

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia pada umumnya memiliki kebutuhan primer yaitu pakaian, makanan dan tempat tinggal. Pada dasarnya manusia akan berusaha untuk memenuhi kebutuhan primernya. Berbagai macam usaha yang dapat dilakukan manusia, salah satu yang termudah dan pasti bertahan lama adalah usaha bidang makanan dan minuman, dikarenakan semua manusia membutuhkan makanan dan minuman dalam kehidupan sehari – hari. Usaha dalam bidang ini juga dapat memperoleh keuntungan yang besar, jika di kemas dan dipasarkan secara menarik. Seiringnya perkembangan jaman banyak inovasi makanan dan minuman yang sangat membuat para pelanggannya merasa penasaran akan rasa, tampilan, dan teksturnya. Dikutip dari dalam satu artikel di internet salah satu kota yang terkenal dengan keberenekaragaman wisata kulinernya adalah Bandung. Kota Bandung menjadi rekomendasi nomor 1 (SisilAngelin, 2019).

Kota Bandung sebagai ibu kota provinsi Jawa Barat secara geografis terletak ditengah – tengah provinsi Jawa Barat. Kota Bandung dikelilingi pegunungan, berkat dataran tinggi dan gunung – gunung di sekelilingnya, Kota Bandung berhawa sejuk dan memiliki panorama alam yang indah. Pada saat ini Bandung dikenal sebagai pusat kuliner, baik kuliner lokal maupun daerah lainnya. Mulai dari tempat kuliner eksklusif, mewah dan mahal, berbagai macam restoran dan kafe, sampai tempat kuliner yang unik dan tradisional.

Restoran merupakan suatu tempat atau bangunan yang memiliki organisasi, untuk megoprasonalkan pelayanan dengan baik kepada tamu dalam kegiatan makan dan minum. Restoran dapat berdiri sendiri atau dapat berada di dalam sebuah hotel. (Atmodjo:2005) Beberapa macam restoran diantaranya a la carte restaurant, table d'hote, continental restaurant, speciality restaurant, terrace restaurant, gourmet restaurant, family restaurant, main dinning room, coffee shop, cafetaria, canten, cervery, discotheque, fish and chip shop, grill room, intavern, pizzeria, creeperie, pun, cafe.

Pengertian kafe secara harfiah adalah minuman khususnya kopi, namun dengan seiringnya perkembangan zaman kafe tidak hanya menjual minuman kopi saja, melainkan menjual minuman cocktail maupun mocktail. (Budiningsih 2009:51) Kafe adalah suatu restoran kecil yang berada diluar hotel. Kafe memiliki pilihan makanan yang terbatas dan tidak menjual minuman yang beralkohol tinggi, tetapi tersedia minuman sejenis bir, soft drink, teh, kopi, cake, rokok, cemilan, dan lain-lain. Pada zaman modern sekarang kafe sangat banyak dan menjadikan sebuah bisnis yang dapat menjanjikan, kafe biasanya menjual makanan dan minuman. Makanan yang disajikan pun biasanya makanan ringan. Untuk minuman yang disajikan biasanya kopi dan teh. Namun seiring berkembangnya zaman tidak sedikit kafe yang menginovasikan kopi dan teh menjadi mocktail.

Perkembangan kafe, rumah makan, atau restoran di Indonesia pun sudah sangat menjamur, contohnya di Kota Bandung ini memiliki 370 usaha yang

masih beroperasi dan tercatat dalam Open Data Jabar. Dengan keberanekaragaman dari produk, tempat, pelayanan, dan konsep. Sehingga setiap kafe pasti akan terjadi sebuah persaingan. Selain konsep serta produk, pelayanan yang diberikan pun menjadi ciri tersendiri sesuai target konsumennya yang datang. Hal ini pun menuntut para pelaku usaha untuk dapat memilih sumber daya manusia yang memiliki kompetensi sesuai dengan keadaan saat ini. (majalah. Ottencoffe.co.id) Oleh karena itu suatu usaha atau bisnis dapat dikatakan baik ketika terpenuhinya kebutuhan konsumen oleh usaha tersebut.

