

**PERENCANAAN BISNIS TOKO *ONLINE CUSTOM CAKE* DAN
CUPCAKE DI BEKASI**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

SALSABELA LARASATI

Nomor Induk: 201822906

JURUSAN PERHOTELAN

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021



LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS TOKO *ONLINE CUSTOM CAKE DAN CUPCAKE* DI BEKASI

NAMA : SALSABELA LARASATI
NIM : 201822906
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : PERHOTEALAN

Pembimbing I,

Warta Sumirat S.Pd. M.Pd
NIP 19700611 199803 1 001

Pembimbing II,

Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par, MM.
NIP 19590713 199103 1 001

Bandung, 4 Agustus 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : SALSABELA LARASATI
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 30 DESEMBER 1999
NIM : 201822906
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS TOKO *ONLINE CUSTOM CAKE DAN CUPCAKE* DI BEKASI
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 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 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, 4 Juni 2021

Yang membuat pernyataan,



Salsabela Larasati

NIM 201822906

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT berkat ridha dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "Perencanaan Bisnis Toko *Online Custom Cake* dan *Cupcake* di Bekasi" ini dengan tepat waktu. Tugas Akhir ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dengan selesainya Tugas Akhir ini, penulis tidak terlepas dari bantuan banyak pihak. Untuk itu, penulis 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. selaku Kepala bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Warta Sumirat S. Pd. M. Pd. selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dan bimbingan.

6. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par, MM. Selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan masukan dan bimbingan.
7. Kedua orang tua penulis, Nur Aini (Ayah) dan Daisy Aryani (Bunda) atas segala bentuk kasih sayang, serta dukungan tanpa henti secara moril maupun materil.
8. Dua saudara dan saudari penulis, Salsabila Larasita (kembaran) dan Dani Putra Mahendra (adik) yang telah menjadi sumber penyemangat dan tidak berhenti memberi motivasi.
9. Teman-teman MPI *Bakefields* selaku teman seperjuangan penulis yang telah mendorong dan memotivasi penulis untuk segera menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir.
10. Muhammad Bagas Syahriadi dan Wahyu Widhianingrum Kusuma Wardani, selaku kerabat dekat penulis yang selalu siap sedia memberi dukungan kepada penulis.
11. Raisa Nur Aminah dan Riky Pahlevi selaku kakak tingkat penulis yang selalu siap sedia memberi masukan dan bimbingan kepada penulis.
12. Seluruh pelanggan *Twin Cake Cakery* yang memberikan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir berbentuk perencanaan bisnis.
13. Dan seluruh pihak yang terkait dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan serta dukungan dalam bentuk apapun.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca di kemudian hari.

Bekasi, 27 Juni 2021

DAFTAR ISI

FORMULIR PENGESAHAN JUDUL	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
JUDUL TUGAS AKHIR	v
PERNYATAAN MAHASISWA	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I.....	1
DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang Perencanaan Bisnis	1
B. Gambaran Umum Usaha	7
1. Deskripsi Bisnis, Logo dan Nama.....	7
2. Alamat Perusahaan.....	9
C. Visi Dan Misi Dalam Berbisnis.....	12
D. Analisis	14
BAB II	21
ASPEK PRODUK	21
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	21
B. Desain Menu	23
C. Analisis Keunggulan Produk.....	25
D. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produk	26
E. Penyajian dan Kemasan Produk.....	28

F. Mekanisme <i>Quality Check</i>	33
BAB III	36
RENCANA PEMASARAN.....	36
A. Riset Pasar (Segmentasi Pasar, Target Pasar, <i>Positioning</i>)	36
B. Validasi <i>Market Fit</i>	40
C. Kompetitor	43
E. Media Promosi	48
F. Biaya Media Promosi	51
G. Proyeksi Penjualan.....	53
BAB IV.....	55
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	55
A. Identitas <i>Founder</i>	55
B. Struktur Organisasi	56
C. <i>Job Analysis and Job Description</i>	57
D. Desain Seragam	59
E. Anggaran Tenaga Kerja	60
F. Service Scape (Layout/Flow)	61
G. <i>Action Plan & Report</i>	72
BAB V	80
ASPEK KEUANGAN.....	80
A. Metode Pencatatan Akuntansi	80
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Initial Investment</i>)	81

C. <i>Time Value of Money</i>	88
D. Pendanaan Investasi.....	92
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	94
F. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	101
DAFTAR PUSTAKA.....	108

