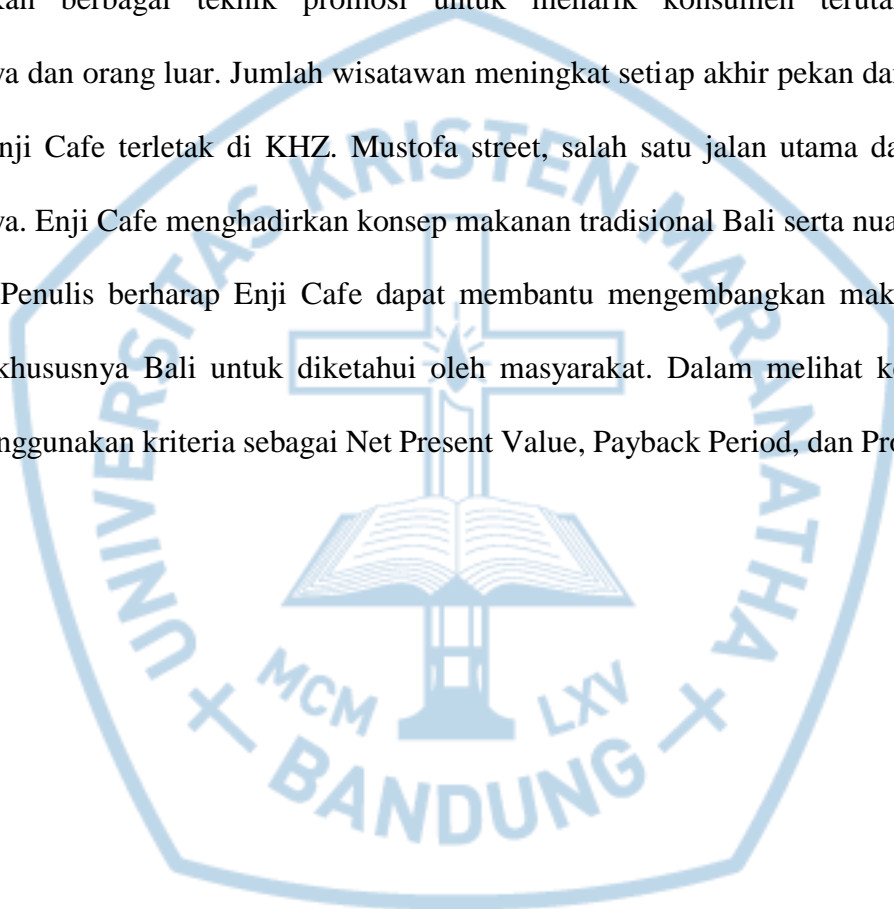


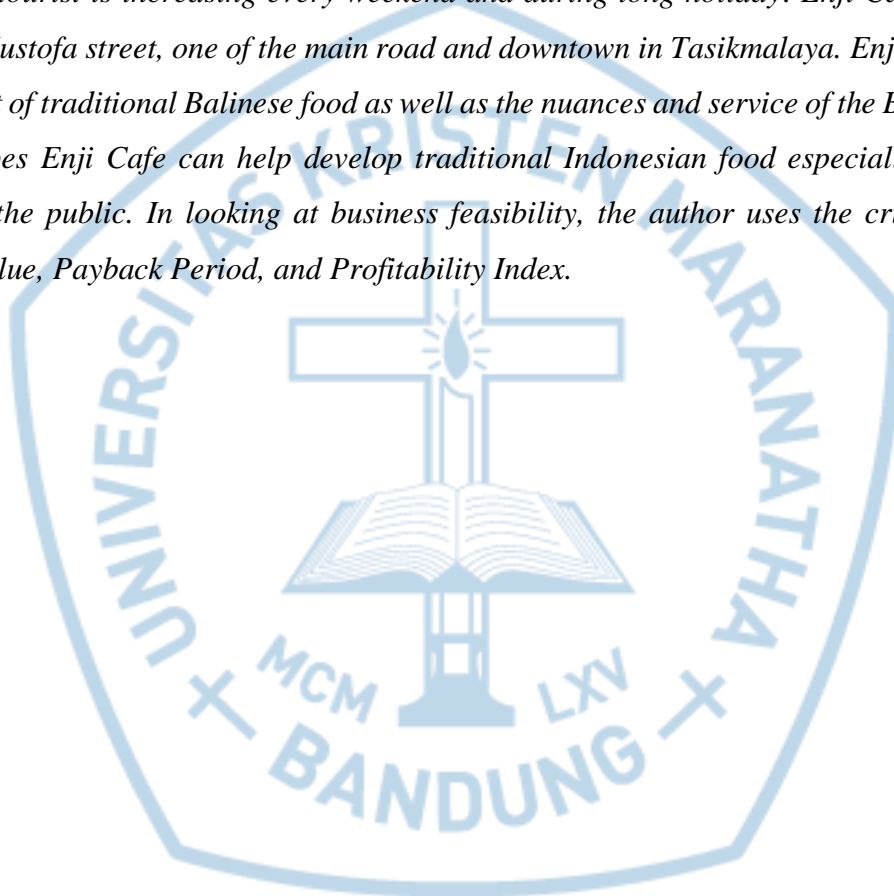
## Abstrak

Makalah rencana bisnis Enji Cafe ini adalah untuk mengetahui apakah bisnis tersebut layak atau tidak untuk dijalankan. Penulis mendapatkan peluang bisnis dengan melihat minat penulis tentang kuliner di Tasikmalaya. . Penulis melihat kurangnya pengetahuan tentang makanan tradisional baik dari Indonesia maupun negara lain dalam kehidupan sosial. Enji Cafe akan menggunakan berbagai teknik promosi untuk menarik konsumen terutama masyarakat Tasikmalaya dan orang luar. Jumlah wisatawan meningkat setiap akhir pekan dan selama liburan panjang. Enji Cafe terletak di KHZ. Mustofa street, salah satu jalan utama dan pusat kota di Tasikmalaya. Enji Cafe menghadirkan konsep makanan tradisional Bali serta nuansa dan layanan kafe Bali. Penulis berharap Enji Cafe dapat membantu mengembangkan makanan tradisional Indonesia khususnya Bali untuk diketahui oleh masyarakat. Dalam melihat kelayakan bisnis, penulis menggunakan kriteria sebagai Net Present Value, Payback Period, dan Profitability Index.



## Abstrac

*This paper of Enji Cafe business plan is to find out whether the business is feasible or not to run. The author get the business opportunity by looking writer's interest about culinary in Tasikmalaya. .The author see lack of knowledge about