

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI SUSU “UYU GUNGJEON”  
DI KOTA CIMAHI**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh:**

**FARHAN JULDAN NURFADILLAH**  
**Nomor Induk: 201923451**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

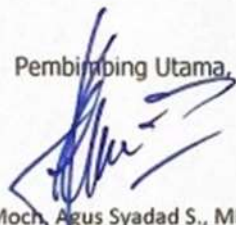
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS KEDAI SUSU "UYU GUNGJEON" DI KOTA CIMAHI"

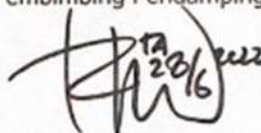
NAMA : FARHAN JULDAN NURFADILLAH  
NIM : 201923451  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Drs. Moch. Agus Syadad S., MM. PAR  
NIP. 196308301993031001

Pembimbing Pendamping,



Ridwan Iskandar, SE., MM

Bandung, 16 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19740714 200605 1 001

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**Perencanaan Bisnis Kedai Susu "Uyu Gungjeon" Di Kota Cimahi**

NAMA : Farhan Juldan Nurfadillah  
NIM : 201923451  
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang

Pembimbing Utama,



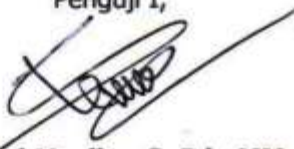
**Drs. Moch. Agus Syadad S., MM. Par.**  
NIP. 19630830 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



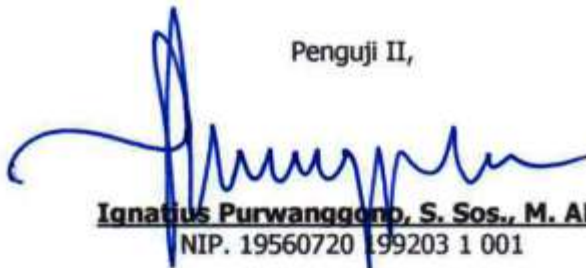
**Ridwan Iskandar., SE., MM.**

Penguji I,



**Syaeful Muslim, S. Pd., MM.**  
NIP. 19721019 200502 1 001

Penguji II,



**Ignatius Purwanggoro, S. Sos., M. AP.**  
NIP. 19560720 199203 1 001

Bandung, 19 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**  
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 : FARHAN JULDAN NURFADILLAH  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 29 JULI 2001  
NIM : 201923451  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
"PERENCANAAN BISNIS KEDAI SUSU 'UYU GUNGJEON' DI KOTA CIMAHI" 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 Politeknik Pariwisata NHI 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 26 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Farhan Juldán Nurfadillah

NIM. 201923451

## KATA PENGANTAR

Rasa puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kehendak dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul, **Perencanaan Bisnis Kedai Susu “Uyu Gungjeon” di Kota Cimahi.**

Di kesempatan ini dengan penuh rasa hormat, penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada pihak-pihak yang memberikan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Ucapan terima kasih ini penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. E.R. Ummi Kalsum MM.Par., CHM., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina. M. Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah. MM. Par. Selaku Pembimbing Utama yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan serta ide-ide dalam proses penulisan Tugas Akhir ini sehingga menjadi lebih baik lagi.
6. Bapak Ridwan Iskandar. SE., MM Selaku Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya dalam membimbing dan mengoreksi serta memberikan arahan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang juga memberikan motivasi pada penulis.

8. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan doa serta dukungan kepada penulis.
9. Kepada seluruh rekan-rekan yang tidak dapat di sebutkan satu persatu oleh penulis atas semua dukungan dan bantuan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Pembuatan Tugas Akhir ini penulis buat dengan sebaik-baiknya, dengan seluruh kerendahan hatinya penulis sadar bahwa terdapat beberapa hal yang masih ada kesalahan, sehingga mungkin ada nya ketidak sempurnaan dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Penulis menerma kritik dan saran yang membangun agar penulsi bisa membuatnya dengan lebih baik lagi. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan berguna bagi seluruh pembaca.

