

**PERENCANAAN BISNIS ZAMRUD KHATULISTIWA**  
*LOUNGE*

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
Dalam menempuh Ujian Akhir  
Program Diploma III



Oleh :

**SYNTHA MULYANI PUTRI**

**Nomor Induk : 201621459**

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

**2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
PERENCANAAN BISNIS ZAMRUD KHATULISTIWA LOUNGE

NAMA : SYNTHA MULYANI PUTRI  
NIM : 201621459  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 17/12/2020

Pembimbing I,

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

NIP 19710506 199803 1 001

Bandung, 17/12/2020

Pembimbing II,

Dra. Retno Budi Wahvuni, MM, CHE.

NIP 19620730 298803 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 : SYNTHA MULYANI PUTRI  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/31 MARET 1999  
NIM : 201621459  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PERENCANAAN BISNIS ZAMRUD KHATULISTIWA LOUNGE** 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,



**SYNTHA MULYANI PUTRI**

NIM 201621459

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat rahmat dan nikmatnya yang melimpah 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 ZAMRUD KHATULISTIWA LOUNGE”**

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada beberapa pihak yang telah membantu dan mendukung secara langsung dan tidak langsung pada 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 dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, sekaligus selaku pembimbing I penulis yang sudah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM, CHE. selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan, doa dan juga kasih sayangnya, terutama untuk Ibu Ida Mulyani selaku ibu kandung penulis yang selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6A atas bantuan dan dukungan sampai Tugas Akhir ini selesai.
9. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari, Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan kelemahannya. Untuk itu kritik dan saran yang membangun akan diterima dengan senang hati. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi seluruh pembaca.

Bandung, Juli 2019

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>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Usaha Sejenis atau Pesaing .....	7
C. Analisis Peluang dan Hambatan .....	9
D. Jenis atau Badan Usaha dan Struktur Personalia atau Manajemen .....	10
E. Lokasi dan Waktu penulisan Perencanaan Usaha .....	13
<b>BAB II ASPEK PRODUK.....</b>	<b>15</b>
A. Nama dan Logo Tempat Usaha.....	15
B. Nama dan Jenis Produk.....	17
C. Penyajian dan Kemasan Produk.....	18
D. Alasan dan Keunggulan Produk.....	20
E. Target Pasar .....	21
F. Menu Design.....	23
G. Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual.....	24
H. Proyeksi Penjualan.....	25
<b>BAB III RENCANA PROMOSI / PEMASARAN .....</b>	<b>27</b>
A. Strategi Promosi.....	27
a. Strategi Produk.....	27
b. Strategi Harga .....	28
c. Strategi Distribusi .....	28
d. Strategi Promosi.....	28

<b>B.</b> Media Promosi .....	29
I. Banner dan Brosur.....	30
II. Instagram.....	31
<b>C.</b> Biaya Promosi .....	35
<b>BAB IV ASPEK FISIK</b> .....	37
A. Luas Tempat.....	37
B. Desain & Fungsi Bangunan .....	37
C. Floor Plan.....	42
<b>BAB V ASPEK OPERASIONAL</b> .....	44
A. Struktur Organisasi .....	44
B. Jam Kerja .....	44
C. Spesifikasi Bekerja dan Prosedur Umum Pelayanan .....	46
D. Status Pegawai .....	48
E. Sistem Penggajian.....	49
F. Desain Seragam .....	50
<b>BAB VI ASPEK FINANSIAL</b> .....	52
A. Investasi .....	52
B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan.....	53
C. Income Statement & Cash Flow .....	55
D. Investment Analisis.....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	58
<b>LAMPIRAN</b> .....	63

## DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
<b>1.1</b>	Proyeksi Penduduk Kota Bekasi Periode 2011 – 2020 .....	4
<b>1.2</b>	Ketertarikan Masyarakat Kota Bekasi Terhadap Lounge dengan Menu Tradisional .....	6
<b>1.3</b>	Pesaing Usaha Langsung di Kota Bekasi dan Sekitarnya .....	7
<b>1.4</b>	Pesaing Usaha Tidak Langsung di Kota Bekasi dan Sekitarnya .....	8
<b>2.1</b>	Produk Dessert Tradisional di Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	18
<b>2.2</b>	Jenis Produk Minuman di Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	18
<b>2.3</b>	Contoh Kemasan Produk .....	19
<b>2.4</b>	Biaya Produk .....	25
<b>2.5</b>	Proyeksi Penjualan Selama 5 Tahun .....	26
<b>3.1</b>	Biaya Promosi 2020 .....	30
<b>5.1</b>	Rincian Jumlah Pegawai Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	44
<b>5.2</b>	Jadwal Kerja Karyawan .....	45
<b>5.3</b>	Spesifikasi Kerja Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	46
<b>5.4</b>	Standar Prosedur Pelayanan.....	48
<b>5.5</b>	Status Kepegawaian .....	49
<b>5.6</b>	Sistem Penggajian .....	50
<b>6.1</b>	Investasi Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	52
<b>6.2</b>	Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	53
<b>6.3</b>	Perhitungan Income Statetement .....	55



<b>6.4</b>	Perhitungan Cash Flow .....	55
<b>6.5</b>	Perhitungan Operating Cash Flow.....	56
<b>6.6</b>	Investment Analisis.....	56
<b>6.7</b>	Perhitungan Payback Period .....	56

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Rencana Struktur Manajemen .....	12
1.2 Lokasi Perencanaan Bisnis .....	13
1.3 Lokasi Ruko Perencanaan Bisnis Lounge .....	14
2.1 Desain Logo Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	16
2.2 Desain Menu Makanan Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	23
2.3 Desain Menu Minuman Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	24
3.1 Banner & Brosur soft Opening .....	30
3.2 Promosi Soft Opening di Instagram .....	31
3.3 Promo hari Kasih Sayang di Instagram .....	32
3.4 Promo Hari kartini di Instagram .....	33
3.5 Promo Hari Kemerdekaan di Instagram .....	34
4.1 Zamrud Khatulistiwa Lounge Tampak Depan .....	38
4.2 Pintu Masuk .....	38
4.3 Zamrud Khatulistiwa Lounge Lantai 1 .....	39
4.4 Lantai 1 Area Bar .....	39
4.5 Area Dapur & Toilet Tampak dari Bar .....	40
4.6 Area Lantai 2 Tampak dari Tangga .....	40
4.7 Area Toilet .....	41
4.8 Sitting Area Sisi Kiri .....	41

<b>4.9</b>	Sitting Area Sisi Kanan .....	42
<b>4.10</b>	Floor Plan Zamrud Khatulistiwa Lounge .....	43
<b>5.1</b>	Desain Seragam .....	51
<b>5.2</b>	Desain Apron .....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Kuesioner Minat Masyarakat Bekasi Terhadap Lounge Dengan Menu Tradisional .....	61
2	Biodata Penulis .....	63

## DAFTAR PUSTAKA

- (2018, Desember). Retrieved from Wikipedia: [https://id.wikipedia.org > wiki > Penjualan\\_tidak\\_langsung](https://id.wikipedia.org/wiki/Penjualan_tidak_langsung)
- Perusahaan Perseorangan*. (2019, September). Retrieved Desember 3, 2019, from Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Perusahaan\\_perseorangan](https://id.wikipedia.org/wiki/Perusahaan_perseorangan)
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- BAPPEDA. (2019). *Pengembangan Pariwisata Berbasis Ramah lingkungan*. Retrieved from BAPPEDA Jawa Barat: <http://bappeda.jabarprov.go.id/>
- Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia. (n.d.). *UNDANG-UNDANG TENTANG USAHA PERSEORANGAN DAN BADAN USAHA BUKAN BADAN HUKUM*.
- Djaslim, S. (2003). *Intisari Pemasaran & Unsur - Unsur Pemasaran*. Bandung: linda Karya.
- Indonesia, E. (n.d.). *Prosedur Pendirian Perusahaan Perseorangan*. Retrieved from EMERHUB.ID: <https://emerhub.com/id/pendirian-perusahaan-perseorangan/>
- Jogiyanto. (2005). *Analisa dan Desain Sistem Informasi : Pendekatan Terstruktur Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kementrian Agraria dan Tata Ruang. (n.d.). *UNDANG-UNDANG NO 28 TAHUN 2002 TENTANG BANGUNAN GEDUNG*.

Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. (n.d.). *Pasal 1 Ayat 1 Peraturan Menteri no. 102/MEN/VII/2004.*

Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip - Prinsip Pemasaran.* Jakarta: Erlangga.

Laksmi, Sosetyo, T. A., & Imansyah, A. (2011). *Manajemen Lembaga Informasi.* Jakarta: Penaku.

Lupiyoadi. (2001). *Manajemen Pemasaran Jasa, Teori & Praktek.* Jakarta: Salemba Empat.

Nasution, & Prasetyawan. (2008). *Perencanaan & Pengendalian produksi.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Prasadja, R. B. (2009). *Psikologi Pelayanan Jasa Hotel, Resto dan Kafe.* Jakarta: Erlangga.

Presiden Republik Indonesia. (n.d.). *UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 13 TAHUN 2003.*

Rustan. (2009). *Mendesain Logo.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Sachari, & Sunarya. (2001). *Desain & Dunia Kesenirupaan di Indonesia.* Bandung: ITB.

Sambodo, A., & Bagyono. (2006). *Kantor Depan Hotel.* Yogyakarta: Andi Offset.

Soenarno, A. (2006). *Front Office Management.* Yogyakarta: Andi Offset.

Statistik, B. P. (2019). *Proyeksi Penduduk Kota Bekasi*. Retrieved from BPS Kota Bekasi: <https://bekasikota.bps.go.id/>

Statistik, B. P. (n.d.). *Proyeksi Penduduk Kota Bekasi*. Retrieved from BPS Bekasi Kota: <https://bekasikota.bps.go.id/>

Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.

Sumarmi, & Soeprihanto. (2010). *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar ekonomi Perusahaan)*. Yogyakarta: Liberty.

Suyanto. (2009). *Marketing Strategi Top Brand Indo*. Yogyakarta: Andi Offset.

Swastha, & Irawan. (2008). *Manajemen Pemasaran Moderen*. Yogyakarta: Liberty.

Thomas, H. S. (2011). *Manajemen SDM Dalam Organisasi Publik & Bisnis*. ALFABETA.

Tjiptono. (2011). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.

Widjojo, M. (2002). *Bar, Minuman dan Pelayanannya*. Yogyakarta: Andi Offset.

*Perusahaan Perseorangan*. (2019, September). Retrieved from Wikipedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Perusahaan\\_perseorangan](https://id.wikipedia.org/wiki/Perusahaan_perseorangan)

Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

BAPPEDA. (2019). *Pengembangan Pariwisata Berbasis Ramah lingkungan*. Retrieved from BAPPEDA Jawa Barat: <http://bappeda.jabarprov.go.id/>

Dewan Perwakilan Rakyat Republik Indonesia. (n.d.). *UNDANG-UNDANG TENTANG USAHA PERSEORANGAN DAN BADAN USAHA BUKAN BADAN HUKUM* .

Indonesia, E. (n.d.). *Prosedur Pendirian Perusahaan Perseorangan*. Retrieved from EMERHUB.ID: <https://emerhub.com/id/pendirian-perusahaan-perseorangan/>

Jogiyanto. (2005). *Analisa dan Desain Sistem Informasi : Pendekatan Terstruktur Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis*. Yogyakarta: Andi Offset.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip - Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.

Laksmi, Sosetyo, T. A., & Imansyah, A. (2011). *Manajemen Lembaga Informasi*. Jakarta: Penaku.

Prasadja, R. B. (2009). *Psikologi Pelayanan Jasa Hotel, Resto dan Kafe*. Jakarta: Erlangga.

Sambodo, A., & Bagyono. (2006). *Kantor Depan Hotel*. Yogyakarta: Andi Offset.

Soenarno, A. (2006). *Front Office Management*. Yogyakarta: Andi Offset.

Statistik, B. P. (2019). *Proyeksi Penduduk Kota Bekasi*. Retrieved from BPS Bekasi kota: <https://bekasikota.bps.go.id/>

Statistik, B. P. (2019). *Proyeksi Penduduk Kota Bekasi*. Retrieved from BPS Kota Bekasi: <https://bekasikota.bps.go.id/>

Sulastiyono, A. (2006). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.



Widjojo, M. (2002). *Bar, Minuman dan Pelayanannya*. Yogyakarta: Andi Offset.