

**PERENCANAAN BISNIS RESTORAN HIDANGAN
BERKUAH DI KARAWACI TANGERANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

SITI AMALIA SARTIKA

Nomor Induk : 201621458

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

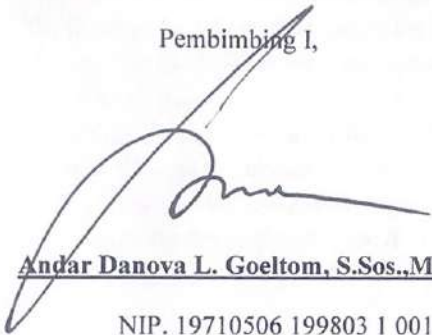
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS RESTORAN HIDANGAN BERKUAH
DI KARAWACI TANGERANG

NAMA : SITI AMALIA SARTIKA
NIM : 201621458
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

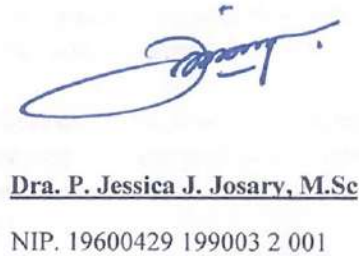
Bandung, 17/02/2020

Pembimbing I,


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

Bandung, 19/02/2020

Pembimbing II,


Dra. P. Jessica J. Josary, M.Sc
NIP. 19600429 199003 2 001

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SITI AMALIA SARTIKA
Tempat/Tanggal Lahir : TANGERANG/29 JANUARI 1996
NIM : 201621458
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PERENCANAAN BISNIS RESTORAN HIDANGAN BERKUAH DI KARAWACI TANGERANG** 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,



NIM 201621458

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada hadirat Allah atas berkatnya yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program Jurusan Hospitaliti Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, **“PERENCANAAN BISNIS RESTORAN HIDANGAN BERKUAH DI KARAWACI TANGERANG”**

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada beberapa pihak yang telah membantu secara langsung dan tidak langsung ke dalam pembuatan tugas akhir ini. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Akademik di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Andar Danova L. Goeltom , S.Sos., M.Sc selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan, dukungan dan bimbingan.
6. Ibu Dra. P. Jessica. J. M.Sc selaku pembimbing II yang telah memberikan masukan, dukungan dan bimbingan.

7. Kedua orangtua yang telah memberikan dukungan, kasih sayang serta doa restu kepada penulis.
8. Seluruh pengajar Manajemen Tata Hidang khususnya dan seluruh jajaran dosen serta karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh teman-teman kelas MTH 6A atas bantuan dan semangat hingga Tugas Akhir ini terselesaikan.
10. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.

Penulis dengan seluruh kerendahan hatinya sadar bahwa terdapat beberapa hal yang mungkin kurang berkenan dikarenakan pengetahuan penulis yang masih terbatas serta pengalaman penulis sehingga mungkin adanya ketidaksempurnaan dalam pembuatan tugas akhir ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar menciptakan hasil yang lebih baik.

Bandung, Januari 2020

Siti Amalia Sartika

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Usaha Sejenis dan Pesaing.....	8
C. Analisis Peluang dan Hambatan	10
D. Jenis atau Badan Usaha dan Struktur Organisasi	12
E. Struktur Personalia atau Manajemen.....	13
F. Lokasi dan Waktu Penulisan Perencanaan Usaha	14
G. Waktu Penulisan Perencanaan Usaha.....	15
BAB II ASPEK PRODUK	16
A. Nama dan Logo Tempat Usaha.....	16
B. Nama dan Jenis Produk	17
C. Penyajian dan Kemasan Produk.....	19
D. Alasan dan Keunggulan Produk.....	21
E. Target Pasar	21
F. Menu Design.....	23
H. Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual	25

G. Proyeksi Penjualan.....	28
BAB III PROMOSI DAN PEMASARAN.....	29
A. Strategi Promosi.....	29
B. Media Promosi.....	29
C. Biaya Promosi.....	30
BAB IV ASPEK FISIK.....	34
A. Luas Bangunan.....	34
B. Desain dan Fungsi Bangunan.....	35
C. <i>Floor Plan</i>	40
BAB V ASPEK OPERASIONAL.....	41
A. Struktur Organisasi.....	41
B. Jam Kerja.....	42
C. <i>Job Specification dan General Service Procedure</i>	43
D. <i>General Service Procedure</i>	47
E. Status Pegawai.....	48
F. Sistem Penggajian.....	48
G. Desain Seragam.....	49
BAB VI ASPEK FINANSIAL.....	51
A. Investasi.....	51
B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan.....	52
C. <i>Income Statement and Cash Flow</i>	55
D. <i>Investment Analysis</i>	56

