

**PERENCANAAN BISNIS KULINER WARUNG “STEAK
KAMPOENG” DI KOTA TANJUNGPINANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III Seni Kuliner



Disusun oleh :

GALANG MARCHIANNI RAFFAEL UMBOH

NIM : 2022406083

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KULINER WARUNG “STEAK KAMPOENG” DI KOTA TANJUNGPINANG

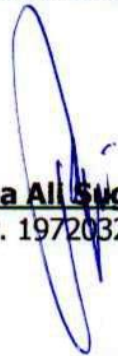
NAMA : GALANG MARCHIANNO RAFFAEL UMBOH
NIM : 2022406083
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Anang Sutono, MM.Par.,CHE
NIP. 19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjana Al Sugenda, S.Sos., MM Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 5 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



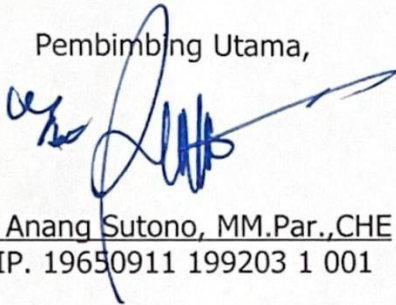
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PENGEMBANGAN KULINER DALAM HIDANGAN SATE REMBIGA DAN AYAM SAMPUN
RAWUH KHAS KOTA LOMBOK

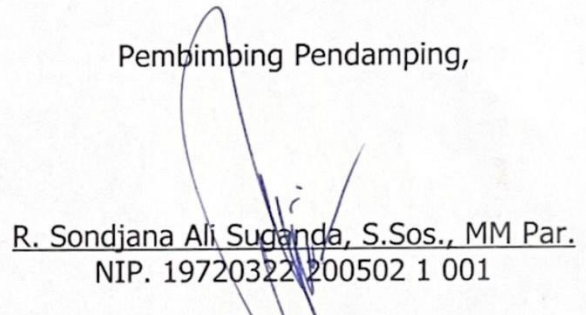
NAMA : GALANG MARCHIANNO RAFFAEL UMBOH
NIM : 2022406083
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Dr. Anang Sutono, MM.Par.,CHE
NIP. 19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



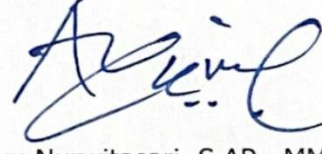
R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par.
NIP. 19720322 200502 1 001

Penguji I,



Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.
NIP. 19761229 200802 1 001

Penguji II,

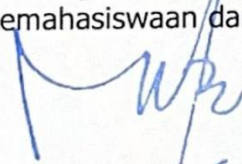


Dr. Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par.NIP.
19760420 200605 2 002

Bandung, 11 Desember 2025

Mengetahui,

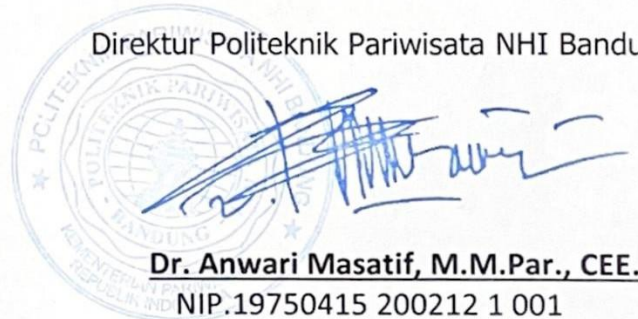
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Dr. Anwari Masatif, M.M.Par., CEE.
NIP.19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : GALANG MARCHIANNO RAFFAEL UMBOH
Tempat/Tanggal Lahir : TANJUNGPINANG, 05 MARET 2004
NIM : 2022406083
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS KULINER WARUNG "STEAK KAMPOENG" DI KOTA TANJUNGPINANG
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, 05 November 2025

Yang membuat pernyataan,



Galang Marchianno Raffael Umboh

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala kasih, berkat, dan penyertaan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul: **“Perencanaan Bisnis Kuliner Warung ‘Steak Kampoeng’ di Kota Tanjungpinang”** Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademik untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma III Seni Kuliner (SKU) di Politeknik Pariwisata NHI Bandung (PPNHIB).

