

PERENCANAAN *DESSERT CAFE* DENGAN KONSEP TOKO PERKAKAS DI CIBUBUR

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Patiseri
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh:

Rangga Sidiq Maulana
201722185

**JURUSAN HOSPITALITY
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2020**

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RANGGA SIDIQ MAULANA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 25 NOVEMBER 1998
NIM : 201722185
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PERENCANAAN DESSERT CAFE DENGAN KONSEP TOKO PERKAKAS DI CIBUBUR** 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, 20 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Rangga Sidiq Maulana

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN DESSERT CAFE DENGAN KONSEP TOKO PERKAKAS DI CIBUBUR

NAMA : RANGGA SIDIQ MAULANA
NIM : 201722185
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



Warta Samirat S. Pd. M.Pd
NIP: 197006111998031001

Pembimbing II,



Dr. Lien Maulina, S. Sos., M.Pd., CHE
NIP: 196012021982032001

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

KATA PENGANTAR

Puji rahmat dan berkah Allah. Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan memberikan judul *Perencanaan Dessert Kafe Dengan Konsep Toko Alat Perkakas Di Cibubur*.

Tugas akhir ini penulis susun sebagai syarat kelulusan dalam menyelesaikan program studi Diploma III Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Pastry.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini penulis pernah menghadapi kendala dan kendala, selain itu penulis juga mendapat banyak bimbingan, bantuan dan dukungan dari banyak pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada penulis atas bantuan, nasehat dan bimbingannya secara langsung dan tidak langsung kepada:

1. Bapak Faisal, MPar., CHE selaku Ketua Perguruan Tinggi Pariwisata Bandung yang juga merupakan Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan NHI Perguruan 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. sebagai Kepala Departemen Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung;
4. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par. sebagai Ketua Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung;
5. Bapak Warta Sumirat S.Pd., M. Pd. sebagai Supervisor I yang telah membimbing dan memberikan nasehat;
6. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE sebagai Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan nasehat;
7. Dosen yang telah membantu selama penyusunan tugas akhir;
8. Orang tua penulis yang telah mendukung selama penyusunan tugas akhir;

9. Rekan-rekan yang membantu penulis.

Penulis dengan segala kerendahan hati menyadari bahwa ada beberapa hal yang mungkin kurang berkenan dikarenakan keterbatasan pengetahuan penulis dan pengalaman penulis sehingga mungkin terdapat ketidaksempurnaan dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar tercipta hasil yang lebih baik. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pembaca.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
RINGKASAN EKSEKUTIF	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	7
a. Deskripsi Bisnis	7
b. Deskripsi Logo Dan Nama	8
c. Identitas Bisnis (Kontak dan Alamat Perusahaan).....	10
C. Visi dan Misi.....	11
a. Visi perusahaan.....	13
b. Misi perusahaan	13
D. Analisis Swot.....	14
a. <i>Strength</i> (kekuatan).....	14
b. <i>Weakness</i> (kelemahan).....	15
c. <i>Oppurtunity</i> (peluang).....	16
d. <i>Threats</i> (ancaman).....	16
E. Spesifikasi Produk dan Jasa.....	18
BAB II ASPEK PRODUK.....	20
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	20
B. Analisa Keunggulan Produk	24
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	27
D. Penyajian dan Kemasan Produk	32
E. Mekanisme Quality Check	38
BAB III RENCANA PEMASARAN	42
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	42
a. Segmentasi Pasar	43
b. Target Pasar	44
c. Posisi Pasar	45
B. Validasi Produk – Market Fit.....	46

C. Kompetitor.....	48
D. Program Pemasaran	50
E. Media Pemasaran.....	56
F. Proyeksi Penjualan	58
BAB IV ASPEK SUMBER DAYA MANUASIA DAN OPERASIONAL	60
A. Identitas Owner.....	60
B. Struktur Organisasi	60
C. Analisis Pekerjaan Dan Deskripsi Pekerjaan.....	61
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja	64
E. Service Scape (Layout/Flow).....	65
F. Action Plan & Report	71
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	74
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	74
a. <i>Actual Basis (One Shoot Project)</i>	74
b. <i>Accrual Basis (Going Concern)</i>	75
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	76
a. <i>Tangible Investment (Depreciation)</i>	76
b. <i>Intangible Investment (Amortization)</i>	82
c. <i>Working Capital</i>	84
C. <i>Time Value Of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	85
a. <i>Present Value</i>	85
b. <i>Future Value</i>	86
D. Pendanaan Investasi	87
a. <i>Owner Equity</i>	88
b. <i>Debt</i>	88
E. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan	89
a. <i>Variabel Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i>	90
b. <i>Break Even Point</i>	92
c. <i>Cost Volume Profit</i>	96
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	97
a. <i>Operating Budget</i>	97
b. <i>Cash Flow Projection</i>	98
c. Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi, Pertumbuhan Ekonomi)	100
REFERENSI.....	Error! Bookmark not defined.

