

PERENCANAAN BISNIS KAFE “CAFÉ DE LUMIÈRE” DI CIUMBULEUIT KOTA BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

JIMMY LUKITO

Nomor Induk Mahasiswa : 2022407017

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2025**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jimmy Lukito
Tempat/Tanggal Lahir : Cirebon, 7 Juli 2003
NIM : 2022407017
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Perencanaan Bisnis Kafe "Café De Lumière" Di Ciumbuleuit 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 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, 20 Juni 2025

Yang membuat pernyataan,



Jimmy Lukito

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KAFE "CAFÉ DE LUMIÈRE" DI CIUMBULEUIT KOTA BANDUNG

NAMA : JIMMY LUKITO
NIM : 2022407017
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Bandung, 16 Juni 2025

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KAFE "CAFÉ DE LUMIÈRE" DI CIUMBULEUIT KOTA BANDUNG

NAMA : JIMMY LUKITO
NIM : 2022407017
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



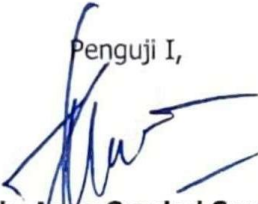
Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



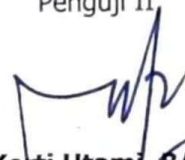
Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji I,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.
NIP. 19721019 200502 1 001

Penguji II,

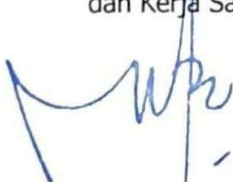


Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP. 19710316 199603 2 001

Bandung, 31 Juli 2025

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 Pariwisata NHI Bandung



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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program diploma III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KAFE “CAFÉ DE LUMIÈRE” DI CIUMBULEUIT KOTA BANDUNG”**. Dalam penyusunan usulan penelitian ini, penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, sangat sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan terima kasih 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 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. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par., selaku dosen pembimbing utama penulis yang telah bersedia memberikan masukan, dukungan, dan membimbing penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. selaku dosen pembimbing pendamping penulis yang telah bersedia memberikan masukan, dukungan, dan membimbing penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
7. Seluruh jajaran Dosen dan Staff Program Studi Tata Hidang dan seluruh Staff Administrasi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan arahan serta bimbingan selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis, sehingga tugas akhir ini selesai.
9. Rekan-rekan Tata Hidang 6B (Jeiger Pierro) angkatan 2022 yang telah memberikan dukungan dan semangat sehingga tugas akhir ini selesai.

Penulis menyadari bahwa masih ada kekurangan penyusunan tugas akhir ini, oleh karena itu penulis sangat menerima baik kritik maupun saran dari pembaca untuk menyempurnakan isi dari tugas akhir ini. Penulis juga berharap agar tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi penulis sendiri maupun pembaca.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL.....	vi
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	vii
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	11
1. Deskripsi Bisnis	11
2. Deskripsi Logo dan Nama	17
3. Identitas Bisnis	19
C. Visi dan Misi.....	21
D. <i>SWOT Analysis</i>	22
E. Spesifikasi Produk.....	25
F. Jenis Badan Usaha.....	29
G. Aspek Legalitas	30
BAB II ASPEK PRODUK.....	33
A. Daftar dan Deskripsi Produk	33
B. Analisa Keunggulan Produk	36
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	38
D. Penyajian dan Kemasan Produk	41
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	43
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	47
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>).....	47
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	49
C. Kompetitor.....	51
D. Program Pemasaran	52
E. Media Pemasaran	55
F. Proyeksi Penjualan	57
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	60
A. Identitas <i>Owner</i>	60

B.	Struktur Organisasi	60
C.	<i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	61
D.	<i>Manning Budget/ Anggaran Tenaga Kerja</i>	65
E.	<i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	67
F.	<i>Action Plan & Report</i>	68
BAB V ASPEK KEUANGAN		70
A.	Metode Pencatatan Akuntansi	70
B.	<i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Investment).....	71
C.	Pendanaan Investasi : (<i>Agency Theory</i>)	76
D.	Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan.....	77
E.	Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	79
DAFTAR PUSTAKA		82
LAMPIRAN.....		87

