

PERENCANAAN BISNIS “DAFONS KITCHEN”

SKRIPSI



Disusun Oleh:

Gloria Gracia Christiana

16.D1.0102

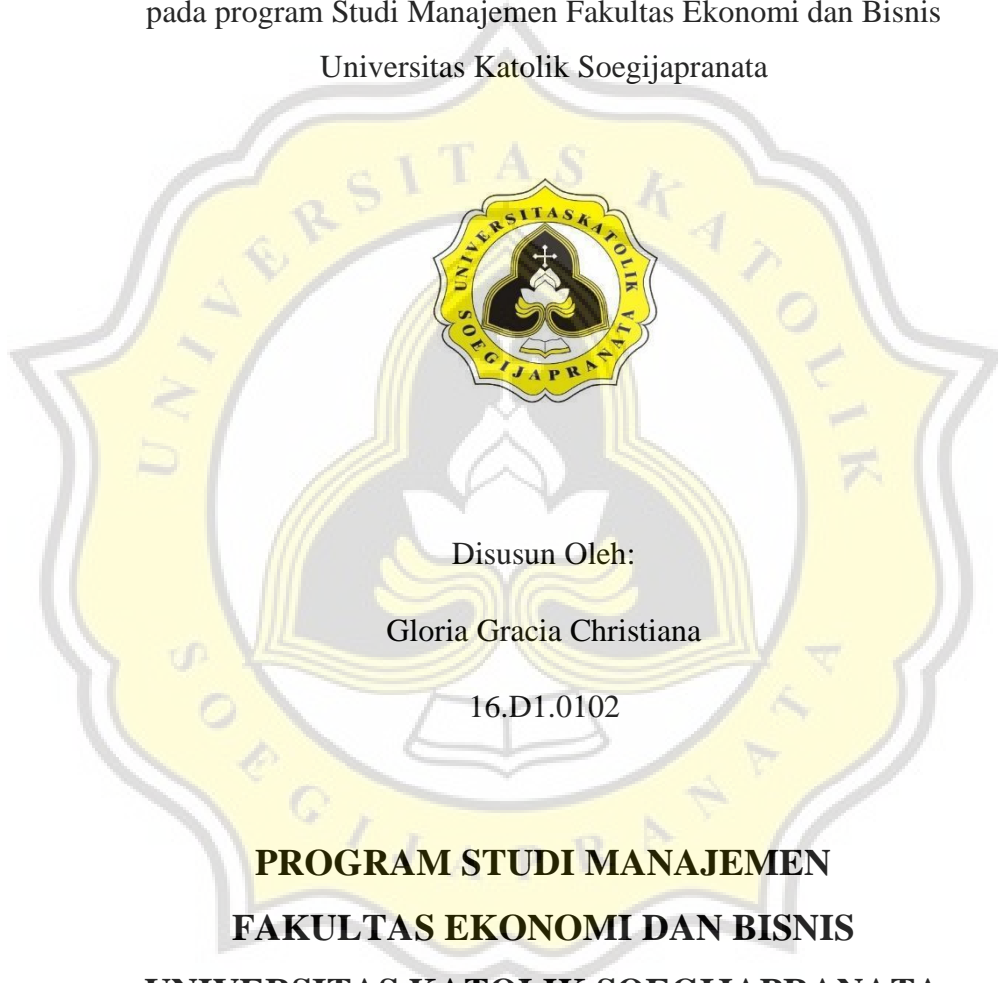
**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2022

PERENCANAAN BISNIS “DAFONS KITCHEN”

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar Sarjana
pada program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Katolik Soegijapranata



Disusun Oleh:

Gloria Gracia Christiana

16.D1.0102

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

2022

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Gloria Gracia Christiana

NIM : 16.D1.0102

Progd/ Kosentrasi : Manajemen/Kewirausahaan

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan "Perencanaan Bisnis Dafons Kitchen" tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi apabila terbukti melakukan plagiasi maka akan bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Pati 26 Januari 2023



Gloria Gracia Christiana

HALAMAN PENGESAHAN



HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir: : PERENCANAAN BISNIS DAFONS KITCHEN DARI SEGI
PEMASARAN, OPERASIONAL, SUMBER DAYA MANUSIA, DAN
KEUANGAN

Diajukan oleh : GLORIA GRACIA CHRISTIANA

NIM : 16.D1.0102

Tanggal disetujui : 26 Januari 2023

Telah setuju oleh

Pembimbing : Eny Trimeiningrum S.E., M.S.I.

