

PERENCANAAN BISNIS “COFFEE ROASTERY”

DI BATURADEN, JAWA TENGAH

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

IHFAL RAHMA DANI

Nomor Induk Mahasiswa : 2020407085

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

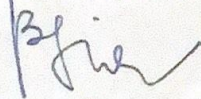
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS COFFEE ROASTERY DI BATURRADEN, JAWA TENGAH"

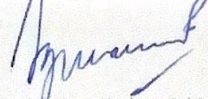
NAMA : IHFAL RAHMA DANI
NIM : 2020407085
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dr. Wisnu Bawa Tarunajaya, SE., MM.
NIP. 196209011987031001

Pembimbing Pendamping,



I Gusti Agung Wahyu Adrian,
S.ST.PAR., M.M.Par., M.Sc., CHRM.P., CHE.
NIP. 1978060520091210002

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

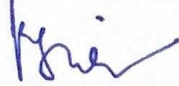
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS COFFEE ROASTERY DI BATURRADEN, JAWA TENGAH

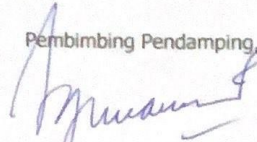
NAMA : IHFAL RAHMA DANI
NIM : 2020407085
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



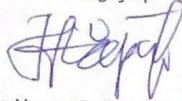
Dr. Wisnu Bawa Tarunajaya, SE., MM.
NIP. 196209011987031001

Pembimbing Pendamping,



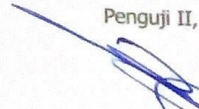
I Gusti Agung Wahyu Adnan, S.ST.Par., MM.Par., M.Sc., CHRMP., CHE.
NIP. 19780605 200912 1 002

Penguji I,



Dr. Acep Unang Rahayu, M.ED., CIQAR
NIP. 19641122 199293 1 001

Penguji II,

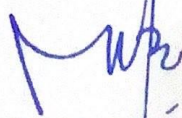


Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP. 19690718 199103 1 009

Bandung, 8 Agustus 2024

Mengetahui,

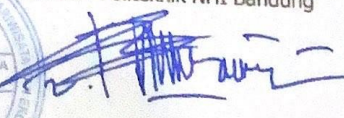
Kabag. Administrasi Akademik Mahasiswa dan Kerja Sama



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 : Ihfal Rahma Dani
Tempat/Tanggal Lahir : Cilacap, 23 November 2001
NIM : 2020407085
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS COFFEE ROASTERY DI BATURRADEN, JAWA TENGAH
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, 13 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,


METERAI TEMPEL
4E101ALX297053384
Ihfal Rahma Dani

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kasih karunia-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “PERENCANAAN BISNIS COFFEE ROASTERY DI BATURADEN, JAWA TENGAH.

Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung jurusan Hospitality program studi Tata Hidang.

Dalam melakukan penyusunan Tugas Akhir ini Penulis menemui banyak sekali rintangan dan hambatan, 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, S.Sos., M.M.Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par 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. Wisnu Bawa Tarunajaya, SE., MM selaku pembimbing utama Penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing serta mengoreksi dan memberikan ide dan masukan kepada Penulis.
6. Bapak I Gusti Agung Wahyu Adrian, S.ST.Par., M.M.Par., M.Sc., CHRMP., 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 Freakmecom Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

10. Saya ingin mengucapkan terima kasih untuk Alysa heryan adaraputri orang yang saya cintai, karenamu saya berhasil mengatasi semua tantangan ini. Dan saya sekarang memiliki harapan masa depan yang lebih baik.
11. 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, 10 Oktober 2023

Ihfal Rahma Dhani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	4
1. Deskripsi Bisnis.....	4
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	6
3. Identitas Bisnis	8
C. Visi dan Misi	9
1. Analisis SWOT.....	10
2. Spesifikasi Produk	12
3. Jenis Badan Usaha	13
4. Aspek Legalitas	14
BAB II	17
ASPEK PRODUK.....	17
A. Daftar dan Deskripsi Produk	17
B. Analisa Keunggulan Produk.....	19
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	21
D. Penyajian dan Kemasan Produk	23
BAB III.....	26
RENCANA PEMASARAN	26
A. Pola Desaun Jaringan Rantai Pasok Semesta Coffee Roastery.....	26
B. Riset Pasar)Segmen, Target, Positioning)	26
1. Segmentasi	27
2. Target.....	29
3. Positioning	29
C. Validasi Produk – Market Fit	30
D. Kompetitor	31
Toko Biji Kopi dan Kopi Bubuk Purwokerto Nakopi Roastery	31
Toko supplier biji kopi fresh Purwokerto – BUTIK KOPI ROASTERY	31
Grosir Kopi Toraja Purwokerto (Qufe)	31
E. Program Pemasaran	34
F. Media Pemasaran	36
G. Proyeksi Penjualan	36
BAB IV.....	38

ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA DAN OPERASIONAL.....	38
A. Identitas Owners.....	38
B. Struktur Organisasi.....	39
C. Job Analysis dan Job Description	40
1. Job Analysis.....	40
2. Job Description	41
3. <i>Manning Budget</i> / Anggaran Tenaga Kerja.....	44
BAB V.....	46
ASPEK KEUANGAN.....	46
A. Metode Pencatatan Keuangan	46
1. <i>Accrual Basis</i>	46
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	47
1. Tangible Investment	47
2. Intangible Investment (Amortization)	49
3. Working Capital (Terminal Cash Flow)	49
C. Pendanaan Investasi (Agency Theory)	50
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Ditawarkan.....	51
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	55
DAFTAR PUSTAKA	58
LAMPIRAN	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 logo Semesta coffee roastery	6
Gambar 1. 1 Lokasi produksi	8
Gambar 1. 3 Denah Lokasi	9
Gambar 2. 1 Kemasan Biji Kopi Robusta Semesta Coffee Roastery	24
Gambar 2. 2 Kemasan Biji Kopi Arabica Semesta Coffee Roastery	25
Gambar 2. 3 Kemasan Biji Kopi House Blend Semesta Coffee Roastery	25

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Jenis Biji Kopi Semesta coffee roastery	18
Tabel 2. 2 Level Roasting Biji Kopi Semesta coffee roastery.....	18
Tabel 2. 3 Rencana penjualan.....	21
Tabel 2. 4 Alat yang di gunakan	22
Tabel 3. 1 Data KOMPETITOR/Pesaing Semesta Coffee Roastery	31
Tabel 3. 2 Data Perkebunan kopi yang ada di Banyumas	32
Tabel 3. 3 Proyeksi penjualan.....	37
Tabel 4. 1 BIODATA OWNER/FOUNDER	39
Tabel 4. 2 Job Description Semesta Coffee Roastery	41
Tabel 4. 3 Anggaran tenaga kerja SEMESTA COFFEE ROASTERY	45
Tabel 5. 1 Tangible Investment	48
Tabel 5. 2 Intangible Investment	49
Tabel 5. 3 WORKING CAPITAL	50
Tabel 5. 4 PENDANAAN INVESTASI	51
Tabel 5. 5 VARIABLE COST.....	52
Tabel 5. 7 Cost Volume Profit.....	55
Tabel 5. 8 INCOME STATEMENT	56
Tabel 5. 9 PROJECTED CASH FLOW SEMESTA COFFEE ROASTERY.....	57

DAFTAR PUSTAKA

1. Akminanti, A. (2013). Simbolisasi filosofi perusahaan melalui logo pada pt. pertamina. *Ilmu Komunikasi*, 1(1), 87–100.
2. Ardhiarisca, O., Putra, R., dan Wijayanti, R. R. (2022). Studi perbandingan nilai ekonomi kopi arabika dan robusta dalam bisnis mikro. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(1), 42–50.
3. Azhar, R. M., Suparno, O., dan Djohar, S. (2018). Pengembangan model bisnis pada lokawisata baturaden menggunakan Business Model Canvas. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 12(2), 137.
4. Burta, F. S. (2018). Peranan etika bisnis dalam perusahaan bisnis. *Jurnal Warta Edisi*: 57. 1, 430–439.
5. Chusna, A., Mutahir, A., dan Taufiqurrohman, M. (2021). Revisiting coffee shops as Public Space in Purwokerto. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 23(2), 157.
6. Burdihardjo, K. dan Fahmi, W.M. (2019). Strategi peningkatan produksi kopi robusta di Desa Pentingsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*. 7(1). 373–379.
7. Rizky, A. N., Muarif, A., Sylvia, N., Bahri, S., Kurniawan, E., dan Fibrazi, W.U. (2023). Pengaruh temperatur roasting biji kopi terhadap kandungan kafein menggunakan spektrofotometri UV-VIS. *Chemical Engineering Journal Storage*. 3(1), 86–95.
8. Fitriani, R. (2017). Aspek hukum legalitas perusahaan atau badan usaha dalam kegiatan bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 12(1), 136–145.
9. Sudantha, I. M., Sahlan, M., dan Winanti, B. D. S. (2019). Upaya meningkatkan kualitas kopi dengan menggunakan mesin roasting kopi bersama petani kopi di Desa Aik Berik Kecamatan Batukliang Utara. *Prosiding PEPADU*, 1(September), 233–236.
10. Suryadi, D. (2019). Pentingnya visi dan misi dalam mengelola suatu usaha. *Jurnal Asy-*

Syukriyyah, 9(1), 17–35.

11. Tristin Hartono. (2023, April 03). Pentingnya analisis SWOT untuk bisnis. Diakses dari <https://www.dewaweb.com/blog/pengertian-analisis-swot-dan-cara-menggunakannya/>.
12. Henard, D.H dan Szymanski, “Journal of Marketing Research” dalam D.M., 2001, Journal of marketing research vol. XXXVIII august. (diakses tanggal 8 Maret 2017 pukul 08.12)
13. 12 Philip Kotler dan Kevin Lane Ketler, Manajemen Pemasaran, (Jakarta: Indeks, 2007), hal. 389 13 Jurnal Soviadi Nor Rachman, Analisis pengaruh keunggulan produk, reputasi perusahaan, dan asosiasi merek terhadap kesuksesan produk baru dalam meningkatkan kinerja pemasaran, 2006, hal. 26-27.
14. Gaspersz, V. 2001. Production Planning and Inventory Control. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.