

**PENGEMBANGAN AMARE RISTORANTE & BAR
ITALIANO: MENCIPTAKAN INOVASI KULINER
DENGAN KONSEP HALAL *KITCHEN*
DAN *KITCHEN* BIASA**

PROYEK AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma IV



Oleh:

Suci Hanifah Salsabila

Nomor Induk : 2021309018

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN AMARE RISTORANTE & BAR ITALIANO: MENCIPTAKAN INOVASI KULINER
DENGAN KONSEP HALAL KITCHEN DAN KITCHEN BIASA

NAMA : Suci Hanifah Salsabila
NIM : 2021309018
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

Pembimbing Utama,



**Christian Helmy Rumayar, S. Sos.,
M.M.Par.**
NIP: 196912282002121001

Pembimbing Pendamping,



Ita Maemunah, S.ST.,Par., MM.Par.,CHE.
NIP. 197612262011012003

Bandung, 17 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

PENGEMBANGAN AMARE RISTORANTE & BAR ITALIANO: MENCIPTAKAN INOVASI KULINER DENGAN KONSEP HALAL KITCHEN DAN KITCHEN BIASA

NAMA : Suci Hanifah Salsabila
NIM : 2021309018
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar, S. Sos., M.M.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



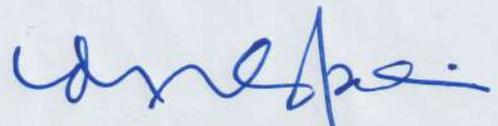
Ita Maemunah, S.ST.,Par., MM.Par.,CHE
NIP. 19761226 201101 2 003

Penguji I,



Dr. Raden Fajar Kusnandi Kusumah Putra, M.Sc., CHIA., CHE
NIP. 19850425 201101 1 005

Penguji II,



Dr. Deden Saepudin, M.Pd
NIP. 19670615 199603 1 001

Bandung, 4 Agustus 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 : Suci Hanifah Salsabila
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 24 November 2002
NIM : 2021309018
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:
"Pengembangan Amare Ristorante & Bar Italiano: Menciptakan Inovasi Kuliner Dengan Konsep Halal Kitchen & Kitchen Biasa" 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 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 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 Juni 2025
Yang membuat pernyataan,



Suci Hanifah Salsabila
NIM: 2021309018

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul **“Pengembangan Amare Ristorante & Bar Italiano: Menciptkan Inovasi Kuliner dengan konsep Halal *Kitchen* dan *Kitchen Biasa*”**.

Proyek Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mengikuti ujian sidang Program Diploma IV Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang berada di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Proyek Akhir ini tentu tidak lepas dari peran serta dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala hormat dan rasa terima kasih, penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE. Selaku Direktur Poltekpar NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti.
4. Ibu Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan dan semangat kepada penulis.

5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S. Sos., M.M.Par. Selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan saran dan dukungan selama membimbing penulis.
6. Seluruh dosen, tenaga pengajar, dan *staff* program studi Pengelolaan Perhotelan.
7. Ibu penulis yang selalu mendoakan serta memberi dukungan kepada penulis.
8. Serta seluruh pihak yang telah membantu penulis selama pengerjaan Proyek Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Proyek Akhir ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, segala bentuk saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi pengembangan di masa yang akan datang.

Bandung, April 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
EXECUTIVE SUMMARY	x
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	4
C. Visi dan Misi Usaha	11
D. Gambaran Umum Model Bisnis	12
E. <i>SWOT Analysis</i>	19
F. Gambaran Umum Produk dan Jasa.....	21
G. Jenis / Badan Usaha	24
H. Aspek legalitas.....	24
BAB II RENCANA PRODUK/JASA	26
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	26
B. Rencana Pengembangan Produk/Jasa	33
C. Alasan dan Keunggulan Produk/Jasa.....	38
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	39
E. Analisa Resources.....	41
F. Analisa Proses Produk/Jasa.....	43
G. Inventory System	43
H. Supply Chain.....	45
BAB III RENCANA PEMASARAN	48
A. Analisa Penjualan Pasar Saat Ini.....	48
B. Rencana Pengembangan Pasar Baru (<i>Segmen, Target, Positioning</i>)	49
a. <i>Segmen</i>	49
b. <i>Targeting</i>	50
c. <i>Positioning</i>	51

