

PERENCANAAN BISNIS SINGGAH TUJU CAFÉ DI CISARUA KABUPATEN BANDUNG BARAT

TUGAS AKHIR

Dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :

Liztya

Nomor Induk : 2020407084

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

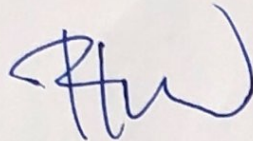
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS SINGGAH TUJU CAFE DI CISARUA KABUPATEN BANDUNG BARAT"

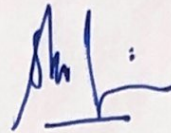
NAMA : LIZTYA
NIM : 2020407084
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



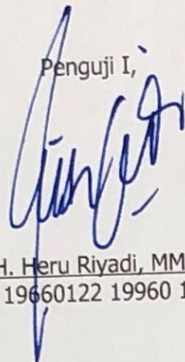
Ridwan Iskandar, SE., MM.

Pembimbing Pendamping,



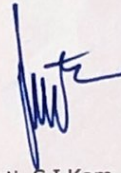
Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE.
NIP. 19620730 198803 2 001

Penguji I,



Dr. H. Heru Riyadi, MM.Par.
NIP. 19660122 19960 1 001

Penguji II,

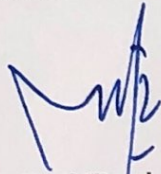


Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par, CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, 21 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par CHE.
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 : Liztya
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 18 Januari 2002
NIM : 2020407084
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul : **“Perencanaan Bisnis Singgah Tuju Café di Cisarua Kabupaten Bandung Barat”** ini merupakan hasil karya saya sendiri, dan 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 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 Politeknik Priwisata 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



Liztya
NIM. 2020407084

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis mampu menyusun serta menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar. Penyusunan Tugas Akhir ini menjadi salah satu syarat wajib agar dapat menyelesaikan studi Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS SINGGAH TUJU CAFÉ DI CISARUA KABUPATEN BANDUNG BARAT”**.

Penulis sadar memiliki banyak kesalahan selama proses penyusunan Tugas Akhir ini. Namun dalam upaya menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini penulis dengan penuh rasa syukur mendapat banyak arahan, motivasi dan dorongan semangat. Tanpa adanya bantuan serta arahan dari semua pihak, penulis tidak akan mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar. Oleh karena itu, izinkan penulis untuk menyampaikan ungkapan terima kasih yang terdalam 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 dan Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MM. Par., CHE., CHA. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu, Hanna Daniati, S.I.Kom., Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah bersedia memberikan masukan, arahan, dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
 6. Ibu, Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CHE. Selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang sudah bersedia memberikan bantuan dan motivasi bagi penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
 7. Seluruh jajaran dosen khususnya dari Program Studi Tata Hidang yang telah memeberikan ilmu yang sangat bermanfaat bagi penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
 8. Kedua Orang Tua penulis serta seluruh keluarga besar penulis yang telah memberikan kasih sayang, doa, nasehat serta kesabarannya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
 9. Seluruh teman – teman peulis dari kelas TAH 6B yang selalu memberikan semangat kepada penulis sehingga Tugas Akhir ini mampu penulis selesaikan.
- Penulis dengan sadar mengakui bahwa masih banyaknya kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini, oleh karena itu penulis dengan terbuka menerima seluruh kritik, saran maupun masukan dari pembaca. Diharapkan Tugas Akhir yang penulis susun ini bisa bermanfaat bagi penulis maupun para pembaca.

