

PERENCANAAN BISNIS KEDAI MIE “*CILEMBU NOODLE*” DI JALAN SETIABUDI BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

MOCH NAUFAL RIVALDI

Nomor Induk: 2022407022

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2025

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Moch Naufal Rivaldi
Tempat Tanggal Lahir : Bandung, 03 Januari 2005
NIM : 2022407022
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul : **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI MIE “CILEMBU NOODLE” DI JALAN SETIABUDI 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam Masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis ataupun 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 ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya utarakan 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, 10 November 2025



Moch Naufal Rivaldi

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KEDAI MIE “CILEMBU NOODLE” DI JALAN SETIABUDI BANDUNG

NAMA : MOCH NAUFAL RIVALDI
NIM 2022407022
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,


Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

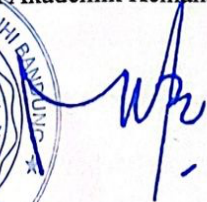
Pembimbing Pendamping,


Ignatius Purwanggono, S.Sos, MAP.

Bandung, 5 November 2025

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,




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

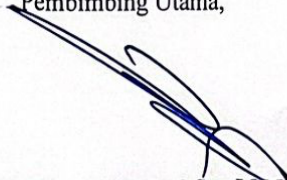
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN BISNIS KEDAI MIE *CILEMBU NOODLE* DI JALAN SETIABUDI BANDUNG”

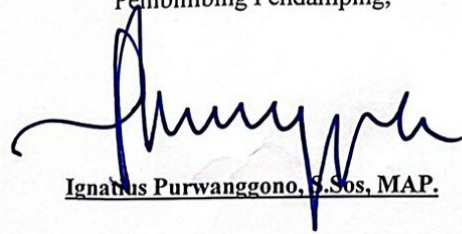
NAMA : MOCH NAUFAL RIVALDI
NIM : 2022407022
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



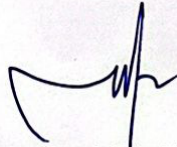
Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

Pembimbing Pendamping,




Ignatius Purwanggono, S.Sos, MAP.

Penguji I,



N.G.M Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Penguji II,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE.
NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, 15 Desember 2025

Mengetahui,

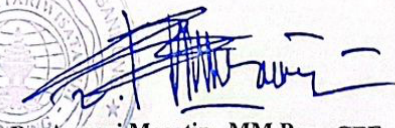
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerja Sama



N.G.M Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI
Bandung



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

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. Yang telah melimpahkan berkat dan Rahmat-nya, sehingga penulis dapat Menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir yang menjadi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI MIE “CILEMBU NOODLE” DI SETIABUDI BANDUNG”**.

Dalam penyusunan Usulan Proposal ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, sangatlah sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan Usulan Penelitian ini. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan bantuan secara langsung ataupun tidak langsung. Berikut ditujukan kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.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 Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.St Par., MP.Par., CHE., Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.PAR., CHE., Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos., M.M., Selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah bersedia memberikan dukungan serta arahan dan bimbingan dalam penulisan Tugas Akhir.

6. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP., Selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang sudah bersedia membantu penulis untuk memberikan arahan serta bimbingan dalam penyempurnaan penulisan Tugas Akhir.
7. Seluruh Staf Pengajar dan Administrasi Tata Hidang yang telah memberikan informasi, semangat, dukungan, serta motivasi dalam segala proses mengerjakan Usulan Penelitian ini.
8. Orang Tua serta Keluarga penulis yang memberikan dukungan secara materi maupun non materi.
9. Seluruh Sahabat seperjuangan Penulis, terkhususnya kelas TAH 6A yang selalu bisa memberikan semangat dan motivasi dalam proses penulisan Usulan Penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa adanya kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran maupun kritik guna membangun dan menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini serta memberikan manfaat dan menambah wawasan untuk penulis dan pembaca.

