

BAB III

RENCANA PEMASARAN

A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)

Rencana pemasaran yang telah dipakai adalah melalui survey dimana dapat menentukan yang akan digunakan dalam perencanaan bisnis ini yaitu menentukan STP *analysis* (segmenting, targeting and positioning) dan juga 4P *Marketing Mix Strategies* (*Product, Pricing, Place, and Promotion*). Yang pertama akan dibahas adalah Riset Pemasaran atau STP *analysis* dari *Chaga's Bakery and Tea House* sebagai berikut :

Menurut Marhotra riset pemasaran merupakan analisi dari informasi yang didapatkan baik darisecara sistematis dan objektif. Informasi yang didapatkan dapat membantu dalam membuat keputusan dan menyelesaikan masalah dalam bidang pemasaran (Marhotra, 2005) Tujuan riset pemasaran ini yaitu sebagai upaya untuk mengetahui hal-hal apa saja yang harus diperbaiki sehingga mendapatkan peluang yang terbaik untuk bisnis kedepannya. STP *analysis* dari *Chaga's Bakery and Tea House* sebagai berikut :

1. Segmentasi

1.1 Segmentasi Pasar

Pengertian segmentasi pasar menurut Schiffman dan Kanuk (2006 : 37) “adalah sebagai proses membagi pasar menjadi kelompok- kelompok

konsumen yang khas yang mempunyai kebutuhan atau sifat yang sama dan kemudian memilih satu atau lebih segmen yang akan dijadikan sasaran bauran pemasaran yang berbeda” (Schiffman dan Kanuk, 2006). Disisi lain menurut Kasali (1998 : 118), “Segmentasi pasar adalah proses mengotak-ngotakkan pasar (yang heterogen) ke dalam kelompok-kelompok “*potensial costumer*” yang memiliki kesamaan kebutuhan dan/atau kesamaan karakter yang memiliki respon yang sama pola membelanjakan uangnya” (Kasali, 1998).

1.2 Segmentasi berdasarkan Geografi :

Segmentasi secara geografis untuk Chaga’s Bakery and Tea House adalah konsumen yang berdomisili di kota Makassar, konsumen yang melewati atau berkendara di jalan penghibur dan konsumen yang beraktivitas/berekreasi di area pantai losari.

1.3 Segmentasi bedasarkan Demografi

i. Usia : 21-60 tahun

ii. Jenis Kelamin : Pria dan Wanita

iii. Social Class : Menengah keatas

Faktor lainnya seperti ras, pendidikan, penghasilan, pekerjaan, agama, dan lainnya belum digunakan dalam segmentasi ini berdasarkan

demografi karena tidak relevan. Konsumen tidak dipengaruhi oleh beberapa faktor tersebut.

1.4 Segmentasi berdasarkan Psikografi

Segmentasi berdasarkan psikografi akan berfokus pada konsumen dengan kepribadian yang menyukai kenyamanan, menyukai hal yang baru dan tertarik terhadap model café tersebut.

1.5 Segmentasi berdasarkan Perilaku

Segmentasi berdasarkan perilaku akan berfokus pada konsuen yang menyukai dan mencari tempat yang nyaman dan tenang untuk bersantai dan mencari suasana baru yang berbeda dari tempat nongkrong lainnya.

2 Targeting (Target Pasar)

Targeting menentukan segmen yang menguntungkan dengan tetap memperhatikan sumber daya atau kemampuan perusahaan. Sehingga target pasar dari Chaga's Bakery and Tea House ditentukan berdasarkan pada segmen-semen yang sudah ditetapkan sebelumnya adalah pria dan wanita dengan usia antara 21 sampai dengan 60 tahun dan berada pada *middle* dan *high class*. Target pasar tersebut menyukai tempat yang tenang dan nyaman dengan desain yang unik dan suka nongkrong.

3 *Positioning* (Pemosisian)

Positioning dilakukan karena segmen yang sudah dipilih bisa diminati oleh para kompetitor, oleh karena itu *Chaga's Bakery and Tea House* harus memiliki diferensiasi dibandingkan para kompetitor lainnya yang harus berkaitan dengan *segmenting* dan *targeting* diatas.

Positioning dari *Chaga's Bakery and Tea House* adalah menyediakan tempat yang nyaman dengan suasana natural, modern, dan cocok sebagai tempat diskusi serta menyediakan minuman dengan spesialisasi teh lokal dengan berbagai jenis dengan produk bakery yang khas.

B. Validasi Produk

Validasi produk adalah salah satu langkah untuk memastikan bahwa produk yang ditawarkan bisa diterima oleh masyarakat. Ada beberapa cara agar dapat mengetahui produk diterima oleh masyarakat yaitu membagikan kuestioner. Berikut hasil kuesioner yang dilakukan oleh penulis terhadap 54 responden masyarakat Makassar yang dilakukan mulai tanggal 27 November 2020 – 30 November 2020 melalui *Google Form* :

TABEL 10
HASIL KUESIONER CHAGA'S BAKERY AND TEA HOUSE

Kriteria	Sub Kriteria	Jumlah
Usia	20 – 25 Tahun	20 Orang
	26-30 Tahun	16 Orang
	31-35 ahun	12 Orang
	36 Tahun keatas	6 Orang
Pekerjaan	Pelajar/ Mahasiswa	30 Orang
	Karyawan	17 Orang
	Wirausaha	10 Orang
	Lainnya	7 Orang

No.	Pertanyaan	Sub Pertanyaan	Jawaban (Jumlah)
1.	Seberapa sering anda mengunjungi cafe dalam sebulan ?	1 kali	29,6 %
		2 kali	31,5 %
		3 kali	17,6 %
		4 kali / lebih	22,2 %
2.	Alasan anda mengunjungi café/bakery shop	Rasa yang ditawarkan	20,4 %
		Suasana dari tempat tersebut	68,5 %
		Lokasi yang strategis	1,9 %
		Harga dari produk yang ditawarkan cukup terjangkau	9,3 %

