

**RENCANA BISNIS GORENGAN TRADISIONAL
“STREET FOOD BI-YU!” YANG DISAJIKAN
SECARA MODERN DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu
persyaratan dalam menyelesaikan studi
pada Program Diploma III**



Disusun Oleh:

JASMINE GINA WANGSAPUTRA

N I M : 201822829

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Rencana Bisnis Gorengan Tradisional "Street Food Bi-Yu!" yang Disajikan Secara Modern di Kota Bandung


NAMA : Jasmine Gina Wangsaputra
NIM : 201822829
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga
JURUSAN : Hospitality

Pembimbing I,



Ayu Nurwitasari S.AP., MM. Par
NIP. 19760420 200605 2 002

Pembimbing II,



Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc
NIP. 19600105 199203 1 001

Bandung, 1 Juli 2021

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jasmine Gina Wangsaputra
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 21 Oktober 1999
NIM : 201822829
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **"Rencana Bisnis Gorengan Tradisional "STREET FOOD BI-YU!" yang Disajikan Secara Modern di 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 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, 1 Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



Jasmine Gina Wangsaputra

NIM 201822829

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan anugrah, kesehatan, ketangguhan dan kesabaran yang diberikan-Nya. Karena atas kuasa-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Rencana Bisnis Gorengan Tradisional “STREET FOOD BI-YU!” yang Disajikan Secara Modern di Kota Bandung”** sesuai jadwal yang ditentukan.

Adapun penyusunan Tugas Akhir ini dilaksanakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan penulis di jenjang perkuliahan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Penulis mengalami berbagai kendala dan tantangans selama penyusunan Tugas Akhir ini. Namun karena dukungan dan bimbingan semua pihak yang terkait, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir penulis.

Penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada segenap pihak yang telah memberi dukungan penuh dan membantu penulis dalam menyelesaikan tugas ini, yaitu:

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 Hospitality.

4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga dan Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan arahan, bimbingan dan masukannya dalam proses penyusunan Tugas Akhir.
5. Bapak Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam moral maupun ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
7. Seluruh Dosen pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang pernah mengajar penulis selama berkuliah di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orangtua dan adik penulis atas dorongan dan dukungan yang telah diberikan, baik secara moril maupun materil, selama proses penyusunan proyek akhir ini.
9. Teman-teman satu kelas, MTB 6A “Chevalier” karena telah banyak membantu dalam proses perkuliahan bersama mulai dari semester pertama sampai akhir.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu per satu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis sepenuhnya mengetahui bila Tugas Akhir ini tidaklah sempurna, dan masih ada beberapa kekurangan yang mungkin luput dari perhatian penulis. Oleh karena itu, penulis mohon dengan sepenuh hati agar pembaca dapat memberikan saran dan masukan yang dapat menyempurnakan tugas ini.

Di akhir kata, penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat untuk menambah pengetahuan dan inspirasi yang berguna kepada pembaca juga penulis sendiri.

Bandung, 01 Juli 2020

Penulis

EXECUTIVE SUMMARY

STREET FOOD BI-YU adalah sebuah inovasi yang dibuat penulis untuk mencari sebuah ide baru dimana gorengan tradisional Indonesia dapat di nikmati dengan cara baru. Penulis menarik inspirasi dari vendor street food Korea dan Taiwan dalam membuat bisnis ini, menggabungkan konsep makanan street food dan produk Indonesia yaitu gorengan.

Dengan konsep mengemas kembali jajanan khas Indonesia, STREET FOOD BI-YU! akan membuat sebuah bisnis dimana konsumen dapat mencampur berbagai gorengan tradisional Indonesia ke dalam satu tempat dengan ukuran *bite-size* agar bisa dikonsumsi dengan mudah. Disediakan pula menu khas Korea Selatan yang dapat dicampur bersama gorengan lainnya.

STREET FOOD BI-YU! akan membuka outlet pertamanya di Kota Baru Parahyangan, tepatnya di Jalan Gelap Nyawang, daerah ruko Banyak Niaga Kaler. Penulis memilih lokasi ini dikarenakan beberapa alasan. Selain penulis yang sudah tinggal lebih dari 8 tahun disini, terdapat demand / keinginan dari warga yang tinggal disini untuk menikmati camilan baru yang terjangkau dan mudah dibawa kemana-mana.

Di Kota Baru Parahyangan sendiri, untuk kompetitor dengan produk yang mirip dengan yang disajikan oleh penulis ada beberapa, namun competitor yang paling mirip dengan usaha penulis adalah Gorengan 1188. Target market dari bisnis ini adalah Generasi Z, siswa & pekerja, ibu rumah tangga dan penggemar makanan ringan dan gorengan lainnya.