Bandung, 3 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	6
1. Deskripsi Bisnis.....	6
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	8
3. Identitas Bisnis.....	9
C. Visi dan Misi.....	11
D. SWOT Analysis.....	12
E. Spesifikasi Produk.....	13
F. Jenis Badan Usaha.....	13
G. Aspek Legalitas.....	14
BAB II.....	15
ASPEK PRODUK.....	15
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	15
B. Analisa Keunggulan Produk.....	22
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	23
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	23
1. Penyajian Produk.....	24

2. Kemasan Produk.....	25
E. Mekanisme Quality Check.....	27
1. Cara Penyimpanan	27
2. Menu	29
3. Sistem Distribusi	29
4. Jadwal Quality Check	29
BAB III.....	31
RENCANA PEMASARAN.....	31
A. Riset Pasar (Segmenting, Targeting, Positioning)	31
1. Segmenting.....	31
2. Targeting	32
3. Positioning.....	33
B. Validasi Produk – Market Fit.....	33
C. Kompetitor	34
D. Program Pemasaran.....	36
1. Product (Produk)	36
2. Price (Harga)	36
3. Place (Tempat)	37
4. Promotion (Promosi).....	37
5. Process (Proses)	37
6. Physical Evidence (Bukti Fisik).....	38
7. People (Pelaku Usaha)	38
E. Media Pemasaran	40
F. Proyeksi Penjualan	41
BAB IV	43
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	43
A. Identitas Owner	43
1. Identitas Diri.....	43
2. Riwayat Pendidikan	43

3. Pengalaman Kerja	43
B. Struktur Organisasi.....	44
C. Job Analysis dan Job description	45
D. Anggaran Tenga Kerja	47
E. Service Scape (Layout / Flow).....	49
F. Action Plan dan Report	51
1. Pembentukan Ide	51
2. Observasi Pasar	51
3. Validasi Ide	51
4. Validasi Produk.....	52
5. Persiapan Renovasi	53
6. Promosi	53
7. Product release	54
BAB V.....	55
ASPEK KEUANGAN	55
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	55
1. Cash Basis	55
2. Accrual Basis	55
B. Capital Expenditure.....	56
1. Tangible.....	56
2. Working Capital	57
C. Pendanaan Investasi	58
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	59
E. Identifikasi Cashflow	59
DAFTAR PUSTAKA	63
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. 1 Gambar Usaha	8
1. 2 Lokasi Usaha	9
1. 3 Lokasi Usaha	10
2. 2 Tampilan Menu Minuman.....	21
2. 3 Tampilan Menu Makanan	21
3. 1 Promosi Unggahan Instagram.....	40
4. 1 Struktur Organisasi di Singgah Tuju Café.....	44
4. 2 Layout Singgah Tuju Café	49
4. 3 Flow Singgah Tuju Café	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Kecamatan Cisarua Kabupaten Bandung Barat.....	2
1. 2 Jumlah Usaha Tempat Makan dan Minuman di Kabupaten Bandung Barat	3
1. 3 Jumlah Industri Kecil Menengah Di Cisarua Kabupaten Bandung Barat.....	4
1. 4 Minat Masyarakat Terhadap Café di Kecamatan Cisarua KBB	5
1. 5 SWOT Analysis	12
2. 1 Produk Minuman di Singgah Tuju Café.....	16
2. 2 Biaya Produksi Produk Minuman.....	16
2. 3 Produk Makanan di Singgah Tuju Café.....	18
2. 4 Biaya Produksi Produk Makanan.....	19
2. 5 Kemasan Produk di Singgah Tuju Café.....	25
2. 6 Penyimpanan Bahan Baku Produksi	28
2. 7 Jadwal Quality Check	30
3. 1 Daftar Usaha Sejenis	35
3. 2 Program Promosi Singgah Tuju Café	38
3. 3 Proyeksi Penjualan	41
4. 1 Analisis Pekerjaan di Singgah Tuju Café	45
4. 2 Deskripsi Pekerjaan di Singgah Tuju Café	47
4. 3 Anggaran Tenaga Kerja Singgah Tuju Café	48
4. 4 Minat Wisatawan Terhadap Ide Bisnis Singgah Tuju Café.....	52
4. 5 Minat Wisatawan Terhadap Produk Singgah Tuju Café	53
5. 1 Tangible Asset Singgah Tuju Café	56
5. 2 Working Capital Singgah Tuju Café.....	57
5. 3 Modal Awal Singgah Tuju Café	58
5. 4 Rincian Biaya Singgah Tuju Café.....	59
5. 5 Income Statement Singgah Tuju Café.....	61
5. 6 Cashflow Singgah Tuju Café	62

