

**PERENCANAAN BISNIS WARUNG KOPI DAN KUE
WARCIS DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh:

ARGIA BARA MAHARDIKA

NIM : 2020407061

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

2023

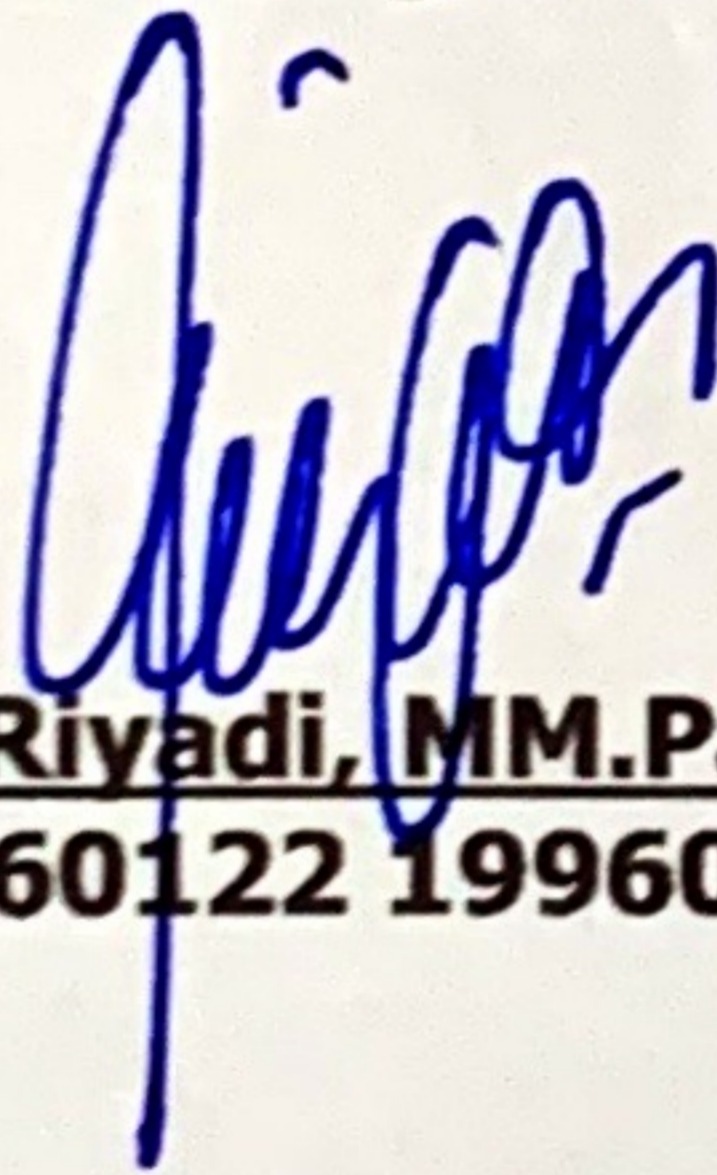
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS WARUNG KOPI DAN KUE *WARCIS* DI KOTA BANDUNG"

NAMA : ARGIA BARA MAHARDIKA
NIM : 2020407061
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing, Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dhony Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Bandung, 29 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

