

PERENCANAAN BISNIS KAFE “DO’S TROPICAL HOUSE”

DI DAGO GIRI KOTA BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Oleh :

GUIDO GHANNIY SYARIF

Nomor Induk Mahasiswa : 2020407048

JURUASAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

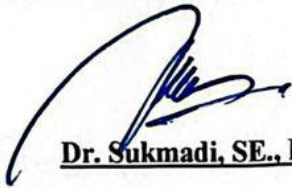
2024

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN BISNIS KAFE DO’S TROPICAL HOUSE DI DAGO GIRI KOTA BANDUNG.”

NAMA : GUIDO GHANNIY SYARIF
NIM : 2020407048
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dr. Sukmadi, SE., MM.

NIP. 19700810 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



Eka Nuraisah Rosiana, S.St. Par., MM.
Par., CHE.

NIP. 19840225 200912 2 003

Bandung, 12 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

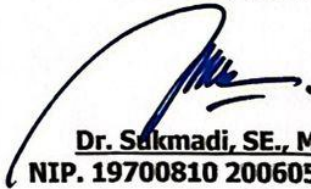
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KAFE "DO'S TROPICAL HOUSE" DI DAGO GIRI KOTA BANDUNG

NAMA : Guido Ghanniy Syarif
NIM : 2020407048
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

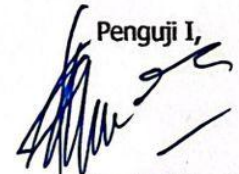
Pembimbing Utama,


Dr. Sukmadi, SE., MM.
NIP. 19700810 200605 1 001

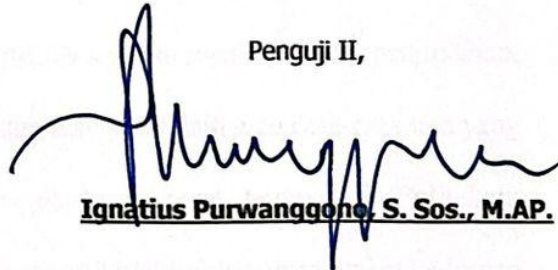
Pembimbing Pendamping,


Eka Nuraisah Rosiana, S.St. Par., MM. Par., CHE
NIP. 19840225 200912 2 003

Penguji I,


Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM. Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

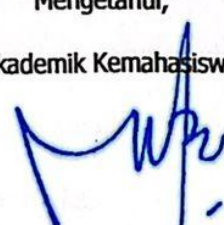
Penguji II,


Ignatius Purwanggono, S. Sos., M.AP.

Bandung, 12 Agustus 2024

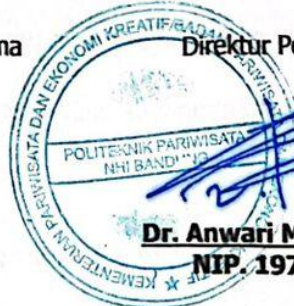
Mengetahui,

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. 1975041 52002 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama	: Guido Ghanniy Syarif
Tempat/Tanggal Lahir	: Bandung, 24 Juni 2002
NIM	: 2020407048
Program Studi	: Tata Hidang
Jurusan	: Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :

PERENCANAAN BISNIS KAFE DO'S TROPICAL HOUSE DI DAGO GIRI 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/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 diatas, 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, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan



Materai Rp. 10.000,-

(Guido Ghanniy Syarif)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kasih karuniaNya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “PERENCANAAN BISNIS KAFE DO’S TROPICAL HOUSE DI DAGO GIRI KOTA BANDUNG.”

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini Penulis menemui banyak sekali hambatan dan rintangan, akan tetapi banyak pihak yang telah memberikan bantuan moral, material, dan spiritual kepada Penulis. Oleh karena itu Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak – pihak yang telah membantu Penulisan Tugas Akhir ini yaitu :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., MM. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Priwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir 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 Dr. Sukmadi, SE., MM. selaku pembimbing utama Penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing serta mengoreksi dan memberikan ide dan masukan kepada Penulis.
6. Ibu Eka Nuraisah Rosiana, S.St. Par., MM. Par., CHE. selaku pembimbing pendamping Penulis yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyusun penulisan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi Tata Hidang yang telah membimbing dan memotivasi Penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

8. Keluarga Penulis tercinta yang selalu memberikan doa, perhatian serta motivasi semangat kepada Penulis.
9. Rekan – rekan kelas TAH 6A Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Serta seluruh pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu – persatu oleh Penulis yang telah membantu dan mendukung dalam Penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa sepenuhnya dalam Penulisan Tugas Akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna untuk memenuhi syarat ilmiah, oleh karena itu Penulis sangat mengharapkan masukan dan saran guna membangun dan menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini.

