

**PERENCANAAN USAHA SANDWICH BAR
DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi
Pada Program Diploma III



Oleh :

REMANG'DA PUTRA UMARA NEGARA MANIK

NIM : 201722089

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

2020

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Remang'Da Putra Umara Negara Manik
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Desember 1996
NIM : 201722089
Program Studi : MTH
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PERENCANAAN USAHA SANDWICH BAR SAY N WHICH 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, Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



REMANG'DA PUTRA UMARA N.M

Materai Rp. 6000,-

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PERENCANAAN USAHA SANDWICH BAR DI KOTA BANDUNG

NAMA : REMANG'DA PUTRA UMARA NEGARA M.
NIM : 201722089
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



Ign. Purwanggono, S.Sos., MAP

19560720 199203 1 001

Pembimbing II,



Drs. Dede Kuswandi, M.Hum

19651026 199703 1 001

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan hikmah yang Dia berikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, **“PERENCANAAN USAHA SANDWICH BAR DI KOTA BANDUNG”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak yang sudah membantu penulis baik langsung dan tidak langsung untuk menyelesaikan usulan penelitian. Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE, Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.sc., Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM., Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM. Par., Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Ign. Purwanggono, S.Sos., MAP, pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.

6. Bapak Drs. Dede Kuswandi, M.Hum, pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi, bantuan, doa dan juga kasih sayangnya, terutama untuk Ibu Yayah Mariyah selaku ibu kandung penulis yang selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan usulan penelitian ini.
9. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6B atas bantuan dan dukungan sampai usulan penelitian ini selesai.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan usulan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa usulan penelitian ini masih banyak kekurangannya untuk itu penulis akan menerima kritik dan saran yang akan diberikan oleh seluruh pembaca dengan senang hati. Penulis berharap usulan penelitian ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 14 Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR _____	i
DAFTAR ISI _____	iii
BAB I PENDAHULUAN _____	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	6
C. Visi Dan Misi	9
D. Swot <i>Analysis</i>	11
E. Spesifikasi Produk/Jasa	12
F. Jenis/Badan Usaha	13
G. Aspek Legalitas	14
BAB II ASPEK PRODUK _____	16
A. Daftar Dan Deskripsi Produk	16
B. Analisis Keunggulan Produk	17
C. Penentuan Kapasitas Dan Rencana Produksi	17
D. Penyajian Dan Kemasan Produk	23
E. Mekanisme Quality Check	27
BAB III RENCANA PEMASARAN _____	30
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	30
B. Validasi Produk	34
C. Kompetitor	36
D. Program Pemasaran	37
E. Media Pemasaran	38
F. Proyeksi Penjualan	40
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL _____	42
A. Identitas Owner/Founders	42
B. Struktur Organisasi	42
C. Job Analysis Dan Job Description	44
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja	46
E. Service Scape (Layout/Flow)	47
F. Action Plan Dan Report	49

BAB V ASPEK KEUANGAN _____	51
A. Metode Pencatatan Akuntansi	51
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Initial Investment</i>) _____	52
C. <i>Time Value of Money</i> (Nilai Waktu Uang)	53
D. Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>)	55
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	56
F. Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	57
DAFTAR PUSAKA _____	lix
BIODATA _____	lx
TURNITIN _____	lxi

DAFTAR TABEL

TABEL		HALAMAN
1	Jumlah wisatawan mancanegara dan domestik di kota bandung ____	3
2	Bisnis model canvas say n which _____	5
3	Menu makanan dan minuman	16
4	Standard Recipe Makanan “CRISPY CHICKEN SANDWICH” ...	18
5	Standard Recipe Makanan “SPICY CHICKEN SANDWICH” ____	19
6	Standard Recipe Makanan “TERIYAKI BEEF SANDWICH” ____	19
7	Standard Recipe Makanan “CHEEZY BEEF SANDWICH” _____	20
8	Standard Recipe Makanan “GOOD MORNING SANDWICH”	20
9	Standard Recipe Minuman “HOT MILK TEA”	21
10	Standard Recipe Minuman “ICE MILK TEA”	21
11	Standard Recipe Minuman “HOT CHOCOLATE”	21
12	Standard Recipe Minuman “ICE CHOCOLATE”	22
13	Standard Recipe Minuman “SUNBURST”	22
14	Standard Recipe Minuman “MINT COOLER” ..	22
15	Standard Recipe Minuman “ORANGE JUICE”	23
16	Standard Recipe Minuman “PINEAPPLE JUICE”	23
17	Standard Recipe Minuman “WATERMELON JUICE”	23
18	<i>Variable</i> Segmentasi Utama	32
19	Hasil Kuisisioner <i>Sample</i> Produk	35

20	Pesaing Usaha Tidak Langsung di Kota Bandung	37
21	Program Pemasaran Usaha Bisnis Sayur Which	38

22	Proyeksi Penjualan Makanan Selama 5 Tahun	41
23	Proyeksi Penjualan Minuman Selama 5 Tahun	41
24	Total Karyawan Say n Which	43
25	Anggaran Tenaga Kerja Say n Which	47
26	Action Plan Say n Which	49
27	<i>Invesment</i> Say n Which	52
28	<i>Invesment Working Capital</i> Say n Which 1 Bulan	53
29	<i>Present Value</i> Say n Which	54
30	<i>Future Value</i> Say n Which	54
31	Pendanaan Investasi Say n Which	55
32	<i>Payback Period</i> Say n Which	55
33	<i>Income Statement</i> Say n Which	58
34	<i>Cash Flow Projection</i> Say n Which	58

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		HALAMAN
1	Logo Say n Which _____	8
2	Lokasi Say n Which	9
3	Struktur Personalia	13
4	Contoh Kemasan <i>Sandwich Take Away</i>	25
5	Contoh Kemasan Minuman <i>Take Away</i>	26
6	Contoh Kemasan <i>Sandwich Dine In</i>	26
7	Contoh Kemasan Minuman Dine In	27
8	Struktur Organisasi Say n Which _____	43
9	Tampak Atas <i>Layout</i> Say n Which	47
10	Tampak Depan <i>Layout</i> Say n Which	48
11	Tampak Depan <i>Layout</i> Say n Which	48

DAFTAR PUSAKA

- Aditama, R. A. (2020). *Pengantar Manajemen : Teori dan Aplikasi*. Malang: AE Publishing.
- Aditama, R. A. (2020). *Pengantar Manajemen*. Malang: AE Publishing.
- Mamik. (2015). *Manajemen Keperawatan*. Sidoarjo: Zifatama Publisher.
- Flippo, E. B. (1984). *Manajemen Personalialia*. Jakarta: Erlangga.
- Meyers, K. (2009). *Ekowisata: panduan dasar pelaksanaan*. Jakarta: UNESCO Office Jakarta and Regional Bureau for Science in Asia and the Pacific.
- Suryati, L. (2019). *Manajemen Pemasaran: Suatu Strategi dalam Meningkatkan Loyalitas Pelanggan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Priyono. (2007). *Pengantar Manajemen*. Sidoarjo: Zifatama.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2017). *Marketing 4.0 Moving from Traditional to Digital*. John Wiley & Sons, Inc.
- Tjipto, S. (2019). *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: Deepublish.
- Situmorang, S. H. (2007). *Studi Kelayakan Bisnis Buku I*. Medan: USUpres.