

PENGEMBANGAN BISNIS RIZKI CATERING DI KABUPATEN PEMALANG

PROYEK AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma IV

Pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun oleh:

SEKAR AYU FITRIANI
2021309037

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

Pengembangan Bisnis Rizki Catering Di Kabupaten Pematang

NAMA : Sekar Ayu Fitriani
NIM : 2021309037
JURUSAN : Pengelolaan Perhotelan
PROGRAM STUDI : Hospitaliti

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE.

NIP. 197705142009021002



Dr. Deden Saepudin, M.Pd.

NIP. 196706151996031001

Bandung, 12 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

JUDUL PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN BISNIS RIZKI CATERING DI KABUPATEN PEMALANG

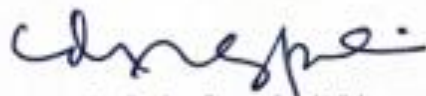
NAMA : SEKAR AYU FITRIANI
NIM : 2021309037
PROGRAM STUDI : PENGELOLAAN PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE.
NIP. 19770514 200902 1 002

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Dr. Acep Unang Rahayu, M.Ed., CIQaR.
NIP. 19641122 199203 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19770322 200502 1 001

Bandung, 31 Juli 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemasasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sekar Ayu Fitriani
Tempat/Tanggal Lahir : Pematang, 17 Desember 2001
NIM : 2021309037
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:
"PENGEMBANGAN BISNIS RIZKI CATERING DI KABUPATEN PEMALANG" 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 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,


55CF8AMX142479728

Sekar Ayu Fitriani

2021309037

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-NYA kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Proyek Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PENGEMBANGAN BISNIS RIZKI CATERING DI KABUPATEN PEMALANG”** dapat diselesaikan dengan waktu yang telah ditentukan.

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

Dalam proses penyusunan Proyek Akhir ini penulis banyak menghadapi rintangan, penulis menyadari bahwa penyusunan Proyek Akhir ini tidak dapat selesai tanpa adanya bantuan, bimbingan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.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.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti dan selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktu dalam memberikan saran, dukungan dan motivasi dalam penyusunan dan penyelesaian Proyek Akhir.
4. Ibu Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
5. Bapak Dr. Deden Saepudin, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan saran dan dukungan serta arahan kepada penulis sehingga penulis dapat menyusun Proyek Akhir ini.

6. Seluruh Dosen dan Bagian Administrasi Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan motivasi kepada penulis.
7. Kedua orang tua penulis, Ayah, Ibu serta Kakak penulis yang telah memberikan doa serta dukungan baik secara *financial* dan dukungan moral selama penulis mengerjakan Proyek Akhir ini.
8. Seluruh teman-teman penulis di Program Studi Pengelolaan Perhotelan angkatan 2021 Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas seluruh bantuan dan semangat selama penyusunan Proyek Akhir ini.
9. Seluruh kerabat penulis yang telah mendukung dan membantu penulis dalam penyusunan Proyek Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Proyek Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat terbuka atas kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan Proyek Akhir ini. Penulis berharap atas segala kebaikan, dukungan dan bantuan yang diberikan kepada penulis mendapatkan balasan yang berlipat dari Allah SWT.

Bandung, 31 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR BAGAN.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>.....	xi
BAB I.....	1
A. Gambaran Umum Bisnis.....	1
B. Visi dan Misi	9
C. Gambaran Umum Model Bisnis	11
D. SWOT <i>Analysis</i>	22
E. Gambaran Umum Produk dan Jasa.....	24
F. Jenis / Badan Usaha	27
G. Aspek Legalitas.....	28
BAB II	29
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa.....	29
B. Rencana Pengembangan Produk.....	32
C. Alasan dan Keunggulan Produk.....	33
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	37
E. Analisa <i>Resources</i>	39
F. Analisa Proses Produk/Jasa.....	41
G. <i>Inventory System</i>	44
H. <i>Supply Chain</i>	45
BAB III.....	47
A. Analisa Penjualan dan Pasar Saat Ini.....	47
B. Analisa Pengembangan Pasar Baru.....	47
C. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	50

D. Analisa Kompetitor	54
E. Program Pemasaran	55
F. Media Pemasaran	58
BAB IV	63
A. Identitas Owners/Founders	63
B. Struktur Organisasi	63
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	64
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	67
E. <i>Recruitment & Hiring Procedure</i>	68
F. <i>Servicescape (Layout, Flow, SOP)</i>	69
G. <i>Action Plan & Report</i>	75
BAB V	77
A. Metode Pencatatan Akuntansi	77
B. <i>Capital Expenditure</i>	78
C. <i>Time Value of Money</i> (Nilai Waktu Uang)	87
D. Pendanaan Investasi	89
E. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	93
F. Penentuan Titik Impas.....	99
G. Metode Penilaian Investasi	102
DAFTAR PUSTAKA	107
LAMPIRAN	110