traditional food neither from Indonesia nor the other country in the social life. Enji Cafe will use some various promotions techniques to attract consumers especially the Tasikmalaya community and outsiders. The number of tourist is increasing every weekend and during long holiday. Enji Cafe is located on KHZ. Mustofa street, one of the main road and downtown in Tasikmalaya. Enji Cafe brings the concept of traditional Balinese food as well as the nuances and service of the Bali cafe. The author hopes Enji Cafe can help develop traditional Indonesian food especially Bali to be known by the public. In looking at business feasibility, the author uses the criteria as Net Present Value, Payback Period, and Profitability Index.*



# DAFTAR ISI

COVER.....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iv
PERYATAAN PENELITIAN TIDAK MENGGUNAKAN PERUSAHAAN.....	v
PERYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
BAB 1 RINGKASAN EKSEKUTIF .....	1
1.1 DESKRIPSI KONSEP BISNIS .....	1
1.2 DESKRIPSI BISNIS .....	9
BAB 2 ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK .....	14
2.1 ANALISIS PELUANG.....	14
2.2 ANALISA IDE PRODUL DAN PASAR .....	18
BAB 3 ASPEK PEMASARAN .....	30
3.1 STRATEGI PEMASARAN .....	30
3.1.1 SEGMENTING.....	31
3.1.2 TARGETING.....	36
3.1.3 POSITIONING .....	39
3.2 BAURAN PEMASARAN .....	40

