

**PERENCANAAN USAHA *CAFÉ AND SPACE*
DI KOTA BANDAR LAMPUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam Menempuh studi Pada
Program Diploma III



Oleh :

RIZKI AGUNG PRATAMA
Nomor Induk : 201823000

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG
2022**



KEMENTERIAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF/
BADAN PARIWISATA DAN EKONOMI KREATIF
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG

Jalan Dr. Setiabudhi No. 186 Bandung 40141
Telepon (022) 2011456; Faksimile (022) 2012097; Laman www.stp-bandung.ac.id



LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Perencanaan Usaha *Cafe and Space* di Kota Bandar Lampung
.....

NAMA : Rizki Agung Pratama
NIM : 201823000
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang

Pembimbing Utama,

WARTA, S.Pd. M.Pd
NIP. 197006111998031001

Pembimbing Pendamping,

Dhony Yusuf Amier. S.Sos. MM.Par
NIP. 196102261996031001

Penguji I,

ITA MAEMUNAH, S.ST.Par.,MM.Par., CHE
NIP. 197612262011012003

Penguji II,

Ignatius Purwanggono, S.Sos.,MAP
NIP. 19560720.199203.1.001

Bandung, 5 April 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Rizki Agung Pratama
Tempat/Tanggal Lahir : Lampung, 6 Maret 1999
NIM : 201823000
Program Studi : Manajemen Tata Hidang
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"PERENCANAAN CAFÉ AND SPACE DI KOTA BANDAR LAMPUNG" 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. 7 April 2022
Yang membuat pernyataan,

Rizki Agung Pratama
201823000

KATA PENGANTAR

Segala puji serta syukur penulis panjatkan kepada Allah karena berkar rahmat serta izin nya penulis dapat meyelesaikan penulisan Tugas Akhir sebagai syarat kelulusan dalam menempuh studi di Jurusan Hospitaliti Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul **“Perencanaan Usaha *Café and Space* di Kota Bandar Lampung”**

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menyadari tanpa bantuan dari berbagai pihak tidak dapat terlaksana dengan baik. Maka dalam kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kabag. ADAK dan merangkap juga sebagai Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
2. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM., selaku Ketua jurusan Hospitaliti Sekolah TinggiPariwisata Bandung.
3. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos.,MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang.
4. Bapak WARTA. S.Pd. M.Pd. selaku Pembimbing I yang telah membimbing penulis dan memberikan masukan serta semangat nya.
5. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing II yang banyak memberikan masukan dan saran nya kepada penulis.
6. Kedua orang tua serta saudara-saudara yang telah memberikan semangat, kasih sayang dan do'a restu kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan studi-nya.
7. Seluruh Staff dan Dosen pengajar Manajemen Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Seluruh teman-teman mahasiswa angkatan 2018 Manajemen Tata Hidang yang telah memberikan semangat kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh pihak-pihak yang terlibat dan penulis tidak dapat menyebutkan nya satu persatu.

Penulis menyadari jika terdapat ketidak sempurnaan dalam penulisan Tugas Akhir ini, dan mengharapkan untuk Kritik dan Saran supaya penulisan Tugas Akhir saya dapat lebih baik lagi.

Bandung, 12 Februari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
EXECUTIVE SUMMARY	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	7
1. Deskripsi Bisnis	7
2. Deskripsi Logo Dan Nama	9
3. Identitas Bisnis	11
C. Visi Dan Misi Usaha	13
D. Analisis Peluang Dan Hambatan.....	14
1. <i>Strengths</i>	15
2. <i>Weakness</i>	15
3. <i>Opportunity</i>	15
4. <i>Threats</i>	16
E. Spesifikasi Produk/Jasa	16
F. Jenis/Badan Usaha.....	17
G. Aspek Legalitas	18
BAB II ASPEK PRODUK DAN JASA	20
A. Daftar Dan Deskripsi Produk/Jasa	20
B. Analisa Keunggulan Produk.....	21
C. Penentuan Kapasitas Dan Rencana Produksi	22
D. Penyajian Produk/Jasa.....	25
E. Mekanisme Quality Check	26
BAB III RENCANA PEMASARAN	28
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	28

B. Validasi Produk (<i>Market Fit</i>).....	32
C. Kompetitor	33
D. Program Pemasaran.....	35
E. Media Pemasaran	37
F. Media Pemasaran	39
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	42
A. Identitas <i>Owners/Foundersi</i>	42
B. Struktur Organisasi.....	43
C. <i>Job Analysis Dan Job Description</i>	43
D. <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	46
E. <i>Sevice Scape (Layout/Flow)</i>	47
F. <i>Action Plan/Reporti</i>	50
BAB V ASPEK KEUANGAN	53
A. Metode Pencatatan Akutansi.....	53
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	53
C. Penentuan Titik Impas Dan Laba Yang Di Harapkan.....	57
D. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	59
DAFTAR PUSTAKA	62