C.	Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	53
D.	Analisa Kompetitor	58
E.	Program Pemasaran	59
F.	Media Pemasaran	62
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL		65
A.	Identitas <i>Owner</i>	65
B.	Struktur Organisasi	66
C.	<i>Job Analysis dan Job Description</i>	66
D.	<i>Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja</i>	76
E.	<i>Recruitment & Hiring Procedure</i>	77
F.	<i>Service Scape (Layout, Flow, SOP)</i>	78
1.	Tata Letak (<i>Layout</i>)	79
2.	<i>Flow</i> (Alur Pelayanan)	83
3.	<i>SOP (Standar Operational Procedure)</i>	84
G.	Action Plan	88
BAB V ASPEK KEUANGAN		92
A.	Metode Pencatatan Akuntansi	92
B.	<i>Capital Expenditure</i>	93
C.	<i>Time Value of Money</i> (Nilai Waktu Uang)	107
D.	Pendanaan Investasi: (<i>Agency Theory</i>)	108
E.	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	110
F.	Identifikasi Cash Flow & Outflow	114
G.	Metode Penilaian Investasi (<i>Capital Budgeting</i>)	117
DAFTAR PUSTAKA		122
LAMPIRAN		125

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1 DATA KOMPETITOR SEJENIS DI KOTA BATAM	7
2 THE BUSINESS MODEL CANVAS	13
3 LAPORAN PROFIT AMARE RISTORANTE & BAR ITALIANO BULAN AGUSTUS 2023 – FEBRUARI 2025	18
4 ANALISA 7M	41
5 TARGET PENJUALAN	48
6 DAFTAR KOMPETITOR	58
7 PROGRAM PEMASARAN	60
8 BIODATA OWNER	65
9 ABK FINANCE	67
10 ABK SALES & MARKETING	68
11 ABK HEAD CHEF	69
12 ABK SUPERVISOR RESTORAN	70
13 ABK KITCHEN STAFF	71
14 ABK WAITER / WAITRESS	72
15 ABK BARISTA	73
16 PROYEKSI GAJI KARYAWAN	77
17 STANDAR OPERATIONAL PROCEDURE FINANCE	85
18 STANDAR OPERATIONAL PROCEDURE WAITER	85
19 STANDAR OPERATIONAL PROCEDURE BARISTA	86

20 STANDAR OPERATIONAL PROCEDURE HEAD CHEF	86
21 STANDAR OPERATIONAL PROCEDURE KITCHEN STAFF	87
22 STANDAR OPERATIONAL PROCEDURE SALES & MARKETING.....	87
23 STANDAR OPERATIONAL PROCEDURE RESTAURANT SUPERVISOR	88
24 ACTION PLAN	89
25 Tangible Investment Amare Ristorante & Bar Italiano	94
26 INTANGIBLE INVESTMENT	104
27 WORKING CAPITAL	105
28 PENDANAAN INVESTASI	108
29 PVa	109
30 LOAN INSTALLMENT	110
31 INCOME STATEMENT	112
32 BREAK EVEN POINT	113
33 CASH FLOW PROJECTION	114
34 NET PRESENT VALUE	118
35 INTERNAL RATE OF RETURN	119
36 DISCOUNTED PAYBACK PERIOD	120

