

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Kabupaten Bandung Barat merupakan jalur menuju tempat destinasi pariwisata yang dimana banyak para wisatawan yang berkunjung ke daerah Lembang yang dimana daerah tersebut terdapat banyak destinasi pariwisata yang sering di kunjungi oleh para wisatawan, maka dari itu penulis akan membuat salah satu usaha di bidang *food and beverage* atau yang biasa disebut dengan usaha makanan dan minuman, dikarenakan sebelumnya bisnis kuliner sempat terhambat oleh pandemic COVID-19 di awal tahun 2022, usaha kuliner kembali meningkat yang membuat para wisatawan dan pecinta kuliner kembali untuk mengeksplor kuliner di daerah Lembang.

Salah satu *industry* yang diminati saat ini adalah usaha kedai kopi yang dimana usaha ini tergolong pada usaha makanan dan minuman dikarenakan usaha makanan dan minuman pada zaman sekarang sedang banyak di minati, konsumen tidak datang hanya untuk menikmati produknya saja tetapi bisa juga untuk mengerjakan tugas, bersantai, “nongkrong”, pada saat ini sedang banyak diminati oleh para kalangan seperti kawula muda dan orang tua, maka dari itu penulis berminat untuk pembuatan usaha makanan dan minuman yaitu kedai kopi.

Penulis melakukan survey terkait minat masyarakat terhadap café bertemakan industrial garden, dari 70 jawaban 97,1% menyatakan tertarik untuk mengunjungi café bertemakan industrial garden.

Menurut Nurdianah (2019), mengkonsumsi kopi sudah menjadi gaya hidup masyarakat Indonesia, berdasarkan data dari *Euromotior* café di Indonesia selalu

bertambah setiap tahunnya, bahkan pertumbuhannya meningkat sampai 16% setiap tahunnya, hampir semua café di Indonesia selalu ramai oleh konsumen usia remaja dan dewasa, karena saat ini café bukan hanya menjadi tempat untuk menikmati kopi, namun juga menjadi tempat untuk bertemu seseorang, tempat belajar untuk pelajar atau mahasiswa, bahkan sebagai tempat nongkrong kalangan muda.

Sejarah kopi, mulai dari asal usul tanaman hingga perdagangannya, kopi sebagai minuman pertama kali di populerkan oleh orang-orang Arab. Biji kopi *Abyssinia* dibawa oleh para pedagang Arab ke Yaman dan mulai menjadi komoditas komersial. Di masa awal, bangsa Arab memonopoli perdagangan biji kopi. Mereka mengendalikan perdagangan lewat Pelabuhan Mocha, sebuah kota yang terletak di Yaman, dari Pelabuhan Mocha biji kopi diperdagangkan hingga ke Eropa. Memasuki abad ke-17 orang-orang Eropa mulai mengembangkan perkebunan kopi sendiri. Salah satu pusat produksi kopi dunia ada di Pulau Jawa yang dikembangkan bangsa Belanda. Saat itu secangkir kopi lebih populer dengan sebutan “*cup of java*” atau “secangkir Jawa”. (Jurnal Bumi 22 September 2022)

Penulis termotivasi pada usaha yang akan didirikan untuk memfasilitasi masyarakat di Jl. Pagermaneuh terutama para wisatawan dan kaum muda untuk menyediakan tempat nongkrong dengan inovasi minuman yang menarik pada penjualan produk makanan dan minuman, maka dari itu penulis akan membuat rencana bisnis yang berjudul

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

## **B. Gambaran Umum bisnis.**

### **a) Deskripsi Bisnis**

Bisnis merupakan kegiatan yang di lakukan oleh perseorangan atau kelompok yang bertujuan mendapatkan penghasilan atau keuntungan. Kegiatan usaha yang meliputi pembuatan, penjualan dan pembelian barang serta jasa. Singkatnya, bisnis adalah suatu aktivitas atau kegiatan yang di lakukan secara perseorangan atau lebih dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan dengan cara melakukan berbagai macam hal seperti ,penyaluran, penjualan dan pembelian. Pengantar bisnis Dr.Alexander Thian,M.Si. (2021)