3.	Jika sebuah usaha menjual produk bakery dan dipadukan dengan teh lokal premium di Makassar apakah ada akan tertarik?	Ya	100%
		Tidak	0 %
4.	Menurut anda apakah jenis usaha tea house bisa bersaing dengan coffee shop lainnya? (Berikan alasan)	Ya	96,29 %
		Tidak	3,71 %
5.	Apakah anda tertarik dengan produk makanan dan minuman yang ada dalam menu ?	Ya	100 %
		Tidak	0 %
6.	Berapa rentang biaya yang anda akan bayar untuk sebuah produk makanan/produk minuman yang tertera?	Rp. 20.000 – Rp. 25.000	38,9 %
		Rp. 25.000 – Rp. 30.000	40,7 %
		Rp. 30.000 – Rp. 35.000	16,7 %
		Diatas Rp. 35.000	3,7 %
7.	Produk makanan yang paling anda suka dalam menu?	Croissant	33,3 %
		Danish	5,6 %
		Cookies	31,5 %
		Apple Pie	9,3 %
		Peyeum Tart	9,3 %
		Kannebular/Cinnamon Buns	11,1 %
8.	Apakah anda pernah mencoba the lokal premium? Seperti white tea, oolong tea, black tea, butter fly tea?	Ya	53,7 %
		Tidak	46,3 %

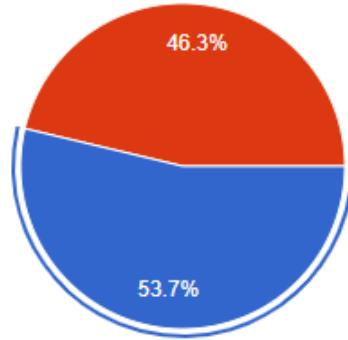
9.	Apakah anda tertarik untuk mencoba	Ya	100 %
		Tidak	0 %
10.	Jika ada bakery shop dan tea house dengan konsep vintage- nature di daerah kota Makassar apakah anda tertarik untuk datang ?	Ya	98,1 %
		Tidak	1,9 %

Sumber : Olahan Penulis, 2020

Berdasarkan hasil analisis jawaban responden diatas dapat disimpulkan bahwa :

1. Dalam sebulan responden kebanyakan lebih dari sekali dalam sebulan mengunjungi *café*.
2. Alasan utama responden mengunjungi *café* adalah suasana dari tempat tersebut. Jadi tempat usaha chaga's bakery and tea house harus memaksimalkan untuk menciptakan suasana yang nyaman dan menarik untuk konsumen.
3. Responden tertarik jika usaha *bakery* dan teh dipadukan untuk dijual.
4. Usaha bisnis tea house bisa bersaing dengan *coffee shop*. Berdasarkan alasan dari responden penulis dapat memaparkan bahwa bisa bersaing karena *coffee shop* yang sudah terlalu banyak dan tergantung dari semua aspek yang berkaitan. seperti *brand*, rasa, suasana tempat.

5. Semua responden tertarik dengan menu Chaga's Bakery and Tea House
6. Harga yang diinginkan oleh responden kebanyakan berkisar antara Rp. 20.000 – 30.000. Hal ini sesuai dengan perkiraan dan perhitungan penulis untuk produk Chaga's Bakery and Tea House
7. *Croissant* dan *Cookies* menduduki pilihan yang paling disukai oleh responden.
- 8.



Sebanyak 53,7 % yang telah mencoba teh lokal premium. Namun hal ini masih tergolong rendah.

9. Semua responden tertarik untuk mencoba teh lokal premium
10. Hampir semua responden tertarik untuk datang ke tempat usaha yang kriterianya seperti Chaga's Bakery and Tea House.

C. Kompetitor

Dalam persaingan kita mengenal istilah “kompetitor” yaitu perusahaan yang menjual produk mirip bahkan sama dengan apa yang kita jual. Baik itu pesaing

langsung ataupun tidak langsung. Oleh karena itu para wirausahawan harus mengidentifikasi siapa saja para pesaingnya agar bisa meningkatkan strategi dan meningkatkan keunggulan dari produk yang akan dijual. Berikut adalah pesaing/kompetitor bisnis secara langsung yang berada di radius 5 KM dari lokasi

TABEL 11
PESAING USAHA LANGSUNG DIKOTA MAKASSAR DAN SEKITARNYA

No.	Nama Toko Usaha	Alamat	Produk	Harga
1	Kopi Oey Cabang Popsa	Jl. Ujung Pandang No. 4, Bulo Gading Kec. Ujung Pandang, Makassar Sulawesi Selatan 90111	Makanan berat Makanan ringan Kopi Strength : Produk Kopi	Rp. 15.000 – Rp 60.000
2	Coffee Ping	Jl. Ujung Pandang No. 2, Bulo Gading Kec. Ujung Pandang, Makassar Sulawesi Selatan 90111	Makanan Utama, Ringan Kopi, Smooties, Chocolate Strength : Produk Kopi	Rp. 8.000 – Rp. 35.000
3	Starbucks Pattimura Makassar	Jl. Pattimura no 9 Bulo Gading Kec. Ujung Pandang, Makassar Sulawesi Selatan 90174	Kopi Strength : Produk Kopi	Rp. 39.000- Rp. 62.000
4	Point Coffee	Jl. Gunung Latimojong No. 93 Lariang Bangi, Makassar Sulawesi Selatan 90151	Kopi, Smooties, Teh, Frappe Strength : Produk Kopi	Rp. 15.000 – Rp. 30.000
5	Coffee Shop Phoenam	Jl. Jampea No. 5E Kec. Wajo, Makassar Sulawesi Selatan 90174	Makanan utama, Snacks, Kopi Strength : Produk Kopi	Rp. 20.000 – Rp. 45.000
6	Double Shop Phoenam	Jl Bali No. 6 Pattununag Kec. Wajo, Makassar Sulawesi Selatan	Makanan utama, Snacks,	Rp. 20.000 – Rp. 45.000

