

PERENCANAAN BISNIS *GIWAJIB CAFÉ*

DI KABUPATEN BANDUNG

Tugas Akhir

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada Program

Diploma III



Oleh:

FIRDA AYUNI LESTARI

Nomor Induk: 2020407047

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

"PERENCANAAN BISNIS GIWAJIB CAFE DI KABUPATEN BANDUNG"

NAMA : FIRDA A YUNI LESTARI
NIM : 2020407047
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Ridwan Iskandar, SE., MM.

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

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS GIWAJIB CAFE DI KABUPATEN BANDUNG"

NAMA : FIRDA AYUNI LESTARI
NIM : 2020407047
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pengaji I,

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

Pengaji II,

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

Bandung, Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par Ch.
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 : Firda Ayuni Lestari
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 17 Juni 2002
NIM : 2020407047
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul : “**Perencanaan Bisnis Giwajib café di Kabupaten 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, 3 Juli 2023

Yang



Firda Ayuni Lestari

2020407047

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkah dan rahmatnya yang diberikan kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan usulan penelitian yang di ajukan sebagai salah satu syarat menempuh studi program Diploma III, yang berjudul **PERENCANAAN BISNIS GIWAJIB CAFÉ DI KABUPATEN BANDUNG.**

Dalam pembuatan tugas akhir ini, secara langsung atau tidak langsung dengan rasa hormat penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada yang telah memberikan dukungan. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada :

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.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., M.M.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Dr. Lien Maulina. M. Pd., CHE selaku pembimbing utama yang Telah meluangkan waktunya untuk memberikan usulan ide dalam proses pembuatan tugas akhir penulis

6. Bapak Ridwan Iskandar. SE., MM. Selaku pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan usluan ide dalam proses pembuatan tugas akhir penulis.
7. Bapak dan Ibu dosen serta staff pengajar Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
8. Kepada keluarga dan rekan – rekan yang telah memberikan dukungan dalam penggerjaan tugas akhir penulis.

Bandung, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	3
C. Visi dan Misi	8
D. Analisis SWOT	9
E. Spesifikasi Produk.....	10
F. Jenis Badan Usaha.....	12
G. Aspek Legalitas.....	13
BAB II.....	14
ASPEK PRODUK.....	14
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	14
B. Analisa Keunggulan Produk	15
C. Penentuan Kapasitas dan Recana Produksi.....	16
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	19
E. Mekanisme Quality check.....	22
BAB III	24
RENCANA PEMASARAN.....	24
A. Riset Pasar (Segmenting, Targeting, Postioning)	24
B. Validasi produk	26
C. Kompetitor	27
D. Program Pemasaran.....	28

E. Media Pemasaran	30
F. Proyeksi Penjualan	32
BAB IV	34
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	34
A. Identitas Owner	34
B. Struktur Organisasi	35
C. Job Analysis dan Job Description	36
D. <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	38
E. Service Scape (Layout/Flow)	39
F. Action Plan & Report	42
BAB V	43
ASPEK KEUANGAN	43
A. Metode Pencatatan Akutansi	43
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	44
C. Pendanaan Investasi	49
D. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan	50
E. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	53
Daftar Pustaka	57
LAMPIRAN	59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. 1 Logo “Giwajib café”	6
1. 2 Lokasi Giwajib Cafe	7
2. 1 Desain Menu	15
3. 1 Brosur Grand Opening	31
4. 1 Struktur Organisasi	36
4. 2 Tampak Depan	39
4. 3 Tampak dalam	39
4. 4 Area Kasir & Bar	40
4. 5 Area outdor	40
4. 6 Area lantai 2	40
4. 7 Denah 2 D	41
4. 8 Denah 2 D Lantai 2	41