Bandung 10 November, 2025

Moch Naufal Rivaldi

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	12
1. Deskripsi Bisnis.....	12
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	19
3. Identitas Bisnis	20
C. Visi dan Misi	22
1. Visi	23
2. Misi.....	23
D. SWOT Analysis.....	24
E. Spesifikasi Produk.....	28
F. Jenis Badan Usaha.....	30
G. Aspek Legalitas	32
BAB II ASPEK PRODUK / JASA	34
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	34
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	42
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	45
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	51
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	53
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	62
A. Riset Pasar (<i>Segmen, Target, Positioning</i>).....	62
1. Segmen.....	62
2. Target Pasar.....	69
3. <i>Positioning</i>	72
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	76

C. Kompetitor	78
D. Program Pemasaran.....	80
E. Media Pemasaran	82
1. Media Digital.....	82
2. Media Offline	83
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	88
A. Identitas <i>Owner/Founders</i>	88
B. Struktur Organisasi.....	89
C. Job Analysis	91
D. Job Description.....	94
E. <i>Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja</i>	96
F. <i>Service Scape (Layout/flow)</i>	98
G. <i>Action Plan dan Report</i>	99
BAB V ASPEK KEUANGAN	102
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	102
1. <i>Cash Basis</i>	102
2. <i>Accrual Basis</i>	102
3. <i>Capital Expenditure</i>	103
B. Pendanaan Investasi	111
C. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan.....	112
1. <i>Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i>	112
2. <i>Break Even Point (BEP)</i>	115
3. <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	116
D. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow	117
1. <i>Operating Budget</i>	117
2. <i>Cash Flow Projection</i>	118
E. Pengaruh Makro Ekonomi	120
DAFTAR PUSTAKA	121

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Hasil Pra Survey Peminat Cilembu Noodle.....	8
Tabel 1.2 Pendapat Panelis Ahli Terhadap “Cilembu Noodle”	10
Tabel 1.3 Spesifikasi Produk.....	28
Tabel 2.1 Produk dan Bahan Baku.....	36
Tabel 2.2 Food and Beverage Cost	38
Tabel 2.3 Kuesioner Keunggulan Produk	45
Tabel 2.4 Rencana Produksi dan Penjualan Cilembu Noodle.....	48
Tabel 2.5 Waktu Operasional.....	49
Tabel 2.6 Kemasan Produk	53
Tabel 2.7 Penyimpanan Bahan Baku Produksi	56
Tabel 2.8 Proses Daily Quality Check	57
Tabel 2.9 Proses <i>Weekly Quality Check</i>	59
Tabel 2.10 Proses <i>Monthly Quality Check</i>	60
Tabel 3.1 Validasi Produk Cilembu Noodle	77
Tabel 3.2 Pesaing Cilembu Noodle.....	79
Tabel 3.2 Program Pemasaran Cilembu Noodle	80
Tabel 3.4 Proyeksi Penjualan Cilembu Noodle	87
Tabel 4.1 Klasifikasi Pegawai.....	92
Tabel 4.2 Job Description Pegawai.....	95
Tabel 4.3 Anggaran Tenaga Kerja Cilembu Noodle.....	97
Tabel 4.4 Action Plan Cilembu Noodle	101
Tabel 5.1 Tangible Investment Cilembu Noodle	105
Tabel 5.2 Intangible Investment Cilembu Noodle	108
Tabel 5.3 Working Capital Cilembu Noodle	109
Tabel 5.3 Total Investasi Cilembu Noodle	112
Tabel 5.5 Variabel Cost Cilembu Noodle.....	113
Tabel 5.6 Fixed Cost Cilembu Noodle.....	114
Tabel 5.7 Mixed Cost Cilembu Noodle	114
Tabel 5.8 Break Event Point Cilembu Noodle.....	115
Tabel 5.9 Cost Volume Profit Cilembu Noodle.....	117

Tabel 5.10 Cash Flow Projection Cilembu Noodle	118
Tabel 5.11 Income Statement.....	119