Namun kedai kecil yang menjual kopi dan makanan ringan dengan interior yang minimalis, penulis memilih pembuatan bisnis yang bertemakan kedai kopi dengan desain industrial garden dengan menggunakan bangunan sebagai pondasinya, penulis memilih pondasi yang dibuat secara minimalis dikarenakan agar biaya atau pengeluaran yang di keluarkan tidak terlalu besar dan juga bisa memilih konsep atau desain sesuai dengan apa yang penulis inginkan, oleh sebab itu mengapa penulis sangat tertarik dengan desain industrial garden dengan konsep yang minimalis agar bisa membuat para konsumen mengerti akan adanya penghijauan dengan menggunakan tanaman asli, untuk kedai kopinya sendiri penulis tidak membuat kedai yang besar

Untuk kopinya sendiri penulis hanya memilih kopi lokal yang ada di Jawa Barat seperti kopi dari Pangalengan, Ciwidey, dan Gunung Manglayang yang langsung didapatkan dari supplier kopi yang ada di daerah Jawa Barat atau

21sekitarnya, dengan tujuan agar biaya pengiriman kopi tersebut tidak terlalu mahal dan tidak akan lama saat proses pengiriman kopinya. Penulis hanya menggunakan kopi *House Blend* dikarenakan Penulis tidak terlalu fokus kepada produk manual brew, dan dari sisi pesaing, untuk daerah yang di pilih oleh penulis di tempat tersebut merupakan spot kuliner yang cukup banyak pesaingnya, berikut data pesaing secara langsung didaerah Jl.Pagermaneuh dengan radius 2KM:

**Tabel 1. 1 Kompetitor**

No	Nama café	Alamat	Kelebihan café
1.	Tagme Kafe Punclut	Jl.pagermaneuh No.50, Lembang Kab.Bandung Barat Desa Pager Wangi Kec.Lembang RT/RW : 06/08, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40391	Memiliki tempat bermain billiard Menyediakan live music
2.	Armor Kopi Windy Point	Jl.Pagermaneuh No.276, Pagerwangi, Kec. Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40391	Memiliki alat rostery kopi sendiri. Memiliki tempat parkir yang cukup luas
3.	Lilli Valley	Jl.Pagermaneuh No.99, Pagerwangi, Kec. Lembang, Kabupaten Bandung barat, jawa Barat 40391	Tempat parkir luas, menyediakan alat karaoke

## b) Deskripsi Logo dan Nama

*Gambar 1. 1 Logo Bisnis*



**Sumber: Olahan penulis**

Filosofi dari “**Kedai Andalusia**” Nama dari Andalusia tersebut di ambil dari kata indonesia formal (baku) non formal (gaul) dan bahasa sunda terdiri dari kata (Anda) yaitu Bahasa Indonesia formal , kata (Lu) yaitu Bahasa gaul / *informal* dan kata (sia) di ambil dalam Bahasa Sunda kasar, dan penulis sengaja mengambil kata Andalusia sebagai kunci utama dalam penamaan bisnisnya, yang dimana kedai ini tidak memandang siapa kita dan dimana kita berasal, serta yang harus orang-orang ketahui jika Indonesia kaya akan bahasa, suda, dan suku. Kedai hanya merupakan kata tambahan untuk memberi ciri khas, dan agar namanya tidak *blank* karna nama kedai biasanya identik dengan tempat kopi.