Dalam kesempatan ini, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah mendukung secara moral, spiritual, maupun material. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja Sama.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE., selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., M.M., selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.
5. Bapak Dr. Anang Sutono, MM.Par.,CHE., selaku Dosen Pembimbing Utama.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par., selaku Dosen Pembimbing Pendamping.
7. Bapak William Marco Umboh dan Ibu Yustin Sukarnadi serta keluarga besar penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, serta kasih sayang tanpa henti.
8. Rekan-rekan La Vinaigrette (MTB A 2022 BLT) yang telah berjuang bersama selama tiga tahun menempuh pendidikan di politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih belum sempurna dan memiliki berbagai keterbatasan. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan demi penyempurnaan karya ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, lembaga pendidikan, serta pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Bandung, 12 Desember 2025

Penulis,

Galang Marchianno Raffael Umboh

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Pengembangan Perencanaan Bisnis	1
1.2 Gambaran Umum Pengembangan Bisnis	2
1.2.1 Deskripsi Bisnis.....	2
1.2.2 Deskripsi Logo Dan Nama	4
1.2.3 Identitas Bisnis	5
1.3 Visi dan Misi	7
1.3.1 Visi	7
1.3.2 Misi.....	8
1.4 Gambaran Umum Model Bisnis	9
1.5 SWOT Analysis	9
1.5.1 Strengths (Kekuatan)	10
1.5.2 Weakness (Kelemahan)	11
1.5.3 Opportunities (Peluang).....	12
1.5.4 Threats (Ancaman)	13
1.6 Spesifikasi Produk/Jasa	15
1.7 Jenis/Badan Usaha	16
1.8 Aspek Legalitas	17
BAB II ASPEK PRODUK/JASA	19
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	19
2.2 Analisa Keunggulan Produk/Jasa	22
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	26

2.4 Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	27
2.5 Mekanisme Quality Check	28
BAB III RENCANA PEMASARAN	30
3.1 Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	30
3.1.1 Metode Pemasaran	30
3.1.2 Segmentasi, Targeting, Positioning	33
3.2 Validasi Produk – Market Fit.....	41
3.3 Kompetitor	46
3.4 Program Pemasaran.....	49
3.5 Media Pemasaran	54
3.6 Proyeksi Penjualan	55
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	60
4.1 Identitas Owner/Founder.....	60
4.2 Struktur Organisasi.....	61
4.3 Job Analysis dan Job Description	63
4.4 Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja	65
4.5 Service Scape (Layout/Flow)	68
4.5.1 Tujuan Penataan Layout	69
4.5.2 Zona Ruang di Warung Steak Kampoeng	69
4.5.3 Alur Pelayanan (Service Flow).....	71
4.6 Action plan & Report	72
4.6.1 Tujuan Action Plan dan Report	72
4.6.2 Contoh Action Plan Mingguan	73
4.6.3 Sistem Pelaporan (Reporting).....	74
4.6.4 Evaluasi dan Tindak Lanjut.....	75
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	77
5.1 Metode Pencatatan	77

5.1.1 Cash Basis (One Shoot Project)	77
5.1.2 Accrual basis (going correct).....	78
5.2 Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	78
5.2.1 Tangible Investment	79
5.2.2 Intangible Investment	82
5.2.3 Working Capital.....	84
5.2.4 Summery Investment.....	86
5.3 Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)	89
5.3.1 Present Value.....	89
5.3.2 Future Value	90
5.4 Penandaan Investasi.....	90
5.4.1 Owner’s Equity (Modal Sendiri)	91
5.4.2 Debt (Bank/Other Loan).....	91
5.5 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	92
5.5.1 Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost	93
5.5.2 Break Event Point (BEP).....	94
5.5.3 Income Statement	96
5.6 Identifikasi (Cash Inflow & Outflow).....	97
5.6.1 Operating Budget	97
5.6.2 Cash Flow Projection	98
5.6.3 Pay Back Period	99
5.6.4 Risk-Free Return	100
5.7 Executive Summary	101
DAFTAR PUSTAKA.....	103

