

**PERENCANAAN BISNIS KAFE KOMOREBI
DI KOTA TANGERANG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam
Menempuh Studi Pada Program Diploma III
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh:

PUTRA SANJAYA

NIM : 2020407029

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2024**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Putra Sanjaya
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 04 Januari 2002
NIM : 2020407029
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS KAFE KOMOREBI DI KOTA TANGERANG. 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Desember 2022

Yang membuat pernyataan,



(Putra Sanjaya)

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

“PERENCANAAN BISNIS KAFE KOMOREBI DI KOTA TANGERANG”

NAMA : PUTRA SANJAYA
NIM : 2020407029
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE
NIP 19770514 200902 1 002

Penguji I,

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

Penguji II,

Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.PAR., CIQAR

Bandung, 07 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

KATA PENGANTAR

Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa puji dan Syukur penulis sampaikan atas terlaksana dan terselesaikannya Tugas Akhir dengan judul **“Perencanaan Bisnis Kafe Komorebi Di Kota Tangerang”** yang menjadi salah satu syarat kelulusan penulis dalam menempuh program Diploma III Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam menyusun Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa adanya kekurangan dan keterbatasan penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini, maka dari itu penulis bersyukur karena mendapatkan bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE. 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par.,MP.Par.,CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti dan pembimbing pendamping yang memberikan bimbingan serta arahan yang sangat berarti bagi penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom.,MM.Par.,CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang.

5. Ibu Dra Retno Budi Wahyuni, MM.,CHE. Selaku pembimbing utama yang memberikan bimbingan serta arahan yang sangat berarti bagi penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Tenaga Pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang penulis hormati yang telah memberikan ilmu dan motivasi kepada penulis hingga saat ini.
7. Kepada Orang Tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis.

Bandung, 25 Desember 2023

(Putra Sanjaya)

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
EXECUTIVE SUMMARY	vii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
a. Deskripsi Bisnis	5
b. Deskripsi Logo dan Nama	8
c. Identitas Bisnis	9
C. Visi dan Misi	11
D. Analisa Swot	12
E. Spesifikasi Produk	16
F. Jenis Badan Usaha	16
G. Aspek Legalitas	17
BAB II	20
ASPEK PRODUK/JASA	20
A. Daftar dan Deskripsi Produk	20
B. Analisa Keunggulan Produk	23
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	24
D. Penyajian dan Kemasan Produk/jasa	26
E. Mekanisme Quality Check	27
BAB III	29
RENCANA PEMASARAN	29
A. Riset Pasar (Segmentasi pasar, Target Pasar, Positioning)	29
a. Segmentasi Pasar	29
b. Target Pasar	30

c. Positioning	31
B. Validasi Produk	31
C. Kompetitor	32
D. Program Pemasaran	33
E. Media Pemasaran	36
F. Proyeksi Penjualan	37
BAB IV	40
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	40
A. Identitas Owner/Founder	40
B. Struktur Organisasi	41
C. Job Analysis dan Job Description	42
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja	44
E. Service Scape (Layout/Flow)	44
F. <i>Action Plan & Report</i>	47
BAB V	48
ASPEK KEUANGAN	48
A. Metode Pencatatan Akuntansi	48
a. Metode pencatatan berbasis kas/ <i>Cash basis</i>	48
b. Metode pencatatan berbasis akrual/ <i>Accrual basis</i>	48
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	49
a. Tangible Investment	49
b. Intangible Investment	51
c. Working Capital (<i>Terminal Cash Flow</i>)	52
C. Pendanaan Investasi	53
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	53
a. Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost	53
b. <i>Break Even Point (BEP)</i>	55
E. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	56
a. Operating Budget	56
b. <i>Cash Flow Projection</i>	56
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. 1. Logo kafe Komorebi	9
1. 2. Lokasi Kafe Komorebi	10
1. 3. Lokasi Kafe Komorebi	11
2. 1. Lay out kafe Komorebi	20
2. 1. Lay out kafe Komorebi	21
2. 1. Menu Kafe Komorebi	23
3. 1. Contoh Desain Instagram	37
3. 2. Contoh Desain Tiktok	37
4. 1. Struktur Organisasi Kafe Komorebi	41
4. 2. Denah Service Scape Kafe Komorebi	45
4. 3. Denah Service Scape kafe Komorebi	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1. Data Pesaing Kafe yang berada di Jalan Ir. Sutami	4
1. 2. Business Model Canvas Komorebi	7
1. 3. Analisis SWOT	15
2. 1. Deskripsi Menu Kafe Komorebi	22
2. 2. Resep Genki no kimitsu	23
2. 3. Kemasan Penyajian Kafe Komorebi	26
2. 4. Tahapan Quality Check	28
3. 1. Hasil Validasi Produk Kafe Komorebi	31
3. 2. Kompetitor Kafe Komorebi	33
3. 3. Program Pemasaran Kafe Komorebi	34
3. 4. Tabel Proyeksi Penjualan Minuman di Kafe Komorebi	38
3. 5. Tabel Proyeksi Penjualan Makanan di Kafe Komorebi	38
4. 1. Kualifikasi Jabatan di Kafe Komorebi	42
4. 2. Deskripsi Pekerjaan di Kafe Komorebi	43
4. 3. Anggaran Tenaga Kerja Kafe Komorebi	44
4. 4. Action Plan & Report Kafe Komorebi	47
5. 1. Aturan Penyusutan	49
5. 2. Tangible Investment Kafe Komorebi	50
5. 3. Aturan Penyusutan	51
5. 4. Intangible Investment Kafe Komorebi	52
5. 5. Working Capital Kafe Komorebi	52
5. 6. Investasi Kafe Komorebi	53
5. 7. Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost Kafe Komorebi	54
5. 8. Break Event Point Kafe Komorebi	55
5. 9. Income Statement Kafe Komorebi	56
5. 10. Cash Flow Kafe Komorebi	56