Kafe adalah usaha penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan perlengkapan dan peralatan untuk proses pembuatan dan penyimpanan atau penyajiannya, didalam satu tempat yang tidak berpindah- pindah, yang tercantum dalam Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2016 Bab 1 Pasal 1 di point ke – 24. Daryanto (2014 : 24) “ Perencanaan bisnis yang baik harus bisa menjelaskan 4 aspek penting yaitu : gambaran usaha, pemasaran, keuangan, dan manajemen “ dimana dalam bagian gambaran usaha meliputi produk, prasarana dan operasional termasuk bagian manajemen. Berdasarkan teori yang telah dipaparkan, penulis ingin membuat perencanaan usaha kafe dengan memilih konsep minimalist.

Keberadaan kafe semakin tumbuh subur, terlebih lagi kafe seolah menjadi bagian dari gaya hidup baru. Pengunjung kafe biasanya berasal dari kalangan mahasiswa dan pekerja yang ingin melepas penat sambil mengobrol atau

bersantap. Tidak cukup dengan sajian menu yang lezat, kafe masa kini harus memiliki desain eksterior dan interior yang menarik. Mempertimbangkan penggunaan media sosial di kalangan masyarakat, maka visualisasi kafe berperan penting dalam mendatangkan pengunjung. Kafe instagramable lebih menarik perhatian dari pada kafe yang biasa saja. Salah satu konsep yang sedang tren adalah kafe minimalist. Desain kafe minimalist menjadi solusi atas keterbatasan lahan dan sumber dana. Kafe minimalist bertujuan mengoptimalkan fungsi ruang dan sekaligus menyisihkan elemen yang dinilai tidak penting. Meski terhalang keterbatasan dana, kafe minimalist tetap mampu memancarkan daya tariknya melalui berbagai pilihan tema yang di usung pada desainnya (Bernas.id)

Dengan latar belakang konsep kafe yang telah penulis paparkan, dan juga teori yang mendasari penulis untuk menyusun tugas akhir dengan bentuk perencanaan usaha berjudul “ PERENCANAAN USAHA KAFE GABO DI KOTA BANDUNG” .

B. Gambaran Umum Bisnis

1. Deskripsi Bisnis

Perencanaan usaha kafe dengan berkonsep *minimalist* menjual hidangan inovasi *mocktail*, dan makanan ringan. Konsep ini dapat menjadi daya tarik kalangan muda - mudi di daerah Talaga Bodas. Sesuai dengan pemilihan lokasi usaha di Talaga Bodas juga dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan karena di daerah ini sudah terkenal dengan banyaknya kafe dan restoran. Kafe juga sedang menjadi tren positif pebisnis di era masa kini disaat orang ingin berkumpul, mengerjakan tugas, atau pun dapat salah satu opsi jika ingin melaksanakan rapat.

Di dalam usaha ini penulis akan menjual makanan ringan dari produk – produk makanan patiseri seperti contohnya croissant dan dilengkapi minumannya seperti beraneka macam kopi yang diutamakan adalah espresso based, coklat dan minuman mocktail.

2. Deskripsi Logo dan Nama

Sebuah usaha tentunya harus mempunyai logo dan nama, ini merupakan aspek penting dalam sebuah usaha. Logo sangat berpengaruh penting untuk pemasaran atau mempresentasikan konsep tempat, produk, atau pun suasana yang akan diciptakan di kafe tersebut. Adams Morioka (2009:16) Logo adalah simbol khas dari sebuah perusahaan. Wheeler (2009) Logo harus mempresentasikan visi dan misi perusahaan dan juga mempresentasikan konsep perusahaan tersebut.

Gambar 1 Logo Usaha Kafe Gabo



Sumber : Desain Penulis, 2022

Logo gabo di design secara minimalist agar sesuai dengan konsep tempat yang akan didirikan. Logo ini diciptakan dengan sederhana agar mudah diingat dan mudah di baca oleh pengunjung. Pemilihan warna dasar broken white agar menciptakan kesan yang elegan dan bersih. Sedangkan warna tulisan hitam agar mudah dibaca dan tidak menjadikan kesan arogan. Tulisan coffee dan mocktail di samping brand menunjukkan produk yang akan difokuskan atau ditonjolkan dalam kafe ini.

Nama merupakan sebuah identitas yang akan diingat semua orang. Nama merupakan sebutan yang diberikan orang, tempat, produk yang biasanya digunakan untuk menjadi pembeda. Nama yang penulis ambil adalah GABO, nama ini diambil dari nama jalan yang akan didirikannya tempat usaha ini. Talaga Bodas adalah sebuah nama jalan di Kota Bandung, maka agar orang

mudah mengingat dan mengenali usaha ini maka saya membuat nama yang singkat dan unik.