DAFTAR TABEL

TABEL 1. 1 Matrix Swot.....	14
TABEL 2. 1 Daftar Menu Warung Steak Kampoeng.....	21
TABEL 3. 1 Kompetitor Langsung	47
TABEL 3. 2 Proyeksi Penjualan Bulanan Warung Steak Kampoeng Tahun 1	56
TABEL 3. 3 Proyeksi Penjualan Bulanan Warung Steak Kampoeng Tahun 2	57
TABEL 3. 4 Proyeksi Penjualan Bulanan Warung Steak Kampoeng Tahun 3	57
TABEL 3. 5 Proyeksi Penjualan Bulanan Warung Steak Kampoeng Tahun 4	58
TABEL 3. 6 Proyeksi Penjualan Bulanan Warung Steak Kampoeng Tahun 5	58
TABEL 4. 1 Job Analysis dan Job Description	64
TABEL 4. 2 Anggaran Tenaga Kerja Warung Steak Kampoeng.....	66
TABEL 4. 3 Rencana Aksi Mingguan Operasional	73
TABEL 5. 1 Tabel Tangible Investment Warung Steak Kampoeng.....	80
TABEL 5. 2 Tabel Intangible Investment Warung Steak Kampoeng....	83
TABEL 5. 3 Working Capital Warung Steak kampoeng	84
TABEL 5. 4 Persediaan Groceries Warung Steak Untuk 1 Minggu	85
TABEL 5. 5 Persediaan Perishable Warung Steak Untuk 1 Minggu.....	85
TABEL 5. 6 Supplies Warung Steak Kampoeng untuk 1 Minggu	86
TABEL 5. 7 Total Investment Warung Steak Kampoeng	87
TABEL 5. 8 Tabel Revenue Breakdown Warung Steak Kampoeng	88
TABEL 5. 9 Variable Cost Warung Steak Kampoeng.....	93
TABEL 5. 10 Semi Fixed Cost Warung Steak Kampoeng	94
TABEL 5. 11 Break Event Poin Year 1 - 5.....	95
TABEL 5. 12 Income Statement Warung Steak Kampoeng	96
TABEL 5. 13 Semi Fixed Cost Warung Steak Kampoeng	98
TABEL 5. 14 Cash Flow Projection	98
TABEL 5. 15 Payback Periode	99
TABEL 5. 16 Risk-Free Return	100

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 Logo Bisnis Warung Steak Kampoeng.....	4
GAMBAR 1. 2 Lokasi Bisnis Warung Steak Kampoeng.....	6
GAMBAR 1. 3 BMC Warung Steak Kampoeng	9
GAMBAR 1. 4 NIB Warung Steak Kampoeng.....	18
GAMBAR 2. 1 Tenderloin Beef Steak & Chicken Steak	23
GAMBAR 2. 2 Penyajian Steak Di Atas Hotplate	24
GAMBAR 2. 3 Suasana Restoran Warung Steak Kampoeng.....	25
GAMBAR 2. 4 Kemasan Take Away Warung Steak Kampoeng	28
GAMBAR 3. 1 Diagram Pie Usia Konsumen	34
GAMBAR 3. 2 Diagram Pie Jenis Kelamin Konsumen.....	35
GAMBAR 3. 3 Grafik Pekerjaan Konsumen	35
GAMBAR 3. 4 Grafik Wilayah Konsumen Berdasarkan Kota	37
GAMBAR 3. 5 Diagram Pie Persepsi Konsumen Terhadap Steak.....	38
GAMBAR 3. 6 Diagram Pie Jenis Steak Yang Di Sukai Konsumen.....	38
GAMBAR 3. 7 Diagram Pie Faktor Konsumen Terhadap Warung Steak Kampoeng	39
GAMBAR 3. 8 Diagram Pie Evaluasi Terkait Produk	43
GAMBAR 3. 9 Diagram Pie Konsumen Terhadap Harga Steak	43
GAMBAR 3. 10 Diagram Pie Konsumen Memakan Steak.....	44
GAMBAR 3. 11 Diagram Pie Konsumen Terhadap Promo	45
GAMBAR 4. 1 Struktur Organisasi Warung Steak Kampoeng	63
GAMBAR 4. 2 Layout Denah Warung Steak Kampoeng.....	71
GAMBAR 4. 3 Alur Pelayanan	71
GAMBAR 4. 4 Format Laporan Harian & Mingguan Usaha	75

