

**PERENCANAAN BISNIS *ARTESSEN: ART EXPERIENCE DESSERT*
CAFÉ**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh

MUTHIA AZZAHRA

NIM : 2020411014

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS *ARTESEN: ART EXPERIENCE*
*DESSERT CAFÉ***

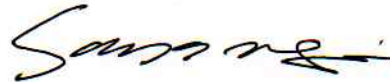
NAMA : MUTHIA AZZAHRA
NIM : 2020411014
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Dr. Lien Maulina, S.Sos. M.Pd., CHE.
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP 19860405 201101 2 008

Bandung, 20 Agustus 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS ARTESSEN: *ART EXPERIENCE DESSERT CAFE*

NAMA : Muthia Azzahra
NIM : 2020411014
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



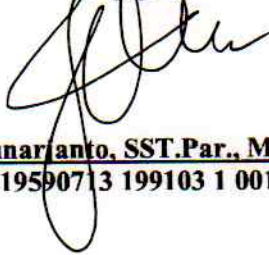
Dr. Lien Maulina, S.Sos. M.Pd., CHE
NIP. 19601202 198203 2 001

Pembimbing Pendamping,



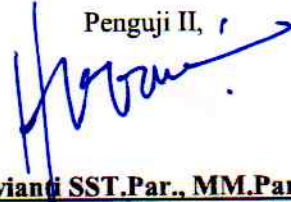
Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.
NIP. 19860405 201101 2 008

Penguji I,



Djauhar Arifin Sunarjanto, SST.Par., M.M., CPM (A)
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji II,



Selvi Novianti SST.Par., MM.Par., CHE
NIP 19851111 201101 2 017

Bandung, 21 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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama : Muthia Azzahra
Tempat/Tanggal Lahir : Garut, 22 Desember 2002
NIM : 2020411014
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS ARTESSEN: ART EXPERIENCE DESSERT CAFÉ
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/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendata 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 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, 28 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Muthia Azzahra

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS *ARTESSEN: ART EXPERIENCE*
*DESSERT CAFÉ***

NAMA : MUTHIA AZZAHRA
NIM : 2020411014
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Dr. Lien Maulina, S.Sos, M.Pd., CHE.

NIP. 19601202 198203 2 001

Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc.

NIP 19860405 201101 2 008

Bandung, 21 Juni 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE

19710316 199603 2 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas izin, karunia serta rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian yang mana merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Jurusan Hospitaliti, Program Studi Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul,

**“PERENCANAAN BISNIS *ARTESSEN: ART EXPERIENCE DESSERT*
CAFÉ”.**

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu penulis secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pembuatan usulan penelitian ini, yaitu :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc. selaku direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE, selaku Kepala Bagian. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MPPar. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos, M.Pd., CHE. selaku pembimbing utama yang telah membimbing, memberi masukan serta motivasi kepada penulis.

6. Ibu Sandra Sanggramasari, SE., M.Sc. selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan masukan serta motivasi kepada penulis.
7. Seluruh staf pengajar Seni Pengolahan Patiseri khususnya dan seluruh jajaran dosen serta karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Keluarga penulis, khususnya kedua orang tua dan kedua kakak penulis yang senantiasa memberikan doa, saran, dan dukungan kepada penulis.
9. Teman-teman dan berbagai pihak lainnya yang tidak pernah lelah memberikan bantuan, dukungan dan motivasi kepada penulis hingga usulan penelitian ini dapat selesai pada waktunya.

Akhir kata, penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak untuk usulan penelitian penulis demi perbaikan di kemudian hari. Semoga usulan penelitian ini dapat bermanfaat dan berguna bagi seluruh pembaca.

Bandung, 30 April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Gambaran Umum Bisnis	6
1.3. Visi dan Misi.....	10
1.4. Analisis SWOT	11
1.5. Spesifikasi Produk / Jasa.....	14
1.6. Jenis Usaha / Aspek Legalitas.....	18
BAB II ASPEK PRODUK / JASA	26
2.1. Daftar dan Deskripsi Produk.....	26
2.2. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	31
2.3. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	32
2.4. Penyajian dan Kemasan Produk / Jasa	33
2.5. Mekanisme <i>Quality Check</i>	37
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	39
3.1. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	39
3.2. Validasi Produk.....	48
3.3. Kompetitor	49
3.4. Program Pemasaran.....	51
3.5. Media Pemasaran	58
3.6. Proyeksi Penjualan.....	58
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	60

