

**PERENCANAAN USAHA MAKANAN KOSALAD DI KOTA BANDUNG**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu  
syarat dalam menempuh studi pada  
Program Diploma III**



OLEH :

**WINDY YOLANDA TIFFANY**  
**201822982**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA HIDANG**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2022**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA MAKANAN KOSALAD DI KOTA BANDUNG

NAMA : Windy Yolanda Tiffany  
NIM : 201822982  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang

Pembimbing Utama,

**Hanna Danlati S.I.Kom., MM.Par**  
NIP 19921027.201712.2.003

Pembimbing Pendamping,

**Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM**  
NIP 19690718.199103.1.009

Penguji I,

**Irma Citra Resmi, S.ST.Par, MM.Par**  
NIP.19811110.201101.2.007

Penguji II,

**Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par**  
NIP.1963083.019903.1.001

Bandung, 8 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
19730723 199503 2 001

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

## PERNYATAAN MAHASIWA

Yang bertanda tangan dibawa ini, Saya :

Nama : **WINDY YOLANDA TIFFANY**  
Tempat/Tanggal Lahir : Rankasbitung, 15 Mei 2000  
NIM : **201822982**  
Program Studi : **Manajemen Tata Hidangan**

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir berjudul :

### **PERENCANAAN USAHA MAKANAN KOSALAD DI KOTA 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 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 nyatanya diatas, 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, 22 Januari 2022  
Yang membuat pernyataan,



**WINDY YOLANDA TIFFANY**  
**NIM : 201822982**



## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya dengan judul **“PERENCANAAN USAHA MAKANAN KOSALAD DI KOTA BANDUNG”**. Pembuatan Tugas Akhir ini bertujuan untuk salah satu syarat kelulusan dalam menempuh pendidikan program Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Tugas Akhir ini memiliki peranan yang sangat penting bagi penulis sehingga penulis sangat berterima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M,Sc selaku Direktur PPNHI
2. Bapak Edison, S,Sos., MM., selaku ketua jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. Selaku Ketua *Program Studi* Manajemen Tata Hidangan.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par. Selaku dosen pembimbing ke 1 yang telah membantu dalam menyusun Tugas Akhir.
5. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM. Selaku dosen pembimbing ke II yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir.
6. Orang tua yang selalu mendo’akan serta mendukung penulis selama menempuh pendidikan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Ke 3 Anak berbulu penulis yang bernama Kepin, Lulu, dan Lili.

Dengan disusunnya laporan ini penulis berharap, semoga Tugas Akhir ini dapat menjadi referensi dan bermanfaat bagi pembaca khususnya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Hidang.

Bandung, Januari 2022

Windy Yolanda Tiffany

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	v
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vi
<b>EXECUTIVE SUMMARY</b> .....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Gambaran Umum Bisnis</b> .....	7
<b>C. Visi dan Misi</b> .....	11
<b>D. Swot Analysis</b> .....	12
<b>E. Spesifikasi Produk</b> .....	13
<b>F. Jenis/Badan Usaha</b> .....	15
<b>G. Aspek Legalitas</b> .....	17
<b>BAB II ASPEK PRODUK ATAU JASA</b> .....	18
<b>A. Daftar dan Deskripsi Produk</b> .....	18
<b>B. Analisa Keunggulan Produk</b> .....	22
<b>C. Penentuan Kapasitas Dan Rencana Produksi</b> .....	22
<b>D. Penyajian Dan Kemasan Produk</b> .....	25
<b>E. Mekanisme Quality Check</b> .....	28
<b>BAB III RENCANA PEMASARAN</b> .....	31
<b>A. Riset Pasar ( Segmen, Target, <i>Positioning</i>)</b> .....	31
<b>B. Validasi produk- <i>Market fit</i></b> .....	34
<b>C. Kompetitor</b> .....	35
<b>D. Program pemasaran</b> .....	37
<b>E. Media Pemasaran</b> .....	38
<b>F. Proyeksi Penjualan</b> .....	40
<b>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL</b> .....	42
<b>A. Identitas <i>Owner/Founder</i></b> .....	42
<b>B. Struktur Organisasi</b> .....	43

