

ABSTRAK

Nama : Raula Atshiella Nadeem
Program Studi : Kewirausahaan
Judul : Perencanaan dan Implementasi Bisnis Mangkok Noesantara dari Berbagai Aspek Bisnis

Pada saat ini, industri kuliner menunjukkan kontribusi yang cukup besar terhadap perekonomian Indonesia khususnya di kota Bandung. Hal itu ditunjukkan dari data BEKRAF bahwa industri kuliner memberikan sumbangsi sebesar 40% di antara industri kreatif di kota Bandung. Oleh karena itu, bisnis Mangkok Noesantara dikembangkan penulis dengan memanfaatkan fenomena bisnis kuliner tersebut. Tujuan laporan proyek akhir ini adalah untuk menganalisis perencanaan dan mengimplementasikan Mangkok Noesantara di kota Bandung. Adapun analisis perencanaan terdiri dari analisis lingkungan eksternal, analisis industri, analisis persaingan dan konsumen, rencana pemasaran, rencana operasi, dan rencana keuangan. Kemudian, implementasi terdiri dari kegiatan operasional, pemasaran, dan keuangan. Hasil implementasi ini membuktikan bahwa kegiatan operasional secara umum berhasil namun di bagian pemasaran dan keuangan masih belum berhasil. Hasil dari proyek laporan akhir ini memberikan saran bagi Mangkok Noesantara bahwa sumber daya manusia harus diperbaiki (adanya komunikasi yang terbuka) dan meningkatkan pemasaran digital dan keuangan yang memadai.

Kata kunci: perencanaan bisnis, implementasi bisnis, bisnis kuliner, Mangkok Noesantara, Bandung

ABSTRACT

Name : Raula Atshiella Nadeem
Study Program : Entrepreneurship
Title : *Planning and Implementation of Noesantara Bowl
Business from Various Business Aspects*

Recently, the culinary industry give the most contribution toward Indonesia economy. Based on Creative Economy Agency data that the culinary industry contributes 40% among creative industries in the city of Bandung. Therefore, based on the phenomenon, the business of Mangkok Noesantara is developed. The purpose of this project report is to analyze and implement the Noesantara Bowl in the city of Bandung. This business report consists of external environmental analysis, industry analysis, competition and consumer analysis, marketing plans, operating plans, and financial plans. Then, the implementation consists of operational, marketing and financial activities. The results of this implementation shows that operational activities in general are successful, but in the marketing and finance divisions need to be improved in the future. The results of this final report project suggests Mangkok Noesantara to improve human resources management such as open communication between the partners and crew and improved digital and financial marketing.

Keywords: *business planning, business implementation, culinary business, Mangkok Noesantara, Bandung*