

**PERENCANAAN BISNIS *CAFÉ* HITO SPACE DI
GEGERKALONG BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

Nasya Yunita Putri

Nomor Induk : 2020407063

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

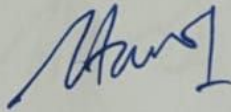
2023

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN BISNIS CAFE HITO SPACE DI GEGERKALONG BANDUNG”

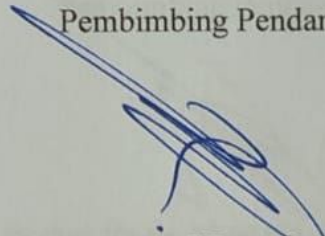
NAMA : NASYA YUNITA PUTRI
NIM : 2020407063
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE.
NIP. 197612262011012003

Pembimbing Pendamping,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

Bandung, 03 Juli 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS CAFE HITO SPACE DI GEGERKALONG BANDUNG

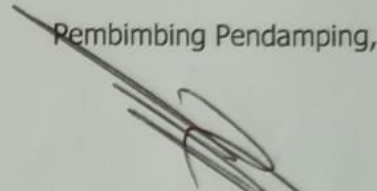
NAMA : NASYA YUNITA PUTRI
NIM : 2020407063
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



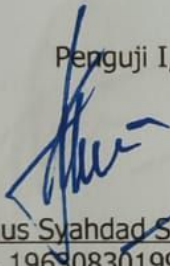
Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par. CHE.
NIP. 197612262011012003

Pembimbing Pendamping,



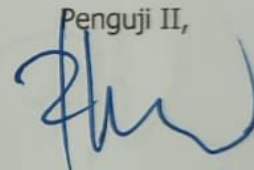
Deden Rudy Mustafa, S.Sos., M.M.
NIP. 196907181991031009

Penguji I,



Drs. Moch. Agus Syahdad Saefullah, MM.Par
NIP. 196508301993031001

Penguji II,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nasya Yunita Putri

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 01 Juni 2002

NIM : 2020407063

Program Studi : Tata Hidang

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“PERENCANAAN BISNIS CAFÉ HITO SPACE DI GEGERKALONG 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 menandatangani pernyataan,

Nasya Yunita Putri

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas rahmat dan ridho-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS *CAFÉ HITO SPACE* DI GEGERKALONG BANDUNG”**.

Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mengakhiri pendidikan Tingkat Diploma III pada Program Studi Tata Hidangan Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir ini juga dibuat sebagai wujud implementasi dari ilmu yang didapatkan oleh penulis selama masa perkuliahan di Program Studi Tata Hidangan Jurusan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan tugas akhir ini penulis mendapatkan begitu banyak motivasi, kritik dan saran, serta semangat dari berbagai pihak mulai dari dimulainya penyusunan tugas akhir sampai penulis dapat mengikuti Sidang Akhir untuk tugas akhir ini. Dengan segala hormat dan kerendahan hati perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih 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, Pudín Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu, Hanna Daniati, S.I.Kom., MM. Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, saran, waktu serta dorongan sebagai motivator sehingga selesainya masa pembelajaran bagi penulis di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu, Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE. Selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan serta arahan, ide, saran, waktu, dan dorongan sebagai motivator sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak, Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M. Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan serta arahan, ide, saran, waktu, dan dorongan sebagai motivator sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen, staff dan tenaga pengajar khususnya dari Program Studi Tata Hidangan yang telah memberikan pengetahuan dan motivasi bagi penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua Orang Tua penulis yaitu Bambang Murdianto S.Pd., dan Ritawati Sapingsi karena telah sangat sabar memberikan dukungan dan semangat juga arahan bagi penulis selama proses perkuliahan sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir.
9. Seluruh teman-teman penulis dari kelas TAH 6B yang terus memberikan masukan dan semangat kepada penulis sampai Tugas Akhir ini diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna maka dari itu mohon dimaklumi apabila dalam Tugas Akhir ini terdapat kesalahan baik dari penggunaan tata bahasa maupun teknik penulisan. Penulis berharap,

semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis sendiri dan bagi pihak lainnya.

