

# **PERENCANAAN USAHA KAFE FORREAL DI KOTA CIMAHI**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Dalam Menempuh Studi Pada  
Program Diploma III



Oleh:

**RAIHAN FERRIEL SETIAWAN**  
**NIM : 2020407024**

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

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Raihan Ferriel Setiawan  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 24 Februari 2002  
NIM : 2020407024  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
**PERENCANAAN USAHA KAFE FORREAL DI KOTA CIMAHI.** 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, 21 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Raihan Ferriel Setiawan

## LEMBAR PENGESAHAN

### JUDUL TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN USAHA KAFE FORREAL DI KOTA CIMAHI"

NAMA : Raihan Ferriel Setiawan  
NIM : 2020407024  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE  
NIP. 19761226 201101 2 003

Bandung, 21 Desember 2023

Mengetahui,



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

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
PERENCANAAN USAHA KAFE FORREAL DI KOTA CIMAHI

NAMA : Raihan Ferriel Setiawan  
NIM : 2020407024  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE  
NIP. 19761226 201101 2 003

Pengaji I,

Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM, Par  
NIP. 19660122 199603 1 001

Pengaji II,

Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 12 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Birektur Politeknik NHI Bandung



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

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan karunia-Nya yang melimpah sehingga penulis mampu menyelesaikan Proposal Penelitian yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada program diploma III Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang bertopik *business plan* atau perencanaan usaha dengan judul “**PERENCANAAN USAHA KAFE FORREAL DI KOTA CIMAHI**”

Pada kesempatan berharga ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua orang yang telah membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung selama proses penyusunan Proposal Penelitian ini. Penulis juga ingin 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 Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama 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. MM. Par., CHE selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE selaku pembimbing utama penulis yang sudah memberikan bimbingan, arahan serta motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Penelitian ini.

6. Ibu Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE selaku pembimbing pendamping penulis yang juga telah sabar meluangkan waktu dan tenaganya untuk membimbing sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Penelitian ini.
7. Kepada orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan nasehat, memberikan doa dan motivasi kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Penelitian.
8. Semua dosen di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu, sangat dihormati oleh penulis. Mereka telah memberikan semua pelajaran dan petunjuk yang diberikan selama kuliah, sehingga penulis memiliki banyak pengetahuan yang bermanfaat.

Dalam pembuatan Proposal Penelitian ini penulis sudah berusaha semaksimal mungkin, tentunya masih banyak kekurangan dan keterbatasan yang dimiliki, oleh karena itu diharapkan saran dan kritik untuk membangun kesempurnaan Proposal Penelitian ini. Semoga Proposal Penelitian ini Bermanfaat.

Bandung, 20 September 2023

Raihan Ferriel Setiawan

## DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I.....	2
PENDAHULUAN.....	2
A. <i>Latar Belakang</i> .....	2
B. <i>Gambaran Umum Bisnis</i> .....	5
C. <i>Visi dan Misi</i> .....	10
D. <i>SWOT Analysis</i> .....	10
E. <i>Spesifikasi Produk</i> .....	13
F. <i>Jenis Badan Usaha</i> .....	14
G. <i>Aspek Legalitas</i> .....	15
BAB II.....	17
ASPEK PRODUK.....	17
A. <i>Daftar dan Deskripsi Produk</i> .....	17
B. <i>Analisa Keunggulan Produk</i> .....	20
C. <i>Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi</i> .....	21
D. <i>Penyajian dan Kemasan Produk</i> .....	25
E. <i>Mekanisme Quality Check</i> .....	27
BAB III.....	30
RENCANA PEMASARAN.....	30
A. <i>Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)</i> .....	30
B. <i>Validasi Produk – Market Fit</i> .....	34
C. <i>Kompetitor</i> .....	36
D. <i>Program Pemasaran</i> .....	37
E. <i>Media Pemasaran</i> .....	39
F. <i>Proyeksi Penjualan</i> .....	43
BAB IV.....	45
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	45
A. <i>Identitas Owner</i> .....	45
B. <i>Struktur Organisasi</i> .....	46

<i>C. Job analysis dan Job Description</i> .....	47
<i>D. Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja</i> .....	49
<i>E. Service Scape (Layout / Flow)</i> .....	51
<i>F. Action Plan &amp; Report</i> .....	53
<b>BAB V.....</b>	<b>55</b>
<b>ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>55</b>
<i>A. Metode Pencatatan Akuntansi</i> .....	55
<i>B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i> .....	56
<i>C. Pendanaan Investasi</i> .....	60
<i>D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan</i> .....	62
<i>E. Identifikasi Cash In Flow dan Cash Out Flow</i> .....	66
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR TABEL