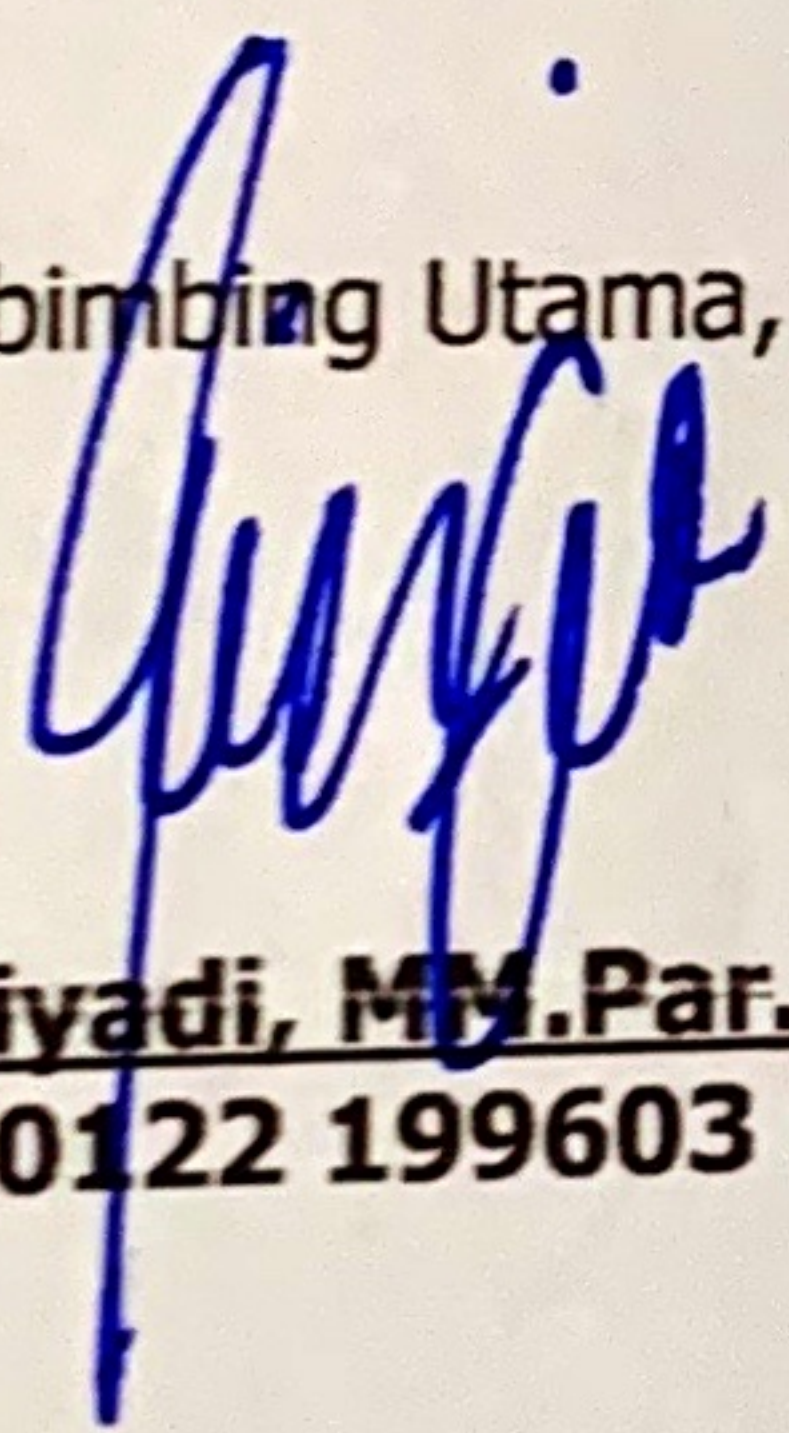
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

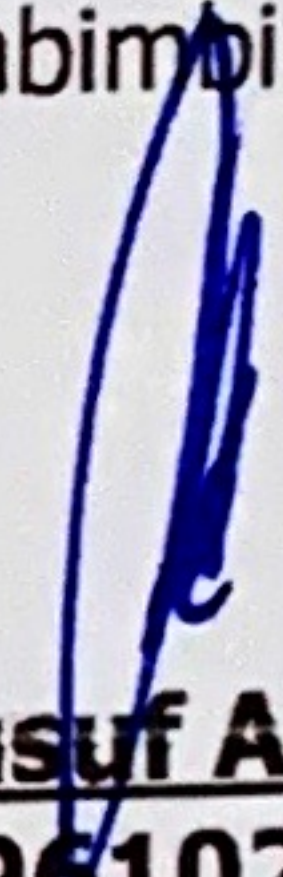
PERENCANAAN BISNIS WARUNG KOPI DAN KUE *WARCIS* DI KOTA BANDUNG

NAMA : Argia Bara Mahardika
NIM : 2020407061
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