DAFTAR PUSTAKA

- Adinda Rachayu, L., Melani, V., Ronitawati, P., Dhyani Swamilaksita, P., & Harna. (2022). Hubungan Penyajian Hidangan dan Kualitas Menu Pastry Kitchen Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen Di Days Hotel And Suites Jakarta Airport Cengkareng.
- Age, B., Suteja, A., Lie, J., & Nurmalia. (2022). Pengaruh Penerapan Product – Martket Fit Terhadap Strategi dan Kinerja CV Kaskun di Masa Lebaran.
- Al Choir, F. (2018). Pelaksanaan Quality Control Produksi Untuk Mwncaapai Kualitas Produk yang Meningkatkan (Studi Kasus PT. Gaya Indah Kharisma Kota Tangerang) (Vol. 1, Issue 4).
- Alexander, M. J. S., Soegoto, A. S., & Roring, F. (2022). Strategi Segmenting Targeting Positioning Terhadap Volume Penjualan Unit Mobil Mitsubishi Xpander di PT. Bosowa Berlian Motor Manado. In *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi* (Vol. 22).
- Anisa, C., & Rahmatullah, R. (2020). Visi Dan Misi Menurut Fred R. David Perspektif Pendidikan Islam. *Journal EVALUASI*, 4(1), 70. <https://doi.org/10.32478/evaluasi.v4i1.356>
- Antonia, M. (2020). Validasi Brand Strategy Dari “cleve” Melalui Reset Online.
- Bambang Sugestiyadi. (2007). Rumah Gaya Arsitektur Minimalis Di Yogyakarta. *Penelitian Saintek*, 12, 1–18.
- Cahyono, H. S., & Sulistyawati, A. I. (2016). Keputusan Investasi, Keputusan Pendanaan dan Kebijakan Deviden Sebagai Determinan Nilai Perusahaan. *12(2)*, 39–53.
- Erliana, K., & Wibowo, R. (2020). Perancangan Kemasan Produk Tahu Walik Dengan Metode Quality Function Deployment (Studi Kasus Home Industry Tahu Walik Lawang). *Penelitian Dan Aplikasi Sistem Dan Teknik Industri*, XIV(1), 96–104.
- Hamidah, Q. R., Tri, A., Sejati, P., & Mujahidah, A. Z. (2019). The Development of Small and Medium Businesses (MSMEs) Based on Tecnology to Deal with The Industrial Revolution 4.0 (Vol. 2, Issue 1). <https://jurnal.uns.ac.id/shes>

