

**PERENCANAAN BISNIS *FUSION FOOD* "GYUSENPAI" DI  
JAKARTA**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh:**

**WILLY HIMAWAN**

**NIM : 201822842**

**PROGRAM STUDI MANAGEMEN TATA BOGA  
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG  
2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**“PERENCANAAN BISNIS *FUSION FOOD* “GYUSENPAI” DI JAKARTA”**

NAMA : WILLY HIMAWAN  
NIM : 201822842  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA  
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



**Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par.**  
NIP.19691228 200212 1 001

Pembimbing II,



**Mandradhitva Kusuma Putra., M.Sc.**  
NIP.19851224 201101 1 010

Bandung, .....

Mengetahui,  
Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : **Willy Himawan**  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 5 December 1999  
NIM : 201822842  
Program Studi : **Manajemen Tata Boga**  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**"Perencanaan Bisnis *Fusion Food* "GYUSENPAI" di Jakarta"**

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, Juli 2021

Yang membuat pernyataan,



**WILLY HIMAWAN**  
NIM. 201822842

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas kesempatan dan anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS *FUSION FOOD* “GYUSENPAI” DI JAKARTA ”** yang dimana Tugas Akhir ini adalah salah satu syarat kelulusan dalam menempuh kelulusan Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Adapun dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak hambatan dan juga tantangan yang dialami oleh penulis, namun karena dukungan baik secara moril ataupun materi, serta bimbingan dari semua pihak maka tugas akhir ini dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par, CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos.,MM.Par. selaku Dosen Pembimbing I, yang telah berupaya untuk mengajar , menuntun , dan meluangkan waktu dikala sibuk demi keberhasilan tugas akhir yang penulis buat .

6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II, yang selalu ikut serta dalam setiap keputusan yang penulis buat .
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua dan kakak penulis atas dorongan dan dukungan yang telah diberikan, baik secara moril maupun materil, selama proses penyusunan proyek akhir ini.
9. Seluruh keluarga dan teman-teman satu kelas, MTB 6A karena telah banyak membantu dalam memberikan semangat kepada penulis selama proses perkuliahaan hingga Tugas akhir ini dapat terselesaikan.
10. Seluruh pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu per satu yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini pula, penulis berusaha sebaik mungkin untuk mendapatkan informasi dari sumber-sumber terpercaya. Akan tetapi, penulis menyadari dengan rendah hati bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan tidaklah sempurna karena keterbatasan pengalaman dan pengetahuan penulis. Apabila ada kritik dan saran maka penulis akan terima dengan sepenuh hati sebagai motivasi untuk menciptakan hal yang lebih baik lagi kedepannya.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat memberi manfaat dan inspirasi bagi seluruh pembaca. Atas perhatiannya, penulis mengucapkan terima kasih.

Bandung, 27 Juni 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>BAB I DESKRIPSI BISNIS</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>1.2 Gambaran Umum Bisnis</b> .....	10
1.2.1 Deskripsi Bisnis.....	10
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
1.2.3 Identitas Bisnis .....	12
<b>1.3 Visi dan Misi</b> .....	13
<b>1.4 SWOT Analisis</b> .....	14
<b>1.5 Spesifikasi Produk/Jasa</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>1.6 Jenis/Badan Usaha</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>1.7 Aspek Legalitas</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>BAB II ASPEK PRODUK</b> .....	22
<b>2.1 Daftar dan Deskripsi Produk</b> .....	22
<b>2.2 Analisa Keunggulan Produk</b> .....	25
<b>2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi</b> .....	27
<b>2.4 Penyajian dan Kemasan Produk</b> .....	29
<b>2.5 Mekanisme Quality Check</b> .....	34
<b>BAB III RENCANA PEMASARAN</b> .....	37
<b>3.1 Riset Pasar</b> .....	37
<b>3.2 Validasi Produk</b> .....	37
3.2.1 Target Pasar.....	47
<b>3.3 Kompetitor</b> .....	48
<b>3.4 Program Pemasaran</b> .....	51
3.4.1. Strategi Pemasaran (Marketing Strategy).....	52
<b>3.5 Media Pemasaran</b> .....	53
<b>3.6 Proyeksi Penjualan</b> .....	55
<b>BAB IV ASPEK SDM &amp; OPERASIONAL</b> .....	60