C. <i>Job Analysis dan Job Description</i> .....	44
D. <i>Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja</i> .....	45
E. <i>Service Scape (Layout Flow)</i> .....	46
F. <i>Action Plan and Report</i> .....	47
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b> .....	49
A. <b>Metode Pencatatan Akutansi</b> .....	49
B. <i>Capital Investment (Identifikasi Initial)</i> .....	51
C. <b>Penentuan Titik Impas Dan Laba Yang Diharapkan</b> .....	53
D. <b>Identifikasi Cash Flow Dan Outflow</b> .....	56
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	60
<b>LAMPIRAN</b> .....	63



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kerangka Bisnis Model Kanvas .....	8
Tabel 1. 2 Analisis SWOT .....	12
Tabel 2. 1 Standar Gramasi Produk Cincou .....	18
Tabel 2. 2 Standar Gramasi Produk Hauce .....	19
Tabel 2. 3 Standar Gramasi Mayoghurt .....	20
Tabel 2. 4 Standar Gramasi Honey mustard .....	21
Tabel 2. 5 Standar Gramasi <i>Infused Water</i> .....	21
Tabel 2. 6 Produk Kosalad .....	23
Tabel 2. 7 Rencana Produksi Kosalad .....	24
Tabel 2. 8 Rencana Produksi <i>Infused Water</i> .....	25
Tabel 2. 9 <i>Check List Standar Quality</i> Kosalad .....	28
Tabel 2. 10 <i>Check List Standar Quality</i> Kosalad .....	29
Tabel 2. 11 <i>Check List Standar Quality</i> Kosalad .....	30
Tabel 3. 1 Segmentasi Kosalad .....	32
Tabel 3. 2 <i>Targeting</i> Kosalad .....	32
Tabel 3. 3 Hasil Angket Kuisisioner .....	34
Tabel 3. 4 Pesaing Kosalad .....	36
Tabel 3. 5 Program Pemasaran Kosalad 2022 .....	38
Tabel 3. 6 Proyeksi Penjualan Kosalad Hauce dan Cincou .....	40
Tabel 3. 7 Proyeksi Penjualan <i>Infused Water</i> .....	41
Tabel 4. 1 <i>Owner</i> Kosalad .....	42
Tabel 4. 2 Organisasi Kosalad .....	43
Tabel 4. 3 <i>Job Description</i> .....	44
Tabel 4. 4 <i>Manning Budget</i> .....	45
Tabel 4. 5 <i>Working Schedule</i> .....	46
Tabel 4. 6 Rincian Kegiatan Perencanaan Kosalad .....	48
Tabel 5. 1 <i>Tangible Investment</i> Kosalad .....	51
Tabel 5. 2 <i>Intangible Investment</i> Kosalad .....	52
Tabel 5. 3 <i>Working Capital</i> Kosalad .....	53
Tabel 5. 4 <i>Variabel Cost</i> Kosalad .....	54
Tabel 5. 5 <i>Fixed Cost</i> Kosalad .....	55
Tabel 5. 6 <i>Mixed Cost</i> Kosalad .....	56
Tabel 5. 7 <i>Income Statement</i> Kosalad .....	58
Tabel 5. 8 <i>Income Statement</i> Kosalad .....	58

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1. 1 Data Hasil Pra Survey : Pekerjaan Responden .....</b>	<b>3</b>
<b>Gambar 1. 2 Data Hasil Pra Survey : Intensitas Konsumsi Buah dan Sayur .....</b>	<b>5</b>
<b>Gambar 1. 3 Data Hasil Pra Survey : Harga Kosalad.....</b>	<b>6</b>
<b>Gambar 1. 4 Logo Kosalad .....</b>	<b>10</b>
<b>Gambar 1. 5 Lokasi Kosalad.....</b>	<b>11</b>
<b>Gambar 1. 6 Produk Kosalad .....</b>	<b>14</b>
<b>Gambar 1. 7 Label Kosalad .....</b>	<b>15</b>
<b>Gambar 2. 1 Box 650 ml dan Label Kemasan .....</b>	<b>26</b>
<b>Gambar 2. 2 <i>Cup Dressing</i>.....</b>	<b>27</b>
<b>Gambar 2. 3 <i>Cup Infused Water 22 Oz</i> .....</b>	<b>27</b>
<b>Gambar 3. 1 Strategi STP .....</b>	<b>31</b>
<b>Gambar 3. 2 Instagram Kosalad .....</b>	<b>39</b>
<b>Gambar 4. 1 Denah Layout Kosalad .....</b>	<b>46</b>
<b>Gambar 4. 2 Layout Kosalad .....</b>	<b>47</b>

