

PERENCANAAN KEDAI BAJIGUR
DI JALAN SENTRA DAGO PAKAR RAYA, KOTA BANDUNG
TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada Program Diploma III



DISUSUN OLEH:
FARHAN FATHONI
NIM : 2022407092

PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG 2025

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Farhan Fathoni

Tempat Tanggal Lahir : Bandung, 16 Januari 2004

NIM : 2022407092

Program Studi : Tata Hidang

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul : **“PERENCANAAN KEDAI BAJIGUR DI JALAN SENTRA DAGO PAKAR RAYA, 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam Masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Penulisan 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 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, 5 November 2025



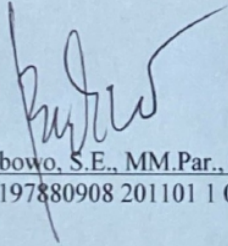
Farhan Fathoni

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN BISNIS KEDAI BAJIGUR DI JALAN SENTRA DAGO PAKAR RAYA, KOTA BANDUNG”

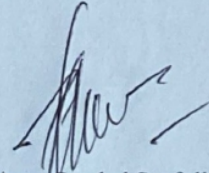
NAMA : FARHAN FATHONI
NIM : 2022407092
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Budi Wibowo, S.E., MM.Par., CHE.,
NIP. 197880908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,

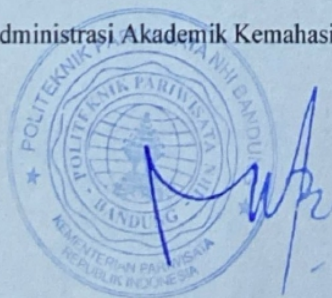


Drs. Moch Agus Syadad Saefullah., MM., Par
NIP. 19630830 199303 008

Bandung, 07 November 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



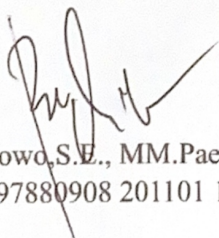
Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN KEDAI BAJIGUR DI JALAN SENTRA DAGO PAKAR RAYA, KOTA BANDUNG

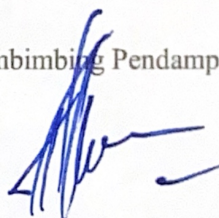
NAMA : FARHAN FATHONI
NIM : 20224070092
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



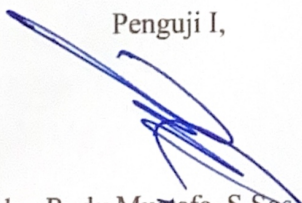
Budi Wibowo, S.E., MM.Pae., CHE.,
NIP. 197880908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch Agus Syadad Saefullah., MM., Par
NIP. 19630830 199303 008

Penguji I,



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

Penguji II,

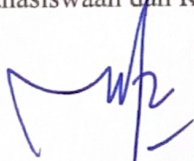


Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Bandung, 15 Desember 2025

Mengetahui,


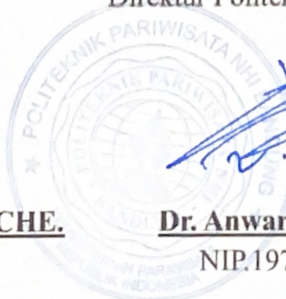
Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

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

KATA PENGANTAR

Atas Rahmat Allah dan anugerah yang diberikan Allah kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“PERENCANAAN KEDAI BAJIGUR DI JALAN SENTRA DAGO PAKAR RAYA, KOTA BANDUNG”**

Tugas akhir ini diusulkan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Proses penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapatkan berbagai petunjuk, tambahan keilmuan dan bantuan dari berbagai pihak sehingga terinspirasi membuat tugas akhir yang bersahaja mengucapkan terima kasih setulus hati, kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.Ikom., MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Budi Wibowo, S.E., MM.Par.,CHE. selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan waktu luang untuk penulis mendapatkan arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
6. Drs. Moch.Agus Syadad Saefullah., MM.Par. selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen Program Studi Tata Hidang, tenaga pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta staf administrasi yang telah memberikan

kontribusi dalam bentuk ilmu pengetahuan, bimbingan, dan pelayanan administratif selama penulis menempuh pendidikan. Juga teman-teman selama perkuliahan berbagi pengalaman selama perkuliahan dan magang.

8. Penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih setulus hati kepada kedua orang tua penulis yaitu Bapak Tomi dan Ibu Ellis serta kepada kakak-kakak kandung penulis yaitu Helmi dan Dina yang senantiasa memberikan doa, semangat dan dukungan yang tiada henti.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini masih terdapat kekurangan, baik dari segi isi maupun penyajiannya. Oleh karena itu, segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan sebagai bahan evaluasi dan perbaikan di masa mendatang.

Semoga tugas akhir ini dapat memberikan kontribusi positif bagi pembaca dan menjadi referensi strategi membangun bisnis baru yang profit.

