

**PERENCANAAN BISNIS KAFE HOLY SPICES DI
KABUPATEN SUKABUMI**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Studi Manajemen Tata Hidangan
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh:

Nama: Anggi Nurrul Septiandi

NIM: 201923447

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2022**

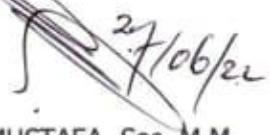
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KAFE HOLY SPICES DI KABUPATEN SUKABUMI

NAMA : ANGGI NURRUL SEPTIANDI
NIM : 201923447
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,


DEDEN RUDY MUSTAFA, Sos, M.M.
NIP. 1969071 8199103 1009

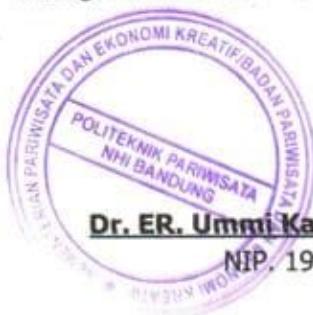
Pembimbing Pendamping,


RIDWAN ISKANDAR, SE., MM.

Bandung, 24 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KAFE HOLY SPICES DI KABUPATEN SUKABUMI

NAMA : Anggi Nurrul Septiandi
NIM : 201923447
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,

Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

Pembimbing Pendamping,


Ridwan Iskandar, SE., MM.
NIP.

Pengaji I,


Marsianus Raga, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 19751024 200902 1 001

Pengaji II,


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

Bandung, 16 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. Goelton, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : ANGGI NURRUL SEPTIANDI

Tempat/Tanggal Lahir : SUKABUMI /24 NOVEMBER 2000

NIM : 201923447

Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul:

“PERENCANAAN BISNIS KAFE HOLY SPICES DI KABUPATEN SUKABUMI”.

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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.

2. Dalam Tugas Akhir 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 ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 24 Juni, 2022

Yang membuat pernyataan,



Anggi Nurrul Septiandi

Nomor Induk: 201923447

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT Yang Maha Esa. Berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang diperlukan untuk menempuh Diploma III Jurusan Perhotelan Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas Akhir dengan konsep Business Plan ini adalah sebagai tahap pembelajaran yang dilakukan dengan menggunakan kreativitas dan pengetahuan yang dipelajari selama masa studi. Tugas Akhir ini dibuat dengan berjudul “**PERENCANAAN BISNIS KAFE HOLY SPICES DI KABUPATEN SUKABUMI**”

Tentunya banyak pihak yang secara langsung maupun tidak langsung mendukung penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini. Untuk itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih pada kesempatan ini 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 Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. Lien Maulina. M. Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak M. Romi Okta Viano, Amd.Par., SE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M. Selaku pembimbing I yang telah membimbing dalam proses penulisan Tugas Akhir
6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. Selaku pembimbing II yang telah membimbing dalam proses penulisan Tugas Akhir

7. Para Dosen Poltekpar NHI Bandung yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu, dengan adanya semua materi pembelajaran yang diajarkan kepada penulis, sehingga penulis mempunyai bekal yang berguna selama masa pembelajaran.
8. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak Hendi Novandi serta Ibu Anih Nur'aeni yang sudah membantu penulis dalam hal moril maupun materi
9. Serta rekan-rekan yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu, dengan segala bantuannya dalam proses penulisan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa dalam tulisan ini masih cukup banyak kekurangannya, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun untuk dimasa yang mendatang dan berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan membantu serta memotivasi pembacanya.

