

PENGEMBANGAN BISNIS KULINER “NASI GORENG LARIS” DI KOTA

TANGERANG SELATAN

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III**



Disusun Oleh:

CAHYA MAHARANI PUTRI

NIM: 2021406037

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

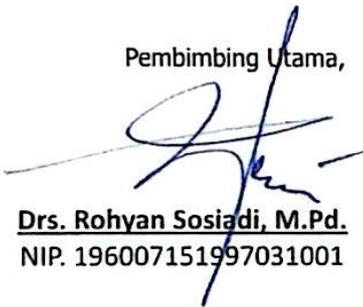
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

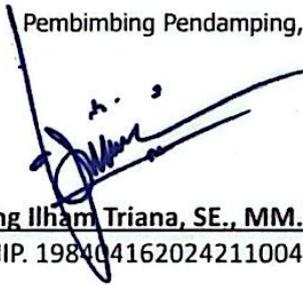
PENGEMBANGAN BISNIS KULINER 'NASI GORENG LARIS' DI KOTA TANGERANG SELATAN

NAMA : CAHYA MAHARANI PUTRI
NIM : 2021406037
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 196007151997031001

Pembimbing Pendamping,


Agung Ilham Triana, SE., MM.Par
NIP. 198404162024211004

Bandung, 15 November 2024

Mengetahui,

Kabag Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP.19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENGEMBANGAN BISNIS KULINER 'NASI GORENG LARIS' DI KOTA
TANGERANG SELATAN**

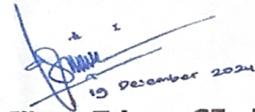
NAMA : Cahya Maharani Putri
NIM : 2021406037
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



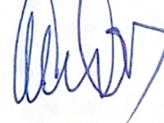
Agung Ilham Triana, SE., MM.Par.
NIP. 19840416 202421 1 004

Penguji I,



Irfansyah, SE., MM.
NIP. 19820107 202421 1 001

Penguji II,

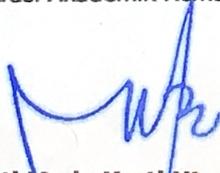


Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si, Ak., CHE.
NIP. 19670217 199303 1 001

Bandung, 31 Desember 2024

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 NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : CAHYA MAHARANI PUTRI
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA/06 MARET 2003
NIM : 2021406037
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN BISNIS KULINER 'NASI GORENG LARIS' DI KOTA TANGERANG SELATAN 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 November 2024



CAHYA MAHARANI PUTRI

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas berkat nikmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “PENGEMBANGAN BISNIS KULINER ‘NASI GORENG LARIS’ DI KOTA TANGERANG SELATAN”.

Dengan rasa hormat dan kesyukuran yang mendalam, penulis dengan ini menyajikan tugas akhir ini sebagai salah satu syarat akademis dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner Diploma III, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan menjadi nyata tanpa dukungan dari berbagai pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, serta dorongan semangat selama proses penyusunan. Saya ingin menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta sebagai dosen pembimbing II penulis
4. Bapak Rusna Purnama, SE. MM. selaku Ketua Unit Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, S.Sos., M.M. Selaku dosen pembimbing utama penulis dalam menyusun Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
6. Bapak Agung Ilham, S.E., M.M.Par. Selaku dosen pembimbing pendamping penulis dalam menyusun Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Kepada Keluarga dan Orang tua Penulis, Bapak Hery Sulistio, Ibu Mayanah, Kakak Tia Cahya Rismaya, yang tiada hentinya selalu mendukung dan mendoakan penulis dari awal perkuliahan hingga penulis menyusun rangkaian tugas akhir ini

Akhir kata, saya berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi yang positif, baik bagi kami maupun bagi pihak yang terlibat. Semoga Tugas Akhir ini dapat menjadi bahan referensi yang berguna bagi pembaca yang hendak melakukan Tugas Akhir serupa di masa yang akan datang.