3.3 PERKIRAAN PENJUALAN.....	46
<b>BAB 4 ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>54</b>
4.1 PERALATAN DAN KAPASITAS PRODUKSI / OPERASI .....	55
4.2 PROSES PRODUKSI / OPERASI .....	94
4.3 PENYAJIAN.....	128
4.4 PROSES PELAYANAN.....	129
4.5 LOKASI.....	130
4.6 RENCANA TATA LETAK ( <i>LAYOUT</i> ).....	131
<b>BAB 5 ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN .....</b>	<b>132</b>
5.1 STRUKTUR ORGANISASI .....	133
5.1.1 DESKRIPSI PEKERJAAN.....	134
5.1.2 SPESIFIKASI PEKERJAAN.....	138
5.1.3 REKRUTMEN & SELEKSI.....	140
5.2 WAKTU KERJA DAN KOMPENSASI .....	142
5.3 <i>STANDAR OPERATING PROCEDURE</i> .....	147
<b>BAB 6 ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>161</b>
6.1 KEBUTUHAN DANA .....	161
6.2 SUMBER DANA.....	168
6.3 PROYEKSI NERACA.....	168
6.4 PROYEKSI LABA RUGI.....	169
6.5 PROYEKSI ARUS KAS.....	183
6.6 PENILAIAN KELAYAKAN INVESTASI.....	192
6.6.1 <i>NET PRESENT VALUE (NPV)</i> .....	192

6.6.2 <i>PAYBACK PERIOD</i> .....	193
6.6.3 <i>PROFITABILITY INDEX</i> .....	194
DAFTAR PUSTAKA .....	195
CURRICULUM VITAE .....	199
LAMPIRAN .....	200



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.1 Logo Pesaing Warunk Upnormal .....	4
Gambar 1.1.2 Logo Pesaing Eat Boss .....	5
Gambar 1.1.3 Tempat Pesaing Route 66.....	5
Gambar 1.2.1 Logo <i>Enji Cafe</i> .....	9
Gambar 1.2.2 <i>Sticker Enji Café di Paper Bowl</i> .....	10
Gambar 1.2.3 <i>Sticker dan Tampilan Paper Box</i> .....	10
Gambar 3.2.1 Akun Instagram Nasi Bali Enji .....	43
Gambar 3.2.2 Promosi Di Instagram.....	44
Gambar 3.2.3 Promosi Di Aplikasi <i>Gofood</i> .....	45
Gambar 4.2.1 Nasi Jinggo Bali .....	97
Gambar 4.2.2.1 Nasi Ayam Betutu Bali .....	100
Gambar 4.2.2.2 Ayam Betutu Bali .....	100
Gambar 4.2.3 Nasi Ayam Sisit Sambel Matah .....	103
Gambar 4.2.4 Nasi Ayam Sisit Sambel Hijau.....	105
Gambar 4.2.5 Nasi Ayam Sisit Sambel Bongkot.....	108
Gambar 4.2.6 Rujak Kuah Pindang Bali.....	109
Gambar 4.2.7 Rujak Gula Bali.....	111
Gambar 4.2.8 Jaje Lukis Bali.....	113
Gambar 4.2.9 Jaje Bendu Bali.....	115
Gambar 4.2.10 Pisang Rai Bali.....	117
Gambar 4.2.11 Sambal Matah Bali .....	118
Gambar 4.2.12 Sambal Embe Bali .....	120
Gambar 4.2.13 Sambal Bongkot Bali .....	121
Gambar 4.2.14 Es Tambring Bali .....	123
Gambar 4.2.15 Es Bir Bali .....	124
Gambar 4.2.16 Es Daluman Bali.....	126
Gambar 4.2.17 Kopi Bali .....	127