Logo dari **kedai Andalusia**, diambil dari angka delapan, meskipun tidak mirip dengan angka delapan tetapi logo tersebut hampir menyerupai angka delapan yang di mana logo tersebut tidak memiliki titik akhir, yang dimana dari sudut ke sudut saling bertemu, menurut masyarakat Tionghoa angka delapan dipercaya

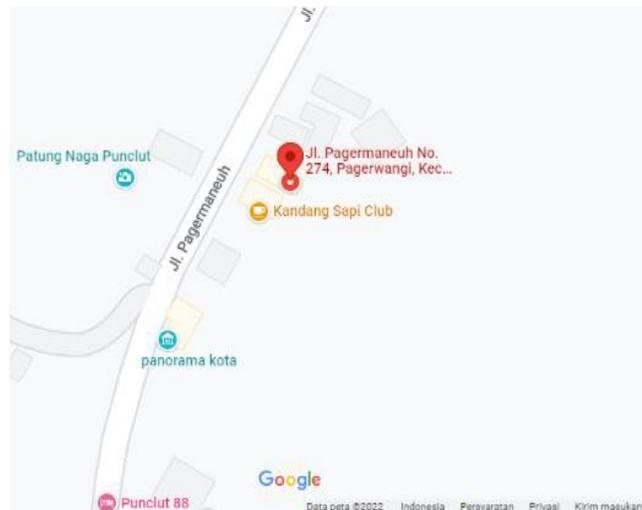
memiliki arti hoki/keberuntungan maka angka delapan ini diyakini dapat membawa kedalam kesuksesan.

Warna hitam didalam garis tersebut yang melambangkan keberanian, dimana kedai Andalusia berani bersaing dengan usaha - usaha yang ada di sekitaran kedai Andalusia.

### **c) Identitas bisnis**

Lokasi yang dimaksud pada perencanaan bisnis ini berada di Jl.Pagermaneuh Kabupaten Bandung Barat. Persaingan di daerah Jl.Pagermaneuh akan sangat ketat dikarenakan banyaknya pengusaha *coffee shop* yang berada di sekitaran Jl.Pagermaneuh, akan tetapi hal ini menjadi peluang yang baik, mengingat penjualan pada kedai ini menyediakan *coffee mocktail* seperti Orange Coffe Mocktail dan Lemon Cold Brew yang akan menjadi inovasi minuman pada kedai ini, sehingga bisa memberikan kesan yang berbeda untuk para pemuda-pemudi yang berada di Jl.Pagermaneuh Kabupaten Bandung Barat, untuk bangunannya penulis menggunakan metode penyewaan, yang dimana bangunan tersebut sebelumnya dikelola oleh pemilik kedai kopi sebelumnya yang akan penulis sewa, dimana usaha kedai kopi Andalusia ini di kelola oleh Azis Muharrom Fadillah yang berada di Jl.Pagermaneuh No 274, Pagerwangi, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, 403191, penulis memiliki luas tanah yang digunakan sebesar 10 meter x 10 meter, serta luas bangunan yang digunakan untuk area produksi dan indoor sebesar 10 meter x 5 meter sisanya digunakan untuk area outdoor dan parkir.

**Gambar 1. 2 Peta dan lokasi**



Sumber: Google Maps 2022

### **C. Visi dan Misi**

Dalam pembuatan bisnis penulis membuat Visi dan Misi agar memperkuat usahanya, dikarenakan cukup krusial bagi seorang pengusaha jika tidak membuat sebuah visi misi bagi seorang pengusaha, oleh karna itu penulis akan menjabarkan visi dan misi yang penulis buat untuk menjadi fondasi dari bisnis yang akan di buat oleh penulis.

Visi: Menjadi kedai kopi kawula muda yang ternama di Jl.Pagermaneuh Lembang dalam kurun waktu 1 tahun. dan menjadi sudut pandang baru dalam dunia F&B di daerah Lembang.

Misi:

- Mempertahankan cita rasa makanan dan minuman yang akan kita produksi.
- Meningkatkan kreativitas untuk mendapatkan produk baru.
- Menjalankan hubungan yang baik dengan para pegawai agar dapat memberikan pelayanan baik kepada para konsumen.
- Mengubah kopi lokal menjadi kopi yang *authentic*.