Bandung, 24 Juni 2022

Anggi Nurrul Septiandi

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	7
C. Visi dan Misi	11
D. SWOT Analisis	12
E. Spesifikasi Produk.....	14
F. Jenis/Badan Usaha	15
G. Aspek Legalitas.....	15
BAB II.....	17
ASPEK PRODUK.....	17
A. Daftar dan Deskripsi Produk	17
B. Analisa Keunggulan Produk	22
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	23
D. Penyajian dan Kemasan Produk	24
E. Mekanisme Quality Check.....	27
BAB III	30
RENCANA PEMASARAN	30
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	30
B. Validasi Produk – Market Fit	32
C. Kompetitor	34
D. Program Pemasaran	36
E. Media Pemasaran.....	38
F. Proyeksi Penjualan	41

BAB IV	44
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	44
A. Identitas owners / founders.....	44
B. Struktur Organisasi	45
C. Job Analysis dan Job Description.....	46
D. <i>Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja</i>	50
E. Service Scape (Layout/Flow)	52
F. Action Plan & Report	55
1 Pembentukan Ide.....	56
2 Observasi Pasar	56
3 Validasi Ide	56
4 Validasi Produk	58
5 Persiapan Renovasi	59
6 Promosi.....	59
7 Product Release.....	59
BAB V	61
ASPEK KEUANGAN	61
A. Metode Pencatatan Akuntansi	61
B. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	66
C. Pendanaan Investasi	69
D. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	70
DAFTAR PUSTAKA	75
LAMPIRAN	78

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	4
Tabel 1. 2	6
Tabel 1. 3	13
Tabel 2. 1	19
Tabel 2. 2	19
Tabel 2. 3	19
Tabel 2. 4	20
Tabel 2. 5	20
Tabel 2. 6	20
Tabel 2. 7	21
Tabel 2. 8	21
Tabel 2. 9	21
Tabel 2. 10	23
Tabel 2. 13	27
Tabel 3. 1	33
Tabel 3. 2	35
Tabel 3. 3	35
Tabel 3. 4	37
Tabel 3. 5	42
Tabel 3. 6	43
Tabel 4. 1	45
Tabel 4. 2	46
Tabel 4. 3	47
Tabel 4. 4	51
Tabel 4. 5	56
Tabel 4. 6	57
Tabel 4. 7	58
Tabel 5. 1	63
Tabel 5. 2	64
Tabel 5. 3	65
Tabel 5. 4	65
Tabel 5. 5	66
Tabel 5. 6	67
Tabel 5. 7	68
Tabel 5. 8	68
Tabel 5. 9	69
Tabel 5. 10	71
Tabel 5. 11	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	2
Gambar 1. 2	3
Gambar 1. 3	8
Gambar 1. 4	10
Gambar 1. 5	10
Gambar 2. 1	18
Gambar 2. 2	25
Gambar 2. 3	25
Gambar 2. 4	26
Gambar 2. 5	26
Gambar 3. 1	39
Gambar 3. 2	39
Gambar 3. 3	41
Gambar 4. 1	52
Gambar 4. 2	53
Gambar 4. 3	53
Gambar 4. 4	53
Gambar 4. 5	54
Gambar 4. 6	55
Gambar 4. 7	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1	78
Lampiran 1. 2	80
Lampiran 1. 3	83

DAFTAR PUSTAKA

Thomas, J (1862) Sejarah Moktail. *The Bartender's Guide*

Simamora, Henry. (2000), Manajemen Pemasaran Internasional (Jilid 1), Jakarta: Salemba Empat. 488

Maribun, B.N. (2003). Kamus Manajemen. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. 276

Rangkuti Freddy, (2008). Business Plan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 61

Ali, Hasan. (2008). Marketing. Yogyakarta. Media Pressindo. 200

Gitosudarmo, Indriyo dan Mulyono, Agus. (2009). Prinsip Dasar Manajemen. Edisi 3. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.

Kotler, K. (2009). Manajemen Pemasaran 1. Edisi ketiga belas. Jakarta. Erlangga

Rivai, V. (2009). Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Perusahaan Dari Teori ke Praktik. Jakarta: Raja Grafindo Persada. 376

Osterwalder, Alexander, & Pigneur, Yves. (2010). Business Model Generation. John Wilery & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey.

