

**PERENCANAAN USAHA BISNIS RICE BOX “ BANJURKEUN “ DI  
KOTA BANDUNG**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh Ujian Akhir**

**Program Diploma III**



**Oleh :**

**VINCENTIUS WENDY HANDIKA**

**Nomor Induk : 201822841**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN HOSPITALITY  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**

**NHI BANDUNG**

**2021**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan yang telah melimpahkan rahmat , kesehatan , dan kelimpahan baik itu sehat fisik maupun akal dan pikiran. Atas kuasa Tuhan , penulis juga diberi kesabaran serta kekuatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN USAHA BISNIS RICE BOX “ BANJURKEUN “ DI KOTA BANDUNG”**

Penyusunan Tugas Akhir ini adalah syarat kelulusan penulis di jenjang perkuliahan D3 di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Selama proses penyusunan Tugas Akhir ini tentunya banyak sekali hambatan dan tantangan yang dialami oleh penulis, namun karena benantuan dan dukungan semua pihak akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberi dukungan secara moral maupun materil, doa, serta pengalaman-pengalaman yang dibagikan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
3. Bapak Mandradhitya Kusuma, P., SST.Par., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam moral maupun ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.

4. R. Sondjana Ali Suganda S.Sos., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir
5. R. Sondjana Ali Suganda S.Sos., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir
6. Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staf program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh Dosen pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang sebelumnya pernah mengajar penulis selama berkuliah di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
9. Seluruh anggota keluarga atas dorongan dan dukungan yang telah diberikan selama proses penyusunan Tugas akhir ini.
10. Teman-teman satu kelas, MTB 6A “Chevalier” karena telah banyak membantu dalam proses perkuliahan .
11. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya , yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari yang tertulis dalam tugas akhir ini jauh dari kata sempurna, masih banyak kekurangan yang mungkin luput dari perhatian penulis. Dengan sepenuh Hati dan keikhlasan, saran dan kritik yang membangun akan sangat diterima oleh penulis sebagai pengingat dan dorongan agar dapat lebih baik lagi untuk kedepannya.

Terakhir, penulis berharap agar Tugas Akhir yang sudah disusun ini dapat berguna bagi sesama tanpa menjatuhkan satu sama lain. Penulis akan merasa senang bila tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menginspirasi beberapa pihak .

Bandung, 3 Juli 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>12</b>
<b>DESKRIPSI BISNIS.....</b>	<b>13</b>
1.1    Latar Belakang .....	13
1.2    Gambaran Umum Bisnis .....	18
1.2.1    Deskripsi Bisnis .....	19
1.2.2    Deskripsi Logo dan Nama.....	20
1.2.3    Identitas Bisnis .....	22
1.3    Visi dan Misi .....	25
1.4    SWOT Analisis.....	25
1.4.1 <i>Strengthness</i> .....	26
1.4.2 <i>Weakness</i> .....	27
1.4.3 <i>Opportunity</i> .....	27

1.4.4	<i>Threat</i>	27
1.5	Business Model Canvas	31
1.6	Spesifikasi Produk	32
1.7	Jenis / Badan Usaha	33
1.8	Aspek Legalitas	35
<b>BAB II</b>		<b>37</b>
<b>ASPEK PRODUK</b>		<b>37</b>
2.1	Daftar dan Deskripsi Produk	37
2.2	Analisa Keunggulan Produk	41
2.3	Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	43
2.3.1.	Bahan Baku	44
2.3.2.	Sumber Daya Manusia	45
2.3.3.	Alat dan perlengkapan	45
2.3.4.	Modal	47
2.4	Penyajian dan kemasan Produk	48
2.5	Mekanisme Quality Check	52
<b>BAB III</b>		<b>54</b>
<b>RENCANA PEMASARAN</b>		<b>54</b>
3.1	Riset Pasar	54
3.1.1	Segmen Pasar	54

3.1.2	Target Pasar .....	57
3.1.3	Market Positioning (Posisi Pasar) .....	61
3.2	Validasi Produk (Market Fit) .....	61
3.3	Kompetitor (Competitor) .....	67
3.4	Program Pemasaran .....	69
3.5	Media Pemasaran .....	70
3.6	Proyeksi Penjualan .....	73
<b>BAB IV</b>	.....	<b>79</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERASIONAL</b>	.....	<b>79</b>
4.1	Identitas founder .....	79
4.2	Struktur Organisasi .....	80
4.3	Analisis pekerjaan dan Dekripsi Pekerjaan .....	82
4.4	Anggaran Tenaga Kerja .....	86
4.5	<i>Servicescape</i> (Layout/flow) .....	88
4.6	Action plan and report .....	91
<b>BAB V</b>	.....	<b>94</b>
<b>ASPEK KEUANGAN</b>	.....	<b>94</b>
5.1	Metode Pencatatan Akuntansi .....	94
5.2	<i>Capital Expenditure</i> .....	96
5.2.1	Working Capital .....	98
5.3	Pendanaan investasi .....	100

