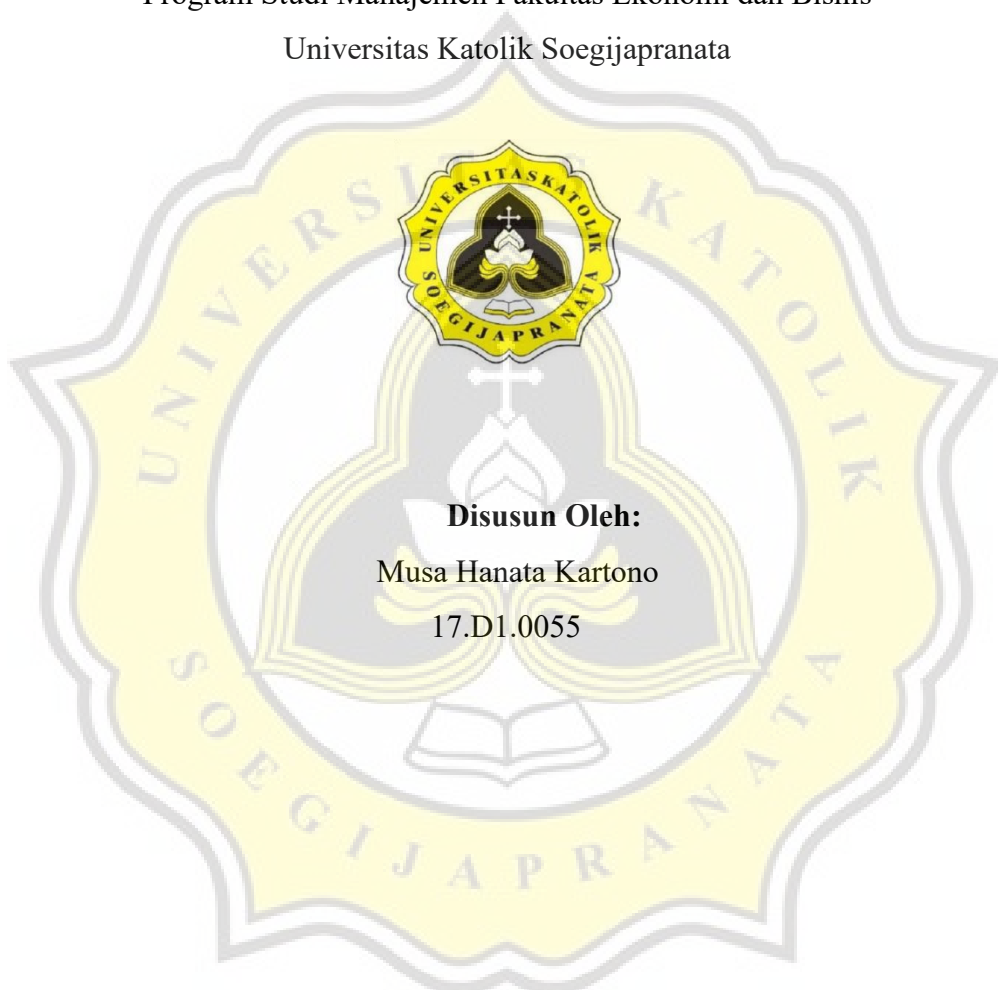


SKRIPSI

**PERENCANAAN BISNIS MH KITCHEN
DI SEMARANG**

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



Disusun Oleh:

Musa Hanata Kartono

17.D1.0055

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

2022

**PERENCANAAN BISNIS MH KITCHEN
DI SEMARANG**

Diajukan dalam Rangka Memenuhi
Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana



Disusun Oleh
Musa Hanata Kartono
17.D1.0055

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

2022

HALAMAN PENGESAHAN



HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir: : Perencanaan Bisnis MH Kitchen Di Semarang
Diajukan oleh : Musa Hanata Kartono
NIM : 17.D1.0055
Tanggal disetujui : 21 Desember 2022
Telah setuju oleh
Pembimbing : Eny Trimeiningrum S.E., M.S.I.
Penguji 1 : Meniek Sringing Prapti S.E., M.Si.
Penguji 2 : Drs. B. Junianto Wibowo M.S.M.
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=17.D1.0055

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama : Musa Hanata Kartono

NIM : 17.D1.0055

Progdi / Konsentrasi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul Perencanaan Bisnis Mh Kitchen Di Semarang tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Semarang, 28 November 2022

Yang menyatakan,



Musa Hanata Kartono

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

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Musa Hanata Kartono

NIM : 17.D1.0055

Progdi / Konsentrasi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneklusif atas karya ilmiah yang berjudul Perencanaan Bisnis Mh Kitchen Di Semarang 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, 28 November 2022

Yang menyatakan,



Musa Hanata Kartono

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat, kasih, dan rahmat karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi dengan judul Perencanaan Bisnis Mh Kitchen Di Semarang telah penulis selesaikan. Peneliti ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang turut serta membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini,

1. Tuhan Yesus Kristus atas anugerah-Nya yang telah diberikan
2. Kepada kedua orang tua, adik, kakak yang tercinta
3. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis dan Kaprogdi S1 Manajemen Universitas Katolik Soegijapranata Semarang atas izinnya kepada penulis untuk menggunakan fasilitas yang ada di Fakultas Ekonomi dan Bisnis.
4. selaku dosen pembimbing yang telah membantu dan meluangkan banyak waktu serta selalu bersedia membimbing penulis sampai skripsi ini bisa diselesaikan dengan baik.
5. selaku dosen penguji yang telah banyak memberikan masukan.

