

PRAKTIK BISNIS KULINER “Babakaran Sate dan Sambal”



LAPORAN PRAKTIK BISNIS

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh predikat

Ahli Madya

Disusun oleh:

Nur Anisa

2015910032

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN

FAKULTAS EKONOMI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III MANAJEMEN

PERUSAHAAN

Terakreditasi B berdasarkan keputusan BAN-PT

No: 1120/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/X/2015

BANDUNG

2018

BUSINESS PRACTICES “Babakaran Sate and Sambal”



BUSINESS PRACTICE REPORT

**This report is made to fulfill the requirements of the Diploma III Business
Management Program**

By:

Nur Anisa

2015910032

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY

FACULTY OF ECONOMICS

DIPLOMA III BUSINESS MANAGEMENT PROGRAM

Accredited based on the decree of BAN-PT

No: 1120/SK/BAN-PT/Akred/Dpl-III/X/2015

BANDUNG

2018

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN BANDUNG
FAKULTAS EKONOMI
DIPLOMA III
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PERUSAHAAN



LAPORAN PRAKTIK BISNIS “Babakaran Sate dan Sambal”

Disusun oleh :

Nur Anisa

2015910032

PERSETUJUAN LAPORAN PRAKTIK BISNIS

Bandung, 16 Januari 2018

Ketua Program Studi DIII Manajemen

Nina Septina, S.P.,M.M.,M.Phil

Pembimbing

Dianta Hasri N.B., S.T., M.M

Penguji

Nina Septina, S.P.,M.M.,M.Phil

PERNYATAAN :

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama(sesuai akte kelahiran) : Nuranisa
 Tempat, tanggal lahir : Bandung, 01 Juli 1996
 Nomor Pokok : 2015910032
 Program Studi : Manajemen Perusahaan
 Jenis Naskah : Laporan Bisnis

JUDUL**PRAKTIK BISNIS “Babakaran Sate & Sambal”**

Dengan,

Pembimbing : Dianta Hasri N.B., S.T., M.M

SAYA MENYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri,

1. Apa pun yang tentang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadar atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai.
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta yang disebut, plagiat(plagiarism) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak kerjasama.

Dengan demikian, pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksa oleh pihak manapun.

Pasal 25 ayat (2) UU No.20 Tahun 2003 :
 Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik, profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya. Pasal 70 : Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dengan pidana penjara paling lama dua tahun atau pidana denda paling banyak Rp. 200.000.000.

Bandung, Desember 2017

Dinyatakan tanggal : 15
 Desember 2017

Pembuat Pernyataan : Nuranisa



ABSTRAK

Makanan adalah salah satu kebutuhan hidup yang dipenuhi. Sebagai sumber kalori, protein, vitamin dan mineral tetapi kesehatan dan keselamatan serta mutu kehidupan manusia menjadi aspek yang dipertimbangkan. Dengan perkembangan teknologi dalam memproduksi bahan pangan seperti pengolahan, pengemasan maupun perdagangan telah membawa berbagai kenyamanan bagi masyarakat.

Babakaran Sate & Sambal merupakan bisnis kuliner dengan target penjualan kuliner yang baru dan berkualitas. Memiliki tema “*Jungle*” dengan harapan konsumen yaitu pelajar dan mahasiswa/i di kota Bandung. Penulis bertanggung jawab penuh dalam bidang produksi, pemasaran produk, distribusi dan penanganan konsumen, karena bisnis Babakaran Sate & Sambal ini adalah bagian dari milik penulis sendiri.

Tantangan ke depan bisnis ini ialah bagaimana agar terus menjadi *trend setter* makanan dan menjadi khas makanan Bandung. Strategi yang terus dilakukan dalam pemasaran adalah promosi di *social media* dan *event-event* yang diselenggarakan. Selain itu, penulis juga akan menambah variasi dan jenis produk makanan maupun minuman.

KATA PENGANTAR

Penulis memanjatkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, rahmat, karunia, dan bimbingan-Nya. Penulis dapat menyelesaikan laporan praktik bisnis ini yang berjudul “Laporan Praktik Bisnis Babakaran Sate & Sambal”.

Laporan ini disusun untuk melengkapi dan memenuhi salah satu syarat dalam menempuh ujian komprehensif pada Program Diploma III Manajemen Perusahaan, Fakultas Ekonomi, Universitas Katolik Parahyangan Bandung untuk predikat Ahli Madya.

