

PERENCANAAN CAFÈ DENGAN KONSEP 90'S DI CIMAHI

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

KEVIN RINOVA

Nomor Induk: 201621452

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANG
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

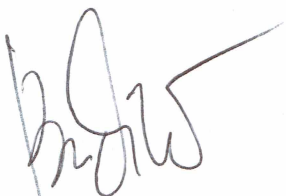
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN CAFÉ DENGAN KONSEP 90'S DI CIMAHI

NAMA : Kevin Rinova
NIM : 201621452
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Bandung, 20/2/2020

Pembimbing I,

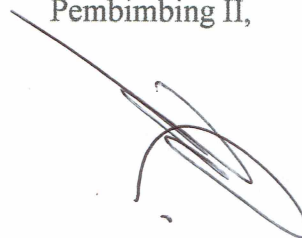


Budi Wibowo, SE, Mm.,Par.CHE.

NIP 19780908.201101.1.008.

Bandung, 20/2/2020

Pembimbing II,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos.,MM.

NIP 19690718.199103.1.009.

Bandung, 20/2/2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : KEVIN RINOVA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/ 24 OKTOBER 1997
NIM : 201621452
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANG
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PERENCANAAN CAFE DENGAN KONSEP 90'S** 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/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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, Januari 2020

Yang membuat pernyataan,

Materai Rp. 6000,-

Kevin Rinova
Nim :201621452

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menuntaskan Tugas Akhir ini dengan memberikan judul: **“PERENCANAAN CAFÈ DENGAN KONSEP 90’S”**.

Tugas Akhir ini penulis menyusun sebagai syarat untuk kelulusan dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Tata Hidangan.

Pada proses penyusunan Tugas Akhir ini, penulis sempat menghadapi hambatan dan masalah, namun penulis juga mendapatkan banyak bimbingan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak.

Pada kesempatan kali ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan serta dukungan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Tugas Akhir ini kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitality Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Budi Wibowo, SE.,MM.Par,CHE. selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan dukungan dan bimbingannya.
6. Bapak Deden Rudi Mustafa, S.Sos., MM. Selaku pembimbing II yang telah banyak memberikan dukungan dan bimbingannya.
7. Kepada keluarga penulis yang telah memberikan dukungan serta yang terus memotivasi penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Usulan Penelitian ini.
8. Semua teman-teman MTH 6A Manajemen Tata Hidang 2016 serta seluruh mahasiswa MTH atas semangat, doa , dukungan dan kebersamaannya selama kegiatan perkuliahan di kampus yang kami cintai ini.

Akhir kata, saya selaku penulis meminta maaf atas segala kekurangan dari Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Gambaran Umum Usaha Sejenis atau Pesaing	9
C. Analisis Peluang dan Hambatan.....	10
D. Jenis atau Badan Usaha dan Struktur Personalia atau Manajemen	12
E. Lokasi dan Waktu Penulisan Perencanaan Usaha.....	17
BAB II ASPEK PRODUK.....	20
A. Nama dan Logo Tempat Usaha.....	20
B. Nama dan jenis produk.....	21
C. Alasan dan Keunggulan product	23
D. Target Pasar.....	24
E. Menu Design	25
F. Perhitungan Biaya produksi dan nilai jual	30

G. Proyeksi Penjualan	31
BAB III RENCANA PROMOSI DAN PEMASARAN.....	33
A. Strategi Promosi	33
B. Media Promosi	34
C. Biaya Promosi	35
BAB IV ASPEK FISIK.....	38
A. Luas Bangunan.....	38
B. Design dan Fungsi Bangunan.....	39
C. Floor Plan.....	43
BAB V ASPEK OPERASIONAL	45
A. Struktur Organisasi	45
B. Jam Kerja	47
C. Job Spesification and General Service Procedure.....	48
D. Status Pegawai	54
E. Sistem Penggajian	55
BAB VI ASPEK FINANSIAL	57
A. Investasi.....	57
B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan.....	58
C. Income statment and Cash Flow	62

