

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI KALAKIAN COFFEE
DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

RASYA RIZQI OKTARIAN

NIM: 201923463

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : RASYA RIZQI OKTARIAN
Tempat/Tanggal Lahir : TASIKMALAYA, 5 OKTOBER 1999
NIM : 201923463
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITY

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

- Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **Perencanaan Bisnis Kedai Kalakian Coffee 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
- 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.
- Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
- Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 10 Februari 2023



LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR / PROYEK AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI KALAKIAN COFFEE DI KOTA
BANDUNG**

NAMA : RASYA RIZQI OKTARIAN
NIM : 201923463
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



HANNA DANIATI, SI. KOM., MM.PAR., CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Pembimbing Pendamping,



Drs. JATMIKO EDY WALUYO, M.M.Par., CIQar.
NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung, 02 January 2023

Mengetahui,

Kepal Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI KALAKIAN COFFEE DI KOTA
BANDUNG

NAMA : Rasya Rizqi Oktarian

NIM : 201923463

PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par.,CHE
NIP. 197008102006051001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Jatmiko Edi Waluyo, MM.Par.
NIP. 19581109 199503 1 001

Penguji I,



Dr. Heru Ryadi, S.Sos., MM.Par.,CHE
NIP. 19800121 200502 2 001

Penguji II,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par
NIP. 19690718 199103 1 009

Bandung, 10 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja
Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas izin dan karunianya, serta rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang mana merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Jurusan Hospitaliti, Program Studi Diploma III Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata Bandung dengan judul.

“PERENCANAAN BISNIS KEDAI KALAKIAN COFFEE DI KOTA BANDUNG”.

Tugas Akhir ini bertujuan sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menuntaskan pendidikan pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca di kemudian hari. Pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin 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, S.Sos., M.M.Par. selaku Kepala Bagian Administrasi 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. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
5. Ibu Hanna Daniati, S.I. Kom., M.M.Par., CHE selaku pembimbing utama penulis yang sangat membantu dalam hal memberikan arahan, saran serta masukan selama proses penyusunan Usulan Penelitian ini.
6. Bapak Drs. Jatmiko Edy Waluyo, M.M.Par.,CIQar. selaku pembimbing pendamping penulis yang sangat membantu dalam memberikan arahan dan masukan selama proses penyusunan Usulan Penelitian ini.
7. Seluruh Dosen, Instruktur serta Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah banyak memberikan ilmu kepada penulis selama menjalankan pendidikannya di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Seluruh keluarga yang selama ini telah membantu penulis dengan memberikan dukungan baik

secara moral maupun material, sehingga penulis tetap dapat menyelesaikan pendidikan tanpa halangan yang berarti.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa terdapat banyak kekurangan. Sehingga penulis menerima dengan tangan terbuka kritik dan saran yang membangun sebagai penyempurnaan Tugas Akhir ini. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Bandung, 28 Desember 2022

Rasya Rizqi Oktarian

DAFTAR ISI

Isi	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	V
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
LATAR BELAKANG.....	1
GAMBARAN UMUM BISNIS.....	9
VISI DAN MISI.....	13
SWOT Analisis.....	14
E. Spesifikasi Produk.....	16
F. JENIS / BADAN USAHA.....	17
G. ASPEK LEGALITAS.....	19
BAB II.....	20
ASPEK PRODUK.....	20
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	20
B. Analisa Keunggulan Produk.....	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	22
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	28
Mekanisme Quality Check.....	31
BAB III.....	33
RENCANA PEMASARAN.....	33
Riset Pasar (Segmenting, Targeting, Positioning).....	33
Program Pemasaran.....	38
Media Pemasaran.....	41
BAB IV.....	44
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	45
A. Identitas Owner / Founder.....	45
B. Struktur Organisasi.....	46
C. Job Analysis dan Job Description.....	47

D. Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja.....	48
Service Scape (Layout/Flow).....	49
Action Plan & Report.....	54
BAB V.....	58
Aspek Keuangan.....	58
Metode Pencatatan Akutansi.....	58
Capital Expenditure (Identifikasi Initial Invesment).....	59
1. Working Capital (Terminal Cash Flow).....	61
1. Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost.....	61
- Variable Cost.....	61
- Mixed Cost.....	63
B. Identifikasi Inflow & Outflow.....	63
- Operating Budget.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Presentase Pertumbuhan Usaha Café atau Coffee Shop Di Kota Bandung 2017 – 2020.....	3
Tabel 1.2 Bmc kalakian coffee	8
Tabel 1.3 Coffe shop kawasan antapani	10

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo kalakian coffee	11
Gambar 1.2 Lokasi Kalakian Coffee	12

