

**PERENCANAAN BISNIS “LUCKITCHEN”  
DI DAERAH BENDUNGAN HILIR  
JAKARTA PUSAT**

**TUGAS AKHIR**

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



Oleh:

**SYIFA NABILA**

**Nomor Induk : 201621479**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG**

**2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS "LUCKITCHEN"  
DI DAERAH BENDUNGAN HILIR JAKARTA PUSAT

NAMA : SYIFA NABILA  
NIM : 201621479  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 10/02/2020

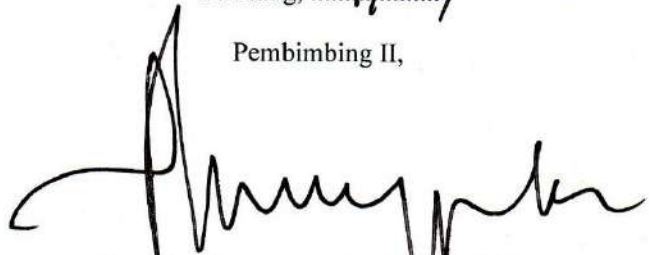
Pembimbing I,



Ridwan Iskandar, SE., MM.  
NIP.....

Bandung, 04/02/2020

Pembimbing II,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.  
NIP. 19560720.199203.1001.

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 : Syifa Nabila  
Tempat/Tanggal Lahir : Padang/ 21 September 1997  
NIM : 201621479  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **“PERENCANAAN BISNIS LUCKITCHEN DI DAERAH BENDUNGAN HILIR, JAKARTA PUSAT”** 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,



**Syifa Nabila**  
Nim: 201621479

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan penyertaan Nya kepada penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis memberi judul :”**PERENCANAAN BISNIS LUCKITCHEN DI DAERAH BENDUNGAN HILIR, JAKARTA PUSAT**”Tujuan dibuatnya penulisan Tugas Akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis mendapat berbagai macam hambatan namun akhirnya dapat terselesaikan juga dengan tepat waktu.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya atas dukungan, bantuan serta doa, baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini kepada :

1. Bapak Faisal, 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. Selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan, dukungan, bimbingan serta motivasi kepada penulis.

6. Bapak Ignatius Purwanggono. S.Sos. MAP. pembimbing II yang telah memberikan masukan, dukungan, bimbingan serta motivasi kepada penulis.
7. Seluruh staff pengajar serta karyawan Manajemen Tata Hidangan khususnya dan seluruh jajaran dosen serta karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung pada umumnya.
8. Keluarga penulis, terutama untuk bapak Kenedi dan ibu Niswen selaku orang tua penulis yang tidak pernah berhenti memberikan dukungan penuh kepada penulis baik secara material maupun spritual.
9. Seluruh teman-teman Manajemen Tata Hidangan angkatan 2016 terutama 6B atas bantuan, semangat, cerita dan persahabatan yang telah dilalui bersama hingga akhirnya Usulan Penelitian ini terselesaikan.
10. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dikarenakan keterbatasan penulis dalam hal pendidikan, pengalaman, dan kemampuan untuk Usulan Penelitian yang telah dibuat agar lebih baik lagi.

Bandung, Januari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

Halaman

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A.Latar Belakang.....	1
B.Gambaran Umum Usaha Sejenis atau Pesaing .....	7
C.Analisis Peluang Usaha dan Hambatan.....	10
D.Jenis atau Badan Usaha dan Struktur Personalia atau Manajemen.....	13
E.Lokasi .....	16
<b>BAB II ASPEK PRODUK</b> .....	<b>18</b>
A>Nama dan Logo Tempat Usaha .....	18
B>Nama dan Jenis Produk.....	19
C.Penyajian dan Kemasan Produk .....	21
D.Alasan dan Keunggulan Produk .....	23
E.Target Market.....	23
F.Menu <i>Design</i> .....	24
G.Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual .....	28
H.Proyeksi Penjualan.....	30
<b>BAB III RENCANA PROMOSI/PEMASARAN</b> .....	<b>31</b>
A.Rencana Promosi .....	31
B.Media Promosi.....	33
C.Biaya Promosi.....	36
<b>BAB IV ASPEK FISIK</b> .....	<b>38</b>
A.Luas bangunan.....	38
B.Desain Dan Fungsi Bangunan .....	39
C. <i>Floor Plan</i> .....	42
<b>BAB V ASPEK OPERASIONAL</b> .....	<b>45</b>
A.Struktur Organisasi .....	45

