

**PENGEMBANGAN BISNIS KUE TRADISIONAL BINGKA
KHAS PONTIANAK “BINGCAKE” DENGAN
MENGUNAKAN STRATEGI SUMBER DAYA MANUSIA**

SKRIPSI

JALUR BUSINESS PLAN

untuk menempuh sebagian persyaratan mencapai derajat Sarjana S1 pada
Program Studi S1-Kewirausahaan



Vitorio Giovant

20.92.0296

**PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
2024**

**PENGEMBANGAN BISNIS KUE TRADISIONAL BINGKA
KHAS PONTIANAK “BINGCAKE” DENGAN
MENGUNAKAN STRATEGI SUMBER DAYA MANUSIA**

SKRIPSI

JALUR BUSINESS PLAN

untuk menempuh sebagian persyaratan mencapai derajat Sarjana S1 pada
Program Studi S1-Kewirausahaan



Vitorio Giovant

20.92.0296

**PROGRAM STUDI KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA**

2024

**LEMBAR PERSETUJUAN
SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN BISNIS KUE TRADISIONAL BINGKA
KHAS PONTIANAK “BINGCAKE” DENGAN
MENGUNAKAN STRATEGI SUMBER DAYA MANUSIA**

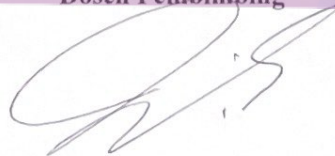
yang dipersiapkan dan disusun oleh

Vitorio Giovant

20.92.0296

Telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi
pada 3 Juni 2024

Dosen Pembimbing



Dinda Sukmaningrum, S.T., M.M.

NIK. 190302663

**LEMBAR PENGESAHAN
SKRIPSI**

**PENGEMBANGAN BISNIS KUE TRADISIONAL BINGKA
KHAS PONTIANAK “BINGCAKE” DENGAN
MENGGUNAKAN STRATEGI SUMBER DAYA MANUSIA**

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Vitorio Giovant

20.92.0296

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Penguji

pada 26 Juni 2024

Susunan Dewan Penguji

Nama Penguji

Laksmindra Saptyawati, SE, MBA

NIK. 190302334

Tanti Prita Hapsari, SE, M.Si

NIK. 190302663

Dinda Sukmaningrum, S.T., M.M.

NIK. 190302663

Tanda Tangan



Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan

Untuk memperoleh gelar Sarjana Bisnis(S.Bns.)

pada 26 Juni 2024

Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial



Emha Taufik Luthfi, S.T., M.Kom.

NIK. 190302125

HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Vitorio Giovant
NIM : 20.92.0296
Program Studi : S1-Kewirausahaan
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Sosial
Universitas : Universitas Amikom Yogyakarta

menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul:

**Pengembangan Bisnis Kue Tradisional Bingka Khas Pontianak “Bingcake”
Dengan Menggunakan Strategi Sumber Daya Manusia**

Dosen Pembimbing : Dinda Sukmaningrum, S.T., M.M.

adalah hasil karya saya sendiri. Saya menyatakan dengan penuh kesadaran dan tanggung jawab bahwa dalam penulisan skripsi ini, saya tidak melakukan plagiarisme dengan menyalin atau mengambil tulisan, ide, atau karya orang lain tanpa memberikan pengakuan yang semestinya.

Jika di kemudian hari terbukti bahwa skripsi ini merupakan hasil plagiat atau saya melakukan tindakan yang bertentangan dengan kode etik akademik, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan peraturan yang berlaku di Universitas Amikom Yogyakarta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Sleman, 22 Juni 2024

Yang Menyatakan



Vitorio Giovant

20.92.0296

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji Tuhan kepada Tuhan YME atas izin-Nya

