

**PERENCANAAN USAHA RESTORAN
“DELICIEUX SALAD BAR” DI DAERAH DAGO,
KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

**Di ajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

MERLITHA REFARNIS
201621474

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

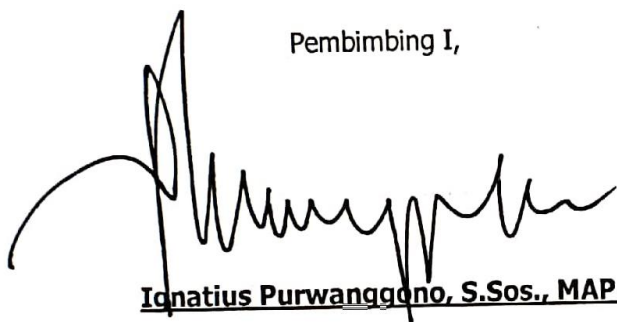
**PERENCANAAN USAHA RESTORAN "DELICIEUX SALAD BAR"
DI DAERAH DAGO, KOTA BANDUNG**

NAMA : MERLITHA REFARNIS
NIM : 201621474
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 10 Feb 2020

Bandung, 10 Feb 2020

Pembimbing I,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.

NIP. 19560720.199203.1 001

Pembimbing II,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

NIP.....

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Merlitha Refarnis
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/15 Juli 1998
NIM : 201621474
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“PERENCANAAN USAHA RESTORAN “DELICIEUX SALAD BAR ” DI DAERAH DAGO, 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, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,




Merlitha Refarnis
201621474

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat nya sampai saat ini, sehingga penulis dapat diberikan kelancaran dan kemudahan dalam penyusunan Tugas Akhir *business plan* ini. Penyusunan ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Tugas Akhir yang akan penulis tuliskan berjudul : **“PERENCANAAN USAHA RESTORAN “*DELICIEUX SALAD BAR* ” DI DAERAH DAGO, KOTA BANDUNG”**.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari adanya kerjasama dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karna itu, pada kesempatan ini perkenankan penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal Kasim, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos.,MM selaku Ketua JURusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos, MAP. Selaku pembimbing I yang telah membantu penulis dalam penyusunan usulan penelitian ini, serta memberikan banyak masukan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini.
6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis, serta memberikan ide dalam penulisan usulan penelitian ini.
7. Kepada dosen, staff pengajar, dan staff administrasi di Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

8. Kepada kedua orang tua penulis yang selalu memberikan semangat dan doa kepada penulis, serta kasih sayang yang telah di berikan kepada penulis.
9. Kepada teman- teman yang selalu memberikan dukungan, dan semangat kepada penuli.
10. Serta kepada seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu- persatu yang telah membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan usulan penelitiaam ini hingga selesai

Penulis senantiasa memiliki keterbatasan dan menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini memiliki banyak kekurangan. Maka dari itu, penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran dari semua pihak sebagai bahan masukan bagi penulis. Akhir kata Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukan nya.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	1
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Usaha Sejenis atau Pesaing	8
C. Analisis Peluang dan Hambatan.....	10
D. Jenis atau Badan Usaha dan Struktur Personalia atau Manajemen	13
E. Lokasi	16
BAB II ASPEK PRODUK	19
A. Nama dan Logo Tempat Usaha	19
B. Nama Dan Jenis Produk	21
C. Penyajian dan Kemasan Produk.....	23
D. Alasan dan Keunggulan Produk	25
E. Target Pasar.....	26
F. Menu Design	28
G. Perhitungan biaya produk dan nilai jual.....	33
H. Proyeksi Penjualan	34
BAB III RENCANA PROMOSI / PEMASARAN	36
A. Strategi Promosi.....	36
B. Media Promosi	39
C. Biaya Promosi	44
BAB IV ASPEK FISIK	46
A. Luas Bangunan	46
B. Desain dan Fungsi Bangunan.....	47
C. Floor Plan.....	50
BAB V ASPEK OPERASIONAL	53
A. Struktur Organisasi	53
B. Jam Kerja	54