DAFTAR PUSTAKA

- Antara News. (2025, August 13). *Bandara Raja Haji Fisabilillah (RHF) Tanjungpinang regains international airport status through Ministerial Decree No. 37/2025*. <https://www.antaraneews.com>
- Brealey, R. A. (2022). *Principles of corporate finance* (14th ed.). McGraw-Hill Education.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2019). *Fundamentals of financial management* (15th ed.). Cengage Learning.
- DeMarzo, P., & Harford, J. (2019). *Corporate finance* (5th ed.). Pearson.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial accounting* (17th ed.). McGraw-Hill Education.
- Hayes, A. (2024). *Payback period: Definition, formula, and example*. Investopedia. <https://www.investopedia.com>
- Hayes, A. (2024). *Risk-free rate: What it means and how it is used*. Investopedia. <https://www.investopedia.com>
- Heizer, J., & Render, B. (2020). *Operations management* (13th ed.). Pearson.
- Hidayat, F. (2019). *Food safety and quality control in culinary operations*. *Journal of Culinary Management*, 4(2), 55–63.
- Hornigren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. (2020). *Cost accounting: A managerial emphasis* (17th ed.). Pearson.
- Kasmir. (2021). *Pengantar manajemen keuangan*. Rajagrafindo Persada.
- Kieso, D. E., Weygandt, J. J., & Warfield, T. D. (2020). *Intermediate accounting* (17th ed.). Wiley.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing management* (15th ed.). Pearson.
- Kotler, P. (2018). *Principles of marketing* (18th ed.). Pearson.
- Mankiw, N. G. (2021). *Principles of economics* (9th ed.). Cengage Learning.

- Nur, M. & Fauziyah, R. (2023). *Legal compliance as foundation of sustainable culinary business*. *Journal of Business Law*, 8(1), 12–20.
- Porter, M. E. (1998). *Competitive strategy: Techniques for analyzing industries and competitors*. Free Press.
- Rangkuti, F., & Suboh, M. (2024). *Financial reporting for SMEs*. Andalas Publishing.
- Tuten, T. L., & Solomon, M. R. (2020). *Social Media Marketing* (4th ed.). Sage Publications. (*Teori media sosial/Instagram marketing*)
- Van Horne, J., & Wachowicz, J. (2018). *Fundamentals of financial management* (14th ed.). Pearson.

BIODATA PENULIS



Data penulis :

Nama : Galang Marchianno Raffel Umboh
Tempat tanggal lahir : Tanjungpinang, 05 Maret 2004
NIM : 2022406083
Alamat : Jl. Rawasari Perum Victori Club
Agama : Katolik
E-mail : galangrafael77@gmail.com
Nomor telepon : +62 813 6478 2510

Riwayat Pendidikan :

1. TK Santa Bernadeth : 2009 – 2010
2. SD Katolik Tanjungpinang : 2010 – 2016
3. SMPN 1 Kota Tanjungpinang : 2016 – 2019
4. SMAN 1 Kota Tanjungpinang : 2019 – 2020
5. Poltekpar NHI Bandung : 2022 – 2025

Data Orang Tua :

Nama Ayah : William Marco Umboh
Nama Ibu : Yustin Sukarnadi
Pekerjaan Ayah : Wiraswasta
Alamat Ibu : Jl. Rawasari Perum Victori Club

Pengalaman Kerja :

1. Kitchen Trainee – Bonito Fish Bar, Bali