## EXECUTIVE SUMMARY



NAMA : KoSalad

Kosalad merupakan sebuah usaha makanan berbahan dasar buah dan sayur dengan visi menjadikan kosalad sebagai usaha salad terbaik di Kota Bandung. Menu yang ditawarkan kosalad diantaranya : Hauce , cincau, dan *infused water* yang dimana pembeli dapat memilih dan menentukan sendiri buah yang akan dimasukkan kedalam saladnya dengan pilihan buah yang bervariasi dan harga yang terjangkau.

Alamat: Jl. Gegerkalong Girang Baru No.2B

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, P. D. T. (2012). *No Title*. PT.RAJAGRAFINDO PERSADA.
- Adani, M. R. (2017). *No Title*.
- Anitasari, N. (2021). *CASH FLOW*. <https://zahiraccounting.com/id/blog/pengertian-cash-flow/>
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20.  
<https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223>
- Dr.Kasmir, S.E., M. . (2017). *Studi Kelayakan Bisnis*. K E N C A N A.
- Febrianto, H. (2021). *Bisnis Kuliner Makanan Sehat Makin Diminati saat Pandemi*. SINDO.NEWS. <https://ekbis.sindonews.com/read/492506/39/bisnis-kuliner-makanan-sehat-makin-diminati-saat-pandemi-1627236433>
- Gie. (2018). *Metode Akuntansi*. Accurate.Id. <https://accurate.id/akuntansi/2-metode-akuntansi-kas-dan-akrual/>
- Gischa, S. (2021). *Pengaruh Ekonomi makro*.
- Ismail, I. (2020). *No Title*. <https://accurate.id/bisnis-ukm/kompetitor-adalah/>
- Ismail, I. (2021). *Perencanaan : Karakteristik, Tujuan, dan Jenisnya*.  
<https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-perencanaan/>
- Kasus, S., Di, Gaya, P. T., Kharisma, I., Tangerang, K., & Choir, F. Al. (n.d.).

*PELAKSANAAN QUALITY CONTROL PRODUKSI UNTUK MENCAPAI  
KUALITAS PRODUK YANG MENINGKAT. 1(4), 1–20.*

LinovHR. (2021). *Pengerian Job Desc.*

Mahesa, Y. (2020). *Intangible Asset*. <https://belajarekonomi.com/aset-tidak-berwujud-intangible-asset/>

Maruta, H. (2018). ANALISIS BREAK EVEN POINT (BEP) SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA BAGI MANAJEMEN Oleh: Heru Maruta 1 Abstrak. *Jurnal Akuntansi Syariah*, 9–28.

Naiborhu, M. I. (2021). *Cash flow projection*.

Noviana, L. (2020). *Capital Investment*. <https://blog.pluang.com/cerdascuan/capital-investment-adalah/>

Priyo Danu Pasopati. (2017). *Mixed Cost*. Dictio.Id. <https://www.dictio.id/t/apa-yang-dimaksud-dengan-biaya-semi-variabel-mixed-costs/3924>

Rahma, A. (2021). *Berkenalan dengan fixed cost dan variable cost*. Majoo.Id. <https://majoo.id/solusi/detail/variable-cost>

Ratnawati Ayu. (2017). Aspek hukum legalitas perusahaan atau badan usaha dalam kegiatan bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 12, 136–145.

Sinulingga, S. (2009). *Perencanaan & pengendalian produksi / Sukaria Sinulingga*. Graha Ilmu.

Tiffannyhayyu. (2017). *Operating budget*.

Winasis, B. (2021). *Pengertian Working Capital*. Modal Rakyat.

<https://www.modalrakyat.id/blog/working-capital-adalah>