Akhirnya dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih dan penulis juga mengharapkan kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun bagi Tugas Akhir ini.

Bandung, 03 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN	11
A. Latar Belakang	11
B. Gambaran Umum Bisnis	8
1. Deskripsi Bisnis	8
2. Deskripsi Logo dan Nama	11
3. Lokasi	12
C. Visi dan Misi	13
D. Analisis SWOT	14
E. Spesifikasi Produk/ Jasa	16
F. Jenis Badan Usaha.....	17
G. Aspek Legalitas	17
BAB II ASPEK PRODUK/JASA	19
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	19
B. Analisis Keunggulan Produk.....	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	23
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	44
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	50
BAB III RENCANA PEMASARAN	53
A. Riset Pasar (<i>Segment, Target, Positioning</i>).....	53
1. <i>Segmenting</i>	53
2. <i>Targeting</i>	55
3. <i>Positioning</i>	56
B. Validasi Produk (<i>Marketing Fit</i>).....	57
C. Kompetitor	59
D. Program Pemasaran.....	61
E. Media Pemasaran	65
F. Proyeksi Penjualan	69

BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	74
A. Identitas <i>Owners/Founders</i>	74
B. Struktur Organisasi.....	75
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	76
1. <i>Job Analysis</i>	76
2. <i>Job Description</i>	77
D. <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	79
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	81
F. <i>Action Plan/Report</i>	86
BAB V KEUANGAN	88
A. Metode Pencatatan Akutansi.....	88
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Initial Investment</i>)	89
C. Pendanaan Investasi	96
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	97
E. Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	99
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN.....	107

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Data Pekerja Responden	3
2. Data Umur Responden	4
3. Intensitas Responden Dalam Mengunjungi <i>Café</i>	4
4. Data Kebutuhan <i>Café Open Space</i> di Gegerkalong	4
5. Data Ketertarikan Responden Terhadap Makanan <i>Fast Food</i>	5
6. Data Ketertarikan Responden Terhadap Produk Minuman <i>Coffee</i>	5
7. Data Ketertarikan Responden Terhadap Produk <i>Non Coffee</i> dan <i>Mocktail</i>	6
8. Data Kebutuhan Responden Terhadap Fasilitas pada <i>Café</i>	6
9. Logo Bisnis	11
10. Lokasi Usaha.....	12
11. Tanah Usaha.....	13
12. Menu Hito Space.....	16
13. <i>General Service Procedure</i>	24
14. <i>Cup Take away Hot</i>	47
15. <i>Cup Take away Cold</i>	48
16. Botol Kemasan Produk <i>Shiro</i> dan <i>Gorilla Coffee</i>	48
17. <i>Take away Food box</i>	49
18. Unggahan Promo <i>Grand Opening</i> di <i>Instagram</i>	67
19. <i>Design Member Card</i> Hito Space	68
20. Unggahan Pemasaran Melalui <i>Email</i>	68
21. Struktur Organisasi Hito Space.....	76

22. Tampak Luar Hito Space	82
23. Tampak Dalam Hito Space	82
24. <i>Service Scape</i> Hito Space	83
25. Tampak <i>Bar Area</i> Hito Space	83
26. Tampak <i>Kitchen Area</i> Hito Space.....	84
27. Tampak <i>Private Room</i> Hito Space	84
28. Tampak <i>Sitting Area Semi-Outdoor</i> Hito Space	85
29. Tampak <i>Sitting Area Outdoor</i> Hito Space	85