Bandung, 11 Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	11
C. Nama dan Logo	17
D. Identitas Bisnis	18
E. Visi dan Misi	21
F. SWOT analisis	22
G. Spesifikasi Produk	25
H. Aspek Legalitas	27
BAB II ASPEK PRODUK/ JASA	29
A. Daftar dan Deskripsi Produk/ Jasa	29
B. Analisa Keunggulan Produk/ Jasa	41
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	43
D. Penyajian dan Kemasan Produk/ Jasa	46
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	47
BAB III RENCANA PEMASARAN	53
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	53
B. Validasi Produk - <i>Market Fit</i>	61
C. Kompetitor	63
D. Program Pemasaran	65
E. Media Pemasaran	71
F. Proyeksi Penjualan	77
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	74
A. Identitas <i>Owner / Founder</i>	74
B. Struktur Organisasi	76

C. <i>Job Analysis dan Job Description</i>	77
D. <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	78
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	83
F. <i>Action Plan dan Report</i>	84
BAB V ASPEK KEUANGAN	91
A. Metode Pencatatan Akuntansi	91
B. <i>Capital Expenditure</i>	93
C. <i>Time Value of Money</i>	100
D. Pendanaan Investasi	102
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	109
F. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	110
DAFTAR PUSTAKA	113

DAFTAR TABEL

1.1	DATA KOMPETITOR DI JALAN SENTRA DAGO PAKAR RAYA, KOTA BANDUNG	6
1.2	PEMINAT BAJIGUR HAN'S	7
1.3	PENDAPAT NARASUMBER AHLI TERHADAP BAJIGUR HAN'S	8
1.4	SPEKIFIKASI PRODUK	24
2.1	PRODUK DAN BAHAN BAKU	31
2.2	<i>BEVERAGE COST</i>	33
2.3	KUESIONER KEUNGGULAN PRODUK	42
2.4	WAKTU OPERASIONAL	45
2.5	KEMASAN PRODUK	47
2.6	PENYIMPANAN BAHAN BAKU PRODUKSI	48
2.7	PROSES <i>DAILY QUALITY CHECK</i>	50
2.8	PROSES <i>WEEKLY QUALITY CHECK</i>	51
2.9	PROSES <i>MONTHLY QUALITY CHECK</i>	51
3.1	VALIDASI PRODUK BAJIGUR HAN'S	64
3.2	PESAING BAJIGUR HAN'S	65
3.3	PROGRAM PEMASARAN BAJIGUR HAN'S	67
3.4	PROYEKSI PENJUALAN BAJIGUR HAN'S	73
1.1.	KUALIFIKASI PEGAWAI	79
1.2.	<i>JOB DESCRIPTION</i> PEGAWAI	82
1.3.	ANGGARAN TENAGA KERJA BAJIGUR HAN'S	83
1.4.	<i>ACTION PLAN</i> BAJIGUR HAN'S	86
5.1	<i>TANGIBLE INVESTMENT</i> BAJIGUR HAN'S	95

5.2	<i>INTANGIBLE INVESTMENT</i> BAJIGUR HAN'S	98
5.3	<i>WORKING CAPITAL</i> BAJIGUR HAN'S.....	99
5.4	<i>PRESENT VALUE</i> BAJIGUR HAN'S.....	101
5.5	<i>FUTURE VALUE</i> BAJIGUR HAN'S	102
5.6	TOTAL INVESTASI BAJIGUR HAN'S	104
5.7	<i>VARIABLE COST</i> BAJIGUR HAN'S.....	105
5.8	<i>FIXED COST</i> BAJIGUR HAN'S	105
5.9	<i>MIXED COST</i> BAJIGUR HAN'S.....	106
5.10	<i>BREAK EVEN POINT</i> BAJIGUR HAN'S.....	107
5.11	<i>COST VOLUME PROFIT</i> BAJIGUR HAN'S.....	108
5.12	<i>CASH FLOW PROJECTION</i> BAJIGUR HAN'S.....	110
5.13	<i>INCOME STATEMENT</i>	111

DAFTAR GAMBAR

1.1	<i>BUSINESS MODAL CANVAS</i> BAJIGUR HAN'S.....	14
1.2	LOGO BAJIGUR HAN'S.....	17
1.3	LOKASI BAJIGUR HAN'S.....	19
1.4	SWOT <i>MATRIX</i>	23
2.1	DAFTAR MENU BAJIGUR HAN'S.....	39
2.2	PERALATAN PRODUKSI	44
3.1	PROMOSI <i>GRAND OPENING</i> BAJIGUR HAN'S.....	70
3.2	DIAGRAM TREND.....	72
4.1	STRUKTUR ORGANISASI.....	77
4.2	<i>LAYOUT</i> BAJIGUR HAN'S.....	85

DAFTAR LAMPIRAN

1	BIODATA PENULIS	117
2	KUESIONER PEMINAT BAJIGUR HAN'S DI JALAN SENTRA DAGO PAKAR RAYA, KOTA BANDUNG	118
3	PENDAPAT NARASUMBER AHLI TERHADAP BAJIGUR HAN'S.....	119
4	VALIDASI PRODUK BAJIGUR HAN'S	122
5	BUKTI VALIDASI PRODUK	124
6	TURNITIN	125