Bandung, 13 Agustus 2024

Guido Ghanniy Syarif

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA	2
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG	1
B. GAMBARAN UMUM BISNIS	5
1. Deskripsi Bisnis	5
1.2.1 Deskripsi Logo dan Nama	6
1.2.2 Nama	7
1.2.3 Logo	7
1.2.4 Identitas Bisnis	9
C. Visi dan Misi	10
1. Visi	11
2. Misi	11
D. Analisa SWOT	11
E. Spesifikasi Produk / Jasa	15
F. Jenis / Badan Usaha	15
G. Aspek Legalitas	17
BAB II ASPEK PRODUK/JASA	19
A. Daftar dan Deskripsi Produk	19
B. Analisa Keunggulan Produk	25
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	26
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	27
E. Mekanisme Quality Check	29

BAB III RENCANA PEMASARAN	31
A. Riset Pasar (Segmentasi Pasar, Target Pasar, Positioning)	31
a. Segmentasi Pasar	31
b. Target Pasar.....	33
c. Positioning.....	33
B. Validasi Produk	34
C. Kompetitor	35
D. Program Pemasaran	37
E. Media Pemasaran	41
F. Proyeksi Penjualan	44
BAB IV ASPEK SDM DAN OPRASIONAL	46
A. Identitas <i>Owner/Founder</i>	46
B. Struktur Organisasi	47
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	48
D. <i>Manning Budget</i> / Anggaran Tenaga Kerja.....	51
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	52
F. <i>Action Plan & Report</i>	54
BAB V ASPEK KEUANGAN	56
A. Metode Pencatatan Akuntansi	56
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Invenstment).....	57
C. Pendanaan Investasi.....	62
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	62
E. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	66
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. 1 Logo Kafe Do' Tropical House.....	8
1. 2 Lokasi Bisnis Kafe Do's Tropical House.....	9
1. 3 Lokasi Bisnis Kafe Do's Tropical House.....	9
2. 1 Lay Out Kafe Do's Tropical House	20
2. 1 Lay Out Kafe Do's Tropical House	20
2. 2 Menu Kafe Do's Tropical House	24
3. 1 Hasil Validasi Produk Kafe Do's Tropical House	34
3. 2 Contoh Desain Instagram	42
3. 3 Contoh Desain Tiktok	43
4. 1 Struktur Organisasi Kafe Do's' Tropical House.....	47
4. 2 Denah Service Scape Kafe Do's Tropical House	53
4. 3 Denah Service Scape Kafe Do's Tropical House	53

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1 Analisis Matrix SWOT	14
2. 1 Deskripsi Menu Kafe Do's Tropical House	22
2. 2 Costingan Menu.....	23
2. 3 Kemasan Penyajian Kafe Do's Tropical House	28
2. 4 Tahapan Quality Check	30
3. 1 Kompetitor Kafe Do's Tropical House	36
3. 2 Program Pemasaran Kafe Do's Tropical House.....	37
3. 3 Tabel Proyeksi Penjualan Minuman di Kafe Do's Tropical House	44
3. 4 Tabel Proyeksi Penjualan Makanan di Kafe Do's Tropical House .	45
4. 1 Kualifikasi Jabatan di Kafe Do's Tropical House	49
4. 2 Deskripsi Pekerjaan di Kafe Do's Tropical House.....	50
4. 3 Anggaran Tenaga Kerja di Kafe Do's Tropical House	51
4. 4 Action Plan & Report Kafe Do's Tropical House.....	55
5. 1 Aturan Penyusutan.....	58
5. 2 Tangible Investment Kafe Do's Tropical House.....	59
5. 3 Aturan Penyusutan.....	60
5. 4 Intangible Invesment Kafe Do's Tropical House	60
5. 5 Working Capital Kafe Do's Tropical House	61
5. 6 Investasi Kafe Do's Tropical House.....	62
5. 7 Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost	64
5. 8 Break Event Point Kafe Do's Tropical House.....	65
5. 9 Income Statement Kafe Do's Tropical House.....	66
5.10 Cash Flow Kafe Do's Tropical House.....	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Biodata Penulis	71
2. Data Hasil Kuesioner	72
3. Turnitin	73
4. Business Model Canvas	74