Gambar 4.5.1 Denah Lokasi <i>Enji Cafe</i> .....	130
Gambar 4.5.1 Tata Letak <i>Enji Cafe</i> .....	131
Gambar 5.1.1 Bagan Struktur Organisasi <i>Enji Cafe</i> .....	133
Gambar 5.1.2 Rekrutmen dan Seleksi <i>Enji Cafe</i> .....	140



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.1 Struktur Komponen Konsumsi Rumah Kota Tasikmalaya.....	15
Tabel 2.2.1 Jumlah Penduduk Kota Tasikmalaya di Tahun 2017.....	20
Tabel 2.2.2 Rata-Rata Pengeluaran Perkapita sebulan masyarakat Tasikmalaya	21
Tabel 2.2.3 IPM Kota Tasikmalaya 2010-2016.....	24
Tabel 2.2.4 IHK dan Laju Inflasi Kota Tasikmalaya 2018.....	24
Tabel 2.2.5 SWOT <i>Enji Café</i> .....	28
Tabel 3.2.1 Harga Jual Produk <i>Enji Cafe</i> .....	41
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun Ke 1 (2019).....	46
Tabel 3.3.2 Perkiraan Penjualan Tahun Ke 2 (2020).....	48
Tabel 3.3.3 Perkiraan Penjualan Tahun Ke 3 (2021).....	51
Tabel 4.1.1 Biaya Peralatan Produksi.....	55
Tabel 4.1.2 Biaya Perlengkapan Produksi.....	74
Tabel 4.1.3 Biaya Produksi Menu Nasi Jinggo Bali.....	80
Tabel 4.1.4 Biaya Produksi Nasi Ayam Betutu Bali.....	81
Tabel 4.1.5 Biaya Produksi Nasi Ayam Sisit Sambel Matah Bali.....	82
Tabel 4.1.6 Biaya Produksi Nasi Ayam Sisit Sambel Cabai Hijau.....	83
Tabel 4.1.7 Biaya Produksi Nasi Ayam Sisit Sambel Bongkot Bali.....	85
Tabel 4.1.8 Biaya Produksi Rujak Kuah Pindang.....	86
Tabel 4.1.9 Biaya Produksi Rujak Gula Bali.....	86
Tabel 4.1.10 Biaya Produksi Jaje Lukis Bali.....	87
Tabel 4.1.11 Biaya Produksi Jaje Bendu Bali.....	88
Tabel 4.1.12 Biaya Produksi Jaje Pisang Rai Bali.....	88
Tabel 4.1.13 Biaya Produksi Sambal Matah Bali.....	89
Tabel 4.1.14 Biaya Produksi Sambal Embe Bali.....	90
Tabel 4.1.15 Biaya Produksi Sambal Bongkot Bali.....	90
Tabel 4.1.16 Biaya Produksi Es Tambring Bali.....	91



Tabel 4.1.17 Biaya Produksi Es Bir Bali .....	92
Tabel 4.1.18 Biaya Produksi Es Daluman Bali.....	92
Tabel 4.1.19 Biaya Produksi Kopi Bali .....	93
Tabel 4.2.1 Bahan Nasi Jinggo Bali.....	94
Tabel 4.2.2 Bahan Nasi Ayam Betutu Bali .....	98
Tabel 4.2.3 Bahan Nasi Ayam Sisit Sambal Matah Bali .....	101
Tabel 4.2.4 Bahan Nasi Ayam Sisit Sambal Cabai Hijau .....	103
Tabel 4.2.5 Bahan Nasi Ayam Sisit Sambel Bongkot Bali.....	106
Tabel 4.2.6 Bahan Rujak Kuah Pindang Bali .....	108
Tabel 4.2.7 Bahan Rujak Gula Bali .....	110
Tabel 4.2.8 Bahan Jaje Bali Lukis .....	112
Tabel 4.2.9 Bahan Jaje Bendu.....	114
Tabel 4.2.10 Bahan Pisang Rai .....	115
Tabel 4.2.11 Bahan Sambal Matah Bali.....	117
Tabel 4.2.12 Bahan Sambal Embe Bali .....	119
Tabel 4.2.13 Bahan Sambal Bongkot Bali .....	120
Tabel 4.2.14 Bahan Es Tambring.....	122
Tabel 4.2.15 Bahan Es Bir .....	123
Tabel 4.2.16 Bahan Es Daluman.....	125
Tabel 4.2.17 Bahan Kopi Bali.....	126
Tabel 5.1.1 Deskripsi Pekerjaan.....	134
Tabel 5.2.1 Waktu Kerja Senin-Jumat Karyawan <i>Enji Cafe</i> .....	142
Tabel 5.2.2 Waktu Kerja <i>Weekend</i> Karyawan <i>Enji Café</i> .....	144
Tabel 5.3.1 Standar Operasional Pemesanan Bahan Baku .....	147
Tabel 5.3.2 Standar Operasional Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan .....	148
Tabel 5.3.3 Standar Operasional Penyajian Produk Ke Konsumen .....	148
Tabel 5.3.4 Standar Operasional Promosi dan Penjualan Di <i>Café</i> .....	149
Tabel 5.3.5 Standar Operasional Promosi dan Penjualan Di Media Sosial .....	150
Tabel 5.3.6 Standar Operasional Transaksi Pembelian.....	151

