

BISNIS MODEL CANVAS

PERENCANAAN BISNIS KAFE “*SWEET PÂTISSERIE AND COFFEE*”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Disusun Oleh :

Erghita Andira

Nomor Induk : 201722347

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

JURUSAN HOSPITALITI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2020

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Erghita Andira
Tempat/Tanggal Lahir : Depok, 02 Juni 1998
NIM : 201722347
Program Studi : Manajemen Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS KAFE “SWEET PÂTISSERIE AND COFFEE”
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.
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 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.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 18 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



(ERGHITA ANDIRA)

201722347

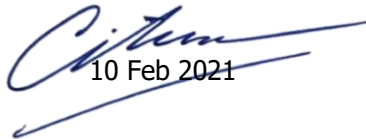
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KAFE "SWEET PATISSERIE AND COFFEE"

NAMA : ERGHITA ANDIRA
NIM : 201722347
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN
PATISERI JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



10 Feb 2021

Made Citra Yuniastuti, SE., MM

NIP. 19820603 200902 2 005

Pembimbing II,



09/02/21

**Bambang Sapto Utomo, S. ST.Par.,
MM. Par.**

NIP. 19630404 199403 1 001

Bandung, Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP. 19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia Nya atas segala kemudahan, kelancaran, dan diberikan jasmani yang sehat dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS KAFE SWEET PÂTISSERIE AND COFFEE”**. Penulisan Usulan Proposal ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat akademik di Program Studi Diploma III Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Dalam penulisan Usulan Proposal ini tidak mungkin terlaksana tanpa adanya bimbingan, saran dan bantuan dari banyak pihak.

Dengan terlaksananya Usulan Proposal ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan data dalam menyelesaikan pembuatan Usulan Proposal. Terimakasih penulis kepada pihak yang terhormat:

1. Bapak Faisal MM.Par., CHE. sebagai Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung (STPB).
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Kepala Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST. Par., MM.Par. sebagai Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti , SE., MM sebagai Dosen Pembimbing I atas waktu, perhatian, dan sarannya dalam membimbing penulis.
6. Bapak Bambang Supto Utomo, S.ST.Par., MM.Par sebagai Dosen Pembimbing II atas waktu, perhatian, dan sarannya dalam membimbing penulis.
7. Semua Staff Administrasi dan Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung khusus nya dari program studi Manajemen Patiseri.

8. Kepada Kedua Orangtua Tercinta Oton Andilahan, Endang Hartanti dan Adik Narulita Ardelia yang telah memberikan doa dan dukungan dalam pelaksanaan penulisan Tugas Akhir ini.
9. Kepada Pandu Nira Triwibowo yang Telah Memberikan Support dan Semangat Kepada Penulis.
10. Kepada Teman-teman di Manajemen Patiseri terutama Pastry Souffle yang telah menemani sampai akhir perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam proses penulisan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki Tugas Akhir ini. Karena akan menjadi kebanggaan bagi penulis jika laporan ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan dapat menjadi motivasi untuk pembaca dalam pembuatan bisnis plan.

Bandung, 18 Desember

Penulis

(Erghita Andira)

201722347

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
EXECUTIVE SUMMARY	x
A. Nama Perusahaan	x
B. Lokasi Perusahaan	x
C. Logo Usaha	xi
BAB I.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
a. Deskripsi Bisnis	5
a. Deskripsi Logo dan Nama.....	7
b. Identitas Bisnis	8
C. Visi dan Misi	10
D. SWOT Analysis	11
E. Spesifikasi Produk / Jasa	13
BAB II	16
Aspek Produk/Jasa	16
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	16
B. Analisa dan Keunggulan Produk/Jasa	20
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	21
1. Penentuan Kapasitas	21
2. Rencana Produksi	22
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	24