LAMPIRAN..... 105

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 DAFTAR JUMLAH USAHA SEJENIS DI DAERAH CIBUBUR.....	5
Tabel 1. 2 RUMUS MENENTUKAN MINIMAL JUMLAH SAMPEL.....	6
Tabel 1. 3 IDENTITAS BISNIS.....	10
Tabel 2.4 DAFTAR PRODUK MAKANAN FACTORY 46 DESSERT CAFE.....	21
Tabel 2.5 DAFTAR PRODUK MINUMAN FACTORY 46 DESSERT CAFE.....	24
Tabel 2.6 KAPASITAS PRODUKSI KUE PER ORANG	30
Tabel 2.7 RENCANA PRODUKSI.....	31
Tabel 3.8 RISET PEMASARAN PADA SEGMENTASI PASAR	43
Tabel 3.9 TARGET PASAR.....	45
Tabel 3.10 PENILAIAN MAKANAN n=16.....	47
Tabel 3.11 PROGRAM PEMASARAN	55
Tabel 3.12 PROYEKSI PENJUALAN SELAMA 12 BULAN.....	58
Tabel 4.13 DESKRIPSI PEKERJAAN.....	62
Tabel 4.14 RINCIAN UPAH DAN JUMLAH PEGAWAI FACTOR 46 PER BULAN	65
Tabel 4.15 ACTION PLAN DAN REPORT FACTORY 46.....	71
Tabel 5.16 TANGIBLE INVESTMENT BUILDING.....	77
Tabel 5.17 TANGIBLE INVESTMENT FURNITURE	77
Tabel 5.18 TANGIBLE INVESTMENT FIXTURE	78
Tabel 5.19 TANGIBLE INVESTMENT EQUIPMENT	78
Tabel 5.20 TANGIBLE INVESTMENT UNIFORM	78
Tabel 5.21 BEBAN DEPRESIASI.....	81
Tabel 5.22 INTANGIBLE INVESTMENT	83
Tabel 5.23 BEBAN AMORTISASI	83
Tabel 5.24 WORKING CAPITAL	84
Tabel 25 TOTAL INVESTASI.....	88
Tabel 5.26 RASIO BANK LOAN DAN OWNER EQUITY	88
Tabel 5.27 JADWAL PENGEMBALIAN HUTANG BANK SELAMA 5 TAHUN .	89
Tabel 5.28 JUMLAH BIAYA VARIABEL.....	91
Tabel 5.29 FIXED COST	92
Tabel 5.30 BREAK EVEN POINT.....	93
Tabel 5.31 Pembuktian BEP	95
Tabel 5.32 BIAYA OPERASIONAL.....	97
Tabel 5.33 PROYEKSI ARUS KAS DALAM 5 TAHUN	99

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 LOGO DESSERT CAFÉ	9
Gambar 1.2 TAMPAK DEPAN TOKO KUE	11
Gambar 2.3 PERALATAN MAKAN FACTORY 46	32
Gambar 2.4 PERALATAN MAKAN FACTORY 46	33
Gambar 2.5 PERALATAN MINUM FACTORY 46	33
Gambar 2.6 PERALATAN MINUM FACTORY 46	34
Gambar 2.7 KEMASAN PRODUK FACTORY 46	35
Gambar 2.8 KEMASAN PRODUK KUE KERING FACTORY 46	35
Gambar 2.9 KEMASAN PRODUK SMALL CAKES FACTORY 46	36
Gambar 2.10 KEMASAN PRODUK SLICE CAKE FACTORY 46	37
Gambar 2.11 KEMASAN PRODUK KUE FACTORY 46	37
Gambar 3.12 KOMPETITOR USAHA SERUPA DENGAN KELEMAHAN DAN KELEBIHANNYA	48
Gambar 4.13 STRUKTUR ORGANISASI FACTORY 46	61
Gambar 4.14 DESAIN LAYOUT LANTAI 2	66
Gambar 4.15 DESAIN LAYOUT LANTAI 1	66
Gambar 4.16 TAMPILAN DEPAN FACTORY 46	67
Gambar 4.17 DESAIN CONSUMER AREA ,BAR AREA, DAN WINDOW KITHCEN	68
Gambar 4.18 DESAIN CONSUMER AREA PADA KURSI SENDIRI	69
Gambar 4.19 DESAIN BAR AREA	69
Gambar 4.20 DESAIN DAPUR	69
Gambar 4.21 DESAIN LANTAI DUA	70
Gambar 4.22 DESAIN FASILITAS MUSHOLA	70

