

**PERENCANAAN USAHA KEDAI KOPI ANDALUSIA DI JALAN
PAGERMANEUH LEMBANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

AZIS MUHARROM FADILLAH
Nomor Induk Mahasiswa: 201923668

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA KEDAI KOPI ANDALUSIA DI JALAN

PAGERMANEUF LEMBANG

NAMA	:	Azis Muharrom Fadillah
NIM	:	201923668
JURUSAN	:	Hospitaliti
PROGRAM STUDI	:	Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing I,



Edison Sitompul, S.Sos.M.M.
NIP. 19580514 199303 1 002

Pembimbing II,

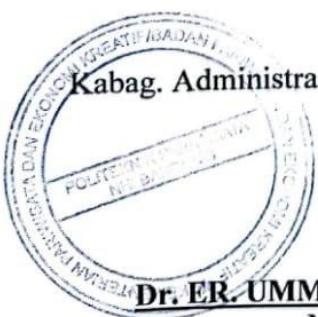


Hanna Daniati, S.I.Kom, M.M.Par. CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, 9 Januari 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 USAHA KEDAI KOPI ANDALUSIA DI JALAN PAGERMANEUH LEMBANG ”

NAMA : Azis Muhamrom Fadillah

NIM : 201923668

PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Edison, S.Sos.,MM.

NIP. 19580514 199303 1 002

Pembimbing Pendamping,



Hanna Daniati, S.I.Kom.,MM.Par.,CHE

NIP. 19810317 200605 2 001

Pengaji I,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA, MM, Par, CHE

NIP. 19710316 199603 2 001

Pengaji II,



Ridwan Iskandar, SE, MM

Bandung, 15 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Azis Muharrom Fadillah
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 13 April 2001
NIM : 201923668
Jurusan : Hospitaliti
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **PERENCANAAN USAHA KEDAI KOPI ANDALUSIA DI JALAN PAGERMANUEH LEMBANG** 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/Proyek 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/Proyek 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, 9 Januari 2022

Yan...
Yang bertanda tangan,

Azis Muharrom Fadillah

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Kuasa atas segala limpah rahmat dan karunia-nya tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada program Diploma III yang berjudul **“PERENCANAAN USAHA KEDAI KOPI ANDALUSIA DI JALAN PAGERMANEUF LEMBANG”** ini dapat terselesaikan.

Dalam proses penyusunan, penulis mendapat banyak dukungan, arahan serta bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian ini dengan benar dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak 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 Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama 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, A.md. Par., SE., MM. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Pembimbing Utama yang telah memberi arahan dan dukungan dalam penyusunan usulan penelitian.

6. Ibu Hanna Diananti, S.I.Kom.,MM.Par.CHE. Selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan waktu serta arahan dalam penyusunan usulan penelitian.
7. Seluruh Dosen dan staff admin Program Studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan motivasi kepada penulis.
8. Kedua orang tua serta keluarga penulis yang memberikan dukungan secara materi atau non materi.
9. Kepada sahabat penulis yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan motivasi serta semangat kepada penulis untuk dapat menyelesaikan tugas akhir tepat waktu.
10. Seluruh rekan Mahasiswa dan Mahasiswi semester 6A Manajemen Tata Hidang yang selalu memberikan dukungan selama proses pembuatan usulan penelitian.

Penulis menyadari kekurangan dalam penyusunan usulan penelitian ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran atau kritik yang membangun guna penyempurnaan isi dari penelitian ini.