Bandung, 23 Oktober 2024

Cahya Maharani Putri

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
EXECUTIVE SUMMARY	viii
BAB I	1
DESKRIPSI BISNIS	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis	2
1.2.1 Deskripsi Bisnis	2
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama	3
1.2.3 Identitas Bisnis	4
1.3 Gambaran Umum Model Bisnis	5
1.4 Visi dan Misi	6
1.5 SWOT Analisis	7
1.6 Spesifikasi Produk	9
1.7 Jenis/Badan Usaha	10
1.8 Aspek Legalitaa	11
BAB II	13
ASPEK PRODUK	13
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk	13
2.2 Analisa Keunggulan Produk	15
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	17
2.3.1 Sumber Daya Manusia	17
2.3.2 Bahan Baku	17
2.3.3 Modal	18
2.3.4 Alat Yang Memadai	18
2.3.5 Maksimal Produksi Nasi Goreng Laris	18

2.4 Penyajian dan Kemasan Produk.....	19
2.5 Mekanisme <i>Quality Check</i>	20
BAB III	22
RENCANA PEMASARAN	22
3.1 Laporan Penjualan dan Pasar Saat Ini (Segmen, Target, <i>Positioning</i>).....	22
3.1.1 Segmentasi Pasar	22
3.1.2 Target Pasar	27
3.1.3 <i>Positioning</i>	28
3.2 Rencana Pengembangan Pasar Baru	29
3.2.1 Segmen	29
3.2.2 Targeting.....	30
3.2.3 <i>Positioning</i>	30
3.3 Validasi Market - Market Fit.....	30
3.4 Kompetitor	32
3.5 Program Promosi.....	33
3.6 Media Promosi	35
BAB IV	40
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	40
4.1 Identitas Owner	40
4.2 Struktur Organisasi.....	41
4.3 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	41
4.3.1 <i>Job Analysis</i>	42
4.3.2 <i>Job Description</i>	43
4.4 Anggaran Tenaga Kerja	44
4.5 <i>Location, Facility, and Equipment</i>	45
4.6 <i>Service Scape (Layout Flow)</i>	47
4.7 <i>Action Plan & Report</i>	48

BAB V	50
ASPEK KEUANGAN	50
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi	50
5.1.1 <i>Cash Basis</i> (Basis Kas)	50
5.1.2 <i>Accrual Basis</i> (Basis Akrua)	50
5.2 <i>Capital Expenditure</i>	51
5.2.2 <i>Tangible Investment</i>	52
5.2.2 <i>Intangible Investment (Amortization)</i>	57
5.2.3 <i>Working Capital</i>	58
5.3 <i>Time Value of Money</i>	60
5.3.1 <i>Present Value</i>	60
5.3.2 <i>Future Value</i>	61
5.4 Pendanaan Investasi	62
5.4.1 <i>Owner's Equity</i>	62
5.5 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	63
5.5.1 <i>Fixed Cost dan Variable Cost</i>	64
5.5.2 <i>Break Even Point (BEP)</i>	65
5.5.3 <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	62
5.6 Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	63
5.6.1 <i>Financial Summary</i>	66
5.7 Pengaruh Makro Ekonomi (inflasi, Pertumbuhan Ekonomi dll)	67
DAFTAR PUSTAKA	68

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kompetitor Nasi Goreng Laris di Tangerang Selatan	33
Tabel 3. 2 Proyeksi Lima Tahun Penjualan.....	38
Tabel 4. 1 Job Analysis.....	42
Tabel 4. 2 <i>Job Description</i>	43
Tabel 4. 3 Anggaran Tenaga Kerja.....	44
Tabel 4.4 <i>Equipment</i> Nasi Goreng Laris	46
Tabel 4. 5 <i>Action Plan</i>	49
Tabel 5.1 <i>Intangible Investment</i>	53
Tabel 5.2 <i>Intangible Investment</i> Nasi Goreng Laris.....	58
Tabel 5.3 Working Capital Nasi Goreng Laris.....	59
Tabel 5.4 Total Investasi Nasi Goreng Laris	63
Tabel 5.5 <i>Income Statement</i> Nasi Goreng Laris	64
Tabel 5.6 BEP Nasi Goreng Laris	62
Tabel 5.7 <i>Accumulated Cash Flow</i> Nasi Goreng Laris	64
Tabel 5.8 <i>Pay Back Period</i>	65
Tabel 5.9 <i>Risk Free Yield</i>	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Logo Nasi Goreng Laris	viii
Gambar 1.2 Logo Nasi Goreng Laris	3
Gambar 1.3 Business Model Canvas	6
Gambar 1.4 Izin Usaha	12
Gambar 2.1 Kemasan Produk Nasi Goreng Laris	19
Gambar 3.1 Lokasi Tinggal Responden	24
Gambar 3.2 Jenis Kelamin Responden	25
Gambar 3.3 Hasil Usia Responden	25
Gambar 3.4 Status Pekerjaan Responden	26
Gambar 3.5 Waktu Responden Mengonsumsi Nasi Goreng	31
Gambar 3.6 Hasil Responden Menu	31
Gambar 3.7 Hal yang disukai Responden dari Nasi Goreng Laris	32
Gambar 3. 8 Instagram Nasi Goreng Laris	36
Gambar 3.9 Gofood Nasi Goreng Laris	37
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Nasi Goreng Laris	41
Gambar 4.2 Lokasi Nasi Goreng Laris	45
Gambar 4.3 <i>Layout Kitchen</i> Nasi Goreng Laris	47