RINGKASAN EKSEKUTIF

Pertumbuhan usaha *dessert cafe* atau toko kue di Indonesia sekarang ini sedang mulai bertumbuh. Hal ini dapat dilihat dengan banyaknya toko kue yang bermunculan dan meningkatnya peminat kue di Indonesia dari berbagai kalangan. Ini terjadi dikarenakan setiap tahun orang-orang merayakan ulang tahun, acara pernikahan, dan acara selebrasi yang akan terasa lebih lengkap jika dilengkapi dengan kue ulang tahun, juga berkembangnya usaha jenis kafe yang kebanyakan dari menu kafe tersebut adalah produk *pastry*. Namun, kebanyakan toko kue sekarang hanya memfokuskan produk *pastry* dan kuenya saja. Kebanyakan toko usaha mereka tidak menyediakan minuman dan tempat duduk kepada pelanggan untuk *dine-in*, dan tidak mempunyai konsep yang unik dan menarik di toko kuenya dan diprodukannya, serta tidak menawarkan kue ulang tahun yang bisa dikostumisasi bentuk dan dekorasinya.

Berlokasi di DKI Jakarta tepatnya di Kota Jakarta Timur kelurahan Cibubur. *Factory 46 Dessert cafe* menyajikan suasana toko kue yang unik dan nyaman. Ketika memasuki toko kue ini, pelanggan akan merasa seperti berada di dalam toko peralatan kayu, karena *Factory 46* akan mendesain toko kue seperti bagian dalam toko peralatan kayu mulai dari desain interior, dekorasi, dan produk yang akan disajikan. Pelanggan juga akan mendapatkan layanan, minuman dan bermacam kue yang berkualitas tinggi dengan harga terjangkau. Toko kue *Factory 46* menawarkan berbagai makanan penutup termasuk kue ulang tahun atau kue selebrasi (*celebration cake*), kue utuh (*whole cake*), kue potongan kecil (*slice cake*), kue kecil (*small cake*), *dessert box* dan kue kering (*cookies*). Kepuasan pelanggan adalah nomer satu sehingga toko kue *Factory 46* menawarkan kue ulang tahun yang bisa

dikostumisasi antara jenis kue (*fondant cake, butter cream cake, mirror glaze cake, dan letter cake*) ukuran, bentuk, rasa sesuai dengan pilihan yang ada di menu kami, dekorasi dan penulisan *lettering* di atas kue. *Factory 46* juga menawarkan pilihan minuman kepada pelanggan dari minuman kopi buatan tangan, dan minuman susu atau *latte*. *Factory 46* melayani pelanggan dengan layanan *dine-in* atau makan ditempat, dibawa pulang, dan layanan antar *online*.

Factory 46 memiliki target pelanggan yaitu: pertama adalah masyarakat berumur 21- 25 tahun yang tergolong sebagai mahasiswa dan pekerja muda. Kedua adalah masyarakat yang berkunjung ke kafe 2-3 kali dalam seminggu bersama dengan teman-temannya dengan pengeluaran Rp.51,000 – Rp.60,000. Dan yang terakhir adalah masyarakat yang memiliki ketertarikan dalam menyantap makanan manis dan memiliki ketertarikan untuk mencari kue ulang tahun yang terbaik untuk orang terdekatnya.

Factory 46 akan dibuka di daerah kawasan Cibubur, Jakarta Timur. Tepatnya di Jalan Abdurahman. Dalam radius 10 km terdapat beberapa toko kue yang serupa dengan toko usaha yang penulis ingin buat yaitu: *Fika Cakes Cibubur, Dapur Ella Cake & Cookies, Tessa, Mita Cake Shop, Secret Recipe, Domino Cake, Tous Les Jours, Bread Talk, The Harvest Cakes, Michelle Bakery, Jessy Bread, Bakery Bun, Shiani's Bakery Cibubur, dan Holland Bakery*.

