

**PERENCANAAN USAHA KAFE HERBAL  
“BUMI PERTIWI” DI KOTA BANDUNG  
TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh:

**Nada Maharani Afen**

**2020407004**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nada Maharani Afen  
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 02 Februari 2001  
NIM : 2020407004  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
**PERENCANAAN BISNIS KAFE HERBAL “BUMI PERTIWI” 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 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 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, 28 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



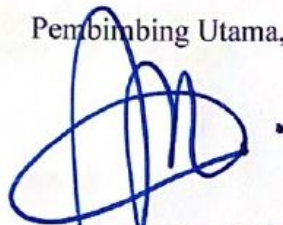
Nada Maharani Afen  
2020407004

## LEMBAR PENGESAHAN

### PERENCANAAN BISNIS KAFE HERBAL "BUMI PERTIWI" DI KOTA BANDUNG

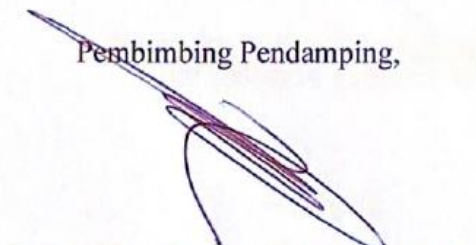
NAMA : Nada Maharani Afen  
NIM : 2020407004  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



**Edison, S.Sos. M.M.**  
NIP. 19580514 199303 1 002

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 28 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

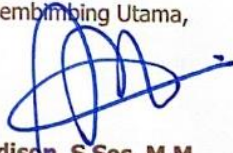
## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA KAFE HERBAL "BUMI PERTIWI" DI KOTA BANDUNG

NAMA : Nada Maharani Afen  
NIM : 2020407004  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,




**Edison, S.Sos. M.M.**  
NIP 19580514 199303 1 002

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



**Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par.**  
NIP 19581109 199503 1 001

Penguji II,



**Warta Sumirat, S.Pd., M.Pd.**  
NIP 19700611 199803 1 001

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

bag. 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

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini. Judul tugas akhir yang penulis ajukan adalah **Perencanaan Usaha Kafe Herbal “Bumi Pertiwi” di Kota Bandung**. Tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program diploma III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Butuh usaha yang keras dan semangat agar dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Karya ini tidak akan selesai tanpa orang-orang tercinta di sekeliling penulis yang mendukung dan membantu. Rasa terima kasih penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.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 Edison, S.Sos. M.M., selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktu dan memberikan masukan konstruktif yang sangat berarti untuk penulisan tugas akhir saya.

6. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M., selaku pembimbing pendamping penulis yang telah memberikan wawasan dan pengarah yang berharga sehingga saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
7. Seluruh jajaran dosen Tata Hidang dan pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta karyawan administrasi program studi Tata Hidang yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Orang tua penulis Bapak Edwin, Ibu Afril Yeni serta adik Muhammad Galang Assidiq, dan Imam Prasetya Rizki yang selalu memberikan doa, semangat serta dukungan baik secara moril dan materil dalam masa perkuliahan dan menyusun tugas akhir.
9. Teman – teman penulis yang telah membantu, menemani, memberikan dukungan moril, penulis mengucapkan terima kasih atas semangat dan dorongan yang diberikan, serta kesediaan teman-teman untuk mendengarkan dan memberikan masukan yang berharga.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada tugas akhir ini, oleh karena itu, penulis sangat menerima baik kritik maupun saran dari pembaca. Penulis juga berharap tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi penulis sendiri maupun pembaca.