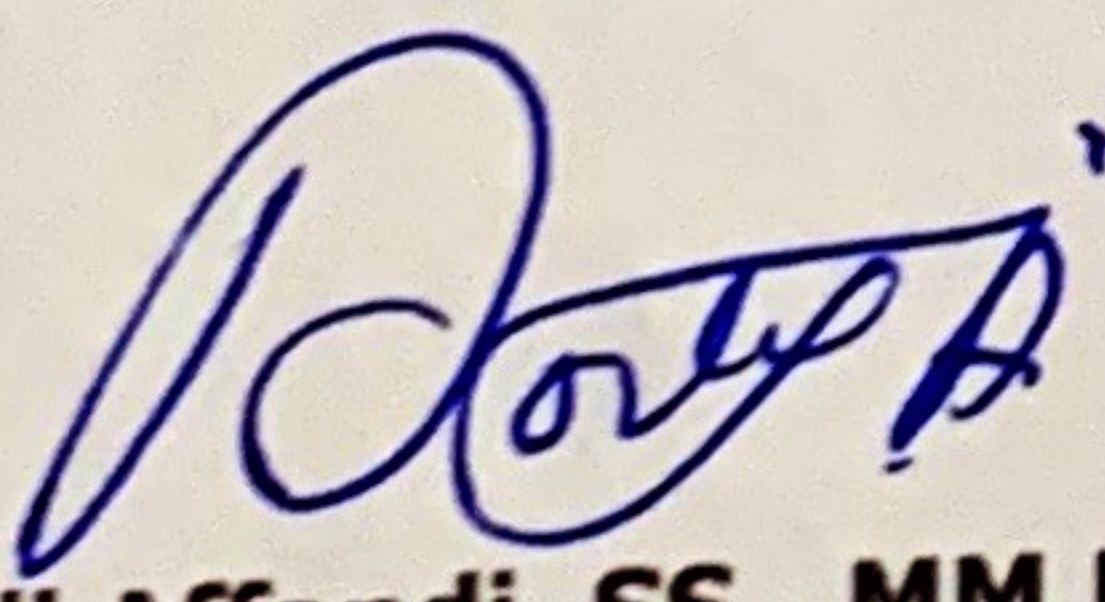
Pembimbing Utama,


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

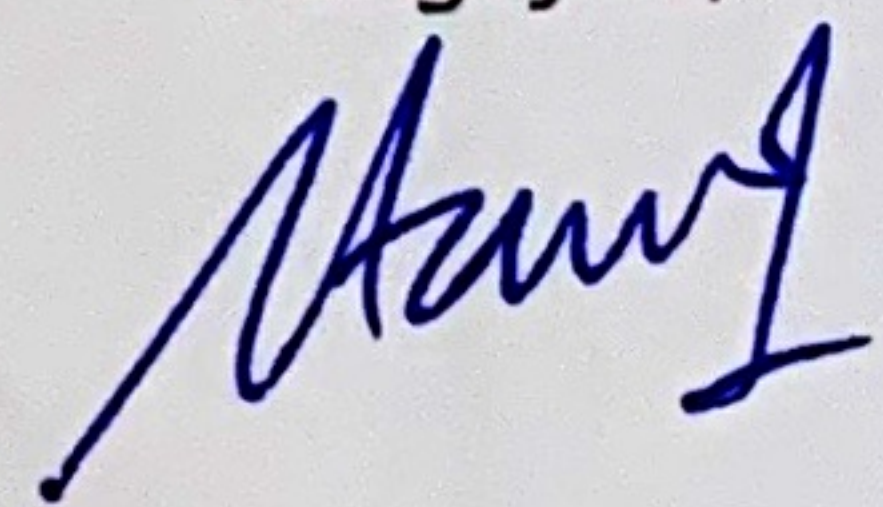
Pembimbing Pendamping,


Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji I,


Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Penguji II,


Ita Maemunah, SST.Par., MM.Par., CHE
NIP. 19761226 201101 2 003

Bandung, 29 Agustus 2023

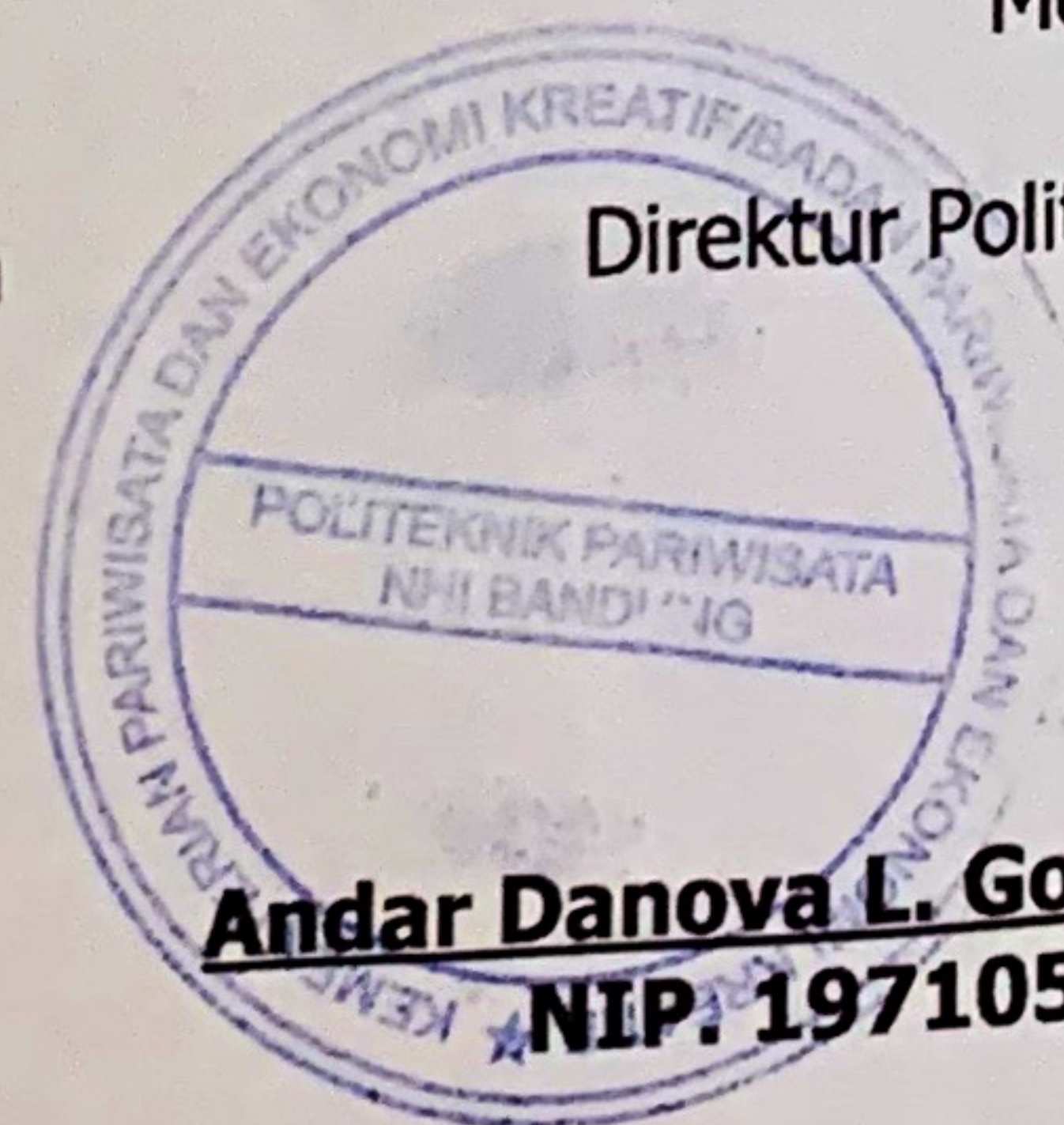
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Argia Bara Mahardika
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 Agustus 2002
NIM : 2020407061
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PERENCANAAN BISNIS WARUNG KOPI DAN KUE *WARCIS* 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 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 Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Argia Bara Mahardika

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah melimpahkan Rahmat serta karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat waktu, yang mana menjadi salah satu syarat kelulusan dalam menempuh jenjang Pendidikan Diploma-III pada Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “**PERENCANAAN BISNIS WARUNG KOPI DAN KUE WARCIS DI KOTA BANDUNG.**”

