

**PERENCANAAN USAHA *CAFÉ* LATTERMINAL
DI KOTA CIREBON**

TUGAS AKHIR

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



Disusun oleh :

RIZKY AMELIA

Nomor Induk : 201722286

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG

2021**

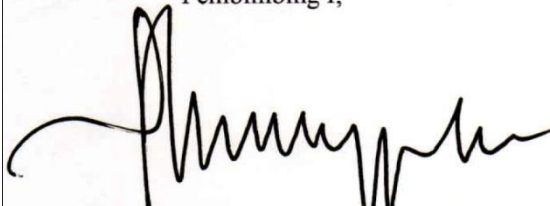
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL ~~SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR~~

**PERENCANAAN USAHA PERENCANAAN USAHA CAFÉ LATTERMINAL
DI KOTA CIREBON**


NAMA : Rizky Amelia
NIM : 201722286
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Ignatius Purwanggono, S.Sos, MAP.
NIP. 19560720 199203 1 001

Pembimbing II,



Budi Wibowo, SE., MM.Par.
NIP. 19780908 201101 1 008

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : RIZKY AMELIA
Tempat/Tanggal lahir : CIREBON/20 MEI 1998
NIM : 201722286
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: **“PERENCANAAN USAHA CAFÉ LATTERMINAL DI KOTA CIREBON”** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian 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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, 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 saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Rizky Amelia
NIM : 20172286

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat, hidayah dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat waktu, yang mana Tugas Akhir ini merupakan syarat dalam menempuh studi pada program Diploma-III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, “ **PERENCANAAN USAHA *CAFÉ* LATTERMINAL DI KOTA CIREBON** ”.

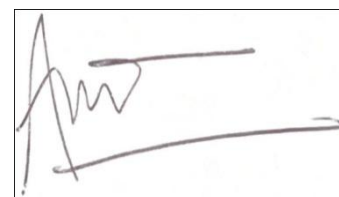
Dalam proses pencarian data sampai olahan data Tuga Akhir ini, penulis banyak memperoleh bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan banyak terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. Selaku Ketua Prodi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP. Selaku Pembimbing I yang telah membimbing serta memberi masukan dan saran untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Budi Wibowo, SE., MM.Par. Selaku Pembimbing II yang telah membimbing serta memberi masukan dan saran untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Dosen dan tenaga pengajar program studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orang Tua penulis yang telah memberikan berbagai dukungan dan dorongan, baik secara doa, moril maupun materil, dan juga memberikan motivasi tiada henti kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Elvara Adinda Yandhini Selaku rekan yang telah membantu.
10. Bluesuckan yang selalu memberi bantuan, dukungan, motivasi serta doa dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Teman-teman penulis dan berbagai pihak yang telah membantu serta mendukung dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar menciptakan hasil yang lebih baik. Semoga Tugas Akhir ini bisa bermanfaat bagi siapapun yang membacanya.

Bandung, 22 Desember 2020



Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	8
C. Visi dan Misi	13
D. SWOT Analysis.....	14
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	16
F. Jenis Badan Usaha	17
G. Aspek Legalitas	18
BAB II ASPEK PRODUK/JASA	21
A. Daftar dan deskripsi Produk/Jasa	21
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa	27
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	29
D. Penyajian dan Kemasan Produk	31
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	34
BAB III RENCANA PEMASARAN	36
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>).....	36
1. Segmentasi Pasar.....	36
2. Target Pasar.....	40
3. Penempatan Pasar (<i>Positioning</i>).....	40
B. Validasi produk.....	41
C. Kompetitor.....	45
D. Program pemasaran	47
E. Media Pemasaran	52

F. Proyeksi Penjualan	59
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	62
A. Identitas Owner	62
B. Struktur Organisasi	62
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	63
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	66
E. <i>Service Scape</i>	68
F. <i>Action Plan and Report</i>	73
BAB V ASPEK KEUANGAN	76
A. Metode Pencatatan Akuntansi	76
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	77
C. Time Value of Money (Nilai Waktu Uang).....	83
D. Pendanaan Investasi	85
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	87
F. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	91
DAFTAR PUSTAKA	94

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1	Laju Pertumbuhan Penduduk Per tahun 2018-2019.....	1
2	Persentase Penduduk Di Kota Cirebon.....	2
3	Jumlah Fasilitas Kepariwisata Di Kota Cirebon.....	3
4	Spesifikasi Produk <i>Cafe</i> Latterminal.....	17
5	<i>Recipe</i> Latterminal <i>Cafe</i>	23
6	Rincian Harga dari Menu Dessert Box.....	27
7	Rencana produksi Latterminal <i>Cafe</i>	30
8	Penyajian Dan Pengemasan Produk Latterminal <i>Cafe</i>	32
9	Penduduk Kecamatan Kesambi Berdasarkan Usia.....	39
10	Daftar Kompetitor di sekitar Lokasi Usaha.....	46
11	<i>Program</i> Pemasaran Latterminal <i>Cafe</i> selama 12 Bulan.....	51
12	Proyeksi Penjualan selama 12 Bulan.....	60
13	Proyeksi Penjualan selama 5 Tahun.....	61
14	<i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> Latterminal <i>Cafe</i>	64
15	<i>Manning Budget</i> Latterminal <i>Cafe</i>	67
16	<i>Action Plan</i> Latterminal <i>Cafe</i>	73
17	<i>Tangible Investment</i> Latterminal <i>Cafe</i>	78
18	Daftar Depresiasi <i>Tangible Investment</i>	79