4.1	<b>Identitas <i>Owner</i></b> .....	60
4.2	<b>Struktur Organisasi</b> .....	60
4.3	<b>Analisis Pekerjaan</b> .....	62
4.4	<b>Anggaran Tenaga Kerja</b> .....	64
4.5	<b><i>Servicescape</i></b> .....	65
4.6	<b><i>Action Plan &amp; Report</i></b> .....	69
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b> .....		72
5.1	<b>Metode Pencatatan Akuntansi</b> .....	72
5.2	<b><i>Capital Expenditure</i></b> .....	73
5.2.1	<i>Working Capital</i> .....	76
5.3	<b>Pendanaan Investasi</b> .....	78
5.3.1	<i>Future Value</i> .....	79
5.3.2	<i>Loan Installment</i> .....	81
5.4	<b>Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan</b> .....	82
5.4.1	Komponen Biaya.....	82
5.4.2	<i>Break Even Point (BEP)</i> .....	83
5.4.3	<i>Analisis Cost Volume Profit (CVP)</i> .....	85
5.5	<b>Identifikasi Proyeksi Arus Keuangan Masuk dan Keluar</b> .....	87
5.5.1	<i>Proforma Profit &amp; Loss</i> .....	87
5.5.2	<i>Cash Flow Projection</i> .....	90
5.5.3	<i>Net Present Value (NPV)</i> .....	91
5.5.4	<i>Profitability Index (PI)</i> .....	92
5.5.5	<i>Payback Period</i> .....	93
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>LEMBAR TURNITIN</b> .....		.xii



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Bisnis GYUSENPAI .....	12
Gambar 2.1 Penyajian Produk Gyudon Sambal Bawang GYUSENPAI .....	31
Gambar 2.2 Penyajian Produk Dalam Kemasan dan Kartu Nama .....	32
Gambar 2.3 Penyajian Produk Dalam Kemasan Dalam Jumlah Besar .....	32
Gambar 3.1 Jenis Kelamin.....	38
Gambar 3.2 Usia.....	38
Gambar 3.3 Pertanyaan 1.....	39
Gambar 3.4 Pertanyaan 2.....	39
Gambar 3.5 Pertanyaan 3.....	40
Gambar 3.6 Pertanyaan 4.....	40
Gambar 3.7 Pertanyaan 5.....	41
Gambar 3.8 Pertanyaan 6 .....	41
Gambar 3.9 Pertanyaan 7.....	42
Gambar 3.10 Pertanyaan 8.....	42
Gambar 3.11 Pertanyaan 9.....	43
Gambar 3.12 Testimoni Sample Produk 1.....	45
Gambar 3.13 Testimoni Sample Produk 2.....	45
Gambar 3.14 Testimoni Sample Produk 3.....	46
Gambar 3.15 Testimoni Sample Produk 4.....	46
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Usaha .....	61
Gambar 4.2 Tamplate .....	66
Gambar 5.1 Alur Pembukuan Gyusenpai .....	74

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Analisis SWOT.....	2
Tabel 2.1	BMC .....	22
Tabel 2.2	Daftar Merek Produk.....	23
Tabel 2.3	Jadwal Pemesanan, Produksi, dan Pengiriman .....	29
Tabel 2.4	Gramasi Penyajian .....	30
Tabel 3.1	Hasil Analisi .....	47
Tabel 3.2	Nama Kompetitor .....	49
Tabel 3.3	Perhitungan Harga Promosi .....	55
Tabel 3.4	<i>Recipe Cost</i> .....	56
Tabel 3.5	Rincian Harga 1 Pax .....	58
Tabel 3.6	Proyeksi Penjualan GYUSENPAI 1 Tahun.....	59
Tabel 4.1	Anggaran Tenaga Kerja .....	65
Tabel 4.2	<i>Action Plan</i> .....	69
Tabel 4.3	<i>Gantt Chart Action Plan</i> .....	70
Tabel 4.4	<i>Gantt Chart Work Flow</i> Dapur .....	70
Tabel 5.1	Contoh Basis Kas .....	72
Tabel 5.2	Contoh Basis Akrua.....	73
Tabel 5.3	Capital Expenditure .....	75
Tabel 5.4	Periode Perputaran Modal Kerja.....	77
Tabel 5.5	<i>Investment Structure</i> .....	78
Tabel 5.6	Depresiasi dan Amortisasi .....	79

