

PERENCANAAN BISNIS *GAMA SWEETS*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

Gabriel Maleakhi

Nomor Induk: 2022411020

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2025

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Gabriel Maleakhi
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Maret 2003
NIM : 2022411020
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **Perencanaan Bisnis GAMA SWEETS** 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, 17 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



Gabriel Maleakhi

NIM : 2022411020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS *GAMA SWEETS*

NAMA : GABRIEL MALEAKHI
NIM : 2022411020
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP. 197106261998032001

Pembimbing Pendamping,



Warta, S. Pd., M. Pd.
NIP. 197006111998031001

Bandung, 17 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.

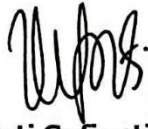
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS *GAMA SWEETS*

NAMA : Gabriel Maleakhi
NIM : 2022411020
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



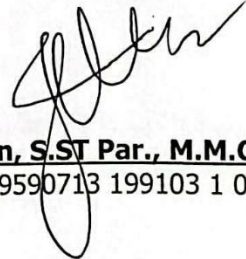
Warta, S. Pd., M. Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji I,



**Sandra Sanggramasari, A.md., SE.,
M.SC**
NIP. 10860405 201101 2 008

Penguji II,



Djauhar Arifin, S.ST Par., M.M.CPM(Asia)
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, 27 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. Anwar Masatip., MM.Par., CEE
NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena dengan Rahmat dan KaruniaNya, sehingga penulis dapat melaksanakan serta menyelesaikan **“PERENCANAAN BISNIS GAMA *SWEETS*”** dengan tepat waktu.

Penulisan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu penilaian Ujian Akhir Semester. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan karya tulis ini masih terdapat banyak kekurangan dan kesilapan. Oleh karena itu, penulis terbuka menerima kritik dan saran yang diberikan oleh pembaca demi memperbaiki dan menyempurnakan karya tulis ini pada masa mendatang.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan fasilitas kepada penulis untuk membuat dan penyelesaian Tugas Akhir ini.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk menjalankan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, M. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah

mengayom dan membimbing selama penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.

5. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M. Pd. selaku pembimbing utama penulis yang sudah bersedia meluangkan waktu dan energi dalam membimbing penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini
6. Bapak Warta S. Pd., M. Pd. selaku pembimbing pendamping penulis yang sudah bersedia meluangkan waktu dan energi dalam membimbing penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini
7. Para Dosen, Instruktur, dan staff yang turut memberi kritik, saran, serta membantu penulis.
8. Kedua Orang Tua penulis yang telah menjadi sumber kekuatan serta memberi dukungan, doa dan nasihat baik secara batin maupun materi. Kasih sayan dan dorongan yang selalu diberikan menjadi kekuatan dan mendorong semangat bagi penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Saudara dan Saudari kandung penulis yang telah senantiasa memberikan semangat dan kebahagiaan di Tengah kesibukan saya selama masa penyusunan karya ini.
10. Terakhir, dengan segala kerendahan hati ucapan terimakasih terdedikasikan pada orang-orang yang pernah menjadi bagian penting dalam hidup penulis.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu, penulis menyampaikan terimakasih kepada siapapun yang telah meluangkan waktunya untuk membaca dan memberi pendapat serta kritik sebagai masukan bagi penulis untuk terus memperbaiki dan menyempurnakan Tugas Akhir ini. Penulis berharap **“PERENCANAAN BISNIS GAMA**

SWEETS” ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca. Demikian yang bisa penulis sampaikan, semoga Tugas Akhir, Terima kasih.