Penulis menyadari bahwa dalam melaksanakan penyusunan Tugas Akhir ini terdapat banyak kendala, namun berkat bantuan, bimbingan, dan dorongan yang telah diberikan kepada penulis baik moril, material, maupun spiritual dari berbagai pihak, penulis dapat melengkapi penyusunan penelitian ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam penulisan usulan penelitian ini kepada yang terhormat:

1. Bapak Andar Danova L Goeltom, S. Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.selaku Kepala bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., M.M.Par., CHE. Selaku ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Heru Riyadi, Dr., M.M.Par., CHE. Selaku pembimbing utama penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing serta memberi masukan dan saran untuk penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par. selaku pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan waktu serta arahan dan bimbingan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan staff Program Studi Tata Hidang yang telah memberi arahan dan memotivasi penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
8. Kepada kedua orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan dan dorongan kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Rekan-rekan TAH 6B yang selalu memberi dukungan, motivasi, serta doa dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Rekan-rekan penulis yang telah membantu serta mendukung dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Serta seluruh pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu-persatu oleh penulis yang telah membantu dan mendukung dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa upaya dalam penulisan Tugas Akhir ini jauh dari sempurna; Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk memperbaiki segala kesalahan dalam penulisan ini. Penulis berharap agar segala saran, kritik yang membangun, dan bantuan yang diberikan oleh berbagai pihak dapat menjadi ladang kebajikan. Tugas akhir ini diharapkan dapat bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Bandung, 3 Juli 2023

Argia Bara Mahardika

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
<u>DAFTAR ISI</u>	v
<u>DAFTAR TABEL</u>	viii
<u>DAFTAR GAMBAR</u>	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BALAKANG	1
B. GAMBARAN UMUM BISNIS	6
1. Deskripsi Bisnis	6
2. Deskripsi Logo dan Nama Usaha	8
3. Identitas Bisnis	9
C. VISI dan MISI	11
a) Visi	12
b) Misi	12
D. SWOT ANALYSIS	12
1. <u><i>Strength</i></u> (Kekuatan)	13
2. <u><i>Weakness</i></u> (Kelemahan)	14
3. <u><i>Opportunity</i></u> (Peluang).....	14
4. <u><i>Threats</i></u> (Ancaman).....	14
E. <u>SPESIFIKASI PRODUK DAN JASA</u>	14
F. <u>JENIS BADAN USAHA</u>	31
G. <u>ASPEK LEGALITAS</u>	31

<u>BAB II ASPEK PRODUK/JASA</u>	<u>33</u>
<u>A. Daftar dan Deskripsi Produk</u>	<u>33</u>
<u>B. Analisis Keunggulan Produk</u>	<u>34</u>
<u>C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi</u>	<u>35</u>
<u>D. Penyajian dan kemasan Produk</u>	<u>43</u>
<u>BAB III RENCANA PEMASARAN</u>	<u>45</u>
<u>A. Riset pasar</u>	<u>45</u>
<u>B. Validasi Produk</u>	<u>49</u>
<u>C. Kompetitor</u>	<u>51</u>
<u>D. Strategi Pemasaran</u>	<u>52</u>
<u>E. Media Pemasaran</u>	<u>55</u>
<u>F. Proyeksi Penjualan</u>	<u>55</u>
<u>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL</u>	<u>57</u>
<u>A. Identifikasi Owner</u>	<u>57</u>
<u>B. Struktur Organisasi</u>	<u>59</u>
<u>C. Job Analysis dan Job Description</u>	<u>60</u>
<u>D. Anggaran Tenaga kerja</u>	<u>60</u>
<u>E. Service Scape (Layo;ut)</u>	<u>60</u>
<u>BAB V ASPEK KEUANGAN</u>	<u>64</u>
<u>A. Metode Pencatatan Akuntansi</u>	<u>64</u>
<u>a. Cash Basis</u>	<u>64</u>