EXECUTIVE SUMMARY

Komorebi diambil dari bahasa Jepang yang merujuk pada sebuah efek cahaya matahari yang masuk melalui celah-celah daun sehingga menimbulkan efek cahaya dan bayangan yang indah. Dari fenomena tersebut menggambarkan sebuah suasana yang tenang, hangat dan damai. Nama tersebut sesuai dengan konsep kafe tujuannya yaitu ingin menyediakan sebuah kafe yang nyaman dan hangat.



Gambar di atas merupakan logo dari kafe Komorebi dengan huruf kanji pada bagian bawahnya. Warna yang digunakan yaitu perpaduan warna biru dan merah yang memiliki makna tersendiri seperti untuk warna biru yaitu melambangkan ketenangan dan kedamaian serta warna merah yaitu melambangkan sebuah cinta. Warna-warna tersebut diambil untuk memberikan kesan yang ingin dihadirkan di kafe Komorebi kepada konsumen yang datang.

Kafe Komorebi terletak di Jalan Ir. Sutami no.119, Sukasari, Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang. Lokasi ini dipilih karena lokasi tersebut sangat strategis yang dimana lokasi tersebut berada di pusat kota serta dekat dengan perkantoran dan kawasan pendidikan sehingga memiliki potensi pasar yang tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, M. S. (2020). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2019). *Fundamentals of financial management (14th ed.)*. Boston: MA: Cengage Learning.
- Cara Mengurus TDUP Tangerang dan Syarat-syaratnya*. (2023, 10 20). Retrieved from legalist.id: legalist.id/cara-mengurus-tdup-tangerang-dan-syarat-syaratnya/. 10 September 2023:15:30
- Griffin, R. W. (2016). *Manajemen*. Jakarta: Erlangga.
- Hardjanto, A. d. (2005). *Pengantar bisnis*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Heizer, J., & Render, B. (2019). *Operation Management*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hery. (2021). *Akuntansi biaya: konsep dan aplikasi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Indonesia, I. A. (2022). *Standar akuntansi keuangan per 1 Juli 2022*. Jakarta: Ikatan Akuntan Indonesia.
- INDONESIA, M. H. (2008, September 23). *undang-undang (UU) Nomor 36 Tahun 2008 tentang Perubahan Keempat Atas Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1983 tentang Pajak Penghasilan*. Retrieved from peraturan.bpk.go.id: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/39704/uu-no-36-tahun-2008>. 10 September:20:00
- Kartajaya, H., & Kartajaya, H. (2010). *Analisis dan Perencanaan Pemasaran*. Gramedia Pustaka Utama.
- Keller, P. K. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Pearson Education.
- Kerzner, H. (2018). *Project management: A systems approach to planning, scheduling, and controlling (11th ed.)*. New York: NY: Wiley.
- Kotler, P., & Keller, k. L. (2016). *Marketing Management*. New York: Pearson Education.
- Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2017). *Marketing for hospitality and tourism (9th ed.)*. New York: Pearson Education.
- Mangkunegara, A. P. (2018). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Marsum. (2000). *Pengelolaan Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Marsum, A. (2003). *Pemasaran Jasa Restoran*. Yogyakarta: Andi Offset.

- Maurya, A. (2012). *The lean product playbook: How to Improve your product with continuous innovation*. Sebastopol, Ca: O'Reilly Media.
- Muhammad, T. A. (2021). Pengaruh Desain Cafe untuk Menarik Para Pengunjung Terhadap Peningkatan Pengunjung Study Kasus Pada Cafe Rahayu & Resto Di Sei Rampah Kabupaten Serdang Bedagai. *UMN Al-Washliyah*, 39.
- Pigneur, A. O. (2014). *Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers*. John Wiley & Sons.
- Priansa, B. A. (2009). *Manajemen Bisnis: Konsep, Proses, dan Panduan*. Bandung: Alfabeta.
- Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2020). *Organizational behavior (16th ed.)*. Boston: MA: Pearson.
- Rustan, S. (2013). *Mendesain Logo*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sudjatno, A. (2018). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sudjatno, A. (2018). *Manajemen Produk*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sudjatno, A. (2018). *Manajemen Produk*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiri, M. (2021). *Akuntansi Dasar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi pemasaran*. Yogyakarta: Yogyakarta : Andi.
- Walujo, D. A., koedijati, T., & Utomo, Y. (2020). *Pengendalian Kualitas*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Wibisono. (2006). *Manajemen Strategis: Konsep, Proses, dan Aplikasi*. Jakarta: PPM.
- WISMANSYAH, A. R. (2019, April 05). *Peraturan Walikota (PERWALI) Kota Tangerang Nomor 9 Tahun 2019 tentang Pemberdayaan dan Perlindungan Usaha Mikro*. Retrieved from [peraturan.bpk.go.id: https://peraturan.bpk.go.id/Details/115076/perwali-kota-tangerang-no-9-tahun-2019](https://peraturan.bpk.go.id/Details/115076/perwali-kota-tangerang-no-9-tahun-2019). 10 September:22:00
- Yudhanto, Y. (2018). *INFORMATION TECHNOLOGY BUSINESS START-UP*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.