B. Jam Kerja.....	46
C. <i>Job Specification Dan General Service</i> .....	47
D. Status Pegawai.....	50
E. Sistem Penggajian .....	51
F. Desain Seragam.....	52
<b>BAB VI ASPEK FIINANSIAL.....</b>	<b>53</b>
A. Investasi.....	53
B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan .....	54
C. <i>Income Statement and Cashflow</i> .....	57
D. <i>Investment Analysis</i> .....	59
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Jumlah Penduduk Dki Jakarta.....	2
2 Kuesioner Minat Terhadap <i>Luckichen Catering Online</i> .....	6
3 Daftar Pesaing <i>Catering</i> Di Daerah Bendungan Hilir, Jakarta Pusat...	8
4 Analisis Swot Di Daerah Bendungan Hilir, Jakarta Pusat .....	12
5 Jenis Makanan Katering <i>Luckitchen</i> .....	20
6 Proyeksi Biaya Dan Nilai Jual Produk <i>Catering Luckitchen</i> .....	28
7 Proyeksi Penjualan <i>Catering Luckitchen</i> Dalam 5 Tahun.....	30
8 Proyeksi Dana Promosi <i>Catering Luckitchen</i> Dalam 1 Tahun .....	37
9 Rincian Luas <i>Katering Luckitchen</i> .....	38
10 Rincian Jumlah Pegawai <i>Katering Luckitchen</i> .....	46
11 Rincian <i>Job Specification</i> Juru Masak Dan Karyawan Di Katering <i>Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat.....	48
12 <i>General Service Procedure</i> Juru Masak Katering <i>Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat .....	49
13 <i>General Service Procedure</i> Karyawan Katering <i>Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat .....	50
14 Tingkat Gaji Karyawan <i>Catering Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat ...	51
15 Perincian Nilai Investasi Katering <i>Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat .....	53
16 Perincian Nilai Peralatan Dan Perlengkapan <i>Katering Luckitchen</i> .....	54
17 Perincian <i>Income Statement And Cashflow</i>	



	Katering <i>Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat .....	57
18	Perincian <i>Investment Analysis</i> Katering <i>Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat .....	59

## DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Struktur Organisasi Luckitchen .....	14
2	Rencana Tempat Usaha Catering <i>Luckitchen</i> Di Bendungan Hilir, Jakarta Pusat .....	17
3	Logo <i>Luckitchen</i> .....	18
4	Penyajian Dan Kemasan Produk Makanan Luckitchen .....	22
5	Menu <i>Design</i> Aplikasi <i>Luckitchen</i> .....	25
6	Produk Dendeng Batokok Catering <i>Luckitchen</i> .....	26
7	Produk Rendang <i>Catering Luckitchen</i> .....	27
8	Produk Ayam Serundeng <i>Catering Luckitchen</i> .....	27
9	Media Pemasaran <i>Flyer Soft Opening Catering Luckitchen</i> .....	34
10	Media Pemasaran Brosur Katering <i>Luckitchen</i> .....	34
11	Media Sosial Instagram <i>Luckitchen</i> .....	35
12	Desain Bangunan Katering <i>Luckitchen</i> Tampak Depan.....	39
13	Desain Bangunan Katering <i>Luckitchen</i> Ruangan Packaging.....	40
14	Desain Bangunan Katering <i>Luckitchen</i> Ruangan Kantor.....	40
15	Desain Bangunan Katering <i>Luckitchen</i> Area Dapur Penyimpanan.....	41
16	Desain Bangunan Katering <i>Luckitchen</i> Area Dapur Masak .....	41
17	Desain Bangunan Katering <i>Luckitchen</i> Area Loker.....	42
18	<i>Floor Plan</i> Katering <i>Luckitchen</i> .....	44
19	Struktur Organisasi <i>Catering Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat .....	45
20	Desain Seragam <i>Catering Luckitchen</i> Benhil, Jakarta Pusat .....	52

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	<i>Standar Recipe</i> Menu Makanan Di Katering <i>Luckitchen</i> BendunganHilir, Jakarta Pusat .....	64
2	Biodata.....	71
3	Daftar Pertanyaan Kuesioner .....	72