b.	<u>Accrual Basis</u>	64
B.	<u>Capital Expenditure</u>	65
a.	<u>Tangible investment</u>	65
b.	<u>Intangible Investment</u>	69
c.	<u>Working Capital</u>	70
C.	<u>Time value of Money (Nilai Waktu Uang)</u>	71
a.	<u>Present value</u>	71
b.	<u>Future Value</u>	72
D.	<u>Pendanaan Investasi</u>	73
a.	<u>Owner's Equity</u>	73
b.	<u>Debt(Bank/Other Loan)</u>	73
E.	<u>Penentuan Titik Impas dan laba yang Diharapkan</u>	75
a.	<u>Variable cost, fixed cost, dan mixed cost</u>	75
b.	<u>Breakeven Point</u>	77
c.	<u>Cost Volume Profit</u>	77
F.	<u>Identifikasi Cash Flow dan outflow</u>	78
a.	<u>Operating Budget</u>	78
b.	<u>Cas Flow Projection</u>	79
c.	<u>Pengaruh Makro Ekonomi</u>	81
	<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	82

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rekapitulasi jumlah kunjungan wisatawan tahun 2019-2021	2
Tabel 1.2 Business Model Canva (BMC)	6
<u>Tabel 1.3 Spesifikasi Produk Kopi</u>	15
<u>Tabel 1.4 Spesifikasi Produk Kue kering</u>	25
<u>Tabel 2.1 Varian Menu</u>	33
<u>Tabel 2.2 Perhitungan Harga jual per porsi varian Kopi</u>	35
<u>Tabel 2.3 Perhitungan Harga jual per porsi varian Kue Kering</u>	39
<u>Tabel 2.4 Penyajian produk WARCIS</u>	44
<u>Tabel 3.1 Daftar usaha sejenis atau Pesaing di Sekitar Recana Lokasi</u>	51
<u>Tabel 3.2 Pesaing Usaha Tidak Sejenis</u>	52
<u>Tabel 3.3 Rincian Program Pemasaran</u>	53
<u>Tabel 3.4 Proyeksi Penjualan Kopi</u>	55
<u>Tabel 3.5 Proyeksi penjualan Kue Kering</u>	56
<u>Tabel 4.1 Job Analysis dan Job Description</u>	57
<u>Tabel 4.2 Perencanaan Anggaran Karyawan</u>	60
<u>Tabel 5.1 Initial Invetment WARCIS</u>	65
Tabel 5.2 Tangible Investment WARCIS	66
<u>Tabel 5.3 Tarif dan Masa Manfaat Penyusutan Fiskal</u>	67
<u>Tabel 5.4 Perhitungan Depresiasi Tangible Investment WARCIS</u>	68
<u>Tabel 5.5 Intangible Investment WARCIS</u>	69
<u>Tabel 5.6 Masa Manfaat dan Tarif Amortisasi</u>	70
<u>Tabel 5.7 Working Capital WARCIS</u>	70
<u>Tabel 5.8 Perhitungan Present Value WARCIS</u>	72
<u>Tabel 5.9 Perhitungan Future Value WACIS</u>	54

<u>Tabel 5.10 Pembagian Modal WARCIS</u>	74
<u>Tabel 5.11 Loan Instalment Schedule WARCIS</u>	74
<u>Tabel 5.12 Variable Cost WARCIS</u>	76
<u>Tabel 5.13 Fixed Cost WARCIS</u>	76
<u>Tabel 5.14 Mixed Cost WARCIS</u>	76
<u>Tabel 5.15 Breakeven point WARCIS</u>	77
<u>Tabel 5.16 Income Statement WARCIS</u>	79
<u>Tabel 5.17 Cash Flow Projection WACIS</u>	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Usaha	8
Gambar 1.2 Peta Lokasi	10
Gambar 1.3 Lokasi Bisnis	10
Gambar 3.1 Hasil Survei Umur Responden	31
Gambar 3.2 Varian Kopi yang diminati (5 Teratas)	49
Gambar 3.3 Varian Kue Kering yang diminati (5 Teratas).....	50
Gambar 3.4 Media pemasaran yang disenangi	50
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	61
Gambar 4.2 Denah 2D	62
Gambar 4.3 Denah 3D	62
Gambar 4.4 Service Flow	62

DAFTAR PUSTAKA

Bandung, W. R. K. (n.d.). Website Resmi Kota Bandung - Tentang Kota Bandung.

