

PERENCANAAN BISNIS KEDAI *JUICE BAR*

LEUEUT UP! DI GARUT

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

LUTHFI INSAN HAIKAL

Nomor Induk: 2021407093

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KEDAI JUICE BAR

LEUEUT UP! DI GARUT

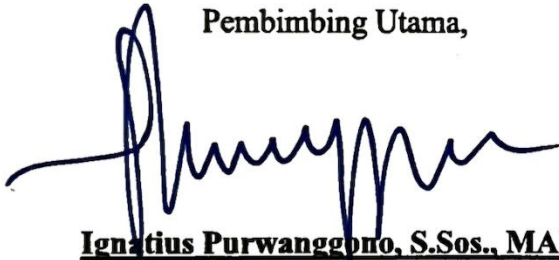
NAMA : LUTHFI INSAN HAIKAL

NIM : 2021407093

JURUSAN : HOSPITALITI

PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., MAP.

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 23 November 2024

Mengetahui,

Kabang Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

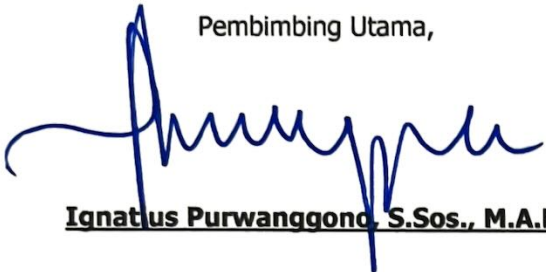
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KEDAI *JUICE BAR* LEUEUT UP! DI GARUT

NAMA : LUTHFI INSAN HAIKAL
NIM : 2021407093
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.A.P.

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



Syaeful Muslim, S.Pd., MM.
NIP. 19721019 200502 1 001

Penguji II,



Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Bandung, 31 Desember 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE.
NIP. 19750415 200212 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Luthfi Insan Haikal
Tempat/Tanggal Lahir : Garut, 10 Agustus 2003
NIM : 2021407093
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
Perencanaan Bisnis Kedai *Juice Bar* Leueut Up! di Garut, 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, 23 November 2024

Yang membuat pernyataan,



Luthfi Insan Haikal

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena telah memberikan rahmat dan karunia-Nya agar penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul “**PERENCANAAN BISNIS KEDAI *JUICE BAR* LEUEUT UP! DI GARUT**”.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan bantuan secara langsung ataupun tidak langsung, sehingga penulis dapat melaksanakan dan mengerjakan Tugas Akhir ini dengan baik, berikut ditunjukkan kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP. Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dan merangkap juga sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan bimbingan dalam penyempurnaan Tugas Akhir.

4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHE., CHRMP. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Ignatius Purwanggono Sastrawidjaja, S.Sos., M.A.P. Selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan dukungan, arahan dan bimbingan dalam penyempurnaan Tugas Akhir.
6. Seluruh Staf Pengajar dan Administrasi Tata Hidang yang telah memberikan semangat, dukungan, serta motivasi dalam segala proses mengenai Tugas Akhir.
7. Kedua orang tua penulis yang memberikan dukungan secara materi maupun non materi.
8. Seluruh teman seperjuangan khususnya teman-teman *Blue Captain* (TAH '21 BLT) yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
9. Semua pihak yang terlibat baik secara langsung dan tidak langsung yang tidak mampu Penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa adanya kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran maupun kritik guna membangun dan menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap agar Tugas Akhir ini dapat berguna untuk memberikan manfaat serta menambah wawasan bagi pembaca.

Bandung, 14 Oktober 2024

Luthfi Insan Haikal

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. GAMBARAN UMUM BISNIS	9
1. Deskripsi Bisnis	9
2. Deskripsi Logo dan Nama	11
3. Identitas Bisnis.....	14
C. VISI DAN MISI	15
D. <i>SWOT</i> ANALISIS	16
E. SPESIFIKASI PRODUK	19
F. JENIS/BADAN USAHA.....	23
G. ASPEK LEGALITAS	25

