

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI NYEGERIN  
DI JAKARTA PUSAT**

**USULAN PENELITIAN**

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Dalam Menempuh Studi pada  
Program Diploma III



Oleh:

**RIDO ANDRIAN**

**NIM: 2020407025**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2024**

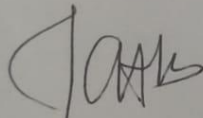
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI "NYEGERIN" DI JAKARTA PUSAT

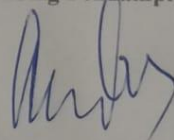
NAMA : RIDO ANDRIAN  
NIM : 2020407025  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQar  
NIP. 19581109 199503 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 12 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademi Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

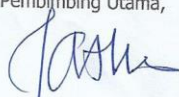
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

### PERENCANAAN BISNIS KEDAI "NYEGERIN" DI JAKARTA PUSAT

NAMA : Rido Andrian  
NIM : 2020407025  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



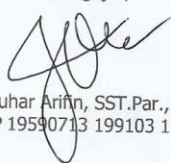
Drs. JATMIKO EDY WALUYO, MM.Par., CIQaR  
NIP 19581109 199503 1 001

Pembimbing Pendamping,



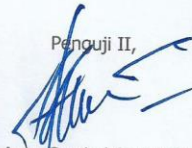
Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE.  
NIP 196702171993031001

Penguji I,



Djauhar Arifin, SST.Par., MM.  
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji II,

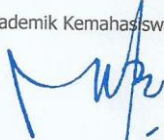


Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.  
NIP 19630830 199303 1 001

Bandung, 9 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



**Dr. Anwar Masatip., MM.Par., CEE**  
1975041 52002 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rido Andrian  
Tempat/Tanggal Lahir : Bukit Kemuning, 15 Februari 2002  
NIM : 2020407025  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: “ **PERENCANAAN BISNIS KEDAI NYEGERIN DI JAKARTA PUSAT**” 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, 24 Juni 2024  
Yang membuat pernyataan,



Rido Andrian

## **KATA PENGANTAR**

Penulis ingin menyatakan rasa terima kasih yang tulus kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya yang melimpah, memungkinkan penulis menyelesaikan Tugas Akhir yang diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam program studi Diploma III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas Akhir ini bertopik business plan atau perencanaan usaha dengan judul "**PERENCANAAN BISNIS KEDAI NYEGERIN DI JAKARTA PUSAT**".

Penulis juga ingin mengungkapkan rasa terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par.,CEE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,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.,M.M.Par.,CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par.,CIQaR Selaku dosen pembimbing utama penulis yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran untuk membimbing penulis.
6. Bapak Dr. Andre Hernowo,SE.,M.Si.,Ak.,CHE Selaku dosen pembimbing pendamping penulis yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Keluarga inti dan keluarga besar penulis yang senantiasa memberikan dukungan dalam bentuk moril maupun materil untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Teman – teman Program Studi Tata Hidang angkatan 2020 atas kebersamaan dan dukungan yang diberikan kepada penulis.
10. Semua pihak yang terlibat baik secara langsung dan tidak langsung yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tidak ada yang benar-benar sempurna, termasuk Tugas Akhir ini. Masih terdapat banyak kelemahan dalam Tugas Akhir ini, baik dari tahap penyusunan hingga hasil akhirnya. Dengan demikian, penulis sangat mengharapkan masukan dan pandangan dari para pembaca guna perbaikan di masa mendatang. Semoga Tugas Akhir ini memberikan manfaat kepada semua yang membaca dan bisnis ini dapat direalisasikan.

Bandung, 19 Juni 2024

Rido Andrian

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI .....	ii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	v
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	3
1. Deskripsi Bisnis.....	3
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	4
C. Visi Misi .....	9
D. Analisis SWOT .....	11
E. Spesifikasi Produk.....	14
F. Jenis Badan Usaha.....	16
G. Aspek Leglitas.....	19
BAB II ASPEK PRODUK .....	20
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa .....	20
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	25
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	26
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	28
E. Mekanisme Quality Check.....	30
BAB III RENCANA PEMASARAN .....	32
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning) .....	32
1. Segmentasi .....	32
2. Target Pasar.....	33
3. Positioning .....	33
B. Validasi Produk.....	34
C. Kompetitor .....	34
D. Program Pemasaran .....	36
E. Media Pemasaran .....	37
F. Proyeksi Penjualan .....	38
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	40

A. Identitas Owners.....	40
B. Struktur Organisasi.....	41
C. Job Analysis dan Job Description .....	42
1. Owner.....	42
2. Bartender dan Kasir .....	42
3. Helper.....	43
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	43
E. Service Scape (layout/Flow) .....	45
F. Action Plan & Report .....	46
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>48</b>
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	48
1. Cash Basis .....	48
2. Accrual Basis.....	48
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	49
1. Tangible Investment .....	49
2. Intangible Investment .....	52
3. Working Capital .....	53
C. Total Investment.....	54
D. Operating Budget .....	55
1. Rincian Pendapatan .....	55
E. Perhitungan Variable Cost dan Fixed Cost.....	56
1. Variable Cost.....	56
2. Fixed Cost .....	57
3. Income Statement .....	58
4. Accumulated Cash Flow .....	59
F. Break Even Point (BEP).....	60
G. Financial Analysis .....	63
1. Payback Period.....	63
2. Executive Financial Summary .....	64
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Nyegerin.....	5
Gambar 1. 2 Lokasi Usaha Kedai Nyegerin.....	8
Gambar 1. 3 Tempat Usaha Kedai Nyegerin.....	8
Gambar 1. 4 Swot Analysis.....	12
Gambar 2. 1 Sunrise.....	21
Gambar 2. 2 Mango Fizz.....	21
Gambar 2. 3 Pineapple Colada.....	22
Gambar 2. 4 Eat Avocado.....	22
Gambar 2. 5 Watermelon Mint Cooler.....	23
Gambar 2. 6 Jus Jeruk.....	23
Gambar 2. 7 Jus Mangga.....	23
Gambar 2. 8 Jus Nanas.....	23
Gambar 2. 9 Jus Alpukat.....	24
Gambar 2. 10 Jus Semangka.....	24
Gambar 2. 11 Menu Kedai Nyegerin.....	25
Gambar 4. 1 Design Kedai Nyegerin.....	45
Gambar 4. 2 Deskripsi Perencanaan Kegiatan.....	46
Gambar 4. 3 Action Plan.....	47
Gambar 5. 1 Data Pertumbuhan Ekonomi Jakarta Pusat.....	59

