

PERENCANAAN BISNIS RUMAH BUBUR CILAMAYA DI KOTA KARAWANG

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

VIVI OKTAVIANI

Nomor Induk : 201621481

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS RUMAH BUBUR
CILAMAYA DI KOTA KARAWANG

NAMA : VIVI OKTAVIANI
NIM : 201621481
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 9 Feb 2020

Bandung, 9 Feb 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



Dr. Heru Rivadi, MM.Par.

Ita Maemunah, SST.Par., MM.Par., CHE.

NIP 19660122 199603 1 001

NIP 19761226 201101 2 003

Bandung,

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

Faisal, MM.Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Vivi Oktaviani
Tempat/Tanggal Lahir : Karawang, 20 Oktober 1997
NIM : 201621481
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
“PERENCANAAN BISNIS RUMAH BUBUR CILAMAYA DI KOTA KARAWANG”
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,



VIVI OKAVIANI
NIM : 201621481

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu melimpahkan rahmat dan karunia-Nya atas berkat dan izin-nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS RUMAH BUBUR CILAMAYA DI KOTA KARAWANG”**. Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk menempuh Program Studi Diploma III Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyelesaian Tugas Akhir ini penulis mendapat banyak bimbingan dan pengarahan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu dan benar. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih 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 Administrasi 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, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan juga selaku pembimbing I yang telah membantu memberikan banyak

saran yang membangun dalam penyusunan dan penulisan Tugas Akhir Penulis.

5. Ibu Ita Maemunah, SST,Par., MM.Par., CHE. selaku pembimbing II yang telah memberikan saran tambahan untuk Proposal Tugas Akhir ini menjadi lebih baik dan memberikan acuan untuk memberikan yang terbaik.
6. Seluruh dosen prodi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah memberi pengetahuan dan dukungan untuk penulis.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis berharap Usulan Penelitian ini dapat diterima dan bermanfaat bagi semuanya.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Usaha Sejenis / Pesaing	6
C. Visi dan Misi.....	8
D. Analisis Peluang dan Hambatan	8
E. Jenis atau Badan Usaha dan Struktur Personalia atau Management	10
F. Lokasi	12
BAB II ASPEK PRODUK	13
A. Nama dan Logo Tempat Usaha.....	13
B. Nama dan Jenis Produk	15
C. Penyajian dan Kemasan Produk.....	16
D. Alasan dan Keunggulan Produk.....	19
E. Desain Menu	20
F. Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual	23
G. Proyeksi Penjualan	25
BAB III RENCANA PEMASARAN	27
A. Target Pasar	27
B. Program Pemasaran.....	28
C. Media Pemasaran	30
D. Proyeksi Biaya Pemasaran.....	33
BAB IV ASPEK FISIK	34
A. Luas Bangunan.....	34

B. Desain dan Fungsi Bangunan	35
C. <i>Floor Plan</i>	38
BAB V ASPEK OPERASIONAL.....	40
A. Struktur Organisasi.....	40
B. Jam Kerja.....	41
C. <i>Job Specification dan General Service</i>	42
D. Status Pegawai	46
E. Sistem Penggajian	47
F. Desain Seragam.....	48
BAB VI ASPEK FINANSIAL	50
A. Investasi.....	50
B. Perhitungan Peralatan Dan Perlengkapan.....	51
C. <i>Income Statement dan Cashflow</i>	55
D. <i>Investment Analysis</i>	57
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

TABEL	Halaman
1 Jumlah Penduduk Kota Karawang Periode Tahun 2014-2017	3
2 Data Kuesioner Rumah Bubur Cilamaya di Kota Karawang	5
3 Daftar Rumah Makan Bubur Ayam di Karawang.....	7
4 Analisis <i>SWOT</i> Penulis.....	9
5 Daftar Makan dan Minuman Rumah Bubur Cilamaya.....	16
6 Proyeksi Biaya dan Nilai Jual Produk Makanan.....	24
7 Proyeksi Biaya dan Nilai Jual Produk Minuman	25
8 Proyeksi Penjualan di Rumah Bubur Cilamaya	26
9 Proyeksi Biaya Pemasaran di Rumah Bubur Cilamaya.....	33
10 Detail Luas Rumah Bubur Cilamaya.....	34
11 Rincian Jumlah Pegawai di Rumah Bubur Cilamaya.....	41
12 Rincian <i>Job Specification</i> di Rumah Bubur Cilamaya	43
13 <i>General Service Procedure</i> di Rumah Bubur Cilamaya.....	45
14 Daftar Penggajian Pegawai Rumah Bubur Cilamaya.....	47
15 <i>Investment</i> di Rumah Bubur Cilamaya	50
16 <i>Depreciation / Amortization</i> Rumah Bubur Cilamaya	51
17 Rincian Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan.....	52
18 <i>Income Statement</i> di Rumah Bubur Cilamaya	55
19 <i>Cashflow Projection</i> di Rumah Bubur Cilamaya.....	56
20 <i>Investment Analysis</i> di Rumah Bubur Cilamaya	57

