

PERENCANAAN BISNIS KAFE URI-JIB DI KOTA CIREBON

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

SEKAR PUTRI FATIKA

No Induk : 201923686

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS KAFE URI-JIB DI KOTA CIREBON"

NAMA : SEKAR PUTRI FATIKA
NIM : 201923686
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Dr. Heru Riyadi, MM,Par.
NIP. 19660122 199603 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.CHE
NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, 30 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KAFE URI-JIB DI KOTA CIREBON

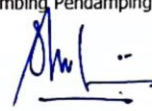
NAMA : SEKAR PUTRI FATIKA
NIM : 201923686
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM.Par.,CHE
19660122 199603 1 001

Pembimbing Pendamping,



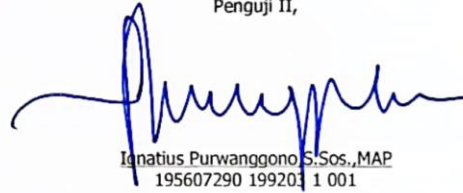
Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.,CHE
19620730 198803 2 001

Penguji I,



Ni Gusti Made kerti Utami, BA., MM.Par.,CHE
19710316 199603 2 001

Penguji II,



Ignatius Purwanggono S.Sos.,MAP
195607290 199203 1 001

Bandung, 17 Februari 2023

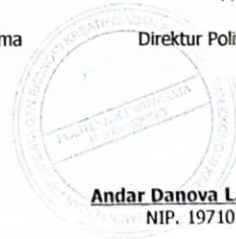
Mengetahui,

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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Sekar Putri Fatika
Tempat/Tanggal Lahir : Cirebon, 11 Juni 2001
NIM : 201923686
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"PERENCANAAN BISNIS KAFE URI-JIB DI KOTA CIREBON".
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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Desember 2022

Yang membuat pernyataan,



METERAI
TEMPEL
Rp4000
DEH3AAHX213849771

(Sekar Putri Fatika)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Dikeempatan ini Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penyusunan Tugas Akhir ini, termasuk dukungan doa. Kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan kuasa Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“PERENCANAAN USAHA KAFE URI-JIB DI KOTA CIREBON”**

Penulisan Tugas Akhir ini bertujuan sebagai salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam menyelesaikan studi Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selama proses penyusunan Tugas akhir ini penulis mendapat berbagai macam cobaan di dalamnya tapi semua itu dapat diselesaikan dengan tepat waktu.

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CH., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd.,CHE. Selaku Ketua Program Studi Jurusan Hospitality di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom.,M.M.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan, di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM. Par sebagai dosen pembimbing utama penulis.
6. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CHE sebagai dosen pembimbing pendamping penulis.
7. Untuk kedua orang tua penulis Bapak Suangga dan Ibu Suhastuti serta saudara kandung penulis Sinta Febrianty, Jembar Semara Ikhsan dan Sefty Fadhilah yang senantiasa memberi dukungan materi dan moril kepada penulis untuk menyelesaikan perkuliahan dan penulisan Tugas Akhir penulis.
8. Seluruh dosen dan para pengajar program studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Seluruh teman-teman kelas 6A dan mahasiswa Manajemen Tata Hidangan 2019
10. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Atas banyaknya kesalahan dalam penyusunan Tugas Akhir ini dengan hati penulis ucapkan permohonan maaf. Penulis sangat mengharapkan tanggapan Anda terhadap tugas akhir yang telah disampaikan.

Bandung, 25 Januari 2023

Sekar Putri Fatika

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB 1	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Gambaran Umum Usah.....	6
1. Deskripsi Bisnis.....	6
2. Deskripsi Logo dan Nama	6
3. Identitas Bisnis.....	7
C. Visi dan Misi.....	9
D. SWOT Analysis.....	10
Identifikasi	10
E. Spesifikasi Produk.....	11
F. Jenis Badan Usaha.....	12
G. Aspek Legalitas	13
BAB II.....	15
ASPEK PRODUK.....	15
A. Daftar dan Deskripsi Produk	15
B. Analisa Keunggulan Produk	17

C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	18
D. Penyajian dan Kemasan Produk	20
E. Mekanisme Quality Check.....	21
BAB III	23
RENCANA PEMASARAN	23
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	23
B. Validasi Produk.....	25
C. Kompetitor.....	27
D. Program Pemasaran	29
E. Media Pemasaran	31
F. Proyeksi Penjualan	34
BAB IV	35
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	35
A. Identitas Owners/Founders.....	35
B. Struktur Organisasi	36
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	37
E. Servie Escape (Layout/Flow).....	38
F. Action Plan & Report.....	39
BAB V.....	40
ASPEK KEUANGAN	41
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	41
1.Cash Basis.....	41
2.Accrual Basis.....	42
B. Capital Expenditure	43
1.Tangible Investment.....	44
2.Intangible Investment.....	45