DAFTAR PUSTAKA

- Salim, Joko. (2009). Step by Step Bisnis Online (Ed). Jakarta, DKI. PT Elex Media Komputindo, 3
- Freddy Rangkuti. (2006). Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis (14th ed). Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama, 18
- Daft, Richard L. (2006). *Management* (6th ed). Jakarta, Salemba Empat, 56
- Kotler, Philip. (2009). Manajemen Pemasaran. (13th ed). Jakarta, Erlangga, 258
- Kotler dan Armstrong. (2001). Prinsip – Prinsip Pemasaran (8th ed). Jakarta, Erlangga, 346
- Kotler, Philip. (2005). Manajemen Pemasaran (1st & 2nd ed). Jakarta, PT Indeks Kelompok Gramedia.
- Heizer, Jay and Render Barry. (2015), Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan (11th ed). Jakarta, Salemba Empat, 348
- Kasmir. (2007), Kewirausahaan (edisi revisi). Jakarta, PT Raja Grafindo Persada, 258
- Arsyad, Azhar. (2002). 2. Media Pembelajaran (1st ed). PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta, 4
- Handoko, T. Tani. (2003). Manajemen Sumber Daya Manusia (2nd ed). Yogyakarta, BPEF, 169
- Malayu. (2005). Manajemen Sumber Daya (edisi revisi). Jakarta, Bumi Aksara, 258
- Sugiyono. (2009). Manajemen Penelitian Administrasi (edisi revisi). Bandung, Alfabeta, 414
- Supriyono, R. (2000). Akuntansi Biaya: Perencanaan dan Pengendalian Biaya serta Pembuatan Keputusan (2nd ed). Malang, BPFE, 399
- Sugiyono, (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D (1st ed). Bandung, Alfabeta, 139
- Bakhri, Syaiful (2016). Pengantar Akuntansi (1st ed). Daerah Istimewa Yogyakarta, CV. Andi Offset, 153

Adisaputro, Gunawan. (2014). Manajemen Pemasaran Analisis Untuk Perancangan Strategi Pemasaran (2nd ed). Yogyakarta, DIY. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YPKN

Warren; Reeve; Duchac. (2016). *Accounting* (27th ed). Jakarta,

Salemba Empat Warren; Reeve; Duchac. (2009). *Accounting* (23rd ed).

Jakarta, Salemba Empat

Toffin. (2022). Bisnis Kedai Kopi di Indonesia. Diambil dari

<https://www.industry.co.id/read/58786/riset-toffin-bisnis-kedai-kopi-makin-menggeliat-di-2019>

Asyifa, S. Nur. (2021). Jumlah Kedai Kopi di Indonesia. Diambil dari

<http://repository.unpas.ac.id/53686/4/BAB%20I%20%281%29.pdf>

Kunto, Haryanto. (2008). Lokasi Kota Bandung. Diambil dari

<https://komunitasaleut.com/2015/07/06/wajah-bandung-tempo-dulu-di-mata-haryoto-kunto/>

Gunawan, Iwan. (2018). Peningkatan Kuliner di Kota Bandung.

Diambil dari <https://www.republika.co.id/berita/p8b6qe382/bisnis-kuliner-di-bandung-dinilai-sangat-menjanjikan>

Suryani, H. (2018). Perkembangan Biji Kopi di Indonesia. Diambil

dari <http://repository.unmuhjember.ac.id/1985/1/jurnal.pdf> \

Prasetyo, Andanu. (2020). Es Kopi Susu yang Digemari Masyarakat.

Diambil dari

<https://www.kompas.com/food/read/2020/10/01/150900375/mengapa-orang-indonesia-doyan-minum-kopi-susu>

Putrayudha, A. Firdaus. (2020). Pengertian Kedai. Diambil dari

<http://repositori.unsil.ac.id/3265/4/4.%20BAB%20%20UP.pdf>

Adam, Dr. Rainer. (2022). Pengertian Gambaran Umum Bisnis. Diambil dari <https://toffeedev.com/blog/persaingan-bisnis-adalah/>

Setiawan, Ebta. (2012 – 2021). Arti dari Kalakian (2.8 *version*). Diambil dari <https://kbbi.web.id/kalakian>

Sarjana Ekonomi. (2018). *Dictionary of Language and Culture – Webster Third New International Dictionary*. Pengertian dari Visi dan Misi. Diambil dari <https://sarjanaekonomi.co.id/pengertian-visi-dan-misi-menurut-para-ahli/>

Robinson and Pearce. (2011). Pengertian SWOT. Diambil dari <http://etheses.iainkediri.ac.id/40/3/BAB%20II.pdf>

Wasis dan Sugeng Yuli Irianto. (2014). Pengertian usaha. Diambil dari http://digilib.uinsgd.ac.id/37510/5/5_bab2.pdf

Prezi Inc. (2013). Pengertian Legalitas. Diambil dari <https://prezi.com/ovvthleekrzz/asas-aspek-legalitas-dalam-hukum-kontrak/>