	Halaman
BAB II ASPEK PRODUKSI	26
A. DAFTAR DAN DESKRIPSI PRODUK.....	26
B. ANALISA KEUNGGULAN PRODUK	34
C. PENENTUAN KAPASITAS DAN RENCANA PRODUKSI	36
D. PENYAJIAN DAN KEMASAN PRODUK	39
E. MEKANISME <i>QUALITY CHECK</i>	42
BAB III ASPEK PEMASARAN	45
A. RISET PASAR	45
1. Segmentasi Pasar	46
2. Target Pasar	48
3. <i>Positioning</i>	49
B. VALIDASI PRODUK – <i>MARKET FIT</i>	53
C. KOMPETITOR	56
D. PROGRAM PEMASARAN.....	59
E. MEDIA PEMASARAN	61
F. PROYEKSI PENJUALAN	64
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	67
A. IDENTITAS <i>OWNERS/FOUNDERS</i>	67
B. STRUKTUR ORGANISASI.....	68
C. <i>JOB ANALYSIS</i> DAN <i>JOB DESCRIPTION</i>	70
1. Analisa Jabatan (<i>Job Analysis</i>)	70

	Halaman
2. Uraian Tugas (<i>Job Description</i>)	72
D. ANGGARAN TENAGA KERJA / <i>MANNING BUDGET</i>	75
E. <i>SERVICE SCAPE (LAYOUT/FLOW)</i>	77
F. <i>ACTION PLAN & REPORT</i>	81
BAB V ASPEK KEUANGAN	85
A. METODE PENCATATAN AKUNTANSI	85
1. <i>Cash Basis (One Shoot Project)</i>	85
2. <i>Accrual Basis (Going Concern)</i>	86
B. <i>CAPITAL EXPENDITURE</i>	87
1. <i>Tangible Investment (Depreciation; Terminal Cash Flow)</i> . ..	88
2. <i>Intangible Investment (Amortization)</i>	90
3. <i>Working Capital (Terminal Cash Flow)</i>	91
C. <i>TIME VALUE OF MONEY (NILAI WAKTU UANG)</i>	92
1. <i>Present Value</i>	93
2. <i>Future Value</i>	94
D. PENDANAAN INVESTASI : (<i>AGENCY THEORY</i>)	95
1. <i>Owner's Equity (Modal Sendiri)</i>	95
2. <i>Debt (Bank/Other Loan)</i>	96
E. PENENTUAN TITIK IMPAS DAN LABA YANG DIHARAPKAN.....	97
1. <i>Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i>	98
2. <i>Break Even Point (BEP)</i>	100

	Halaman
3. <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	101
<i>F. IDENTIFIKASI CASH INFLOW & OUTFLOW</i>	102
1. <i>Operating Budget</i>	103
2. <i>Cash Flow Projection</i>	103
3. Pengaruh Makro Ekonomi	105
DAFTAR PUSTAKA	108

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil Kuesioner Mengenai Rencana Usaha Bisnis <i>Juice Bar</i>	5
2. Analisa <i>SWOT</i>	18
3. Spesifikasi Produk Minuman	20
4. Spesifikasi Produk Makanan.....	22
5. <i>Food and Beverage Cost</i>	27
6. <i>Daily Shift Schedule</i>	37
7. Aspek Kebutuhan Penunjang Produksi	38
8. Kapasitas dan Rencana Produksi	38
9. Kemasan Produk	40
10. Mekanisme Pengendalian Kualitas	42
11. Daftar Kompetitor	57
12. Program Pemasaran Tahun 2025	60
13. Proyeksi Penjualan Tahun 2025	66
14. Kualifikasi Jabatan	71
15. Uraian Tugas (<i>Job Description</i>)	73
16. Jam Kerja Pegawai	74
17. Jadwal Kerja Pegawai	75
18. Anggaran Tenaga Kerja	76
19. <i>Action Plan and Report</i> Tahun 2024-2026	82

Tabel	Halaman
20. <i>Timeline Action Plan and Report Tahun 2024-2026</i>	83
21. <i>Tangible Investment</i>	89
22. <i>Intangible Investment</i>	91
23. <i>Working Capital/3 Months</i>	92
24. <i>Time Value of Money</i>	94
25. <i>Pendanaan Investasi</i>	97
26. <i>Variable Cost</i>	99
27. <i>Fixed Cost</i>	99
28. <i>Mixed Cost</i>	100
29. <i>Break Even Point</i>	101
30. <i>Cost Volume Profit</i>	102
31. <i>Project Income Statement</i>	103
32. <i>Cash Flow</i>	104
33. <i>Payback Period</i>	105
34. <i>Pengaruh Inflasi</i>	106
35. <i>Pengaruh Pertumbuhan Ekonomi</i>	107

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Logo Usaha	12
2. Lokasi Usaha	14
3. Daftar Menu	27
4. Validasi Produk	54
5. Promosi Melalui Tiktok	63
6. Promosi Melalui Instagram	64
7. Data Perkembangan Konsumsi Buah di Indonesia	65
8. Struktur Organisasi	69
9. Desain <i>Layout</i> Tempat Usaha	78
10. <i>Layout</i> Tampak Depan	79
11. <i>Layout</i> Tampak Belakang	79
12. <i>Layout</i> Area Sebelah Kiri	80
13. <i>Layout</i> Area Sebelah Kanan	81

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Biodata Penulis.....	113
2. Pedoman Kuesioner	115
3. <i>Business Model Canvas</i>	120
4. Form Bimbingan Tugas Akhir	121
5. Hasil Turnitin	127

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Leueut Up!

