

## ABSTRAK

Kota Bandung merupakan kota yang terkenal akan wisata kulinernya termasuk kuliner berbahan dasar daging babi. konsumsi daging babi pun meningkat khususnya dipulau jawa, padahal pulau jawa bukan tempat mayoritas penduduk yang dapat mengkonsumsi daging babi, akan tetapi dengan banyaknya permintaan daging babi di pasar penulis mempunyai ide untuk membuat restorannya itu Resto Mama Canteen. mengapa diberi nama “Resto Mama Canteen” ? karena penulis sebelumnya pernah memiliki kantin kecil dengan menu khas batak dari olahan daging babi yang berada di daerah kampus Maranatha dengan nama Mama Canteen. dan sekarang penulis memiliki rencana untuk membuat restoran baru dengan nama yang sama akan tetapi di tempat yang berbeda. penulis juga ingin menjadikan Resto Mama Canteen adalah satu-satunya Resto yang paling dicari oleh setiap pecinta masakan babi khususnya di daerah Bandung tentunya penulis menciptakan tempat yang nyaman bagi konsumen untuk menyantap olahan daging babi dari tempat sebelumnya. Resto Mama Canteen menyediakan berbagai macam menu yang berbahan dasar daging babi dengan konsep masakan modern akan tetapi tidak mengurangi ciri khas masakan tradisionalnya. untuk kesuksesan berjalannya konsep ini tidak terlepas dari aspek-aspek inti yaitu aspek pemasaran, operasional, sumber daya insani, manajemen, dan keuangan yang telah disiapkan sedemikian rupa oleh penulis di dalam Perencanaan Resto Mama Canteen

**Kata kunci:** perencanaan bisnis, restoran, daging babi

## ABSTRACT

*Bandung is a city famous for its culinary tourism including culinary based pork. consumption of pork was increased especially Java island, whereas Java island is not where the majority of people who can consume pork, but with the many demand for pork in the market the author has an idea to create a restaurant that is Resto Mama Canteen. why is it named "Resto Mama Canteen"? because the previous writer once had a small canteen with a typical menu of batak from processed pork in the area of Maranatha campus with the name of Mama Canteen. and now the authors have plans to create a new restaurant of the same name but in different places. the author also wants to make Resto mama Canteen is the only Resto the most sought after by every lover of pork dishes especially in Bandung area of course the author created a comfortable place for consumers to eat processed pork from the previous place. Resto Mama Canteen provides a wide range of pork-based menus with modern cuisine concept but does not detract from traditional cuisine. for the success of this concept can not be separated from the core aspects of its aspects of marketing, operational, human resources, management, and finance that has been prepared in such a way by the author in the Planning Resto Mama Canteen*

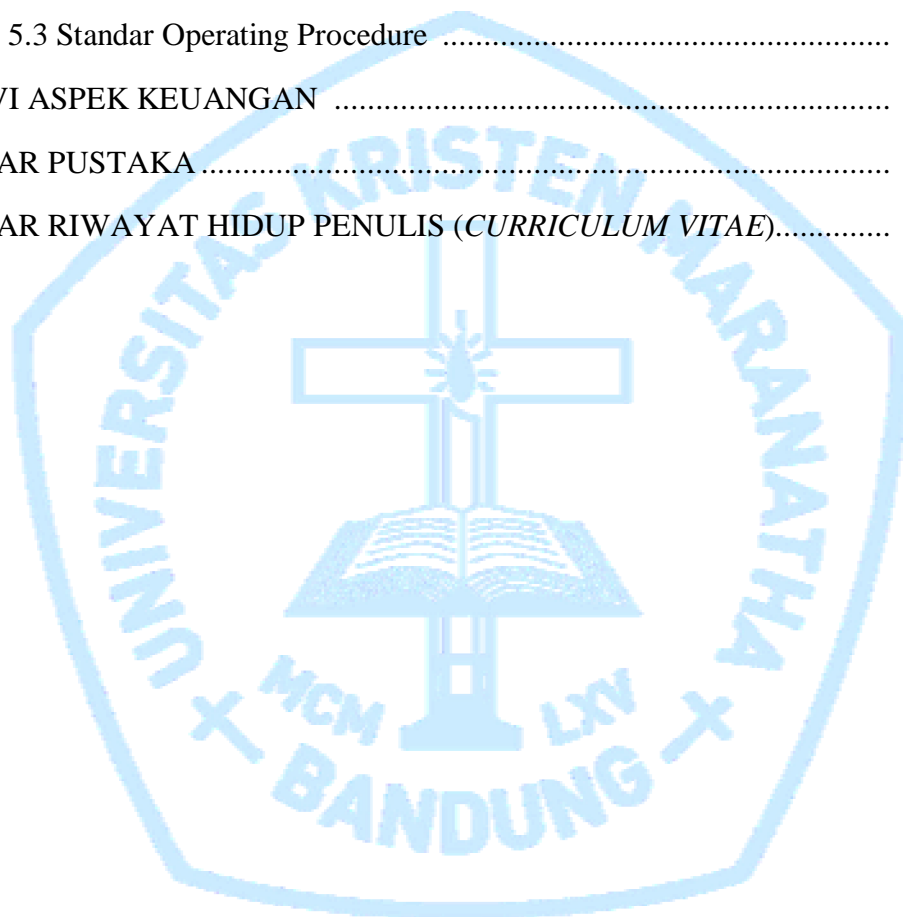
*Keywords: business planning, restaurant, pork*