<b>TABEL</b>	<b>Halaman</b>
<b>1. 1</b> Peminat Kafe ForReal di Kota Cimahi .....	4
<b>1. 2</b> Matriks SWOT .....	12
<b>2. 1</b> Recipe Costing .....	18
<b>2. 2</b> Lanjutan .....	19
<b>2. 3</b> Aspek Kebutuhan Produksi .....	22
<b>2. 4</b> Weekly Working Schedule .....	23
<b>2. 5</b> Hours Detail .....	24
<b>2. 6</b> Quality Check .....	28
<b>3. 1</b> Daftar Kafe Pesaing dari Kafe ForReal .....	37
<b>3. 2</b> Program Pemasaran Kafe ForReal .....	38
<b>3. 3</b> Proyeksi Penjualan Tahun Pertama .....	44
<b>4. 1</b> Manning Budget di Kafe ForReal .....	50
<b>4. 2</b> Action Plan Kafe ForReal .....	54
<b>5. 1</b> Variable Cost Kafe ForReal .....	63
<b>5. 2</b> Fixed Cost Kafe ForReal .....	63
<b>5. 3</b> Mixed Cost Kafe ForReal .....	64
<b>5. 4</b> Cost Volume Profit Kafe ForReal .....	66

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR</b>	<b>Halaman</b>
1. 1 Logo Usaha Kafe ForReal .....	7
1. 2 Lokasi Usaha .....	9
2. 1 Design Menu Kafe ForReal .....	20
2. 2 Design Takeaway Box .....	26
2. 3 Design Takeaway Cup .....	26
3. 1 Diagram Rata-rata Peminat Usaha Kafe ForReal .....	31
3. 2 Tingkat Kejemuhan Masyarakat Terhadap Menu di Kafe .....	32
3. 3 Menu Baru yang Diharapkan di Kafe .....	35
3. 4 Contoh Promosi Menggunakan Instagram .....	41
3. 5 Media Partner .....	42
4. 1 Struktur Organisasi Kafe ForReal .....	47
4. 2 Layout Kafe Tampak 2D .....	52
4. 3 Layout Kafe Tampak Depan .....	52
4. 4 Layout Kafe Tampak Atas .....	53
4. 5 Layout Kafe Tampak Dalam .....	53
5. 1 Tangible Investment dan Depresiasi Kafe ForReal .....	57
5. 2 Tarif Depresiasi .....	58
5. 3 Intangible Invetsment dan Amostisasi Kafe ForReal .....	59
5. 4 Tarif Amortisasi .....	59
5. 5 Working Capital Kafe ForReal .....	60
5. 6 Kebutuhan Modal Kafe ForReal .....	62
5. 7 Break Even Point Kafe ForReal .....	65
5. 8 Cost Volume Profit kafe ForReal .....	67
5. 9 Cash Flow Projection dari Kafe ForReal .....	68

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdimas, T. D. (2021). *Pengabdian masyarakat dengan UMKM Surabaya berbasis online menggunakan media video conference google meet.* DeePublish.
- Arista, D., & Astuti, S. R. T. (2011). Analisis pengaruh iklan, kepercayaan merek, dan citra merek terhadap minat beli konsumen. *Jurnal Ilmiah Aset*, 13(1), 37-45.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2010). Dasar-Dasar Manajemen Keuangan (Edisi 11). Jakarta: Salemba Empat.
- Daulay, R., & Handayani, S. (2021, October). Analisis Faktor Pelatihan Pengembangan Karier Dan Kepuasan Kerja Terhadap Prestasi Kerja Karyawan. In *Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* (Vol. 2, No. 1, pp. 156-164).
- Farizkha, I. A. F. (2022). Economic Growth Improvement Strategies with Infrastructure Investment Approach in Situbondo District. *META: Journal of Science and Technological Education*, 1(1), 76-86.
- Garrison Ray, H., Noreen Eric, W., & Brewer Peter, C. (2006). Akuntansi Manajerial,(terjemahan: A. Totok Budisantoso), Buku 1, Buku 1, Edisi ke-11. Jakarta: Salemba Empat.
- Hartono, J. (2022). *Portofolio Dan Analisis Investasi: Pendekatan Modul* (Edisi 2). Penerbit Andi.
- Hien, K. S., & Mariani, F. I. (2017). *Financial management canvas*. Elex Media Komputindo.
- Ichsan, R. N., SE, M., Lukman Nasution, S. E. I., & Sarman Sinaga, S. E. (2021). *Bahan Ajar Manajemen Sumber Daya Manusia (MSDM)*. CV. Sentosa Deli Mandiri.
- Ilmiyati, A., & Munawaroh, M. (2016). Pengaruh manajemen rantai pasokan terhadap keunggulan kompetitif dan kinerja perusahaan (Studi pada usaha kecil dan menengah di Kabupaten Bantul). *Jurnal Manajemen Bisnis*, 7(2), 226-251.
- Khoirudin, R., Khasanah, U., & Suripto, S. (2022). Determining the Business Strategy of MSME Coffe Shops trough Financial Management and Recording Case Study of BDJ Shops. *OMNICODE Journal (Omnicompetence Community Developement Journal)*, 1(2), 53-55.

