

**PERENCANAAN PEMBUATAN *GALLERY CAFE* DI
BINTARO JAYA TANGERANG SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

JULIUS HERFRANS

Nomor Induk : 201621472

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

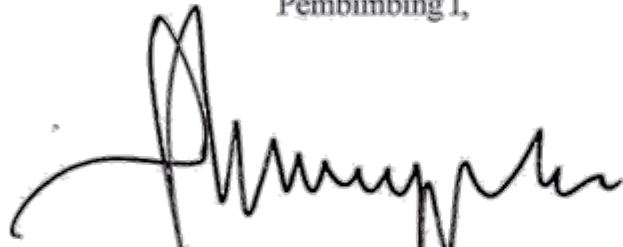
TUGAS AKHIR

JUDUL


**PERENCANAAN PEMBUATAN *GALLERY CAFE*
DI BINTARO JAYA TANGERANG SELATAN**

NAMA : Julius Herfrans
NIM : 201621472
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Bandung, 12/2/ 2020
Pembimbing I,


Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.
NIP. 19560720 190203 1 001

Bandung, 12/2 2020
Pembimbing II,


Ridwan Iskandar, SE., MM.
NIP. -

Bandung, 2020

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik
dan Kemahasiswaan,

Menyetujui,
Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

Faisal, MM.Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Julius Herfrans
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 05 Agustus 1998
NIM : 201621472
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"PERENCANAAN PEMBUATAN *GALLERY CAFE* DI BINTARO JAYA TANGERANG SELATAN"
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 STP 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 10 Januari 2020

Yang membuat pernyataan,



Julius Herfrans
NIM. 201621472

KATA PENGANTAR

Penulis panjatkan puji dan syukur kepada Allah SWT. karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“PERENCANAAN PEMBUATAN *GALLERY CAFE* DI BINTARO JAYA TANGERANG SELATAN”**.

Adapun tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulis juga ingin memberikan ucapan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membimbing, memberi bantuan, masukan serta dorongan baik secara materil maupun moril sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tepat waktu. Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos, MAP. selaku dosen pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing dan membantu mengoreksi kesalahan selama proses pengerjaan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia memberikan waktu dan tempatnya untuk membimbing dan memberikan ilmu, dukungan, kritik dan saran terhadap penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, khususnya di Program Studi Manajemen Tata Hidangan.

8. Orang tua dan seluruh keluarga yang selalu memberikan dukungan melalui doa, nasihat dan kasih sayang yang selalu penulis terima hingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh mahasiswa/i Program Studi Manajemen Tata Hidangan angkatan 2016 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung atas bantuan dan dukungan yang diberikan.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dan mendukung penulis secara langsung maupun tidak langsung selama pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih memiliki kekurangan, maka dari itu penulis berharap atas saran dan kritik membangun guna menjadi lebih baik lagi serta menjadi bermanfaat bagi yang memerlukannya.

Bandung, 10 Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Gambaran Umum Usaha Sejenis atau Pesaing.....	8
C. Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Hambatan.....	10
D. Jenis Badan Usaha dan Struktur Manajemen.....	12
E. Lokasi Perencanaan Usaha.....	15
BAB II ASPEK PRODUK	17
A. Nama dan Logo Tempat Usaha.....	17
B. Nama dan Jenis Produk.....	19
C. Penyajian dan Kemasan Produk.....	22
D. Alasan dan Keunggulan Produk.....	25
E. Target Pasar.....	26
F. Desain Menu.....	28
G. Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual.....	32
H. Proyeksi Penjualan.....	33
BAB III RENCANA PEMASARAN/PROMOSI	33
A. Strategi Promosi.....	36
B. Media Promosi.....	37
C. Biaya Promosi.....	41
BAB IV ASPEK FISIK	43
A. Luas Bangunan.....	43
B. Desain dan Fungsi Bangunan.....	44
C. <i>Floor Plan</i>	47

BAB V ASPEK OPERASIONAL	51
A. Struktur Organisasi	51
B. Jam Kerja.....	53
C. <i>Job Specification</i> dan <i>General Service Procedure</i>	55
D. Status Pegawai.....	60
E. Sistem Penggajian.....	60
F. Desain Seragam	61
BAB VI ASPEK FINANSIAL	64
A. Investasi.....	64
B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan	65
C. <i>Income Statement</i> dan <i>Cash Flow</i>	69
D. <i>Investment Analysis</i>	71
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	75