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Laporan <i>Revenue</i> Rizki Catering	6
2. Data Usaha <i>Catering</i> di Kecamatan Taman	12
3. <i>SWOT Analysis</i> Rizki Catering	23
4. Menu Rizki Catering.....	29
5. Menu Pengembangan Rizki Catering	33
6. Daftar Harga Kompetitor	36
7. Penyajian <i>Catering Buffet</i>	38
8. Target Penjualan Rizki Catering	55
9. Proyeksi Program Dan Biaya Pemasaran Rizki Catering	57
10. Proyeksi Penjualan Rizki Catering	60
11. <i>Food Cost</i> Paket Box A.....	61
12. <i>Food Cost</i> Paket Box B.....	61
13. <i>Food Cost</i> Paket <i>Buffet</i> A	61
14. <i>Food Cost</i> Paket <i>Buffet</i> B.....	62
15. <i>Job Analysis Owner</i>	65
16. <i>Job Analysis Kitchen Assistant</i>	66
17. <i>Job Analysis Delivery Staff</i>	66
18. Anggaran Tenaga Kerja Rizki Catering	68
19. <i>SOP Kitchen Assitant</i>	74
20. <i>SOP Delivery Staff</i>	75
21. <i>Action Plan</i> Usaha Rizki Catering	76
22. <i>Tangible Investment</i> Rizki Catering	79
23. <i>Intangible Investment</i> Rizki Catering	85
24. Rencana Pembelian Rizki Catering.....	86
25. <i>Working Capital</i>	87
26. Kebutuhan Investasi Rizki Catering	89
27. Pendanaan Investasi Rizki Catering.....	90
28. <i>Bank Loan</i> Rizki Catering.....	92
29. Pertumbuhan Ekonomi Di Indonesia	97
30. <i>Income Statement</i>	98
31. <i>Accumulated Cash Flow</i> Rizki Catering.....	103
32. <i>Net Present Value</i> Rizki Catering.....	104
33. <i>Internal Rate Of Return (IRR)</i>	105
34. <i>Discounted Pay Back Period</i>	106

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Saran Masukkan Konsumen	5
2. Logo Bisnis	7
3. Peta Lokasi Rizki Catering	9
4. BMC (<i>Business Model Canvas</i>).....	13
5. Foto Menu Nasi Box	25
6. Foto Nasi Box	25
7. Foto Isian Nasi Box	26
8. Menu Pengembangan.....	26
9. Nomor Izin Berusaha	28
10. Menu Paket Rp 25.000,-	30
11. Menu Paket Rp 35.000,-.....	31
12. Tampak Luar Kemasan	31
13. Usia Responden	51
14. Domisili Responden.....	51
15. Profesi Responden	52
16. Pertanyaan 1.....	52
17. Pertanyaan 2.....	52
18. Pertanyaan 3.....	53
19. Pertanyaan 4.....	53
20. Pertanyaan 5.....	53
21. <i>Layout</i> Dapur Produksi Rizki Catering.....	71
22. <i>Layout Display Catering Event</i>	71
23. <i>Design Mobil Catering</i>	71

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
1. Struktur Organisasi Rizki Catering	64
2. Alur Kerja Rizki Catering	72

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Jenis Kelamin.....	110
2. Jasa Rizki Catering	110
3. Cita Rasa	111
4. Harga.....	111
5. Pelayanan	112
6. Variasi Menu	112
7. Kebersihan dan Tata Letak.....	113
8. <i>Interest</i> PT. BSI KCP Pemasang Comal.....	113
9. Biaya Estimasi Renovasi Dapur.....	114
10. Hasil Turnitin	115
11. Bukti Bimbingan	116
12. Riwayat Hidup	117

EXECUTIVE SUMMARY



Rizki Catering merupakan usaha *catering* yang berdiri sejak 2013 yang berlokasi di Jl. Sumbawa, Rt 03/01 No.30, Desa Pedurungan, Kecamatan Taman, Kabupaten Pemalang, Jawa Tengah, 52361. Rizki catering akan mengembangkan usahanya dengan memiliki layanan *catering buffet* sesuai dengan saran dari konsumen yang ingin menikmati makanan Rizki Catering di acara-acara tertentu dengan memilih makanan dan porsi yang sesuai dengan keinginannya. Dengan adanya pengembangan usaha berupa *catering buffet*, tentu akan menambah beberapa varian menu baru yang tentunya menggunakan bahan yang berkualitas.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, R. A. (2020). *Pengantar manajemen*. Ae Publishing.
- Andewi, K. (2020). *Pertumbuhan Badan Usaha di Indonesia*. Alprin.
- Apandi, N. D., & Baharta, E. (2015). Tinjauan Tentang Penyajian Buffet Breakfast Di Harris Hotel And Convention Bandung. *EProceedings of Applied Science*, 1(3).
- Apriandi, A., Putri, R. M. S., & Suhandana, M. (2018). Penguatan Sistem Manajemen Mutu dan Konsep Zero Waste Production pada Kelompok Pengolah Produk Perikanan di Kampung Madung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Maritim*, 1(1), 15–27.
- Ardian, D. (2019). *A-Z Tentang Bisnis Cafe*.
- Arin Aurizal Ishak, Faruq A.H Lamusa, & Harnida Wahyuni Adda. (2023). Pengembangan Teknik Pemasaran Dan Inovasi Untuk Meningkatkan Kualitas Pelayanan Kedai Vespa Palu. *Jurnal Mutiara Ilmu Akuntansi*, 1(2), 165–173. <https://doi.org/10.55606/jumia.v1i2.1234>
- BPS Kabupaten Pemalang. (2024). Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan Tahun 2022-2024. In *Badan Pusat Statistik Kabupaten Pemalang* (pp. 2022–2024). <https://pemalangkab.bps.go.id/id/statistics-table/2/NTAjMg==/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-.html>
- Budi, J. (2022). *Mengenal 2 Metode Pencatatan*.
- Darmadi, D., Suryani, N. L., & Susanto, N. (2024). Pengaruh Manajemen Waktu Dalam Pengembangan SDM di Desa Cicalengka Kec. Pegedangan Kabupaten Tangerang. *AMANA MENGABDI*, 1(2), 159–163.
- Darmayanti, Y. (2017). Pengaruh lingkungan kerja dan standar operasional prosedur terhadap produktivitas kerja karyawan pengawas urusan gerbong Sukacinta (PUG SCT) PT. Kereta Api Indonesia (Persero) Kabupaten Lahat. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Dan Bisnis (JPED)*, 5(1), 63–72.

