

**PERENCANAAN BISNIS *SUNDANESE GASTRONOMY RESTAURANT*
DI KABUPATEN BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh:

Riky Pahlevy Syah Alfarisi
Nomor Induk: 201621413

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS *SUNDANESE GASTRONOMY RESTAURANT* DI
KABUPATEN BANDUNG**

NAMA : RIKY PAHLEVY SYAH ALFARISI
NIM : 201621413
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 26/2/2020

Pembimbing I,



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par. CHE

NIP 19810317 200605 2 001

Bandung, 26/2/2020

Pembimbing II,



Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par.

NIP 19770514 200902 1 002

Bandung, 26/2/2020

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RIKY PAHLEVY SYAH ALFARISI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/2 OKTOBER 1998
NIM : 201621413
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"PERENCANAAN BISNIS *SUNDANESE GASTRONOMY RESTAURANT* DI KABUPATEN 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 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 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, 08 Januari 2020

Yang memhuat pernyataan,



NIM 201621413

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Perencanaan Bisnis *Sundanese Gastronomy Restauant Di Kabupaten Bandung***”.

Tugas Akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat kelulusan Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan saran, arahan dan bimbingan serta keterangan dari berbagai pihak sebagaimana merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur secara materi, namun juga dapat membuka pandangan penulis bahwa sesungguhnya pengalaman dan pengetahuan tersebut adalah guru yang terbaik dari yang penulis dapatkan. Oleh karena itu dengan segala ketulusan tanpa mengurangi rasa hormat penulis, perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S Sos., MM. Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
5. Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par. selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya dalam mengkoreksi serta memberikan bimbingan, ide, saran, serta sebagai motivator sehingga selesainya penyusunan tugas akhir ini.

6. Pudin Saepudin, SST.Par., MP.Par. selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan, ilmu, saran, serta sebagai motivator sehingga selesainya penyusunan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen, staff dan tenaga pengajar khususnya dari Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan pengetahuan dan motivasi kepada penulis selama belajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Keluarga besar penulis, Ayah penulis Salman, Ibu penulis Ratna dan kakak juga adik penulis, Reza dan Reihana yang telah memberikan semangat dan mendukung baik secara moril dan materil.
9. Teman sekelas Hellskuy yang sudah memberikan arahan dan motivasi kepada penulis.
10. Seluruh pihak – pihak lain yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu oleh penulis.

Penulis sadar bahwa masih terdapat beberapa hal yang kurang berkenan pada penulisan Tugas Akhir ini dikarenakan keterbatasan wawasan dan pengetahuan penulis sehingga menimbulkan ketidaksempurnaan pada Tugas Akhir ini. Kiritk dan saran sangat penulis harapkan demi menciptakan hasil yang lebih baik dari sebelumnya. Akhir kata melalui penulisan Tugas Akhir ini, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Usaha Sejenis	7
C. Analisis SWOT	9
D. Jenis Badan Usaha.....	12
E. Lokasi.....	15
BAB II ASPEK PRODUK	18
A. Nama dan Logo Tempat Usaha.....	18
B. Nama dan Jenis Produk.....	20
C. Penyajian Kemasan dan Produk.....	22
D. Alasan dan Keunggulan Produk.....	24
E. Target Pasar.....	25
F. <i>Menu Design</i>	26
G. Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual.....	30
H. Proyeksi Penjualan	33
BAB III RENCANA PROMOSI ATAU PEMASARAN	35
A. Strategi Promosi	35
B. Media Promosi	39
C. Biaya Promosi	41
BAB IV ASPEK FISIK	44
A. Luas Bangunan	44
B. Desain dan Fungsi Bangunan	44

C. <i>Floor Plan</i>	51
BAB V ASPEK OPERASIONAL	53
A. Struktur Organisasi	53
B. Jam Kerja.....	55
C. <i>Job Specification dan General Service Procedure</i>	57
D. Status Pegawai	62
E. Sistem Penggajian	62
F. Desain Seragam	65
BAB VI ASPEK FINANSIAL	67
A. Inventasi	67
B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan	69
C. <i>Income Statement and Cash Flow</i>	72
D. <i>Investment Analysis</i>	74
DAFTAR PUSTAKA	76