3. Identitas Bisnis (Kontak dan Alamat Perusahaan)

Identitas bisnis merupakan jati diri organisasi sehingga dapat membedakan perusahaan tersebut dengan perusahaan lain. Identitas bisnis ini dapat dibedakan dari konsep, budaya, lingkungan yang ada di dalam organisasi tersebut. Sebuah identitas bisnis ini juga dapat menjadi citra perusahaan jika memiliki data historis yang baik. Seperti pemilihan tempat yang sesuai target pasar.

Pemilihan lokasi usaha merupakan salah satu aspek penting dalam sebuah usaha. Usaha ini akan didirikan di Jalan Talaga Bodas Kota Bandung. Penentuan lokasi ini dapat sesuai dengan target pasar yang dituju. Daerah ini sangat banyak usaha pesaing, namun dengan konsep minimalis dan produk yang berbeda dari pesaing akan menjadi sebuah pembeda atau pilihan yang baru untuk pelanggan.

Salah satu hal penting dalam usaha adalah lokasi perusahaan. Lokasi Talaga Bodas adalah salah satu pusat keramaian di Kota Bandung, dan dapat menjadi sebuah keuntungan dan memiliki dampak yang besar. Heizer dan Render (2006) Banyak faktor untuk menentukan lokasi usaha. Lokasi merupakan salah satu strategi dalam keberhasilan sebuah perusahaan, lokasi dapat memaksimalkan keuntungan sebuah perusahaan. Berikut adalah lokasi yang akan dipilih Penulis untuk membangun kafe di Kota Bandung.

Gambar 2 Lokasi Usaha Kafe Gabo



Sumber : Google Maps

Gambar 3 Lokasi Usaha Kafe Gabo



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Untuk kontak usaha sementara masih menggunakan nomer telpon pribadi penulis +62 81223880603, rencana kedepannya akan membuat beberapa media social seperti Instagram, Whats App business account, Tik Tok, Facebook. Dengan beberapa media social ini juga dapat memanfaatkan sistem dan kegunaannya untuk media promosi ataupun menginginkan menggunakan iklan yang terdapat di beberapa platform yang menyediakan jasa iklan.

C. Visi dan Misi

Sebuah usaha pasti memiliki visi dan misi tersendiri untuk mencapai suatu tujuan bersama. Menurut Burt Nanus kepemimpinan visioner, visi adalah sebuah pandangan masa depan organisasi yang realistis, bisa dipercaya atraktif, suatu kondisi yang lebih baik dibandingkan dengan yang sekarang ada.

Visi dari kafe GABO adalah “Menjadi kafe pilihan utama masyarakat Kota Bandung, yang akan menyajikan kualitas mocktail dan pelayanannya secara prima.” Yang memiliki makna usaha ini akan menjadi populer dan prioritas para pelanggan serta akan bertahan lama, dan selalu memberi kualitas maksimal dalam segi pelayanan dan selalu berinovasi akan produknya.

Menurut Wibisono (2006) misi adalah penetapan target atau tujuan perusahaan untuk waktu yang singkat. Misi merupakan suatu kegiatan yang harus dilaksanakan untuk merealisasikan visi dari suatu usaha.

1. Menawarkan minuman *mocktail* dengan inovasi terbaru.

2. Kafe ini menawarkan konsep *modern minimalist*, dengan fasilitas lengkap demi kenyamanan pelanggan.
3. Memberikan pelayanan yang prima kepada setiap tamu.
4. Menggunakan bahan baku dengan kualitas terbaik.

D. SWOT Analisis

Dalam pembuatan perencanaan kafe harus dibantu dengan konsep baru atau ide – ide yang inovatif dengan menganalisa 4 faktor yaitu Strength (kekuatan), Weakness (kelemahan), Opportunities (peluang), Threats (ancaman) dari usaha yang akan dibuat.

Menurut Muchtar A. F (2014 : 157), “Ketika ingin membuat suatu perencanaan bisnis dibutuhkan formulasi strategi yang melibatkan penetapan serangkaian tindakan yang tepat, untuk mencapai tujuan.” Formulasi strategi ini dapat dijelaskan melalui analisis SWOT (kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman). Analisis ini dilakukan untuk mengidentifikasi peluang dan ancaman eksternal, serta mengetahui kelemahan dan kekuatan internal untuk tujuan jangka panjang. SWOT ini digunakan oleh pemilik usaha agar dapat mengetahui peluang pasar agar mencapai keuntungan dan keberhasilan bagi pemilik usaha.

a) Strength

Kekuatan yang dimiliki usaha ini :

- Produk mocktail yang diunggulkan.
- Konsep dan suasana kafe minimalist modern.

- Lokasi dekat pusat keramaian.

b) Weakness

Kelemahan yang dimiliki usaha ini :

- Masyarakat yang masih awam mengenai mocktail.
- Lahan parkir yang terbatas.
- Lokasi usaha yang berada dipinggir jalan yang cukup rawan dengan tindak kriminalitas.

c) Opportunities

Peluang yang dimiliki usaha ini :

- Masih sedikit kafe lain yang menjual produk mocktail di pasaran.
- Bandung merupakan kota wisata, maka pasar konsumen kafe yang cukup besar.
- Kawula muda Bandung yang gemar berkumpul / nongkrong.

d) Threat

- Ancaman peluang yang dimiliki usaha ini :
- Pesaing kafe yang banyak.
- Beberapa bahan baku yang mudah kadaluarsa.

Tabel 1 SWOT Analysis

	STRENGTH	WEAKNESS
OPPORTUNITY	<p>ANALISA S/O Dapat memaksimalkan konsep kafe dengan menambahkan fasilitas saluran listrik di setiap meja.</p>	<p>ANALISA O/W Dapat menyewa lahan sekitar yang kosong untuk dijadikan lahan parkir.</p>
THREATS	<p>ANALISA S/T Menawarkan harga yang kompetitif, namun dapat memberikan kualitas dan produk yang lebih baik.</p>	<p>ANALISA T/W Pencatatan inventory dan <i>general cleanning</i> yang dijadwalkan agar produk terjaga dari kadaluarsa / manajemen inventory lebih baik.</p>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

E. Spesifikasi Produk

Spesifikasi produk merupakan serangkaian proses yang menjelaskan detail mengenai produk yang akan disediakan di usaha penulis. Produk makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan manusia. Makanan dan minuman dapat di temukan diberbagai tempat mulai dari pinggir jalan, restoran, rumah makan, kafe. Produk juga dapat menjadi aspek pembeda untuk mengenali sebuah usaha. Produk yang sedang berkembang saat ini adalah minuman.

Minuman dapat dibagi menjadi 2 yaitu minuman ber alkohol dan minuman tanpa alkohol, namun pada dasarnya minuman yang dapat diterima semua orang adalah minuman tanpa alkohol. Salah satu minuman tanpa alkohol adalah mocktail.





Mocktail pada saat ini sangat berkembang dan dapat menjadi pilihan utama saat kita mengunjungi sebuah kafe. Pada dasarnya mocktail hanyalah sebuah minuman yang dapat berbahan baku jus, teh, susu, dan bahan lainnya yang tidak mengandung alkohol. Namun seiringnya perkembangan zaman banyak orang yang sudah mulai memerhatikan dan mampu membuat mocktail ini bukan hanya minuman namun ada cerita di baliknya yang membuat minuman ini mempunyai nilai lebih.






Beberapa menu minuman yang akan saya sajikan mempunyai warna yang unik dan notes rasa yang kaya akan bahan – bahan yang jarang ditemui. Ada yang menggunakan selai blueberry, jahe, sereh, home made syrup, dan memiliki cerita yang berbeda – beda disetiap minumannya, yang akan menjadikan pembeda dengan kafe lainnya.





Makanan yang akan saya sajikan di usaha ini adalah jenis makanan ringan. Sementara saya akan mengambil dari salah satu supplier makanan yang sudah lama berada didalam bidangnya. Makanan yang akan saya sajikan adalah croissant. Jenis makanan ini adalah jenis makanan pendamping disaat ingin meminum kopi dan bobot makanan ini tidak terlalu besar namun dapat menjadi pengganjal perut.

