

**PERENCANAAN BISNIS BERBAHAN  
FERMENTASI “36 SAVORIA” DI KOTA  
TANGERANG SELATAN**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh :

**MUHAMMAD RYU NABIL**

**Nomor Induk : 201823024**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATABOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2022**

**LEMBAR PENGESAHAN** (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS BERBAHAN FERMENTASI "36 SAVORIA" DI KOTA TANGERANG SELATAN

NAMA : Muhammad Ryu Nabil  
NIM : 201823024  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd  
NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo, SE., MM.  
NIP. 19731017 200605 1 001

Penguji I,



Moch. Nurrochman, S.Sos., M.Pd  
NIP. 19630302 199503 1 001

Penguji II,



Nur Komariah, S.Sos., MM.  
NIP. 19660606 199303 2 001

Bandung, 24 Mei 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Ryu Nabil  
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang/01 Maret 2000  
NIM : 201823024  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PERENCANAAN BISNIS BERBAHAN FERMENTASI "36 SAVORIA" DI KOTA TANGERANG SELATAN** 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, 23 Mei 2022  
Yang membuat pernyataan,



**Muhammad Ryu Nabil**

NIM : 201823024

## KATA PENGANTAR

Syukur Alhamdulillah senantiasa dipanjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir sebagai salah satu syarat kelulusan dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KULINER BERBAHAN FERMENTASI “36 SAVORIA” DI KOTA TANGERANG SELATAN”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini adalah salah satu syarat kelulusan penulis di jenjang perkuliahan Diploma 3 di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Selama proses penyusunan tugas akhir ini tentunya penulis mendapatkan banyak halangan dan tantangan yang berdatangan seiring berjalannya penyusunan, namun berkat bantuan dan ucapan semangat dari semua pihak, akhirnya penyusunan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberi bantuan dan dukungan baik itu secara moral, materi, maupun do’a selama penyusunan Tugas Akhir ini berlangsung :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos, MM., selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
3. Ibu Ayu Nurwitasari, S.AP., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
4. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan ilmu dan saran kepada penulis dan membantu dalam penyusunan tugas akhir penulis.

5. Bapak Sukarno Wibowo., SE., MM.selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan dukungan ilmu serta moral kepada penulis dan membantu dalam penyusunan tugas akhir penulis.
6. Ibu Penulis yang selalu memberikan nasihat dan dukungan moral kepada penulis sehingga penyusunan tugas akhir ini terselesaikan
7. Seluruh Dosen Pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. .Seluruh Dosen Pengajar Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang sebelumnya pernah mengajar penulis selama berkuliah di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
9. Seluruh keluarga penulis yang sudah membantu dan mendukung penulis selama penyusunan tugas akhir ini.
10. Seluruh Teman – Teman satu kelas penulis, “KÖKSEXPERT” yang menjalani masa perkuliahan bersama – sama dan saling membantu satu sama lain termasuk dalam penyusunan tugas akhir ini.
11. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam Tugas Akhir ini tidaklah sempurna, dikarenakan terbatasnya pengalaman penulis dan pengetahuan yang penulis miliki. Maka dari itu penulis berharap akan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak, sehingga hal tersebut dapat menjadi dorongan penulis agar dapat lebih baik lagi.

Bandung, 23 Mei 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>11</b>
<b>DESKRIPSI BISNIS</b>	
1.1 Latar Belakang .....	11
1.2 Gambaran Umum Bisnis .....	13
1.2.1 Deskripsi Bisnis .....	14
1.2.2 Deskripsi Logo Bisnis .....	15
1.2.3 Identitas Bisnis .....	17
1.3 Visi dan Misi .....	19
1.4 SWOT Analysis .....	19
1.5 Business Model Canvas .....	23
1.6 Spesifikasi Produk .....	23
1,7 Jenis / Badan Usaha .....	25
1.8 Aspek Legalitas .....	26.
<b>BAB II</b> .....	<b>29</b>
<b>ASPEK PRODUK</b>	
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk .....	29
2.2 Analisa Keunggulan Produk .....	30
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	31
2.3.1 Bahan Baku .....	32
2.3.2 Sumber Daya Manusia .....	33
2.3.3 Alat dan Perlengkapan .....	33
2.3.4 Modal .....	34
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk .....	35