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, M. S. (2020). Manajemen Sumber Daya Manusia. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Armstrong, P. K. (2018). Principles of Marketing. Pearson.
- Badan Pusat Statistik Kota Bandung. (2022). Retrieved from [bandungkota.bps.go.id: https://bandungkota.bps.go.id/indicator/5/1298/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-buah-buahan-di-kota-bandung.html](https://bandungkota.bps.go.id/indicator/5/1298/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-buah-buahan-di-kota-bandung.html)
- Badan Pusat Statistika Kota Bandung . (2022). Retrieved from [bandungkota.bps.go.id: https://bandungkota.bps.go.id/indicator/12/32/1/jumlah-penduduk.html](https://bandungkota.bps.go.id/indicator/12/32/1/jumlah-penduduk.html)
- Badan Pusat Statistika Kota Bandung Jumlah Wisatawan Kota Bandung. (2021). Retrieved from [bandungkota.bps.go.id: https://bandungkota.bps.go.id/indicator/16/622/1/perkiraan-jumlah-kunjungan-wisatawan-ke-kota-bandung-berdasarkan-pintu-masuk-kota-bandung.html](https://bandungkota.bps.go.id/indicator/16/622/1/perkiraan-jumlah-kunjungan-wisatawan-ke-kota-bandung-berdasarkan-pintu-masuk-kota-bandung.html)
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2019). Fundamentals of financial management (14th ed.). Boston: MA: Cengage Learning.
- Budinigsih. (2009). Strategi Pemasaran Jasa Makanan dan Minuman di Café. Universitas Ciputra Surabaya.
- Ebert, G. d. (2007). Pengantar Bisnis. Selemba Empat.
- Griffin, R. W. (2016). Manajemen. Jakarta: Erlangga.
- 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](https://peraturan.bpk.go.id/Details/39704/uu-no-36-tahun-2008)
- Jenis-jenis badan usaha. (n.d.). Retrieved from [www.gramedia.com: https://www.gramedia.com/literasi/macam-badan-usaha/](https://www.gramedia.com/literasi/macam-badan-usaha/)
- Kartajaya, H., & Kartajaya, H. (2010). Analisis dan Perencanaan Pemasaran. Gramedia Pustaka Utama.

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.

Marsun. (2005). *Manajemen Restoran*. Binarupa Aksara.

Maulidi. (2017). *Pengaruh Kualitas Produk, Lokasi, Harga, dan Kualitas Layanan, Terhadap Keputusan Pembelian Di District Coffee Banjarmasin*. Banjarmasin: Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin.

Maurya, A. (2012). *The lean product playbook: How to Improve your product with continuous innovation*. Sebastopol, Ca: O'Reilly Media.

Office Now, *Pengurusan Legalitas Perusahaan*. (n.d.). Retrieved from [www.officenow.co.id: https://www.officenow.co.id/pengurusan-legalitas-perusahaan/](https://www.officenow.co.id/pengurusan-legalitas-perusahaan/)

Purnamasari. (2010). *Hukum Perusahaan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Render, J. H. (2019). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*. Pearson.

Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2020). *Organizational behavior* (16th ed.). Boston: MA: Pearson.

Rusmawati, F. R. (2017). *Manajemen Strategik, Definisi SWOT*. Gramedia Pustaka Utama.

Rustan. (2011). *Desain Komunikasi Visual*. Gramedia Pustaka Utama.

Sabra, D. B. (2021). *Manajemen Bisnis Makanan dan Minuman*. Deepublish.

Sudjatno, A. (2018). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.

Sudjatno, A. (2018). *Manajemen Produk*. Jakarta: Salemba Empat.

Sugiri, M. (2021). *Akuntansi Dasar*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Suhendi. (2019). *Manajemen Bisnis*. Salemba Empat.

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/06/21/berapa-rata-rata-pengeluaran-konsumsi-masyarakat-tiap-bulan>

<https://www.pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi>

Widodo. (2013). *Pemahaman Dasar Ilmu Komunikasi*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Widyaningsih, W., & Widyaningsih, W. (2016). *Hukum Bisnis, definisi Persekutuan Komanditer*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Walujo, D. A., Koesdijati, T., & Utomo, Y. (2020). *Pengendalian Kualitas*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.

Yudhanto, Y. (2018). *Information Technology Business Start-up*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.