

**PERENCANAAN BISNIS CAFE DENGAN KONSEP
MINIMALIST DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi pada

Program Diploma III



Oleh:

DANIELLA MEYRA AGATHA

NIM: 201923473

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

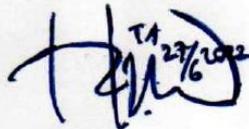
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS CAFE DENGAN KONSEP MINIMALIST DI KOTA BANDUNG

NAMA : Daniella Meyra Agatha
NIM : 201923473
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Svadad S. MM. Par
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 24 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS *CAFE* DENGAN KONSEP *MINIMALIST* DI KOTA BANDUNG

NAMA : Daniella Meyra Agatha
NIM : 201923473
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,



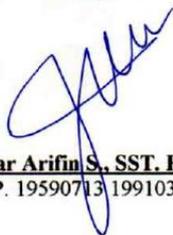
Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Syadad S, MM. Par
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,



Djauhar Arifin S, SST. Par., MM.
NIP. 19590713 199103 1 001

Penguji II,



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

Bandung, 25 Agustus 2022

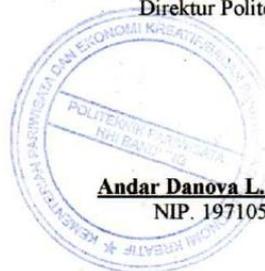
Mengetahui,

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 di bawah ini, saya :

Nama : Daniella Meyra Agatha
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 30 April 2001
NIM : 201923473
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"PERENCANAAN BISNIS CAFÉ DENGAN KONSEP *MINIMALIST* DI KOTA BANDUNG"
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 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Daniella Meyra

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Adapun judul dari Tugas Akhir penulis adalah, **“PERENCANAAN BISNIS *CAFÉ* DENGAN KONSEP *MINIMALIST* DI KOTA BANDUNG”**.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini baik secara langsung dan tidak langsung. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., S.Sos., MM. Par., CHM selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Lien Maulina, Dr., S.Sos., M.Pd., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata Bandung.
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan usulan serta ide untuk Tugas Akhir penulis.

6. Bapak Moch. Agus Syadad, MM. Par. selaku Pembimbing II yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen serta staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada keluarga serta sahabat penulis yang senantiasa memberi dukungan melalui doa, perhatian, dan cinta kasih sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Teman-teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan angkatan 2019, khususnya MTH – 6B atas kebersamaan dan dukungan penuh terhadap penulis.
10. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat diucapkan satu persatu, terima kasih atas dukungan dan bantuan dalam pembuatan Tugas Akhir penulis.

Penulis menyadari bahwa terdapat beberapa kesalahan yang disebabkan oleh keterbatasan pengetahuan serta pengalaman penulis sehingga Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna. Apabila ada kritik dan saran yang membangun, maka penulis bersedia menerimanya agar kiranya penulis dapat menciptakan hasil yang lebih baik di kemudian hari. Semoga Tugas Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
<i>A. Latar Belakang</i>	<i>1</i>
<i>B. Gambaran Umum Bisnis</i>	<i>4</i>
1. Deskripsi Bisnis	4
2. Deskripsi Logo dan Nama	4
3. Identitas Bisnis	6
<i>C. Visi dan Misi</i>	<i>8</i>
<i>D. SWOT Analysis</i>	<i>8</i>
<i>E. Spesifikasi Produk/Jasa</i>	<i>11</i>
<i>F. Jenis/Badan Usaha</i>	<i>11</i>
<i>G. Aspek Legalitas</i>	<i>12</i>
BAB II	14
ASPEK PRODUK	14
<i>A. Daftar dan Deskripsi Produk</i>	<i>14</i>
<i>B. Analisa Keunggulan Produk</i>	<i>17</i>
<i>C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi</i>	<i>18</i>
<i>D. Penyajian dan Kemasan Produk</i>	<i>22</i>
<i>E. Mekanisme Quality Check</i>	<i>26</i>
BAB III	28
RENCANA PEMASARAN	28
<i>A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)</i>	<i>28</i>
<i>B. Validasi Produk – Market Fit</i>	<i>31</i>