5.4	Penentuan Titik Impas dan Laba yang diharapkan .....	102
5.4.1.	Komponen Biaya.....	102
5.4.2.	<i>Break Even Point (BEP)</i> .....	104
5.4.3	Analisis <i>Cost Volume Profit (CVP)</i> .....	105
5.5	Identifikasi arus keuangan masuk dan keluar.....	107
5.5.1	Income Statemen.....	108
5.5.2	Cash Flow Projection.....	113
5.5.3	Payback Period.....	114
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>118</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Kompetitor Serupa .....	12
Tabel 1. 2 Usaha kuliner potensial pesaing, sumber: Penulis, 2020. ....	19
Tabel 2. 1 Nama produk makanan, sumber: Penulis, 2021. ....	32
Tabel 2. 2 Komponen Varian Menu .....	35
Tabel 2. 3 Varian Saus dan Deskripsi Bahan .....	39
Tabel 2. 3 FAKTOR PENENTU KAPASITAS RENCANA PRODUKSI .....	41
Tabel 2. 4 Peralatan dan perlengkapan. ....	45
Tabel 3.1 Segmentasi Pasar .....	49
Tabel 3.2 Target Pasar .....	53
Tabel 3.3 Kesimpulan Validasi Market .....	61
Tabel 3.4 Usaha Kompetitor .....	63
Tabel 3.5 Tabel Harga Produk .....	69
Tabel 3.6 Proyeksi Penjualan .....	70
Tabel 3.7 Estimasi Profit and Loss .....	73
Tabel 4.1 Estimasi Profit and Loss dalam sebulan .....	82
Tabel 4. 2 Anggaran tenaga kerja .....	83
Tabel 4. 3 Elemen servicescape Bitner .....	85
Tabel 4. 4 Action plan .....	87

Tabel 5. 1 Capital Expenditure .....	92
Tabel 5.2 Investment Structure .....	95
Tabel 5.3 Depresiasi dan Amortisasi .....	96
Tabel 5.4 Presentase Modal .....	102
Tabel 5.5 Komponen Biaya .....	103
Tabel 5.6 Margin of Safety .....	107
Tabel 5.7 Income Statement.....	108
Tabel 5.8 Proforma Profit and Loss Setahun.....	112
Tabel 5.9 Operating Cash Flow .....	113
Tabel 5.10 Payback Period .....	115

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Bisnis . . . . .	16
Gambar 1. 2 PETA LOKASI GERAI PERTAMA DI GOOGLE MAPS . . . . .	19
Gambar 1. 3 Business model canvas, sumber: Penulis, 2021. . . . .	26
Gambar 2. 1 Packaging makanan nasi ayam . . . . .	49
Gambar 2. 2 Packaging makanan nasi kulit . . . . .	49
Gambar 2. 3 Varian Honey Sauce. . . . .	50
Gambar 2. 4 Varian Cheezu Sauce. . . . .	51
Gambar 2. 5 Varian Salted Egg Sauce. . . . .	51
Gambar 2. 6 Varian Gochujang Aioli . . . . .	52
Gambar 3. 1 Bukti kuesioner . . . . .	63
Gambar 4.1 Struktur Organisasi. . . . .	81
Gambar 4.2 Bagan Servicescape. . . . .	91
Gambar 5.1 Alur pembukuan. . . . .	95

## DAFTAR PUSTAKA

- AKARAPI. *Arti Warna Logo Perusahaan Dan Pengaruh Emosionalnya Pada Konsumen*.
- Andreesen, Marc . *The Young Man Who Opened The Web for Everyone* .  
2015
- alya. 2017. *allyanadr001wordpress.com*. 30 11.  
<https://allyanadr001.wordpress.com/2017/11/30/konsumen-pesaing-dan-strategi-pemasaran/>.
- <https://desainlogodesign.com/arti-warna-pada-logo-perusahaan-dan-pengaruh-emosionalnya-pada-konsumen>.
- ilmu-ekonomi-id.com, 2020 ; “Kumpulan Ekonomi dan Bisnis “
- Mekari . “Software akuntansi online terbaik di Indonesia” , jurnal.id, 2020
- Feigenbaum. *The Power of Management Innovation*. Edited by Gramedia Pustaka Utama, AV, 1989.
- Keller. *Manajemen Pemasaran Dan Pemasaran Jasa*. Erlangga, 2009.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2014. *UU no.7 tahun 2004 tentang Perdagangan*. 11 Maret. Diakses 09 19, 2020.
- Khomsan, Ali. *Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan*. PT Raja. Grafindo Persada, 2004.

Maiti, and Bidinger. "Airlangga Hartarto Sebut Stimulus Sektor Pariwisata Dilanjutkan Pada 2021." *Journal of Chemical Information and Modeling*, vol. 53, no. 9, 1981, pp. 1689–99, <https://nasional.kontan.co.id/news/airlangga-hartarto-sebut-stimulus-sektor-pariwisata-dilanjutkan-pada-2021>.

Murphy, John ;. Rowe, and Michael. *No Title Technical Analysis of the Financial Markets: A Comprehensive Guide to Trading Methods and Applications*. Penguin Grup, 1997.

Porter ,michael."Competitive strategy".1 October 1980

Sandra, Leong. *Salted Egg Hunt*. The Sunday Times, 2008.

Sugiarto, Hartono. *Metodologi Penelitian Bisnis*. 2004.

Sukoco, Badri Munir. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Erlangga, 2013.

Sulistijani, S. *Pendidikan Kesehatan Dalam Keperawatan*. EGC, 2002.

Webster, Merriam-. *Merriam - Webster Collegiate Dictionary*. 1951.