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1 Data Tren Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman.....	2
Gambar 2 Data Jumlah Usaha Kafe dan Restoran di Kota Bandung.....	5
Gambar 3 <i>Business Model Canvas</i>	16
Gambar 4 Logo <i>Café de Lumière</i>	18
Gambar 5 Lokasi Perencanaan.....	20
Gambar 6 Data Konsumsi Kopi di Kota Bandung.....	58
Gambar 7 Struktur Organisasi.....	61
Gambar 8 <i>Service Scape</i>	67

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Hasil Kuesioner Penelitian.....	9
Tabel 2 Matriks <i>SWOT Analysis</i>	24
Tabel 3 Spesifikasi Produk.....	27
Tabel 4 Daftar dan Deskripsi Produk.....	34
Tabel 5 Data Kompetitor (Aspek Produk)	37
Tabel 6 <i>Staff Schedule</i>	38
Tabel 7 Peralatan Produksi.....	39
Tabel 8 Kapasitas Produksi.....	39
Tabel 9 Rencana Produksi.....	40
Tabel 10 Penyajian dan Kemasan	42
Tabel 11 Validasi Produk.....	50
Tabel 12 Kompetitor	51
Tabel 13 Program Pemasaram	54
Tabel 14 Proyeksi Penjualan.....	58
Tabel 15 Identitas Pemilik	60
Tabel 16 Anggaran Tenaga Kerja	66
Tabel 17 <i>Action Plan</i>	68
Tabel 18 <i>Tangible Investment</i>	72
Tabel 19 <i>Intangible Investment</i>	74
Tabel 20 <i>Working Capital</i>	75
Tabel 21 <i>Owner's Equity</i>	76
Tabel 22 <i>Variable Cost</i>	77
Tabel 23 <i>Fixed Cost</i>	77
Tabel 24 <i>Mixed Cost</i>	77
Tabel 25 <i>Break Even Point</i>	78
Tabel 26 <i>Cost Volume Profit</i>	79
Tabel 27 <i>Income Statement</i>	80
Tabel 28 <i>Cashflow Projection</i>	81

EXECUTIVE SUMMARY

Nama kafe : *Café de Lumière*

Lokasi kafe : Jl. Bukit Indah I No. 6, Ciumbuleuit, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat, 40141

Logo kafe :



Café de Lumière merupakan sebuah kafe bertema Prancis yang dirancang untuk memberikan pengalaman kuliner khas Eropa di kawasan Ciumbuleuit, Kota Bandung. Kafe ini menyajikan berbagai pilihan menu kopi, *mocktail*, serta *pastry* dan *dessert* dengan resep autentik Prancis, disajikan dalam suasana estetik yang nyaman dan *Instagrammable*. Dengan target pasar mahasiswa, profesional muda, dan wisatawan kelas menengah ke atas, kafe ini menggabungkan cita rasa berkualitas, pelayanan yang prima, dan atmosfer yang unik. Lokasinya yang strategis di area pendidikan dan wisata memberikan *Café de Lumière* daya tarik tersendiri dibandingkan dengan kompetitornya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andari, N., Litaay, A. G. M., Pratama, R. A. A., & Prasetyo, A. A. (2022). *Efek Budaya Asing dan Iklan Mempengaruhi Gaya Konsumtif Terhadap Produk Kuliner Jepang*. Prosiding Semnaskom-Unram, 4(1), 9.
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Edison, E., Anwar, Y., & Komariyah, I. (2018). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Strategi dan Perubahan dalam Rangka Meningkatkan Kinerja Organisasi*. Bandung: Alfabeta.
- Elena Villar, M., Ai, D., & Segev, S. (2012). *Chinese and American Perceptions of Foreign-Name Brands*. *Journal of Product & Brand Management*, 21(5), 341-349.
- Fadhilah, N., & Hidayat, T. (2019). *Pengaruh Tren Konsumen terhadap Proyeksi Penjualan Produk Fashion*. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 12(4), 67-75.
- Galavan, R. (2014). *Doing Business Strategy*. Ireland: NuBooks.
- Gaspersz, V. (2008). *Total Quality Management*. Gramedia Pustaka Utama.
- Grönroos, C. (2011). *Service management and marketing: Managing the service profit logic* (Edisi ketiga). Wiley.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2018). *Akuntansi Manajerial* (ed. 9, diterjemahkan oleh T. Supomo). Jakarta: Salemba Empat.
- Harahap, S. S. (2021). *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan* (Edisi Revisi). Jakarta: Rajawali Pers.
- Heizer, J., & Render, B. (2011). *Operations Management* (10th ed.). Upper Saddle

River, NJ: Prentice Hall.