Tabel 5.7	Persentase Utang dan Modal.....	79
Tabel 5.8	Present Value Anuitas .....	81
Tabel 5.9	Loan Installment's Schedule .....	82
Tabel 5.10	Komponen Biaya.....	83
Tabel 5.11	Margin of Safety.....	86
Tabel 5.12	Proforma P&L dalam Satu Tahun.....	87
Tabel 5.13	Proyeksi Income Statement Lima Tahun.....	89
Tabel 5.14	Cash Flow Projection.....	90
Tabel 5.15	Cash Flow Projection dengan Anuitas.....	90
Tabel 5.16	Analisis Net Present Value .....	92
Tabel 5.17	Payback Period.....	93

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliya, Humaira. *Glints.com*. 8 februari 2021. <<https://glints.com/id/lowongan/quality-control-adalah/#.YEosONIZbIU>>.
- Arofani, Prila. *idntimes.com*. 7 maret 2021. <<https://www.idntimes.com/food/dining-guide/prila-arofani/makanan-khas-indonesia-yang-dipengaruhi-budaya-india/4>>.
- Boston. *AmesBostonHotel.com*. n.d. <<https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-fusion-food/>>.
- Joy, Mas. *Japanesestation.com*. 22 may 2014. <<https://japanesestation.com/japan-travel/culinary/gyudon-resep-masakan-khas-negeri-sakura#:~:text=Sejarah%20gyudon%20dimulai%20selama%20era,dari%20Gyunabe%20dan%20Sukiyaki%2Ddon.&text=Hidangan%20ini%20terdiri%20dari%20beberapa,kecap%2C%20miri%20dan%20bawa>>.
- Junita, Nancy. *Bisnis.com*. 3 Juni 2020. <<https://ekonomi.bisnis.com/read/20200603/12/1247992/pandemi-covid-19-survei-bps-tren-belanja-online-naik-mayoritas-milenial-perempuan>>.
- Jurnal.id. *Analisa Break Even Point , Penjelasan , dan Contoh Soal*. n.d. <https://www.jurnal.id/id/blog/analisa-break-even-point-penjelasan-dan-contoh-soal/>.
- Kargo.tech. *Pengertian Pendanaan, Manfaat Pendanaan dan Contoh Pendanaan*. 10 03 2021. <https://kargo.tech/blog/pengertian-pendanaan-manfaat-pendanaan->

dan-contoh-pendanaan/.

Kho, Budi. *IlmuManagemenIndustri.com*. October 29 2018.

<[Kurniawan, Kanada. \*Pengertian Strategi Pemasaran\*. 2 Maret 2021.](https://ilmumanajemenindustri.com/perencanaan-kapasitas-produksi-production-capacity-planning/#:~:text=Jadi%20secara%20definisi%20kita%20dapat,perubahan%20permintaan%20terhadap%20setiap%20produknya.>.</a></p></div><div data-bbox=)

<https://projasaweb.com/pengertian-strategi-pemasaran/>.

Prawiro, M. *Strategi Pemasaran: Pengertian, Fungsi, Tujuan, Konsep, dan Contohnya*. 26 November 2018.

<https://www.maxmanroe.com/vid/marketing/pengertian-strategi-pemasaran.html>.

Ramadhani, Niko. *Capital Expenditure : Pengertian Serta Kesulitan Perhitungannya*.

19 05 2020. <https://www.akseleran.co.id/blog/capital-expenditure/>.

Rita, SE.,M.Si. *SERVICESCAPE*. 27 July 2020.

<https://bbs.binus.ac.id/gbm/2020/07/27/servicescape/>.

Sandi, Fajar Billy. *Software Gratis dan Manfaatnya di Tengah Pandemi*. 12 may

2020. <<https://www.online-pajak.com/seputar-pajak-pribadi/software-gratis>>.

Setiawan, Robertus Rony. *aline.id*. 21 november 2019. <[95](https://www.alinea.id/gaya-hidup/sejarah-sambal-di-indonesia-b1XpZ9pnI#:~:text=%E2%80%9CPedasnya%20cabe%20tak%20semenyakitkan%20jahe%20dan%20merica.&text=Di%20samping%20itu%2C%20pada%20abad,dikembangkan%20menjadi%20bahan%20membuat%20sambal.>.</a></p></div><div data-bbox=)

Susilowati, Maharani Dyah. *Syarat Membuat Fusion Food*. 29 april 2019.

<<https://inkegiatanmahasiswa1pendidikantataboga.wordpress.com/2019/04/29/syarat-membuat-fusion-food/>>.