tempat melakukan operasional bisnis. Menu makanan yang ditawarkan berupa sebuah olahan roti tawar yang di goreng dan di bentuk menyerupai *pocket* yang kemudian diisi dengan varian topping dan saus di dalamnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Abid, M. T., Banna, M. H. A., Hamiduzzaman, M., Seidu, A., Kundu, S., Rezyona, H., Disu, T. R., Akter, N., Khaleduzzaman, M., Ahinkorah, B. O., & Khan, M. M. A. (2022). *The Street Food Microenterprises in Bangladesh: Situational Analysis Based on the Trends and Needs*. American Journal of Food Science and Technology.
- Abratt, R., & Kleyn, N. (2012). Corporate identity, corporate branding and corporate reputations: Reconciliation and integration. *European Journal of Marketing*, 46(7/8), 1048–1063
- Assauri, S. (2013). *Manajemen pemasaran*. Rajawali Pers.
- Bellia, C., Pilato, M., & Di Serio, L. (2022). Street food and urban consumption: Cultural, economic, and social dimensions. *Journal of Urban Gastronomy Studies*, 10(1), 23–35.
- Blank, S., & Dorf, B. (2012). *The startup owner's manual: The step-by-step guide for building a great company*. K&S Ranch Press
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2014). *Fundamentals of Financial Management* (13th ed.). Cengage Learning.
- David, F. R. (2011). *Strategic management: Concepts and cases* (13th ed.). Prentice Hall.
- Edison, E., & dkk. (2018). *Manajemen sumber daya manusia*. Alfabeta.
- Fahmi, I. (2015). *Manajemen keuangan perusahaan dan pasar modal*. Alfabeta.
- Galavan, R. (2014). *Strategy: Analysis and practice*. Oxford University Press.
- Gitasishwara, I. G. A. M. (2021). Gastronomic festival attribute and customer engagement to customer delight through customer experience and social interaction value. *Jurnal Pendidikan Ilmu Sosial*, 30(2), 163–170.

- Gomez, M. E. (2010). *Manajemen sumber daya manusia*. Andi.
- Hadiutomo, K. (2021). *Pengertian Perencanaan*. Dalam *BAB II Kajian Pustaka, Kerangka Pemikiran dan Hipotesis*. Universitas Komputer Indonesia.
- Hansen, D. R., Mowen, M. M., & Guan, L. (2010). *Cost management: Accounting and control* (6th ed.). South-Western Cengage Learning.
- Hasibuan, M. S. P. (2007). *Manajemen sumber daya manusia*. Bumi Aksara.
- Hasibuan, M. S. P. (2011). *Organisasi dan motivasi: Dasar peningkatan produktivitas*. Bumi Aksara.
- Jogiyanto, H. M. (2010). *Teori portofolio dan analisis investasi* (7th ed.). BPFE-Yogyakarta.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Principles of marketing* (17th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2013). *Marketing management* (14th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson Education.
- Lamb, C. W., Hair, J. F., & McDaniel, C. (2012). *Marketing* (11th ed.). Cengage Learning.
- Mulyadi. (2010). *Akuntansi biaya*. Jakarta :Salemba Empat.
- Nuraida, L. (2022). Dampak pertumbuhan industri makanan dan minuman terhadap pengembangan ekonomi wilayah pedesaan. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Daerah*, 17(1), 45–53.
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2014). *Business model generation: A handbook for visionaries, game changers, and challengers*. Wiley.
- Pemerintah Kota Depok. (2022). *Buku analisis ekonomi kreatif Kota Depok 2022*. Pemerintah Kota Depok.

- Peraturan Menteri Hukum dan HAM No. 17. (2018) Pendaftaran Persekutuan Komanditer, Persekutuan Firma, dan Persekutuan Perdata
- Render, B., & Heizer, J. (2021). *Operations management* (12th ed.). Pearson.
- Rustan, S. (2009). *Mendesain logo*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Setiawan, R., Putri, A. D., & Hidayat, M. T. (2022). *Perkembangan Industri Makanan dan Minuman dalam Kontribusinya terhadap Perekonomian Indonesia*. Jakarta: Penerbit Ekonomi Nusantara.
- Sjahrial, D., & Purba, R. R. (2012). *Pengantar akuntansi biaya*. Mitra Wacana Media.
- Sukamulja, S. (2019). *Laporan arus kas dan manajemen keuangan*.
- Tinker, I. (2018). *Street foods: Urban food and employment in developing countries*. Oxford University Press.
- Wachowicz, J. M. (2018). *Fundamentals of financial management*. Pearson.
- Wibisono, D. (2006). *Manajemen Kinerja: Konsep, Desain, dan Teknik Meningkatkan Daya Saing Perusahaan*. Jakarta: PT Erlangga.
- Wibowo, A., & Iqbal, M. (2012). *Akuntansi Sektor Publik*. Jakarta: Salemba Empat.
- Yamit, Z. (2011). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Ekonomi UPP STIM YKPN.