4.1 Identitas Owner/Founder	60
4.2. Struktur Organisasi	61
4.3. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	62
4.4. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	66
4.5. <i>Service Scope (Layout/Flow)</i>	67
4.6. <i>Action Plan & Report</i>	69
BAB V ASPEK KEUANGAN	70
5.1. Metode Pencatatan Akuntansi	70
5.2. Identifikasi Initial Investment (<i>Capital Expenditure</i>)	73
5.3. Nilai Waktu Uang (<i>Time Value of Money</i>).....	78
5.4. Pendanaan Investasi.....	80
5.5. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	81
5.6. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	85
Daftar Pustaka	90
Lampiran	93

DAFTAR TABEL

TABEL 1	
PERKEMBANGAN USAHA SUBSEKTOR KULINER BANDUNG.....	2
TABEL 2	
<i>DESSERT CAFÉ</i> DI BANDUNG DAN SEKITARNYA.....	4
TABEL 3	
SWOT ANALYSIS	12
TABEL 4	
INFORMASI KEGIATAN <i>WORKSHOP</i> ARTESSEN	16
TABEL 5	
MENU MINUMAN <i>ARTESSEN</i>	27
TABEL 6	
MENU <i>DESSERT</i> <i>ARTESSEN</i>	29
TABEL 7	
JADWAL <i>WORKSHOP</i>	31
TABEL 8	
WADAH PENYAJIAN MAKANAN DAN MINUMAN <i>ARTESSEN</i>	34
TABEL 9	
<i>QUALITY CHECK</i> HARIAN <i>ARTESSEN</i>	38
TABEL 10	
KOMPETITOR <i>ARTESSEN</i>	50
TABEL 11	
RENCANA PROGRAM PEMASARAN <i>ARTESSEN</i>	53
TABEL 12	
PROYEKSI PENJUALAN <i>ARTESSEN</i> DALAM 5 TAHUN.....	59
TABEL 13	
IDENTITAS <i>OWNER/FOUNDER</i>	60
TABEL 14	
STRUKTUR ORGANISASI <i>ARTESSEN</i>	61
TABEL 15	
KRITERIA JABATAN DI <i>ARTESSEN</i>	62
TABEL 16	
ANGGARAN TENAGA KERJA <i>ARTESSEN</i>	66

TABEL 17	
<i>ACTION PLAN ARTESSEN 2024</i>	69
TABEL 18	
KONSEP DUA PILAR BASIS AKRUAL	71
TABEL 19	
KONSEP DUA PRINSIP BASIS KAS	72
TABEL 20	
TARIF DEPRESIASI.....	74
TABEL 21	
<i>TANGIBLE INVESTMENT & DEPRESIASI ARTESSEN</i>	75
TABEL 22	
TARIF AMORTISASI.....	76
TABEL 23	
<i>INTANGIBLE INVESTMENT DAN AMORTISASI ARTESSEN</i>	77
TABEL 24	
<i>WORKING CAPITAL ARTESSEN</i>	77
TABEL 25	
<i>NET PRESENT VALUE ARTESSEN</i>	799
TABEL 26	
<i>FUTURE VALUE ARTESSEN</i>	80
TABEL 27	
KEBUTUHAN MODAL <i>ARTESSEN</i>	81
TABEL 28	
<i>VARIABLE COST DAN FIXED COST ARTESSEN</i>	82
TABEL 29	
RUMUS <i>BREAK EVEN POINT</i>	83
TABEL 30	
<i>BREAK EVEN POINT ARTESSEN</i>	84
TABEL 31	
<i>COST VOLUME PROFIT THE ARTESSEN</i>	85
TABEL 32	
<i>INCOME STATEMENT THE ARTESSEN</i>	86
TABEL 33	
<i>OPERATIONAL CASH FLOW ARTESSEN</i>	87
TABEL 34	
<i>CASH INFLOW DAN CASH OUT FLOW ARTESSEN</i>	87

TABEL 35	
INFLASI DI INDONESIA 2018 – 2022	88

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1	
LOGO ARTESSEN	9
GAMBAR 1.2	
NPWP ARTESSEN	23
GAMBAR 3.1	
DOMISILI RESPONDEN	41
GAMBAR 3.2	
USIA RESPONDEN.....	42
GAMBAR 3.3	
PROFESI RESPONDEN.....	43
GAMBAR 3.4	
KETERTARIKAN KEGIATAN <i>WORKSHOP</i>	44
GAMBAR 3.5	
KETERTARIKAN RESPONDEN PADA KEGIATAN <i>EDIBLE ART</i>	46
GAMBAR 4.1	
<i>SERVICE SCAPE</i> LANTAI 1 <i>ARTESSEN</i>	67
GAMBAR 4.1	
<i>SERVICE SCAPE</i> LANTAI 2 <i>ARTESSEN</i>	68

