

**PERENCANAAN BISNIS PRIVATE DINING
RESTAURANT SEBAGAI ALTERNATIF
RESTAURANT KONVENSIONAL DI MASA
PANDEMI**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III

Oleh :

TIMOTHY ERICK SUSANTO

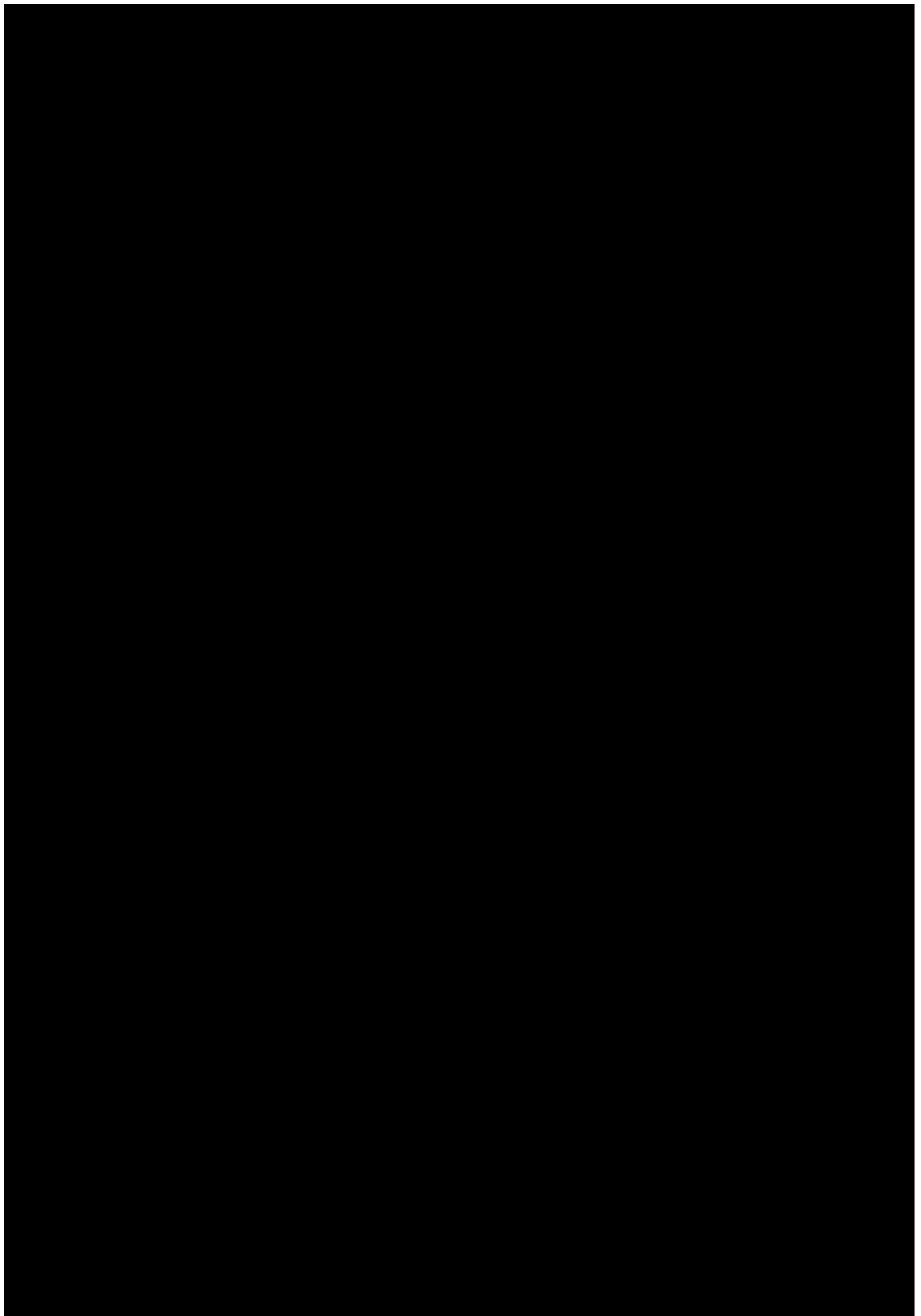
Nomor Induk: 201822839

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021



LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**“PERENCANAAN BISNIS PRIVATE DINING RESTAURANT SEBAGAI ALTERNATIF
RESTAURANT KONVENSIONAL DI MASA PANDEMI”**

