

BISNIS MODEL

RUANGSKALA KOPI

PROYEK AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma IV
Program Studi Administrasi Hotel
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh :

ALVARREL ANDY KRISNA

NomorInduk: 201721955

PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

BISNIS MODEL

RUANGSKALA KOPI

NAMA : ALVARREL ANDY KRISNA
NIM : 201721955
PRODI : ADMINISTRASI HOTEL
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Ita Maemunah, MM.Par., CHE

NIP. 197612262011012003

Christian Helmy Rumayar S.Sos., MM.Par

NIP. 196912282002121001

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama,

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

BISNIS MODEL RUANGSKALA KOPI

NAMA : Alvarrel Andy Krisna
NIM : 201721955
PROGRAM STUDI : Administrasi Hotel

Pembimbing Utama,



Ita Maemunah, MM.Par., CHE
NIP. 197612262011012003

Pembimbing Pendamping,



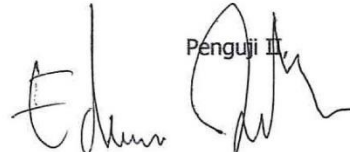
Christian Helmy Kumayar S.Sos., MM.Par
NIP. 196912282002121001

Penguji I,



Warta Sumirat, S.Pd., M.Pd.
NIP. 197006111998031001

Penguji II,



Edwin Adriansyah, SST. Par., MM.Par..
NIP. 197601092009121002

Bandung,

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
NIP. 19730723 199503 2 001

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

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Alvarrel Andy Krisna
Tempat/Tanggal Lahir : Subang, 16 Juli 1999
NIM : 201721955
Program Studi : ADMINISTRASI PERHOTELAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul "BISNIS MODEL RUANGSKALA KOPI" 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 inserta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Alvarrel Andy Krisna
201721955

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis haturkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas rahmat dan hidayahnya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program Jurusan Hospitaliti Diploma IV, Program Studi Administrasi Hotel di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul, “**Ruangskala Kopi**”.

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

Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos.,M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP. Selaku Ketua Bagian Administrasi Akademik **Kemahasiswaan dan Kerja Sama** Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Administrasi Hotel dan Selaku pembimbing I penulis.

5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par. Selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran, dan masukan kepada penulis.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Adminitrasi Hotel Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Seluruh teman – teman Program Studi Administrasi Hotel 8A atas bantuan dan dukungan sampai Proyek Akhir ini selesai.
8. Orang tua saya yang tercinta karena dukungannya yang begitu besar yang mendorong saya bisa sampai ketahap ini.
9. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan Proyek Akhir ini.

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

Bandung, 22 Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
EXECUTIVE SUMMARY.....	xi
BAB I.....	1
DESKRIPSI BISNIS.....	1
A. Gambaran Umum Bisnis	1
a. Deskripsi Bisnis	1
b. Deskripsi Logo dan Nama	2
c. Identitas Bisnis.....	4
B. Visi dan Misi.....	4
C. Gambaran Umum Model Bisnis.....	5
D. SWOT Analysis.....	5
1. Kekuatan (<i>Strengths</i>).....	6
2. Kelemahan (<i>Weakness</i>).....	6
3. Peluang (<i>Opportunity</i>)	7
4. Ancaman (<i>Threats</i>).....	7
E. Gambaran Umum Produk dan Jasa	7
F. Jenis/Badan Usaha	7
G. Aspek Legalitas.....	9
BAB II.....	11
ASPEK PRODUK	11
A. Daftar dan Deskripsi Produk / Jasa	11
B. Rencana Pengembangan Produk / Jasa.....	11
C. Alasan dan Keunggulan Produk / Jasa	12
1. Alasan Penjualan Produk.....	12
2. Keunggulan Produk.....	12

A. Penyajian dan Kemasan Produk / Jasa	13
B. Target Pasar	14
C. Inventory System	15
D. Supply Chain.....	16
BAB III.....	17
RENCANA PEMASARAN	17
A. Analisa Penjualan dan Pasar Saat Ini (<i>Segmen, Target, Positioning</i>).....	17
1. Segmentasi Pasar.....	18
2. Target Pasar	19
3. Positioning	20
B. Analisa Pengembangan Survey Pasar Baru	21
1. Analisa Survey	21
<input type="checkbox"/> Segmentasi Pasar.....	22
<input type="checkbox"/> Target Segmentasi.....	24
<input type="checkbox"/> Positioning	24
C. Analisa Produk-Market Fit	25
D. Kompetitor.....	25
E. Program Pemasaran.....	27
F. Media Pemasaran	28
BAB IV.....	29
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	29
A. Identitas <i>Owners/Founders</i>	29
B. Struktur Organisasi.....	29
C. Job Analysis dan Job Description	30
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	31
E. Location, Facility, & Equipment.....	32
F. Service Scape (Layout/Flow)	34
G. Action Plan & Report	37
BAB V.....	45
ASPEK KEUANGAN.....	45
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	45
i. Cash Basis (one shoot project).....	45