Sehingga dapat saya persembahkan

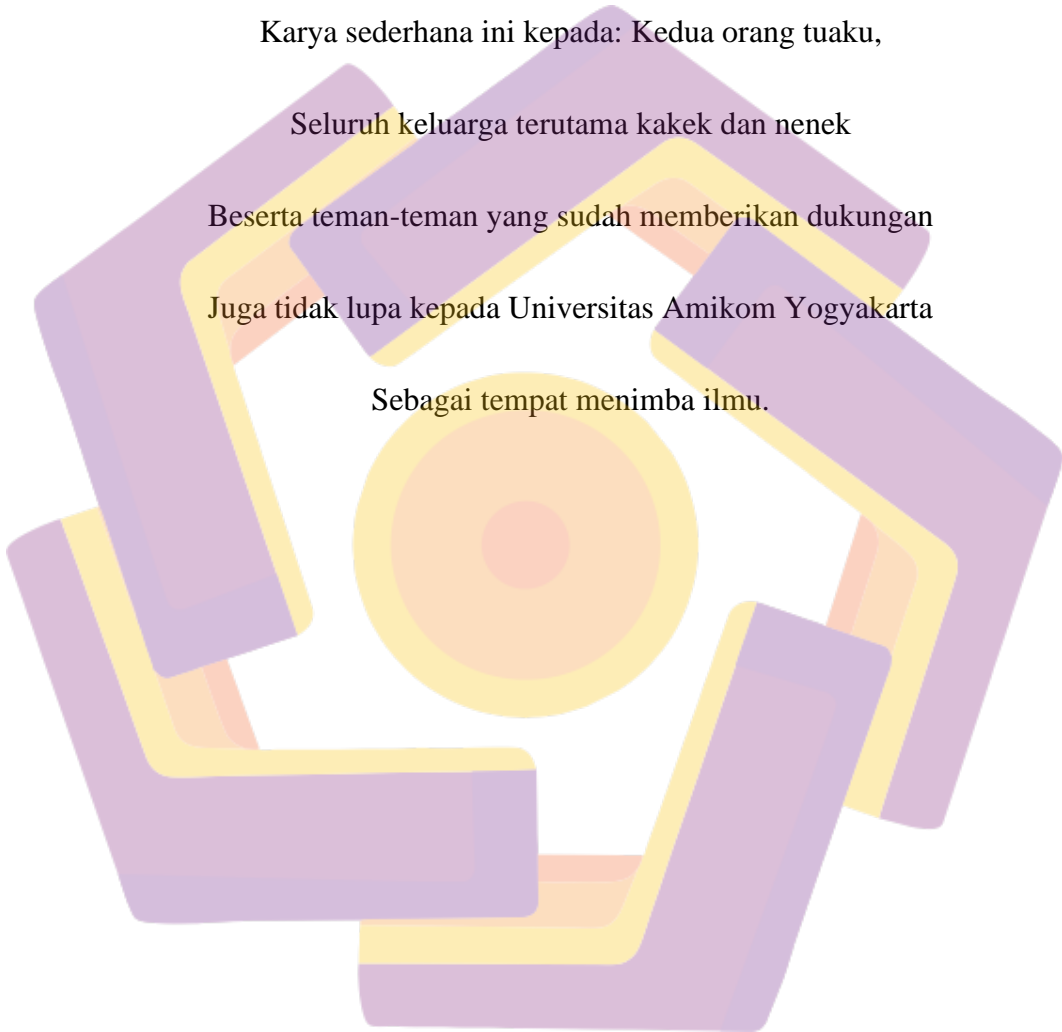
Karya sederhana ini kepada: Kedua orang tuaku,

Seluruh keluarga terutama kakek dan nenek

Beserta teman-teman yang sudah memberikan dukungan

Juga tidak lupa kepada Universitas Amikom Yogyakarta

Sebagai tempat menimba ilmu.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat, dan karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Pengembangan Bisnis Kue Tradisional Bingka Khas Pontianak "Bingcake" Dengan Menggunakan Strategi Sumber Daya Manusia" ini. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Kewirausahaan di Universitas Amikom Yogyakarta.

Penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, saya ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr.M.Suyanto,M.M., Rektor Universita Amikom Yogyakarta yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas dalam penyelesaian studi saya.
2. Bapak Emha Taufiq Luthfi, S.T., M.Kom, Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial Universitas Amikom Yogyakarta.
3. Ibu Suyatmi, S.E., M.M, Ketua Program Studi Kewirausahaan Universitas Amikom Yogyakarta.
4. Ibu Dinda Sukmaningrum, S.T., M.M, Dosen Pembimbing saya, yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk membimbing dan memberikan masukan yang sangat berharga dalam penulisan skripsi ini.
5. Para Dosen dan Staf Pengajar di Universitas Amikom Yogyakarta, yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan selama masa studi saya.
6. Orang Tua dan Keluarga, yang selalu memberikan dukungan moral, material, dan doa yang tiada henti.
7. Pacar dan selaku partner bisnis saya Yatimah Rohmiyarni, yang selalu memberikan semangat dan motivasi, serta kebersamaan yang tak ternilai harganya.
8. Kepada teman-teman dari Prodi Kewirausahaan maupun dari luar kampus yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