Bandung, 19 Juni 2025

Gabriel Maleakhi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Gambar Umum Bisnis	4
1.3 Visi dan Misi	7
1.4 <i>SWOT Analysis</i>	8
1.5 Spesifikasi Produk/Jasa	13
1.6 Jenis/Badan Usaha	18
1.7 Aspek Legalitas	19
BAB II.....	22
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	22
2.2 Analisis Keunggulan Produk/Jasa	23
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	24
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	29
2.5 Mekanisme <i>Quality Check</i>	32
BAB III.....	44
3.1 Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	44
3.2 Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	47
3.3 Kompetitor.....	54
3.4 Program Pemasaran.....	56
3.5 Media Pemasaran	60
3.6 Proyeksi Penjualan	62
BAB IV	64
4.1 Identitas	64
4.2 Struktur Organisasi.....	65
4.3 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	66

4.4 <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	70
4.5 <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	71
4.6 <i>Action Plan & Report</i>	73
BULAN	73
BAB V	83
5.1 <i>Metode Pencatatan Akuntansi</i>	83
5.1.1 <i>Cash Basis (one shoot project)</i>	83
5.1.2 <i>Accural Basis (going concern)</i>	83
5.2 <i>Capital Expenditure (Identifikasi Inisial Investment)</i>	85
5.2.1 <i>Tangible Investment (Depreciation; Terminal Cash Flow)</i>	85
5.2.2 <i>Intangible Investment (Amortization)</i>	90
5.3 <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	91
5.4 <i>Pendanaan Investasi : (Agency Theory)</i>	93
5.5 <i>Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan</i>	96
5.5.1 <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i>	96
5.5.2 <i>Break Even Profit (BEP)</i>	98
5.5.3 <i>Laba yang Diharapkan (Desired profit)</i>	99
5.6 <i>Identifikasi Cash Inflow & Outflow</i>	101
5.6.1 <i>Cash Flow</i>	101
5.6.2 <i>Income Statement</i>	103
DAFTAR PUSTAKA	104

DAFTAR TABEL

Tabel 1. SWOT GAMA SWEETS.....	9
Tabel 2. Spesifikasi Produk	13
Tabel 3. Jenis Produk & Jumlah Produksi per harinya	25
Tabel 4. Pengelolaan Tenaga Kerja.....	27
Tabel 5. Bahan Baku Produksi 25 pcs semua varian	28
Tabel 6. Biaya Bahan Baku	29
Tabel 7. Tes Validasi Market	48
Tabel 8 Program Pemasaran	57
Tabel 9. Strategi Media Pemasaran.....	61
Tabel 10. Proyeksi Penjualan GAMA SWEETS	63
Tabel 11. Job Analysis & Job Description	66
Tabel 12. Anggaran Tenaga Kerja.....	70
Tabel 13. Action Plan	73
Tabel 14. Tangible Investment.....	86
Tabel 15. Masa Manfaat dan Depresiasi Untuk Harta Tetap.....	88
Tabel 16. Depresiasi Tangible Investment	89
Tabel 17. Intangible Investment	90
Tabel 18. Amortisasi Intangible Investment	91
Tabel 19. Inflasi di Indonesia	92
Tabel 20. Time Value of Money	93
Tabel 21. Investasi Pendanaan GAMA SWEETS	94
Tabel 22. Identifikasi Fixed Cost.....	97
Tabel 23. Identifikasi Variable Cost.....	97
Tabel 24. Return on Investment.....	100
Tabel 25. Payback Period	101
Tabel 26. Cash Flow GAMA SWEETS	102
Tabel 27. Income Statement	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ice Cream Sandwich Wall's.....	4
Gambar 2. Logo GAMA SWEETS.....	6
Gambar 3. Piring penyajian Ice Cream Sandwich.....	31
Gambar 4. Paper Tray	31
Gambar 5. Tes Validasi Produk	53
Gambar 6. Struktur Organisasi GAMA SWEETS.....	65
Gambar 7. Service Scape GAMA SWEETS	71