DAFTAR PUSTAKA58

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1 Data Penduduk Kota Tangerang	3
2 Data Wisatawan Kota Tangerang.....	3
3 Data Hasil Kuesioner Minat Konsumen Terhadap Hidangan Berkuah	8
4 Pesaing Usaha Sejenis Di Karawaci Dan Sekitarnya.....	9
5 Pesaing Usaha Tidak Sejenis Di Karawaci Dan Sekitarnya	9
6 Penulisan Perencanaan Business Plan.....	15
7 Menu Yang Disajikan Di Restoran Sop Iga Cabe Domba	18
8 Equipment.....	19
9 Perhitungan Biaya Dan Harga Sop Iga Sapi.....	26
10 Perhitungan Biaya Dan Harga Jual Pepes Ikan Teri	26
11 Perhitungan Biaya Dan Harga Jual Pisang Bakar	27
12 Perhitungan Biaya Dan Harga Jual Jus Mangga.....	27
13 Proyeksi Penjualan	28
14 Promosi Awal Sop Iga Cabe Domba	30
15 Promosi Jangka Panjang Sop Iga Cabe Domba	31
16 Promosi Calender Event Sop Iga Cabe Domba	31
17 Tata Ruang Restoran Sop Iga Cabe Domba	34
18 Jumlah Pegawai Sop Iga Cabe Domba.....	42
19 Perencanaan Gaji Karyawan Di Sop Iga Cabe Domba	49
20 <i>Investment</i>	51
21 <i>Loan Installment Schedule</i>	52

<i>22 Furniture And Equipment</i>	53
<i>23 Income Statement And Cash Flow</i>	55
<i>24 Investment Analysis At End Of 5 Years</i>	56

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1 Rencana Struktur Organisasi	14
2 Lokasi Perencanaan Bisnis Restoran Hidangan Berkuah Di Karawaci Tangerang	15
3 Desain Logo Restoran Sop Iga Cabe Domba	17
4 Menu Design	24
5 Tampilan Dari Luar	36
6 Desain <i>Interior</i> Lantai Dasar	36
7 Desain <i>Interior</i> Lantai Dua	37
8 Desain <i>Kitchen Area</i>	37
9 Desain <i>Cashier Area</i>	38
10 Desain <i>Office Area</i>	38
11 Desain <i>Staff Area</i>	39
12 <i>Floor Plan</i> Sop Iga Cabe Domba	40
13 Struktur Organisasi	41
14 Desain Seragam Sop Iga Cabe Domba	49

DAFTAR PUSTAKA

- Ebert, R. J., Griffin, W. R., Starke, F. A., & 'Dracopoulos, G. (2014). *Business Essentials*. Canada: Person Education.
- hermayani, a., Gardjito, M., & Santoso, U. (2017). *Makanan Tradisional Indonesia* . Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Jogiyanto. (2005). *Analisa dan Desain Sistem Informasi : Pendekatan Terstruktur Teori Praktik Aplikasi Bisnis*. Yogyakarta: ANDI.
- Kasali. (20006). *Manajemen Public Relations*. Jakarta: Gramedia Puustaka Utama.
- Machfoedz, M. (2010). *Komunikasi Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Cakra Ilmu.
- Maslow, A. (2010). *Motivation and Personality*. Jakarta: Rajawali.
- Pemerintah Kota Tangerang. (2019). *Kunjungan Wisatawan Meningkat, Kota Ini Semakin Layak Dikunjungi*. Retrieved from <https://tangerangkota.go.id/kunjungan-wisatawan-meningkat-kota-ini-semakin-layak-dikunjungi>
- Puntoadi, D. (2011). *Menciptkan Penjualan Melalui Social Media*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Sholihin, A. I. (2010). *Buku Pintar Ekonomi Syariah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- soekresno. (2000). *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Stephen, & Obbins. (2006). *Perilaku Organisasi*. New Jersey: Prentice Hall.
- Tangerang, B. K. (2018). *jumlah penduduk menurut kecamatan di kota tangerang*. Retrieved from tangerangkota.bps.go.id: https://tangerangkota.bps.go.id/dynamictable/2018/11/21/97/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-di-kota-tangerang-2017.html
- Tjiptono, Fandy, & Gregorius, C. (2012). *Fandy*. Yogyakarta: ANDI.
- Tohar, M. (2007). *Membuka Usaha Kecil*. Yogyakarta: Kansius.
- Zilfania, V. (2014). *ejournal.bsi.ac.id*, 17.