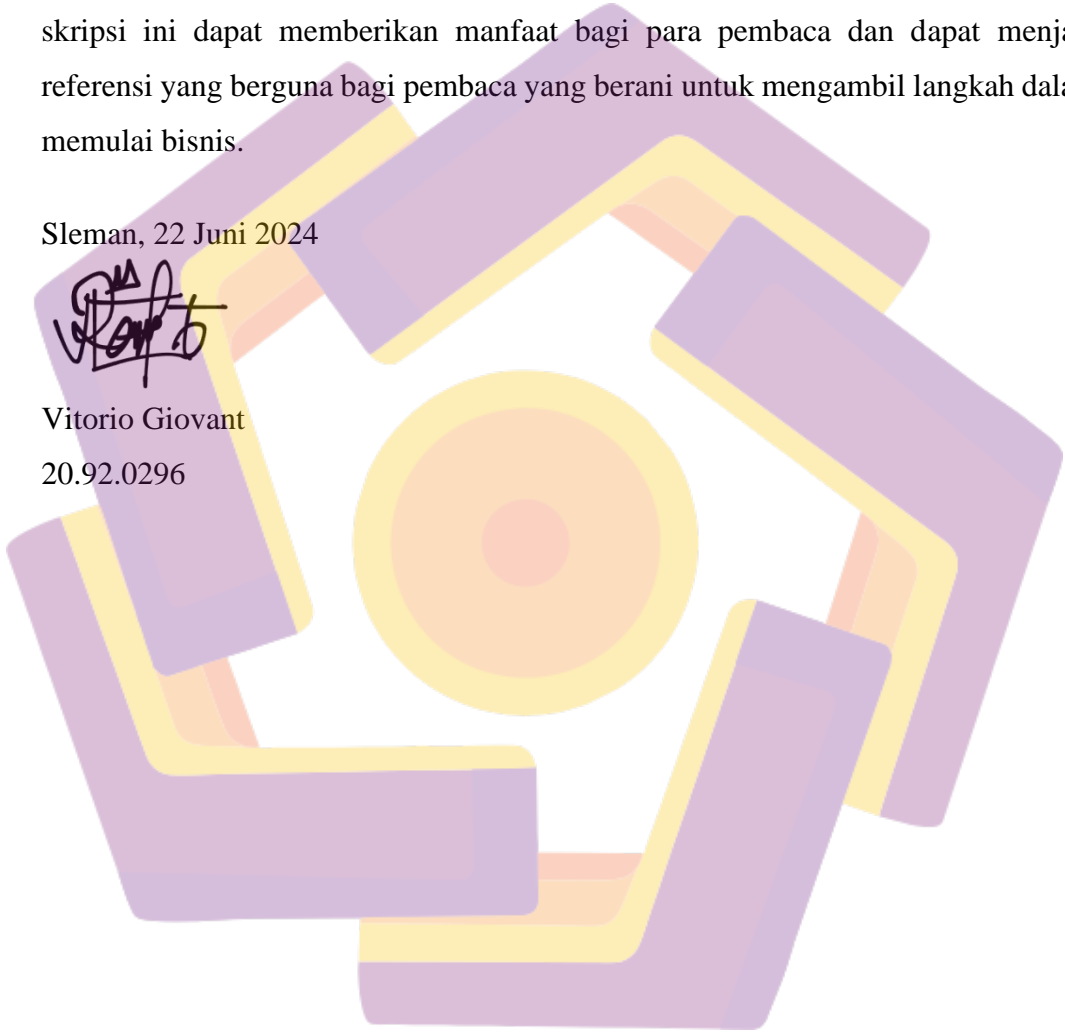
Saya menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, saya sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa mendatang.

Akhir kata, seperti sebuah pepatah Latin favorit saya "*Fortis Fortuna Adiuvat*" yang memiliki arti keberuntungan hanya berpihak kepada yang berani, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan dapat menjadi referensi yang berguna bagi pembaca yang berani untuk mengambil langkah dalam memulai bisnis.