C. Kompetitor	32
D. Program Pemasaran.....	33
E. Media Pemasaran	34
F. Proyeksi Penjualan	36
BAB IV.....	39
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	39
A. Identitas Owners/Founders	39
B. Struktur Organisasi.....	40
C. Job Analysis dan Job Description.....	41
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja	43
E. Service Scope (Layout/Flow)	44
F. Action Plan & Report.....	47
BAB V	49
ASPEK KEUANGAN.....	49
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	49
1. Cash Basis	49
2. Accrual Basis	49
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	50
1. Tangible Investment.....	50
2. Intangible Investment.....	55
3. Working Capital.....	57
C. Time Value of Money (Nilai Waktu Uang).....	58
D. Pendanaan Investasi.....	58
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	58
1. Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost.....	58
2. Break Even Point (BEP).....	59
3. Cost Volume Profit (CVP).....	60
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	60
1. Operating Budget.....	61
2. Cash Flow Projection.....	61
3. Pengaruh Makro Ekonomi.....	62
DAFTAR PUSTAKA.....	x
LAMPIRAN	xiii

DAFTAR TABEL

TABEL 1: Data Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung Tahun 2013 – 2020.....	2
TABEL 2: Data Jumlah Penduduk di Kota Bandung.....	2
TABEL 3: Matriks SWOT <i>Discuter Café</i>	10
TABEL 4: Daftar dan Deskripsi Produk Minuman <i>Coffee Based</i>	14
TABEL 5: Daftar dan Deskripsi Produk Minuman <i>Non-Coffee</i>	15
TABEL 6: Daftar dan Deskripsi Produk Makanan.....	15
TABEL 7: Aspek Kebutuhan Produksi.....	19
TABEL 8: <i>Weekly Working Schedule</i>	20
TABEL 9: <i>Hours' Detail</i> di <i>Discuter Café</i>	21
TABEL 10: Peralatan untuk produk <i>Dine In</i>	23
TABEL 11: Mekanisme <i>Daily Quality Check</i> saat <i>Opening</i>	27
TABEL 12: Mekanisme <i>Daily Quality Check</i> saat <i>Closing</i>	27
TABEL 13: Data Minat Masyarakat Kota Bandung Terhadap Perencanaan Bisnis Cafe dengan Konsep <i>Minimalist</i>	32
TABEL 14: Kompetitor <i>Discuter Café</i>	33
TABEL 15: <i>Discuter Café's Marketing Mix Plan</i>	34
TABEL 16: Proyeksi Penjualan di <i>Discuter Café</i>	38
TABEL 17: <i>Discuter Café's Manning Budget</i>	44
TABEL 18: <i>Timeline Action Plan 2023</i>	48
TABEL 19: Data <i>Tangible Investment Discuter Café</i>	51
TABEL 20: Depresiasi Pada <i>Tangible Investment</i> Milik <i>Discuter Café</i>	54
TABEL 21: Daftar <i>Intangible Investment Discuter Café</i>	56
TABEL 22: Amortisasi Pada <i>Intangible Investment</i> Milik <i>Discuter Café</i>	57
TABEL 23: Daftar <i>Working Capital Discuter Café</i>	57

TABEL 24: Rincian <i>Variable Cost</i> , <i>Fixed Cost</i> , dan <i>Mixed Cost</i>	58
TABEL 25: <i>Discuter Café's Operating Cash Flow</i>	59
TABEL 26: <i>Discuter Café's Cost Volume Profit</i>	60
TABEL 27: <i>Discuter Café Income Statement</i>	61
TABEL 28: <i>Cash Flow Projection</i>	62