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
KATA PENGANTAR .....	iii
ABSTRAK .....	iv
<i>ABSTRACT</i> .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
<b>BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF</b>	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis .....	1
1.2 Deskripsi Bisnis .....	4
1.2.1 Logo .....	5
1.2.2 Visi .....	6
1.2.3 Misi .....	6
1.2.4 Tujuan dan Nilai .....	7
<b>BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK</b>	
2.1 Analisis Peluang .....	8
2.1.1 Analisis SWOT .....	12
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar .....	14
<b>BAB III PEMASARAN</b>	
3.1 Strategi Pemasaran .....	23
3.1.1 Segmentasi Pasar .....	23
3.1.1.1 Segmentasi Geografis .....	24

3.1.1.2 Segmentasi Demografis .....	24
3.1.1.3 Segmentasi Psikografis .....	25
3.1.1.4 Segmentasi Perilaku .....	25
3.1.2 Targeting .....	26
3.1.3 Positioning .....	27
3.2 Bauran Pemasaran .....	27
3.2.1 Product .....	28
3.2.2 Price .....	28
3.2.3 Place .....	29
3.2.4 Promotion .....	29
3.3 Perkiraan Penjualan .....	30
<b>BAB IV ASPEK OPERASIONAL</b>	
4.1 Proses Memasak dan Kapasitas Produksi/Operasi .....	34
4.2 Lokasi dan Layout .....	51
4.2.1 Lokasi .....	52
4.2.2 Layout .....	53
<b>BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN</b>	
5.1 Struktur Organisasi .....	61
5.1.1 Deskripsi Pekerjaan .....	62
5.1.1.1 Owner .....	62
5.1.1.2 Head Chef .....	63
5.1.1.3 Supervisor .....	63
5.1.1.4 Chef .....	64
5.1.1.5 Waitress .....	64
5.1.1.6 Kasir .....	65
5.1.1.7 Satpam .....	65

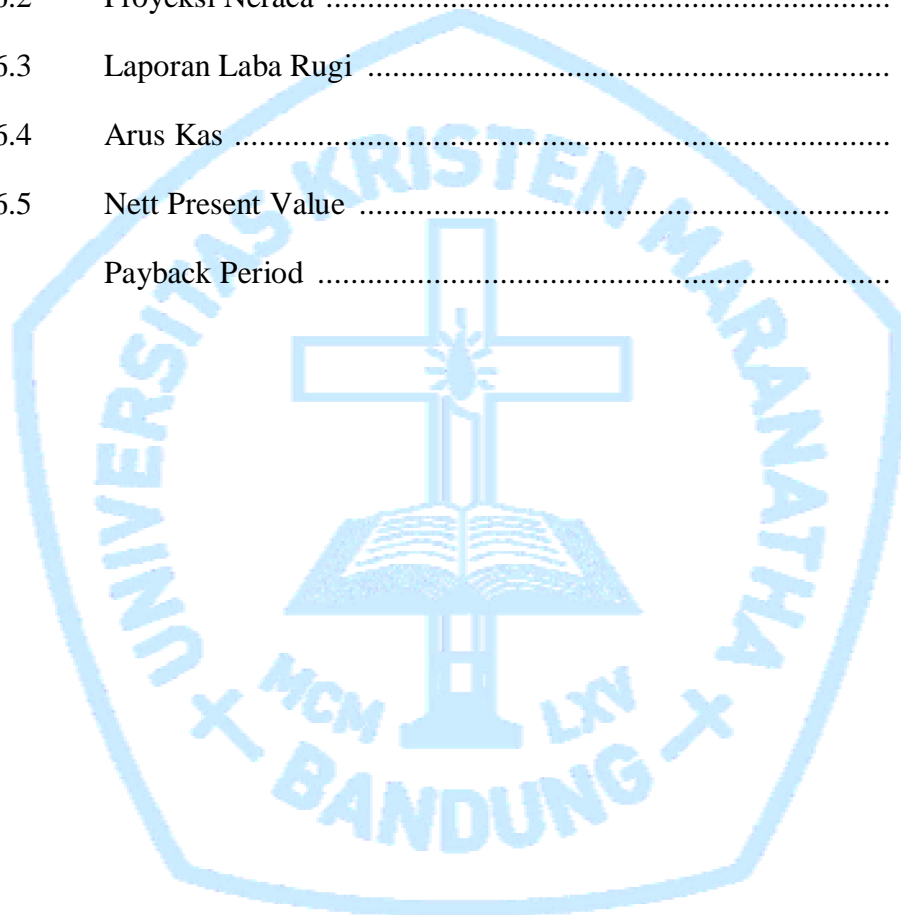
5.1.2 Spesifikasi Pekerjaan .....	65
5.1.3 Rekrutmen .....	67
5.1.3.1 Seleksi .....	67
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi .....	68
5.2.1 Waktu Kerja .....	68
5.2.2 Kompensasi .....	73
5.3 Standar Operating Procedure .....	74
BAB VI ASPEK KEUANGAN .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....	85
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS ( <i>CURRICULUM VITAE</i> ).....	87