1. Penyajian.....	24
2. Kemasan Produk.....	26
E. Mekanisme Quality Check	28
BAB III.....	31
Aspek Produk/Jasa.....	31
A. Riset Pasar	31
1. Segmen.....	31
2. Target.....	33
3. <i>Positioning</i>	34
B. Validasi Produk (Market Fit).....	35
C. <i>Kompetitor</i>	37
D. Program Pemasaran.....	38
E. Media Pemasaran	40
F. Proyeksi Penjualan	41
BAB IV.....	43
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	43
A. <i>Identitas Owner/Founder</i>.....	43
B. Struktur Organisasi.....	44
C. <i>Job Analysis dan Job Description</i>.....	46
D. <i>Manning Budget/ Anggaran Tenaga Kerja</i>.....	49
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	50
F. <i>Action Plan and Report</i>	55
BAB V.....	57
ASPEK KEUANGAN	57
A. Metode Pencatatan Akutansi	57
a. <i>Cash Basis (One Shoot Project)</i>	57
b. <i>Accrual Basis (Going Concern)</i>	58
B. <i>Capital Expenditure (Identification Initial Investment)</i>.....	58
a. <i>Tangible Investment</i>	59
b. <i>Intangible Investment</i>	60
c. <i>Working Capital</i>	61
C. <i>Time Value Of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	63

a. <i>Present Value</i>	64
b. <i>Future Value</i>	65
D. Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>)	66
a. <i>Owner's Equity</i> (Modal Sendiri)	66
b. <i>Debit (Bank/Other Loan)</i>	66
E. Penentuan Titik Impas Dan Laba Yang Diharapkan	68
a. <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i>	68
b. <i>Break Event Point (BEP)</i>	70
c. <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	71
F. Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Out Flow</i>	72
a. <i>Operating Budget</i>	72
b. <i>Cashflow Projection</i>	72
LAMPIRAN	74

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1. 1 Dadar Gulung Mousse.....	2
GAMBAR 1. 2 Cendol Layer Cake.....	2
GAMBAR 1. 3 Hasil Polling	3
GAMBAR 1. 4 Hasil Polling	4
GAMBAR 1. 5 Logo.....	7
GAMBAR 1. 6 Lokasi	9
GAMBAR 1. 7 Taromisu	14
GAMBAR 1. 8 Martabak cake.....	15
GAMBAR 2. 1 Menu.....	17
GAMBAR 2. 2 Menu.....	18
GAMBAR 2. 3 Menu.....	19
GAMBAR 2. 4 Colenak Panacotta.....	25
GAMBAR 2. 5 Smores Coffee.....	25
GAMBAR 4. 1 Struktur Organisasi.....	45

DAFTAR TABEL

TABEL 2. 1 RENCANA PRODUKSI	23
TABEL 2. 2 PACKAGING	27
TABEL 3. 1 PROFIL RESPONDEN	35
TABEL 3. 2 HASIL KUISIONER	36
TABEL 3. 3 DAFTAR PESAING SWEET PATISSERIE AND COFFEE	37
TABEL 3. 4 PROYEKSI PENJUALAN	41
TABEL 3. 5 COST MAKANAN DAN MINUMAN	43
TABEL 4. 1 ANGGARAN TENAGA KERJA	49
TABEL 4. 2 LAYOUT	50
TABEL 4. 3 TIMELINE ACTION PLAN	56
TABEL 5. 1 TANGIBLE INVESMENT EQUIPMENT	59
TABEL 5. 2 TANGIBLE INVESMENT INTERIOR	60
TABEL 5. 3 INTANGIBLE INVESMENT	61
TABEL 5. 4 WORKING CAPITAL	62
TABEL 5. 5 INVESTMENT STRUCTURE	63
TABEL 5. 6 PENDANAAN INVESTASI	67
TABEL 5. 7 BUNGA PINJAMAN	67
TABEL 5. 8 LOAN INSTALLMENT SCHEDULE	68
TABEL 5. 9 VARIABLE COST, FIXED COST, MIXED COST	69
TABEL 5. 10 INCOME STATEMENT	72
TABEL 5. 11 CASH OUTFLOW	73