Semarang, 28 November 2022

Yang menyatakan



Musa Hanata Kartono

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perencanaan bisnis makanan dessert box yang bernama MH Kitchen. Dalam aspek pemasaran dianalisis menggunakan segmenting, targeting, positioning dan bauran pemasaran. Dalam aspek operasi, untuk pemesanan MH Kitchen juga bisa dipesan lewat aplikasi online. Produk dessert yang diproduksi oleh MH Kitchen adalah rasa oreo, coklat dan tiramisu. Dalam aspek sumber daya manusia, struktur organisasi terdiri dari 2 karyawan bagian manajer dan produksi. Dalam aspek keuangan, MH Kitchen mempunyai *net present value* yang positif, *payback period* kurang dari 5 tahun, dan IRR yang lebih besar dari tingkat bunga yang diterapkan sehingga MH Kitchen layak untuk dijalankan.

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

ABSTRACT

This study aims to determine the business planning of a dessert box named MH Kitchen. In the marketing aspect, it is analyzed using segmenting, targeting, positioning and marketing mix. In terms of operations, ordering MH Kitchen can also be ordered via an online application. Dessert products produced by MH Kitchen are Oreo, Chocolate and Tiramisu flavors. In the aspect of human resources, the organizational structure consists of 2 employees from the manager and production divisions. In the financial aspect, MH Kitchen has a positive net present value, a payback period of less than 5 years, and an IRR that is greater than the applied interest rate so that MH Kitchen is feasible to run.

Keywords: marketing, operations, human resources, finance

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	16
Tabel 3.1 Metode Pengumpulan Data	25



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pra Survei	3
Gambar 1.2 Pra Survei	3
Gambar 2.1 Kerangka Pikir Penelitian.....	17
Gambar 4.1 Logo MH Kitchen	29
Gambar 4.2 Segmentasi Geografis.....	30
Gambar 4.3 Segmentasi Demografis Berdasarkan Usia	31
Gambar 4.4 Segmentasi Demografis Berdasarkan Usia	32
Gambar 4.5 Segmentasi Demografis Berdasarkan Pendidikan.....	32
Gambar 4.6 Segmentasi Demografis Berdasarkan Usia	32
Gambar 4.7 Harga Menu Dessert Box Dydy Kitchen.....	34
Gambar 4.8 Dessert Box Oreo	36
Gambar 4.9 Dessert Box Coklat	36
Gambar 4.10 Dessert Box Tiramisu	36
Gambar 4.11 Dessert Box MH Kitchen	38
Gambar 4.12 Dispenser.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.13 Kompor.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.14 Pisau	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.15 Kulkas.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.16 Mixer	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.17 Baskom.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.18 Sendok Takar.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.19 Gelas Takar.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.20 Panci	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.21 Spatula.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.22 Cetakan.....	Error! Bookmark not defined.
Gambar 4.23 Struktur Organisasi MH Kitchen.....	42
Gambar 4.24 Tahap Seleksi MH Kitchen	46

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Kewirausahaan.....	6
2.1.2 Bisnis.....	6
2.1.3 Perencanaan Bisnis.....	7
2.1.4 Aspek Pemasaran	8
2.1.5 Aspek Operasi	11
2.1.6 Aspek Sumber Daya Manusia	12
2.1.7 Aspek Keuangan	13
2.2 Penelitian Terdahulu	16
2.3 Kerangka Pikir.....	17
BAB III METODE PENELITIAN.....	24
3.1 Objek dan Lokasi Penelitian	24
3.2 Jenis dan Sumber Data	24
3.3 Populasi dan Sampel	24
3.4 Metode Pengumpulan Data	25
3.5 Teknik Analisis Data.....	27

BAB IV ANALISIS DATA	28
4.1 Profil Perusahaan	28
4.2 Karakteristik Subyek	29
4.3 Analisis Data	30
4.3.1 Aspek Pemasaran	30
4.3.2 Aspek Operasi	40
4.3.2.1 Lokasi Usaha	40
4.3.2.2 Volume Operasi	40
4.3.2.3 Mesin dan Peralatan	41
4.3.3 Aspek Sumber Daya Manusia	42
4.3.4 Aspek Keuangan	47
4.4.1 Payback Period	52
4.4.2 Net Present Value	53
Lampiran 1.	1
Lampiran 2. Daftar Wawancara	3