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Ubi Cilembu	2
Gambar 1.2 Business Model Canvas Cilembu Noodle	15
Gambar 1.3 Logo Cilembu Noodle	19
Gambar 1.4 Lokasi Cilembu Noodle	22
Gambar 1.5 SWOT Matrix.....	27
Gambar 2.1 Daftar Menu Cilembu Noodle.....	40
Gambar 2.2 Google Review Kompetitor	45
Gambar 3.1 Promosi Grand Opening Cilembu Noodle	84
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	90
Gambar 4.2 Layout Cilembu Noodle	99

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A. M. G., Zeina, M., & Elzoghbi, M. S. A. (2024). The moderating role of food and beverage service quality in the nexus between cost systems and financial performance indicators in the restaurant context. *Journal of Association of Arab Universities for Tourism and Hospitality*, 26(1), 306–327. <https://doi.org/10.21608/jaauth.2024.282452.1568>
- Adi, I. A. S., Sekarti, N. K., Sulistyawati, N. K. S., Pastini, N. W., & Mareni, N. K. (2024). Enhancing customer satisfaction: Unravelling the impact of servicescape elements on guest experience. *Jurnal Kepariwisataaan*, 24(1). <https://doi.org/10.52352/jpar.v24i1.1424>
- Artajaya, M., Wijaya, M. W. C., & Febrianto, I. G. A. (2022). Analysis the causes of high food costs and food cost control strategies at the food and beverage product department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 4(2), 119–124. <https://doi.org/10.33649/pusaka.v4i2.173>
- Assauri, S. (2017). *Manajemen Pemasaran*. Rajawali Pers.
- Bitner, M. J. (1992). *Servicescapes: The Impact of Physical Surroundings on Customers and Employees*. *Journal of Marketing*, 56(2), 57–71.
- Dessler, G. (2017). *Human Resource Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial Accounting* (17th ed.). McGraw-Hill Education.
- Gitman, L. J. (2018). *Principles of Managerial Finance* (16th ed.). Pearson Education.
- Hasibuan, M. S. P. (2011). *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah*. Bumi Aksara.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). *Operations Management for Hospitality and Tourism*. Pearson Education.
- Kasavana, M. L., & Smith, D. I. (2010). *Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis*. Educational Institute of the American Hotel & Motel Association.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2019). *Modul Penguatan Branding UMKM*. Jakarta: Kemenperin RI.

- Koontz, H., & Weihrich, H. (2017). *Essentials of Management* (10th ed.). McGraw-Hill Education.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2020). *Principles of Marketing* (18th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Marketing Management* (Global Edition, 16th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2023). *Marketing 5.0: Technology for Humanity*. John Wiley & Sons.
- Munawir, S. (2010). *Analisis Laporan Keuangan*. Liberty Yogyakarta.
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2013). *Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers*. John Wiley & Sons.
- Robbins, S. P. (2016). *Management* (13th ed.). Pearson Education.
- Salim, H. S. (2013). *Hukum Bisnis untuk Perusahaan*. Kencana Prenada Media Group.
- Soemarso, S. R. (2022). *Akuntansi: Suatu Pengantar* (Edisi Revisi). Salemba Empat.
- Stanton, W. J. (2012). *Fundamentals of Marketing* (10th ed.). McGraw-Hill Education.
- Suryadi, A., & Didi. (2024). Perhitungan harga pokok produksi menu food and beverage pada PT. XYZ. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11349–11374. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i10.15034>
- Sunaryono, S. (2024). The impact of macroeconomics on advancing MSME development in Indonesia. *East Asian Journal of Multidisciplinary Research*, 3(3), 1179–1196. <https://doi.org/10.55927/eajmr.v3i3.8181>
- Sutojo, S. (2008). *Membangun Usaha Kecil Menjadi Besar*. Damar Mulia Pustaka.
- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2019). *Pemasaran Strategik*. Andi Offset.
- Yusuf, M. (2023). Macroeconomics linkages on Indonesian economic growth: A Granger causality analysis. *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Bisnis*, 8(2), 99–110. <https://doi.org/10.33633/jpeb.v8i2.7875>