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.1	Jumlah Penduduk Kelompok Umur Di Kota Bandar Lampung Tahun 2020.....	1
1.2	Business Model Canvas	16
2.1	Jenis Produk Makanan.....	21
2.2	Jenis Produk Minuman	21
2.3	Food Cost	23
2.4	Beverage Cost	23
2.5	Penyajian Makanan Dan Minuman	26
2.6	Mekanisme Quality Check	27
3.1	Kuisiner Validasi Produk Anam Cara Cafe And Space	33
3.2	Data Pesaing Bisnis	34
3.3	Rencana Pemasaran.....	35
3.4	Proyeksi Penjualan	40
4.1	Struktur Organisasi.....	43
4.2	Anggaran Tenaga Kerja.....	47
4.3	Timeline Kerja.....	50
5.1	Tangible Investment	54
5.2	Intangible Investment	55
5.3	Working Capital.....	56
5.4	<i>Variable Cost Anam Cara Cafe And Space</i>	<i>57</i>
5.5	<i>Fixed Cost Anam Cara Cafe And Space</i>	<i>58</i>
5.6	<i>Mixed Cost Anam Cara Cafe And Space</i>	<i>58</i>
5.7	<i>Income Statement Analysis.....</i>	<i>59</i>
5.8	<i>Cash Flow Projection.....</i>	<i>60</i>

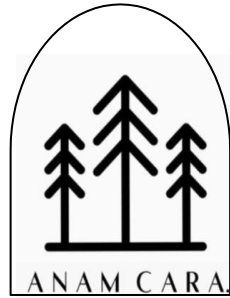
DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.1	Pekerjaan	5
1.2	Keperluan Pengunjung	5
1.3	Fasilitas Yang Di Inginkan	6
1.4	Pendapat Konsumen Tentang Konsep	6
1.5	Kebutuhan Konsumen	6
1.6	Jangka Waktu Rata-Rata Kunjungan Ke Café	7
1.7	Logo Usaha.....	9
1.8	Lokasi Tampak Dari Atas	12
1.9	Gambar Lokasi Tampak Depan	12
1.10	Kondisi Jalan Di Depan Lokasi Bisnis	13
1.11	Menu	17
4. 1	Layout Anam Cara Cafe And Space	48
4. 2	Desain Eksterior Anam Cara Cafe And Space.....	48
4. 3	Desain Interior Anam Cara Cafe And Space	49
4. 4	Desain Interior Dan Working Space	49
4. 5	Area Bar Anam Cara Cafe And Space.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Biodata Diri	64

EXECUTIVE SUMMARY



Nama *anam cara* sendiri di ambil dari Bahasa skotlandia yang memiliki arti seseorang yang dapat menjadi pendengar, tempat berbagi perasaan serta bercerita tentang mimpi-mimpi. Hal ini sejalan dengan konsep dan visi yang di terapkan di bisnis ini karena *co-working space* di harapkan dapat menjadi tempat bagi pengunjung untuk men-ekspresikan cita-cita, mimpi serta perasaan mereka, pemilihan logo tiga batang pohon cemara yang memiliki bentuk seperti tanda panah ke atas me representasikan bahwa *anam cara café and space* bisa menjadi tempat untuk pengunjung dalam mengembangkan kreatifitas serta mimpi mimpi mereka lebih tinggi, panah ke atas juga merepresentasikan bahwa tujuan dan mimpi yang tinggi dalam sebuah kehidupan cenderung untuk kearah atas, serta symbol pohon dipilih karena mewakili fungsi pohon sendiri sebagai penghasil oksigen dimana oksigen sendiri adalah hal yang penting bagi kenyamanan kehidupan manusia sendiri, hal ini juga sejalan dengan tujuan berdirinya bisnis ini sebagai tempat yang menyediakan kenyamanan sebagai *co-working space* maupun *café* sendiri serta jumlah tiga dipilih karena merepresentasikan bahwa manusia tidak bisa hidup secara individu. *Anam cara café and space* akan di dirikan di daerah Jl. Soekarno Hatta No.108b, Rajabasa, Kec. Rajabasa, Kota Bandar Lampung,Lampung.

DAFTAR PUSTAKA

- Aksara.Mulyadi. (2010). *Sistem Akutansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Bringham, & Weston. (2015). *Dasar Dasar Manajemen Keuangan;Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- D, O. (The Lean Product ; How to Innovate With Minumum Viable Products andRapid Customers Feedback). New Jersey: Willey.
- Daryanto. (2014). *Bagaimana Berwirausaha ?* Indonesia: Penerbit Gunung.
- DEEPUBLISH. Grag, M. (2015). *Working capital management*. India: Educreation Publishing.
- Echdar, S. (2019). *Busines Ethnic and Entrepreneurship*. Sleman:
- Julianti, S. (2014). *The art of packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka
- Kotler, P., & Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran. Terjemahan Bob Sabran. Edisi ke 13. Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Lupiyohadi, & Hamdani. (2006). *Manajemen Pemasaran; Edisi ke Dua*. Jakarta:Salemba Empat.
- Malayu, H. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi
- Narafin, M. (2012). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Pura, R. (2013). *Pengantar Akutansi*. Jakarta: Erlangga. Sugiyanto. (n.d.).
- Sugiyanto. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta.
- Sukirno, S. (2011). *Makro Ekonomi Teori Pengantar Edisi Ketiga*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Tjiptono, Fandi, & Q, C. (2011). *Service Quality and Satisfication*. Yogyakarta:Andi Offset.
- Utama.Kotler, P. (2008). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Indeks.
- V,A., Z., & M,J., B. (2013). *Service Marketing; Integrating Customer Focus Accros the Firm 6th Edition*. Boston: Mc. Graw. Hill.
- Wibisono, D. (2006). *Manajemen Kerja*. Jakarta: Erlangga.

Yongky Safanayong, P. D. (2009). *Mendesain Logo*. Indonesia: Gramedia PustakaUtama.