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1.1 Kunjungan Wisatawan ke Kabupaten Bandung Periode Januari – Juni 2019	2
1.2 Pesaing Usaha Serupa Kawasan Pasirjambu Bandung	9
2.1 Jenis Produk Makanan Restoran Karumbung	21
2.2 Jenis Produk Minuman di Bar Jamu Restoran Karumbung..	22
2.3 <i>Food Cost</i>	30
2.4 Rekapitulasi <i>Food Cost</i>	31
2.5 <i>Beverage Cost</i>	32
2.6 Rekapitulasi <i>Beverage Cost</i>	33
2.7 Proyeksi Penjualan Restoran Karumbung.....	34
3.1 Biaya Promosi Restoran Karumbung.....	42
5.1 Rincian Jumlah Pegawai	54
5.2 <i>Shift</i> Karyawan	56
5.3 Waktu Kerja Karyawan.....	56
5.4 Jadwal Kerja Karyawan	56
5.5 <i>Job Spesification</i> Karyawan Restoran Karumbung.....	58
5.6 <i>Standar Operational Procedures</i> Restoran Karumbung.....	61
5.7 Gaji Karyawan	63
5.8 Sistem Penggajian Karyawan di Restoran Karumbung	63
6.1 <i>Investment</i>	67
6.2 Biaya Peralatan dan Perlengkapan	69

6.3	<i>Income Statement and Cash Flow</i>	73
6.4	<i>Investment Analysis</i>	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1.1 Data Kunjungan Wisatawan di Bandung	3
1.2 Rencana Struktur Organisasi.....	15
1.3 Lokasi Perencanaan <i>Sundanese Gastronomy Restaurant</i> Di Jalan Raya Ciwidey KM.25	16
2.1 Desain Logo Restoran Karumbung.....	19
2.2 Penyajian Makanan Restoran Karumbung.....	23
2.3 Desain Kemasan <i>Take Away</i> Produk Makanan.....	24
2.4 Desain Menu Makanan (1).....	27
2.5 Desain Menu Makanan (2).....	28
2.6 Desain Menu Minuma.....	29
3.1 Desain Iklan <i>Grand Opening</i> Restoran Karumbung.....	36
3.2 Desain Promosi <i>Free Ices Dessert</i>	38
3.3 Media Promosi Berbayar Melalui <i>Instagram Ads</i>	40
4.1 <i>Venue</i> Restoran.....	45
4.2 Joglo	47
4.3 <i>Dining Room</i>	48
4.4 <i>Open Kitchen</i>	48
4.5 Desain Interior Bar Jamu	49
4.6 Alat-Alat Memasak Tradisional Sunda.....	49
4.7 Musik Tradisional Sunda	50
4.8 Gazebo.....	50

4.9	Denah Restoran Karumbung	51
5.1	Struktur Organisasi Restoran Karumbung	54
5.2	Desain Seragam <i>Waiters/ess</i> di Restoran Karumbung.....	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. <i>Food Cost</i>	78
2. <i>Beverage Cost</i>	85
3. <i>Pre-Opening Expenses</i>	89
4. <i>Operating Expenses</i>	90

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. (2007). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Atmojo, M. W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Daryanto. (2014). *Bagaimana Berwirausaha?. Indonesia* : Gunung Samudera.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat. (2019, Oktober 8). *Statistik Wisatawan*. 140 Ribu Wisatawan Berlibur di Kabupaten Bandung : <http://www.bandungkab.go.id/arsip/empat-hari-140-ribu-wisatawan-berlibur-di-kabupaten-bandung>
- Easybiz. (2018, 12 26). *Prosedur Mendirikan CV Yang Harus Anda Ketahui*. <https://www.easybiz.id/prosedur-mendirikan-cv-yang-harus-anda-ketahui/>
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st century*. Oxford: Elsevier Ltd.
- Jogiyanto. (2005). *Sistem Informasi Strategik untuk Keunggulan Kompetitif*. Yogyakarta : Andi Offset.
- Kitab Undang – Undang Hukum Perdata (KUHD). Pasal 16 – 35.
- Kotler, Philip. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Kotler, P., & Amstrong, G. (2016). *Prinsip-prinsip Pemasaran. Edisi 13. Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Keller. (2007). *Manajemen Pemasaran, Jilid I, Edisi 12*. Jakarta: PT. Indeks.
- Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2014). Nomor 11 Tahun 2014 pada pasal 1 ayat 2.

- PRIANGAN. (2019, Desember 18). *Portal Informasi Harga Pangan*. Retrieved from <http://priangan.org/>
- Sailendra, A. (2015). *Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP, Cetakan Pertama*. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Salusu. (2015). *Pengambilan Keputusan Strategik*. Jakarta : PT Grasindo.
- Sukmadi. (2017). *Dasar – Dasar Manajemen*. Bandung : IKAPI.
- Sukmadi. (2017). *Pengantar Ekonomi Bisnis*. Bandung : Humaniora.audis
- Suwardikun, D. W. (2000). *Merubah Citra Melalui Perubahan Logo*. Bandung: ITB Library.
- Tjiptono, F. (2008). *Strategi Pemasaran, Edisi 3*. Yogyakarta: Andi.
- Tjiptono, F., & Chandra, G. (2012). *Pemasaran Strategik*. Yogyakarta: Andi.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Pasal 50-60 dan Pasal 77-85.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2008 tentang Pajak Penghasilan.
- Uripi, V. (2006). *Menu Sehat Untuk Balita*. Jakarta: Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara.