

**PERENCANAAN USAHA KEDAI KOPI DENGAN KONSEP
INDUSTRIAL MODERN DI CIBUBUR KABUPATEN BOGOR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

NADILA RAHMANI

NIM: 201923681

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nadila Rahmani
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 30 Juni 2001
NIM : 201923681
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaiti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul : **“Perencanaan Usaha Kedai Kopi dengan Konsep Industrial Modern di Cibubur Kabupaten Bogor”** ini merupakan hasil karya 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/Skripsi 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/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang 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 Bandung ini serta peraturan- peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 2 Januari 2023
Yang bertanda tangan di bawah ini,

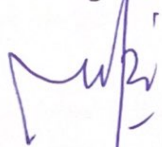

NADILA RAHMANI
201923681

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN USAHA KEDAI KOPI DENGAN KONSEP INDUSTRIAL MODERN DI CIBUBUR KABUPATEN BOGOR

NAMA : NADILA RAHMANI
NIM : 201923681
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



NGM. Kerti Utami, BA., MMPar., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

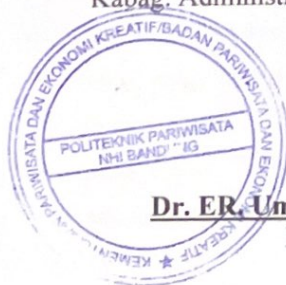
Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 2 Januari 2023

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 DENGAN KONSEP INDUSTRIAL MODERN DI CIBUBUR
KABUPATEN BOGOR

NAMA : Nadila Rahmani
NIM : 201923681
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

NGM. Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

Pembimbing Pendamping,

Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M.

NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji I,

Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., ak
NIP. 19670217 199303 1 001

Penguji II,

Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 6 Februari 2023

Mengetahui,

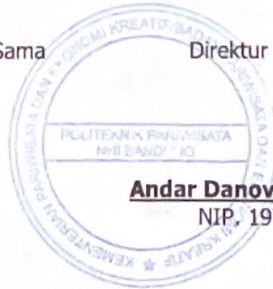
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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



KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan syarat kelulusan Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul “PERENCANAAN USAHA KEDAI KOPI DENGAN KONSEP INDUSTRIAL MODERN DI CIBUBUR KABUPATEN BOGOR”.

Dalam proses penyusunan, Penulis mendapat banyak dukungan, pengarahan serta bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan benar dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis banyak mengucapkan terima kasih 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 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, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par.,CHE Selaku pembimbing utama yang telah memberi arahan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Bapak Deden Rudy Mustafa S.Sos, M.M. Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen Program Studi Manajemen Tata Hidangan dan seluruh Staff Administrasi yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada Penulis.

8. Kedua orang tua penulis yang memberikan dukungan secara materi atau non materi.
9. Kepada Muhammad Ravi Bura selaku teman yang selalu mendukung dan memberikan saran kepada penulis.
10. Kepada sahabat yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu yang selalu memberi dukungan dan semangat kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu.
11. Seluruh rekan mahasiswa/I semester 6A Manajemen Tata Hidang yang selalu memberikan dukungan selama proses kuliah dan dalam segala aspek dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran maupun kritik guna membangun dan menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini.

Bandung, 2 Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
EXECUTIVE SUMMARY	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	7
B. Gambaran Umum Bisnis	7
C. Visi dan Misi	11
D. SWOT Analysis	11
E. Spesifikasi Produk dan Jasa	14
F. Jenis Badan Usaha.....	16
G. Aspek Legalitas	17
BAB II ASPEK PRODUK DAN JASA	18
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	18
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	24
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	25
D. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	29
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	32
BAB III RENCANA PEMASARAN	37
A. Riset Pasar (<i>Segmen, Target, Positioning</i>).....	37
C. Program Pemasaran.....	40
D. Media Pemasaran	41
E. Proyeksi Penjualan	43

BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	44
A. Identitas <i>Owners / Founders</i>	44
B. Struktur Organisasi	44
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	45
D. <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	47
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	48
F. <i>Action & Plan</i>	48
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	50
A. Metode Pencatatan Akuntansi	50
B. <i>Capital Ecpenditure</i> (Identifikasi Intial Investment)	50
C. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	63
D. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	66
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data pesaing café di sekitar wilayah Cibubur.....	2
Tabel 1.2 Survey Lingkungan melalui Kuesioner	7
Tabel 1.3 Spesifikasi produk dan jasa.....	14
Tabel 1.4 Spesifikasi produk dan jasa.....	15
Tabel 2. 1 Deskripsi produk dan keterangan bahan minuman <i>coffee</i>	18
Tabel 2. 2 Deskripsi produk dan keterangan bahan makanan.....	19
Tabel 2. 3 <i>Beverage cost</i>	19
Tabel 2. 4 Aspek kebutuhan produksi.....	26
Tabel 2. 5 <i>Weekly working schedule</i>	27
Tabel 2. 6 <i>Hours detail</i>	28
Tabel 2. 7 Penyimpanan bahan baku produksi.....	33
Tabel 2. 8 Jangka waktu distribusi bahan baku.....	34
Tabel 2. 9 <i>Quality checking schedule</i>	36
Tabel 3. 1 Kompetitor Kedai Arion	40
Tabel 3. 2 Program pemasaran.....	41
Tabel 3. 3 Proyeksi penjualan tahun 1	43
Tabel 4. 1 Biodata <i>owner/ founder</i>	44
Tabel 4. 2 <i>Job description</i> Kedai Arion	46
Tabel 4. 3 Anggaran tenaga kerja	47
Tabel 4. 4 Program kerja.....	49
Tabel 5. 1 <i>Tangible investment</i> Kedai Arion	52
Tabel 5. 2 <i>Intangible investment</i> Kedai Arion	61
Tabel 5. 3 <i>Working capital</i> Kedai Arion.....	62
Tabel 5. 4 Data kebutuhan investasi	63
Tabel 5. 5 <i>Variable Cost</i>	64
Tabel 5. 6 <i>Fixed cost</i>	64
Tabel 5. 7 <i>Mixed cost</i>	65
Tabel 5. 8 <i>Project income statement</i>	67
Tabel 5. 9 Data pertumbuhan ekonomi	68
Tabel 5. 10 Data inflasi tahunan	68

Tabel 5. 11 <i>Projected cash flow</i> Kedai Arion	69
Tabel 5. 12 <i>Payback period</i> Kedai Arion.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kuesioner usia	3
Gambar 1. 2 Kuesioner pekerjaan	4
Gambar 1. 3 Kuesioner konsep	5
Gambar 1. 4 Perkembangan laju konsumsi kopi.....	6
Gambar 1. 5 Logo usaha	9
Gambar 1. 6 Lokasi bisnis.....	10
Gambar 2. 1 <i>Menu board</i> Kedai Arion	23
Gambar 2. 2 Kemasan <i>dine in</i> dan <i>take away</i> produk.....	30
Gambar 2. 3 Kemasan <i>dine in</i> dan <i>take away</i> produk minuman dingin	31
Gambar 2. 4 <i>Straw dine in</i> dan <i>take away</i>	31
Gambar 2. 5 Kemasan <i>dine in</i> dan <i>take away</i> produk minuman panas.....	32
Gambar 3. 1 Unggahan promosi instagram.....	42
Gambar 4. 1 Struktur organisasi perusahaan.....	45
Gambar 4. 2 <i>Layout</i> Kedai Arion	48

EXECUTIVE SUMMARY

Dalam membangun usaha, nama usaha merupakan suatu hal yang pasti ada dan ditentukan dengan sebaik mungkin, termasuk dalam Perencanaan Kedai Kopi di Cibubur Kabupaten Bogor ini. Nama yang akan diberikan untuk usaha kedai kopi ini adalah Arion. Berasal dari bahasa Yunani yang memiliki arti “memikat hati”. Kata tersebut dipilih atas dasar harapan dimana suatu saat Kedai kopi Arion ini bisa memikat hati para pelanggan yang akan datang serta dapat membuat para pelanggan kembali untuk kedua kalinya dengan membawa para kolega dan kerabat terdekatnya.

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 Arion adalah sebagai berikut :



Dalam Perencanaan Usaha Kedai Kopi di Kota Cibubur yang bernama Kedai Arion jenis fisik usaha yang dipilih adalah kedai dengan memilih kios sebagai jenis bangunan fisik yang akan dipakai. Kios yang dipilih berlokasi di Kota Cibubur, tepatnya di Kw. Niaga Citra Gran, Jl. Alternatif Cibubur No.16-17, RT.002/RW.008, Jatisampurna, Bekasi City, West Java 17435 (Sebrang Mall Ciputra Cibubur).

DAFTAR PUSTAKA

- Andrean, Vincentius Leo. "Perancangan Job Analysis Divisi Produksi ." *Performa: Jurnal MAnajemen dan Start-Up Bisnis Volume 1, Nomer 4*, 2016
- Anggara, Ptru Dwiki. *Dictio.id Apa Yang Dimaksud Dengan Teori Produksi*. Desember 2017. <https://www.dictio.id/t/apa-yang-dimaksud-dengan-teori-produksi/13908> (diakses 20 Oktober 2022 Pukul 13.00 WIB).
- Atmodjo, Marsum W. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi, 2005.
- Atmodjo, Marsum W. *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi, 2005.
- Bakar, Abu. "Analisis Pengaruh Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga Dan Pengeluaran Pemerintah Terhadap Indeks Pembangunan Manusia Kabupaten Mimika." *Junal Kritis Volume 4 Nomor 2 Edisi Oktober 2020 ISSN 2579-7875*, 2020.
- Bogor, Radar. *Perpindahan Warga Ke Wilayah Cibubur*. 7 November 2017. <https://www.radarbogor.id/2017/11/07/perpindahan-warga-ke-wilayah-cibubur-tambah-500-jiwa-per-tahun/> (diakses 29 September 2022 Pukul 18.00 WIB).
- Erizka. *Jenis-Jenis Badan Usaha dan Karakteristiknya*. 13 November 2020. <https://www.hukumonline.com/klinik/a/jenis-jenis-badan-usaha-dan-karakteristiknya-lt4f51947253585> (diakses 20 September 2022 Pukul 19.00WIB).
- Fa'izah, Addina Zulfa. *Merdeka.com*. 3 September 2020. (diakses 18 September 2022 Pukul 20.00 WIB).

- Farah, A. *Coffee Constitutens in Coffee: Emerging Health Effects and Disease revention. First edition.* United Kingdom: Blackwell Publishing Ltd, 2012
- Harijanto, Mohammad, dan Adrawi Zaini. “Pengembangan Model Assure Dalam Meningkatkan Hasil Belajar Mata Kuliah Komputer Dan Media Pembelajaran Pada Prodi S-I PGSD Universitas Terbuka.” *123dok*, 2012: 35-41.
- Khanim, Muhammad. *Perjalan Kopi Nusantara dari Masa ke Masa*. 11 Januari 2019. <https://indonesiainside.id/khazanah/2019/01/11/perjanan-kopi-nusantara-dari-masa-ke-masa-1> (diakses 16 September 2022 Pukul 21.00WIB).
- Kho, Budi. *Ilmu Manajemen Industri*. 20 Mei 2020. (<https://ilmumanajemenindustri.com/pengertian-capital-expenditure-capex-atau-pengeluaran-modal-dan-contohnya/> (diakses 28 Oktober 2022 Pukul 08.00 WIB).
- Kurniawan, Kanada. *Projasaweb.com Pengertian Pemasaran*. 13 Agustus 2021. <https://projasaweb.com/pengertian-pemasaran/> (diakses 1 Desember 2022 Pukul 09.00 WIB).
- Marreta, Agung. “Analisis Peran Servicescape Dalam Mendorong Niat Revisit Pengunjung Jawa Timur Park 2.”, 2017.
- Moedasir, Andiana. *Majoo.id Solusi Detail Persaingan Bisnis*. 04 Juni 2022. <https://majoo.id/solusi/detail/persaingan-bisnis#:~:text=Dr.%20Rainer%20Adam,selalu%20muncul%20dalam%20dunia%20ekonomi.> (diakses 5 Desember 2022 Pukul 12.00 WIB).
- Om. Makplus. *www.defenisi-pengertian.com. Defenisi Penegertian Pemasaran Menurut Ahli*. 7 Mei 2015. <http://www.definisi-pengertian.com/2015/07/definisi-pengertian-pemasaran-menurut-ahli.html> (diakses 6 Desember 2022 Pukul 13.00 WIB).

- Permadi, MB. "E-Journal UAJY." *E-Journal UAJY*. 2017. <http://e-journal.uajy.ac.id/12452/3/TI071502.pdf> (diakses 8 Desember 2022 Pukul 17.00 WIB).
- Riadi, Muchlinsin. *Kajianputaka.com Pengertian, Manfaat dan Asumsi DasarBreak Even Point*. 26 November 2017. <https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-manfaat-dan-asumsi-dasar-break-even-point.html?m=1> (diakses 10 Oktober 2022 Pukul 18.00 WIB).
- Riadi. Muchlisin. *Kajian Pustaka*. 29 Agustus 2020. <http://www.kajianpustaka.com/2020/08/kapasitas-produksi.html> (diakses 13 September 2022 Pukul 19.00 WIB).
- Siadiari, Coki. *Kumpulan Pengertian*. 5 Maret 2019.. <https://www.kumpulanpengertian.com/2019/03/pengertian-produk-menurut-para-ahli.html> (Diakses 14 September 2022 Pukul 20.00 WIB).
- Sururi, M. "eprints.unisnu.ac.id BAB II." *eprints.unisnu.ac.id BAB II*. 2020. http://eprints.unisnu.ac.id/id/eprint/1022/3/3.%20131110001200_BAB%20II.pdf (diakses 17 Desember 2022 Pukul 16.00 WIB).
- Wibowo, AH. "E-Journal UAJY." *E-Journal UAJY*. 2015. <http://e-journal.uajy.ac.id/8231/3/EM218463.pdf> (diakses 18 November 2022 Pukul 16.00 WIB)
- Wibowo, AH. "E-Journal UAJY." *E-Journal UAJY*. 2015. <http://e-journal.uajy.ac.id/8231/3/EM218463.pdf> (diakses 19 Desember 2022 Pukul 12.00 WIB).
- Wolfard, Aisah. *Interior Industrial: Pengertian, Ciri Khusus, dan Tips Praktis*. 4March 2021. <https://interiordesign.id/interior-industrial-modern-pengertian-ciri-khusus-dan-tips-praktis/#:~:text=Industrial%20modern%20adalah%20tentang%20eksploitasi,edgy%E2%80%9D%20dalam%20istilah%20beberapa%20orang.>(Diakses 25 September 2022 Pukul 14.00 WIB).