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1: Logo Usaha <i>Discuter Café</i>	6
GAMBAR 2: Lokasi Usaha.....	7
GAMBAR 3: Bangunan untuk Usaha <i>Discuter Café</i>	7
GAMBAR 4: <i>Recipe Discuter Signature</i>	16
GAMBAR 5: <i>Menu Board Discuter Café</i>	17
GAMBAR 6: Data Konsumsi Kopi di Indonesia.....	18
GAMBAR 7: Kemasan <i>Take Away</i> untuk Produk Minuman.....	23
GAMBAR 8: Kemasan <i>Take Away</i> Tanpa Sekat.....	24
GAMBAR 9: Kemasan <i>Take Away</i> Dua Sekat.....	24
GAMBAR 10: Kemasan <i>Take Away</i> untuk <i>Cake</i>	25
GAMBAR 11: <i>Business Account Discuter Café</i> pada <i>platform Instagram</i>	36
GAMBAR 12: Tabel Rata-rata Pengeluaran per Kapita per Bulan Menurut Jenis Pengeluaran di Kota Bandung, tahun 2017-2019.....	37
GAMBAR 13: Struktur Organisasi <i>Discuter Café</i>	40
GAMBAR 14: <i>Layout Café</i> Tampak Depan.....	45
GAMBAR 15: Tampak Atas Lantai 1 <i>Café</i>	46
GAMBAR 16: Tampak Atas Lantai 2 <i>Café</i>	47
GAMBAR 17: Tarif Depresiasi.....	53
GAMBAR 18: Tarif Amortisasi.....	56
GAMBAR 19: <i>Discuter Café's Payback Period</i>	59

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1: Data Hasil Kuisisioner.....	xiii
LAMPIRAN 2: <i>Income Statement Discuter Cafe</i>	xv
LAMPIRAN 3: Biodata Penulis	xvi

EXECUTIVE SUMMARY

Langkah pertama yang kita perlukan ketika membuat perencanaan bisnis ialah menentukan nama dari bisnis tersebut. Dalam hal ini, nama yang penulis gunakan untuk usaha café penulis adalah *Discuter Café*. *Discuter* sendiri diambil dari Bahasa Perancis yang berarti bercengkrama atau berdiskusi. Kata ini penulis pilih dengan harapan nantinya konsumen atau pelanggan dapat mengunjungi *café* penulis dan memanfaatkannya sebagai tempat untuk sekedar duduk dan bersantai sambil bercengkrama dengan teman ataupun kerabat. Selain pemilihan nama tempat usaha, faktor penting lainnya adalah pemilihan desain logo yang akan menjadi daya tarik bagi usaha yang akan dibangun. Desain logo yang ditampilkan dapat mencerminkan jenis usaha serta produk yang akan ditawarkan kepada konsumen. Berikut ini adalah logo dari *Discuter Café*:



Umumnya, dalam pendirian suatu usaha perlu memiliki bentuk fisik produk berupa bangunan selain dari produk yang ditawarkan. Bangunan inilah yang akan dijadikan sebagai tempat transaksi jual beli. Penulis pun telah memilih bangunan untuk perencanaan bisnis *Discuter Café* yang berlokasi di Kota Bandung, tepatnya di Jl. Supratman no. 3, Kota Bandung, Jawa Barat. Adapun visi dari *Discuter Café*

yaitu menjadi kedai kopi pilihan konsumen yang mengedepankan kualitas produk serta memberikan pelayanan yang memuaskan. Selain visi, misi dari *Discuter Café* adalah:

1. Menyediakan produk makanan dan minuman dengan kualitas terbaik, sehat, segar, dan halal.
2. Memilih desain tempat yang memberikan kesan nyaman namun tidak memudarkan keindahan dari *Discuter Café*.
3. Membentuk tim pelayanan yang solid, menjunjung tinggi sikap profesionalitas, dan menerapkan etika bisnis yang baik dan benar.
4. Menjaga komitmen pelayanan serta standarisasi produk kami demi kepuasan pelanggan *Discuter Café*