Dalam perhitungan *income statement* STREET FOOD BI-YU!, tiga bulan pertama bisnis ini akan difokuskan dalam marketing dan iklan untuk membuat konsumen mengetahui nama brand STREET FOOD BI-YU!. Di bulan ke-empat dan selanjutnya, iklan akan difokuskan kepada online advertisement. Untuk perhitungan satu tahun, diprediksikan bahwa dari total sales sebesar Rp. 221.395.661 (100%), gross profit ditargetkan di angka Rp. 151.316.959 (68,35%) dan net profit ditargetkan di angka Rp. 45.742.101 (20,66%).

Bisnis ini memiliki peluang yang tinggi, selain karena tidak adanya bisnis seperti ini di lokasi yang penulis pilih, gorengan merupakan suatu makanan tradisional yang orang Indonesia sering cari. Tidak dapat dipungkiri bahwa masyarakat Indonesia memang gemar mengkonsumsi kudapan yang termasuk dalam kategori ini.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	1
EXECUTIVE SUMMARY	1v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I DESKRIPSI BISNIS	12
1.1 Latar Belakang	12
1.2 Gambaran Umum Bisnis	16
1.2.1 Deskripsi Bisnis	16
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama.....	17
1.2.3 Identitas Bisnis	19
1.3 Visi dan Misi	22
1.4 SWOT Analisis.....	22
1.5 Identifikasi Produk	28
1.6 Jenis Lembaga Usaha	29
1.7 Aspek Legalitas	30
BAB II ASPEK PRODUK	31
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk	31
2.2 Analisa Keunggulan Produk.....	33

2.3	Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	33
2.4	Penyajian Kemasan Produk	34
2.5	Mekanisme Quality Check	38
BAB III RENCANA PEMASARAN		39
3.1	Riset Pasar	39
3.1.1	Segmentasi Pasar	39
3.1.2	Target Pasar	40
3.1.3	Posisi Pasar	40
3.2	Validasi Produk	41
3.3	Kompetitor	47
3.4	Program Pemasaran	50
3.5	Media Pemasaran	53
3.6	Proyeksi Penjualan	54
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL		58
4.1	Identitas Owner	58
4.2	Struktur Organisasi	58
4.3	Job Analysis & Job Description	60
4.4	Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja	66
4.5	<i>Servicescape</i> (Layout/flow)	67
4.6	Action Plan / Report	68
BAB V ASPEK KEUANGAN		71

5.1	Metode Pencatatan Akuntansi	71
5.2	Capital Expenditure (Initial Investment).....	74
5.3	Pendanaan Investasi	75
5.4	Penentuan Titik Impas dan Laba yang diharapkan.....	75
5.4.1.	Biaya Tetap dan Tidak Tetap	77
5.4.2.	<i>Break Even Point (BEP)</i>	79
5.5	Identifikasi Cash Inflow/Outflow	80
BAB VI PENUTUP.....		87
6.1	Kesimpulan.....	87
6.2	Saran.....	87
DAFTAR PUSTAKA		89

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 SWOT Analysis	22
Tabel 1. 2 SWOT Analysis Matrix	24
Tabel 2. 1 Nama Menu Street Food Bi-Yu!	31
Tabel 3. 1 Daftar Bisnis Kompetitor	48
Tabel 3. 2 Daftar Menu	55
Tabel 3. 3 Proyeksi Penjualan Per Minggu	56
Tabel 3. 4 Proyeksi Penjualan Per Tahun	56
Tabel 4. 1 Analisis dan Deskripsi Pekerjaan Personil	61
Tabel 4. 2 Anggaran Tenaga Kerja Street Food Bi-Yu!	66
Tabel 4. 3 Action Plan Street Food Bi-Yu!	69
Tabel 5. 1 Accrual Basis	72
Tabel 5. 2 Accrual Basis (Lanjutan)	72
Tabel 5. 3 Accrual Basis (Lanjutan)	73
Tabel 5. 4 Accrual Basis (Lanjutan)	73
Tabel 5. 5 Investasi Street Food Bi-Yu!	74
Tabel 5. 6 Depresiasi Aset Street Food Bi-Yu!	75
Tabel 5. 7 Jenis Beban Street Food Bi-Yu!	76
Tabel 5. 8 Uraian Beban Overhead Per Bulan	77
Tabel 5. 9 Uraian Beban Marketing Per Bulan	78
Tabel 5. 10 Break Even Point	79
Tabel 5. 11 Income Statement Per Bulan Street Food Bi-Yu!	81
Tabel 5. 12 Income Statement Per Bulan Street Food Bi-Yu! (Lanjutan)	82
Tabel 5. 13 Income Statement Per Bulan Street Food Bi-Yu! (Lanjutan)	83

Tabel 5. 14 Income Statement Per Bulan Street Food Bi-Yu! (Lanjutan)	84
Tabel 5. 15 Income Statement Satu Tahun Street Food Bi-Yu!	85
Tabel 5. 16 Cash Flow Projection Street Food Bi-Yu!	86