		90174	Kopi Strength : Produk Kopi, Makanan khas Makassar	
7	New Cindy Bakery and Café	Jl. Usman Jafar No. 9 Kec. Ujung pandang, Makassar Sulawesi Selatan 90111	Roti, Cake, Strength : Tar	Rp. 3.250 – Rp. 26.000
8	UpHy Bakery	Jl. Kande No. 2B Baraya Kec. Bontoala Makassar Sulawesi Selatan 90153	Kue Tar	Rp.150.000 Rp. 350..000
9	Dunkin Donuts	Jl. Sultan Hasanuddin Kec. Ujung Pandang Makassar 90115	Donut, Juice, Kopi Strength : Donut	Rp.9.000 Rp. 34..000
10	Toko Kue & Roti Liepo	Jl. Lasinrang No. 38B Kec. Ujung Pandang Makassar Sulawesi Selatan 900113	Roti, Cake Strength : aneka Roti	Rp.8.500 Rp. 30..000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

Dari data yang telah di observasi oleh penulis dapat dilihat pada tabel 11, banyak usaha *café* dan *bakery shop* yang berada disekitar lokasi khususnya dipinggiran dekat dengan pantai losari namun semuanya belum ada yang mengangkat produk *bakery* dan teh lokal secara bersamaan sehingga menjadi peluang meskipun ada beberapa competitor yang kuat namun Chaga's Bakery and Tea House ini memiliki diferensiasi sendiri. Sehingga penulis menyimpulkan persaingan antar usaha sejenis masih relative rendah.

Selain pesaing langsung, ditemukan juga pesaing tidak langsung sebagai data berikut:

TABEL 12
PESAING USAHA TIDAK LANGSUNG DI KOTA MAKASSAR DAN SEKITARNYA

No	Nama Usaha Bisnis Pesaing	Alamat	Produk	Harga
1	Tong Tji Tea House	Jl. Adhyaksa Pandang Panakkukang Square Lt.2 Kec. Panakkukang, Kota Makassar Sulawesi Selatan 90231	Makanan utama, ringan, the Strength : Teh	Rp.6.000 Rp. 36..000
2	Alboor Coffee & Tea House	Jl. Aroepala Hertasning Buru No. 255 Minasaupa Gunung Sari Sulawesi Selatan 902333	Makanan utama, roti Maryam, nasi biryani, snack, tea, kopi Strength : Makanan Timur Tengah	Rp.17.000 Rp. 71..500
3	Think Tea	Jl. Buru No. 38A elayu Kecamatan Wajo Kota Makassar Sulawesi Selatan 90171	Thai tea variant Strength : Thai tea	Rp. 15.000
4	TukTukThaiTea Makassar	Jl. Letjen Hertasning, Kassi-Kassi Kecamatan Rappocini Sulawesi selatan 90222	Thai tea variant Strength : Thai tea	Rp.16.000 Rp. 18.000
6	Candy Cake Bakery	Jl. Pengayoman No. 50-52 Kec. Panakkukang Makassar Sulawesi Selatan 90231	Roti, Cake Strength : Birthday Cake	Rp. 3.250 – Rp. 26.000
7	Holland Bakery Makassar	Jl. Sulawesi No 2A Kec. Wajo Makassar Sulawesi Selatan 90173	Roti, Kue Strength : Aneka Roti	Rp.10.000 –Rp. 555.000
8	Nita Cake Bakery	Jl. Gunung Latimojong Lariang Bangi Makassar Sulawesi Selatan 90151	Kue Kering,Roti, kue tart Strength : Kue Tart	Rp.12.000 –Rp. 900.000

9	Hoshi Bakery Makassar	Jl. Kasuari No. 3 Makassar Sulawesi Selatan 90125	Asian Bread Strength : Asian Bread	Rp.7.000 –Rp. 28.000
---	--------------------------	--	--	----------------------

Sumber : Olahan Penulis, 2020

Dapat dilihat pada tabel 12 yang telah diobservasi oleh penulis bahwa secara garis besar di Kota Makassar sendiri ada beberapa usaha yang sejenis namun untuk kedai teh sendiri semuanya memiliki konsep bukan the lokal premium dan untuk bakery shopnya semua berfokus pada penjualan dengan produksi yang banyak yaitu tujuan utamanya menjadi supplier kepada beberapa *café* yang ada dimakassar. Diharapkan nantinya gabungan usaha *bakery* dan kedai teh lokal premium yang diusung oleh Chaga's Bakery and Tea House ini dapat menjadi terobosan baru dengan memiliki konsep yang berbeda sehingga dapat menarik perhatian konsumen.

D. Program Pemasaran

Program Pemasaran dalam perusahaan merupakan rencana pemasaran untuk mencapai target-target yang telah ditetapkan oleh perusahaan. (Philip Kotler, 2001) mendefinisikan *Marketing Mix* yaitu 4P (*Product, Price, Place, Promotion*) sebagai alat pemasaran yang dikontrol dan digabungkan untuk mendapatkan sasaran yang yang tepat yang ingin dituju. Sehingga kegiatan pemasaran perlu dikoordinasikan agar perusahaan dapat melakukan pemasarannya sebaik mungkin karena masing-masing elemen tersebut saling memengaruhi. Berikut program pemasaran yang akan di lakukan oleh Chaga's Bakery and Tea House :

1. Strategi Produk (*Product*)

Penulis menggunakan gambar dua jenis daun pada logo Chaga's Bakery and Tea House untuk menarik perhatian konsumen, dibalik gambar dua jenis daun tersebut memiliki arti paduan antara daun teh dan daun gandum yang berarti usaha ini menjual produk dari kedua bahan tersebut. Hal ini membuat penulis ingin menjelaskan kepada konsumen yang datang ke Chaga's Bakery and Tea House.