C. <i>Job Specification dan General Service</i>	55
D. Status Pegawai	58
E. Sistem Penggajian	59
F. <i>Design</i> Seragam.....	61
BAB VI ASPEK FINANSIAL	63
A. Investasi.....	63
B. Perhitungan Perlengkapan dan Peralatan	64
C. <i>Income Statement and CashFlow</i>	67
D. <i>Investment Analysis</i>	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Jumlah Tempat Makan Di Kota Bandung	2
2 Pencapaian Konsumen Energi dan Skor Pola Pangan Harapan	4
3 Data Masyarakat Sekitar yang Tertarik Dengan Restoran Delicieux Salad Bar	7
4 Daftar Restoran Berkonsep Healthy Food Di Kota Bandung	9
5 Grafik SWOT	11
6 Jenis Makanan Dan Minuman Delicieux Salad Bar	22
7 Perhitungan Biaya Produk Dan Nilai Jual Produk Restoran Delicieux Salad Bar	33
8 Proyeksi Penjualan Produk Restoran Delicieux Salad Bar	35
9 Proyeksi Biaya Promosi Restoran Delicieux Salad Bar	44
10 Detail Luas Restoran Delicieux Salad Bar	46
11 Rincian Jumlah Karyawan Restoran Delicieux Salad Bar	54
12 Spesifikasi Job Karyawan di Restoran Delicieux Salad bar	56
13 General Service Procedures Restoran Delicieux Salad Bar	58
14 Daftar Penggajian Karyawan Restoran Delicieux Salad Bar	60
15 Perincian Nilai Investasi Restoran Delicieux Salad Bar	63
16 Perincian Biaya Perhitungan Building Restoran Delicieux Salad bar	64
17 Perincian Biaya Perhitungan Perlengkapan dan Peralatan Restoran Delicieux Salad Bar	65
18 Perincian Income Statement and Cash Flow	66
19 Perincian Investment Analysis Restoran Delicieux Salad Bar	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Struktur Organisasi Restoran Delicieux Salad Bar	15
2	Peta Lokasi Restoran Delicieux Salad Bar	17
3	Tempat Lokasi Restoran Delicieux Salad Bar	17
4	Tampak Atas Lokasi Restoran Delicieux Salad Bar	18
5	Denah Lokasi Sekitar Restoran Delicieux Salad Bar	18
6	Logo Delicieux Salad Bar	20
7	Penyajian Kemasan Produk Makanan	24
8	Penyajian Kemasan Produk Minuman	25
9	Menu Design Restoran Delicieux Salad Bar	29
10	Menu Beverage Design Restoran Delicieux Salad Bar	31
11	Produk Menu Makanan Restoran Delicieux Salad Bar	32
12	Produk Minuman Delicieux Salad Bar	32
13	Media Promosi Flyer dan Banner	40
14	Media Promosi Flyer dan Banner Chinesse New Years	41
15	Media Promosi Stamp Voucher	42
16	Media Sosial Instagram	43
17	Restoran Delicieux Salad Bar Tampak Depan	47
18	Restoran Delicieux Salad Bar Ruangan Tengah	48
19	Restoran delicieux Salad Bar tempat Kasir dan Live Cooking	49
20	Floor Plan atau Desain Layout	51
21	Struktur Organisasi	53
22	Design seragam Restoran Delicieux Salad Bar	61

DAFTAR PUSTAKA

- Anyuan Shen. (2014). Recommendation as personalized marketing: insights from customer experiences. *Journal of Services Marketing* .
- Arifin, Y. (2018, April 10). Apa Itu Smart Healthy Food Entrepreneur? *Healthy Food*. Retrieved from Universitas Prasetiya Mulya: <https://stem.prasetiyamulya.ac.id/en/news/articles/apa-itu-smart-healthy-food-entrepreneur>
- Arifin, Y. (2018). Healthy Food. *Universitas prasetiya Mulya*, 15-18. Retrieved from <https://stem.prasetiyamulya.ac.id/en/news/articles/apa-itu-smart-healthy-food-entrepreneur>
- Badan Pusat Statistik Kota Bandung. (2016). *Jumlah Penduduk Kota Bandung*. Retrieved from <https://bandungkota.bps.go.id/statictable/2017/08/29/104/jumlah-penduduk-menurut-kelompok-umur-dan-jenis-kelamin-di-kota-bandung-2016-.html>
- Badan Pusat Statistik Kota Bandung. (2018, Mei 09). *Jumlah Restoran/Rumah Makan di Kota Bandung, 2016*. Retrieved from Badan Pusat Statistik Kota Bandung: <https://bandungkota.bps.go.id/statictable/2017/08/29/121/-jumlah-restoran-rumah-makan-di-kota-bandung-2016.html>
- Basrowi. (2011). *Kewirausahaan Untuk Perguruan Tinggi*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Bradshaw, D. (2001). managing cst relationship in the e-bussiness world how to personalise computer relationship for increased profitability.l
- Elbadiansyah. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Malang: CV IRDH.
- Giovanni Gianni, F. F. (2013). A new model to support the personalised management of a quality e-commerce service . *International Journal of Service Industry Management* .
- Goodman, R. J. (2002). *F & B Management*. Jakarta: Erlangga.
- Hanayanti, E. (2015). *Id pengertian* . Retrieved from idpengetian: www.idpengertian.com
- Harmaizar, Z. (n.d.). *Menangkap Peluang Usaha*. CV Dian Anugerah Prakasa.
- Hasibuan. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Askara.
- Herlambang, S., & marwoto, B. (2014). *Pengantar Ilmu Bisnis*. parama.