NAMA : TIMOTHY ERICK SUSANTO

NIM : 201822839

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

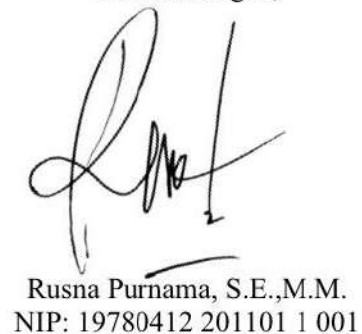
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Irfansyah, S.E.,M.M.

Pembimbing II,

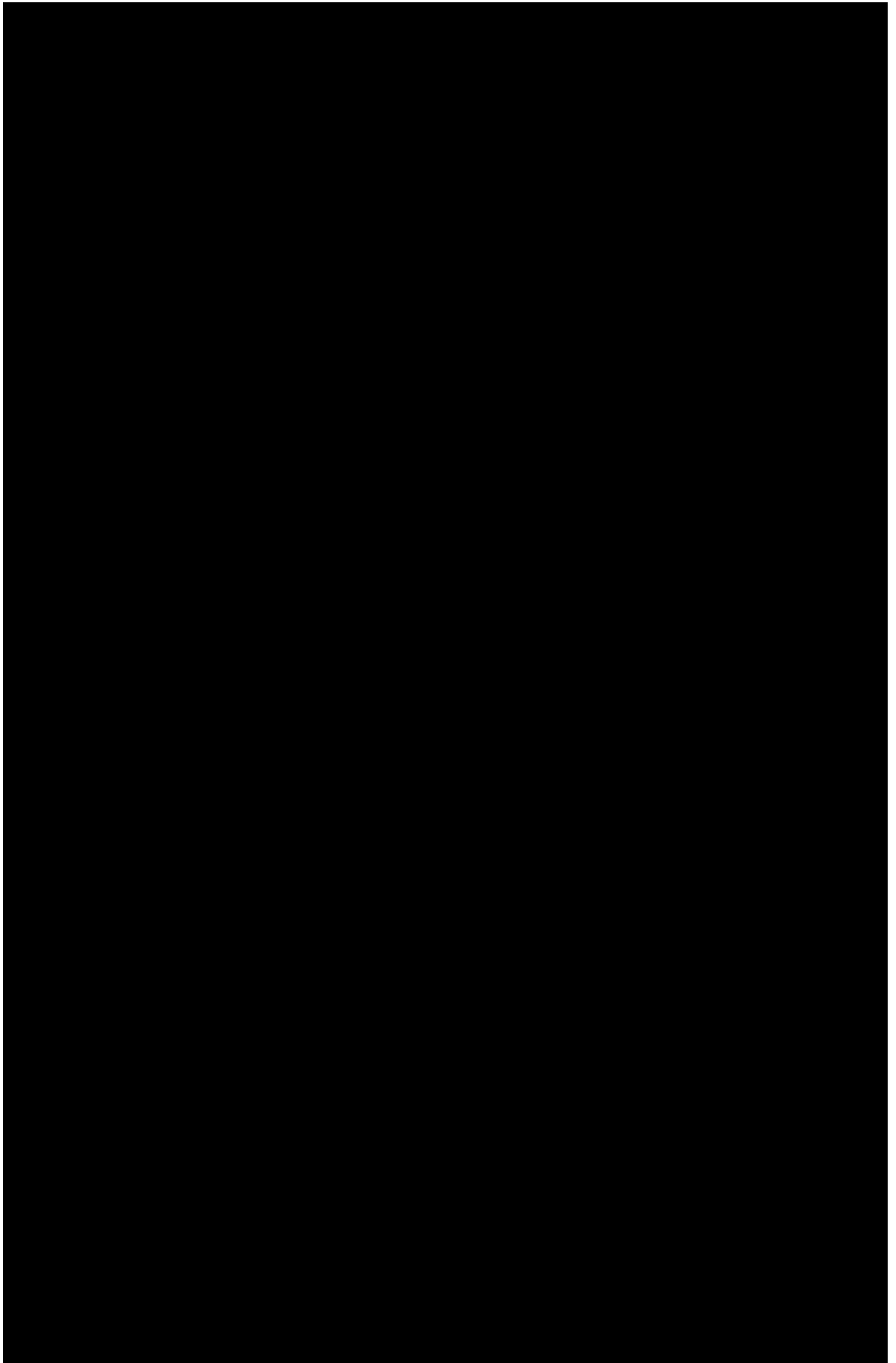


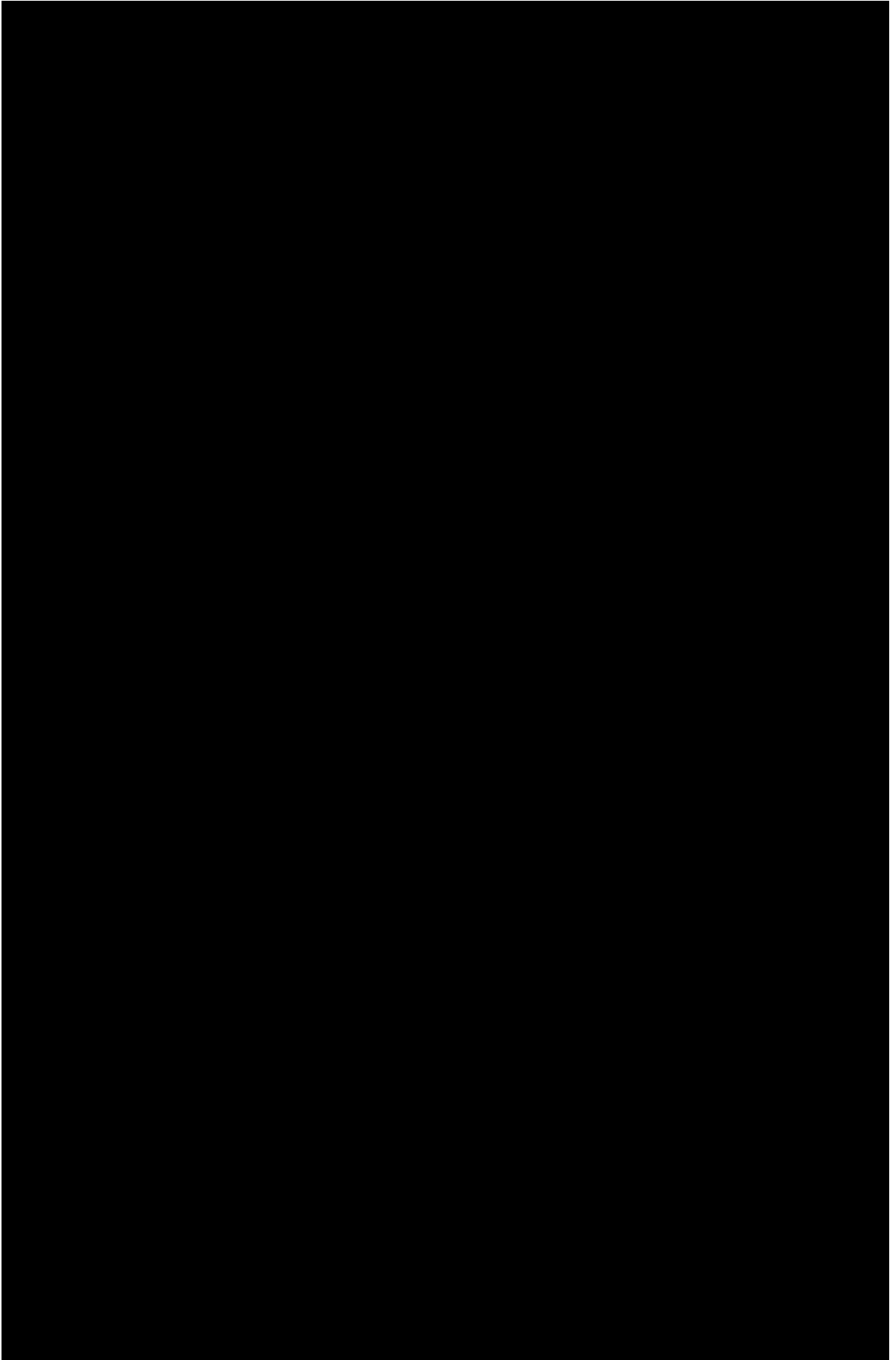
Rusna Purnama, S.E.,M.M.
NIP: 19780412 201101 1 001

Bandung, 6 Juli 2021

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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





DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	x
BAB I.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Gambaran Umum Bisnis	3
1.2.1. Deskripsi Bisnis	3
1.2.2. Deskripsi Logo dan Nama	4
1.2.3. Identitas Bisnis	5
1.3. Visi dan Misi	5
1.3.1 Visi	5
1.3.2 Misi	6
1.4. SWOT Analysis	6
Opportunity	9
Threat	9
1.5. Spesifikasi Produk / Jasa	10
1.6. Jenis / Badan Usaha	13
1.7. Aspek Legalitas	13
BAB II	15
2.1. Daftar dan Deskripsi Produk atau Jasa	15
2.2. Analisa Keunggulan Produk atau Jasa	17
2.3. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	20
2.4. Penyajian dan Kemasan Produk atau Jasa	21
2.5. Mekanisme Quality Check	24
2.5.1 Pengertian Quality Control	24
2.5.2 TQC (Total Quality Control)	25
2.5.3 Tujuan Quality Control	26
BAB III	28
3.1 Riset Pasar	28

3.2	Validasi Produk	30
3.3	Kompetitor	36
3.4	Program Pemasaran	38
3.5	Media Promosi	40
3.6	Proyeksi Biaya Pemasaran & Penjualan	43
BAB IV		45
4.1	Identitas <i>Owner / Founder</i>	45
4.2	Struktur Organisasi	47
4.3	<i>Job Specification & Job Description</i>	49
4.4	Anggaran Tenaga Kerja (<i>Manning Budget</i>)	51
4.5	<i>Servicescape</i>	53
BAB V		59
5.1	Metode Pencatatan Akuntansi	59
5.2	<i>Capital Expenditure</i>	65
5.2.1	Perhitungan Aset Dan Perkiraan Depresiasi	65
5.2.2	<i>Income Statement</i> Selama 1 Tahun	67
5.3	Pendanaan Investasi Dan Perhitungan Modal Sendiri (<i>Owner's</i>)	68
5.4	Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan	69
5.4.1	Biaya Tetap dan Tidak Tetap	69
5.4.2	<i>Break Even Point (BEP)</i>	70
5.5	Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	73
5.5.1	<i>Data Operating Budget</i>	73
5.5.2	Proyeksi <i>Cash Flow</i>	77
DAFTAR PUSTAKA		78

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 SWOT ANALYSIS	8
TABEL 1.2 MENU LIST	12
TABEL 2.1 MENU LIST	16
TABEL 3.1 ULASAN VALIDASI PRODUK	32
TABEL 3.2 ULASAN KUESIONER RUANG TAMU <i>PRIVATE DINING</i> ..	33
TABEL 3.3 BIODATA TARGET <i>MARKET</i> RUANG TAMU <i>PRIVATE</i> <i>DINING</i>	34
TABEL 3.4 DAFTAR PENJUAL	37
TABEL 3.5 RENCANA BIAYA PEMASARAN RUANG TAMU <i>PRIVATE</i> <i>DINING</i>	43
TABEL 3.6 PROYEKSI PENJUALAN SELAMA 1 TAHUN RUANG TAMU <i>PRIVATE DINING</i>	44
TABEL 4.1 RINCIAN JUMLAH PEGAWAI “RUANG TAMU”	48
TABEL 4.2 SPESIFIKASI DAN KRITERIA PEGAWAI	50
TABEL 4.3 RINCIAN JUMLAH PEGAWAI “RUANG TAMU”	52
TABEL 4.4 <i>ACTION PLAN & REPORT</i>	58
TABEL 5.1 ACCRUAL BASIS AGUSTUS-OKTOBER	60
TABEL 5.2 ACCRUAL BASIS NOVEMBER-JANUARI	61
TABEL 5.3 ACCRUAL BASIS FEBRUARI-APRIL	62
TABEL 5.4 ACCRUAL BASIS MEI-JULI	63
TABEL 5.5 ACCRUAL BASIS TOTAL	64
TABEL 5.6 AKTIVA TETAP	65