Selain penentuan nama, desain logo, serta bentuk fisik bangunan usaha, perencanaan bisnis pun memerlukan aspek legalitas yang menjadi tanda sah berdirinya sebuah usaha. Selain memiliki legalitas yang resmi, kegunaan dari aspek legalitas ini adalah sebagai tanda bahwa usaha yang kita jalani sudah memenuhi standard operasional dan keamanan, menandakan setiap produk sudah layak konsumsi, dan tentu saja demi mendapatkan kepercayaan *public*. Aspek legalitas ini pun kemudian terdapat dalam undang-undang negara terkait dengan perdagangan, kesehatan dari produk usaha, dan lain-lain.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. (2016). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Amstrong, K. &. (2012). *Prinsip - Prinsip Pemasaran edisi 12, jilid 1*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- BPS. (2020). Kota Bandung. *Jumlah Penduduk (jiwa), 2018-2020*.
- Budiningsih, A. (2009). *Restoran 3*. Jakarta: Yudhistira.
- Dessler, G. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Penerbit Indeks.
- Disbudpar. (2020). Katalog Data Publik. *Data Jumlah Kunjungan Wisatawan 2013-2020*.
- Economics, D. &. (1984). *Production Economics*.
- Henard, D. H. (2001). *Why Some New Products Are More Successful Than Others*. *Journal of Marketing Reseach, Vol. XXXVIII. . August*.
- ICO. (2017). Historical Data on the Global Coffee Trade. *Domestic Consumption*.
- J., G. R. (2007). *BISNIS, edisi kedelapan*. Jakarta: Erlangga.
- Kapugu, H. (2017). *Kajian Konsep Arsitektur Minimalis Zen Tadao Ando pada Bangunan Church Of The Light (Doctoral dissertation, Sam Ratulangi University). .*
- Kemenparekraf. (2016). *Peraturan no. 18 tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata*.
- Kotler, P. &. (2016). *Marketings Management, Global Edition 15e*. United States of America: Pearson Education, Inc.

- Kusuma, H. (2009). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Lovelock, C. (2005). *Service Marketing in Asia*. Singapore: Pearson Prentice Hall.
- Mankiw, N. G. (2006). *Pengantar Teori Ekonomi Makro*. Jakarta: Salemba Empat.
- Marsum, A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi Empat*. Yogyakarta: Andi.
- Martiani, D. (2012). *Akuntansi Keuangan Menengah Berbasis PSAK*. Jakarta: Salemba Empat.
- Neumeier, M. (2014). *The Dictionary of Brand*. USA: Almaden Press.
- Olson, P. &. (2013). *Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran Terjemahan oleh Diah Tantri Dwiandani Edisi Kesembilan Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Psychology, C. (2021). *The Psychology of Colors and Their Meanings. Beige Color*.
- Putra, R. W. (2018). *Pengaruh Sikap Konsumen Terhadap Desain Cafe & Bistro Pada Minat Berkunjung Ulang*. Depok: <https://repository.usd.ac.id>.
- Rangkuti, F. (2010). *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication*. Jakarta: Gramedia Pusat.
- Rudy, P. C. (2012). *Konsep Pengendalian Mutu*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sudarman. (2001). *Teori Ekonomi Mikro*. Yogyakarta: BPFE.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Supriyati. (2016). *Audit Laporan Keuangan Usaha Kecil dan Menengah Berbasis Akuntansi dan Perpajakan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Suryana. (2008). *Kewirausahaan Pedoman Praktis: Kiat Dan Proses Menuju Sukses, Edisi Tiga*. Jakarta: Salemba.
- Syamsudin, L. (2011). *Manajemen Keuangan Perusahaan, Edisi Baru*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada .
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran, Edisi 4*. Yogyakarta: Andi.
- Widyaningsih, W. &. (2007). *Ekonomi & Akuntansi: Mengasah Kemampuan Ekonomi*. Jakarta: PT. Grafindo Media Pratama.