EXECUTIVE SUMMARY

Gambar 1.2 Logo Nasi Goreng Laris



Sumber : (Olahan Penulis, 2024)

Nama : Nasi Goreng Laris

Tempat : Jalan Kenari Utama I No.26, Pondok Jagung, Serpong Utara,
Tangerang Selatan.

Penjelasan singkat : “Nasi Goreng Laris” merupakan bisnis kuliner UMKM yang menjual beberapa menu nasi goreng, Nasi Goreng Laris menargetkan pelanggan dari kalangan pekerja, mahasiswa, hingga keluarga. Bisnis ini melayani pembelian langsung, serta menggunakan layanan online untuk lebih banyak pelanggan.

DAFTAR PUSTAKA

- Utama, A., Rachmawati, I., & Kurniawan, H. (2023). Blue Ocean Strategy Untuk Pemasaran Produk Nasi Goreng Warung Al-Kiram Di Blitar Mengganggu Pendekatan Bauran Pemasaran 4P. *Jami: Jurnal Ahli Muda Indonesia*, 4(1), 38–45. <https://doi.org/10.46510/jami.v4i1.144>
- Yusuf, L., Anbiyaa, A. L., Wijayanti, R., Ekonomi, F., Universitas, B., & Malang, B. (n.d.). *Perumusan Strategi Bisnis Pilih Nasigoreng Di Kota Kediri*.
- Zidan Berampu, M., Yunita, T., Walid, M., Its, A. ', Bhayangkara, U., & Raya, J. (2024). Analisis Swot Pada Umkm Nasi Goreng (Nasgor Meledak). *Neraca Manajemen, Ekonomi*, 6. <https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>
- Ardila, I., & Christiana, I. (2020). Pengelolaan Keuangan Usaha Mikro Sektor Kuliner Di Kecamatan Medan Denai. *Liabilities (Jurnal Pendidikan Akuntansi)*, 3(3), 158–167. <https://doi.org/10.30596/liabilities.v3i3.5674>
- Arifa, I. (n.d.). *Analisis Kelayakkan Bisnis, Strategi Pemasaran dan Modal Reliji pada Usaha Waroeng Spesial Sambal Yogyakarta*. Sanana, A. A., & Bakhtiar, A. (n.d.).
- Wijaya, J., & Liliani, D. (2016). Evaluasi Value Proposition Perusahaan Conresca. In *Performa: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis* (Vol. 1, Issue 4).
- Lystia, C., Winasis, R., Widiyanti, H. S., & Hadibrata, B. (2022). *Determinasi Keputusan Pembelian: Harga, Promosi Dan Kuliatas Produk (Literature Review Manajemen Pemasaran)*. 3(4). <https://doi.org/10.31933/jimt.v3i4>
- Az Zahra, N. R., Farelia Amarnita Putri, Marcella Magdhalena Erlely, Kayla Nuzulul Fitri, & Sephia Anggira Putri. (2024). Analisis Pengaruh Servicescape Terhadap Kepuasan Pelanggan di Prima Freshmart Sekolah Vokasi IPB University. *Jurnal Nuansa : Publikasi Ilmu Manajemen Dan Ekonomi Syariah*, 2(2), 161–170.
- Permatasari, W. A., Ahmad, G. N., & Kurnianti, D. (2023). *Pengaruh Capital Expenditure, Investment Opportunities, Ceo Tenure Terhadap Cash Holding Pada Perusahaan Non Keuangan Yang Terdaftar Di Indeks Saham Syariah Indonesia (ISSI) Periode 2013-2017*. 3(1).