Penguji 1 : Dr. Chatarina Yekti Prawihatmi S.E., M.Si

Penguji 2 : A. Haryo Perwito S.E., MA,TRM.

Penguji 3 : Eny Trimeiningrum S.E., M.S.I.

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

Dekan : Drs. Theodorus Sudimin M.S.

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

sintak.unika.ac.id/skripsi/verifikasi/?id=16.D1.0102

**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS**

**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Gloria Gracia Christiana
Progdi / Konsentrasi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi
Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul "Perencanaan Bisnis Dafons Kitchen" beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis / pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 26 Januari 2023



Gloria Gracia Christiana

KATA PENGANTAR

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan atas izin dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "Gloria Gracia Christiana". Skripsi ini disusun sebagai syarat kelulusan program pendidikan S1 ekonomi manajemen di Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada

1. Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kelancaran dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Ety Trimeiningrum, SE., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar memberikan pengarahan, saran, serta dorongan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
3. Ibu Dr. Ch. Yekti Prawihatini, M.Si dan A. Haryo Perwito, SE. MA-TRM. selaku dosen penguji yang telah banyak membantu dalam ujian skripsi.
4. Orang tua dan seluruh keluarga besar saya yang selalu memberikan dukungan, motivasi, semangat, dan doa restu yang tiada henti.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan di dalam penulisan skripsi ini. Untuk ini penulis senantiasa mengharapkan masukan, kritik, dan saran yang membangun dari pembaca.

Semarang, 26 Januari 2023


Gloria Gracia Christiana

ABSTRAK

Penelitian bertujuan menyusun perencanaan bisnis Dafons Kitchen. Aspek pemasaran menggunakan *segmenting* dimana pelanggan terbagi ke dalam segmentasi demografis dan psikografis, untuk *targeting* konsumen yang dituju yaitu mulai dari kalangan bawah hingga atas, untuk *positioning* strategi yang dilakukan dengan menyajikan kuliner yang sehat, bahan yang berkualitas, serta kegiatan pemasaran dan penjualan yang baik. Bauran pemasaran dianalisis menggunakan 7P yang terdiri dari produk yaitu Kongbap Ikan Bakar, Spaghetti Ayam Pedas, Nasi Merah Pecel Tempe Telor, Nasi Merah Balut, dan Kentang Kukus Ayam Betutu, untuk harga kuliner yang ditawarkan yaitu Rp 30.000,- per porsi, lokasi yang akan dijadikan tempat usaha yaitu berada di Permata Keluarga Residence, Kota Pati, promosi dilakukan dengan menggunakan media sosial dan promosi lainnya, proses terdiri dari serangkaian tahap dari pemesanan produk makanan hingga sampai ke tangan pembeli, faktor *people* diartikan sebagai sejumlah karyawan yang berperan aktif dalam memberikan pelayanan kepada konsumen, dan elemen fisik terdiri dari sejumlah perlengkapan dan peralatan dapur yang digunakan untuk proses produksi. Aspek operasi terdiri dari lokasi usaha yang berada di Kota Pati, kapasitas produk sejumlah 25 *packs* per hari, dan sejumlah peralatan dan perlengkapan dapur, selain itu pemesanan dilakukan secara *online*. Pada aspek sumber daya manusia, struktur organisasi terdiri dari pemilik, produksi, dan keuangan. Aspek keuangan NPV, IRR dan *Payback Period* diterima..