- Iskandar, R., Riyadi, H., & Mardiyah, A.T. (2023) Analysis of the Feasibility Study of the Djamoelenial Kedai in terms of Financial Aspects. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan* 11(1). 17-25
DOI: <https://doi.org/10.36983/japm.v11i1.421>
- Iskandar, R., & Rumayar., C.H. (2023) *Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman Jilid 1*. Rumah Literasi Publishing
- Ita, A., Ety, S., & Andi, N. (2018). Penerapan Business Model Canvas Untuk Mendorong Mindset Kewirausahaan di Kalangan Mahasiswa Universitas Islam Malang. <https://e-equalsmc3.com/alex-osterwalders-business-model-canvas/>
- Jamila, A. F., & Satwikasari, A. F. (2020). Konsep Arsitektur Tropis Modern Pada Gading Festival Sedayu City. *Jurnal Linears*, 3(2), 73–78. <https://doi.org/10.26618/j-linears.v3i2.4305>
- Markum, F. N. A., & Purwanto, T. (2022). Analisis Anggaran Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Efisiensi Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada PT. Delta Jaya Engineering.
- Mashuri, D. N. (2020). Analisis SWOT Sebagai Strategi Meningkatkan Daya Saing (Studi Pada PT. Bank Riau Kepri Unit Usaha Syariah Pekanbaru). In *Jurnal Perbankan Syariah* (Vol. 1, Issue 1). <https://ejournal.stiesyariahbengkalis.ac.id/index.php/jps>
- Monique. (2018). Analisis Faktor Penggerak Consumer Behavior. *Ekonomi*, 28–54.
- Mutia Ainun, A., & Maya, S. (2019). Servicescape dan Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Pelanggan: Studi Pada Konsumen Eduplex Bandung. *Jurnal Riset Bisnis Dan Investasi*, 5(2), 21–32.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/ Harapan Dengan Hasil Kerja) Nurlia. In *Meraja Journal* (Vol. 2, Issue 2).
- Purba Pamungkas, D. (2016). Analisis Competitive force dan Competitive Strategy Sistem Informasi Kuliner di Indonesia (Studi Kasus: Kulina.id). In *Jurnal Electronics, Informatics* (Vol. 1, Issue 2).
- Putra, M. K. (2017). Tren Fast Food Sebagai Inspirasi Dalam Karya Seni Gambar.

- Ratnawili, & Febrianty, D. (2023). Pengaruh Strategi Segmenting, Targeting, Positioning Terhadap Keputusan Pembelian Baju Di PTM Bengkulu. *Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 11, 463–470.
- Risianti, W., Lasmi Wardiyah, M., Sunaryo Mukhlas, O., & Djati Bandung, G. (2016). Pengaruh Gross Working Capital dan Working Capital Turnover Terhadap Return On Equity (ROE) Perusahaan Pada Jakarta Islamic Index (Studi pada PT Kalbe Farma, Tbk. Periode 2007-2016).
- Satria, M. R., & Fatmawati, A. P. (2023). Penyusunan Laporan Keuangan Perusahaan Menggunakan Aplikasi Spreadsheet (Pada PD Beras Padaringan). *Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, 3(2), 320–338.
- Sayu Puspitaningsih Dipoatmodjo, T., Budiyaniti, H., & Anwar. (2019). Pelatihan teknik proyeksi bisnis pada pemilik usaha garam di Kecamatan Mangarabombang Kabupaten Takalar.
- Sembiring, A., & Kalingga, Q. R. H. (2022). Akibat Hukum Perikatan Terhadap Pemberian Gaji Yang Tidak Sesuai Dengan UMR Due To The Law of Engagement On The Provision Of Salary Which Doesn't Fit The UMR.
- Suryani, I. (2014). Pemanfaatan Media Sosial sebagai Media Pemasaran Produk dan Potensi Indonesia dalam Upaya Mendukung ASEAN Community 2015. (Studi Social Media Marketing Pada Twitter Kemenparekraf RI dan Facebook Disparbud Provinsi Jawa Barat) (Vol. 8, Issue 2).
- Taan, H. (2010). Peran Riset Pemasaran Dalam Pengambilan Keputusan Manajemen. *Manajemen Dan Akuntansi*, 11(2), 89–97.
- Wahyuningsih, T., & Pratiwi, Y. T. (2021). Variasi Menu Ala Carte Dalam Menunjang Kepuasan Tamu Di Nava Hotel Tawangmangu. *Mabha*, 2, 82–93.
- Widianti, A. (2019). Peranan Kemasan Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak. *Audit Dan Akuntansi*, 8(2), 67–76.
- Yusuf, A. A., & Nurhayati, N. (2017). Analisis Penggunaan Metode Pencatatan Cash Basis dan Accrual Basis Pada Transaksi-transaksi di Bank Syariah. 9(1), 27–38.