<https://www.bandung.go.id>. <https://www.bandung.go.id/profile>

<https://jabar.bps.go.id/indicator/163/319/1/produksi-tanaman-kopi-.html>

Rata-Rata Pengeluaran PerKapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Mi-numan Jadi di Kota Bandung (Rupiah/Kapita/Minggu), 2019-2021. (n.d.). bandungkota.bps.go.id.

<https://bandungkota.bps.go.id/indicator/5/1288/1/rata-rata-pengeluaran-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-minuman-jadi-di-kota-bandung.html>

<https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-6049917/bisnis-pengertian-tujuan-jenis-dan-contohnya>

STATISTIK PENDAHULUAN TENAGA KERJA PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF 2018-2021. (n.d.). In kemenparekraf.go.id.

<https://api2.kemenparekraf.go.id/storage/app/uploads/public/63e/d99/bb5/63ed99bb5d83b591570455.pdf>

[https://lms-par-](https://lms-par-alel.esaunggul.ac.id/pluginfile.php?file=/69730/mod_resource/content/1/Visi,+Misi,+dan+Tujuan.pdf)

[alel.esaunggul.ac.id/pluginfile.php?file=/69730/mod_resource/content/1/Visi,+Misi,+dan+Tujuan.pdf](https://lms-par-alel.esaunggul.ac.id/pluginfile.php?file=/69730/mod_resource/content/1/Visi,+Misi,+dan+Tujuan.pdf)

[https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/16405/05.2%20bab%202.pdf?sequence=6&isAllowed=y#:~:text=Menurut%20Freddy%20\(2013\)%2C%20analisis,\)%20dan%20ancaman%20\(Threats\).](https://dspace.uui.ac.id/bitstream/handle/123456789/16405/05.2%20bab%202.pdf?sequence=6&isAllowed=y#:~:text=Menurut%20Freddy%20(2013)%2C%20analisis,)%20dan%20ancaman%20(Threats).)

<https://sukorejo.semarangkota.go.id/umkm#:~:text=Seperti%20diatur%20dalam%20peraturan%20perundang,usaha%20kecil%2C%20dan%20usaha%20menengah.>

<https://kppu.go.id/wp-content/uploads/2020/06/PP-no-17-tahun-2013.pdf>

Hendro. (2011). Dasar-dasar Kewirausahaan Panduan bagi Mahasiswa untuk Mengenal, Memahami dan Memasuki Dunia Bisnis . Jakarta: Erlangga.

Kotler, P., & Amstrong, G. (2001). Marketing Management. Jakarta: Prenhallin-do

Sedarmayanti. (2010). Sumber Daya Manusia dan Produktivitas Kerja. Bandung: CV Bandar Maju.

Robbin, S., & Coulter, M. (2007). Manajemen : Edisi Kedelapan. Jakarta: PT In-deks

<https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/810-apa-yang-dimaksud-dengan-perencanaan-kapasitas>

<https://www.rumahumkm.net/2017/01/mutu-produk.html>

[https://accounting.binus.ac.id/2021/12/01/mengenal-manfaat-dan-cara-pembuatan-sop-yang-baik/#:~:text=Standar%20Operasional%20Prosedur%20\(SOP\)%20merupakan%20suatu%20pedoman%20atau%20acuan%20untuk,prosedural%20sesuai%20tata%20kerja%2C%20prosedur](https://accounting.binus.ac.id/2021/12/01/mengenal-manfaat-dan-cara-pembuatan-sop-yang-baik/#:~:text=Standar%20Operasional%20Prosedur%20(SOP)%20merupakan%20suatu%20pedoman%20atau%20acuan%20untuk,prosedural%20sesuai%20tata%20kerja%2C%20prosedur)

<https://info.populix.co/articles/riset-pasar-adalah/>

Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). Marketing Management 14th Edition. Boston: Prentice Hall.

<https://www.hubster.co.id/blog/strategi-pemasaran-usaha-kuliner>

<https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=535724>

<https://onesearch.id/Author/Home?author=Siswanto%2C+Bedjo>

[hubster.co.id/blog/contoh-marketing-plan-restoran](https://www.hubster.co.id/blog/contoh-marketing-plan-restoran)

<https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/789-memahami-cash-basis-vs-accrual-ba->