- Komariyah, K. (2023). *PENERAPAN PENCATATAN KEUANGAN BERDASARKAN SAK EMKM MENGGUNAKAN MICROSOFT EXCEL PADA UMKM (STUDI KASUS WARKOP12 JATIBARANG, BREBES)* (Doctoral dissertation, Politeknik Harapan Bersama).
- Lanawati, L., & Amilin, A. (2015). Cash ratio, debt to equity ratio, return on asset, firm size, growth dan dividen payout ratio pada perusahaan manufaktur di Indonesia. *JRAP (Jurnal Riset Akuntansi dan Perpajakan)*, 2(01), 55-64.
- Lukman, S. (2013). Manajemen Keuangan Perusahaan: Konsep Aplikasi dalam Perencanaan, dan Pengambilan Keputusan. *Jakarta: Rajawali Pers*.
- Mowen, J. C., & Minor, M. (2002). Perilaku konsumen. *Jakarta: Erlangga, 90*.
- Murti Sumarni, J. S. (2003). Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan).
- Mustaki, V. N., Engka, D. S., & Tumangkeng, S. Y. (2023). STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA TANI JAGUNG DALAM UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN PETANI DI DESA BINJEITA KECAMATAN BOLANGITANG TIMUR KABUPATEN BOLAANG MONGONDOW UTARA. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 23(5), 109-120.
- Nordiawan, D., & Hertianti, A. (2006). Akuntansi sektor publik. *Jakarta: Salemba Empat*.
- Pride, W. M., Hughes, R. J., & Kapoor, J. R. (2014). Pengantar Bisnis. *Alih Bahasa Abdillah, W., Angelica, D) Jakarta: Salemba Empat*.
- Putra, I. G. B. N. P., Maharani, I. A. D. P., & Soraya, D. (2021). *Kewirausahaan*. Nilacakra.
- Ramdhaniaty, R. (2017). *Pengaruh Return On Investment (ROI), Earning Per Share (EPS), Dan Dividen Per Share (DPS) Terhadap Harga Saham (Studi Pada Perusahaan Sektor Property & Real Estate yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2011-2015)* (Doctoral dissertation, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unpas Bandung).
- Rangkuti, F. (2013). *SWOT–Balanced Scorecard*. Gramedia Pustaka Utama.
- Robbins, S., & Coulter, M. (2007). Manajemen, Edisi Kedelapan. *Jakarta: PT Indeks*.
- Rooroh, A. R. (2023). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK. *Penerbit Tahta Media*.
- Salvatore, D. (2005). Ekonomi manajerial dalam perekonomian global.

- Sofyan, M. O. H. A. M. M. A. D. (2019). Rasio keuangan untuk menilai kinerja keuangan. *Akademika*, 17(2), 115-121.
- Sumayang, L. (2003). Dasar-dasar manajemen Produksi dan Operasi. *Jakarta: Salemba Empat*.
- Swastha, B., & Sukotjo, I. (2002). Pengantar bisnis modern. *Yogyakarta: Liberty*.

Pengertian kafe dari

<https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-cafe/> Diakses pada tanggal 9 Oktober 2023 pada pukul 12:17 (Budiningsih, 2009: 51).

Jenis jenis badan usaha, dari

<https://zahiraccounting.com/id/blog/jenis-jenis-badan-usaha-yang-harus-anda-ketahui/> diakses pada tanggal 12 Oktober 2023 pada pukul 08:32 (Zahir, 2021).

Peraturan mengenai umkm dari

<https://www.ojk.go.id/waspada-investasi/id/regulasi/Pages/Undang-Undang-Nomor-20-Tahun-2008-tentang-Usaha,-Mikro,-Kecil,-dan-Menengah.aspx> diakses pada tanggal 12 Oktober 2023 pada pukul 9:00 (Otoritas Jasa Keuangan, 2019).

Aspek Legalitas dari

<https://www.hukumonline.com/berita/a/aspek-legalitas-yang-harus-dipahami-umkm-jika-ingin-mendirikan-perusahaan-lt6144dd08b8978> diakses pada 14 Oktober 2023 pada pukul 20:00 (Fitri Novia, 2021).

Tarif Depresiasi dan Amortisasi dari

<https://klikpajak.id/blog/cara-penghitungan-biaya-penyusutan-fiskal/> diakses pada tanggal 19 Desember 2023 pada pukul 17:47 (Fitriya, 2023)