

**PERENCANAAN USAHA “LAY’S SANDWICH BAR” DI JAKARTA
SELATAN**

UJAIAN AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan

Program Diploma III

Program Studi Manajemen Tata Hidang

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh:

MAULANA HEDIANSYAH

Nomor Induk: 201722277

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA HIDANGAN

JURUSAN HOSPITALITI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA "LAY'S SANDWICH BAR" DI JAKARTA SELATAN

NAMA : Maulana Hediansyah
NIM : 201722277
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

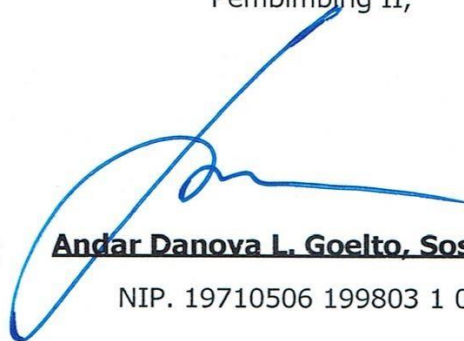
Pembimbing I,



Moch. Agus Syadad Saefullah, Drs., MM. Par

NIP. 19630830 199303 1 001

Pembimbing II,



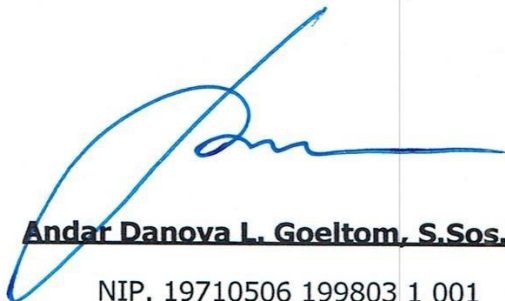
Andar Danova L. Goelto, Sos., M.Sc

NIP. 19710506 199803 1 001

Bandung, 22 Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,



Andar Danova L. Goelto, S.Sos., M.Sc

NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Maulana Hediansyah
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 02 Juli 1999
NIM : 201722277
Program Studi : Manajemen Tata Hidang

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PERENCANAAN USAHA "LAYS SANDWICH BAR" DI JAKARTA 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Februari 2021

Yang membuat pernyataan,



Maulana Hediansyah

NIM. 201722277

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-nya atas berkat dan izin-nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “***BUSINESS PLAN : LAY’S SANDWICH BAR***”. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk menempuh Program Studi Diploma III Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapat banyak bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu dan benar. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung sekaligus sebagai pembimbing II yang banyak membantu saya dalam menyusun tugas akhir ini.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Bapak Moch. Agus Syadad Saefullah, Drs, MM.Par. selaku pembimbing I yang telah memberikan banyak saran serta masukan yang membangun dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir penulis.
6. Seluruh staff pengajar khususnya dosen Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah mendidikan dan memberikan kita ilmu.
7. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan melalui doa-doa dan kasih sayangnya yang selalu melimpahi penulis hingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Seruluh saudara dan teman – teman khususnya teman – teman angkatan 2017 seluruh program studi atas bantuan dan dukungan sampai tugas akhir ini selesai
9. Terimakasih untuk Bella Asmarani yang selalu mendukung saya dalam menyelsaikan Tugas Akhir ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis berharap Tugas akhir ini dapat diterima dan bermanfaat bagi semuanya.

Bandung, September 2020

Penulis,

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABLE	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
1. Deskripsi bisnis.....	5
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	6
3. Identitas Bisnis	7
C. Visi Dan Misi	9
D. <i>SWOT Analysis</i>	10
E. Spesifikasi Jasa/Produk	11
F. Jenis Badan Usaha.....	12
G. Aspek Legalitas	12
BAB II ASPEK PRODUK	14
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	14
B. Analisa keunggulan Produk/Jasa	16
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	17
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	22
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	25
BAB III RENCANA PEMASARAN	27
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	27
B. Validasi produk (<i>Marketing fit</i>).....	31
C. Kompetitor	32
D. Program Pemasaran	33
E. Media Pemasaran	36

Sumber: Data Olahan Penulis	38
F. Proyeksi Penjualan	38
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	41
A. Identitas <i>Owner/Founders</i>	41
Berikut identitas diri dari founders <i>Lay's sandwich bar</i>	41
B. Struktur Organisasi	42
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	43
E. <i>Service scape (Layout/Flow)</i>	46
F. <i>Action plan/report</i>	49
BAB V ASPEK KEUANGAN	51
A. Metode Pencatatan Akutansi	51
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	52
1. <i>Tangible investment</i>	52
2. <i>Intangible investment (Amorization)</i>	53
3. <i>Working Capital (Terminal Cash Flow)</i>	54
C. <i>Time Value money (Nilai Waktu Uang)</i>	55
1. <i>Present Value</i>	55
2. <i>Future Value</i>	57
D. Pendanaan Investasi: (<i>Agency Theory</i>)	58
1. <i>Owner's Equity (Modal Sendiri)</i>	58
2. <i>Bank Loan (Pinjaman Bank)</i>	58
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	60
1. <i>Variable Cost; Fix Cost (Biaya Variabel; Biaya Tetap)</i>	60
2. <i>Break Event Point (BEP)</i>	62
F. Identifikasi <i>Cash Flow & Outflow</i>	65
1. <i>Operating Budget</i>	65
2. <i>Cash Flow Projection</i>	65
3. Pertumbuhan Makro Ekonomi	68
DAFTAR PUSTAKA	69