Selain itu dari segi produk yang akan dijual cukup menjadi pembeda dari beberapa pesaing disekitar lokasi dan penulis yakin dengan promosi pengenalan produk yang baik diharapkan banyak masyarakat yang tertarik.

2. Strategi Harga (Price)

Harga merupakan hal yang sangat krusial dalam suatu usaha. Dalam menentukan harga, Chaga's Bakery and Tea House telah menetapkan harga berdasarkan recipe cost dan survey kepada resopnden (masyarakat Makassar) dan hasilnya berdasarkan hasil penetapan harga dari recipe cost dan kuesioner yang dilakukan tidak jauh beda.

3. Strategi Lokasi (*Place*)

Lokasi yang ditentukan penulis untuk Chaga's Bakery and tea House berlokasi di Jl. Penghibur no. 53 yang terletak dipinggir jalan yang berhadapan langsung dengan panti losari yang merupakan wisata utama dikota Makassar. Berdasarkan hasil observasi penulis, banyak pelaku usaha yang berada disekitar lokasi namun bukan menjadi hambatan karena Chaga's

Bakery and Tea House menjual produk yang sangat berbeda dan bisa menjadi peluang untuk menjadi media partner kepada usaha yang berada disekitar lokasi contohnya bekerja sama untuk menyuplai kepada beberapa coffee shop sebagai jembatan pegenalan produk bakery Chaga's Bakery and Tea House.

4. Strategi Pemasaran (*Promotion*)

Berikut beberapa jenis promosi yang akan dilakukan oleh Chaga's Bakery and Tea House baik secara langsung ataupun tidak langsung :

- a. *Direct Selling* : yaitu penjualan door to door atau menemui konsumen secara langsung. Strategi promosi ini tidak mengeluarkan banyak biaya modal, namun kekurangan dari strategi ini adalah marketer/penjual yang menawarkan konsumen akan cepat lelah dan menganggu konsumen karena bersifat seperti memaksa
- b. *Point of Purchase (POP)* : yaitu memasang display untuk menarik perhatian pelanggan agar mencari tahu informasi lebih lanjut mengenai produk tersebut. Contohnya menempatkan *display* dipintu masuk dan keluar
- c. *Earned Media* : yaitu penjualan tidak langsung yang bertujuan untuk membangun hubungan dengan masyarakat sehingga perlu untuk membuat image yang baik di media sosial agar mendapatkan

umpan balik yang positif sehingga proses branding berjalan dengan baik.

d. *Internet Marketing* : hampir semua bisnis menggunakan strategi promosi ini. Chaga's Bakery and Tea House akan membuat promosi di berbagai media sosial seperti Instagram, Website, Twitter, Gofood dan sebagainya. Fokus utama dalam strategi ini membuat konten yang menarik pembeli.

Dibawah ini merupakan program pemasaran yang akan dilakukan Chaga's Bakery and Tea House :

TABEL 13
PROGRAM PEMASARAN CHAGA'S BAKERY AND TEA HOUSE SELAMA
1 TAHUN

No	Bulan	Aktivitas	Media Promosi	Biaya Promosi		Total Biaya
				Harga	Jumlah	
1	Januari	Pemasangan Iklan di Social Media	Instagram	Rp 50,000.00	4 hari	Rp 200,000.00
		Pembuatan Banner	X-Banner	Rp 200,000.00	1	Rp 200,000.00
		(Invitation Kerabat, Publik Figure Makassar, Coffee Bakery Shop disekitar Lokasi)	Soft Opening	Rp2,500,000.00	1 hari	Rp 2,500,000.00
Total						Rp 2,900,000.00
2	Februari	Penyebaran Brosur Grand Opening	Brosur	Rp 200.00	200 pcs	Rp 40,000.00
		Grand Opening	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari	Rp 2,000,000.00
		Pemasangan Iklan promo Iklan valentine	Instagram	Rp 50,000.00	1 hari	Rp 50,000.00
		Endorsment	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari	Rp 2,000,000.00

			Total		Rp 4,090,000.00
3	Maret	Endorsment	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari
		Pemasangan Iklan	Instagram, Facebook	Rp 50,000.00	4 hari
			Total		Rp 2,200,000.00
4	April	Pembuatan Stiker 50 pcs	Stiker	Rp 250.00	200 pcs
		Endorsment	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari
		Pesangan Iklan Menu Buka Puasa	Instagram, Facebook	Rp 50,000.00	4 hari
			Total		Rp 6,650,000.00
5	Mei	Pemasangan Iklan promo hari pendidikan	Instagram	Rp 50,000.00	4 hari
		Pemasangan Iklan	Instagram, Facebook	Rp 50,000.00	4 hari
		Endorsment menu buka puasa	Instagram , Facebook	Rp2,000,000.00	1 hari
			Total		Rp 2,400,000.00
6	Juni	Pembuatan banner dan counter untuk jualan	Banner	Rp 200,000.00	1
		Pemasangan Iklan	Instagram, Facebook	Rp 50,000.00	4 hari
			Total		Rp 400,000.00
7	Juli	Pemasangan Iklan promo diskon 15 %	Instagram	Rp 50,000.00	4 hari
		Endorsment	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari
		Promosi oleh food vlooger	Instagram, Youtube	Rp 500,000.00	1 hari
			Total		Rp 2,700,000.00
8	Agustus	Pembuatan Banner untuk promo hari Kemerdekaan	Banner	Rp 200,000.00	1 hari
			Total		Rp 200,000.00
9	Septem ber	Endorsment	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari
		Pemasangan Iklan	Instagram	Rp 50,000.00	4 hari
		Pemasangan Iklan	Instagram	Rp 50,000.00	4 hari
			Total		Rp 2,400,000.00
10	Oktober	Endorsment	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari
		Endorsment	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari
			Total		Rp 4,000,000.00