Bandung, Desember 2022

Penulis,

Azis Muharrom Fadillah

DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
EXECUTIVE SUMMARY.....	viii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum bisnis.....	3
a) Deskripsi Bisnis.....	3
b) Deskripsi Logo dan Nama.....	5
c) Identitas bisnis.....	6
C. Visi dan Misi	7
D. SWOT Analysis.....	8
E. Spesifikasi produk/Jasa.....	9
F. Jenis Badan Usaha.....	14
G. Aspek legalitas	14
BAB II	15
ASPEK PRODUK.....	15
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	15
B. Analisa keunggulan produk.....	17
C. Penentuan Kapasitan dan Rencana Produksi.....	17
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	26
E. Mekanisme Quality Check.....	29
BAB III.....	31
RENCANA PEMASARAN	31
A. Riset pasar (Segmen, Target, Positioning)	31
1. Segmen Pasar	31

2. Target Pasar	33
3. <i>Positioning</i>	33
B. Validasi Produk – Market Fit	34
C. Kompetitor.....	35
D. Program Pemasaran.....	36
E. Media Pemasaran	38
F. Proyeksi Penjualan.....	40
BAB IV	43
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	43
A. Identitas Owner	43
B. Struktur Organisasi.....	44
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	45
<i>Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja</i>	48
D. <i>Service Scape (layout/Flow)</i>	49
E. <i>Action Plan & Report</i>	52
BAB V.....	54
ASPEK KEUANGAN	54
A. Metode Pencatatan Akutansi	54
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Invesment)	55
C. Time Value of Money.....	59
D. Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>)	60
E. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan	61
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	63
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	68

DAFTAR GAMBAR

Hal

Gambar 1. 1 Logo Bisnis	5
Gambar 1. 2 Peta dan lokasi	7

Gambar 2. 1 Menu Kedai Kopi Andalusia	26
Gambar 2. 2 Gambar Kemasan Produk.....	27

Gambar 3. 1 Media Promosi Online.....	39
Gambar 3. 2Media Promosi Brosur	40

Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Kedai Kopi Andalusia.....	45
Gambar 4. 2 Layout Kedai Kopi Andalusia	50
Gambar 4. 3 Tampak Dari Atas Non - Smoking Area	51
Gambar 4. 4 Tampak Dari Atas Smoking Area.....	51

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 1. 1 Kompetitor	4
Tabel 1. 2 SWOT Analysis	9
Tabel 1. 3 Produk Kedai Kopi Andalusia	10
Tabel 2. 1 Daftar Menu.....	16
Tabel 2. 2 Jam Kerja Kedai Kopi Andalusia.....	18
Tabel 2. 3 List Faktor Produksi.....	18
Tabel 2. 4 Rencana Produksi Minuman Kedai Kopi Andalusia	19
Tabel 2. 5 Rencana Penjualan Makanan Kedai Kopi Andalusia	20
Tabel 2. 6 Daftar Resep makanan dan minuman	20
Tabel 2. 7 Proses Quality Check	30
Tabel 3. 1 Kuesioner Kedai Kopi Andalusia	35
Tabel 3. 2 Daftar Pesaing Langsung Kedai Kopi Andalusia.....	36
Tabel 3. 3 Daftar Pesaing Tidak Langsung Kedai Kopi Andalusia	36
Tabel 3. 4 Rencana Promosi Kedai Kopi Andalusia	37
Tabel 3. 5Proyeksi Penjualan Minuman	41
Tabel 3. 6 Proyeksi Penjualan Makanan	42
Tabel 4. 1 Kedai Kopi Andalusia Manning Budget	49
Tabel 4. 2 <i>Description Action Plan</i>	52
Tabel 4. 3 <i>Timeline Action Plan</i>	53
Tabel 5. 1 Jurnal Dasal <i>Cash Basis</i>	54
Tabel 5. 2 Jurnal Dasar <i>Accrual Basis</i>	55
Tabel 5. 3Andalusia Tangible Invesment.....	57
Tabel 5. 4 Tarif Depresiasi	58
Tabel 5. 5 Working Capital Kedai Kopi Andalusia	58
Tabel 5. 6 Present Value Kedai Kopi Andalusia.....	59
Tabel 5. 7Future Value Kedai Kopi Andalusia	60
Tabel 5. 8 Initial Invesment Kedai Kopi Andalusia.....	61
Tabel 5. 9 <i>Variable Cost, Fixed Cost & Mixed Cost</i> Kedai Kopi Andalusia....	62
Tabel 5. 10 Break Event Point (BEP) Kedai Kopi Andalusia	62
Tabel 5. 11 Income Statement Kedai Kopi Andalusia	64
Tabel 5. 12 Operating Cash Flow Kedai Kopi Andalusia	65