3.Working Capital.....	46
C. Pendanaan Investasi (Agency Theory)	46
1.Owner’s Equity (Modal Sendiri).....	47
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	47
1.Variable Cost.....	47
2.Break Event Point (BEP).....	48
3. Cost Volume Profit (CVP)	49
E. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow	50
1. Operating Budget.....	50
2. Cash Flow Projection	50
3. Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi;Pertumbuhan Ekonomi).....	54
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN.....	58

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1 Data Kuisisioner	4
2. 1 Rencana Produksi minuman.....	19
2. 2 Rencana Produksi Makanan.....	19
3. 1 Kuesioner Produk Kafe Uri-Jib.....	26
3. 2 Data Kompetitor Langsung.....	28
3. 3 Data Kompetitor Tidak Langsung.....	29
3. 4 Program Pemasaran Uri-Jib	30
3. 5 Proyeksi pemasaran tahun Pertama.....	34
4. 1 Anggaran Tenaga Kerja	39
4. 2 Deskripsi Action Plan	40
5. 1 Tangible Investment.....	44
5. 2 Intangible Investment dan Amortization	45
5. 3 Working Capitan keseluruhan.....	46
5. 4 List Fixed Cost.....	48
5. 5 List Mixed Cost.....	48
5. 6 Analisi Titik Impas	49
5. 7 Income Statement Januari-Maret Kafe Uri-Jib	51
5. 8 Income Statement April-Juni	53
5. 9 Cash Flow Kafe Uri-Jib	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. 1 Logo Kafe.....	7
1. 2 Rumah Usaha	8
1. 4 Lokasi Usaha.....	9
2. 1 Menu Kafe Uri-Jib	15
2. 2 Kemasan Minuman Dingin	20
2. 3 Kemasan Minuman Panas.....	20
2. 4 Kemasan Toast Bread	21
4. 1 Struktur Organisasi	36
4. 2 Layout Kafe Uri-Jib	39

DAFTAR PUSTAKA

Athika Dwi Wiji Utami, L. H. (2016). Perencanaan Desain Logo "LBH SANDHI Wafa & Partners Counselors & Attorneys at Law". *Ilmu Komputer*, 51.

Fandy, T. (2008). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.

Harlow, T. L. (2006). *Essentials of Strategic Management*. UK: Bloomsbury.

Keller, P. K. (2012). *Marketing Management*. Australia : Pearson Australia

Pigneur, O. &. (2010). *bisnis model generation*. USA : John Wiley & Sons

Suryana. (2003). *Kewirausahaan pedoman Praktis Kilat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: PT. Salemba Empat.

Wibisono, D. (2006). *Manajemen Kinerja*. Jakarta : Erlangga.

Pengertian Break Even Point Menurut Para Ahli . (2021, Februari 13).

Kurniawan, K. (2021, Maret 02). *Pengertian Strategi Pemasaran Menurut Ahli 2021*.

Retrieved from projasaweb.com

Mengenal Fixed Cost dan Bedanya Dengan Variable Cost. (2022, Februari 16).

Retrieved from accurate.id

Intangible Assets ; definisi dan karakteristiknya. (n.d.). Retrieved from jurnal-
sdm.blogspot.com

Lianovanda, D. (2022, mei 12). *Mengenal Apa itu Riset Pasar: Jenis, Metode, dan Langkah Melakukannya.* Retrieved from blog.skillacademy.comh

Penyajian dan Pengemasan. (2018, agustus 1). Retrieved from rakhanf.blogspot.com

Pratama, C. D. (2020, desember 30). *Positioning: Definisi dan Tujuannya.* Retrieved from kompas.com:

Pratama, C. D. (2020, desember 30). *Targeting: Definisi dan Kriteria Pemilihan Target Pasar.* Retrieved from Kompas.com:

Ketler, K. &. (2009). Manajemen Pemasaran Jilid I. In *Manajemen Pemasaran Jilid I.* Jakarta: Erlangga.

Kotler, P dan Amstrong. (2018). Prinsip-prinsip Marketing Edisi Ke Tujuh.
Penerbit Salemba Empat. Jakarta

Kotler Philip. 2012. Marketing Management. Edisi 14. Upper Saddle
River, NJ Pearson Education Limited

Philip Kotler. 2016. Marketing Management. Edisi 15. London :
Pearson Education 2016