- Indopos. (2018, Mei 16). *93 Persen Remaja Ogah Makan Sayur*. Retrieved from IndoposID: <https://indopos.co.id/read/2018/05/16/138185/93-persen-remaja-ogah-makan-sayur/>
- Johan, P. R. (2018). *Survey Global School Health Survey*. Retrieved from Indopos.co.id: <https://indopos.co.id/read/2018/05/16/138185/93-persen-remaja-ogah-makan-sayur/>
- Kasali, R. (2007). *Membidik Pasar Indonesia : segmentasi, targeting, positioning*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler, P. (2019, 09 18). Advertisement. Jakarta, DKI, Indonesia.
- kotler, P. K. (2013). *Manajemen Pemasaran, Jilid Kedua*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Keller, K. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- M, N. (2000). *Penganggaran Perusahaan, Edisi pertama*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mangkunegara, A. P. (2000). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Remaja Rosdakarya.
- Mariantha, H. N. (2018). *Manajemen Biaya*. Celebes Media Perkasa.
- Maxmanroe. (n.d.). *Pengertian Perusahaan Perseorangan*. Retrieved from Maxmanroe: <https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/pengertian-perusahaan-perseorangan.html>
- Moekijat. (2000). *Kamus Manajemen*. Bandung: Mandar Maju.
- Moekijat. (2008). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BFFE.
- Nafarin, M. (2007). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- PT Online Media Guna. (2018). *Daftar Restorant Berkonsep Healthy Food*. Retrieved from Pergi Kuliner: <https://pergikuliner.com>
- Pujriyanto. (2005). *Desain grafis komputer : teori grafis komputer / oleh Pujriyanto*. Yogyakarta: Yogyakarta : Andi .
- Purwanto, D. (2003). *Komunikasi bisnis*. Jakarta: Erlangga.
- Rangkuti, F. (2015). *Personal SWOT Analysis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rizqie, A. (2017). *Info Usaha*. Retrieved from Anekainfousaha: <http://anekainfousaha.blogspot.com/2017/03/penjelasan-usaha-kuliner.html>
- Rustan, S. (2009). *Mendesain Logo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Sachari, A., & Sunarya, Y. (2001). *Pengantar Tinjauan Desain*. Bandung: ITB Bandung.
- Sari, R. F. (2019, Januari 09). *Pengertian Peluang Usaha*. Retrieved from Id Pengertian: <https://www.idpengertian.com/pengertian-peluang-usaha/>
- Satriani, T. A. (2016). *Badan Ketahanan Pangan*. Retrieved from <http://bkp.pertanian.go.id/storage/app/media/Konsumsi/LAKIN%20KONSUMSI%202018.pdf>
- Sridadi, A. R. (2009). *Aspek Hukum Dalam Bisnis*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Statistik, B. P. (2017). *Badan Pusat Statistik*. Retrieved from Badan Pusat Statistik Kota Bandung : <https://bandungkota.bps.go.id/statictable/2017/08/29/121/-jumlah-restoran-rumah-makan-di-kota-bandung-2016.html>
- Subagyo Pangestu, D. M. (2000). *Manajemen Operasi, Edisi pertama*. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Subroto, M. A. (2008). *Real Food True Health*. Agromedia Pustaka.
- Sudaryo, Y., Aribowo, A., & Ayu Sofiati, N. (2018). *Manajemen Sumber daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sumarni, M. d. (2003). *Pengantar Bisnis : Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan. Cetakan Keempat*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Tim Redaksi Huta. (2016). *undang-undang ketenagakerjaan*. Depok: Huta Publisher.
- Tohar, M. (2000). *Membuka Usaha kecil*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tribun News. (2018, April 24). *Masyarakat Indonesia Masih Kurang Konsumsi Sayuran dan Buah*. Retrieved from Tribun News: <https://www.tribunnews.com/kesehatan/2018/04/24/masyarakat-indonesia-masih-kurang-konsumsi-sayuran-dan-buah>
- Umar, H. (2003). *Bussines : an Introduction*. Jakarta: Gramedia.
- Wibawa, A. (2012). *Analisis Peluang Usaha*. Retrieved from Arsa Wibawa Blog Spot: <http://arsawibawa1.blogspot.com/2012/12/analisis-peluang-usaha.html?m=1>
- Wibawa, A. (2012). *Analisis SWOT*. Retrieved from Blogspot: <http://arsawibawa1.blogspot.com/2012/12/analisis-peluang-usaha.html?m=1>
- Widjaja, C. (2016). *Adobe indesign*. tanggerang: Widjaja.

- widjajanta, B., & Widyaningsih, A. (2007). *Mengasah Kemampuan Ekonomi*. Bandung: Citra Praya.
- Wijatno, S. (2009). *Pengantar Enteurship*. Jakarta: Grasindo.
- Wiwoho, A. (2008). *Pengetahuan Tata Hidang*. Jakarta: Erlangga.
- Yahya, A. (2019). *Bali dan Bandung Jadi destinasi wisata kuliner keunggulan*. Retrieved from kompas tv:
<https://bandung.kompas.com/read/2019/05/24/11293611/bali-dan-bandung-jadi->
- Yahya, A. (2019, Mei 24). Bali dan Bandung Jadi Destinasi Wisata Kuliner Unggulan Indonesia. (R. Susanti, Interviewer)
- yanti, E. H. (2015, Maret 27). *Macam-Macam Metode Analisa*. Retrieved from Ilearning me: <https://evihanayanti.ilearning.me/2015/03/27/2411/>