Berikut adalah spesifikasi produk dalam bentuk tabel :

Tabel 2 Spesifikasi Produk Kafe GABO

Nama	Foto / Gambar produk	Deskripsi
Pinalacombre		Pineapple juice, lemon juice, mango mint syrup (home made), cucumber syrup.
Strawberryster		Fresh strawberry muddled, orange juice, pineapple juice, grenadine syrup, markisa syrup, black tea as a based.
Chocofor		Espresso, chocolate powder, caramel syrup, strawberry syrup, fresh milk.
Monkey Brownie		Cinnamon powder, brown sugar syrup, banana syrup, fresh milk.

Exotic Viollette		Blueberry jam, caramel syrup, banana syrup, fresh milk.
Forest Nymph		Brewed coffee, melon syrup, cucumber syrup, mango mint syrup (home made), lemon juice.
Espresso		Ekstrasi biji kopi dan air dengan takaran 30ml, atau 60ml (sesuai request tamu untuk penyajian)
Latte		Espresso dan steam milk, bisa di sajikan panas maupun dingin.
Cappucino		Espresso, steam milk, dan foam milk, memiliki foam yang lebih banyak dari Latte, bisa di

		sajikan dingin ataupun panas.
Black Coffee		Espresso dan campuran air, dapat di sajikan panas dan dingin.
Plain Croissant		Kue kering yang teksturnya berlapis – lapis dengan isi kosong atau disebut plain.
Pain Au Chocolate		Kue kering dengan isi coklat yang jika di panaskan menjadi meleleh pada bagian coklatnya.
Almond Croissant		Kue kering dengan topping almond dan icing sugar.

F. Jenis Badan Usaha

Dalam perencanaan usaha pemilik usaha harus memilih jenis badan usaha untuk usahanya. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, badan usaha adalah sekumpulan orang dan modal yang mempunyai aktivitas yang bergerak dibidang perdagangan atau dunia usaha / perusahaan.

Terdapat beberapa jenis badan usaha, yang dapat disebutkan diantaranya, Perusahaan Perseorangan, Firma, CV, PT, Persero, Perusahaan Daerah, Perusahaan Negara Umum, Perusahaan Negara Jawatan, Koperasi, Yayasan. Dalam semua jenis badan usaha ini memiliki kekurangan dan kelebihanya tersendiri, semua ini disesuaikan dengan karakter dan kebutuhan perusahaan yang akan dibuat.

Kafe yang akan saya dirikan GABO akan dibentuk dengan jenis usaha CV (Comanditaire Venootschap). Saya memilih jenis badan usaha ini dikarenakan syarat – syarat dan prosedurnya yang mudah, CV juga lebih mudah dibandingkan jenis badan usaha yang lain menurut penulis, memiliki karakter yang fleksibel.

CV dapat didirikan oleh 2 orang atau lebih. Dalam pembuatan CV diperlukan 2 pihak yaitu komplementer (sekutu aktif) dan komanditer (sekutu pasif). Sekutu komplementer yaitu sekutu yang menjalankan perusahaan, memiliki hak untuk melakukan perjanjian dengan pihak ketiga dan juga menjalankan kebijakan perusahaan. Sedangkan sekutu komanditer hanya menanamkan modal tidak ikut dalam pengelolaan perusahaan.

G. Aspek Legalitas

Aspek legalitas merupakan tanda sah berdirinya sebuah bisnis atau dalam pengartiannya adalah suatu organisasi yang menjual produk atau jasa ke konsumen, untuk mendapat laba / keuntungan. Aspek ini memiliki tujuan merupakan sebagai bentuk disiplin terhadap hukum yang berada di Indonesia. Legalitas suatu perusahaan harus sah berdasarkan peraturan dan Undang – Undang yang berlaku, sehingga usaha yang dijalankan dapat berjalan sesuai rencana dan tanpa ada halangan yang tidak di duga. Beberapa dasar hukum yang melandasi Kafe GABO antara lain :

1. Pasal 1548 KUH Perdata yang mengatur Tentang hukum sewa menyewa.
2. Peraturan Menteri No. 1 Tahun 1999 Pasal 1 Ayat 1 mengatur Tentang upah yang layak.
3. Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia No. 76 Tahun 2018 yang mengatur Tentang penyelenggaraan pendaftaran persusahaan.
4. UU No. 13 Tahun 2003 Tentang ketenagakerjaan.
5. Peraturan Menteri No. 10 Tahun 2014 Tentang standar usaha kafe.
6. Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang keamanan pangan.
7. Undang – Undang Republik Indonesia No. 2 Tahun 1996 Tentang hygiene.