Bandung, 10 Agustus 2023

Nada Maharani Afen

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN MAHASISWA</b> .....	i
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>EXECUTIVE SUMMARY</b> .....	xii
<b>BAB I DESKRIPSI USAHA</b> .....	2
<b>A. Latar Belakang</b> .....	2
<b>B. Gambaran Umum Usaha</b> .....	5
<b>1. Deskripsi Usaha</b> .....	5
<b>2. Deskripsi Nama dan Logo</b> .....	6
<b>3. Identitas Usaha</b> .....	8
<b>C. Visi dan Misi</b> .....	10
<b>1. Visi</b> .....	10
<b>2. Misi</b> .....	10
<b>E. Spesifikasi Produk</b> .....	12
<b>F. Jenis/Badan Usaha</b> .....	13
<b>G. Aspek Legalitas</b> .....	14
<b>BAB II ASPEK PRODUK</b> .....	17
<b>A. Daftar dan Deskripsi Produk</b> .....	17
<b>B. Analisa Keunggulan Produk</b> .....	22
<b>C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi</b> .....	25
<b>D. Penyajian dan Kemasan Produk</b> .....	27
<b>E. Mekanisme Quality Check</b> .....	30
<b>BAB III RENCANA PEMASARAN</b> .....	29
<b>A. Riset Pasar (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>)</b> .....	29
<b>B. Validasi Produk</b> .....	34
<b>C. Kompetitor</b> .....	36
<b>D. Program Pemasaran</b> .....	37
<b>E. Media Pemasaran</b> .....	38
<b>F. Proyeksi Penjualan</b> .....	40

<b>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL</b> .....	42
<b>A. Identitas Owners</b> .....	42
<b>B. Struktur Organisasi</b> .....	44
<b>C. Job Analysis dan Job Description</b> .....	45
<b>D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</b> .....	51
<b>E. Servicescape (Layout/Flow)</b> .....	53
<b>F. Action Plan &amp; Report</b> .....	59
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b> .....	62
<b>A. Metode Pencatatan Akuntansi</b> .....	62
<b>B. Capital Expenditure</b> .....	63
<b>C. Time Value of Money</b> .....	70
<b>D. Pendanaan Investasi</b> .....	74
<b>E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan</b> .....	75
<b>F. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow</b> .....	80
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	89
<b>LAMPIRAN</b> .....	92



## DAFTAR TABEL

<b>TABEL 1. 1 BUSINESS MODEL CANVAS</b> .....	5
<b>TABEL 1. 2 ANALISIS SWOT KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b> .....	11
<b>TABEL 1. 3 ASPEK PRODUK</b> .....	12
<b>TABEL 2. 1 MENU MINUMAN</b> .....	18
<b>TABEL 2. 2 MENU PRODUK SIAP SEDUH</b> .....	20
<b>TABEL 2. 3 MENU MAKANAN</b> .....	20
<b>TABEL 2. 4 WADAH UNUK PENYAJIAN MAKAN DI TEMPAT</b> .....	27
<b>TABEL 2. 5 WADAH UNTUK PENYAJIAN BAWA PULANG</b> .....	29
<b>TABEL 3. 1 VALIDASI PRODUK KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b> .....	34
<b>TABEL 3. 2 DATA KOMPETITOR LANGSUNG USAHA</b> .....	37
<b>TABEL 3. 3 PROGRAM PEMASARAN KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b> .....	38
<b>TABEL 3. 4 PENGAPLIKASIAN BEBERAPA JENIS MEDIA PEMASARAN</b> .....	39
<b>TABEL 3. 5 PROYEKSI PENJUALAN TAHUN PERTAMA</b> .....	41
<b>TABEL 3. 6 PROYEKSI PENJUALAN SELAMA LIMA TAHUN</b> .....	41
<b>TABEL 4. 1 <i>JOB ANALYSIS AND JOB DESCRIPTION</i></b> .....	45
<b>TABEL 4. 2 ANGGARAN TENAGA KERJA</b> .....	52
<b>TABEL 4. 3 ACTION PLAN DAN REPORT USAHA</b> .....	59