D. Investment Analysis.....	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 CONTOH DING-DONG	3
1.2 STRUKTUR ORGANISASI	17
1.3 TANAH YANG AKAN DIGUNAKAN VINN'S.....	18
1.4 LOKASI USAHA BERDASARKAN GOOGLE MAPS.....	18
2.1 DESAIN LOGO VINN'S 90'S CAFÈ.....	20
2.2 DESAIN FOOD MENU VINN'S 90'S CAFÈ.....	27
2.3 DESAIN BEVERAGE MENU VINN'S 90'S CAFÈ.....	28
2.4 DESAIN BEVERAGE MENU VINN'S 90'S CAFÈ.....	29
3.1 PRESENTASE PEGGUNA MEDIA SOCIAL	34
4.1 PENAMPAKAN LOKASI USAHA DI JALAN ENCEP	39
4.2 TAMPILAN CAFÈ VINN'S DARI LUAR.....	40
4.3 TAMPILAN DINING AREA LT.1	41
4.4 TAMPILAN DARI PINTU MASUK.....	41
4.5 TAMPILAN PANTRY	42
4.6 TAMPILAN DINING AREA LT.2	42
4.7 TAMPILAN DARI GAMES CORNER.....	43
4.8 TAMPILAN DINING AREA LT.1	44
4.9 TAMPILAN DINING AREA LT.2	44
5.1 STRUKTURE ORGANISASI VINN'S	46

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 JUMLAH PENDUDUK KOTA CIMAHI.....	4
1.2 DATA HASIL KUESIONER PENGUNJUNG DARI 5 CAFÉ	6
1.3 PESAING USAHA TIDAK LANGSUNG DI CIMAHI.....	9
2.1 JENIS PRODUK MAKANAN VINN'S CAFÈ 90'S.....	22
2.2 JENIS PRODUK MINUMAN VINN'S CAFÈ 90'S	23
2.3 FOOD COST VINN'S 90' CAFÈ	30
2.4 FOOD COST VINN'S 90' CAFÈ	31
2.5 BEVERAGE COST VINN'S 90' CAFÈ	31
3.1 PROMOSI AWAL VINN'S	35
3.2 PROMOSI BULANAN VINN'S.....	36
3.3 PROMOSI BERDASARKAN EVENT CALENDER.....	37
5.1 RINCIAN JUMLAH PEGAWAI VINN'S.....	46
5.2 GENERAL SERVICE PROCEDURE PADA VINN'S	54
5.3 RINCIAN UPAH KARYAWAN	55
6.1 <i>INVESTMENT</i>	57
6.2 LOAN INSTALLMENT SCHEDULE.....	58
6.3 PERALATAN DAN PERLENGKAPAN	59
6.4 INCOME STATMENT AND CASH FLOW VINN'S	62
6.5 INVESTMENT ANALYSIS	63

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1 FOOD COST	67
2 BEVERAGE COST	72
3 LABOR COST	77
4 RKAB.....	78
5 BIODATA PENULIS	80

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, S. (2011). *Manajemen Penyelenggaraan Hotel*. Bandung: Alfabeta.
- Basu, S., Dharmesta, & Irawan. (2008). *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Budi, A. P. (2013). *Manajemen Marketing Perhotelan*. Yogyakarta: CV. Andi.
- Davis, B. (2013). Food and Beverage Management. In A. Lockwood, L. Pantelidis, & P. Alcott, *Food and Beverage Management*. Routledge: Business & Economics.
- Firmansyah, A. (2019). *Pemasaran : Dasar dan Konsep*. Qiara Media.
- Gaffar, V. (2007). *CRM dan MPR Hotel (Customer Relationship Management and Marketing Public Relations)*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2006). *Managerial Accounting*. Thomson South-Western.
- Ismayanti. (2010). *Pengantar Pariwisata*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Kementrian ketenagakerjaan RI. (2003). *Undang-Undang Dasar No 13 tahun 2003 pasal 77*. Jakarta.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. (n.d.). *Dunia Terkejut akan Citarasa Kopi Indonesia*. Retrieved from <https://pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=3443>
- Ketenagakerjaan, K. (n.d.). *Undang-Undang Dasar No 13 tahun 2003 pasal 77*.
- Kotler, & Keller. (n.d.). *Manajemen Strategik : Analisis, Formulasi, implementasi & Evaluasi*. In S. P. Popy Rufaidah, *Manajemen Strategik : Analisis, Formulasi, implementasi & Evaluasi* (p. 70). Humaniora.
- Kotler, A. (2010). *Principles Of Marketing. 13 Edition*. New Jersey: Upper Saddle River: Pearson Prentice Hall.
- Kurniawan. (2008). *Pemasaran : Dasar dan Konsep*. Qiara Media.
- Moekijat. (2000). *Kamus Istilah Ekonomi*. Bandung: Mandar Maju.
- Nurhayani, & Sunarno, D. (2019). *Strategi Pemasaran Kontemporer*. Qiara Media .
- Salusu, J. (2004). *Pengambilan Keputusan Strategik*. Grasindo.

WeAreSocial. (2019, January). *TENTANG DATABOKS*. Retrieved from databoks.katadata.co.id:
<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/02/08/berapa-pengguna-media-sosial-indonesia/>