

# **PERENCANAAN BISNIS COFFEE SHOP DI JATINANGOR**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam Menempuh Gelar Diploma III

Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh:

**Regivan Fadila Adityo**

**Nomor Induk : 201923487**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS *COFFEE SHOP* DI JATINANGOR**

NAMA : REGIYAN FADILA ADITYO  
NIM : 201923487  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



**Dr. Sukmadi, SE., MM.**  
NIP. 19700810 200605 1 001

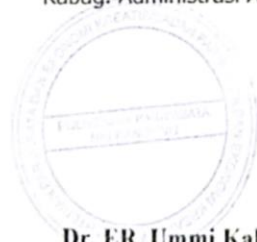
Pembimbing II,



**Dodi Affandi, SS., MM.Par.**  
NIP. 19781015 200502 1 001

Bandung, 14 Juni 2022

Mengetahui,  
Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,



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

NIP.19730723 199503 2 001

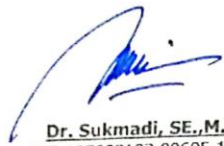
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDULTUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS CAFE DI JATINANGOR


NAMA : REGIYAN FADILA ADITYO  
NIM : 201923487  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



**Dr. Sukmadi, SE., M.M.**  
NIP. 197008102 00605 1 001

Pembimbing Pendamping,



**Dodi Affandi, SS., M.M.Par.**  
NIP. 197810152 00502 1 001

Penguji I,



**Edison, S.Sos., MM**  
NIP. 19560514 199303 1 002

Penguji II,



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Bandung, 22 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : REGIYAN FADILA ADITYO  
Tempat / Tanggal Lahir : Bandung, 19 Juni 2001  
NIM : 201923487  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir / Proyek Akhir / Skripsi yang berjudul :  
**PERENCANAAN BISNIS COFFEESHOP DI JATINANGOR**  
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 POLTEKPAR NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari tim pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir / Proyek Akhir / Skripsi ini 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 narasumber, 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 diatas, 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 POLTEKPAR NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan Sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 29 Juni 2022



Regiyan Fadila Adityo  
201923487

## KATA PENGANTAR

Segala Puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh gelar Diploma III program studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan mengangkat judul **“PERENCANAAN BISNIS CAFE DI JATINANGOR”**

Pada penyusunan Tugas Akhir ini penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang sudah membantu memberikan saran, motivasi, hingga dukungan yang diberikan kepada penulis secara langsung ataupun tidak langsung. Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc selaku Direktur Poltekpar NHI Bandung.
2. ER. Ummi Kalsum, Dr., S.Sos., MM. Par., CHM selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Poltekpar NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Sebagai ketua jurusan Hospitaliti Poltekpar NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Poltekpar NHI Bandung
5. Bapak Dr. Sukmadi, SE.,M.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu memberikan bimbingan, saran, serta waktu untuk menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir hingga selesai.

6. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu memberikan bimbingan, saran, serta waktu untuk menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir hingga selesai.
7. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE selaku Pembimbing Akademik yang senantiasa membimbing penulis, memberikan saran, ide, dan tenaga hingga penulis dapat menyelesaikan masa belajar di Poltekpar NHI Bandung.
8. Seluruh dosen, staff, dan tenaga pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik NHI Bandung.
9. Kedua Orang Tua dan Kakak penulis yang selalu meembantu, memberi saran, dan memberikan dukungan baik secara moril maupun materil kepada penulis yang selalu meluangkan waktu untuk membantu, memberi saran, dan mendukung penulis untuk dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Kepada teman-teman penulis dan teman-teman SMA penulis yang selalu meluangkan waktu untuk mendukung penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis baik secara langsung ataupun tidak langsung.

Penulis menyadari penuh bahwa dalam pembuatan Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis membutuhkan kritik dan saran dari pembaca guna menjadikan penulis lebih baik kedepannya.

Juga penulis berharap bahwa penulisan Tugas Akhir ini dapat berguna untuk penulis juga para pembaca.

Bandung, April 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
EXECUTIVE SUMMARY.....	ix
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	5
C. Visi dan Misi .....	9
D. SWOT analysis .....	10
E. Spesifikasi Produk.....	12
F. Jenis / Badan Usaha .....	13
G. Aspek Legalitas.....	13
BAB II.....	15
ASPEK PRODUK.....	15
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	15
B. Analisa Keunggulan Produk .....	20
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	23
D. Penyajian dan Kemasan Produk .....	27
E. Mekanisme Quality Check.....	31
BAB III .....	37
RENCANA PEMASARAN.....	37
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning) .....	37
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i> .....	42
C. Kompetitor .....	42
D. Program Pemasaran .....	43
E. Media Pemasaran.....	45
F. Proyeksi Penjualan.....	50
BAB IV .....	53

ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA DAN OPERASIONAL.....	53
A. Identitas <i>Owner</i> .....	53
B. Struktur Organisasi .....	55
C. Job Analysis dan Job Description .....	56
D. <i>Manning Budget</i> / Anggaran Tenaga Kerja .....	59
BAB V.....	65
ASPEK KEUANGAN .....	65
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	65
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment) .....	67
C. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	73
D. Identifikasi Cash <i>Inflow &amp; Outflow</i> .....	77
DAFTAR PUSTAKA .....	81
LAMPIRAN 1 .....	82
FOOD COST .....	82
LAMPIRAN 2 .....	83
BEVERAGE COST .....	83
LAMPIRAN 3 .....	85
LABOR COST .....	85
LAMPIRAN 4 .....	85
RKAB .....	85
LAMPIRAN 5 .....	87
<i>BUSINESS MODEL CANVA</i> .....	87
LAMPIRAN 6 .....	88
HASIL TURNITIN .....	88
LAMPIRAN 6 .....	90
BIODATA PENULIS .....	90



## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jumlah Wisatawan Di Jatinangor.....	2
Tabel 2 <i>SWOT Analysis</i> .....	12
Tabel 3 Deskripsi produk dan keterangan bahan minuman <i>Coffee</i> .....	16
Tabel 4 Deskripsi Produk dan keterangan bahan <i>non coffee</i> .....	17
Tabel 5 Deskripsi Produk dan keterangan bahan <i>tea</i> .....	18
Tabel 6 Deskripsi produk dan keterangan bahan <i>dishes</i> .....	18
Tabel 7 Aspek Kebutuhan Produksi .....	25
Tabel 8 <i>Weekly working schedule</i> .....	25
Tabel 9 <i>Hours' Detail</i> . .....	26
Tabel 10 Penyimpanan Bahan Baku Produksi .....	32
Tabel 11 Jangka Waktu Distribusi Bahan Baku .....	34
Tabel 12 <i>Quality Checking Schedule</i> .....	36
Tabel 13 Pesaing Produk Sejenis .....	43
Tabel 14 Program Pemasaran Faust Café .....	45
Tabel 15 Proyeksi Penjualan dalam 1 tahun .....	52
Tabel 16 <i>Faust café Manning Budget</i> .....	60
Tabel 17 <i>Description Action Plan</i> .....	63
Tabel 18 <i>Timeline Action Plan</i> .....	63

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo .....	6
Gambar 2 Gambar Lokasi .....	8
Gambar 3 Gambar Lokasi .....	8
Gambar 4 Gambar Peta Lokasi .....	9
Gambar 5 <i>Recipe Americano</i> .....	19
Gambar 6 <i>Menu Board Faust Café</i> .....	20
Gambar 7 Perkembangan Laju Konsumsi Kopi.....	22
Gambar 8 Kemasan <i>Dine-in</i> .....	29
Gambar 9 Straw <i>Dine-in</i> .....	29
Gambar 10 Kemasan Take Away .....	30
Gambar 11 <i>Instagram Faust cafe</i> .....	47
Gambar 12 Program Pemasaran.....	47
Gambar 13 Laju Pertumbuhan Penduduk Jatinangor.....	51
Gambar 14 Struktur Organisasi .....	55
Gambar 15 <i>Layout Café Tampak Atas</i> .....	73
Gambar 16 Jurnal Dasar <i>Cash Basis</i> .....	65
Gambar 17 Jurnal Dasar <i>Accrual Basis</i> .....	66
Gambar 18 <i>Faust Café Investment</i> .....	68
Gambar 19 Tarif Depresiasi .....	69
Gambar 20 <i>Depreciation of Faust cafe's Tangible Investment</i> .....	70
Gambar 21 <i>Faust café Intangible Investment</i> .....	71
Gambar 22 Tarif <i>Amortisasi</i> .....	72
Gambar 23 <i>Faust café Amortization Intangible Investment</i> .....	72
Gambar 24 <i>Faust cafe's Working Capital</i> .....	73
Gambar 25 Rincian <i>Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost</i> <b>Error! Bookmark not defined.</b>	

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya. (2010). *Visi dan Misi Perusahaan*.
- Alwi, S. (2001). *Manajemen Sumber Daya Manusia Strategi Keunggulan Kompetitif*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Amstrong, K. &. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*.
- Anthony, R. N. (1999). *Sistem pengendalian manajemen*. Jakarta: Jakarta : Salemba Empat, 2003.
- Antonio, S. (2001). *Bank Syariah: Dari Teori ke Praktik*. Jakarta: Gema Insani, Jakarta.
- Booms, B. &. (1981). *Marketing Strategies and Organizational Structures for Service Firms. Marketing of Services*. Chicago: American Marketing association.
- Doll, & Orazem. (1984). *Production Economics*.
- Hasibuan, M. S. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hery. (2016). *Analisis laporan keuangan*. Jakarta: Jakarta : Grasindo, 2018.
- Kotler, P. (2000). *Marketing Management*.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Marketing Management*. Pearson Prentice Hall.
- Lanawati, & Amilin. (2015). Cash Ratio, Debt to Equity Ratio, Return on. *Vol. 2, No. 1,*, 55-64.
- Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (1998). *Sistem Informasi Manajemen*. Andi Publisher.
- Pardede, P. M. (2003). *Manajemen Operasi dan Produksi*.
- Porter, M. (1985). *Competitive Advantage*.
- Sudarman. (2001). *Teori Ekonomi Mikro, BPFE, Yogyakarta*.
- Sudaryono. (2016). *Manajemen Pemasaran*.
- Umar. (2009). *Metode Penelitian Penulisan Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*.