<b>TABEL 5. 1 <i>TANGIBLE INVESTMENT</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	64
<b>TABEL 5. 2 <i>INTANGIBLE INVESTMENT</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	68
<b>TABEL 5. 3 MASA MANFAAT</b>	69
<b>TABEL 5. 4 <i>WORKING CAPITAL</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	70
<b>TABEL 5. 5 MODAL USAHA KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	71
<b>TABEL 5. 6 <i>FUTURE VALUE</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	72
<b>TABEL 5. 7 <i>PRESENT VALUE</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	73
<b>TABEL 5. 8 RINCIAN <i>INVESTMENT</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	75
<b>TABEL 5. 9 <i>VARIABLE COST</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	76
<b>TABEL 5. 10 <i>FIXED COST</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	77
<b>TABEL 5. 11 <i>MIXED COST</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	78
<b>TABEL 5. 12 <i>BREAK EVEN POINT</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	79
<b>TABEL 5. 13 CVP KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	80
<b>TABEL 5. 14 <i>CASH INFLOW</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	80
<b>TABEL 5. 15 <i>CASH OUTFLOW</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	81
<b>TABEL 5. 16 <i>INCOME STATEMENT</i> TAHUN PERTAMA KAFE HERBAL BUMI PERTIWI</b>	82
<b>TABEL 5.17 <i>INCOME STATEMENT</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI SELAMA LIMA TAHUN</b>	83
<b>TABEL 5.18 <i>CASH FLOW PROJECTION</i></b>	84

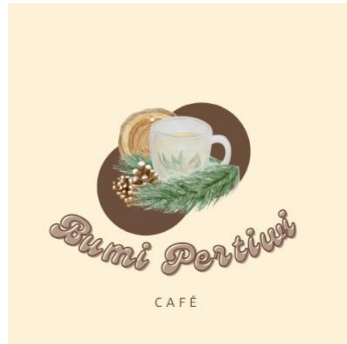
## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1. 1 DESAIN LOGO KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>8</b>
<b>GAMBAR 1. 2 DENAH LOKASI KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>9</b>
<b>GAMBAR 3. 1 CONTOH <i>FLYER</i> PROMOSI KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>40</b>
<b>GAMBAR 4. 1 DENAH KAFE HERBAL BUMI PERTIWI .....</b>	<b>54</b>
<b>GAMBAR 4. 2 TAMPAK DEPAN KAFE HERBAL BUMI PERTIWI .....</b>	<b>55</b>
<b>GAMBAR 4. 3 <i>BAR AREA</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>56</b>
<b>GAMBAR 4. 4 <i>BAR COUNTER</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>56</b>
<b>GAMBAR 4. 5 <i>KITCHEN AREA</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>57</b>
<b>GAMBAR 4. 6 <i>INDOOR SERVICE AREA</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>57</b>
<b>GAMBAR 4. 7 <i>OUTDOOR SERVICE AREA</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR DIAGRAM

<b>DIAGRAM 3. 1 SEGMENTASI GEOGRAFIS PEMINAT KAFE HERBAL BUMI PERTIWI .....</b>	<b>30</b>
<b>DIAGRAM 3. 2 SEGMENTASI DEMOGRAFIS PEMINAT KAFE HERBAL BUMI PERTIWI .....</b>	<b>31</b>
<b>DIAGRAM 3. 3 PEMINAT INOVASI MINUMAN BAHAN DASAR HERBAL.....</b>	<b>32</b>
<b>DIAGRAM 3. 4 <i>VALUE PROPOSITION</i> KAFE HERBAL BUMI PERTIWI .....</b>	<b>35</b>
<b>DIAGRAM 4. 1 STRUKTUR ORGANISASI KAFE HERBAL BUMI PERTIWI.....</b>	<b>44</b>

## EXECUTIVE SUMMARY



Kafe Herbal Bumi Pertiwi merupakan usaha kafe yang berfokus pada penyajian minuman dan makanan yang menggunakan bahan-bahan dasar herbal. Usaha ini bertujuan untuk menyediakan pilihan yang lebih sehat dan ramah lingkungan bagi para pelanggan yang peduli akan kesehatan dan gaya hidup yang seimbang. Visi Kafe Herbal Bumi Pertiwi adalah menjadi kafe herbal dengan penjualan produk tertinggi. Misi Kafe Herbal Bumi Pertiwi adalah menyediakan menu yang inovatif, sehat, dan bervariasi, dengan menggunakan bahan-bahan alami dan herbal yang berkualitas tinggi, dan bekerjasama dengan petani lokal. Menu yang ditawarkan mulai dari minuman, makanan, dan produk siap seduh. Harga dari menu pun bervariasi, mulai dari Rp 14.000 untuk menu minuman, makanan mulai dari Rp 16.000, dan produk siap seduh mulai dari Rp 57.000.

