

**PERENCANAAN BISNIS RESTORAN JEPANG DENGAN  
KONSEP *ALL YOU CAN EAT* DAN *SELF SERVICE* DI  
TRANSMART KOTA PADANG**

**TUGAS AKHIR**

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



Oleh:

**GESANDA GEMA SANTONI**  
**NIM : 201621449**

**PROGRAM STUDI**  
**MANAJEMEN TATA HIDANGAN**  
**JURUSAN HOSPITALITI**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA**  
**BANDUNG**

**2020**

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS PERENCANAAN RESTORAN JEPANG DENGAN  
KONSEP *ALL YOU CAN EAT* DAN *SELF SERVICE* DI TRANSMART KOTA  
PADANG**

NAMA : Gesanda Gema Santoni  
NIM : 201621449  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 28 Feb 2020

Bandung, .....

Pembimbing I,

Pembimbing II,



**Ita Maemunah, MM.Par., CHE**  
NIP 19761226 201101 2 003

**Zuhelfa Dra., M.Hum**  
NIP 19640724 199403 2 001

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 : Gesanda Gema Santoni  
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 5 Desember 1997  
NIM : 201621375  
Program Studi : Manajemen Tata Hidang

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**“PERENCANAAN RESTORAN JEPANG DENGAN KONSEP *ALL YOU CAN EAT* DAN *SELF SERVICE* DI TRANSMART KOTA PADANG”**  
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,



**Gesanda Gema Santoni**

**NIM : 201621449**

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada hadirat Allah atas berkatnya yang melimpah sehingga 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 RESTORAN JEPANG DENGAN KONSEP ALL YOU CAN EAT DAN SELF SERVICE DI TRANSMART KOTA PADANG”**

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada beberapa pihak yang telah membantu secara langsung dan tidak langsung ke dalam 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.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata .
5. Ibu Ita Maemunah, MM.Par., CHE. selaku pembimbing I yang membimbing dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.

6. Ibu Zuhelfa Dra., M.Hum. selaku pembimbing II yang membimbing dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan melalui doa – doa dan kasih sayangnya yang selalu melimpahi penulis hingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Seluruh saudara dan semua teman – teman khususnya teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan atas bantuan dan dukungan sampai tugas akhir ini selesai.
10. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat diterima dan bermanfaat bagi semuanya

Bandung, Februari 2020

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Usaha Sejenis .....	5
C. Analisis Peluang dan Hambatan.....	6
D. Jenis Badan Usaha .....	8
1. Jenis Badan Usahan.....	8
2. Sturuktur Personalia.....	8
E. Lokasi.....	9
<b>BAB II ASPEK PRODUK</b> .....	<b>11</b>
A. Nama dan Logo Tempat Usaha.....	11
B. Nama dan Jenis Produk.....	13
C. Alasan dan Keunggulan Produk.....	16
D. Target Market.....	16
1. Menurut Geographis .....	17
2. Menurut Demographis .....	17

3. Menurut Psikologi .....	18
4. Menurut <i>Behaviour to Product</i> .....	18
E. Menu <i>Design</i> .....	18
F. Perhitungan biaya produksi dan nilai jual .....	20
G. Proyeksi Penjualan .....	21
<b>BAB III RENCANA PROMOSI.....</b>	<b>23</b>
A. Strategi Promosi .....	23
1. Periklanan.....	24
2. <i>Sales Promotion</i> .....	24
3. <i>Public Relations</i> .....	25
4. <i>Event</i> .....	26
B. Media Promosi .....	28
C. Biaya Media Promosi .....	29
<b>BAB IV ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>31</b>
A. Luas Bangunan.....	31
B. Desain dan Fungsi Bangunan.....	32
C. Tata Letak.....	33
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>35</b>
A. Struktur Organisasi.....	35
B. Jam Kerja .....	37
C. <i>Job Specification</i> dan <i>General Service Procedure</i> .....	39
1. <i>Job Specification</i> .....	39

2. <i>General Service Procedure</i> .....	42
D. Status Pegawai .....	45
E. Sistem Penggajian .....	46
F. Desain Seragam.....	47
<b>BAB VI ASPEK FINANSIAL.....</b>	<b>49</b>
A. Investasi.....	49
B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan .....	50
C. <i>Income Statement and Cash Flow</i> .....	53
D. <i>Investment Analysis</i> .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>57</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>60</b>



## DAFTAR TABEL

<b>TABEL</b>		<b>Halaman</b>
1	Daftar Nama Restoran Jepang di Kota Padang .....	3
2	Kuesioner Minat All You Can Eat Japanase BBQ Restaurant di Kota Padang.....	4
3	Daftar Nama Restoran Yang Ada Di Transmart Padang.....	6
4	Analasis Swot .....	7
5	Menu All You Can Eat .....	14
6	Costing Nihon Ryouri.....	20
7	Proyeksi Penjualan Nihon Ryouri .....	22
8	Perencanaan Kegiatan Promosi .....	27
9	Biaya Promosi Nihon Ryouri .....	30
10	Detail Luas Bangunan Nihon Ryouri .....	31
11	Rincian Jumlah Pegawai Nihon Ryouri.....	36
12	Jam Kerja Karyawan Nihon Ryouri .....	38
13	Job Specification Manager Nihon Ryouri .....	40
14	Job Specification Supervisor Nihon Ryouri .....	41
15	Job Specification Waiter/Ss Nihon Ryouri.....	42
16	General Service Procedure Nihon Ryouri .....	43
17	Labor Cost Nihon Ryouri .....	47
18	Investment .....	49
19	Furniture and Equipment.....	51
20	Income Statement and Cash Flow Nihon Ryouri .....	54
21	Investment Analysis .....	55