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 2. 1 Deskripsi Produk .....	20
Tabel 2. 2 Rencana Produksi Kedai Nyegerin.....	26
Tabel 2. 3 Rencana Biaya Produksi Dine In Kedai Nyegerin .....	27
Tabel 2. 4 Rencana Biaya Produksi Takeaway Kedai Nyegerin .....	27
Tabel 2. 5 Penyajian Dan Pengemasan .....	28
Tabel 2. 6 Jenis Quality Check Yang Dilakukan.....	30
Tabel 3. 1 Daftar Kompetitor .....	35
Tabel 3. 2 Program Pemasaran Kedai Nyegerin.....	36
Tabel 3. 3 Proyeksi Penjualan Kedai Nyegerin .....	38
Tabel 3. 4 Proyeksi Penjualan Take Away Kedai Nyegerin .....	39
Tabel 3. 5 Total Proyeksi Penjualan Kedai Nyegerin.....	39
Tabel 4. 1 Biodata Owner/Founder.....	40
Tabel 4. 2 Struktur Organisasi Kedai Nyegerin .....	41
Tabel 4. 3 Manning Budget Kedai Nyegerin .....	44
Tabel 5. 1 Tangible Investment Kedai Nyegerin.....	50
Tabel 5. 2 Intangible Investment Kedai Nyegerin.....	52
Tabel 5. 3 Working Capital Kedai Nyegerin.....	53
Tabel 5. 4 Total Investment Kedai Nyegerin .....	55
Tabel 5. 5 Rencana Penjualan Dine In Kedai Nyegerin .....	56
Tabel 5. 6 Rencana Penjualan Take Away Kedai Nyegerin .....	56
Tabel 5. 7 Variable Cost Kedai Nyegerin .....	57
Tabel 5. 8 Fixed Cost Kedai Nyegerin.....	57
Tabel 5. 9 Income Statement Kedai Nyegerin.....	58

Tabel 5. 10 Cashflow Projection .....	59
Tabel 5. 11 Accumulated Cashflow Kedai Nyegerin .....	60
Tabel 5. 12 Break Even Point Kedai Nyegerin .....	61
Tabel 5. 13 Payback Period Kedai Nyegerin .....	63

## DAFTAR PUSTAKA

- BadanPusatStatistikKotaJakartaPusat. (2023). *Survei Konsumen Minuman Berbahan Dasar Buah Tropis yang Segar di jakarta pusat*. BPS jakarta pusat.
- Dakhoir, A. (2019). *Aspek-Aspek Hukum Bisnis: Pengertian, Asas, Teori dan Praktik*. Erlangga.
- Destrina, A. (2022). *pentingnya peran logo dalam membangun branding pada umkm*. bkl bismo .
- Dr. Ir. Dwi Andreas Santosa, M. (2022). *Buah-buahan Tropis Indonesia: Ragam, Manfaat, dan Pengolahannya halaman 2*. andi.
- Drs. H. Soemarso S.R., M. A. (2023). *Akuntansi Dasar 1*. jakarta: Salemba Empat.
- Hery. (2016). *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Salemba empat.
- Hery. (2016). *Manajemen Keuangan Perusahaan*. In Hery, *Manajemen Keuangan Perusahaan* (pp. 157-162). jakrta: Salemba empat.
- Houston, B. d. (2019). *Prinsip-Prinsip Manajemen Keuangan*.
- Kasali, R. (2007). *Membidik Pasar Indonesia: Segmenting, Targeting, Positioning*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Keller, P. K. (2023). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Keller, P. K. (2023). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta.
- Nicholas.J. (2023). *Production and Operations Management*.
- P.Chase, G. (2023). *Production and Operation Management*. Jakarta.
- P.Chase, G. (2023). *Production and Operations Management*. McGraw hill education.
- Putra, Gusti Nyoman Alit Brahma. (2017). ANALISIS SWOT SEBAGAI STRATEGI MENINGKATKAN KEUNGGULAN PADA UD. KACANG SARI DI DESA TAMBLANG. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 398.
- Ries, E. (2011). *How Today's Entrepreneurs Use Continuous Innovation to Create Radically Successful Businesses*. New York, NY: Crown Business.
- Riyanto, B. (2023). *Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan*. In B. Riyanto, *Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan* (pp. 200-206). jakarta.

Robbins, S. P. (2023). *Teori Organisasi: Struktur, Desain, dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Empat.

Robbins, S. P. (2023). *Teori Organisasi: Struktur, Desain, dan Aplikasi*. Jakarta: Salemba Empat.

Subaktilah, Y. (2018). ANALISIS SWOT: FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL PADA PENGEMBANGAN USAHA GULA MERAH TEBU (Studi Kasus di UKM Bumi Asih, Kabupaten Bondowoso). *Jurnal Agroteknologi*, 108.

Widiatmoko, D. (2022). *pengantar manajemen operasi*. Bandung: PT remaja rosdakarya.