EXECUTIVE SUMMARY

A. Nama Perusahaan

Nama dari perusahaan terinspirasi dari produk *pastry and bakery* yang dominan memiliki rasa yang manis, ringan, dan cocok dinikmati sebagai hidangan penutup atau sebagai selingan makanan. Oleh karena itu perusahaan diberi nama “*Sweet Patisserie and Coffee*” yang memiliki arti manis seperti sepotong kue yang dihias cantik dengan berbagai ornament, yang membuat seseorang kagum akan keindahan kue tersebut. Produk yang dijual berupa *pastry, bakery and coffee* dengan sentuhan rasa tradisional yang dikemas dalam tampilan *modern*. Konsep kafe ini berupa *semi outdoor*, sangat cocok di daerah Bogor yang dikenal sebagai kota hujan. Kafe ini juga memiliki fasilitas unggulan yaitu *drive thru* yang memudahkan pelanggan melakukan transaksi pembelian untuk *take a way*.

B. Lokasi Perusahaan

Pemilihan lokasi yang strategis merupakan salah satu aspek yang penting dalam menentukan lokasi perusahaan, agar pelanggan dapat mudah menemukan lokasi kafe dan dapat diakses oleh kendaraan umum. Adapun letak dari bangunan kafe yang akan dibangun yaitu JL. Raya Pajajaran, RT.01/RW.04, Kelurahan Babakan, Kecamatan Kota Bogor Tengah, Bogor Jawa Barat, 16128.

C. Logo Usaha

Logo merupakan lambang atau identitas dari suatu perusahaan, karena logo merupakan perwakilan atau wajah bagi perusahaan yang memiliki citra positif. Logo dari *Sweet Patisserie and Coffee* memiliki arti yang ramah dan hangat serta kesan manis sebagai arti utama dari nama kafe ini. Penjelasan lengkap dari arti logo akan dijelaskan pada Bab I gambar I.5.

DAFTAR PUSTAKA

- Andreessen, M. (2007). Product Validation. *The Only Things That Matters*.
- D.Wibisiono. (2006). *Manajemen Kerja*. Jakarta: Erlangga .
- Dessler, G. (1997). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT.Prenhallindo.
- Google. (2020, Oktober 05). *Dadar Gulung Mouse*. Retrieved from Google:
<https://barecamedia.com/dadar-gulung-plated-dessert-cake-sajian-spesial-ala-la-patisserie/>
- Harahap. (2004). *Teori Akutansi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kiseo, e. a. (2010). *Akutansi Intermediate*. Jakarta: Erlangga.
- Klimchunk, K. (2008). *Desain Kemasan*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. A. (2008). *Prinsip-prinsip pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Pinterest. (2020, November 11). *Cake Box*. Retrieved from Pinterest:
<https://pin.it/7C7zBQD>
- Pinterest. (2020, November 10). *Cake Box Slice*. Retrieved from Pinterest:
<https://pin.it/57gctnY>
- Pinterest. (2020, Oktober 05). *Cendol Layer Cake*. Retrieved from Pinterest:
<https://pin.it/5iLcYwV>
- Pinterest. (2020, November 11). *Coffee Cup*. Retrieved from Pinterest:
<https://pin.it/3ZpEQN1>
- Pinterest. (2020, November 11). *Papper Bag*. Retrieved from Pinterest:
<https://pin.it/1YSa0ww>
- Pinterest. (2020, November 11). *Papper Straw*. Retrieved from Pinterest:
<https://pin.it/kfRvquo>
- Pinterest. (2020, November 10). *Smores Coffee*. Retrieved from Pinterest:
<https://pin.it/3mjx71j>
- Soekresno. (2000). *Management Food and Beverages*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Surjanto, A. F. (2003). *Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan* . Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.