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo <i>Twin Cake Cakery</i>	8
Gambar 2 Lokasi Produksi <i>Twin Cake Cakery</i>	11
Gambar 3 Lokasi <i>Twin Cake Cakery</i> Pada <i>Google Maps</i>	12
Gambar 4 Data Jumlah Penjualan <i>Twin Cake Cakery</i>	16
Gambar 5 Data Perkembangan Akun Instagram <i>Twin Cake Cakery</i>	17
Gambar 6 Desain Menu <i>Twin Cake Cakery</i> :.....	23
Gambar 7 Contoh <i>Layout</i> Konten Promosi	49
Gambar 8 Contoh <i>Feed Instagram</i>	50
Gambar 9 Struktur Organisasi	56
Gambar 10 Desain Seragam	60
Gambar 11 <i>Floor Plan Twin Cake Cakery</i>	63
Gambar 12 Exterior Design <i>Twin Cake Cakery</i>	64
Gambar 13 <i>Display Area Design Twin Cake Cakery</i>	64
Gambar 14 <i>Packing Area Design Twin Cake Cakery</i>	66
Gambar 15 <i>Toilet Design Twin Cake Cakery</i>	67
Gambar 16 <i>Kitchen 1 Design Twin Cake Cakery</i>	67
Gambar 17 <i>Kitchen 2 Design Twin Cake Cakery</i>	69
Gambar 18 <i>Store Area Design Twin Cake Cakery</i>	70
Gambar 19 <i>Office Area Design Twin Cake Cakery</i>	71
Gambar 20 <i>Locker Room Design Twin Cake Cakery</i>	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Data Jumlah Penduduk Kota Bekasi Tahun 2020	2
Tabel 2 <i>Market Size Twin Cake Cakery</i>	3
Tabel 3 Daftar Toko Pesaing <i>Twin Cake Cakery</i>	4
Tabel 4 Jenis Produk Kue <i>Twin Cake Cakery</i>	19
Tabel 5 Deskripsi Produk <i>Twin Cake Cakery</i>	21
Tabel 6 Target Produk Perhari, Bulan, Tahun <i>Twin Cake Cakery</i>	26
Tabel 7 Pembagian Tugas Untuk Mencapai Target Penjualan <i>Twin Cake Cakery</i>	27
Tabel 8 Rencana Kemasan Produk <i>Twin Cake Cakery</i>	29
Tabel 9 <i>Quality Control Twin Cake Cakery</i>	33
Tabel 10 <i>Checklist</i> Kebersihan <i>Twin Cake Cakery</i>	35
Tabel 11 Validasi <i>Market Fit Twin Cake Cakery</i> N= 78	40
Tabel 12 Daftar Toko Pesaing <i>Twin Cake Cakery</i>	43
Tabel 13 Program Pemasaran <i>Twin Cake Cakery</i>	51
Tabel 14 Target Dan Pendapatan Produksi Makanan Dalam Hitungan Harian, Bulanan, dan Tahunan	53
Tabel 15 Proyeksi Penjualan Dalam 5 Tahun	54
Tabel 16 Jam Operasional <i>and Job Description</i>	57
Tabel 17 Jadwal Kerja Karyawan <i>Twin Cake Cakery</i>	59
Tabel 18 <i>Manning Budget Twin Cake Cakery</i>	61
Tabel 19 Rincian Lahan Bangunan <i>Twin Cake Cakery</i>	62
Tabel 20 <i>Work Time Line Twin Cake Cakery</i>	72
Tabel 21 Validasi <i>Market Fit Twin Cake Cakery</i> N= 78	74

Tabel 22 <i>Interior Tangible Investment Twin Cake Cakery</i>	81
Tabel 23 <i>Kitchen Equipment Investment Twin Cake Cakery</i>	82
Tabel 24 Masa Manfaat Dan Depresiasi Untuk Harta Tetap	83
Tabel 25 Tarif Penyusutan Fisikal <i>Interior Tangible Investment Twin Cake Cakery</i>	84
Tabel 26 Tarif Penyusutan Fisikal <i>Kitchen Equipment Tangible Investment Twin Cake Cakery</i>	84
Tabel 27 Tarif Penyusutan Bangunan <i>Tangible Investment Twin Cake Cakery</i>	86
Tabel 28 <i>Intangible Investment Twin Cake Cakery</i>	86
Tabel 29 Masa Manfaat Dan Depresiasi Untuk Harga Tidak Berwujud.....	87
Tabel 30 Penyusutan <i>Fisical Intangible Investment Twin Cake Cakery</i>	87
Tabel 31 <i>Working Capital Twin Cake Cakery</i>	88
Tabel 32 <i>Present Value Twin Cake Cakery</i>	89
Tabel 33 <i>Future Value Twin Cake Cakery</i>	91
Tabel 34 <i>Initial Investment Twin Cake Cakery</i>	92
Tabel 35 <i>Owner's Equity and Debt Twin Cake Cakery</i>	93
Tabel 36 <i>Loan Installment Twin Cake Cakery</i>	93
Tabel 37 <i>Payment Of Principle Loan And Interest Expenses Twin Cake Cakery</i>	94
Tabel 38 <i>Variable Cost Twin Cake Cakery</i>	95
Tabel 39 <i>Fixed Cost Twin Cake Cakery</i>	96
Tabel 40 <i>Mixed Cost Twin Cake Cakery</i>	97
Tabel 41 <i>Pay Back Period Twin Cake Cakery</i>	99