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1 AMARE RISTORANTE & BAR ITALIANO SEBELUM BERPINDAH TEMPAT.....	5
2 AMARE RISTORANTE & BAR ITALIANO SETELAH BERPINDAH TEMPAT.....	6
3 LOGO BISNIS.....	9
4 PIZZA PROSCIUTTO.....	22
5 ANEKA WINE.....	23
6 PIZZA MARGHERITA.....	26
7 PIZZA PROSCIUTTO.....	27
8 ANTIPASTO.....	27
9 RAVIOLI.....	28
10 CAPELLETTI.....	28
11 FETTUCCINE.....	29
12 OCTOPUS SALAD.....	29
13 SPAGETTI AMARE.....	30
14 TIRAMISU.....	31
15 SHEKERATO.....	31
16 DRAFT BEER.....	32
17 WINES.....	32
18 REKAP JUMLAH PENDUDUK MENURUT AGAMA.....	36

19 KEMASAN TAKE AWAY PIZZA	39
20 KEMASAN TAKE AWAY PASTA & SALAD.....	40
21 PENYAJIAN 1	40
22 PENYAJIAN 2	40
23 ALUR HALAL SUPPLY CHAIN.....	46
24 AMARE RISTORANTE & BAR ITALIANO.....	52
25 MENU AMARE.....	52
26 USIA RESPONDEN	53
27 PEKERJAAN RESPONDEN	54
28 AGAMA RESPONDEN.....	54
29 PERTANYAAN 1.....	55
30 PERTANYAAN 2.....	55
31 PERTANYAAN 3.....	56
32 PERTANYAAN 4.....	56
33 PERTANYAAN 5.....	57
34 PERTANYAAN 6.....	57
35 STRUKTUR ORGANISASI	66
36 AREA OUTDOOR 1	79
37 AREA OUTDOOR 2.....	80
38 LANTAI DASAR.....	81
39 REGULER KITCHEN / DAPUR BIASA	81
40 LANTAI DUA	82
41 ALUR PELAYANAN	83
42 STATISTIK MIKRO EKONOMI	116

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN

- 1 Nomor Induk Berusaha (NIB)
- 2 Surat Pernyataan Kesesuaian Tata Ruang
- 3 Surat Pernyataan Kesanggupan Pengelolaan Lingkungan (SPPL)
- 4 Surat Keterangan Penjual Langsung Minuman Beralkohol (SKPL B dan C)
- 5 Instagram Amare
- 6 Hasil Turnitin
- 7 Bimbingan Siakad
- 8 Biodata Penulis

EXECUTIVE SUMMARY



Amare Ristorante & Bar Italiano adalah restroan yang telah beroperasi di Kota Batam dengan menyajikan kuliner khas Italia secara autentik dengan mengusung konsep kuliner Italia otentik dalam suasana elegan dan modern. Dengan Lokasi yang strategis, berada di Pollux Meisterstadt, Ruko Pollux Habibie, Tering, Kec, Tik Blk. C No.23 & 25, Kec. Batam Kota, Kepulauan Riau 29431. Seiring meningkatnya permintaan pasar akan kejelasan dan keamanan konsumsi, khususnya dari kalangan konsumen Muslim, Amare mengambil langkah strategis dengan mengembangkan sistem dua dapur terpisah: *Halal Kitchen* dan *Regular Kitchen*. Dengan strategi yang terukur, target pasar yang jelas, serta dukungan infrastruktur operasional yang adaptif, pengembangan dapur halal dan reguler ini akan meningkatkan daya saing Amare Ristorante & Bar Italiano di Batam. Tidak hanya memperluas segmen pasar, tetapi juga memperkuat brand sebagai pelopor restoran Italia yang inklusif

DAFTAR PUSTAKA

Afifah Fadhillah, A. K. (2022). PENGARUH UKURAN PERUSAHAN, ARUS KAS BEBAS, LEVERAGE, DAN PROFITABILITAS TERHADAP MANAJEMEN LABA. *JURNAL ILMIAH KOMPUTERISASI AKUNTANSI*, 23-36.

Assega, A. R. (2019). PENGARUH BIAYA TETAP DAN BIAYA VARIABEL TERHADAP PROFITABILITAS PT. PECEL LELE LELA INTERNASIONAL, CABANG 17, TANJUNG BARAT, JAKARTA SELATAN. *Jurnal Ekonomi dan Industri*, Vol. 20, 1-5.