Dalam menyusun laporan praktik bisnis ini, penulis mengalami berbagai hambatan dan rintangan, namun berkat dukungan, bimbingan, serta saran dari berbagai pihak penulis akhirnya dapat menyelesaikan laporan praktik bisnis ini. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Orang Tua tercinta atas cinta kasih, dukungan serta doa yang diberikan sehingga penulis berhasil menyelesaikan laporan praktik bisnis. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Orang tua Penulis, Hayati Usman serta seluruh keluarga terkasih yang selalu mendoakan dan memberi semangat.
2. Untuk Suamiku tercinta terima kasih atas dukungan dan saran selama ini dalam proses penyusunan laporan praktik bisnis sudah sabar dalam mendampingi.
3. Ibu Nina Septina, SP,.MM selaku Ketua Program Studi Diploma III Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Katolik Parahyangan Bandung. Selama penulis menempuh studi telah banyak meluangkan waktu, tenaga, kesabaran, serta masukan kepada Penulis.
4. Bapak Dianta Hasri N.B,.S.T,.M.M selaku pembimbing, dosen wali, dan beragam mata kuliah yang berhubungan dengan bisnis dan teman diskusi

yang telah banyak memberi waktu, saran, masukan, serta kesabaran terhadap Penulis.

5. Ibu Lilian Danil, S.E.,M.M serta para dosen di Universitas Katolik Parahyangan yang telah memberikan banyak inspirasi dan pengajaran pada Penulis.
6. Seluruh karyawan tata usaha, prakarya Program Diploma III Manajemen Perusahaan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung yang telah memberikan bantuan kepada Penulis dalam perkuliahan dan pada saat proses penyusunan laporan praktik bisnis.
7. Teman seperjuangan (Celine Utari, Rizal Ison, Michael Kilmer, Odi, Bagas Pratama) yang selalu mendukung dan memberi semangat.
8. Seluruh anggota “Squad Bandung” (Hamzah, Trie , Anne, Aji, Hendro, Indra, Thessa, Patricia, Laras, Fiona) yang selalu memberi semangat kepada Penulis untuk menyelesaikan laporan praktik bisnis ini.
9. Seluruh anggota “Girly Time” (Ananda, Aninda, Tika , Aghna) yang mendukung dan mengingatkan bangkit dari malas.
10. Teman- teman dan pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis dalam melaksanakan dan menyelesaikan laporan praktik bisnis ini.

Akhir kata penulis berharap agar laporan praktik bsinis ini dapat bermanfaat dan menjadi acuan bagi semua pihak yang membutuhkan.

Bandung, Desember 2017

Penulis,



Nuranisa

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR DIAGRAM.....	ix
BAB I LATAR BELAKANG	1
1.1 Peluang dan Kesempatan	2
1.2 Motivasi dan Alasan	2
1.3 Problem Solving	3
1.4 Ide Bisnis	3
BAB II KEGIATAN BISNIS	4
2.1 Profil Lengkap Bisnis	4
2.1.1 Visi dan Misi	4
2.1.2 Struktur Organisasi.....	5
2.2 Alur Bisnis	7
2.2.1 Deskripsi Input	8
2.2.2 Deskripsi Proses	9
2.2.3 Deskripsi Output	10
2.3 Perencanaan Bisnis Jangka Pendek	13
2.4 Agenda Kerja	14
2.5 Target Pencapaian.....	15
BAB III EVALUASI BISNIS	16
3.1 Pencapaian Bisnis Babakaran Sate & Sambal	16

3.2 Analisis SWOT	18
3.3 Analisa Pengaruh Media Sosial terhadap Perkembangan <i>Sales</i>	19
BAB IV KESIMPULAN	22
4.1 Kesimpulan Bisnis	22
4.2 Strategi ke Depan	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	25

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Struktur Organisasi	5
Gambar 2.2 Bagan Alur Bisnis	7
Gambar 2.3 Bagian Input Babakaran Sate & Sambal	8
Gambar 2.4 Tahap-Tahap	11
Gambar 2.5 Gudang	12
Gambar 2.6 Gudang	12
Gambar 2.7 Gudang	13
Gambar 3.1 Grafik Penjualan	16

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Agenda Kerja	14
Tabel 3.1 Perencanaan Pemasaran.....	21

DAFTAR DIAGRAM

	Halaman
Diagram 3.1 Dago Age Range	17
Diagram 3.2 Buah Batu Age Range	17

BAB 1

LATAR BELAKANG

Pada zaman sekarang ini dunia bisnis kuliner di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat. Dalam artian kuliner saat ini tidak hanya sebatas sebagai pemenuhan kebutuhan primer manusia yaitu kegiatan makan, namun lebih daripada itu dunia kuliner saat ini telah menjelma menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat. Dengan tingginya kesibukan dan aktivitas masyarakat, mereka membutuhkan sebuah sarana yang mampu melepaskan ketegangan dan kepenatan dari rutinitas sehari-hari. Pada umumnya, masyarakat golongan menengah ke atas lah yang memiliki biaya kesempatan untuk melakukan kegiatan-kegiatan tersebut. Dengan adanya kegiatan-kegiatan tersebutlah yang memicu perkembangan bisnis kuliner.