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Data Usaha Sejenis di Gegerkalong Bandung	7
2. Identifikasi dan Analisis SWOT Hito Space.....	15
3. Produk Makanan Dan Minuman Hito Space	20
4. Produk Fasilitas dan Barang Hito Space.....	21
5. Rencana Produksi Minuman Hito Space tahun pertama.....	25
6. Rencana Produksi Minuman Hito Space Tahun Kedua.....	26
7. Rencana Produksi Minuman Hito Space Tahun Ketiga.....	27
8. Rencana Produksi Makanan Hito Space Tahun Pertama.....	28
9. Rencana Produksi Makanan Hito Space Tahun Kedua	28
10. Rencana Produksi Makanan Hito Space Tahun Ketiga	29
11. Rekapitulasi Rencana Produksi Makanan dan Minuman Tahun Pertama	30
12. Rekapitulasi Rencana Produksi Makanan dan Minuman Tahun kedua.....	31
13. Rekapitulasi Rencana Produksi Makanan dan Minuman Tahun ketiga	31
14. <i>Selling Price</i> dan <i>Standard Recipe</i> Produk Minuman	32
15. <i>Selling Price</i> dan <i>Standard Recipe</i> Produk Makanan	40
16. Daftar Harga Bahan Dasar Produk Makanan Hito Space	42
17. Daftar Harga Bahan Baku Produk Minuman Hito Space	43
18. Contoh Produk Kemasan dan Peralatan Hito Space	45
19. Mekanisme <i>Quality Check</i> saat <i>Opening</i>	51
20. Mekanisme <i>Quality Check</i> saat <i>Operational</i>	51
21. Mekanisme <i>Quality Check</i> saat <i>Closing</i>	52

22. Hasil Kuisisioner Validasi Produk Hito Space.....	58
23. Kompetitor Hito Space.....	60
24. Program Pemasaran Hito Space dana Satu Tahun	63
25. Proyeksi Penjualan Minuman dalam satu tahun Hito Space.....	70
26. Proyeksi Penjualan Makanan dana satu tahun Hito Space	70
27. Proyeksi Penjualan Private room dalam satu tahun di Hito Space	71
28. Proyeksi Penjualan Produk dan Fasilitas dalam satu tahun pertama	71
29. Proyeksi Penjualan Produk dan Fasilitas dalam tahun kedua	72
30. Proyeksi Penjualan Produk dan Fasilitas dalam tahun ketiga.....	73
31. Total Proyeksi Penjualan dalam tiga tahun.....	73
32. <i>Data Owner</i> atau <i>Founder</i>	75
33. <i>Job Description</i> pekerja Hito Space.....	78
34. Biaya Anggaran Tenaga Kerja Hito Space	80
35. <i>Timeline</i> atau program kerja Hito Space	86
36. Tarif Penyusutan aset.....	89
37. <i>Tangible Investment</i> Hito Space	90
38. Penyusutan <i>tangible investment</i> Hito Space	92
39. <i>Intangible investment</i> dan <i>Amortization</i> Hito Space.....	94
40. <i>Working Capital</i> Hito Space	95
41. Investasi Hito Space.....	96
42. <i>Variable cost</i> Hito Space	97
43. <i>Mixed Cost</i> Hito Space.....	98
44. <i>Fixed Cost</i> Hito Space.....	98

45. <i>Break Even Point</i>	99
46. <i>Income Statement Hito Space</i>	101
47. <i>Cash Flow Projection Hito Space</i>	102

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, H. B. (2017). Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. 205.
- Amalia, E. (2020/2021). Hukum Korporasi.
- Angkasa, B. P. (2022, Oktober 20). Tinjauan Penerapan Layout Open Space Terhadap Produktivitas pada Kantor Pusat PT Kompas Gramedia Jakarta. *Prosiding Desain Interior, 1*.
- Anjarsari, N. (2017). Riset Pasar Produk Piemirsa.
- Arief, A. B. (2019). ANALISIS RENCANA BISNIS PADA USAHA CAFÉ. *Studi pada Warkop Brewok di Jl.Kedawung, Malang, 13*.
- Ati. (2018). Analisis Arus Kas (Cash Flow) Sebagai Alat Perencanaan dan Pengendalian Kas Pada PT. Rakyat Sulawesi Selatan Intermedia. *Jurnal Ilmu Manajemen Profitability, 2(2)*.
- Cahyanti, N. (2017, Oktober 14). KEPUTUSAN INESTASI DAN KEPUTUSAN PENDANAAN TERHADAP NILAI PEUSAHAAN (STUDI EMPIRIS PADA PERUSAHAAN MANUFAKTUR YANG TERDAFTAR DI BURSA EFEK INDONESIA PERIODE 2010-2016). 5.
- Cenadi, C. S. (2000). *Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran*. Dipetik Juni 2023, dari <https://dgi-indonesia.com/wp-content/uploads/2009/03/dkv00020203.pdf>

