

PERENCANAAN USAHA FA'S COOKIES DI KOTA BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

MUHAMMAD AUFA FADHLURRAHMAN

Nomor Induk : 201722257

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

PERNYATAAN MAHASISWA

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD AULA FADILURRAHMAN
Tempat/Tanggal Lahir : SERANG, 01 JANUARI 1999
NIM : 201722257
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANG
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"PERENCANAAN USAHA FA'S COOKIES 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Maret 2021

**BERKAS
TEMPEL**
6000
NIM: 201722257

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN USAHA FA'S COOKIES DI KOTA BANDUNG"

NAMA : MUHAMMAD AUFA F
NIM : 201722257
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANG
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par
NIP: 198103172006052001

Pembimbing II,



Dhanny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par.
NIP.: 196102261996031001

Bandung, Maret 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang maha esa, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN USAHA FA’S COOKIES DI KOTA BANDUNG”** yang merupakan salah satu syarat untuk Kelulusan program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung tepatwaktu.

Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada beberapa pihak yang telah membantu dalam pembuatan tugas akhir ini secara langsung dan tidak langsung. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal Kasim, S.ST.Par., MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom.,MM,Par. sebagai Dosen Pembimbing I atas waktu, perhatian dan sarannya dalam membimbing penulis.
6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos.,MM.Par. sebagai Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing serta mengoreksi dan memberikan saran dalam membimbing penulis.

7. Seluruh Dosen, Instruktur dan Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah banyak membantu dan membimbing selama proses perkuliahan dan penyusunan tugas akhir.
8. Kedua orang tua penulis, yang telah memberikan dukungan baik secara materil maupun non materil serta terus memotivasi penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan tugas akhir ini.
9. Seluruh Mahasiswa/i Semester 6 Manajemen Tata Hidangan Angkatan 2017, terlebih lagi untuk MTH 6A yang telah memberikan dukungan, semangat, doa, motivasi selama kegiatan perkuliahan dan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
10. Kepada Salma Warashinta A.Md karena telah memberikan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Kepada GVRTeam yang telah memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari, tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan kelemahannya. untuk itu kritik dan saran yang membangun akan diterima dengan senang hati. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat untuk seluruh pembaca.

Bandung, Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
EXECUTIVE SUMMARY	ix
BAB I	1
DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	4
a. Deskripsi bisnis	4
b. Deskripsi Logo dan Nama	6
c. Identitas Bisnis	7
C. Visi dan Misi	8
D. SWOT Analysis	9
a. Kekuatan (<i>strengths</i>)	10
b. Kelemahan (<i>weakness</i>)	10
c. Peluang (<i>opportunity</i>)	10
d. Ancaman (<i>threats</i>)	10
E. Spesifikasi Produk / Jasa	12
F. Jenis Badan Usaha	12
G. Aspek Legalitas	13
BAB II	15
ASPEK PRODUK/JASA	15
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	15
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	21
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	24
E. Mekanisme Quality Check	25

BAB III	26
RENCANA PEMASARAN	26
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	26
B. Validasi Produk - Market Fit	28
C. Kompetitor	29
D. Program Pemasaran	30
E. Media Pemasaran	31
F. Proyeksi Penjualan	34
BAB IV	35
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	35
A. Identitas Owner/Founder	35
B. Struktur Organisasi	35
C. <i>Job Analysis dan Job Description</i>	36
D. Anggaran Tenaga Kerja / <i>Manning Budget</i>	38
E. Service Scape (layout/flow)	39
F. Action Plan & Report	40
BAB V	43
ASPEK KEUANGAN	43
A. Metode Pencatatan Akuntansi	43
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Initial Investment</i>)	44
C. <i>Time Value of Money</i> (Nilai Waktu Uang)	48
D. Pendanaan Investasi (Agency Theory)	50
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	52
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	55
DAFTAR PUSTAKA	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Daftar Pesaing	5
Tabel 1. 2 Tabel analisis SWOT	11
Tabel 2. 1 Daftar Menu Fa's Cookies	15
Tabel 2. 2 Black Sticky Recipe Costing	17
Tabel 2. 3 Pandan Kaya Recipe Costing	17
Tabel 2. 4 Speldkoek Recipe Costing	17
Tabel 2. 5 Klepon Recipe Costing	18
Tabel 2. 6 Pindekas Recipe Costing	18
Tabel 2. 7 Maximal Potensial Production	20
Tabel 2. 8 Rencana Produksi Fa's Cookies	21
Tabel 2. 9 General Service Procedure Fa's Cookies	23
Tabel 3. 1 Hasil Sample Kuisioner Tentang Produk Fa's Cookies	28
Tabel 3. 2 Data Pesaing Fa's Cookies	30
Tabel 3. 3 Program Pemasaran	31
Tabel 3. 4 Proyeksi Penjualan Selama 4 Tahun	35
Tabel 4. 1 Struktur Organisasi Fa's Cookies	36
Tabel 4. 2 Rincian jumlah pegawai Fa's Cookies	37
Tabel 4. 3 Deskripsi Pekerjaan Pastry Chef	38
Tabel 4. 4 Anggaran Tenaga Kerja Fa's Cookies	39
Tabel 4. 5 Action Plan Fa's Cookies	42
Tabel 5. 1 INVESTMENT TANGIBLE UTENSIL	46
Tabel 5. 2 INVESTMENT TANGIBLE FURNITURE	46
Tabel 5. 3 INVESTMENT TANGIBLE KITCHEN EQUIPMENT	46
Tabel 5. 4 Tarif dan Masa Manfaat Penyusutan Fisikal	47
Tabel 5. 5 Depresiasi Tangible Investment	47
Tabel 5. 6 INTANGIBLE INVESTMENT FA'S COOKIES	48
Tabel 5. 7 Masa Manfaat dan Tarif Amortisasi	48
Tabel 5. 8 Working Capital Fa's Cookies	49
Tabel 5. 9 Present Value Fa's Cookies	50
Tabel 5. 10 Future Value Fa's Cookies	51
Tabel 5. 11 Rincian Investment Usaha Fa's Cookies	52
Tabel 5. 12 Loan Installment Usaha Fa's Cookies	52
Tabel 5. 13 Variable Cost Usaha Fa's Cookies	53
Tabel 5. 14 Fixed Cost Usaha Fa's Cookies	53
Tabel 5. 15 INVESTMENT ANALYSIS USAHA FA'S COOKIES	54
Tabel 5. 16 PERHITUNGAN PAYBACK PERIOD	54
Tabel 5. 17 INCOME STATEMENT USAHA FA'S COOKIES	56
Tabel 5. 18 PERHITUNGAN CASH FLOW	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Fa's Cookies	7
Gambar 1. 2 Lokasi Fa's Cookies	8
Gambar 2. 1 Contoh Menu Fa's Cookies	16
Gambar 2. 2 Kemasan Fa's Cookies	24
Gambar 2. 3 Kemasan Fa's Cookies	25
Gambar 3. 1 Contoh Tampilan Instagram Fa's Cookies	32
Gambar 3. 2 Flyer Soft Opening Fa's Cookies	33
Gambar 3. 3 Flyer Hari Raya Idul Fitri	34
Gambar 4. 1 Layout Tempat Produksi Fa's Cookies	40
Gambar 4. 2 Dapur Produksi Fa's Cookies	40
Gambar 4. 3 Tempat Penyimpanan Barang Pekerja	41
Gambar 4. 4 Kantor Manajemen dan Akuntan	41