Sekarang ini banyak perusahaan yang menganggap bahwa keberadaan konsumen adalah faktor yang dapat menunjang dalam berjalannya kegiatan suatu perusahaan. Setiap konsumen mengharapkan nilai yang lebih dari produk yang ditawarkan oleh perusahaan agar menarik minat para konsumen. Menanggapi hal tersebut banyak perusahaan yang berlomba-lomba untuk menciptakan suatu produk yang dapat dimanfaatkan untuk bersaing dalam dunia bisnis. Oleh karena itu, dalam menghadapi persaingan tersebut, suatu perusahaan memerlukan strategi yang baik dan efektif dalam menjalankan bisnisnya.

Strategi bertujuan untuk menciptakan keunggulan kompetitif agar mampu bertahan dan mampu memberikan keuntungan bagi perusahaan. Perkembangan usaha pada bidang kuliner yang semakin pesat dapat mengakibatkan banyaknya persaingan yang bergerak dalam bidang usaha yang sejenis. Banyaknya perusahaan yang menawarkan pelayanan, harga, dan jenis produk membuat para pengusaha kuliner dituntut dapat menarik perhatian para konsumen.

Babakaran Sate & Sambal adalah suatu perusahaan yang bergerak pada bidang bisnis kuliner yang menjual beragam makanan dan minuman. Pada bidang bisnis kuliner yang sejenis, Babakaran Sate & Sambal memiliki upaya mempertahankan posisinya di pasar, memenuhi permintaan konsumen dan memasarkan produknya Babakaran Sate & Sambal menggunakan berbagai macam strategi, untuk meningkatkan kualitas perusahaan dan untuk meningkatkan hasil penjualan.

1.1 Peluang dan kesempatan

Sate adalah makanan khas Indonesia. Resep dan cara pembuatan sate ini beraneka ragam bergantung variasi dan resep masing-masing daerah. Hampir segala jenis daging dapat dibuat sate. Biasanya sate diberi saus. Saus ini bisa berupa bumbu kecap dan bumbu kacang. Untuk pertama kalinya saus ini berbeda dengan biasanya yaitu saus pedas atau saus cabai. Jadi, produk Babakaran Sate & Sambal ini bisa menciptakan pasar baru yang besar yang diinginkan konsumen.

Bagaimana menciptakan *brand image* Babakaran Sate & Sambal di mata konsumen menjadi tantangan berikutnya. Kota Bandung terkenal dengan sebutan “Kota Kuliner” di Jawa Barat. Hal tersebut saus cabai dengan sate ini bisa disebut Sate Taichan dengan nama merek yang saya buat “Babakaran Sate & Sambal”. Babakaran Sate & Sambal sebagai produk lokal yang bisa dikenal menjadi salah satu sate khas Bandung.

1.2 Motivasi dan Alasan

Peluang bisnis Babakaran Sate & Sambal ini di Bandung menjadi dorongan yang kuat bagi penulis untuk memulai usaha kuliner ini. Selain di Bandung, Sate Taichan juga dijual di kota Jakarta. Peluang ini memberi kesempatan bagi penulis untuk mendapat keuntungan yang cukup besar dan meningkatkan kreatifitas penulis dalam berkreasi dan berinovasi termasuk kota Bandung ini adalah kota kuliner.

Di samping itu, penulis ingin menambah lapangan pekerjaan baru bagi orang-orang. Lapangan kerja baru ini berdampak mengurangi jumlah pengangguran di Indonesia khususnya di kota Bandung.

1.3 Problem Solving

Babakaran Sate & Sambal membuat sebuah perbedaan dari segi inovasi macam-macam daging, jeroan dan rasa. Perbedaan ini menjadi jalan keluar terhadap masalah konsumen yang jenuh dengan produk sate yang itu-itu saja. Dengan demikian, Babakaran Sate & Sambal mampu memberikan solusi dari keterbatasan produk sate yang sudah ada sebelumnya.

1.4 Ide Bisnis

Peluang dan solusi ditawarkan penulis seperti yang dijabarkan di atas, kemudian dikembangkan menjadi sebuah ide bisnis. Ide tersebut kemudian benar-benar dituangkan ke dalam sebuah bisnis. Terciptalah sebuah merek bernama “Babakaran Sate&Sambal”. Untuk logo sendiri terinspirasi dengan tema “*Jungle*” dengan suasana dingin di hutan ketika kita lapar sambil membakar sebuah makanan. Warna hijau dan coklat melambangkan kesejukan dan kedamaian dan perpaduan yang alami dan cocok.

Dalam hal pemasaran produk Babakaran Sate & Sambal melakukan penawaran produk di media sosial dan *offline store/outlet*. Bertujuan untuk mengenalkan produk sebagai makanan khas kota Bandung.