- Dewi, N. R. (2017, Desember). Modal Investasi Awal dan Persepsi Risiko Dalam Keputusan Berinvestasi. *Jurnal Ilmiah Akutansi*, 2(2), 175-178.
- Endaryati, E. (2022, Juni 20). *Mengenal Capital Expenditure*. Diambil kembali dari D4 Komputerisasi Akutansi : nputerisasi-akutansi-d4.stekom.ac.id
- Fitriani, R. (2017, Januari-Juni). Aspek Hukum Legalitas Perusahaan atau Badan Usaha dalam Kegiatan Bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 12(1), 136-145.
- Gitosudarmo, I. (2014). Manajemen Pemasaran.
- Hadipebriyandi, R. (2016). Statistik Daerah Kecamatan Sukasari 2016.
- Harahap, S. S. (2002). Teori Akutansi Laporan Keuangan.
- Harahap, S. S. (2011). *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan* (Vol. 1). Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). Manajemen Operasi Edisi Ke 11.
- Heizer, J., Kurnia, H., Render, B., Saraswati, R., & Wijaya, D. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan (Edisi 11)*. Jakarta, DKI Jakarta, Indonesia: Salemba Empat.
- Hutauruk, S. U. (2016, December). Pengaruh Efek Warna Netral di Ruang Baca Terhadap Psikologi Pengunjung Bapusipda Jawa Barat. *eProceedings of Art & Design*, 3(3), 1046.
- Iftina, J. (2022, Desember 24). *Tren Nongkrong di Kafe Sebagai Budaya Anak Muda Zaman Sekarang*. Dipetik Maret 2023, dari www.kompasiana.com: <https://www.kompasiana.com/iftinajl/63a6cad04addee11a835c4f3/tren->

nongkrong-di-kafe-sebagai-budaya-anak-muda-jaman-sekarang

Karunia, A., & Yasmin, A. (2021, Juli). RISET PASAR TERHADAP INOVASI PRODUK DI TENGAH PANDEMI COVID-19 PADA IKM KOTA TEGAL (STUDI KASUS PADA INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH 3GEN). *Jurnal MONEX*, 10(2), 156-157.

Khairunnisa, A., Murdowo, D., & Puspa, G. (2022). Perancangan Baru Co-Working Space Wellspace Kota Bandung. *eProceeding of Art & Design*, 9(3).

Kotler, P. (2008). Manajemen Pemasaran Edisi 12 Jilid 2. 410.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2017). *Principles of Marketing Edition: 17* (Vol. 17). United States of America: Pearson Education.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran)*. CV.Penerbit Qiara Media.

Kotler, P., Bowen, J., & Makens, J. (2020). Menyusun Program Pemasaran. 2-4.

Kuspriyono, T. (2016). Pengaruh Ekuitas Merek, Kualitas Produk, dan Iklan terhadap Keputusan Pembeli Smartphone Merek Samsung. *Jurnal Komunikasi*, 7, 1-7.

Lupiyoadi, R. (2013). *Manajemen Pemasaran Jasa (Teori dan Praktik) Edisi Pertama*. Jakarta: Salemba Empat.

Ma'Arif, M., & H, T. (2003). Manajemen Operasi.

Madura, J. (2010). *Introduction to Business 5th Edition*. USA: Paradigm Pub Intl.

Marpaung, W. A. (2021). FORECASTING PENJUALANTOKO RAHMI KERUDUNG. 1.

Marsum, W. A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Yogyakarta: ANDI.