11	Novemb er	Cooking Class	Instagram, Facebook, Youtube	Rp 250,000.00	2 hari	Rp 500,000.00
		Pemasangan Iklan Promo Natal dan Tahun Baru	Instagram	Rp 100,000.00	1 hari	Rp 100,000.00
Total						Rp 600,000.00
12	Desemb er	Cooking class	Instagram Facebook,Youtub e	Rp 250,000.00	2 hari	Rp 500,000.00
		Endorsment	Instagram	Rp2,000,000.00	1 hari	Rp 2,000,000.00
Total						Rp 2,500,000.00
Grand Total						Rp 28,840,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

E. Media Pemasaran :

Dalam membuat strategi pemasaran kita harus memikirkan media pemasaran untuk usaha tersebut agar dapat memenuhi target pasar yang efektif. Oleh karena itu media pemasaran yang dilakukan oleh Chaga's Bakery and Tea House terdiri dari :

1. *Advertisement* :

Penggunaan *advertisement* seperti banner yang di pasang depan toko sebagai bentuk upaya menarik konsumen yang lewat sekitar lokasi.

2. *Social Media*

Saat ini *social media* memegang peran yang sangat penting dalam pemasaran bisnis. Social media seperti facebook, twitter, instagram yang dimana semua dapat berinteraksi dalam media tersebut sehingga dengan mudah memperkenalkan produk Chaga's Bakery and Tea House.

3. Influencer

Ifluencer selalu berkaitan dengan social media. Diharapkan dari influencer ini dapat mendjadi trendsetter untuk mempromosikan Chaga's Bakery nd Tea House.

4. Costumer Sales Promotion

Secara berkala menggunakan promosi seperti diskon, kupon promo yang bisa membuat konsumen dapat membeli produk dalam jumlah kunatitas yang besar ataupun membelinya secara berulang.

Berikut contoh beberapa design yang akan digunakan oleh Chaga's Bakery and Tea House :

GAMBAR 9
CONTOH MEDIA PROMOSI FLYER GRAND OPENING CHAGA'S
BAKERY AND TEA HOUSE



Sumber : Olahan Penulis, 2020

GAMBAR 10
CONTOH PROMO SPECIAL DAY/EVENT DI AKUN SOCIAL MEDIA



Sumber : Olahan penulis, 2020

F. Proyeksi Penjualan

Proyeksi penjualan menurut Nasution dan Prasetyawan (2008 : 29) yaitu, “Proses untuk memperkirakan beberapa kebutuhan dimasa datang yang meliputi kebutuhan dalam ukuran kuantitas, kualitas, waktu dan lokasi yang dibutuhkan dalam rangka memenuhi permintaan barang ataupun jasa.”

Tahapan menyusun proyeksi penjualan menurut Douglas J. Dalrymple, yaitu:

- a. Memprediksikan potensi permintaan pasar
- b. Menentukan metode proyeksi yang akan dipakai
- c. Menyusun proyeksi jumlah penjualan

Berikut *recipe cost* produk bakery dan teh dari chaga's Bakery and Tea House untuk mengetahui proyeksi penjualan sesuai rencana produksi yang telah ditetapkan pada bab sebelumnya :

TABEL 14
RESEP PLAIN CROISSANT

Plain Croissant						Yield : 36 pcs
No	Nama	Qty		Price		Total
1	Garam	22	gr	Rp12,800.00	kg	Rp281.60
2		110	gr	Rp11,800.00	kg	Rp1,298.00
3	Margarin	60	gr	Rp117,000.00	kg	Rp7,020.00
4		22	gr	Rp4,400.00	pack (12 gr)	Rp8,066.67
5	Roll in fat (korsvet)	500	gr	Rp200,000.00	kg	Rp100,000.00
6	Telur	2	pcs	Rp26,000.00	kg (18 pcs)	Rp2,888.89
7	Tepung cakra	1000	gr	Rp9,400.00	kg	Rp9,400.00
Recipe Costing						Rp128,955.16
Dish Costing						Rp3,582.09
Sales Percentage				30%	Rp11,940.29	
Actual selling price						Rp15,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 15
RESEP CHOCOLATE CROISSANT

Chocolate Croissant						Yield : 36 pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Chocolate Baton Dark	72	pcs	Rp250,000.00	300 pcs	Rp60,000.00
2	Garam	22	gr	Rp12,800.00	kg	Rp281.60
3	Gula pasir	110	gr	Rp11,800.00	kg	Rp1,298.00
4	Margarin	60	gr	Rp117,000.00	kg	Rp7,020.00
5	Ragi instant	22	gr	Rp4,400.00	pack (12 gr)	Rp8,066.67
6	Roll in fat (korsvet)	500	gr	Rp200,000.00	kg	Rp100,000.00
7	Telur	2	pcs	Rp26,000.00	kg (18 pcs)	Rp2,888.89
8	Tepung cakra	1000	gr	Rp9,400.00	kg	Rp9,400.00
						Recipe Costing
						Rp188,955.16
						Dish Costing
						Rp5,248.75
						Sales Percentage
						30%
						Rp17,495.85
						Actual Selling price
						Rp18,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 16
RESEP CHEESE CROISSANT

Cheese Croissant						Yield : 36 pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Cheddar Cheese	720 gr	Rp300,000.00	2 kg	Rp108,000.00	
2	Garam	22 gr	Rp12,800.00	kg	Rp281.60	
3		110 gr	Rp11,800.00	kg	Rp1,298.00	
4	Margarin	60 gr	Rp117,000.00	kg	Rp7,020.00	
5		22 gr	Rp4,400.00	pack (12 gr)	Rp8,066.67	
6	Roll in fat (korsvet)	500 gr	Rp200,000.00	kg	Rp100,000.00	
7			Rp26,000.00	kg (18 pcs)	Rp2,888.89	
8	Tepung cakra	1000 gr	Rp9,400.00	kg	Rp9,400.00	
			Recipe Costing		Rp236,955.16	
			Dish Costing		Rp6,582.09	
			Sales Percentage	19%	Rp21,940.29	
			actual selling price		Rp22,000.00	