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

ABSTRACT

The aim of this research is to develop a Dafons Kitchen business plan. The marketing aspect uses segmenting where customers are divided into demographic and psychographic segmentation, for targeting intended consumers, starting from the lower to upper class, for positioning strategies carried out by presenting healthy culinary, quality ingredients, as well as good marketing and sales activities. The marketing mix was analyzed using 7P which consisted of products namely Kongbap Ikan Bakar, Spaghetti Ayam Pedas, Nasi Merah Pecel Tempe Telor, Nasi Merah Balut, and Kentang Kukus Ayam Betutu, for the culinary price offered is IDR 30,000 per portion, the location to be used as a place of business, which is located at Permata Keluarga Residence, Kota Pati, promotions are carried out using social media and other promotions, the process consists of a series of stages from ordering food products to the hands of buyers, the people factor is defined as a number of employees who play an active role in providing services to consumers, and the physical element consists of a number of kitchen equipment and tools used for the production process. The operational aspect consists of a business location in Pati City, a product capacity of 25 packs per day, and a number of kitchen equipment and supplies. In addition, orders are made online. On the aspect of human resources, the organizational structure consists of owners, production, and finance. The financial aspects of NPV, IRR and Payback Period are accepted..

Keywords: marketing, operations, human resources, finance

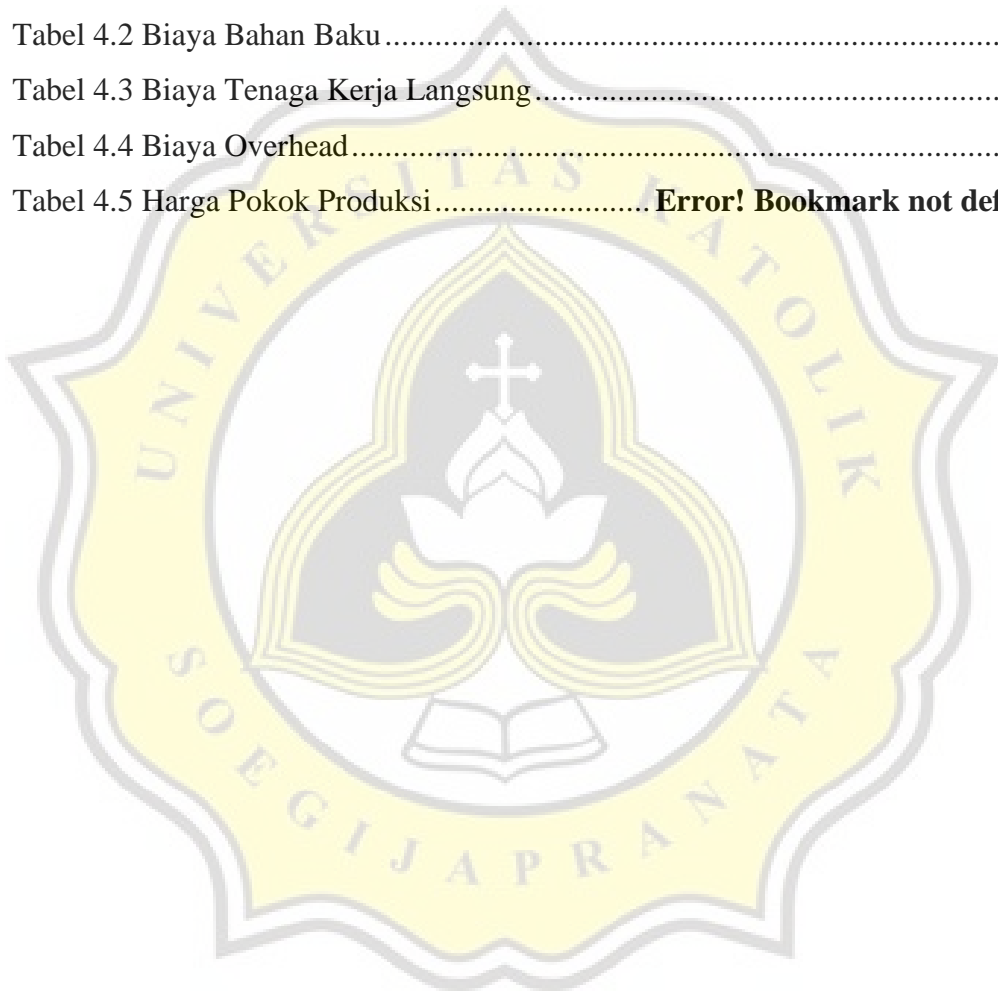
DAFTAR ISI

SKRIPSI	i
SKRIPSI	ii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI	ix
BAB I	13
PENDAHULUAN	13
1.1 Latar Belakang	13
1.2 Rumusan Masalah	17
1.3 Tujuan Penelitian	17
1.4 Manfaat Penelitian	17
BAB II	19
LANDASAN TEORI	19
2.1 Perencanaan Bisnis	19
2.1.1 Aspek Pemasaran	20
2.1.2 Aspek Operasi	22
2.1.3 Aspek Sumber Daya Manusia	23
2.1.4 Aspek Keuangan	25
2.2 Kerangka Pikir	28
2.3 Definisi Operasional	29
BAB III	34
METODE PENELITIAN	34
3.1 Obyek dan Lokasi Penelitian	34