Lokasi pendirian usaha bertempat di Kota Bandung, Kecamatan Sukajadi. Penulis memilih daerah Sukajadi, Kota Bandung sebagai lokasi Kafe Herbal Bumi Pertiwi dengan alasan sebagai berikut: target pasar yang sesuai dengan konsep yang diusulkan, berada pusat keramaian yang menarik perhatian dari berbagai kalangan dan usia, serta tidak adanya pesaing kafe herbal di daerah tersebut.

## DAFTAR PUSTAKA

- (BPS), B. P. (2022). Pendapatan Domestik Bruto. *Pendapatan Domestik Bruto Industri Makanan dan Minuman*.
- Bitner, M. J. (1992). Servicescapes : The Impact of Physical surroundings on.
- Bondillie, G. (2022). *Kenaikan Persentase Pengunjung Kafe dan Restoran*. Bandung.
- Brigham, E. F., & Ehrhardt, M. C. (2016). *Financial Management : Theory and Practice*. Ohio: Thomson.
- Carl McDaniel, J. (2013). *Marketing Research*. Texas: John Wiley & Sons.
- Dalrymple, J. D., Cron, L. W., & Decarlo, E. T. (2003). *Sales Management*. John Wiley & Sons.
- DeCenzo, D. &. (2010). *Fundamentals of Human Resource Management, 10th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Dr. Enni Savitri, S. M. (2018). *Penganggaran Perusahaan*. Riau.
- E Knapp, D. (2001). *The Brand Mindset*. Jakarta: Citizen Brand.
- Hasibuan, M. S. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Askara.
- Hisrich, P. (1995). *Entrepreneurship*. New York: McGraw Hill.
- Indonesia. (1945). *Undang Undang Dasar*. Jakarta.
- Kartajaya, H. (2010). *Brand Operation*. Jakarta: Esensi Erlangga.

- Kieso, D. E., Weygandt, J. J., & Warfield., T. D. (2018). *Intermediate Accounting*. John Wiley & Sons, Inc.
- Kimmel, P. D., Weygandt, J. J., & Kieso, D. E. (2010). *Tools for Business Decision Making*. New Jersey: Wiley .
- Kotler, P. (2002). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Lucas, D. d. (2003). *Advertising Psychology and Research*. New York: Mc. Graw Hills.
- Mankiw, G. N. (2003). *Teori Makro Ekonomi Terjemahan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Mankiw, N. G. (2012). *Brief principles of macroeconomics N. Gregory Mankiw*. Mason .
- Pratama, R. P. (2018). *Analisis Model Bisnis Dengan Pendekatan*. eProceedings of Management.
- Rangkuti, F. (2002). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis: Menghadapi Abad 21*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rustan, S. (2012). *Mendesain Logo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Salvatore, D. (2005). *Ekonomi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Schroeder, R. G. (2017). *Operations Management in the Supply Chain: Decisions and Cases*. McGraw Hill.
- Siagian, S. P. (2003). Manajemen Strategik. Dalam S. P. Siagian, *Manajemen Strategik* (hal. 83-84). Jakarta: Bumi Aksara.

- Sifaq A, B. A. (2022). *Nutridrink TOGA as an Alternative to Maintain Body Immunity Against Covid*. Engineering Research.
- Stanton, W. J. (2017). *Principles of Marketing*. New Jersey: Prentice-Hall, Inc.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Utami, C. W. (2010). *Manajemen Ritel, Strategi dan Implementasi Operasional Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Weygandt, J. J. (2010). *Pengantar Akuntansi (Buku 2 Edisi 7)*. Jakarta : Salemba Empat.