

**PERENCANAAN USAHA KEDAI MINUMAN BOBA
DI KOTA CIREBON**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Oleh :

AMELLIA PARAMITHA EFFENDY

Nomor Induk : 201722074

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANG
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PERENCANAAN USAHA KEDAI MINUMAN BOBA
DI KOTA CIREBON

NAMA : AMELLIA PARAMITHA E
NIM : 201722074
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA
HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung,-Juli-2020

Pembimbing I,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung,-Juli-2020

Pembimbing II,



Ita Maemunah, SST.Par., MM.Par.
NIP 19761226 201101 2 003

Bandung,-Juli-2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Bandung,-Juli-2020

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AMELLIA PARAMITHA EFFENDY
Tempat/Tanggal Lahir : CIREBON/22 JUNI 1999
NIM : 201722074
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PERENCANAAN USAHA KEDAI MINUMAN BOBA DI KOTA CIREBON** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Juli 2020

Yang membuat pernyataan,



AMELLIA PARAMITHA E
NIM 201722074

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis haturkan kepada Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program Jurusan Hospitaliti Diploma III, Program studi Manajemen Tata Hidanga di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, **“PERENCANAAN USAHA KEDAI MINUMAN BOBA DI KOTA CIREBON”.**

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak yang sudah membantu penulis baik langsung dan tidak langsung untuk menyelesaikan Tugas Akhir. Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison Sitompul, S.sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar., SE., MM. selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.

6. Ibu Ita Maemunah, SST.Par., MM.Par. selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi, bantuan, doa dan juga kasih sayangnya, terutama untuk Ibu Yayah Mariyah selaku ibu kandung penulis yang selalu memberikan semagat sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan 6B atas bantuan dan dukungan sampai Tugas Akhir ini selesai.
10. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya untuk itu penulis akan menerima kritik dan saran yang akan diberikan oleh seluruh pembaca dengan senang hati. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Bandung, 25 Maret 2020

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
EXECUTIVE SUMMARY	xi
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	6
C. Visi Dan Misi	10
D. SWOT Analysis	11
E. Spesifikasi Produk/Jasa	13
F. Jenis/Badan Usaha	14
G. Aspek Legalitas	15
BAB II ASPEK PRODUK	17
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	17
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa	19
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	20
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	21
E. Mekanisme Quality Check	23
BAB III RENCANA PEMASARAN	25
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	25
I. Segmentasi Pasar	25
II. Target Pasar	27
III. Positioning	27
B. Validasi Produk (<i>marketing fit</i>)	29
C. Competitor	31
D. Program Pemasaran	34
E. Media Pemasaran	36
I. Instagram	37
II. Twitter	38
III. Facebook	39
IV. Banner	39

F. Proyeksi Penjualan	40
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	42
A. Identitas owners/founders	42
B. Struktur Organisasi.....	43
C. <i>Job Analysis dan Job Description</i>	44
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja	47
E. Service Scape (Layout/Flow)	48
F. Action plan/report	52
I. Pembentukan ide	52
II. Observasi Pasar	53
III. Validasi Ide.....	53
IV. Pembuatan sample produk.....	55
V. Validasi Produk.....	56
VI. Persiapan Bangunan dan Peralatan	57
VII. Promosi	57
VIII. Product Relase	57
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	58
A. Metode Pencatatan Akutansi	58
I. <i>Cash Basis (one shoot project)</i>	58
II. <i>Accrual Basis (going concern)</i>	58
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	59
I. <i>Tangible Investment (Depreciation; Terminal Cash Flow)</i>	59
II. <i>Intangible Investment (Amortization)</i>	61
III. <i>Working Capital (Terminal Cash Flow)</i>	62
C. <i>Time Value Of Money (Nilai Waktu Luang)</i>	63
I. Present Value.....	64
II. Future Value.....	65
D. Pendanaan Investasi: (<i>Agency Theory</i>)	66
I. <i>Owner's Equity</i> (Modal Sendiri)	66
II. <i>Debt</i> (Bank/Other Loan)	67
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	68
I. Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost	69
II. <i>Break Even Point (BEP)</i>	71
III. <i>Cost Volume Point (CVP)</i>	72

F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	72
I. Operating Budget.....	72
II. Cash Flow Projection.....	73
III. Pengaruh Makro Ekonomi (inflasi; Pertumbuhan Ekonomi dll)	73
DAFTAR PUSAKA.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Data Permintaan Konsumen	3
1.2 Struktur Organisasi.....	15
2.1 Produk Dessert Kedai My Sweet Cup.....	18
2.2 Jenis Produk Minuman Kedai My Sweet Cup.....	18
2.3 Standard Recipe.....	21
2.4 Contoh Kemasan Produk	22
3.1 Kuisioner Sample Produk Kedai My Sweet Cup.....	30
3.2 Daftar Pesaing Langsung.....	32
3.3 Daftar Pesaing Tidak Langsung.....	33
3.4 Program Dan Biaya Pemasaran	35
3.5 Proyeksi Penjualan Selama 1 Tahun.....	41
3.6 Proyeksi Penjualan Dalam 5 Tahun.....	41
4.1 Struktur Organisasi Kedai My Sweet Cup	43
4.2 Anggaran Tenaga Kerja.....	48
4.3 Timeline Kerja Kedai My Sweet Cup.....	52
4.4 Data Permintaan Konsumen.....	54
5.1 Tangible Investment.....	59
5.2 Tarif Dan Masa Penyusutan Fisikal	60
5.3 Daftar Depresiasi Tangible Investment.....	60
5.4 Intangible investment	61
5.5 Masa Manfaat Dan Tarif Amortisasi.....	62