Bandung, 27 Juni 2022



Penulis  
Farhan Juldan Nurfadillah

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	6
C. Visi dan Misi .....	9
D. Analisis SWOT .....	10
E. Spesifikasi Produk.....	12
F. Jenis Badan Usaha.....	13
G. Aspek Legalitas .....	14
<b>BAB II .....</b>	<b>15</b>
<b>ASPEK PRODUK.....</b>	<b>15</b>
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	15
B. Analisa Keunggulan Produk .....	16
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	17
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	20
E. Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	21
<b>BAB III.....</b>	<b>23</b>
<b>RENCANA PEMASARAN .....</b>	<b>23</b>

A. Riset Pasar ( <i>Segmenting, Targeting, Positioning</i> ) .....	23
1. Segmentasi.....	23
2. Target Pasar .....	23
3. <i>Positioning</i> .....	24
B. Validasi Produk.....	24
C. Kompetitor .....	25
D. Program Pemasaran.....	26
E. Media Pemasaran .....	28
F. Proyeksi Penjualan .....	32
<b>BAB IV .....</b>	<b>35</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....</b>	<b>35</b>
A. Identitas <i>Owner</i> .....	35
B. Struktur Organisasi .....	36
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> .....	36
D. <i>Manning Budget</i> / Anggaran tenaga Kerja.....	38
E. Service Scape (Layout/Flow).....	38
F. Action Plan & Report.....	42
<b>BAB V.....</b>	<b>44</b>
<b>ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>44</b>
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	44
1. <i>Cash Basis</i> .....	44
2. <i>Accrual Basis</i> .....	44
B. Capital Expenditure (Identifikasi <i>Initial Investment</i> ).....	45
1. <i>Tangible Investment (Depreciation; Terminal Cash Flow)</i> .....	45
2. <i>Intangible Investment (Amortization)</i> .....	46
3. <i>Working Capital (Terminal Cash Flow)</i> .....	47



C. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan .....	48
1. <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i> .....	49
2. <i>Break Even Point (BEP)</i> .....	51
3. <i>Cost Volume Profit (CVP)</i> .....	52
D. Identifikasi <i>Cash Inflow &amp; Outflow</i> .....	52
1. <i>Operating Budget</i> .....	53
2. <i>Cash Flow Projection</i> .....	54
3. <i>Pengaruh Makro Ekonomi</i> .....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>56</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 LOGO KEDAI SUSU “UYU GUNGJEON” .....	6
1.2 LOKASI KEDAI SUSU “UYU GUNGJEON” .....	8
1.3 DENAH LOKASI KEDAI SUSU “UYU GUNGJEON” .....	9
2.1 MENU KEDAI SUSU “UYU GUNGJEON” .....	16
3. 1 BROSUR <i>GRAND OPENING</i> KEDAI SUSU “UYU <i>GUNGJEON</i> ” .....	29
3. 2 <i>BANNER</i> 160 X 60 KEDAI SUSU “UYU <i>GUNGJEON</i> ” .....	32
4.1 STRUKTUR ORGANISASI.....	36
4.2 TAMPAK DEPAN KEDAI SUSU “UYU <i>GUNGJEON</i> ” .....	39
4.3 TAMPAK DEPAN.....	40
4.4 TAMPAK DALAM .....	40
4.5 AREA PENGUNJUNG.....	40
4.6 AREA KASIR .....	41
4.7 AREA PRODUKSI .....	41
4.8 AREA OPERASIONAL .....	41
4.9 DENAH 2D KEDAI SUSU “UYU <i>GUNGJEON</i> ” .....	42

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 HASIL KUISIONER MINAT MASYARAKAT TERHADAP KEDAI SUSU MURNI DENGAN RASA DARI BUAH ASLI ALA KOREA DI KOTA CIMAHI.....	5
1.2 DOKUMEN KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	14
2.1 BAHAN DAN BIAYA PRODUKSI.....	18
2.2 KEMASAN PRODUK KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	21
2.3 JENIS <i>QUALITY CHECK</i> YANG DILAKUKAN.....	22
3.1 VALIDASI PRODUK KEDAI SUSU <i>UYU GUNGJEON</i> .....	25
3.2 KOMPETITOR TIDAK LANGSUNG DI KOTA CIMAHI .....	26
3.3 PROGRAM PEMASARAN KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” TAHUN 2023.....	27
3.4 PROYEKSI PENJUALAN KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” TAHUN 2023.....	33
3.5 PROYEKSI PENJUALAN DALAM 5 TAHUN .....	34
4.1 IDENTITAS <i>OWNER</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	35
4.2 <i>JOB ANALYSIS</i> DAN <i>JOB DESCRIPTION</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU</i> <i>GUNGJEON</i> ” .....	37
4.3 ANGGARAN TENAGA KERJA.....	38
4.4 <i>ACTION PLAN</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ”.....	43
5.1 <i>TANGIBLE INVESTMENT</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” ....	45
5.2 <i>INTANGIBLE INVESTMENT</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ”	47
5.3 <i>WORKING CAPITAL</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ”.....	48
5. 4 <i>VARIABLE COST</i> KEDAI “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	49