- Maulidi, A. (2017). *Pengertian Kafe (Cafe)*. Dipetik Maret 2023, dari kanalinfo: www.kanalinfo.web.id/2017/02/pengertian-kafe-cafe.html?m=1
- Mihardja, E. A. (2012). *Peranan Teknologi Wireless Table Calling System Terhadap Kualitas Layanan di Restoran Sushi Tei Central Park*. Diambil kembali dari adoc: <https://adoc.pub/peranan-teknologi-wireless-table-calling-system-terhadap-kua.html>
- Muslim, M. (2017). Membangun Visi Perusahaan. *ESENSI Institus Bisnis Nusantara*, 20(3), 144-152.
- Nasution, A. H., & Prasetyawan, Y. (2008). *Perencanaan dan Pengendalian Produksi Edisi Pertama. 1*, 29.
- Pariwisata, K. (2018). Peraturan Menteri Pariwisata Nomor 10 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi secara Elektronik Sektor Pariwisata. *Peraturan Menteri*. Jakarta: Kementrian Pariwisata.
- Pramita, A. P., & Atmadja, S. S. (2021). Analisis Penerapan Metode Pencatatan Akutansi Berbasis Cash pada Transaksi-transaksi CV.Tiga Pertama (Agen BRILink). 7(1), 60-63.
- Prihatono, R. (2012). *Konsep Pengendalian Mutu*.
- Pusat, P. (2008, September 23). *Databese Peraturan BPK RI/ UU tentang Perubahan Keempat Atas Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1983 tentang Pajak Penghasilan*. Diambil kembali dari peraturan.bpk.go.id: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39704/uu-no-36-tahun-2008>

- Rangkuti, F. (2015). *Analisis SWOT*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Riana, D., & Diyani, L. A. (2016). Pengaruh Rasio Keuangan dalam Memprediksi Perubahan Laba pada Industri Farmasi. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 1(1).
- Robbins, S. P., & Coutler, M. (2016). *Manajemen* (Vol. 13). Jakarta: Erlangga.
- Sari, D. N. (2019). Pengaruh Store Atmosphere dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian (Survey pada Konsumen Café North Wood Bandung).
- Sari, R. (2008). Dangerous Junk Penebar Swadaya Food. *Bahaya Makanan Cepat Saji dan Gaya Hidup Sehat*.
- Simamora, H. (2012). *Akutansi Manajemen Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana.
- Siregar, J. F. (2014). Pengaruh Nama Merk Terhadap Kesuksesan Produk.
- Sugiyono. (2011). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D.
- Supriyanto, E., & Falikhatum. (2016, April 1). Pengaruh Tangibility, Pertumbuhan Penjualan dan Ukuran Perusahaan Terhadap Struktur Keuangan. *Jurnal Bisnis dan Akutansi*, 10(1).
- Suryani, C., & Kristiyani, D. (2021). Gaya Hidup BAru Kaum Muda Gemar Mengunjungi Coffee Shop (Studi Fenomenologi pada Anak Muda Pengunjung Coffee Shop di Kota Salatiga). *PRecious: Public Relations Journal*, 1(2), 177-201.
- Sushardi. (2012, Agustus 9). *Proyeksi Penjualan*. Dipetik Juni 2023, dari Academia Edu: https://www.academia.edu/8018140/Proyeksi_Penjualan
- Susilowati, H. (2021, Desember 10). *Titik Impas Sebagai Upaya Merencanakan Laba Usaha*. Dipetik Juni 2023, dari stiestekom.ac.id:

<https://stiestekom.ac.id/berita/titik-impas-sebagai-upaya-merencanakan-laba-usaha/2021-12-10>

Syafrida, H. (2015). *Teknik Analisa Laporan Keuangan*. Medan: In Media.

Syarif, R. (2022, Maret 4). *Break Even Point*. Diambil kembali dari dosen.upi-yai.ac.id:

<https://dosen.upi->

[yai.ac.id/v5/dokumen/materi/920616/38_20220404042141_BEP%20Pertemuan%205.pdf](https://dosen.upi-yai.ac.id/v5/dokumen/materi/920616/38_20220404042141_BEP%20Pertemuan%205.pdf)

Tjiptono, F., & Chandra. (2012). *Pemasaran Strategik Edisi Kedua*. Jogjakarta, Yogyakarta: Penerbit ANDI.

Wirawan. (2015). *Evaluasi Kinerja Sumber Daya Manusia (Teori, Aplikasi, dan Penelitian)*.