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, A. (2012). *Dasar-dasar pemasaran bank syariah*. Alfabeta.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2002). *Prinsip-prinsip pemasaran*. Erlangga.
- Arnani, M. (2024). *Daftar UMK Jabodetabek 2025, Kota Bekasi tertinggi*. Kompas.com.
<https://money.kompas.com/read/2024/12/29/082349426/daftar-umk-jabodetabek-2025-kota-bekasi-tertinggi>
- Assauri, S. (2014). *Manajemen pemasaran: Dasar, konsep, dan strategi*. Penerbit Rajagrafindo Persada.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *Standar Nasional Indonesia tentang biskuit Nomor 01-2973-1992*. Pusat Standarisasi Industri, Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Bitner, M. (1992). Servicescape: The impact of physical surroundings on customer and employees. *Journal of marketing*. 56(2), 57-71.
- Chan, L. A. (2008). *Membuat es krim*. Agromedia Pustaka.
- Edison, Emron, dkk. (2018). *Manajemen sumber daya manusia*. CV Alfabeta.
- Firmansyah, A. (2019). *Pemasaran produk dan merek (Planning & strategy)*. Qiara Media.
- HukumkuAminMA. (2024). *Pentingnya Legalitas usaha bagi UMKM dan bagaimana mendapatkannya*. Hukumku.id.
<https://www.hukumku.id/post/legalitas-usaha-umkm>
- Invesnesia. (n.d.). *Cash flow adalah: Pengertian, rumus, cara analisis, contoh*. Invesnesia. <https://www.invesnesia.com/cash-flow-adalah-pengertian-rumus-cara-analisis-contoh>

- Investopedia. (2025). *Capital expenditure (CapEx): Definitions, formulas, and real-world examples*. Investopedia.com.
<https://www.investopedia.com/terms/c/capitalexpenditure.asp>
- Kotler, P. & Armstrong, G. (2018). *Principles of Marketing. 7th Edition*. Pearson Education Ltd.
- Kurniawan, D. (2008). *Perancangan logo dan maskot untuk mendukung promosi wisata kuliner malam warung tradisional di Surabaya*. Thesis. Universitas Kristen Petra.
- Malhotra, N., Nunan, D., & Birks, D. (2017). *Marketing research: An applied approach*. Pearson Education Limited.
- Ma'ruf, S. (2025). *Pengertian, rumus cara menghitung ROI + Contoh kasus*. AkuntansiLengkap.com.
<https://www.akuntansilengkap.com/akuntansi/pengertian-dan-rumus-roi-return-on-investment-menurut-para-ahli/>
- Pearce, J. A., & Robinson, R. B. (1997). *Manajemen strategis*. Binarupa Aksara.
- Putri, F. (2025). *Memahami tangible dan intangible asset secara lengkap*. Dibimbing.id. <https://dibimbing.id/en/blog/detail/tangible-dan-intangible>
- Nugroho, F. T. (2023). *Jenis-jenis bisnis di industri kuliner*. Bola.com.
<https://www.bola.com/ragam/read/5414082/jenis-jenis-bisnis-di-industri-kuliner?page=7>
- Rangkuti, F. (2006). *Analisis SWOT teknik membedah kasus bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Rani, A. M. (2019). Meningkatkan kapasitas produksi dengan capacity planning (Studi pada PT XYZ). *Jurnal Manajemen dan Bisnis: Performa*, 16(1), 40.
- Rustan, S. (2009). *Mendesain logo*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sadikin, A., Misra, I., & Hudin, M. S. (2020). *Pengantar manajemen dan bisnis*. K-Media.

Setiawan, M. F., & Japariato, E. (2012). Analisa pengaruh food quality & brand image terhadap keputusan pembeli roti kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1–6.

Shimp, T. A. (2013). *Periklanan dan promosi* (5th ed., Vol. 1). Erlangga.

Sudaryono. (2016). *Pengantar bisnis: Teori dan contoh kasus*. Andi.

Supriyanto. (2009). Business plan sebagai langkah awal memulai usaha. *Jurnal Ekonomi & Pendidikan*. 6(1), 75.

Ulrich, K. T., & Eppinger, S. D. (2003). *Product design and development* (3rd ed). McGraw-Hill.