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1	
RISET PASAR	93
LAMPIRAN 2	
<i>RECIPE COSTING</i>	99
LAMPIRAN 3	
PLAGIARISME	109

DAFTAR PUSTAKA

- Booms, Bernard dan Mary J. Bitner. 1981. Marketing Strategies and Organizational Structures for Service Firms. Sage Journal. Vol.23. Issue 1. Halaman 35
- Brealey, Richard, dkk. 2017. *Principles of Corporate Finance*. University of Phoenix. New York: McGraw-Hill.
- Gramedia. Tanpa Tahun. Quality Control atau Pengendalian Mutu dalam Perusahaan. Diakses pada 02 Mei 2023 melalui <https://www.gramedia.com/literasi/quality-control-pengendalian-mutu/>
- Kurniawan, Toni, dkk. 2018. Mobilitas Sosial Masyarakat Pasca Pembangunan Perumahan Kota Baru Parahyangan. Jurnal Pemikiran dan Penelitian Sosiologi. Vol. 3. No.1. Halaman 85 – 89.
- Lee, Debora, dkk. 2020. Effects of Dessert Café Enviromental Characteristics on Overall Quality, Brand Image, and Loyalty. Vol.11. No.3. Halaman 43 – 57.
- Pemerintah Indonesia. 2020. Undang-Undang Cipta Kerja No.11 tentang Badan Usaha.
- Pemerintah Kota Bandung. 2012. Peraturan Daerah Kota Bandung No.7 tentang Penyelenggaraan Kepariwisataaan.
- Pertiwi, Bumi Pelangi. 2018. Bandung Kota Kuliner Kreatif. Artikel Kompasiana. Diakses pada 24 April 2023 melalui <https://www.kompasiana.com/pelangibumipertiwi/54f7be67a33311df1d8b48ef/bandung-kota-kuliner-kreatif>

- Restu. 2023. *Cash Flow*: Pengertian, Jenis, dan Metode. Diakses pada 26 Juni 2023 melalui https://www.gamedia.com/best-seller/cash-flow/#1_Cash_Inflow
- Rifka, Isna. 2022. Pengertian dan Jenis-jenis Perusahaan Berdasarkan Bentuk Badan Usaha. Diakses pada 20 April 2023 melalui <https://money.kompas.com/read/2022/02/09/143852226/pengertian-dan-jenis-jenis-perusahaan-berdasarkan-bentuk-badan-usaha?page=all> diakses pada tanggal 3 Oktober 2022
- Rita. 2020. Service Scape. Diakses pada 20 Juni 2023 melalui <https://bbs.binus.ac.id/gbm/2020/07/27/servicescape/>
- Riter, George dan Barry Smart. 2001. *Handbook of Social Theory*. London: Sage Publications.
- Robbins, Stephen. 2019. *Organizational Behavior*. San Diego: Pearson.
- Rohim, Ihwanu. 2018. Penentuan Kapasitas Produksi. Diakses pada 26 April 2023 melalui <https://dconsultingbusinessconsultant.com/penentuan-kapasitas-produksi/#:~:text=Kapasitas%20produksi%20tersebut%20ditentukan%20berdasarkan,kapasitas%20bahan%20baku%2C%20kapasitas%20modal>
- Rokom. 2021. Kemenkes Beberkan Masalah Permasalahan Kesehatan Jiwa di Indonesia. Artikel sehatNegeriku. Diakses pada 23 April 2023 melalui <https://sehatnegeriku.kemkes.go.id/baca/rilis-media/20211007/1338675/kemenkes-beberkan-masalah-permasalahan-kesehatan-jiwa-di-indonesia/>

Susanto, Monika dan Andreas Pandu Setiawan. 2014. Perancangan Interior Café Dessert dan Cake Shop di Surabaya. Jurnal INTRA. Vol.2 No.2. Halaman 271 – 273.

The World Bank. 2022. GDP Growth (Annual %) – Indonesia. The World Bank Organization.

Tim CNN Indonesia. 2021. Survei: Mayoritas Netizen Burnout Gara-gara Pekerjaan. Artikel CNN Indonesia. Diakses pada 26 April 2023 melalui <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20210820191614-255-683206/survei-mayoritas-netizen-burnout-gara-gara-pekerjaan>