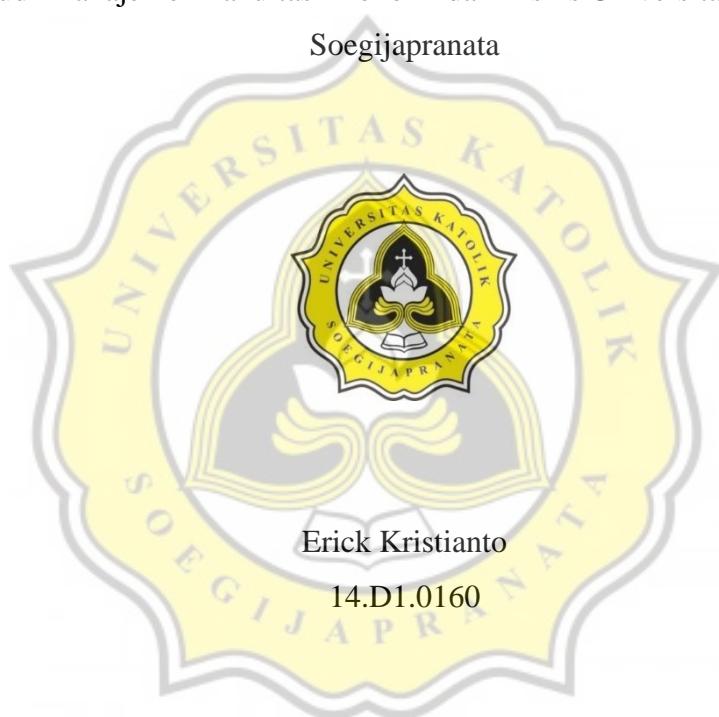


**PERENCANAAN PENGEMBANGAN USAHA  
PIZZA DANTE**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Syarat guna Mencapai Gelar Sarjana pada Program  
Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik  
Soegijapranata



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG  
2020**

**HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Erick Kristianto  
Nim : 14.D1.0160

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Skripsi yang berjudul "Perencanaan Pengembangan Usaha Pizza Dante" adalah hasil penelitian saya dengan supervisi dosen pembimbing, dan bukan hasil plagiat. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak mana pun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata dikemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Semarang, 20 Juli 2020

Yang menyatakan,



Erick Kristianto

Program Studi FEB Manajemen Unika Soegijapranata

**HALAMAN PENGESAHAN**

Judul Tugas Akhir : Perencanaan Pengembangan Usaha Pizza Dante

Diajukan oleh : Erick Kristianto

NIM : 14.D1.0160

Tanggal disetujui : 24 Juni 2020

Telah setujui oleh

Pembimbing : A. Eva Maria Soekesi S.E., M.M.

Pengaji 1 : Dr. Rustina Untari M.Si.

Pengaji 2 : Dr. Ch. Yekti Prawihatmi S.E., M.Si.

Pengaji 3 : A. Eva Maria Soekesi S.E., M.M.

Ketua Program Studi : Dr Widuri Kurniasari S.E., M.Si.

Dekan : Dr. Oct. Digdo Hartomo S.E., M.Si.

Halaman ini merupakan halaman yang sah dan dapat diverifikasi melalui alamat di bawah ini.

[sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=14.D1.0160](http://sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=14.D1.0160)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, penulis ucapkan karena skripsi dengan judul “Perencanaan Pengembangan Usaha Pizza Dante” telah penulis selesaikan. Skripsi ini disusun untuk memenuhi syarat guna memperoleh sarjana Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata Semarang.

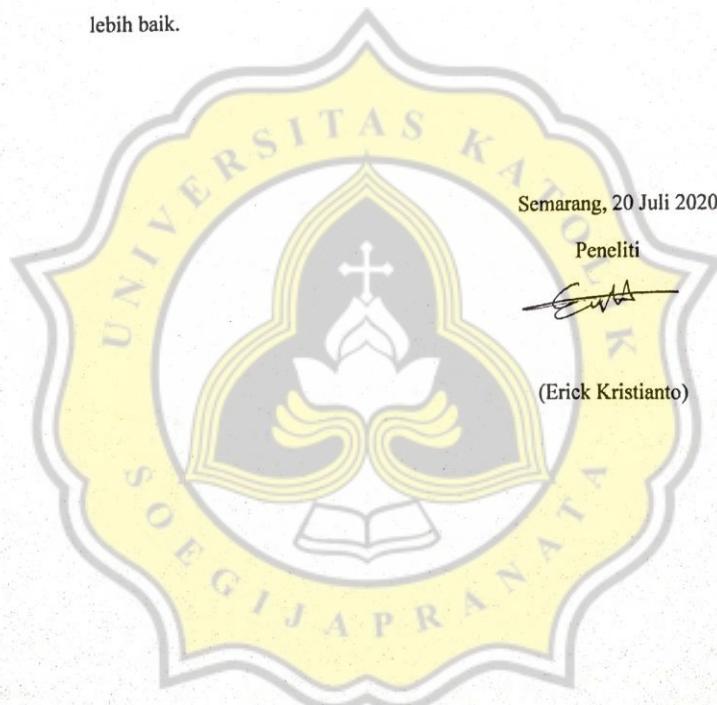
Selesainya skripsi ini peneliti akui tidak terlepas dari bantuan beberapa pihak. Untuk itu peneliti mengucapkan terimakasih kepada :