ii.	Accrual Basis (going concern).....	45
B.	<i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Investment)	45
C.	Pendanaan Investasi.....	50
D.	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	51
E.	Identifikasi Cash Inflow & Outflow	53
1.	Pengaruh Makro Ekonomi	54
2.	Harga Pokok Penjualan Makanan dan Minuman	55
3.	Employee's Salary	60
4.	Rent.....	60
F.	Metode Penilaian Investasi	61
1.	Net Present Value.....	61
2.	Internal Rate of Return (IRR).....	62
G.	Financial Summary	63
	DAFTAR PUSTAKA.....	65
	LAMPIRAN.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo Usaha	3
Gambar 2. Cup.....	13
Gambar 3. Klakat Dimsum.....	14
Gambar 4. Struktur Organisasi	30
Gambar 5. Lokasi Ruangkala Kopi	33
Gambar 6. Layout Ruangkala Kopi.....	35
Gambar 7. Produk Ruangkala Kopi.....	42

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Survey Pasar.....	22
Tabel 2. Survey Produk.....	25
Tabel 3. Kompetitor	26
Tabel 4. Job Description	31
Tabel 5. Manning Budget Ruangskala Kopi.....	32
Tabel 6. Timeline Kerja Ruangskala Kopi.....	38
Tabel 7. Data Permintaan Konsumen N=50.....	40
Tabel 8. Tangible Investment Ruangskala Kopi	46
Tabel 9. Intangible Investment Ruangskala Kopi	47
Tabel 10. Supplies Inventory Ruangskala Kopi	47
Tabel 11. Raw Material Inventory Ruangskala Kopi	48
Tabel 12. Working Capital Ruangskala Kopi	49
Tabel 13. Investment Structur Ruangskala Kopi.....	50
Tabel 14. Pendanaan Investasi	50
Tabel 15. Loan Installment.....	51
Tabel 16. Break Event Point	52
Tabel 17. Cost Volume Profit.....	53
Tabel 18. Income Statement	53
Tabel 19. Proyeksi Income Statement.....	54
Tabel 20. GDP & Inflasi	54
Tabel 21. Food Cost.....	55
Tabel 22. Beverage Cost	57
Tabel 23. Cost Selling & Price.....	59
Tabel 24. Manning Budget.....	60
Tabel 25. Cash Flow Projection	61
Tabel 26. Net Present Value.....	61
Tabel 27. Internal Rate of Return	62
Tabel 28. Discounted Payback Period	63

EXECUTIVE SUMMARY

Perencanaan bisnis yang akan penulis susun pada Tugas Akhir ini merupakan bisnis *Cafe* yang diberi nama Ruangskala Kopi. *Cafe* yang penulis bangun ini dinamakan “ Ruangskala Kopi “ yang memiliki arti memberikan ruang bagi khalayak ramai untuk datang bersantai dan berbincang sembari menikmati minuman dan makanan yang tersedia di Ruangskala Kopi. Ruangskala Kopi merupakan bisnis yang bergerak di bidang pelayanan dan jasa yang menyediakan minuman dan makanan. Minuman utama yang disajikan di *Cafe* ini yaitu Kopi, tentu saja tidak hanya menyajikan aneka macam kopi penulis juga menyajikan minuman *non-coffee* dan juga beberapa cemilan makanan sebagai teman minum kopi. Target pasar yang penulis arahkan yaitu kalangan atas, menengah, juga kalangan bawah. Oleh karena itu, penulis menyesuaikan harga jual makanan dan minuman agar dapat masuk ke berbagai segmen. Visi dan Misi Ruangskala Kopi yaitu :

Visi :

1. Menjadi salah satu *Cafe* yang dicari oleh khalayak ramai dan menyajikan produk dan pelayanan yang terbaik.

Misi :

1. Melayani konsumen dengan baik.
2. Kepuasan konsumen adalah hal yang utama.
3. Dapat terus berkembang mengikuti perkembangan jaman.

Ruangskala kopi ini berlokasi di Jl. Belitung No. 14, Merdeka, Kec. Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat 40113. Penulis juga membuat sosial media Instagram @ruangskalakopi agar masyarakat dapat mengenal dan mengetahui Ruangskala kopi ini. Dengan mengusung konsep Instagramable karena dijamin sekarang para konsumen lebih banyak mencari *cafe* dengan suasana kekinian. Bisnis yang penulis bangun ini terletak tepat di pinggir jalan raya dengan posisi bangku dan meja yang langsung menghadap ke jalan raya sembari bercengkrama dan menikmati berbagai macam produk minuman dan makanan yang disajikan.

DAFTAR PUSTAKA

Fachriza&Moeliono, K. (2017). Retrieved from Bab 2 Landasan Teory:
<https://repository.bsi.ac.id>

Jogiyanto. (2005). Retrieved from kajian pustaka.com:
kajianpustaka.2013/03/strengths-weakness-opportunities.html

Sarehong, A. R. (2014). Retrieved from Aspek Legalitas Bisnis: <http://prezi.com>

Sukmadi. (2017:9). Retrieved from Bab I - Repository: <http://Repository.stp-bandung.ac.id>

Wijayanti, T. (2017). Retrieved from Positioning : Definisi dan Tujuan:
<http://www.kompas.com>