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Tabel Analisis SWOT .....	13
Tabel 3.1	Tabel Produk dan Harga Jual Resto Mama Canteen .....	27
Tabel 3.2	Perkiraan Penjualan Tahun Pertama .....	30
Tabel 3.3	Perkiraan Penjualan Tahun Kedua .....	31
Tabel 3.4	Perkiraan Penjualan Tahun Ketiga .....	32
Tabel 4.1	Peralatan dan Kapasitas Produksi/Operasi.....	33
Tabel 4.1	Bahan Baku Saksang Babi .....	33
Tabel 4.2	Bahan Baku Babi Crispy.....	34
Tabel 4.3	Bahan Baku Babi Panggang .....	35
Tabel 4.4	Bahan Baku Babi Rica .....	36
Tabel 4.5	Bahan Baku Iga Bakar Babi .....	37
Tabel 4.6	Bahan Baku Nasi Goreng Babi .....	38
Tabel 4.7	Bahan Baku Sate Babi .....	39
Tabel 4.8	Bahan Baku Mie Goreng Babi .....	40
Tabel 4.9	Bahan Baku Kwetiaw Goreng Babi .....	41
Tabel 4.10	Bahan Baku Bihun Goreng Babi .....	42
Tabel 4.11	Bahan Baku Nasi Campur .....	43
Tabel 4.11	Bahan Baku Sop Kaki Babi.....	44
Tabel 4.12	Bahan Baku Babi Goreng Lada Garam .....	45
Tabel 4.13	Bahan Baku Babi Kecap .....	46
Tabel 4.14	Bahan Baku Babi Lada Hitam.....	47
Tabel 1.15	Bahan Baku Baso Bakar Babi .....	48

Tabel 5.1	Pembagian Waktu Kerja .....	66
Tabel 5.2	Jam Kerja Waitress, Chef, dan Kasir .....	67
Tabel 5.3	Jam Kerja Satpam .....	70
Tabel 5.4	Kompensasi .....	71
Tabel 6.1	Tabel Kebutuhan Dana .....	75
Tabel 6.2	Proyeksi Neraca .....	77
Tabel 6.3	Laporan Laba Rugi .....	78
Tabel 6.4	Arus Kas .....	79
Tabel 6.5	Nett Present Value .....	80
Tabel	Payback Period .....	80



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Logo Resto Mama Canteen .....	5
Gambar 2.1	Review Mama Canteen .....	10
Gambar 2.2	Saksang Babi .....	17
Gambar 2.3	Babi Panggang .....	18
Gambar 2.4	Babi Rica Sambal Hijau .....	19
Gambar 2.5	Nasi Goreng Babi .....	19
Gambar 2.6	Iga Bakar Babi .....	20
Gambar 2.7	Mie Goreng Babi .....	20
Gambar 2.8	Kwetiaw .....	21
Gambar 2.9	Babi Goreng Lada Garam .....	21
Gambar 3.1	Rekapitulasi data kunjungan wisatawan kota bandung tahun 2010-2012.....	29
Gambar 4.1	Lokasi Resto Mama Canteen.....	51
Gambar 4.2	Layout resto mama canteen dari atas .....	52
Gambar 4.3	Layout resto mama canteen dari atas tanpa atap (lt.1) .....	52
Gambar 4.4	Layout resto mama canteen tampak depan .....	53
Gambar 4.5	Layout resto mama canteen tampak samping .....	53
Gambar 4.6	Layout resto mama canteen pintu depan .....	54
Gambar 4.7	Layout pintu masuk tampak samping kiri .....	54
Gambar 4.8	Layout pintu masuk tampak samping kanan .....	55
Gambar 4.9	Layout ruang makan dari dalam (lt. 1) .....	55
Gambar 4.10	Layout ruang makan lantai 2 .....	57



Gambar 4.11	Layout dapur .....	58
Gambar 4.12	Layout ruangan VIP .....	58
Gambar 4.13	Layout acara perayaan (lt. 1) .....	59