Bangkit Rambu Sukarno, M. A. (2021). IMPLEMENTASI STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS DENGAN. *Jurnal MANOVA Volume IV Nomor 2, IV*, 51-61.

Diah Ayu Legowati¹, F. N. (2019). Pengaruh Attitude, Sertifikasi Halal, Promosi dan Brand terhadap Purchase Intention di Restoran Bersertifikasi Halal. *vol. 2*, 39-53.

Harris, J. I. (2023). Perencanaan Analisis Jabatan, Rekrutmen, Seleksi Dan Implikasinya Terhadap Kinerja Kariawan. *Jurnal Islamika*, 5(2).

Implementation of the Business Model Canvas (BMC) and Projection of Financial Analysis as a Solution for the Continuity of Home Industry Activities. (2023). *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Jagaditha*, 10, 98-103.

INDONESIA, M. P. (2014). Retrieved from STANDAR USAHA RESTORAN.

Italiano, A. R. (2025). Retrieved from Amare Batam:

<https://www.amarebatam.com/>

Kasmir. (2019). *MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA Tinjauan Teori dan Praktik*. PT RajaGrafindo Persada.

<https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=wizeEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=penguatan+kepemimpinan+transformasi+efektivitas+rewards+i+klm+organisasi+dan+kepuasan+kerja+sebagai+strategi+meningkatkan+kete+rliaban+karyawan&ots=hl4k1Y8Nde&sig=E-v5vmmtxeGJ6dA4xX>

Maruta, H. (2019). PENGERTIAN, KEGUNAAN, TUJUAN DAN

LANGKAHLANGKAH PENYUSUNAN LAPORAN ARUS KAS. 238-257.

Monica Valencia Putri¹, R. R. (2021). ANALISIS PENDAPATAN BERBASIS KAS DAN BERBASIS AKRUAL DALAM LAPORAN KEUANGAN PEMERINTAH DAERAH. *JURNAL AKUNTANSI DAN KEUANGAN*, 26, 148-157.

Mulyadi, J. (2020). Taxes, Revenues and Capital Expenditure as Determinants of Financial Sufficiency of Regional Government. 283 - 290.

Putri Vanya. (2023). *Media Promosi: Definisi dan Jenis-jenisnya*. Kompas.Com.

<https://www.kompas.com/skola/read/2023/01/31/110000969/media-promosi-definisi-dan-jenis-jenisnya>

Priskila Manuho, Z. M. (2021). ANALISIS BREAK EVEN POINT (BEP). 21-28.

- Produk, B. P. (2023). Retrieved from Pedoman Sertifikasi Halal makanan dan minuman:
https://cmsbl.halal.go.id/uploads/78_2023_SK_Pedoman_Sertifikasi_Halal_Makanan_dan_Minuman_dengan_Pengelolaan_3aa915efdf.pdf
- Radityoputro, R. (2023). *Mengenal Anggaran Tenaga Kerja: Definisi, Manfaat, Aturan, Contoh & Langkah Penyusunan*. Nusawork.
<https://nusawork.com/blog/2023/06/mengenal-anggaran-tenaga-kerja-definisi-manfaat-aturan-contoh-langkah-penyusunan/>.
- Rahayu, S. (2024). Strategi pemasaran produk dalam meningkatkan kepuasan pelanggan. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Sosial Budaya*, 3(1), 109–113.
- Rahmah, J. F. (2018). Identifikasi Proses dan Strategi Bisnis pada Kadatuan Koffie. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7, 161-169.
- Rumbino, G. M. (2020). ANALISIS KELAYAKAN EKONOMI MENGGUNAKAN METODE NET PRESENT VALUE (NPV). 68-75.
- Suratno, M. (2020). Taxes, Revenues and Capital Expenditure as Determinants of Financial Sufficiency of Regional Government. 283-290.
- Utari, N. K. (2023). Implementation of the Business Model Canvas (BMC) and Projection of Financial Analysis as a Solution for the Continuity of Home Industry Activities. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Jagaditha*, 10, 98-103.