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 17
TUNA MAYO CROISSANT SANDWICH

Tuna Mayo Croissant Sandwich						Yield : 36 pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Fresh lettuce	540	gr	Rp20,000.00	kg	Rp10,800.00
2	Garam	22		Rp12,800.00		Rp281.60
3	Gula pasir	110	gr	Rp11,800.00	kg	Rp1,298.00
4	Margarin	60	gr	Rp117,000.00	kg	Rp7,020.00
5	Mayonaissse	1000	gr	Rp 25,500.00	gr	Rp25,500.00
6	Ragi instant	22	gr	Rp4,400.00	pack (12 gr)	Rp8,066.67
7	Red Onion	250	gr	Rp 35,000.00	kg	Rp8,750.00
8	Roll in fat (korsvet)	500	gr	Rp200,000.00	kg	Rp100,000.00
9	Telur	2	pcs	Rp26,000.00	kg (18 pcs)	Rp2,888.89
10	Tepung cakra	1000	gr	Rp9,400.00	kg	Rp9,400.00
11	Tomato	1000	gr	Rp 12,000.00	kg	Rp12,000.00
12	Tuna Can	540	gr	Rp129,000.00	kg	Rp69,660.00
						Recipe Costing
						Rp246,915.16
						Dish Costing
						Rp6,858.75
						Sales Percentage
						30%
						Rp22,862.51
						Actual selling price
						Rp. 23.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 18
RESEP SMOKED BEEF CROISSANT

Smoked Beef Croissant						Yield : 36 pcs
No	Nama	Qty		Price		Total
1	Fresh lettuce	540	gr	Rp20,000.00	kg	Rp10,800.00
2	Garam	22	gr	Rp12,800.00	kg	Rp281.60
3	Gula pasir	110	gr	Rp11,800.00	kg	Rp1,298.00
4	Margarin	60	gr	Rp117,000.00	kg	Rp7,020.00
5	Mozarella	1	kg	Rp 97,000.00	kg	Rp 97,000.00
6	Ragi instant	22	gr	Rp4,400.00	pack(12 gr)	Rp8,066.67
7	Roll in fat (korsvet)	500	gr	Rp36,225.00	500 gr	Rp36,225.00
8	Smoked beef matang	540	gr	Rp129,000.00	kg	Rp69,660.00
9	Telur	2	pc s	Rp26,000.00	kg (18 pcs)	Rp2,888.89
10	Tepung cakra	100 0	gr	Rp9,400.00	kg	Rp9,400.00
Recipe Costing						Rp242,640.16
Dish Costing						Rp6,740.00
Sales Percentage			30%		Rp22,466.68	
Actual selling price						Rp. 23.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 19
RESEP DANISH FRUIT

Danish Fruit						Yield : 34 pcs
No	Nama	Qty		Price		Total
1	Butter	75	gr	Rp117,000.00	kg	Rp8,775.00
2	Garam	15	gr	Rp12,800.00	kg	Rp192.00
3	Grape	250	gr	Rp30,000.00	500 g	Rp15,000.00
4	Gula	150	gr	Rp11,800.00	kg	Rp8.80
5	Improver	7	gr	Rp6,000.00	50 gr	Rp840.00
6	Peach	1	can gr	Rp40,000.00	can	Rp40,000.00
7	Ragi instant	20		Rp4,400.00	kg	Rp433.65
8	Roll in fat	500	gr	Rp200,000.00	kg	Rp100,000.00
9	Strawberry	250	gr pcs	Rp35,000.00	250 gr	Rp35,000.00
10	Susu bubuk	100		Rp42,800.00	500 gr	Rp572.00
11	Telur	3	pcs	Rp26,000.00	kg	Rp3,756.67
12	Tepung terigu	1000	gr	Rp9,400.00	kg	Rp3,740.00
						Recipe Costing
						Rp208,318.12
						Dish Costing
						Rp6,127.00
						Sales Percentage
						30%
						Rp20,423.34
						Actual selling price
						Rp. 20.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 20
RESEP DANISH FRUIT

Danish Raisin						Yield : 34 pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Brown Sugar	170	gr	Rp54,000.00	kg	Rp9,180.00
2	Butter	75		Rp117,000.00	kg	Rp8,775.00
3	Cinnamon Powder	100	gr	Rp17,500.00	100 gr	Rp17,500.00
4	Garam	15	gr	Rp12,800.00	kg	Rp192.00
5	Gula	150	gr	Rp11,800.00	kg	Rp8.80
6	Improver	7	gr	Rp6,000.00	50 gr	Rp840.00
7	Ragi instant	20	gr	Rp4,400.00	kg	Rp433.65
8	Raisin	340	gr	Rp88,000.00	kg	Rp29,920.00
9	Roll in fat	500	gr	Rp200,000.00	kg	Rp100,000.00
10	Susu bubuk	100		Rp12,800.00	500 gr	Rp572.00
11	Telur	3	pcs	Rp26,000.00	kg	Rp3,756.67
12	Tepung terigu	1000	gr	Rp9,400.00	kg	Rp3,740.00
						Recipe Costing
						Rp174,918.12
						Dish Costing
						Rp5,144.65
						Sales Percentage
						30%
						Rp17,148.83
						Actual selling price
						Rp. 18.000

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 21
RESEP CHOCOCHIPS COOKIES