#### **D. SWOT Analysis**

Dalam pembuatan bisnis, setiap pembisnis akan mempunyai S.W.O.T sebelum memulai bisnisnya agar dapat bersaing di pasar bisnis berikut ke empat factor yang perlu di perhatikan (kekuatan, kelemahan, peluang, ancaman)

Tabel 1. 2 *SWOT Analysis*

<p style="text-align: right;"><b>SW</b></p> <p style="text-align: left;"><b>OT</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>STRENGTHS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desain interior yang Instagram-able.</li> <li>• Chiri-khas dari konsep industrial garden</li> <li>• Mempunyai internet yang kuat.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>WEAKNESS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurang dalam pembuatan kopi manual brew.</li> <li>• Baru membuat inovasi <i>coffee mocktail</i> yang akan di sediakan di kedai Andalusia.</li> <li>• Hanya menggunakan kopi <i>house blend</i> tidak ada <i>single origin</i>.</li> <li>• Lokasinya cukup berada di jalan yang cukup menanjak.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>OPPORTUNITY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menggunakan konsep yang minim di pakai di daerah Jl.Pagermaneuh untuk menarik perhatian pelanggan.</li> <li>• Membuat kopi lokal Jawa Barat menjadi Kopi yang berkualitas.</li> <li>• Menarik pelanggan dengan menggunakan promo yang di sediakan di kedai kopi Andalusia.</li> <li>• Dengan adanya lokasi kedai penulis yang berada di wilayah dataran tinggi kita bisa menjadikan view kota bandung sebagai peluang penulis.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Strategi SO</b></p> <p>Memasarkan tempat yang intagram - able dengan menawarkan produk kopi local yang berkualitas</p>	<p style="text-align: center;"><b>Strategi WO</b></p> <p>Mencari <i>trainer</i> barista untuk mempelajari manual brew agar dapat memproduksi kopi local menjadi lebih baik</p>
<p style="text-align: center;"><b>TREAT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Banyaknya coffee shop di daerah sekitar Jl.Pagermaneuh</li> <li>• Harga produk yang kurang lebih sama dengan coffee shop lainnya..</li> <li>• Mempunyai lahan parkir yang kurang memadai.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Strategi ST</b></p> <p>Bekerja sama dengan petugas parkir agar dapat memberi lahan untuk menampung kendaraan para konsumen.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Strategi WT</b></p> <p>Selalu membuat inovasi <i>coffee mocktail</i> agar dapat bertharan dari perusahaan yang lain.</p>

### E. Spesifikasi produk/Jasa

Untuk produk maupun jasa dari bisnis yang penulis rencanakan yaitu menggunakan supplier untuk men support kopi yang akan di produksi oleh penulis,

kopi local yang di beli oleh penulis kepada supplier, yaitu kopi yang langsung dari petaninya, namun tidak di bawa langsung oleh penulis melainkan melalui supplier yang bekerja sama dengan petani yang ada di daerah Jawa Barat. Kemudian dari segi pelayanan, *café* ini menggunakan konsep *self-service* yang dimana produk yang di buat oleh barista akan di simpan di meja yang sudah di sediakan oleh penulis, yang di mana konsumen atau tamu mengambil sendiri kedepan bar dengan menggunakan bel atau remote alarm sebagai pemberitahuan atas selesai nya produk makanan atau minuman yang mereka pesan.

Keunggulan dari *café* ini penulis memiliki misi mengubah kopi lokal menjadi kopi yang *authentic* dengan cara menggunakan penyajian yang benar dan teratur seperti takaran biji kopi yang akan di buat, suhu air yang di gunakan serta pembuatan *latte art* yang bagus. Selain itu penulis juga hanya menyajikan makanan siap saji sehingga tidak butuh waktu yang banyak untuk menyiapkannya.