1. Terima kasih kepada Tuhan Yesus Kristus, atas karuniaNya dan bimbinganNya, Penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
2. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis atas izinnya kepada penulis untuk menggunakan fasilitas yang ada di Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
3. Ketua Jurusan Manajemen atas dorongan dan dukungannya kepada penulis menyelesaikan proposal ini.
4. A. Eva Maria Soekesi, SE., MM selaku dosen pembimbing yang selalu bersedia membimbing penulis sampai skripsi ini bisa diselesaikan dengan baik.
5. Dr. Rustina Untari, M.Si, dan Dr. Ch. Yekti Prawihatmi, M.Si, selaku dosen penguji yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Papa, Mama dan adek yang telah memberikan doa dan semangat, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan lancar.

Program Studi FEB Manajemen Unika Soegijapranata

7. Terima kasih kepada teman – teman dan sahabat – sahabat penulis dalam memberikan semangat dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

Penulis mengakui bahwa penyusunan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran demi penulisan yang lebih baik.



Semarang, 20 Juli 2020

Peneliti

A handwritten signature in black ink.

(Erick Kristianto)

Program Studi FEB Manajemen Unika Soegijapranata

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Katolik Soegijapranata, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Erick Kristianto  
NIM : 14.D1.0160  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Program Studi : Manajemen

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujuan untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas skripsi yang berjudul :

“Perencanaan Pengembangan usaha Pizza Dante”. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan skripsi di atas dengan mencantumkan nama saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang  
Pada tanggal : 20 Juli 2020

Yang menyatakan



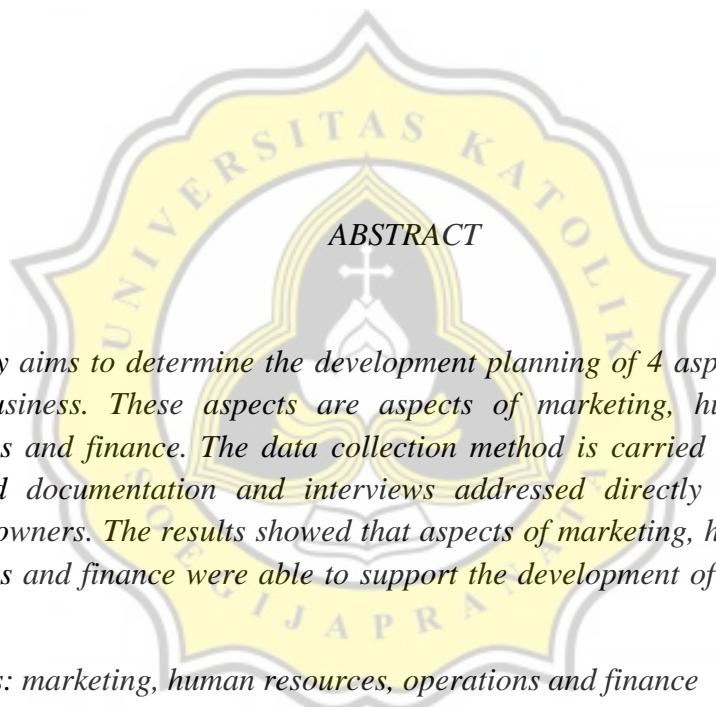
Erick Kristianto

Program Studi FEB Manajemen Unika Soegijapranata

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perencanaan pengembangan 4 aspek dari usaha Pizza Dante. Aspek tersebut adalah aspek pemasaran, sumber daya manusia, operasi dan keuangan. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara dokumentasi dan wawancara terstruktur yang ditujukan langsung kepada pemilik usaha Pizza Dante. Hasil penelitian menunjukkan bahwa aspek pemasaran, sumber daya manusia, operasi dan keuangan mampu mendukung pengembangan usaha Pizza Dante.