5.5 <i>FIXED COST</i> KEDAI “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	49
5.6 <i>MIXED COST</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	50
5.7 <i>BREAK EVEN POINT</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	51
5.8 <i>CASH INFLOW</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	53
5. 9 <i>CASH OUTFLOW</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	53
5.10 <i>INCOME STATEMENT</i> KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” (5 TAHUN).....	54

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. DATA HASIL KUISIONER MINAT MASYARAKAT .....	58
2. DATA HASIL KUISIONER KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” ..	60
3. RESEP KEDAI SUSU “ <i>UYU GUNGJEON</i> ” .....	62
4. BIODATA PENULIS .....	65
5. BUSINESS MODEL CANVAS .....	66
6. HASIL <i>SCAN PLAGIARISM DETECTION</i> MELALUI <i>TURNITIN</i> ..	67

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya. (2010). *Faktor Pembentuk Budaya Organisasi Visi & Misi*. Medan.
- Alamsyah, I. E. (2020, Jun 4). *Sentra Susu Cipageran Jadi Bukti Sukses Wirausaha Muda*. Retrieved from [republika.co.id](https://www.republika.co.id):  
<https://www.republika.co.id/berita/qbek9n349/sentra-susu-cipageran-jadi-bukti-sukses-wirausaha-muda>
- Aulia, U. (2011). Pengenalan Teori Service Scape dan Penera. 1226.
- Bastian, I. (2006). Suatu Pengantar. “*Akuntansi Sektor Publik*”, 110 - 112.
- Cannon, P. M. (2008). Program Pemasaran.
- Ebert, G. &. (2013). The broad sense of business is all activities and intuitions of producing goods and services in everyday life, while the narrow sense of business is an organization that provides goods and services with the aim of making a profit. *Bussines Essentials*.
- Ebert, G. (2013). *Business Essentials*. Prentice Hall.
- Kementrian Perindustrian. (2017). *Industri Makanan dan Minuman Masih Jadi Andalan*. Jakarta Selatan: kemenperin.go.id.
- Pawitri, d. A. (2020). *Sari Buah vs Minuman Buah*. Kemenkes RI.
- Permenaker. (2020). *Gaji / Upah*. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan.
- Pratiwi, d. A. (n.d.). *Kemenkes RI*.
- Purnama, P. d. (2017). Metode Pencatatan Akuntansi Kas vs Akrua. *Evaluasi Efektivitas Penerapan Standar Akuntansi*.
- Purnamasari, D. M. (2019, Januari 13). *Jawapos.com*. Retrieved from Makin Populer, Tahun 2018 Ada 89 Juta Penggemar Korea di Seluruh Dunia:

<https://www.jawapos.com/entertainment/infotainment/13/01/2019/makin-populer-tahun-2018-ada-89-juta-penggemar-korea-di-seluruh-dunia/>

Robinson, J. A. (1994). Strategic Management. *Planning for Domestic and Global Competition, 14/e (SIE)*.

Sancoko, A. H. (2015). Pengembangan Bisnis Usaha Makanan dan Minuman. *AGORA Vol. 3, No. 1, (2015), 2-6*.

Supriyanto. (2000). Definisi Quality Control. 93.

Swardikun. (2000). Teori Logo Tujuan Dan Fungsi. *Teori Logo, 7*.

Tanjung, M. &. (2003). Manajemen Produksi Perencanaan dan Pengendalian Produksi. .

Tjiptono, F. (2002). Manajemen Jasa. *edisi II*, 103.

Wibisono. (2006). *Visi Misi*. Retrieved from Sarjana Ekonomi:  
<https://sarjanaekonomi.co.id/pengertian-visi-dan-misi-menurut-para-ahli/>