**Tabel 1. 3 Produk Kedai Kopi Andalusia**

- **Beverages: Menu**

<i>Classic coffee</i>	Cappuchino, latte, Americano, Espresso, Long Black.
<i>Coffee Mocktail</i>	Orange coffee mocktail, lemon cold brew

- **Foods: Menu**

<i>Makanan Ringan</i>	Mix platter, French Fries, Tahu Cabe Garam, Pisang keju,
-----------------------	--

Adapun beberapa kemasan yang akan digunakan oleh penulis yang terbagi dalam dua bagian yaitu dine in dan take away. Berikut adalah gambar kemasan yang digunakan di Kedai Kopi Andalusia.

**Gambar 1. 3 Kemasan *Dine In***



Berikut adalah kemasan untuk Coffee Mocktail yang ada di Kedai Kopi Andalusia dengan ukuran 280 ML atau setara dengan 9,47 OZ



Berikut adalah *coffee cup* yang akan penulis gunakan untuk *hot coffee* seperti Latte, Cappuchino, Americano, Longblack yang berukuran 220 ML atau setara dengan 7 OZ



Berikut adalah Cup untuk Ice Coffee yang akan digunakan di Kedai Kopi Andalusia seperti Ice Latte, Ice Cappuchino, Ice Americano yang berukuran 240 ML atau setara dengan 8 OZ



Berikut adalah espresso cup yang akan digunakan di Kedai Kopi Andalusia yang berukuran 40 ML atau setara dengan 1 OZ



Berikut adalah *Plate* yang akan digunakan di Kedai Kopi Andalusia seperti French Fries, Tahu Lada Garam, Mix Platter, Pisang Keju yang berdiameter 28 CM

### Gambar 1. 4 Kemasan Take Away



Berikut adalah cup untuk minuman es yang digunakan untuk Take Away, yang akan digunakan di Kedai Kopi Andalusia yang berukuran 280 ML atau setara dengan 9,47 OZ



Berikut adalah cup untuk minuman panas yang akan digunakan di kedai Kopi Andalusia yang berukuran 220 ML atau setara dengan 7 OZ



Berikut adalah Papper Meal untuk menaruh makanan yang akan digunakan di Kedai Kopi Andalusia yang berukuran 28 x 18CM

## **F. Jenis Badan Usaha**

Saat memulai bisnis, pemilik bisnis wajib mempunyai jenis entitas yang di pilih untuk bisnis mereka. Menurut kamus besar Bahasa Indonesia (KBBI), entitas adalah pihak yang berdiri sendiri atau yang tidak bergantung pada pihak lain Maka dari itu penulis lebih memilih jenis badan usaha CV (*Comanditaire Venootschap*) “yang dimana jenis usaha yang di bentuk oleh dua orang atau lebih yang kemudian mempercayakan modal yang dimiliki kepada 2 orang atau lebih. Hal itu di lakukan untuk menjalankan perusahaan tersebut sekaligus di percaya untuk memimpin perusahaan”.

Oleh karena itu, usaha café yang di dirikan di jl.Pagermaneuh akan di dirikan dengan jenis usaha CV(*Comanditaire Venootschap*). Di karenakan bentuk usaha CV yang di pilih karena proses dan prosedur nya yang sederhana, serta sifatnya yang fleksibel, di banding dengan badan usaha lainnya, menurut penulis.

## **G. Aspek legalitas**

Aspek legalitas untuk usaha pendirian kedai Andalusia mempersiapkan dokumen yang di perlukan agar memperkuat aspek point hukum dan legalitas pembangunan, berikut adalah dokumen yang di persiapan sebagai berikut:

- Copy atau scan E-KTP, KK, dan NPWP Persero Aktif dan Pasif
- Copy Surat Kontrak/Sewa Kantor atau bukti kepemilikan tempat usaha.
- Surat Keterangan Domisili dari pengelola Gedung/Ruko.
- Copy PBB (Pajak Bumi Bangunan) & bukti bayar PBB tahun tempat usaha.
- Foto kantor tampak dalam dan luar.

- Kantor berada di Zonasi Perkantoran / Zonasi Komersial / Zonasi Campuran.
- SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)