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR</b>		<b>Halaman</b>
1	Rencana Struktur Organisasi .....	9
2	Lokasi Perencanaan Usaha .....	10
3	Logo Nihon Ryouri .....	12
4	Menu Nihon Ryouri .....	19
5	Media Promosi Poster & Brosur .....	29
6	Desain Interior Nihon Ryouri .....	32
7	Tata Letak Nihon Ryouri .....	33
8	Struktur Organisasi Nihon Ryouri .....	36
9	Desain Seragam Nihon Ryouri .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>LAMPIRAN</b>	<b>Halaman</b>
1 Data Kuisisioner .....	60
2 Food Cost .....	63
3 Beverage Cost .....	71
4 Labor Cost.....	73

## DAFTAR PUSTAKA

- Admodjo, M. W. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: CV. Andi.
- Boone, Louis E dan Kurtz, David L. (2002). Pengantar Bisnis. Jilid ke-1. Terjemahan Anwar Fadriansyah. Penerbit Erlangga. Jakarta
- Charles W. Lamb, Joseph F. Hair, Carl McDaniel. 2001. Pemasaran, Edisi pertama. Salemba Empat. Jakarta
- CR, B., & Putri, W. D. (2019). *Kota Padang Dalam Angka*. Padang: CV. Sarana Multi Abadi.
- Firmansyah, Anang. 2019. Pemasaran Produk dan Merek: Planning dan Strategy. Penerbit Qiara Media.
- H. MarsumWidjojo. 2002. *Bar Minuman dan Pelayanannya*. Yogyakarta: Andi.
- Hansen & Mowen. 2004. Manajemen Biaya, Edisi Bahasa Indonesia. Buku Kedua. Jakarta: Salemba Empat.
- Hasibuan, Melayu. 2013. “*Manajemen Sumber Daya Manusia*”. Cetakan Ketujuh Belas. Jakarta. Bumi Aksara.
- Heizer, Jay & Barry Render. 2010. Manajemen Operasi. Edisi Ketujuh Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- Kasmir. (2016). *Pengantar Manajemen Keuangan: Edisi Kedua*. Jakarta: Prenada Media.
- KITAB UNDANG-UNDANG HUKUM DAGANG. (2019, Oktober 2). Retrieved from <http://hukum.unsrat.ac.id>: <http://hukum.unsrat.ac.id/uu/kuhd.htm>
- Kinton, dan Caserani. (1984). *The Theory of catering*, Hodder & Stougghon. New York: Van, Nostrand Reinhold Company

- Lamb, Charles W. Jr., Joseph F. Hair. Jr., Carl McDaniel. 2000. Pemasaran. Diterjemahkan oleh: David Octarevia. Jakarta: PT Salemba Emban Patria.
- Manajemen Personalia: Pengertian, Fungsi, Tujuan, dan Tugasnya.* (2019, Oktober 2). Retrieved from [www.maxmanroe.com](http://www.maxmanroe.com): <https://www.maxmanroe.com/vid/manajemen/pengertian-manajemen-personalia.html>
- Mengenal Lebih Dekat Restoran All You Can Eat.* (2016, Maret 29). Retrieved from [www.restofocus.com](http://www.restofocus.com) PengetahuanRestoran: <https://www.restofocus.com/2016/03/mengenal-lebih-dekat-restoran-all-you.html>
- Ninemeier dan Hayes. 2006. *Restaurant Operation Management*. New Jersey: PearsonPrentice Hall, Inc.
- Panjiansyah. 2017. Pengertian CV. Diakses dari <https://www.jurnal.id/id/blog/2017-metode-penyusutan-aktiva-tetap-dalam-akuntansi/> pada tanggal 28 Desember 2019
- Rangkuti, F. (1997). *ANALIS SWOT : Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Reksohadiprodo, Soekanto, dan Hani Handoko, 1996, *Organisasi Perusahaan: Teori, Struktur dan Perilaku*, Yogyakarta, BPFE.
- Sailendra, Annie. 2015. *Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP*, Cetakan Pertama, Trans Idea Publishing, Yogyakarta.
- Sukirno, Sadono, 2006, *Ekonomi Pembangunan*, Jakarta: Kencana.
- Sularko, H., V. Prawata, dan M. Widranata. 2008. *How Do They Think*. Mosher Publishing. Jakarta.
- Tampubolon, Dr. Manahan P., 2004, *Manajemen Operasional (Operation Management)*. Ghalia Indonesia, Jakarta

Tjiptono, Fandy dan Gregorius Chandra. (2012) *Pemasaran Strategik*. Yogyakarta: ANDI.

Wani, Y. A., Tanuwijaya, L., & Arfiani, E. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggara Makanan Massal*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

William J. Stanton. 2007. *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.

### **Peraturan Perundang-undangan**

Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. 100/MEN/IV/2004

Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan

Peraturan Pemerintah No. 78 Tahun 2015 tentang Pengupahan.