Kata Kunci : pemasaran, sumber daya manusia, operasi dan keuangan



*This study aims to determine the development planning of 4 aspects of the Pizza Dante business. These aspects are aspects of marketing, human resources, operations and finance. The data collection method is carried out by means of structured documentation and interviews addressed directly to Pizza Dante business owners. The results showed that aspects of marketing, human resources, operations and finance were able to support the development of the Pizza Dante business.*

*Keywords:* marketing, human resources, operations and finance

## DAFTAR ISI

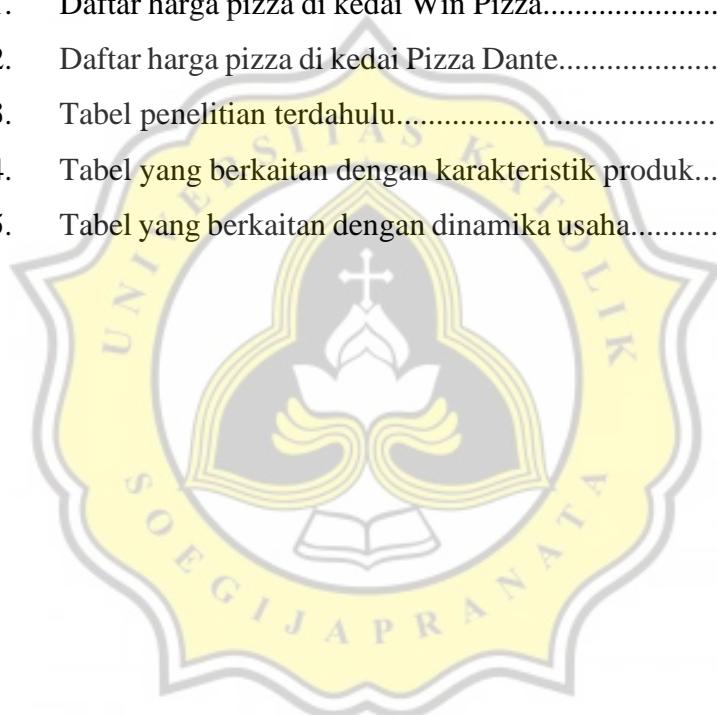
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	vi
ABSTRAK .....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Rumusan Masalah .....	6
1.3    Tujuan Penelitian .....	6
1.4    Manfaat Penelitian .....	6
BAB II.....	7
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1    Landasan Teori.....	7
2.1.1    Kewirausahaan .....	7
2.1.2    Pengembangan Usaha.....	7
2.1.3    Aspek Pemasaran .....	8
2.1.4    Aspek Operasi .....	11
2.1.5    Aspek Sumber Daya Manusia .....	12
2.1.6    Aspek Keuangan.....	13
2.2    Kerangka Pikir .....	16
Gambar 2.1 Kerangka Pikir Penelitian.....	16
2.3.    Definisi Operasional.....	17
BAB III .....	18
METODOLOGI PENELITIAN .....	18

3.1	Objek dan Lokasi Penelitian .....	18
3.2	Jenis dan Sumber Data .....	18
3.3	Populasi dan Sampel .....	18
3.4	Metode Pengumpulan Data .....	19
3.5	Teknik Analisis Data.....	19
	BAB IV .....	24
	ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....	24
4.1	Profil Perusahaan .....	24
4.2	Karakteristik Subjek.....	26
4.3	Analisis Data .....	26
4.3.1	Aspek Pemasaran .....	26
4.3.1.1	Segmentasi Pasar.....	26
4.3.1.2	Targeting .....	27
4.3.1.3	Positioning .....	28
4.3.1.4	Bauran Pemasaran.....	29
4.3.2	Aspek Operasi .....	33
4.3.2.1	Desain Kemasan .....	33
4.3.2.2	Proses produksi .....	34
4.3.2.4	Penambahan Fasilitas.....	37
4.3.2.5	Pembentahan Tata Letak Ruangan.....	38
4.3.3.2	.....	40
4.3.3.2	Perekutan .....	41
4.4.3.3	Seleksi .....	41
4.4.3.4	Pelatihan.....	42
4.3.4	Aspek Keuangan.....	44
4.3.4.1	Strategi Harga .....	44
4.3.4.1	Net Present Value .....	46
4.3.4.2	Internal Rate Return.....	47
4.3.4.3	Payback Period .....	47
5.1	Kesimpulan .....	49
5.2	Saran.....	51

Daftar Pustaka .....	52
Lampiran .....	53

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.	Daftar harga pizza di kedai Win Pizza.....	6
Tabel 2.	Daftar harga pizza di kedai Pizza Dante.....	6
Tabel 3.	Tabel penelitian terdahulu.....	15
Tabel 4.	Tabel yang berkaitan dengan karakteristik produk.....	24
Tabel 5.	Tabel yang berkaitan dengan dinamika usaha.....	25



**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Kerangka Pikir Penelitian.....	16
Gambar 4.1 Lokasi Usaha Pizza Dante.....	25
Gambar 4.2 Produk Pizza Dante.....	25
Gambar 4.3 Instagram Pizza Dante.....	31
Gambar 4.4 Facebook Pizza Dante.....	32
Gambar 4.5 Testimoni Konsumen.....	33
Gambar 4.6 Macaroni Schotel.....	33
Gambar 4.7 Beef Lasagna.....	33
Gambar 4.8 Foodgrade.....	34
Gambar 4.9 Ecofriendly.....	34
Gambar 4.10 Struktur Organisasi Pizza Dante.....	57