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Bisnis	18
Gambar 1. 2 Peta Lokasi Usaha	20
Gambar 1. 3 Lokasi Usaha	21
Gambar 1. 4 Business Model Canvas	27
Gambar 2. 1 Penyajian Produk Menu Mix Box Special	35
Gambar 2. 2 Penyajian Produk Mix Box Gorengan	35
Gambar 2. 3 Penyajian Produk Mix Box Pancake	36
Gambar 2. 4 Mock-up Packaging Snack Box	36
Gambar 3. 1 Hasil Survey Validasi Produk	43
Gambar 3. 2 Visual Kompetitor Gorengan 1188	48
Gambar 3. 3 Visual Kompetitor Mo Tahu Aja	49
Gambar 3. 4 Visual Kompetitor Tahu Kriuk Yes	49
Gambar 3. 5 Visual Kompetitor Xiji	50
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Street Food Bi-Yu!	59
Gambar 4. 2 Layout dan Flow Penjualan Street Food Bi-Yu!	68

DAFTAR PUSTAKA

- Accurate.id. (2020, Maret 18). *Mengetahui Secara Lengkap 2 Metode Akuntansi: Kas dan Akrual*. Retrieved Juni 17, 2021, from <https://accurate.id/akuntansi/2-metode-akuntansi-kas-dan-akrual>
- Akseleran.co.id. (2020, Mei 19). *Capital Expenditure: Pengertian Serta Kesulitan Perhitungannya*. Retrieved Juni 20, 2021, from <https://www.akseleran.co.id/blog/capital-expenditure>
- Bisnis.com. (2020, Agustus 30). *Tiga Subsektor Ekonomi Kreatif Jadi Penyumbang Terbesar PDB*. Retrieved from Bisnis.com: <https://ekonomi.bisnis.com/read/20200830/12/1284797/tiga-subsektor-ekonomi-kreatif-jadi-penyumbang-terbesar-pdb>
- Bisnisukm.com. (2016, Januari 04). *Sukses Memperkenalkan Taiwan Street Snack ke Indonesia*. Retrieved from bisnisukm.com: <https://bisnisukm.com/sukses-memperkenalkan-taiwan-street-snack-ke-indonesia.html>
- Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The Impact of Physical Surroundings on Customers and Employee. *Journal of Marketing*, 57-71.
- Chou, H. (2012). *Cyber Smart Parenting*. Jakarta: PT Visi Anugerah Indonesia.
- CNN Indonesia. (2020, Juni 08). *Pandemi Covid-19 Bikin Banyak Orang Sadar Hidup Sehat*. Retrieved from CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20200528085942-255-507512/pandemi-covid-19-bikin-banyak-orang-sadar-hidup-sehat>
- Dunianotaris.com. (2020, Februari 20). *Keuntungan dan Cara Membuat CV*. Retrieved from Dunianotaris.com: <https://dunianotaris.com/keuntungan-dan-cara-membuat-cv.php>
- Ferrel, & Pride. (1995). *Pemasaran: Teori dan Praktek Sehari-hari*. Jakarta: Binapura Aksara.
- Hammer, M., & Champy, J. (1993). *Reengineering the Corporation: A Manifesto for Business Revolution*. Harper Business.
- Humas Kota Bandung. (2019, Juli 24). *Kota Bandung Raih Penghargaan Kota Terbaik Pariwisata IAA 2019*. Retrieved from Humas Kota Bandung: <https://humas.bandung.go.id/layanan/kota-bandung-raih-penghargaan-kota->

Republika.co.id. (2014, September 30). *Wisata Kuliner Terbukti Berikan Kontribusi Besar Pada Negara*. Retrieved from republika.co.id:
<https://republika.co.id/berita/nasional/umum/ncoazd/tradisi-ramadhan>

Selular.id. (2020, September 15). *Meski Indonesia Salah Satu Pengguna TikTok Terbesar, ByteDance Pilih Singapura Sebagai Sasaran Investasi*. Retrieved Mei 18, 2021, from <https://selular.id/2020/09/meski-indonesia-salah-satu-pengguna-tiktok-terbesar-bytedance-pilih-singapura-sebagai-sasaran-investasi/>

Ukirma.com. (2018, Agustus 06). *Pengertian dan Contoh Fixed Cost dan Variable Cost*. Retrieved Juni 28, 2021, from <https://ukirma.com/blogs/pengertian-dan-contoh-fixed-cost-dan-variable-cost>

Wartaekonomi.co.id. (2018, September 07). *Ini Inovasi Bisnis Para Pelaku Usaha Kuliner Sukses*. Retrieved from Wartaekonomi.co.id:
<https://www.wartaekonomi.co.id/read194259/ini-inovasi-bisnis-para-pelaku-usaha-kuliner-sukses>