DAFTAR TABEL

	Halaman
<i>1. 1 DAFTAR USAHA CAFÉ DI KABUPATEN BANDUNG1</i>	4
<i>1. 2 ANALISA SWOT.....</i>	10
<i>2. 1 Bahan dan Biaya Produksi</i>	16
<i>2. 2 Kemasan Produk</i>	20
<i>2. 3 Jenis Quality Check Yang di Gunakan</i>	23
<i>3. 1 Validasi Produk.....</i>	26
<i>3. 2 Kompetitor Giwajib café</i>	27
<i>3. 3 Program Pemasaran.....</i>	29
<i>3. 4 Proyeksi Penjualan</i>	33
<i>4. 1 Identitas Owner</i>	34
<i>4. 2 Job Analysis</i>	37
<i>4. 3 Anggaran Tenaga Kerja</i>	38
<i>4. 4 Action Plan.....</i>	42
<i>5. 1 Tangible Investment Furniture</i>	45
<i>5. 2 Tangible investment Fixture</i>	46
<i>5. 3 Tangible Investment Equipment</i>	46
<i>5. 4 Tangible Investment Miscellaneous.....</i>	47
<i>5. 5 Tangible Investment Sanitataion Equipment</i>	47
<i>5. 6 Intangible Investment Giwajib Café</i>	48
<i>5. 7 Working Capital</i>	48
<i>5. 8 Fixed cost</i>	51
<i>5. 9 Mixed Cost.....</i>	51
<i>5. 10 Cash outflow</i>	53
<i>5. 11 Cash inflow</i>	54
<i>5. 12 Income Steatment.....</i>	54
<i>5. 13 Cashflow Projection</i>	56

Daftar Pustaka

- aditya. (2010). *factor pembentuk budaya organisasi visi & misi.* medan.
- American Society for Quality.* (2018). Retrieved from Defining Produst Spesifications: <https://asq.org/quality-resources/learn-about-standards>
- arman. (2008). *visi dan misi perusahaan, The Global source for summaries & review.*
- Bastian, I. (2006). *Sistem Akuntansi Sektor Publik, Edisi 2.* Jakarta: salemba empat.
- Ebert, G. (2013). *Business esential. Prentive hall.*
- Ebert, G. (2013). *The broad sense of business is all activities and intuitions of producing goods and services in everyday life, while the narrow sense of business is an organization that provides goods and services with the aim of making a profit. Bussines Essentials.*
- fantinus, a. (2017). *Jump.* jakarta: B First.
- harahap, s. s. (2004). *Analisis krisis keuangan.* jakarta: rajawali pers.
- kasmir. (2016). *Analisis Laporan Keuangan.* Jakarta: PT. RajaGrafindo Persada.
- Kotler, p. a. (2009). In *Manajemen pemasaran, Edisi Jilid 1.* Jakarta: Erlangga.
- Permenaker. (2020). *Gaji / Upah.* Peraturan Menteri Ketenagakerjaan.
- porter, m. (2013). *Competitive Advantage Keunggulan Bersaing.* karisma.
- putra, b. z. (2015). In *Cara berpikir kompetitior bisnis dari produk-produknya* (p. 16). Yogyakarta: FlashBooks.
- Quality, A. S. (2018). *Defining Product Spesification.* Retrieved from American Society for Quality: <https://asq.org/quality-resourcer/learn-about-standard>
- rangkuti, F. (2016). *teknik membedakan kass bisnis analisis SWOT.* jakarta: PT. Gramedia.

- seto, a. (2022). *Studi Kelayakan Bisnis*. jakarta: Get press.
- Sifa, N. A. (2022). *KEWIRAUSAHAAN*. Purwodadi, jawatengah: CV. SARNU UNTUNG.
- sudarsono, h. (2020). *Manajemen Pemasaran*. jember: pustaka abadi.
- sudaryono. (2016). *Manajemen pemasaran: teori & implementasi*. Yogyakarta: penerbit andi.
- Supriyanto. (2000). Definisi Quality Control. 93.
- tandelilin, e. (2012). *analisis investasi dan manajemen porofolio*. Yogyakarta.
- tanjung. (2013). *Akuntansi Pemerintahan Daerah Berbasis Akrual*. bandung: alfabeta.
- Tjiptono, f. (2017). *pemasaran strategik*.
- vivian, N. &. (2019). *Penerapan ornamen residansial pada kafe*. unikom.