3.2	Populasi, Sampel, Teknik Sampling	34
3.3	Metode Pengumpulan Data	35
3.4	Jenis dan Sumber Data	35
3.5	Teknik Analisis Data	39
BAB IV		43
ANALISIS DATA		43
4.1	Profil Perusahaan	43
4.2	Karakteristik Subjek	44
4.3	Analisis Data	44
4.3.1	Aspek Pemasaran	44
4.3.2	Aspek Operasi	60
4.3.3	Aspek Sumber Daya Manusia	74
4.3.4	Aspek Keuangan	80
BAB V		92
PENUTUP		92
5.1	Kesimpulan	92
5.2	Saran	93
LAMPIRAN		94

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Menu Makanan Sehat Dafons Kitchen.....	15
Tabel 3.1 Jenis dan Sumber Data	36
Tabel 4.1 Peralatan	62
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku.....	83
Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	84
Tabel 4.4 Biaya Overhead.....	84
Tabel 4.5 Harga Pokok Produksi.....	Error! Bookmark not defined.



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pikir.....	28
Gambar 4.1 Logo Dafons Kitchen.....	44
Gambar 4.2 Data Responden berdasarkan Usia	45
Gambar 4.3 Data Responden berdasarkan Status	46
Gambar 4.4 Data Responden berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	46
Gambar 4.5 Data Responden berdasarkan Pekerjaan	46
Gambar 4.6 Data Responden berdasarkan Penghasilan per Bulan.....	47
Gambar 4.7 Data Responden berdasarkan Segmentasi Psikografis	50
Gambar 4.8 Nasi Kongbap Ikan Bakar	52
Gambar 4.9 Spaghetti Ayam Pedas	53
Gambar 4.10 Nasi Merah Pecel Tempe Telor	53
Gambar 4.11 Nasi Merah Ayam Balut Sawi Putih Kukus.....	53
Gambar 4.12 Kentang Kukus Ayam Betutu.....	54
Gambar 4.13 Kompor Gas Dua Tungku	63
Gambar 4.14 Rice Cooker.....	63
Gambar 4.15 Panci Pasta/Spaghetti	64
Gambar 4.16 Wajan Serbaguna.....	65
Gambar 4.17 Pisau Koki	65
Gambar 4.18 Set Peralatan Dapur Stainless Steel (13 Buah).....	66
Gambar 4.19 Blender	66
Gambar 4.20 Alat Panggang Jepit	67
Gambar 4.21 Peniris (Saringan)	67
Gambar 4.22 Talenan.....	68
Gambar 4.23 Alat Pengupas Sayuran	68
Gambar 4.24 Sendok Takar (1 Set)	69
Gambar 4.25 Gelas Ukur.....	69
Gambar 4.26 Baki (Nampan)	70
Gambar 4.27 Food Processor	70
Gambar 4.28 Struktur Organisasi Dafons Kitchen	75
Gambar 4. 29 Proses Rekrutmen Dafons Kitchen	79
Gambar 4. 30 Layout Ruang Produksi Masakan Dafons Kitchen.....	91