5.6	Daftar Amortisasi Intangible Investment.....	62
5.7	Working Capital Kedai My Sweet Cup.....	63
5.8	Present Value Kedai My Sweet Cup.....	64
5.9	Future Value Kedai My Sweet Cup.....	66
5.10	Rincian Invesment Kedai My Sweet Cup.....	67
5.11	Loan Installment Kedai My Sweet Cup.....	67
5.12	Pre-Opening Expense.....	68
5.13	Variable Cost.....	70
5.14	Fixed Cost.....	70
5.15	Mixed Cost.....	70
5.16	Pay Back Period.....	71
5.17	Income Statement.....	72
5.18	Cash Flow Projection.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Bisnis Model Canvas.....	5
1.2 Logo My Sweet Cup.....	7
1.3 Lokasi Usaha Kedai My Sweet Cup.....	9
1.4 Lokasi Tempat Usaha.....	10
3.1 Desain Promosi Melalui Instagram.....	38
3.2 Desain Promosi Melalui Twitter.....	39
4.1 Floor Plan Kedai My Sweet Cup.....	49
4.2 Tampak Depan Kedai My Sweet Cup.....	49
4.3 Tampak Atas Kedai My Sweet Cup	50
4.4 Desain 3D Kedai My Sweet Cup	50
4.5 Interior Desain Kedai My Sweet Cup.....	51
4.6 Tampak Dalam Kedai My Sweet Cup	51
4.7 Sample Produk.....	55
4.8 Foto Produk.....	57

EXECUTIVE SUMMARY



Dalam perencanaan bisnis yang telah di susun pada Tugas Akhir ini merupakan bisnis usaha kedai minuman boba yang di beri nama My Sweet Cup dan mempunyai slogan boba flavour Indonesia, nama yang di berikan menjelaskan bahwa produk yang di tawarkan adalah suatu makanan atau minuman yang di sediakan dalam sebuah cup dengan memiliki rasa manis dan slogan boba flavour Indonesia menjelaskan bahwa produk yang ditawarkan berbeda dari produk pesaing dan memiliki cita rasa Indonesia, dapat di lihat pada logo usaha kedai my sweet cup menjual produk boba dan pudding. Namun beberapa item menu yang di tawarkan oleh kedai ini mempunyai ciri khas tersendiri yaitu inovasi baru minuman boba dengan memadukan cipta rasa khas Indonesia contohnya cendol boba, klepon boba dan coconut brown sugar usaha ini terletak di Jln. Pancuran No 134 A Kota Cirebon.

DAFTAR PUSAKA

- Abdurrahman, M. S. (2020, Maret 09). *Tantangan penetrasi internet Indonesia pada 2020*. Retrieved from alinea.id:
<https://www.alinea.id/kolom/tantangan-penetrasi-internet-indonesia-pada-2020-b1ZJC9smS>
- Ahmad Subagyo, S. M. (2007). *Studi kelayakan* . Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Akbarina, F. (2018). *Pengantar Bisnis*. Malang: POLINEMA PRESS.
- Arifin, J. (2007). *Aplikasi Exel Dalam Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Bahri, S. M. (2019). *Pengantar Kewirausahaan* . Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Dra. Justine T. Sirait, M.-T. (n.d.). *Memahami aspek-aspek pengelilaan Sumber Daya dalam Organisasi*. Grasindo.
- Fandy Tjiptono, P. (2020). *Pemasaran*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Grag, M. (2015). *Working capital management*. India: Educreation Publishing.
- Halim, H. (2019, June 14). *Syarat Perizinan Usaha Warung, Restoran, dan Kafe*. Retrieved from Serata Foods: <https://seratafoods.com/blogs/news/terkini-2019-syarat-perizinan-usaha-warung-restoran-dan-kafe>
- Ir. Titik Wijayanti, M. (2017). *Marketing Plan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Julianti, S. (2014). *The art of packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.

Kota Cirebon. (2017). Retrieved from Pemerintah provinsi jawa barat:

<https://jabarprov.go.id/index.php/pages/id/1061>

Ma'arif, M. S. (2003). *Manajemen operasi*. Bogor: Grasindo.

Mengenal istilah boba. (2019, 10 19). Retrieved from kompas.com:

<https://travel.kompas.com/read/2019/10/12/100000327/mengenal-perbedaan-istilah-boba-bubble-tea-dan-pearl?page=all>

Mokhamad Anwar, P. D. (2019). *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Prenada Media.

Oisen, D. (2015). *The lean product playbook*. John wiley & Sons.

Prof. Dr. Sofjan Assauri, M. B. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Depok: PT RajaGrafindo Persada.

Prof. Dr. Sofjan Assauri, M. B. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Depok: PT RajaGrafindo Persada.

Rangkuti, F. (2006). *Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama Jakarta.

Rini, M. (2006). *Solusi Mengelola Keuangan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Rudianto. (n.d.). *Akutansi Manajemen*. Grasindo.

Saban Echdar, M. (2019). *Business Ethics And Entrepreneurship: Etika Bisnis Dan Kewirausahaan*. Deepublish.

Sejarah singkat minuman boba . (2019, 9 26). Retrieved from suara.com:

<https://www.suara.com/lifestyle/2019/09/26/170141/digemari-di-indonesia-kenali-sejarah-singkat-minuman-boba>

Solihin, i. (2014). *Pengantar bisnis*. Bandung: Penerbit Erlangga.

Stanton, W. J. (1991). *Fundamentals of Marketing*. United States: McGraw-Hill.

Susanto, E. Y. (2011). *Mudah Merancang Sistem Ekonomi Akutansi Otomatic* . Jakarta: Elex Media Komputindo.