Heizer, J., & Render, B. (2014). *Operations Management* (11th ed.). Pearson.

Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2017). *Operations management: Sustainability and supply chain management* (12th ed.). Pearson.

Hery. (2021). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Grasindo.

Husnan, S. (2015). *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan* (Edisi 7). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.

Isniati, F. R. M. (2019). *Manajemen Strategik Intisari Kosep & Teori*. Andi (Anggota IKAPI).

Kartika, Jessica, D., & Dian, M. (2013). *Feng Shui untuk Logo*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

Kasmir & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Cetakan ke Delapan. Jakarta:

Kasmir. (2014). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.

Kasmir. (2020). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: RajaGrafindo Persada.

Kencana.

Kledo. (2022). *Action Plan Adalah: Manfaat, Contoh, dan Cara Buatnya dalam Bisnis*.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Principles of Marketing* (17th ed.). Pearson Education.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2002). *Marketing Management*. Prentice Hall.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Marketing Management* (Edisi ke-14). Prentice Hall.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen Pemasaran* (Edisi ke-15). Pearson Education.

- Kusuma, T. (2017). *Identitas dan karakteristik pemilik usaha dalam pengembangan bisnis kreatif*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Levy, M., & Weitz, B. A. (2009). *Retailing Management*. McGraw-Hill.
- Lovelock, C., Wirtz, J., & Mussry, A. (2010). *Services marketing: People, technology, strategy* (Edisi ke-6). Prentice Hall.
- Lussier, R. N. (2018). *Management Fundamentals: Concepts, Applications, and Skill Development*. Penerbit.
- Mangold, W. G., & Faulds, D. J. (2019). *Social media: The new hybrid element of the promotion mix*. *Journal of Business Research*, 68(6), 126-134.
- Marsum, W.A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Edisi Keempat. Yogyakarta: Andi.
- Maulidi, A. (2017). *Pengertian Kafe (Cafe)*. Diakses tanggal 16 Maret 2025 dari <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kafe-cafe>.
- Maurya, A. (2012). *Running Lean: Iterate from Plan A to a Plan That Works*. O'Reilly Media.
- McShane, S. L., & Von Glinow, M. A. (2018). *Organizational Behavior*. Penerbit.
- Mertokusumo, S. (2005). *Mengenal Hukum*. Yogyakarta : Liberty
- Moekijat. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (edisi ke-5). Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nawawi, H. (2017). *Perencanaan SDM untuk Organisasi Profit yang Kompetitif* (hal. 12).

- Nuriyasa, I. M. (2019). *Manajemen Food & Beverage Service*. Udayana University
- Prawironegoro, & Purwanto. (2010). *Anggaran operasional*.
- Purnamasari, I. D. (2010). *Mendirikan Badan Usaha: Seluk Beluk Pendirian Usaha oleh Masyarakat Umum*. Mizan Pustaka.
- Rachman, A. R. (2010). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ries, E. (2011). *The Lean Startup: How Today's Entrepreneurs Use Continuous Innovation to Create Radically Successful Businesses*. Crown Business.
- Robbins, S. P., & Judge, T. A. (2018). *Organizational Behavior*. Penerbit.
- Robertson, G. L. (2012). *Food Packaging: Principles and Practice* (Edisi ke-3). CRC Press.
- Sedarmayanti. (2010). *Sistem dan Prosedur Pengelolaan Sumber Daya Manusia*. Refika Aditama.
- Siregar, M. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Medan: USU Press.
- Sukirno, S. (2010). *Makroekonomi: Teori Pengantar* (edisi ketiga). Jakarta: RajaGrafindo Persada.
- Sukirno, S. (2019). *Pengantar Teori Ekonomi Makro*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Supardi, A. (2021). *Akuntansi Dasar untuk UMKM: Teori dan Praktik*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Sutrisno. (2016). *Manajemen Keuangan Teori, Konsep, dan Aplikasi*. Yogyakarta: Ekonisia.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi Pemasaran*. Edisi ke-4. Yogyakarta: Andi.
- Underwood, R. L. (2003). "The communicative power of product packaging: Creating brand identity via lived and mediated experience." *Journal of*

Marketing Theory and Practice, 11(1), 62–76.

Wiantara, I. G. N. (2016). *Bartending & Mixology*. Yogyakarta: Andi.

Wiantara, I. G. N. (2017). *Bartending & Mixology*. Andi.