Chocochips Cookies						Yield : 18 pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Baking Soda	3	gr	Rp7,000.00	81 gr	Rp259.26
2	Brown Sugar	175		Rp54,000.00	kg	Rp9,450.00
3	Butter	150	gr	Rp255,000.00	2 kg	Rp19,125.00
4	Cornstarch	30	gr	Rp17,500.00	kg	Rp525.00
5	Dark Chocolate Chip	225	gr	Rp210,000.00	kg	Rp47,250.00
6	Flour	250		Rp9,400.00	kg	Rp2,350.00
7	Salt	3	gr	Rp12,800.00	kg	Rp128.40
8	Sugar	50	gr	Rp11,800.00	kg	Rp590.00
9	Telur	1	pcs	Rp26,000.00	kg/18 pcs	Rp1,444.44
10	Vanilla Ess	2	gr	Rp350,000.00	kg	Rp700.00
						Recipe Costing
						Rp81,822.10
						Dish Costing
						Rp4,545.67
						Sales Percentage
						30%
						Rp15,152.24
						Actual Selling Price
						Rp15,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 22

HAVERMOUT COOKIES

Havermout Cookies						Yield : 100 pcs
No	Nama	Qty		Price		Total
1	Butter	360	gr	Rp255,000.00	kg	Rp91,800.00
2	Castor Sugar	200	gr	Rp11,800.00	50 gr	Rp2,360.00
3	Cocoa Powder	90	gr	Rp36,000.00	180 gr	Rp18,000.00
4	Condensed Milk	1	can	Rp11,000.00	can	Rp11,000.00
5	Oat Havermout	120	gr	Rp35,000.00	kg	Rp4,200.00
6	Tepung terigu	250	gr	Rp9,400.00	kg	Rp3,740.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 23

RESEP ONTBIJTKOEK

Ontbijtkoek (Bolu Rempah)						Yield : 1 Cake/ 24 pcs
No	Nama	Qty		Price		Total
1	Gula Merah	265	gr	Rp20,000.00	kg	Rp3,740.00
2	Susu Bubuk	50	gr	Rp83,000.00	800 gr	Rp5,187.50
3	Telur	5	pcs	Rp26,000.00	18 pcs	Rp7,222.22
4	Terigu	250	gr	Rp9,400.00	kg	Rp2,350.00
5	Butter	120	gr	Rp255,000.00	2 kg	Rp15,300.00
6	Minyak Canola	50	gr	Rp52,000.00	lt	Rp2,600.00
7	Cinnamon Powder	5	gr	Rp17,500.00	100 gr	Rp875.00
8	Baking Powder	2	gr	Rp52,000.00	300 gr	Rp346.67
				Recipe Costing		Rp37,274.72
				Dish Costing		Rp1,553.11
				Sales Percentage	30%	Rp5.177.03
				Actual selling price		Rp5.000

TABEL 24
RESEP MARBLE CAKE

Marble Cake						Yield : 1 Cake/ 24 pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Butter	300	gr	Rp255,000.00	2 kg	Rp38,250.00
2	Cocoa Powder	25	gr	Rp36,000.00	180 gr	Rp5,000.00
3	Cornstarch	20	gr	Rp17,500.00	2 kg	Rp175.00
4	Garam	2	gr	Rp12,800.00	kg	Rp85.60
5	Sugar	225	gr	Rp11,800.00	kg	Rp3,740.00
6	Susu Bubuk	10	gr	Rp83,000.00	800 gr	Rp830.00
7	Telur	6	pcs	Rp26,000.00	18 pcs	Rp8,666.67
8	Terigu	175	gr	Rp9,400.00	kg	Rp1,645.00
						Recipe Costing
						Rp53,392.27
						Dish Costing
						Rp2,224.68
						Sales Percentage
						30%
						Rp7,415.59
						Actual selling price
						Rp8,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 25
CARROT CAKE

Carrot Cake						Yield : 4 cake@56pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Almond Powder	190	pcs	Rp150,000.00	kg	Rp28,500.00
2	Baking Soda	20	gr	Rp7,000.00	81 gr	Rp1,728.40
3	Canola Oil	100	gr	Rp52,000.00	lt	Rp5,200.00
4	Carrot (Brastagi)	1000	gr	Rp15,000.00	kg	Rp15,000.00
5	Cinnamon Powder	10	gr	Rp17,500.00	100 gr	Rp1,750.00
6	Cream Cheese	1	kg	Rp135,000.00	kg	Rp135,000.00
7	Egg	15	pcs	Rp26,000.00	kg/18 pcs	Rp21,666.67
8	Heavy Cream	300	gr	Rp76,000.00	kg	Rp22,800.00
9	Lemon	1	pcs	Rp26,000.00	kg/5 pcs	Rp5,200.00
10	Oatmeal	150	gr	Rp35,000.00	kg	Rp5,250.00
11	Raisin	150	gr	Rp88,000.00	kg	Rp13,200.00
12	Soft Flour	550	gr	Rp9,400.00	kg	Rp5,170.00
13	Sugar	1000	gr	Rp11,800.00	kg	Rp11,800.00
14	Walnut	50	gr	Rp183,000.00	kg	Rp9,150.00
Recipe Costing						Rp253,415.06
Dish Costing						Rp4,525.27
Sales Percentage		25%		Rp18,101.08		
Actual Selling Price						Rp19,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 26
RESEP KANNEBULAR CINNAMON ROLL

Cinnamon Roll						Yield : 18 roll
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Brown Sugar	150	gr	Rp54,000.00	kg	Rp8,100.00
2	Butter	70		Rp255,000.00		Rp8,925.00
3	Cinnamon Power	5	gr	Rp17,500.00	100 gr	Rp875.00
4	Egg	2	gr	Rp26,000.00	kg/18 pcs	Rp2,888.89
5	Hard Flour	250		Rp9,400.00		Rp2,350.00
6	Improver	3	gr	Rp41,500.00	500 gr	Rp249.00
7	Salt	3	gr	Rp12,800.00	kg	Rp128.40
8	Soft Flour	250		Rp12,700.00		Rp3,175.00
9	Sugar	100	pcs	Rp11,800.00	kg	Rp1,180.00
10	Susu Bubuk	30	gr	Rp83,000.00	800 gr	Rp3,112.50
11	Yeast	7	pcs	Rp4,400.00	pack/12 gr	Rp2,566.67
						Recipe Costing
						Rp33,550.46
						Dish Costing
						Rp1,863.91
						Sales Percentage
						25%
						Rp7,455.66
						Actual Selling Price
						Rp7,500.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 27
RESEP PEYEUM CHEESE TART

Peyeum Cheese Tart						Yield : 60 pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Butter	100	gr	Rp255,000.00	2 kg	Rp12,750.00
2	Cheese Cream	200	gr	Rp130,000.00	kg	Rp26,000.00
3	Cornstarch	60	gr	Rp17,500.00	kg	Rp1,050.00
4	Egg	8	pcs	Rp26,000.00	kg/18 pcs	Rp11,555.56
5	Fermented Cassava	300	gr	Rp25,000.00	kg	Rp7,500.00
6	Fresh Milk	1000	gr	Rp17,000.00	lt	Rp17,000.00
7	Hard Flour	250	gr	Rp9,400.00	kg	Rp2,350.00
8	Heavy Cream	260	gr	Rp76,000.00	kg	Rp19,760.00
9	Lemon Juice	20	gr	Rp26,000.00	kg	Rp520.00
10	Roll in Fat	700	gr	Rp200,000.00	kg	Rp140,000.00
11	Salt	7	gr	Rp12,800.00	kg	Rp89.60
12	Sugar	130	gr	Rp11,800.00	kg	Rp1,534.00
13	Vanilla Ess	10	gr	Rp350,000.00	kg	Rp3,500.00
						Recipe Costing
						Rp243,609.16
						Dish Costing
						Rp4,060.15
						Sales Percentage
						35%
						Rp13,533.84
						Actual Selling Price
						Rp14,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 28
RESEP APPLE PIE

Apple Pie						Yield : 64 pcs
No	Nama	Qty	Price		Total	
1	Apple	8	pcs	Rp37,500.00	kg/3 pcs	Rp100,000.00
2	Brown sugar	100	gr	Rp54,000.00	kg	Rp5,400.00
3	Butter	100	gr	Rp255,000.00	2 kg	Rp12,750.00
4	Cinnamon Powder	15	gr	Rp17,500.00	100 gr	Rp2,625.00
5	Hard Flour	250	gr	Rp9,400.00	kg	Rp2,350.00
6	Lemon Juice	20	gr	Rp26,000.00	kg	Rp520.00
7	Lemon Juice	50	ml	Rp26,000.00	kg	Rp1,300.00
8	Roll in Fat	700	gr	Rp200,000.00	kg	Rp140,000.00
9	Sugar	250	gr	Rp11,800.00	kg	Rp2,950.00
						Recipe Costing
						Rp267,895.00
						Dish Costing
						Rp4,185.86
						Sales Percentage
						30%
						Actual Selling Price
						Rp15,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

TABEL 29
RECIPE COST PRODUK TEH

No	Tea	Recipe Cost	Qty	Dish Costing	Sales Percentage (30%)	Actual Selling Price
1	Black tea	Rp 100,900.00	16	Rp 6,306.25	Rp 21,020.83	Rp 22,000.00
2	Butterle	Rp 100,900.00	16	Rp 6,306.25	Rp 21,020.83	Rp 22,000.00
3	Green Tea	Rp 100,900.00	16	Rp 6,306.25	Rp 21,020.83	Rp 22,000.00
4	Oolong Tea	Rp 98,900.00	16	Rp 6,181.25	Rp 20,604.17	Rp 21,000.00
5	White Tea	Rp 147,900.00	16	Rp 9,243.75	Rp 30,812.50	Rp 30,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

Berikut proyeksi penjualan / Menu berdasarkan Rencana Produksi :

TABEL 30
PROYEKSI PENJUAL PER MENU SETAHUN PERTAMA

No .	Menu	Harga/pcs	Qty	Revenue
1	Apple Pie	Rp 15,000.00	6	Rp 90,000.00
2	Bolu Rempah	Rp 5,000.00	6	Rp 30,000.00
3	Carrot Cake	Rp 15,000.00	6	Rp 90,000.00
4	ChocolateChips Cookies	Rp 15,000.00	5	Rp 75,000.00
5	Croissant (All Variant)	Rp 20,200.00	10	Rp 202,000.00
6	Danish (All Variant)	Rp 19,000.00	10	Rp 190,000.00
7	Havermout Cookies	Rp 5,000.00	5	Rp 25,000.00
8	Marble Cake	Rp 8,000.00	6	Rp 48,000.00
9	Peyeum Tart	Rp 14,000.00	6	Rp 84,000.00
10	Tea (All Variant)	Rp 23,400.00	60	Rp 1,404,000.00
TOTAL			/Hari	Rp 2,238,000.00
			/Bulan	Rp 67,140,000.00
			/Tahun	Rp 805,680,000.00

Sumber : Olahan Penulis, 2020

Berikut adalah rincian proyeksi penjualan selama 5 tahun dari perhitungan seating capacity, sto (seat turn over), hingga total penjualan dari rencana produksi makanan dan minuman sebelumnya :

TABEL 31
PROYEKSI PENJUALAN CHAGA'S BAKERY AND TEA HOUSE SELAMA 5
TAHUN

Year	Seat	STO	No. Pax	Average Check	Total Cover	Total Revenue
1	50	1.2	60	Rp 18,650.00	43200	Rp 805,680,000.00
2	50	1.3	65	Rp 20,515.00	45500	Rp 933,432,500.00
3	50	1.4	70	Rp 22,566.00	49000	Rp 1,105,734,000.00
4	50	1.5	75	Rp 24,822.00	52500	Rp 1,303,155,000.00
5	50	1.6	80	Rp 27,304.00	56000	Rp 1,529,024,000.00
Total (5 Tahun)					Rp 5,677,025,500.00	

Sumber : Olahan Penulis, 2020