Namun beberapa toko kue diatas hanya menjual kue saja, tidak menyajikan minuman, dan tidak melayani pelanggan makan ditempat, serta toko kue diatas tidak mempunyai suatu konsep yang unik dan berbeda. Maka hal inilah yang menjadikan toko kue *Factory 46 Dessert cafe* mempunyai kelebihan diantaranya toko kue yang menjual berbagai macam kue dan *pastry* serta menyajikan minuman

dan melayani pelanggan makan ditempat. *Factory 46* ini juga mempunyai konsep yang unik dan berbeda daripada toko kue lainnya yaitu mempunyai konsep toko alat perkakas dimana desain interior, dekorasi, produk dan *cutleries* di toko kue kami beridentik dengan toko alat perkakas. Ditambah lagi toko kue *Factory 46* melayani pesanan kue ulang tahun yang bisa di kustomisasi sesuai keinginan pelanggan mulai dari ukuran, bentuk, rasa, warna, dekorasi dan *lettering* di atas kue.

Dalam perkembangan bisnis, *Factory 46* menargetkan dalam waktu 5,5 tahun sudah mengembalikan modal yang dikeluarkan dan sudah membuka cabang di tempat lain dengan toko yang lebih luas karena kami akan mengekspansi bisnis kami yang tadi hanya menjual kue saja kami akan membuka kelas *baking* yang akan diajarkan oleh staff berpengalaman.

Untuk membuka usaha jenis ini dibutuhkan dana investasi sekitar Rp.350,000,000 dan memerlukan dana dari bank sebanyak 45% dan modal sendiri sebanyak 55%. Dana ini akan digunakan untuk merenovasi bangunan, membeli barang dekorasi, dapur, fixture, dekorasi, area pelanggan, fasilitas kafe, dan modal awal kafe.

DAFTAR PUSTAKA

- Airlangga, Buyung. *Provinsi DKI Jakarta Dalam Angka*. 2020. DKI Jakarta. Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta
- Ancok, J., (2007), *Perubahan Pemandu Arah Organisasi*, <http://ancok.staff.ugm.ac.id/> 10 ms . Diakses 30 September 2020
- Brinkhoff, Thomas. 2020. *Indonesia : Administrative Division*. <http://www.citypopulation.de/php/indonesia-admin.php>, diakses pada 26 September 2020 pukul 2.55 PM
- Buffa. 2006. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- David, Fred R. (2008). *Manajemen Strategis*. (edisi kedua belas). Jakarta: Salemba Empat.
- Hooper, D, Coughlan, J and Mullen, M (2008) *Structural Equation Modelling: Guidelines for Determining Model Fit*. *Electronic Journal of Business Research*
- Kamaluddin, Apiaty dan Patta. 2017. *Administrasi Bisnis*. Makassar. Sah Media
- Kotler dan Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jilid 1. (edisi ketiga belas). Jakarta: Erlangga
- Ma'arif, Syamsul dan Tanjung, Hendri. 2003. *Manajemen Operasi*. Jakarta: Grasindo.

- Rangkuti, Freedy. (2011). *SWOT Balanced Scorecard*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Riniwati, Harsuko, 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia (Aktivitas Utama dan Pengembangan SDM)*. Malang: UB Press
- Rochamnuddin, dan Raden. 2015. *Sejarah berdirinya 5 monumen di Jakarta*.
<https://www.liputan6.com/news/read/2257049/sejarah-berdirinya-5-monumen-di-jakarta>. Diakses pada 26 September 2020 pukul 3.18 PM
- Rustan, Suriyanto. (2009). *Mendesain Logo*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Sadono, Sukirno. 2010. *Makroekonomi. Teori Pengantar*. Edisi Ketiga. PT. Raja Grasindo Perseda. Jakarta
- Thurm, Eric. 2017. *Why Cheesy Theme Restaurants Are Actually the Most Fun*.
<https://www.gq.com/story/cheesy-theme-restaurants-are-fun>. Diakses pada 27 september 2020 pukul 8.58 PM
- Tjiptono, Fandy. 2015. *Strartegi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi
- Umar, Husein. 2005. *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Yamit, Zulian. 2011. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: FE UII.