19	Daftar Depresiasi <i>Tangible Investment Latterminal Cafe</i>	80
20	<i>Intangible Investment Latterminal Cafe</i>	81
21	Masa manfaat Tarif di Amortisasi.....	81
22	Amortisasi <i>Intangible Latterminal Cafe</i>	81
23	<i>Working Capital Latterminal Cafe</i>	82
24	<i>Investment Latterminal Cafe</i>	83
25	<i>Present Value Latterminal Cafe</i>	84
26	<i>Future Value Latterminal Cafe</i>	85
27	Rincian <i>Investment Latterminal Cafe</i>	86
28	<i>Loan Installment Latterminal Cafe</i>	86
29	Amortisasi Pinjaman Latterminal <i>Cafe</i>	87
30	<i>Variable Cost Latterminal Cafe</i>	88
31	<i>Fixed Cost Latterminal Cafe</i>	89
32	<i>Mixed Cost Latterminal Cafe</i>	89
33	<i>Payback Period Latterminal Cafe</i>	90
34	<i>Income Statment Latterminal Cafe</i>	91
35	<i>Cash Flow Projection Latterminal Cafe</i>	92

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
1	Logo Bisnis <i>Cafe</i> Latterterminal.....	9
2	Peta Lokasi Usaha.....	11
3	Tampak Depan Lokasi Usaha.....	12
4	Situasi Jalan di dekat Lokasi Usaha.....	12
5	Menu Latterterminal <i>Cafe</i>	22
6	Segmentasi Pasar di Sekitar Lokasi Usaha.....	37
7	Kecenderungan Masyarakat Menyukai Konsep Latterterminal <i>Cafe</i>	42
8	Kecenderungan Masyarakat Tertarik dengan Konsep <i>Latterterminal Cafe</i>	43
9	Ketertarikan Masyarakat Terhadap Produk Latterterminal <i>Cafe</i>	44
10	Kesesuaian Produk dengan Keinginan Masyarakat.....	45
11	Data Pengguna Internet di Indonesia.....	53
12	Data Media Sosial yang Paling Banyak Digunakan di Indonesia.....	54
13	Contoh <i>Posting-an</i> di Media Sosial <i>Instagram</i>	56

14	Contoh Promosi di Media Sosial Latterminal <i>Cafe</i>	56
15	Contoh <i>Banner</i> Promosi Latterminal <i>Cafe</i>	57
16	Contoh <i>Merchandise</i> Latterminal <i>Cafe</i>	58
17	Contoh Reklame Latterminal <i>Cafe</i>	59
18	Struktur Organisasi Latterminal <i>Cafe</i>	63
19	<i>Block Plan</i> Latterminal <i>Cafe</i>	68
20	<i>Layout</i> Latterminal <i>Cafe</i>	69
21	Desain Eksterior Latterminal <i>Cafe</i>	71
21	Desain <i>Interior</i> Latterminal <i>Cafe</i>	71

DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, R. A. (2010). *Pengantar Manajemen*. Malang: AE Publishing.
- Budiningsih, A. (2009). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Hendro. (2011). *Dasar-dasar Kewirausahaan*. Jakarta: Erlangga.
- Indonesia, Pemerintah. (2014). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Kafe*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Irham, Fahmi. (2013). *Manajemen Strategis Teori dan Aplikasi*. Bandung: Alfabeta, 2013.
- Kotler, Philip dan Gary Armstong. (2012). *Prinsip-prinsip Pemasaran. Vol. 1*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Phillip dan Kevin Lane Keller. (2012). *Marketing Management 14th Edition*. Boston: Prentice Hall.
- M.W, Atmodjo. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: Andi.
- Malhotra, Naresh K. (2005). *Riset Pemasaran*. Jakarta: Indeks Kelompok Gramedia.
- Nafarin, M. (2012). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.

- Nasrullah, Dr. Rulli. (2015). *Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi*. Bandung: Simbiosis Rekatama Media.
- Prawirosentono, Suryadi. (2009). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Prihantono, Agung. (2012). *Pengetahuan Kinerja Sumber Daya Manusia melalui Motivasi, Disiplin, Lingkungan Kerja dan Komitmen*. Yogyakarta: Deepublish.
- Prof. DR, H. Buchari Alma. (2010). *Pengantar Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Putong, Iskandar. (2015). *Pengantar Ekonomi Makro*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Rangkuti, Freddy. (2015). *Riset Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Rudianto. (2010). *Akuntansi Koperasi*. Jakarta: Erlangga..
- Saladin, Djaslim. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Bandung: Linda Karya.
- Sedarmayanti, Prof. Dr. Hj. (2010). *Sumber Daya Manusia dan Produktivitas Kerja*. Bandung: CV. Mandar Maju.
- Suliyanto, Dr. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: Andi.
- Tampubolon, Prof. Dr. Manahan P. (2014). *Manajemen Operasi dan Rantai Pemasok*. Bogor: Mitra Wacana Media.

<https://cirebonkota.bps.go.id/>

<https://indonesia.go.id/layanan/perdagangan/ekonomi/cara-mengurus-perizinan-kafe/>

<https://jdih.kemenparekraf.go.id/regulation/11405105#1/>

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kafe/>

<https://www.ombi.or.id/>

<https://satin.cirebonkota.go.id/>

<https://www.ukmindonesia.id/baca-izin/9/>