Assauri, S. (2011) Manajemen Pemasaran Dasar Konsep dan Strategi. Jakarta, PT RajaGrafindo Persada. 168-169

Zulian, Yamit, (2011). Manajemen Produksi & Operasi. Yogyakarta : Ekonisia

Kurniawan, P. dan Made Kembar Sri Budhi (2015) Pengantar Ekonomi Mikro dan Makro. Yogyakarta, DIY. Penerbit ANDI. 1

Sumarsan, T (2018) Akuntansi Dasar dan Aplikasi Dalam Bisnis Versi IFRS. Indeks, 1

Ardian, D. (2019) Kafepedia: A-Z tentang Bisnis Kafe. Laksana, 11-13

Sukamulja, S. (2019). Akuntansi Keuangan Analisis Laporan Keuangan. DIY, Andi, 40

Waluyo, Koedjati, Utomo. (2020). Pengendalian Kualitas. Surabaya. Scopindo Media Pustaka

Kutipan langsung “Pengertian Analisis SWOT” (Freddy, 2013)

<https://jurnalekonomi.unisla.ac.id>

Kutipan langsung “Membangun Visi Perusahaan” (Drs. Moh. Muslim, 2017)
<https://ibn.e-journal.id/index.php/ESENSI/article/download/34/28/>

Kutipan langsung “Analisis Segmentasi Terhadap Keputusan Pembelian Produk” (Ahmadi, Nanang Khoirul dan Herlina, 2017)
<https://jurnal.darmajaya.ac.id/index.php/jmmd/article/download/967/614>

Kutipan langsung “Evaluasi Prosedur Penyusunan Anggaran” (Eni Kaharti, 2019)
<http://journal.stieputrabangsa.ac.id/index.php/jiak/article/download/293/202/>

Kutipan langsung “Pengaruh Kualitas Produk” (Setyani, Tri Putri Hertandri dan Ir. Wasis Gunadi, MM, 2020)
<https://jom.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jimen/article/viewFile/8/8>

Niko. (2020, Januari 06). “Apa itu Amortisasi dalam akuntansi”. Jurnal.id Diakses dari
https://www.jurnal.id/id/blog/apa-itu-amortisasi/#Apa_Itu_Amortisasi

Mohamadi, R. (2022, Maret 30). “9 Elemen yang Harus ada dalam Bisnis Model Canvas”. Jurnal.id Diakses dari <https://www.jurnal.id/id/blog/2018-memahami-tentang-bisnis-model-kanvas/>

Nugraha, G. (2022, April 06). “Pengertian Perusahaan Perorangan”. Jurnal.id Diakses dari
<https://www.jurnal.id/id/blog/usaha-perseorangan-sbc/>

Sia, V. (2022, April 18). “Metode Pencatatan Akuntansi Bisnis”. Jurnal.id Diakses dari
<https://www.jurnal.id/id/blog/metode-accrual-basis-vs-cash-basis/>

Merriam-webster (1916) Pengertian mocktail. *Merriam-webster Dictionary* Diakses dari
<https://www.merriam-webster.com/dictionary/mocktail>

Aryunto, P. (2014) Review Konsep Perencanaan Dengan Pendekatan Action Planning. Diakses dari
https://www.academia.edu/9858822/Review_Konsep_Perencanaan_Dengan_Pendekatan_Action_Planing

Agmasari, S. (2021, Agustus 11). Sektor Kuliner Penyumbang Terbesar PDB Ekonomi Kreatif Indonesia. *Kompas.com* Diakses dari
<https://www.kompas.com/food/read/2021/08/11/210300375/sektor-kuliner-penyumbang-terbesar-pdb-ekonomi-kreatif-indonesia?page=all>

Pratiwi, I (2021, Mei 21). Cara Mengurus Perizinan Usaha Kafe dan Restoran

Kompas.com. Diakses dari
<https://www.kompas.com/tren/read/2021/05/21/133000365/cara-mengurus-perizinan-usaha-kafe-dan-restoran?page=all>

Open data jabar (2021) Jumlah usaha restoran, rumah makan, dan kafe berdasarkan kabupaten/kota jawa barat. Diakses dari <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/jumlah-usaha-restoran-rumah-makan-dan-cafe-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>

[Pajak.go.id Penyusutan dan Amortisasi](https://www.pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi) Diakses dari <https://www.pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi>