

PERENCANAAN BISNIS ONLINE CHOIPAN
MENGGUNAKAN PENGEMASAN FOOD GRADE
DI BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Disusun oleh :
Theofilus Djorgy
Nomor Induk: 201722340

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
NHI BANDUNG
2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Perencanaan Bisnis Online *Choipan* Menggunakan Pengemasan Food Grade di Bandung.

NAMA : Theofilus Djorgy

NIM : 201722340

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,

R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM

NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing II,

Drs. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.

NIP. 19600105 199203 1 001

Bandung, 24 Mei 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Akademik dan
Kemahasiswaan,

Mengetahui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata

Bandung,



Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc
NIP.1971506 199803 1 001

Raisal., MM.Par., CHE
NIP. 19730706 19903 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Theofilus Djorgy
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 Oktober 1996
NIM : 201722340
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:

“Perencanaan Bisnis Online Choipan Menggunakan Pengemasan Food Grade di 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 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, 18 Maret 2021

Yang membuat pernyataan,



Theofilus Djorgy

NIM 201722340

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkatNya yang melimpah dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “PERENCANAAN BISNIS ONLINE CHOIPAN MENGGUNAKAN PENGEMASAN FOOD GRADE DI BANDUNG”.

Tujuan penulis dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi syarat dalam menempuh Ujian Akhir pada program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan dukungan dari moril dan materil dari banyak pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.Ap., MM. Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM selaku Pembimbing I yang dengan kesabaran telah memberikan ilmu dan bimbingannya kepada penulis.
6. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M. Sc. Selaku Pembimbing II yang telah memberikan pengarahan serta semangat kepada penulis.
7. Teman-teman yang membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini yaitu teman-teman seperjuangan, Azi, Nisa, Jerry dan yang lainnya.
8. Seluruh pihak yang terkait dalam penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari masih ada kekurangan dalam penulisan, mengingat adanya keterbatasan kemampuan dan pengalaman penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran sebagai perbaikan di masa yang akan datang.

Akhir kata, penulis memohon maaf apabila terdapat kesalahan dan hal – hal yang menyinggung. Semoga Tugas Akhir ini dapat menjadi manfaat bagi seluruh pihak. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terimakasih.

Bandung, 18 Maret 2021

Theofilus Djorgy

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	10
1.1. Latar Belakang	10
1.2. Gambaran Umum Bisnis	13
1.2.1. Deskripsi Bisnis	13
1.2.2. Deskripsi Logo dan Nama	14
1.2.3. Identitas Bisnis.....	16
1.2.4. Visi dan Misi	16
1.3. <i>SWOT Analysis</i>	17
1.4. Spesifikasi Produk.....	19
1.5. Jenis Usaha	20
1.6. Aspek Legalitas.....	21
BAB II PELAKSANAAN KEGIATAN LATIHAN PRESENTASI	
PRODUK	23
2.1. Daftar dan Deskripsi Produk	23
2.2. Analisa Keunggulan Produk	26

2.3. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	27
2.4. Penyajian Kemasan dan Produk	29
2.5. Mekanisme Quality Check	31
BAB III RENCANA PEMASARAN	33
3.1. Riset Pasar	33
5.3.1. Segmen.....	33
3.1.2 Target	34
3.1.3 Posisi Pasar	36
3.2. Validasi Produk.....	36
3.3. Kompetitor.....	45
3.4. Program Pemasaran.....	47
3.5. Media Pemasaran	49
3.6. Proyeksi Pemasaran	50
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	52
4.1. Identitas Founders	52
4.2. Struktur Organisasi	53
4.3. Job Analysis and Job Description	54
4.4. Marketing Budget	56
4.5. Service Scape (Layout/Flow)	57
4.6. Action Plan & Report.....	58

BAB V ASPEK KEUANGAN.....	60
5.1. Metode Pencatatan	60
5.2. Kebutuhan Dana.....	61
5.3. Laporan Proyeksi Neraca	64
5.3.1. Biaya Perizinan	65
5.3.2. Biaya Produksi Makanan.....	65
5.4. Pendanaan Investasi	70
5.5. Target Revenue	70
5.6. Income Statement.....	71
5.7. Break Even Point	72
5.8. Cost Volume Profit	74
DAFTAR PUSTAKA	75