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardjuno, W. (2008). *Pengetahuan Tata Hidangan* . Jakarta: Erlangga.
- Bayu, M. (2010, April 05). *Pariwisata Bali dan Global, Suarhana 2002*  
*Pengertian Menu* . Diambil kembali dari Blogspot:  
<http://madebayu.blogspot.com/2010/04/pengertian-menu.html>
- Budihardjo, I. M. (2014). *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Jakarta: Raih Asa  
Sukses (penebar swadaya grup).
- Elbadiansyah. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Purwokerto: CV  
IRDH.
- Faniyah, I. (2017). *Investasi Syariah Dalam Pembangunan Ekonomi Indonesia*.  
Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Hermawan, V. (2018). *BAB II LANDASAN TEORI. Menurut Kardigantara*  
*(2006), jasa boga (catering) termasuk dalam industri*. Diambil kembali  
dari docplayer.info: [https://docplayer.info/80801893-Bab-ii-landasan-  
teori-menurut-kardigantara-2006-jasa-boga-catering-termasuk-dalam-  
industri.html](https://docplayer.info/80801893-Bab-ii-landasan-teori-menurut-kardigantara-2006-jasa-boga-catering-termasuk-dalam-industri.html)
- Hukum88, A. (2012, Oktober 10). *Pengertian Produk Menurut Para Ahli*  
*(2001:346)*. Diambil kembali dari Blogspot:  
[http://artikelhukum88.blogspot.com/2012/10/pengertian-produk-menurut-  
para-ahli.html](http://artikelhukum88.blogspot.com/2012/10/pengertian-produk-menurut-para-ahli.html)
- Husein, U. (2000). *Business An Introduction*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka  
Utama.
- Indonesia, M. T. (2012, Agustus 15). *PERJANJIAN KERJA UNTUK WAKTU*  
*TERTENTU*. Diambil kembali dari Hukum Tenaga Kerja:

<https://www.hukumtenagakerja.com/perjanjian-kerja/perjanjian-kerja-untuk-waktu-tertentu/>

Karnivor. (2019). *Contoh Analisis SWOT Perusahaan dan Cara Pembuatannya*.

Diambil kembali dari Karnivor: <https://karinov.co.id/contoh-analisis-swot-perusahaan/>

Ketenagakerjaan, U.-U. (2000). *Ketentuan Waktu dan Upah Kerja Lembur di*

*Sektor Tertentu*. Diambil kembali dari Hukumonline.com:

<https://www.hukumonline.com/klinik/detail/ulasan/lt51245c6706e57/ketentuan-waktu-dan-upah-kerja-lembur-di-sektor-tertentu/>

Media, W. (2019, Februari 19). *Bendungan Hilir, Tanah Abang, Jakarta Pusat*.

Diambil kembali dari Wiki Pedia:

[https://id.wikipedia.org/wiki/Bendungan\\_Hilir,\\_Tanah\\_Abang,\\_Jakarta\\_Pusat](https://id.wikipedia.org/wiki/Bendungan_Hilir,_Tanah_Abang,_Jakarta_Pusat)

Media, W. (2019, Februari 19). *Bendungan Hilir, Tanah Abang, Jakarta Pusat*.

Diambil kembali dari Wiki Pedia:

[https://id.wikipedia.org/wiki/Bendungan\\_Hilir,\\_Tanah\\_Abang,\\_Jakarta\\_Pusat](https://id.wikipedia.org/wiki/Bendungan_Hilir,_Tanah_Abang,_Jakarta_Pusat)

Media, W. (2019, September 16). *Daerah Khusus Ibukota Jakarta*. Diambil

kembali dari Wiki Pedia:

[https://id.wikipedia.org/wiki/Daerah\\_Khusus\\_Ibukota\\_Jakarta](https://id.wikipedia.org/wiki/Daerah_Khusus_Ibukota_Jakarta)

Moekijat. (2019). Dalam B. S. Luturlean, *Strategi Bisnis Pariwisata* (hal. 224).

Bandung: Humaniora.

Pajak. (2019). *PPh Pasal 21/26*. Diambil kembali dari Direktorat Jendral Pajak:

<https://www.pajak.go.id/id/pph-pasal-2126>

*Pengertian Badan Usaha* . (2015). Diambil kembali dari Informasi Pengetahuan:

<http://pengertianaja.blogspot.com/2018/02/pengertian-badan-usaha-menurut-para-ahli.html>

Sistaningrum. (2016). *Pengertian, Tujuan dan Bauran Pemasaran*. Diambil

kembali dari Kajian Pustaka:

<https://www.kajianpustaka.com/2016/11/pengertian-tujuan-dan-bauran-promosi.html>

Statistik, B. P. (2019). *Jumlah Penduduk DKI Jakarta (2015-2017)*. Diambil

kembali dari Databoks:

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/01/24/berapa-jumlah-penduduk-jakarta>

Subagyo, A. (2007). *Studi Kelayakan* . Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Suparjati. (2000). *Tata Usaha dan Kearsipan*. Yogyakarta: Kanisius.

Suwardikun, D. W. (2000). *Merubah Citra Melalui Perubahan Logo* . Bandung :

ITB Library.

zual. (2013). *Gelombang Ekonomi Inovasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka

Utama.