TABEL 5.7 DEPRESIASI ASET TANPA RESIDU.....	66
TABEL 5.8 <i>INCOME STATEMENT</i>	67
TABEL 5.9 <i>INCOME STATEMENT</i>	71
TABEL 5.10 <i>OPERATING BUDGET</i> AGUSTUS-OKTOBER.....	73
TABEL 5.11 <i>OPERATING BUDGET</i> NOVEMBER-JANUARI	74
TABEL 5.12 <i>OPERATING BUDGET</i> FEBRUARI-APRIL	75
TABEL 5.13 <i>OPERATING BUDGET</i> MEI-JULI.....	76
TABEL 5.14 <i>OPERATING BUDGET</i>	77

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 “RUANG TAMU”	4
GAMBAR 2.1 CHICKEN KATSU CURRY	22
GAMBAR 2.2 SPAGHETTI BOLOGNESE WITH BOLOGNESE	23
GAMBAR 2.3 LASAGNA	23
GAMBAR 2.4 <i>PACKAGING</i> EBI FURAI.....	24
GAMBAR 3.1 MEDIA SOSIAL “RUANG TAMU”	41
GAMBAR 3.2 <i>FLYER INSTAGRAM ADS</i>	42
GAMBAR 4.1 STRUKTUR ORGANISASI “RUANG TAMU”.....	48
GAMBAR 4.2 BANGUNAN “RUANG TAMU”	55
GAMBAR 4.3 INTERIOR “RUANG TAMU”	56
GAMBAR 4.4 <i>LAYOUT</i> “RUANG TAMU”	57

DAFTAR PUSTAKA

- Ambia, M. F. (2008). *Pengaruh Pengembangan Produk dan Promosi Terhadap Volume Penjualan Produk Garam Refina*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Semarang. (2019). *Kecamatan Bandungan Dalam Angka*. Semarang.
- Henard, D., & Szymanski. (2001). Why Some New Products Are More Successful Than Others? *Journal of Marketing Research*, Vol. XXXVIII.
- IDTesis.com. (2018, December 6). *Teori Lengkap tentang SWOT Analysis Menurut Para Ahli dan Contoh Tesis SWOT Analysis*. Retrieved from idtesis: <https://idtesis.com/teori-lengkap-tentang-swot-analysis-menurut-para-ahli-dan-contoh-tesis-swot-analysis/>
- Kilian, C. S. (1992). *The World of W. Edwards Deming Second Edition*. SPC Press.
- Kurniawan, F. Y. (2015). *Kreativitas Penyajian Makanan Indonesia Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Indonesia Siswa Kelas XI SMKN 3 Wonosari*. Yogyakarta, DIY Yogyakarta, Indonesia.
- Putra, D. (2021, January 4). *Ini Hal yang Wajib Dipatuhi Restoran, Rumah Makan dan Kafe*. Retrieved from infobanknews: Ini Hal yang Wajib Dipatuhi Restoran, Rumah Makan dan Kafe

- Rabbani, A. (2020, May 10). *Pengertian Produk, Jenis, Klasifikasi, Tingkatan, dan Contohnya*. Retrieved from SOSIAL79: <https://www.sosial79.com/2020/10/pengertian-produk-jenis-klasifikasi.html>
- Ramadhani, N. (2020, June 2). *4 Cara Menghitung Penyusutan dengan Lebih Mudah*. Retrieved from Akseleran: <https://www.akseleran.co.id/blog/cara-menghitung-penyusutan/>