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 DAFTAR NAMA KOMPETITOR	45
Tabel 3. 2 SURVEY KOMPETITOR.....	46
Tabel 3. 3 Harga	51
Tabel 4. 1 STRUKTUR ORGANISASI	53
Tabel 4. 2 <i>JOB ANALYSIS & JOB DESCRIPTION</i>	54
Tabel 4. 3 ANGGARAN TENAGA KERJA	56
Tabel 4. 4 ACTION PLAN	58
Tabel 5. 1 ASET TETAP	61
Tabel 5. 2 ASET LANCAR	62
Tabel 5. 3 UMUR ASET	62
Tabel 5. 4 BIAYA DEPRESIASI.....	63
Tabel 5. 5 LAPORAN PROYEKSI NERACA	64
Tabel 5. 6 BIAYA PERIZINAN	65
Tabel 5. 7 BIAYA CHOIPAN ORIGINAL.....	66
Tabel 5. 8 BIAYA CHOIPAN SAYUR.....	66
Tabel 5. 9 BIAYA CHOIPAN DAGING	67
Tabel 5. 10 BIAYA SAMBAL CAIR ASAM PEDAS	67
Tabel 5. 11 MENU CHOIPAN	69
Tabel 5. 12 Target Revenue	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	15
Gambar 1. 2	16
Gambar 1. 3	19
Gambar 2. 1	24
Gambar 2. 2	25
Gambar 2. 3	25
Gambar 2. 4	26
Gambar 2. 5	31
Gambar 3. 1	38
Gambar 3. 2	38
Gambar 3. 3	39
Gambar 3. 4	39
Gambar 3. 5	40
Gambar 3. 6	40
Gambar 3. 7	41
Gambar 3. 8	41
Gambar 3. 9	42
Gambar 3. 10	42
Gambar 3. 11	43
Gambar 3. 12	43
Gambar 3. 13	44

Gambar 3. 14 44

Gambar 4. 1 58

DAFTAR PUSTAKA

Bastian, I. (2005). *Akuntansi Pendidikan*. Jakarta: Erlangga.

Cannon, Perreault, & McCarthy. (2008). *Pemasaran Dasar Pendekatan Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.

Dessier, D., Sutherland, G., & Cole, N. D. (2005). *Human resources management in Canada*. Canada: Pearson Education.

Feightboum. (2016). *Pengertian Quality Control Menurut Para Ahli*.

Retrieved from Sumber Pengertian: sumberpengertian.id/pengertian-quality-control-menurut-para-ahli#:~:text=Pengertian%20Quality%20Control%20adalah%20pengendalian,yang%20terlibat%20dalam%20kegiatan%20produksi.

Handoko, T. H. (2000). *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi* (Vol. 1). Yogyakarta.

Hasibuan. (2007). *Pengertian Deskripsi Pekerjaan* . Retrieved from Kajian Pustaka: [https://www.kajianpustaka.com/2020/03/deskripsi-pekerjaan-pengertian-manfaat-indikator-dan-unsur.html#:~:text=Menurut%20Hasibuan%20\(2007\)%2C%20deskripsi,Kecakapan](https://www.kajianpustaka.com/2020/03/deskripsi-pekerjaan-pengertian-manfaat-indikator-dan-unsur.html#:~:text=Menurut%20Hasibuan%20(2007)%2C%20deskripsi,Kecakapan).

Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi edisi 11*. Jakarta.

Hughes, & Kapoor, J. (2014). *Pengantar Bisnis*. Jakarta.

Kotler, P., & Amstrong, G. (2008). *Principles Of marketing* . Jakarta : Erlangga .

Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Marketing Management*. Jakarta : Erlangga .

Madura, J., & Roland, F. (2011). *International Financial Management* . Boston.

Riyanto, B. (2011). *Dasar-dasar Pembelanjaan Perusahaan, Edisi Keempat* . Yogyakarta : BPFE.

Robbins, S. P., & Coutler, M. (2011). *Manajement*. Canada: Pearson Education.

Robinson, R., & John, P. (1997). *Manajemen Strategi Formulasi, Implementasi dan Pengendalian*. Jakarta: Binarupa Aksara.

Sadgrove, K. (1995). *Total Quality Management*.

Silayoi, P., & Speece, M. (2007). *The importance of packaging attributes. a conjoint analysis approach*.

Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* . Bandung: Alfabeta.

Wikipedia.com. (2020, November 2). *Usaha Kecil Menengah*. Retrieved from https://id.wikipedia.org/wiki/Usaha_Kecil_dan_Menengah