DAFTAR PUSTAKA

- Aspek Legalitas PIRT*. (2019, 10 31). Retrieved from indonesia.go.id:
<https://indonesia.go.id/layanan/kependudukan/ekonomi/prosedur-pengurusan-izin-usaha-makanan>
- Bali dan Bandung Jadi Destinasi Wisata Kuliner Unggulan Indonesia*. (2019, May 24). Retrieved from Kompas.com:
<https://regional.kompas.com/read/2019/05/24/11293611/bali-dan-bandung-jadi-destinasi-wisata-kuliner-unggulan-indonesia>
- Keller, K. &. (2017). *Definisi Produk*. Retrieved from marketingeducate.com:
[https://marketingeducate.blogspot.com/2017/10/definisi-prodktu-menurut-para-ahli.html#:~:text=Menurut%20Kotler%20%26%20Keller%20\(2009%3A,organisasi%2C%20informasi%2C%20dan%20ide](https://marketingeducate.blogspot.com/2017/10/definisi-prodktu-menurut-para-ahli.html#:~:text=Menurut%20Kotler%20%26%20Keller%20(2009%3A,organisasi%2C%20informasi%2C%20dan%20ide)
- Kota Bandung*. (2019, 09). Retrieved from wikipedia.org:
https://id.wikipedia.org/wiki/Kota_Bandung#Geografis
- Kualitas Produk*. (n.d.). Retrieved from hestanto.web.id:
[https://www.hestanto.web.id/kualitas-produk/#:~:text=Menurut%20Schiffman%20dan%20Kanuk%20\(2007,konsumen%20dapat%20mengenal%20produk%20tersebut](https://www.hestanto.web.id/kualitas-produk/#:~:text=Menurut%20Schiffman%20dan%20Kanuk%20(2007,konsumen%20dapat%20mengenal%20produk%20tersebut)
- Kunjungan Wisman*. (2020, 02 05). Retrieved from jalajahnusae.com:
<https://www.jalajahnusae.com/news/05/02/2020/desember-2019-kunjungan-wisman-ke-jabar-meningkat/>
- Pengertian Capital Expenditure*. (2020, 05 20). Retrieved from ilmumanajemenindustri.com:
<https://ilmumanajemenindustri.com/pengertian-capital-expenditure-capex-atau-pengeluaran-modal-dan-contohnya/>
- Pengertian Logo*. (2019, 02 06). Retrieved from wikipedia.org:
<https://id.wikipedia.org/wiki/Logo>
- Pengertian Visi dan Misi*. (2020, 12 14). Retrieved from pengajar.co.id:
<https://pengajar.co.id/visi-dan-misi/>
- Pengertian, Unsur Dan Tujuan Biaya Produksi*. (2015, 11 9). Retrieved from kompasiana.com:
<https://www.kompasiana.com/dhanatsr/56406be1727a61d606048be2/pengertian-unsur-dan-tujuan-biaya-produksi?page=all#:~:text=Pengertian%20Biaya%20Produksi%20menurut%20para,Mowen%2C%202002%3A24>

Penyusutan dan Amortisasi. (n.d.). Retrieved from pajak.go.id:
<https://www.pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi>

Riset Pemasaran. (2020, 9 15). Retrieved from sarjanaekonomi.co.id:
<https://sarjanaekonomi.co.id/riset-pemasaran/>

Royan, F. M. (2013). Pertimbangan Proyeksi Penjualan. In F. M. Royan,
Distributorship Management (p. 46). Gramedia Pustaka Utama.

Surianto, R. (2009). *Mendesain Logo*. PT. Gramedia Pustaka Utama.

Tjiptono, F. (2008). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta.