DAFTAR TABLE

HALAMAN

Table 1 <i>SWOT Analysis</i>	10
Table 2 Standard Resep Lay's Mushroom Sandwich.....	11
Table 3 Perencanaan Menu	15
Table 4 Perhitungan Cost dan Nilai Jual Menu.....	17
Table 5 Kompetitor Di Jakarta Selatan.....	32
Table 6 Rencana Pemasaran Dalam 1 Tahun.....	35
Table 7 Proyeksi Penjualan Dalam 1 Tahun	39
Table 8 Proyeksi Penjualan Dalam 5 Tahun	40
Table 9 Struktur Organisasi <i>Lay's Sandwich Bar</i>	42
Table 10 <i>Job Description Lay's Sandwich Bar</i>	44
Table 11 Anggaran Tenaga Kerja.....	45
Table 12 <i>Action Plan</i>	49
Table 13 Tarif Dan Masa Penyusutan Fisikal	52
Table 14 Daftar <i>Tangible Investment</i>	53
Table 15 <i>Intangible Investment</i>	54
Table 16 <i>Working Capital</i>	54
Table 17 Pendanaan <i>Investasi Owner's Equity & Bank Loan</i>	59
Table 18 <i>Loan Installment Schedule</i>	59
Table 19 Fixed Cost & Mixed Cost.....	60
Table 20 <i>Variable Cost</i>	61

Table 21 Performa *Income Statment*66

Table 22 *Cash Flow Projection*.....66

Table 23 Kumulatif *Oprating Cash Flow*67

DAFTAR GAMBAR

HALAMAN

Gambar 1 Desain Logo Lay's Sandwich Bar.....	6
Gambar 2 Denah Lokasi	8
Gambar 3 Keadaan Depan Lokasi Usaha.....	9
Gambar 4 Penyajian Kemasan Untuk Sandwich.....	23
Gambar 5 Penyajian Kemasan Coffee Dan Tea	24
Gambar 6 Penyajian Kemasan Healty Drink.....	24
Gambar 7 Papper Bag Lay's Sandwich Bar	25
Gambar 8 Contoh Promosi Melalui Instagram.....	37
Gambar 9 Contoh Promosi Melalui Voucher Dan Brosur	38
Gambar 10 Tampak Depan Lay's Sandwich Bar	46
Gambar 11 Tampak Samping Lay's Sandwich Bar	47
Gambar 12 Tampak Sisi Kiri Interior	47
Gambar 13 Tampak Sisi Kanan Interior	48
Gambar 14 Tampak Atas Lay's Sandwich Bar.....	48

DAFTAR PUSTAKA

- Bastian. (2005:121). *Bab II Tinjauan Pustaka*. Retrieved from repository.Widyatama.ac.id: <https://repository.widyatama.ac.id/>
- Desler, G. (2015). Deskripsi Jabatan. *Yussy Santoso dan Ronnie R.Masman*, 82.
- Dessler. (2014). *BAB II Tinjauan Pustaka 2.1 Analisa Jabatan*. Retrieved from repository.usu.ac.id.
- Hendri. (2018, juni). *Product/Market Fit*. Retrieved from id.techinasia.com: www.id.techinasia.com
- Hidayati, S. (2010). *Pengertian makanan*. Retrieved from repository.unimus.ac.id: <http://repository.unimus.ac.id/1254/3/BAB%20II.pdf>
- J.Stanton, W. (1997). Definisi Produk. *Fundamental of Marketing*.
- Jogiyanto. (2005, March 13). *Pengertian SWOT dan BCG Menurut Para Ahli*. Retrieved from Sandblog.com: <https://sandblog.com/info/>
- Kertajaya. (2004). Konsep dalam pemasaran. *Rethinking Marketing*.
- Kotler. (2006). Bentuk - Bentuk Positioning. *Kajian Pustaka*, 256.
- Kotler. (2010). *Tinjauan Pustaka*. Retrieved from repository unimus: <http://repository.unimus.ac.id/817/3/BAB%20II.pdf>
- Lekok, H. D. (2011). Intangible Investment. *Analisis Penerapan Akuntansi Tetap*, 2.

- Lupiyoadi, R. (2013). Servicescape. *BAB II Tinjauan Pustaka Pengertian Manajemen*, 120.
- Nasution. (2008). Pengertian Peramalan Penjualan. *Sales Forecasting*, 29.
- Purnomo. (2004). Mekanisme Quality Check. *ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS DENGAN PENDEKATAN SIX SIGMA DAN SEVEN TOOLS*, 241-242.
- Suprianto, M. s. (2003). Pengertian Perusahaan Perseorangan. *PO*.
- Tjiptono, F. (2016). *Marketing as The Process*. Retrieved from repository.unpas.ac.id: <http://repository.unpas.ac.id/39385/6/BAB%20II.pdf>
- Trout, A.-R. d. (2005). Positioning. *Kertajaya*, 56.