Tabel 5.3.7 Standar Operasional Pembukuan Transaksi di <i>Enji Cafe</i> .....	151
Tabel 5.3.8 Standar Operasional Proses Perekrutan dan Pelatihan Karyawan di Enji Cafe.....	152
Tabel 5.3.9 Standar Operasional Proses Evaluasi Kinerja di <i>Enji Café</i> .....	153
Tabel 5.3.10 Standar Operasional Kedisiplinan Karyawan <i>Enji Café</i> .....	154
Tabel 5.3.11 Standar Operasional Menerima Pelanggan .....	155
Tabel 5.3.12 Standar Waktu Kerja di <i>Enji Cafe</i> .....	157
Tabel 6.1.1 Harga Peralatan dan Perlengkapan .....	161
Tabel 6.1.2 Harga Jual .....	167
Tabel 6.3.1 Proyeksi Neraca .....	168
Tabel 6.4.1 Biaya Produksi Tahun 2019.....	169
Tabel 6.4.2 Biaya Produksi Tahun 2020.....	170
Tabel 6.4.3 Biaya Produksi Tahun 2021.....	171
Tabel 6.4.4 Pendapatan Tahun 2019.....	172
Tabel 6.4.5 Pendapatan Tahun 2020.....	173
Tabel 6.4.6 Pendapatan Tahun 2021.....	174
Tabel 6.4.7 Pajak Penghasilan .....	175
Tabel 6.4.8 Beban Gaji Tahun 2019 .....	176
Tabel 6.4.9 Beban Gaji Tahun 2020 .....	176
Tabel 6.4.10 Beban Gaji Tahun 2021 .....	177
Tabel 6.4.11 Beban THR 2019 .....	178
Tabel 6.4.12 Beban THR 2020 .....	178
Tabel 6.4.13 Beban THR 2021 .....	179
Tabel 6.4.14 Beban Promosi .....	179
Tabel 6.4.15 Beban Administrasi & Umum Lain-Lain .....	180
Tabel 6.4.16 Biaya Operasional Tahun 2019.....	180
Tabel 6.4.17 Biaya Operasional Tahun 2020.....	181
Tabel 6.4.18 Biaya Operasional Tahun 2021 .....	181
Tabel 6.4.19 Laporan Laba Rugi Tahun 2019-2021 .....	182
Tabel 6.5.1 Proyeksi Arus Kas Tahun 2019 .....	183

Tabel 6.5.2 Proyeksi Arus Kas Tahun 2020 .....	186
Tabel 6.5.2 Proyeksi Arus Kas Tahun 2021 .....	189
Tabel 6.6.1 Net Present Value (NPV) .....	192
Tabel 6.6.2.1 Arus Kas Kumulatif .....	193