2.5 Quality Check .....	
<b>BAB III .....</b>	<b>41</b>
<b>RENCANA PRODUKSI</b>	
3.1 Riset Pasar .....	41
3.1.1 Segmentasi Pasar .....	41
3.1.2 Target Pasar .....	44
3.1.3 Market Fit (Posisi Pasar) .....	47
3.2 Validasi Produk .....	48.
3.3 Kompetitor .....	53
2.4 Program Pemasaran .....	55
3.5 Media Pemasaran .....	57
3.6 Proyeksi Penjualan .....	59
<b>BAB IV .....</b>	<b>63</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERASIONAL</b>	
4.1 Identitas Founder .....	63
4.2 Struktur Organisasi .....	64
4.3 Analisis Pekerjaan dan Deskripsi Pekerjaan .....	66
4.4 Anggaran Tenaga Kerja .....	73
4.5 Servicescape .....	74
4.6 Action Plan dan report .....	76
<b>BAB V .....</b>	<b>79</b>
<b>ASPEK KEUANGAN</b>	
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi .....	79
5.2 Capital Expenditure .....	80
5.2.1 Working Capital .....	83
5.3 Pendanaan Investasi .....	85
5.4 Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan .....	86
5.4.1 Komponen Biaya .....	87



5.4.2 Break Even Point .....	88
5.4.3 Analisis Cost Volume Profit .....	89
5.5 Identifikasi <i>Cash Inflow &amp; Outflow</i> .....	90
5.5.1 Income Statement .....	91
5.5.2 Cash Flow Projection .....	95
5.5.3 Pengaruh Ekonomi Makro Terhadap Usaha .....	95
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>97</b>

## DAFTAR TABEL

2,1 Nama Produk .....	29
2.2 Peralatan dan Perlengkapan .....	33
3.1 Segmentasi Pasar .....	42
3.2 Target Pasar .....	45
3.3 Kesimpulan Validasi Produk .....	52
3.4 Data Kompetitor .....	54
3.5 Recipe Cost .....	60
3.6 Harga Produk.....	61
3.7 Proyeksi Penjualan.....	62
4.1 Job Analysis & Decription .....	67
4.2 Gaji Karyawan .....	74
4.3 Action Plan .....	77
5.1 Capital Expenditure .....	82
5.2 Working capital .....	84
5.3 Investment Structure.....	85
5.4 Depresiasi dan Amortisasi .....	86
5.5 Presentase Modal .....	86
5.6 Komponen Biaya .....	87
5.7 Income Statement .....	91
5.8 Operating Cash Flow .....	95

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 .....	16
Gambar 1.2 .....	18
Gambar 1.3 .....	18
Gambar 1.4 .....	23
Gambar 2.1 .....	36
Gambar 2.2 .....	36
Gambar 2.3 .....	37
Gambar 2.4 .....	38
Gambar 2.5 .....	38
Gambar 2.6 .....	38
Gambar 2.7 .....	39
Gambar 2.8 .....	39
Gambar 2.9 .....	39
Gambar 2.10 .....	39
Gambar 3.1 .....	49
Gambar 3.2 .....	50
Gambar 3.3 .....	50
Gambar 3.4 .....	50
Gambar 3.5 .....	51
Gambar 3.6 .....	51
Gambar 3.7 .....	51
Gambar 4.1 .....	65
Gambar 4.2 .....	75
Gambar 4.3 .....	75

## DAFTAR PUSTAKA

- Redzeqi. Rene. The Noma Guide to Fermentation. Copenhagen. Denmark. 2018
- Prawiro. M. “Pengertian Bisnis : Konsep, Tujuan, Fungsi, dan Jenis – Jenis Bisnis”. <https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/pengertian-bisnis>
- <https://newsmateri11.blogspot.com/2019/06/pengertian-swot-menurut-para-ahli>
- Ahmad. “Badan Usaha: Pengertian, Macam dan Bentuk Badan Usaha di Indonesia”. <https://www.gramedia.com/literasi/macam-badan-usaha/umkmindonesia.id/baca-izin/384>. 2021 ; “Sertifikat Produksi Pangan-Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)”
- Trias. 2020. “Apa Itu SIUP? Inilah Pengertian Dan Panduan Lengkap Mengenai SIUP”. <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/10/siup-adalah/>
2019. <https://gobiz.co.id/pusat-pengetahuan/surat-izin-tempat-usaha-situ/>
- Admin. 2019. “Syarat Pembuatan NPWP Perseorangan – RDN Consulting”. <https://www.rusdionoconsulting.com/syarat-pembuatan-npwp-perseorangan/>
- Riadi. Muchlisin . 2020. “Kualitas Produk (Pengertian, Manfaat, Dimensi, Perspektif, dan tingkatan. <https://www.kajianpustaka.com/2020/02/kualitas-produk-pengertian-manfaat-dimensi-perspektif-dan-tingkatan.html>
- Sumberpengertian.id. 2020. “Pengertian Quality Control Menurut Para Ahli” <https://www.sumberpengertian.id/pengertian-quality-control-menurut-para-ahli>