DAFTAR TABEL

TABEL		Halaman
1	Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan	2
2	Data Ketertarikan Penduduk	6
3	Data Usaha Pesaing	8
4	Jenis Produk Makanan	20
5	Jenis Produk Minuman	21
6	Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual Makanan	32
7	Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual Minuman.....	33
8	Proyeksi Penjualan	34
9	Biaya Promosi	42
10	Penjelasan Luas Tanah dan Bangunan.....	43
11	Perencanaan Jumlah Karyawan.....	52
12	Spesifikasi Jabatan Karyawan.....	56
13	Jumlah Gaji Karyawan.....	61
14	Investasi	64
15	Biaya Bangunan.....	66
16	Biaya Seragam Karyawan.....	66
17	Biaya <i>Furniture</i>	66
18	Biaya <i>Fixture</i>	67
19	Biaya <i>Equipment</i>	68
20	Biaya Perlengkapan Kebersihan.....	68
21	Biaya Peralatan Lainnya	69
22	<i>Income Statement</i>	70
23	<i>Cash Flow Projection</i>	71
24	<i>Investment Analysis</i>	71

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR		Halaman
1	Perencanaan Struktur Organisasi	15
2	Lokasi Perencanaan Usaha	16
3	Desain Logo	18
4	Penyajian Makanan dan Minuman	22
5	Kemasan Produk Makanan	24
6	Kemasan Produk Minuman.....	24
7	Desain Menu Makanan	30
8	Desain Menu Minuman	31
9	Contoh Brosur Pembukaan	38
10	Contoh <i>Standing Banner</i> Promosi.....	39
11	Contoh <i>Banner</i> Promosi Hari Besar Nasional	39
12	Contoh Promosi Melalui Media Sosial <i>Instagram</i>	40
13	Contoh Promosi Melalui <i>Live Music</i>	41
14	Desain Bangunan.....	44
15	Desain <i>Dining Area</i>	45
16	Desain Galeri Seni.....	46
17	<i>Floor Plan</i> Area Operasional.....	48
18	<i>Floor Plan</i> Galeri Seni	49
19	Perencanaan Struktur Organisasi	52
20	Desain Seragam <i>Cook</i>	62
21	Desain Seragam <i>Barista</i>	62
22	Desain Seragam <i>Waiter/ss</i>	63

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN		Halaman
1	Daftar Pertanyaan Kuesioner	75
2	Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual Makanan	76
3	Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual Minuman	84
4	Biodata Penulis	90

DAFTAR PUSTAKA

- AKUN.biz Team. (2018). *Tips Bisnis: 7 Komponen Penting dalam Membuat Rencana Bisnis*. Diakses tanggal 25 Agustus 2019 dari <https://www.akun.biz/tips-bisnis/membuat-rencana-bisnis/>.
- Anoraga, P. (2004). *Manajemen Bisnis*. Cetakan Ketiga. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Assauri, S. (1999). *Manajemen Produksi dan Operasi: Edisi Revisi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Banten. (2018). *Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Kabupaten/Kota di Provinsi Banten*. Diakses tanggal 20 Agustus 2019. <https://banten.bps.go.id/subject/12/kependudukan.html#subjekViewTab3>
- Basrowi. (2011). *Kewirausahaan Untuk Perguruan Tinggi*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Budiningsih, A. (2009). *Belajar dan Pembelajaran*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Cravens, D. W. (2002). *Strategic Marketing*. 6th Ed. New York: Mc-Graw Hill.
- Daryanto. (2011). *Manajemen Pemasaran: Sari Kuliah*. Bandung: Satu Nusa.
- Hansen, D. R., dan Mowen, M. M. (2001). *Manajemen Biaya Akuntansi dan Pengendalian*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hasibuan. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer, J., dan Render, B. (2009). *Manajemen Operasi Buku 1*. Edisi 9. Jakarta: Salemba Empat.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2013). Edisi IV. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia.
- Klimchuk, M., dan Krasovec, S. (2008). *Desain Kemasan*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., dan Armstrong, G. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran, Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Mulyadi. (2001). *Sistem Akuntansi*. Edisi Ketiga. Jakarta: Salemba Empat.
- Nafarin, M. (2009). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Pemerintah Indonesia. (2014). *Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Standar Usaha Restoran*. Jakarta: Sekretariat Negara.

- Pemerintah Indonesia. (2003). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Priansa, D. J. (2014). *Perencanaan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Bandung: Alfabeta.
- Rivers, C. (2003). *Identify: Building Brands Through Letterhead Logo and Business Card*. Switzerland: RotoVision SA.
- Robbins, S., dan Coulter, M. (2007). *Manajemen*. Edisi Kedelapan. Jakarta: PT Indeks.
- Russell, C. (2009). *Menu Design*. India: Global Media.
- Sedarmayanti. (2013). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: Refika Aditama.
- Situmorang, S. (2009). *Bisnis: Perencanaan dan Pengembangan*. Cetakan Kedua. Medan: USU Press.
- Soekresno. (2001). *Manajemen Food & Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Soenarno, A. (2003). *Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan*. Bandung: Angkasa.
- Stanton, W. J. (2008). *Fundamental of Marketing*. New York: Mc. Graw-Hill International Edition.
- Wheeler, A. (2009). *Brand Identity: An Essential Guide for the Whole Branding Team*. 3rd ed. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Yahya, A. (1989). Catatan. Pengertian Umum Tentang Art Gallery, Museum, Souvenir/Gift Shop and Boutiq.