Tabel 42 <i>Operating Budget Twin Cake Cakery</i> untuk 5 Tahun	102
Tabel 43 <i>Cash Flow Projection Twin Cake Cakery</i> untuk 5 Tahun.....	104

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Assauri, Sofyan. (1998). "Manajemen Operasi dan Produksi". Jakarta : LPFE UI.
- Barry, Render dan Jay Heizer. (2001). Prinsip-prinsip Manajemen Operasi : Operations Management. Jakarta : Salemba Empat.
- Bartol, K.M., & Martin, D.C., (1991), Management, New York: McGraw Hill, Inc.
- Bekasi kota.bps.go.id. (2020) Data Jumlah Penduduk Kota Bekasi Tahun 2020. Diakses 7 Mei 2021 pada alamat <https://bekasikota.bps.go.id/indicator/12/29/1/jumlah-penduduk-kota-bekasi.html>
- blog.mokapos.com (2019) 10 Tips Jitu Memulai Bisnis Kue Bagi Pemula. Diakses pada 29 April 2021 pada alamat <https://blog.mokapos.com/10-tips-jitu-memulai-bisnis-kue-bagi-pemula>
- Gaspersz, Vincent. (2005). Sistem Manajemen Kinerja Terintegrasi Balanced Scorecard Dengan Six Sigma Untuk Organisasi Bisnis dan Pemerintah. Jakarta:Gramedia Pustaka Utama.
- glints.com (2021) Upah Tertinggi Kedua di Jawa Barat, Berapa UMK Bekasi 2021 ? . Diakses pada 4 Juni 2021 pada alamat https://glints.com/id/lowongan/umk-bekasi-2021/#.YNdME24xX_Q

- Hansen, Don R., Maryanne M.Mowen. (2003). Edisi Keempat. Cost Management-Accounting and Control. South Western: Thomson Learning
- Harding, H. (1978). Manajemen Produksi. Jakarta: Balai Aksara.
- Johnson, G., Scholes, K., & Sexty, R.M., (1989), Exploring Strategic Management, Scarborough, Ontario: Prentice Hall
- Kotler, K.(2009). Manajemen Pemasaran 1.Edisi ketiga belas. Jakarta: Erlangga
- Kotler, Philip (1986) Manajemen Pemasaran, Perencanaan dan Pengendalian (Marketing Management). Terj. Jaka Wasana. Erlangga, Jakarta.
- Lupiyoadi, Rambat. (2014). Manajemen Pemasaran Jasa. Edisi 3. Jakarta:Salemba
- Marianne Rosner Klimchuk, & Sandra A. Krasovec. (2007). Desain Kemasan.Jakarta: Erlangga.
- mediaindonesia.com (2019) Dengan Tumbuh 5,8%, Kota Bekasi Miliki Potensi Bisnis Kuliner. Diakses 10 Mei 2021 pada alamat <https://mediaindonesia.com/ekonomi/270479/dengan-tumbuh-58-kota-bekasi-miliki-potensi-bisnis-kuliner>
- Moekijat. (2000). Kamus Istilah Ekonomi. Bandung: Mandar Maju.
- pajak.go.id (2021) Penyusutan dan Amortisasi. Diakses pada 7 Juni 2021 pada alamat <https://www.pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi>

Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 23 Tahun 2018 tentang Pajak Penghasilan atas Penghasilan Dari Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu.

Philip Kotler dan Gary Amstrong, 1997, Prinsip-Prinsip Pemasaran, Erlangga, Jakarta

Philip Kotler, (2002), Manajemen Pemasaran, Edisi Millenium, Jilid 2, PT Prenhallindo, Jakarta

Sanjaya, Ridwan dan Tarigan Josua. (2009). Creative Digital Marketing. Jakarta : PT Elex Media Komputindo

Sujarweni, W.(2017). Analisis Laporan Keuangan Teori, Aplikasi dan Hasil Penelitian. Yogyakarta: Pustaka Baru Press..

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Pasal 50-60 dan Pasal 77-85.

Wibisono. (2006). Manajemen Kinerja. In Wibisono, Konsep Desain dan Teknik Meningkatkan (p. 46). Jakarta : Erlangga. Jakarta