- Gofur, A. (2019). Pengaruh kualitas pelayanan dan harga terhadap kepuasan pelanggan. *Journal Homepage: Http://Jrmb. Ejournal-Feuniat. Net/Index. Php/JRMB*, 37, 44.
- Harris, J. I. (2023). Perencanaan Analisis Jabatan, Rekrutmen, Seleksi Dan Implikasinya Terhadap Kinerja Kariawan. *Jurnal Islamika*, 5(2).
- Jan, R. H. (2019). Analysis of Marketing Mix Implementation at Pt. Pegadaian of Malalayang Branch of City of Manado. *Tasharruf: Journal Economics and Business of Islam*, 3(2).
- 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+rlibatan+karyawan&ots=hI4k1Y8Nde&sig=E-v5vmmtxeGJ6dA4xX>
- Khasbulloh, M. W., Qusaeri, A. M. A., & Khasanah, M. (2023). Pengaruh Keunggulan Produk dan Keunggulan Layanan terhadap Keputusan Pembelian Konsumen di CV. Pucuk Daun Lestari. *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 1(2), 170–189.
- Mahdalena, S., Nova, E., & Achmadi, R. (2020). Tingkat Kepuasan Pelanggan di Katering Mardika Jakarta. *Majalah Ilmiah Panorama Nusantara*, 15(2018), 4–11.
- Maulidi, A., Syamswisna, S., Daningsih, E., Ariyati, E., & Marlina, R. (2018). Pengukuran Tingkat Pemahaman Mahasiswa Terhadap Visi Misi Program Studi Pendidikan Biologi Fkip Untan. *Bio-Pedagogi*, 7(2), 91. <https://doi.org/10.20961/bio-pedagogi.v7i2.27634>
- Nugrahani, R. (2015). Peran desain grafis pada label dan kemasan produk makanan umkm. *Imajinasi: Jurnal Seni*, 9(2), 127–136.
- Pramita, A. (2019). *Analisis Pengendalian Bahan Baku Produksi Polypropylene Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) Di PT. Pertamina RU III Plaju*. UAJY.

- Purnawan, A., & Adillah, S. U. (2020). *Hukum Dagang dan Aspek Legalitas Usaha*. Penerbit Lindan Bestari.
- 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>
- Raditiyoputro, 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.
- Rahmadani Hidayat, S. E., Menhard, M. M., SE, M., SE, M. M., SE, M. M., SE, M. M., & MM, S. K. (2024). *Manajemen Pemasaran*. CV. AZKA PUSTAKA.
- Ratnawili, R., & Febrianty, D. (2023). Pengaruh Strategi Segmenting Targeting Positioning Terhadap Keputusan Pembelian Pada Toko Baju Di PTM Bengkulu. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 11(1), 463–470.
- Subrata, J., & Marimin, M. (2022). Analisis Meningkatkan Produktivitas Dengan Metode Activity Analysis dan Cycle Time pada Produksi Polybag Wp-53 Series. *Jurnal Tadbir Peradaban*, 2(3), 190–200. <https://doi.org/10.55182/jtp.v2i3.190>
- Sucahyowati, H. (2014). Manfaat SCM. *Gema Maritim*, 13(1), 20–28.
- Syafii, M., & Budiyanto, N. E. (2022). Penerapan Digital Marketing dengan Analisis STP (Segmenting, Targeting, Positioning). *Jurnal Informatika Dan Rekayasa Perangkat Lunak*, 4(1), 66–71.
- ZAHRO, T. (2024). *Struktur Organisasi di Organisasi Bisnis Digital*.
- Zeithaml, V. A., Bitner, M. J., & Gremler, D. D. (2018). *Services marketing: Integrating customer focus across the firm*. McGraw-Hill