DAFTAR PUSTAKA

1. Andrew. (2024). *Pengertian Logo*. Retrieved from Gramedia Literasi : <https://www.gramedia.com/literasi/logo/>
2. Bank Indonesia. (2023). *Laporan Perekonomian Indonesia 2023*. Jakarta : Bank Indonesia.
3. Brigham, E., & Ehrhardt, M. (2022). *Financial Management: Theory & Practice (17th ed)*. Boston: Cengage Learning.
4. Brigham, E., & Houston, J. (2022). *Fundamentals of Financial Management (16th ed)*. Boston: Cengage Learning.
5. Crawford, C., & Di Benedetto, A. (2015). *New Products Management (11th ed)*. New York: McGraw-Hill Education.
6. Data Reportal. (2025). *DataReportal*. Retrieved from Digital 2025: Indonesia: <https://datareportal.com>
7. Garrison, R., Norren, E., & Brewer, P. (2020). *Managerial Accounting (17th ed)*. New York: McGraw-Hill.
8. Gartner. (2023). *Gartner Competitive Intelligence Handbook: A Practical Guide for Business Leader*. Stamford: Gartner Inc.
9. Gitman, L., & Zutter, C. (2019). *Principles of Managerial Finance (15th ed)*. Harlow: McGraw-Hill.
10. Hanafiah, M. S. (2018). *Pengantar Teori Ekonomi Mikro dan Makro*. Jakarta: Rajawali Pers.

11. Hasibuan, M. (2020). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer, J., & Render, B. (2014). *Operations Management (11th ed)*.
12. Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2021). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis (17th ed)*. Harlow: Pearson Education.
13. Indonesia. (2020, November 2). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja*. Jakarta: Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia.
14. Kapferer, J.-N. (2012). *The New Strategic Brand Management*. London: Kogan
15. Kasmir, & Jakfar. (2015). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
16. Kim, Y., Goodner, K. L., Park, J. D., Choi, J., Talcott, S. T., & Yoo, S. H. (2015). Changes in antioxidant phytochemicals and volatile compounds in *Camellia sinensis* by oxidation during tea fermentation. *Food Chemistry*, 552-561.
17. Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Principles of Marketing*. Boston: Pearson Education.
18. Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Marketing Management (16th ed)*. Boston: Pearson Education.
19. Moedasir, A. (2022, September 10). *Visi dan Misi Adalah: Perbedaan, Tujuan, dan Contoh*. Retrieved from Majoo: <https://majoo.id/solusi/detail/visi-dan-misi>

20. Mulyadi. (2016). *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
21. Mulyadi. (2022). *Sistem Akuntansi (Edisi revisi)*. Jakarta: Salemba Empat.
22. Mulyani, Y. S. (2018). Tasikmalaya Oktober Festival sebagai pembuktian destinasi wisata industri kreatif dalam memasarkan produk unggulan ke mancanegara. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 41-49.
23. NapoleonCat. (2025, February). *NapoleonCat*. Retrieved from Instagram Users in Indonesia: <https://napoleoncat.com>
24. Oktaviani, N. N., & Sumerta Yasa, P. G. (2022). Urgensi Legalitas Usaha bagi Industri Kecil dan Menengah (IKM). *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 505.
25. Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2010). *Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers*. Hoboken: John Wiley & Sons.
26. Pemerintah Indonesia. (2014). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian*. Jakarta: Lembaran Negara Republik Indonesia.

27. Pemerintah Indonesia. (2016). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2016 tentang Merek dan Indikasi Geografis*. Jakarta: Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia.
28. Pemerintah Indonesia. (2022, Desember 30). *Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang (Perpu) Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja*. Retrieved <https://peraturan.bpk.go.id/Details/234926/perpu-no-2-tahun-2022>
29. Rangkuti, F. (2020). Analisis SWOT sebagai Strategi Meningkatkan Keunggulan pada Usaha. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, 12.
30. Robbins, S., & Coulter, M. (2018). *Management (14th ed)*. Boston: Pearson Education.
31. Robbins, S., & Judge, T. (2022). *Organizational Behavior (18th ed)*. Boston: Pearson Education.
32. Scarborough, N. M. (2012). *Effective small business management: An entrepreneurial approach*. Upper Saddle River: Prentice Hal.
33. Scarborough, N. M. (2014). *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management*. Boston: Pearson Education.
34. Scarborough, N., & Cornwall, J. (2019). *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management (9th ed)*. New York: Pearson Education.
35. Scholtz, G. (2016). *Matcha: The lifestyle guide*. Johannesburg: Human & Rousseau.
36. Soemarso, S. (2022). *Akuntansi Suatu Pengantar*. Jakarta: Salemba Empat.
36. Solomon, M. (2020). *Consumer Behavior: Buying, Having, and Being (13th ed)*.