Lokasi : Jl. Cimanuk No. 95, Tarogong Kidul, Kabupaten Garut.

Tema : *Juice Bar*

Logo :



Penjelasan Singkat :

“*Leueut Up!*” merupakan sebuah gerai *juice bar* yang berfokus kepada penjualan minuman dan makanan berbasis buah seperti di antaranya jus, *smoothies*, *cold-pressed juice*, *fruit salad* dan lain-lain, yang akan dibuat dari bahan-bahan alami dan segar dengan nuansa gerai yang minimalis serta modern dari segi desain. Bisnis ini akan memanfaatkan tren gaya hidup sehat yang semakin berkembang di Masyarakat. Strategi pemasaran akan difokuskan pada komunitas lokal dan media sosial untuk menjangkau pelanggan potensial, serta menciptakan pengalaman yang menyenangkan di gerai agar menarik minat pengunjung. Tujuan utama dari bisnis ini adalah menjadi pilihan utama bagi masyarakat Garut dalam hal minuman sehat.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmad, D. G. (2022). Rancangan Model Bisnis Nestvee Juice Bar: Kedai Minuman Berbahan Dasar Sarang Burung Walet dan Makanan Sehat.
- Ancok, D. (2012). *Psikologi Kepemimpinan & Inovasi*. Jakarta: Erlangga.
- Anggraini, D. (2011). Pengolahan Jus Buah dan Sayuran. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anggraini, T. (2021). *Manajemen Organisasi: Konsep dan Implementasi*. Jakarta: Pustaka Sukses.
- Aniesa Samira. (2022). *Proyeksi Penjualan: Dasar Perencanaan Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Gramedia.
- Assauri, S. (2015). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2023). Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) Daring. Jakarta: Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi Republik Indonesia. Diakses pada tanggal 23 September 2024, <https://kbbi.kemdikbud.go.id/>
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Garut. (2020). Laporan Perkembangan Hasil Panen Sayuran dan Buah-buahan di Kabupaten Garut.
- Bank Mandiri. (2024). *Tingkat Bunga Deposito*. Diakses pada tanggal 19 November 2024, dari <https://www.bankmandiri.co.id>
- Basswasta, B. (2022). *Pengantar Bisnis Modern: Pengelolaan Perusahaan Modern*. Yogyakarta: BPFE.

- Bonar, M. S., & Luthfi, M. (2018). Pengendalian kualitas produk dengan menggunakan metode SQC dan HRA guna meningkatkan hasil produksi teh di PTPN VI Unit Danau Kembar. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri*, 4(2), 7-14.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2018). *Fundamentals of Financial Management* (15th ed.). Cengage Learning.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2019). *Fundamentals of Financial Management*. Boston: Cengage Learning.
- Dinas Pertanian Kabupaten Garut. (2024). Laporan Potensi Pertanian dan Pengolahan Makanan dan Minuman Sehat di Kabupaten Garut.
- Fabozzi, F. J., Modigliani, F., Jones, F. J., & Ferri, M. G. (2014). *Foundations of Financial Markets and Institutions* (4th ed.). Pearson.
- Fadli, R. (2023). Resep Salad Buah yang Mudah Dibuat dan Menyegarkan. Diakses pada tanggal 19 September 2024, <https://www.halodoc.com/artikel/resep-salad-buah-yang-mudah-dibuat-dan-menyegarkan?srsId=AfmBOorvim2s4Rt1xSihIIxHF0DbvFJjEtomPOANbyOwzcuTWiBui0D7>.
- Fitzsimmons, J. A., & Fitzsimmons, M. J. (2011). *Service Management: Operations, Strategy, and Information Technology*. McGraw-Hill.
- Fuad, M., Christin, H. Nurlela, Sugiarto, Paulus. (2000). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gordon, D. (2019). Dampak Konsumsi Makanan Pedas Berlebihan terhadap Kesehatan Lambung. *The Epoch Times*.
- Gusnatiti, R. (2022). *Dasar-dasar Kepemilikan Perusahaan*. Yogyakarta: Andi Offset.

- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Operations management: Sustainability and supply chain management (11th ed.)*. Pearson Education.
- Indriani, *et al.* (2022). Pengenalan Produk *Healthy Juice* untuk Kesehatan. Jurnal Vokasi Universitas Dhyana Pura Bali.
- Jabarprov.go.id. (2023). Pernyataan Bupati Gunawan tentang Pencapaian Menurunkan Angka Stunting. Diakses pada tanggal 19 September 2024, <https://jabarprov.go.id/berita/bupati-garut-apresiasi-prestasi-kabupaten-garut-di-momen-hkn-ke-59-11453>.
- Kasmir. (2019). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Prenada Media.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Sadari Risiko PTM, Pemerintah Ajak Masyarakat Kurangi Konsumsi Gula Berlebih. Diakses pada tanggal 19 September 2024, <https://upk.kemkes.go.id/new/sadari-risiko-ptm-pemerintah-ajak-masyarakat-kurangi-konsumsi-gula-berlebih>.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. (2024). Laporan Triwulan II: Pertumbuhan Sektor Akomodasi, Makanan dan Minuman.
- Kotler, P. (2012). *Marketing management (14th ed.)*. Pearson Education.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Edisi 12. Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). *Principles of marketing (16th ed.)*. Pearson Education.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2017). *Principles of Marketing (17th ed.)*. Pearson Education Limited.

- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th ed.)*. Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2023). *Marketing Management (16th ed.)*. Pearson Education.
- Lestrari, D. A. (2021). Mengupas Manfaat *Cold-Pressed Juice* untuk Detoks dan Diet. Diakses pada tanggal 23 September 2024, <https://hellosehat.com/nutrisi/berat-badan-turun/cold-pressed-juice-bikin-kurus/>
- Liputan6.sctv. (Agustus 2024). Unggahan TikTok tentang Kasus Cuci Darah Anak di Rumah Sakit Hasan Sadikin Bandung. TikTok.
- Mankiw, N. G. (2018). *Principles of Economics* (8th ed.). Cengage Learning.
- Osterwalder, A., & Pigneur, Y. (2010). *Business Model Generation: A Handbook for Visionaries, Game Changers, and Challengers*. John Wiley & Sons.
- Peraturan Pemerintah Provinsi Jawa Barat, Upah Minimum Kabupaten (UMK) Kabupaten Garut Tahun 2024.
- Purwandi, L. (2011). *Pengantar Food and Beverage Service*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti, F. (2021). *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Ries, E. (2011). *The lean startup: How today's entrepreneurs use continuous innovation to create radically successful businesses*. Crown Business.
- Ross, S. A., Westerfield, R. W., & Jordan, B. D. (2021). *Corporate Finance* (13th ed.). McGraw-Hill Education.

- Ruky, A. S. (2022). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Mengelola Karyawan Berbasis Kompetensi*. Jakarta: Gramedia.
- Setyawati, N., Ulvie, Y. N. S., Sulistiani, R. P., & Firdananda, F. J. (2023). *Relationships of Screen Time and Sugar-Sweetened Beverages Consumption with Body Fat Percentage in Female Students in Semarang*. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(Supp.1), 122-124.
- Sirojudin, S., Aslam, F., Susanto, H., & Yanuarso, H. D. (2023). *Manajemen produksi & operasi*. CV. Media Sains Indonesia.
- Sularko, H., Prawata, V., & Widranata, M. (2008). *How Do They Think*. Jakarta: Mosher Publishing.
- Sulistiyowati, R. (2020). *Perencanaan dan Pengendalian Biaya Tenaga Kerja*. Surabaya: Erlangga.
- Supriyadi, A. (2022). *Analisis dan Deskripsi Kerja dalam Perusahaan*. Bandung: Alfabeta.
- Swastha, B. (2016). *Manajemen Pemasaran Modern*. Liberty.
- Tjiptono, F. (2012). *Pemasaran Strategik*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.
- World Health Organization (WHO). (2023). Laporan Dampak Konsumsi Minuman dengan Pengawet dan Pemanis Buatan terhadap Kesehatan.
- World Health Organization. (2015). "Guideline: Sugars Intake for Adults and Children." *World Health Organization*.
- Yanuarso, P. B. (2024). Pernyataan Ketua Ikatan Dokter Anak Indonesia tentang Minuman Manis. Dikutip dalam unggahan TikTok Liputan6.sctv.