DAFTAR LAMPIRAN

Hal

Lampiran 1 Kuesioner Kedai Kopi Andalusia	68
Lampiran 2 Biodata Penulis.....	69
Lampiran 3 Business Model Canvas	71
Lampiran 4 Hasil Scan Plagiarism Melalui Turnitin	72

EXECUTIVE SUMMARY

Dalam membangun usaha, nama usaha merupakan suatu hal yang pasti ada yang ditentukan dengan sebaik mungkin, termasuk dalam Perencanaan Usaha Kedai Kopi Andalusia di. Jl.Pagermaneu Lembang Kabupaten Bandung Barat ini. Nama yang akan diberikan untuk usaha kedai ini adalah Kedai Kopi Andalusia. Berasal dari kata Anda, Lu, dan Sia yang merupakan konsep dari kedai ini. Mengangkat konsep *Industrial Garden* yang dibawakan dalam penyajian makanan dan minuman serta menu yang disajikan, mempunyai ciri khas sendiri.

Tidak hanya nama usaha, logo usaha juga merupakan salah satu hal utama yang dibentuk untuk memulai usaha yang nantinya akan menjadi daya tarik tersendiri yang biasanya menjadi gambaran untuk usaha tersebut. Logo yang terbentuk untuk Kedai Kopi Andalusia adalah sebagai berikut:



Lokasi yang akan dipilih untuk mendirikan Kedai Kopi Andalusia berada di Jalan Pageurmaneu Lembang Kabupaten Bandung Barat.

DAFTAR PUSTAKA

Alexander Thian 2021. Pengertian Bisnis Di terbikan oleh Andi (anggota IKAPI)

Yogyakarta

- al, w. e. (2010: 97). *pengantar akuntansi* (Buku Edisi 2). Jakarta: indra bastian.
- Amstrong, P. K. (2012: 226). *dasar dasar pemasaran*. jakarta: Prenhalindo.
- Cramer, J.S. 1957 A Review of Literature of Coffee Research in Indonesia. SIC Editorial, Inter – American Institute of Agriculture Science, Turrialba, Costa Rica.
- Dessler. (2015:119). *Management of Human Resources*. Salemba Empat.
- diana. (2020: 3). *pemasaran*. Yogyakarta.
- Diana. (2020:3). *Ruang Lingkup Pemasaran*. Jakarta.
- Dyah, E. (2020). *buku menejemen keuangan I*.
- Fahmi, I. (2014: 293). *analisa kinerja keuangan*. Bandung: Rajawali Pers.
- Fathi, M. (2008:35). *Manajemen Peningkatan Kinerja* .
- Gitosudarno. (2009). *Manajerial Organisasi*. Jakarta.
- Hasan. (2014:367). *Marketing* . Jakarta.
- Hasibuan, M. (2011:128). *Manajemen Sumber Daya*. Bandung.
- Hery. (2016:270). *Analisis Laporan Keuangan Integrated and Comprehensive*. Grasindo.
- Kanuk, S. d. (2007: 44). *Customer Behavior* . jakarta: PT.Indeks.
- Kartajaya. (2010). *Manajemen Bisnis Dasar*. Jakarta.
- Kotler, P. (2009:234). *Manajemen Pemasaran*. Erlangga.
- Maribun, B. (2003: 276). *Kamus Manajemen*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Muchtolifah. (2016: 4). *journal ekonomi makro*. Surabaya: Unesa UP.
- Mussry. (2010:4). *Pemasaran Jasa*. Jakarta: Erlangga.
- Nafarin. (2000). *Penganggaran Pemasaran Perusahaan*. Jakarta.

- Prasetyawan, N. d. (2008). *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakaarta: Graha Ilmu.
- Purnomo. (2004 : 26). *Pengantar Teknik Industri*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2009:414). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta.
- Syarif. (2004: 257). *teori akuntansi*. jakarta: PT Raja Grafindo.
- Yamit. (2011). *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: PT Macanan Jaya Cemerlang.