Sleman, 22 Juni 2024



Vitorio Giovant
20.92.0296



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Permasalahan Konsumen	1
1.2 Solusi dan Nilai Lebih yang Ditawarkan	2
1.3 Tujuan Mulia (<i>Noble Purpose</i>)	3
1.4 Visi dan Misi	3
BAB II DESKRIPSI BISNIS.....	5
2.1 Sejarah Bisnis.....	5
2.2 Model Bisnis yang Dijalankan	5
2.3 Produk dan Inovasi Produk	8
2.4 Ukuran pasar	12
2.5 Analisis Posisi Perusahaan dibanding Pesaing	13
2.6 Strategi Pengelolaan Bisnis.....	14

BAB III RENCANA PENGEMBANGAN.....	33
3.1 Strategi Pengembangan Bisnis Analisis Matrix SWOT	33
3.2 Rencana Pengembangan.....	35
BAB IV LAPORAN KEUANGAN.....	38
4.1 Neraca	38
4.2 Laporan Laba Rugi.....	39
4.3 Arus Kas.....	40
4.4 BEP	41
4.5 Proyeksi Keuangan.....	43
BAB V PENUTUP.....	44
5.1 Kesimpulan	44
5.2 Saran.....	44
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN LAPORAN BISNIS	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Value Proposition Canvas	3
Gambar 2.1 Business Model Canvas	6
Gambar 2.2 Outlet Bingcake Sore	16
Gambar 2. 3 Outlet Bingcake Malam	17
Gambar 2.4 Toko Online Merchat Bingcake	17
Gambar 2.5 Instagram Bingcake.....	18
Gambar 2.6 Bagan Proses Produksi	20
Gambar 2.7 Bagan Alur Proses Rekrutmen Bingcake.....	21
Gambar 2.8 Struktur Organisasi Bingcake.....	26
Gambar 2.9 Bukti Transaksi	31

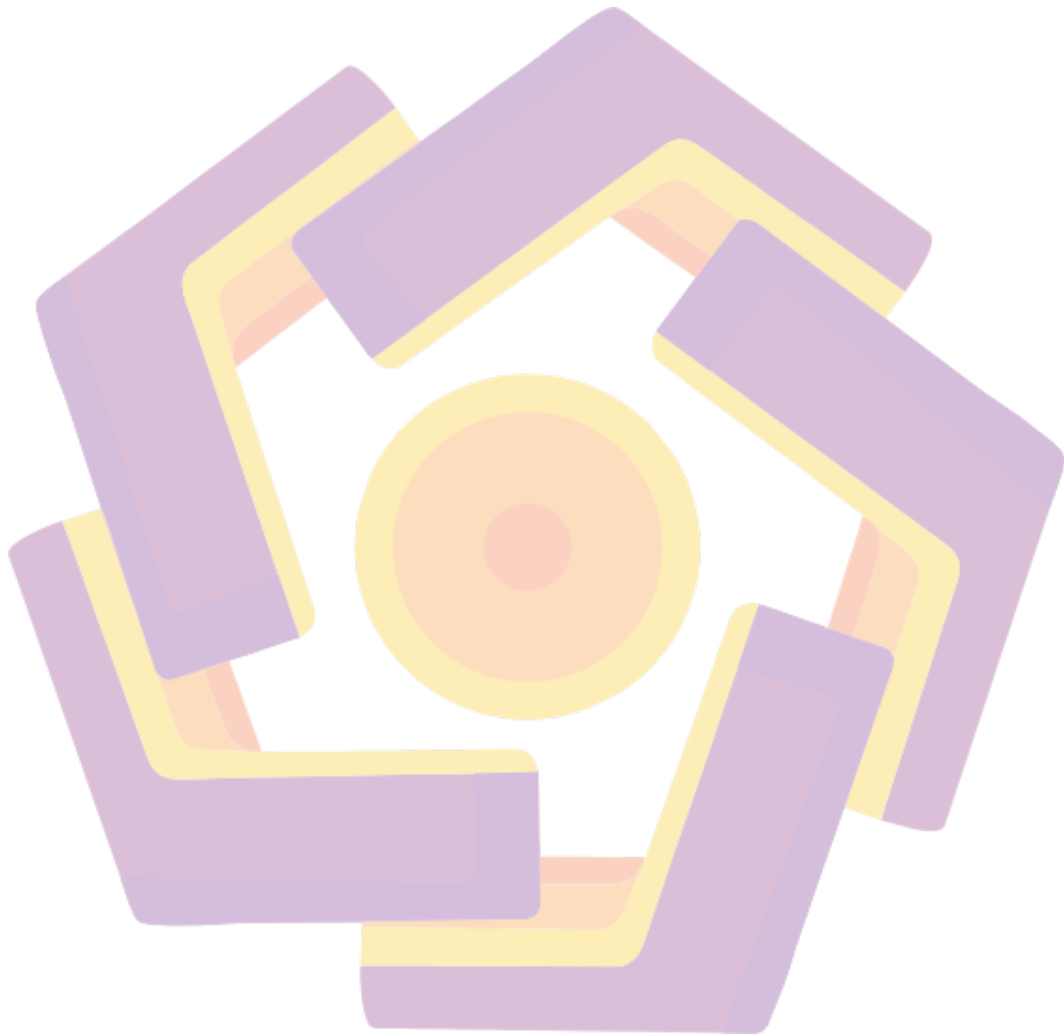


DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Produk dan Inovasi Produk	9
Tabel 2.2 Analisis Posisi Perusahaan dibanding Pesaing	13
Tabel 2.3 Harga produk Bingcake	15
Tabel 2.4 Proses Training Karyawan Bingcake	23
Tabel 3.1 Matrix SWOT	33
Tabel 3. 2 Rencana Pengembangan Bingcake	35
Tabel 4.1 Neraca Bingcake	38
Tabel 4.2 Laporan Laba Rugi Bingcake	39
Tabel 4.3 Laporan Arus Kas Bingcake	40
Tabel 4.4 Target Penjualan per Bulan.....	41
Tabel 4.5 Target Penjualan Tahun Pertama	41
Tabel 4.6 Biaya Tetap	41
Tabel 4.7 Biaya Variabel.....	41
Tabel 4.8 Proyeksi Keuangan Bingcake	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Legalitas usaha	48
Lampiran 2 Media Promosi.....	55
Lampiran 3 Aktivitas Bisnis	56



ABSTRAK

Pada masa kini industri kuliner mengalami perkembangan yang begitu pesat. Makanan modern yang ada saat ini menciptakan persaingan dengan dinamika yang besar. Hal tersebut dikarenakan preferensi konsumen yang pada saat ini lebih menyukai perkembangan makanan modern sehingga kini eksistensi makanan tradisional mulai tergeser. Makanan tradisional sendiri hasil dari budaya turun temurun yang perlu dijaga eksistensi dan kelestariannya. Dalam tersebut diperlukan inovasi-inovasi terhadap makanan tradisional agar mampu bersaing dengan makanan modern yang ada saat ini. Bingcake merupakan penyedia kue bingka kue tradisional khas kota Pontianak yang berdiri sejak Mei 2023. Dengan berbahan dasar santan Bingcake melakukan sentuhan modernisasi pada produk kue tradisional bingka. Saat ini Bingcake berfokus pada inovasi topping kekinian namun tetap mempertahankan cita rasa asli untuk menarik minat pelanggan pada kue tradisional bingka. Bingcake juga berkomitmen untuk menjaga kualitas dan kebersihan produk yang seringkali kurang diperhatikan oleh produsen kue tradisional. Dalam tujuannya, Bingcake bertujuan untuk membentuk lapangan pekerjaan bagi masyarakat lokal. Dalam penyerapan tenaga kerja, Bingcake mengedepankan kualitas sumber daya manusia agar mampu bersaing dan menerapkan strategi pengelolaan sumber daya manusia secara maksimal untuk mencapai tujuan bisnis

Kata kunci: makanan tradisional, pengelolaan SDM, inovasi kuliner

ABSTRACT

Currently, the culinary industry is experiencing rapid development. The modern food that exists today creates competition with great dynamics. This is due to consumer preferences which currently prefer the development of modern food so that now the existence of traditional food is starting to be displaced. Traditional food itself is the result of a culture passed down from generation to generation which needs to be maintained and preserved. This requires innovations in traditional food to be able to compete with modern food that currently exists. Bingcake is a provider of traditional bingka cakes typical of the city of Pontianak which was established in May 2023. Using coconut milk as the base ingredient, Bingcake makes a touch of modernization on traditional bingka cake products. Currently Bingcake is focusing on innovating contemporary toppings but still maintaining authentic taste to attract customers' interest in traditional bingka cakes. Bingcake is also committed to maintaining product quality and cleanliness which is often not paid enough attention by traditional cake producers. In its objectives, Bingcake aims to create employment opportunities for local communities. In absorbing the workforce, Bingcake prioritizes the quality of human resources to be able to compete and implement HR management strategies optimally to achieve business goals.

Keywords: *traditional food, human resource management, culinary innovation*