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1 Perencanaan Struktur Organisasi.....	11
2 Rencana Tempat Usaha Rumah Bubur Cilamaya di Kota Karawang	12
3 Rencana Denah Lokasi Usaha Rumah Bubur Cilamaya di Kota Karawang	13
4 Logo Rumah Bubur Cilamaya.....	14
5 Penyajian dan Kemasan Makanan Rumah Bubur Cilamaya	18
6 Penyajian dan Kemasan Minuman Rumah Bubur Cilamaya	18
7 Desain Menu Rumah Bubur Cilamaya	21
8 Produk Bubur Ayam Cilamaya di Rumah Bubur Cilamaya	22
9 Produk Kopi Rempah di Rumah Bubur Cilamaya	23
10 Media Promosi <i>Flyer</i> di Rumah Bubur Cilamaya	31
11 Sosial Media <i>Instagram</i> di Rumah Bubur Cilamaya	32
12 Desain Rumah Bubur Cilamaya Tampak Depan	35
13 Desain Rumah Bubur Cilamaya <i>Dinning Room 1st Floor</i>	36
14 Desain Rumah Bubur Cilamaya <i>Cashier & Serving Area</i>	36
15 Desain Rumah Bubur Cilamaya <i>Dinning Room 2nd Floor</i>	37
16 Desain Rumah Bubur Cilamaya Area Musholla	37
17 Desain <i>Layout</i> Rumah Bubur Cilamaya Lantai 1 Dan Lantai 2	39
18 Struktur Organisasi Rumah Bubur Cilamaya	40
19 Desain Seragam Baju Rumah Bubur Cilamaya	48
20 Desain Seragam Celana & Apron Rumah Bubur Cilamaya	49

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1 Kuesioner Rumah Bubur Cilamaya yang disebarakan <i>via online</i>	61
2 <i>Standard recipe</i> menu makanan & minuman yang ada di Rumah Bubur Cilamaya	62
3 Biodata Penulis	72
4 Hasil Turnit-in	73

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ariestadi, D. (2008). *Teknik Struktur Bangunan*. Jakarta: Departemen Pendidikan
- Arsyad, A. (2017). *Media Pembelajaran*. Jakarta: Rajawali.
- Buchory, H. A., & Saladin, D. (2010). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Linda Karya.
- Budihardjo, M. (2014). *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat. (2016). *Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Akomodasi di Jawa Barat Menurut Kabupaten/Kota*. Dipetik September 9, 2019, dari Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat: <https://bandungkota.bps.go.id/statictable/2019/01/04/181/proyeksi-penduduk-dan-laju-pertumbuhan-penduduk-di-kota-bandung-2012---2017.html>
- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat. (2016). *Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Obyek Wisata Menurut Kabupaten/Kota di Jawa Barat*. Dipetik September 9, 2019, dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat: <https://jabar.bps.go.id/statictable/2018/03/23/475/jumlah-kunjungan-wisatawan-ke-obyek-wisata-menurut.html>
- Dirjen PUM Kemendagri (Permendagri No.56-2015). (2016). *Luas Wilayah Menurut Kabupaten / Kota di Provinsi Jawa Barat, 2016*. Dipetik September 9, 2019, dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa barat: <https://jabar.bps.go.id/statictable/2018/03/23/474/jumlah-kunjungan-wisatawan-ke-akomodasi-di-jawa-barat.html>
- Djaslim, S. (2012). *Manajemen Pemasaran Analisis, Perencanaan, Pelaksanaan dan Pengendalian*. Bandung: CV. Linda Karya.
- Hendro. (2011). *Dasar - Dasar Kewirausahaan*. Jakarta: Erlangga.
- Jayani, D. H. (2019). *Proyeksi Jumlah Penduduk Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat 2019*. Dipetik September 9, 2019, dari Data Boks Kata Data: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/07/18/berapa-jumlah-penduduk-di-provinsi-jawa-barat-pada-2019>

- Kasmir. (2010). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 12. Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Maribun, B. (2003). *Kamus Manajemen*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Mujahidin, A. (2007). *Ekonomi Islam*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Pemerintah Kabupaten Karawang. (2018). *Laporan Jumlah Penduduk Kota Karawang*. Dipetik September 9, 2019, dari Laporan Kinerja Pemerintah Kabupaten Karawang Tahun 2017: <https://www.karawangkab.go.id/sites/default/files/pdf/LAKIP%202017%20FINAL.pdf>
- Peter, J. P., & Olson, J. (2000). *Perilaku Konsumen dan Strategi. Pemasaran. Edisi keempat. Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Rustan, S. (2009). *Mendesain Logo*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Sattar. (2017). *Buku Ajar Ekonomi Koperasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sukirno, S. (2003). *Pengantar Teori Makro Ekonomi*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Sumarni, M., & Soeprihanto, J. (2003). *Pengantar Bisnis : Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan. Cetakan Keempat*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Sumayang, L. (2003). *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Suwardikun, D. W. (2000). *Merubah Citra Melalui Perubahan Logo*. Bandung: ITB Library.
- Torsina, M. (2000). *Usaha Restoran Yang Sukses*. Jakarta: PT. Bhuana Ilmu Populer.
- Undang-Undang Nomor 11 tahun 1950 tentang pembentukan provinsi Jawa Barat.
- Undang-Undang Nomor 5 tahun 1999 tentang larangan praktek Monopoli dan persaingan tidak sehat.
- Undang – Undang nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.