



# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA KOMA COFFEE SHOP DI CEMPAKA PUTIH

Garry

[gregorius.garry@yahoo.com](mailto:gregorius.garry@yahoo.com)

Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si

Program Studi Administrasi Bisnis Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Jl. Yos Sudarso Kav. 87, Jakarta 14350

## ABSTRAK

Garry / 70160055 / 2021 / Rencana Bisnis Pendirian Koma Coffee Shop / Dosen Pembimbing Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si

Penulis membuat rencana bisnis Koma Coffee Shop karena keinginan dan *passion* penulis di dalam bidang kopi, yang dimana penulis memiliki tujuan untuk untuk mengedukasi kopi kepada masyarakat luas selain edukasi, pelayanan yang sangat baik menjadi tujuan utama dan keunggulan dari Koma Coffee Shop. Koma Coffee Shop memiliki visi “Memberikan ruang serta tempat bagi para pecinta kopi di Jakarta. Koma Coffee Shop juga ingin memperkenalkan kepada awam bahwa tidak semua rasa kopi pahit, dan para penikmat dapat mengeksplor rasa kopi yang belum ditemukan di kedai lain.”

Seperti halnya bisnis lain, strategi pemasaran sangat diperlukan untuk meningkatkan eksistensi Koma Coffee Shop ke atas permukaan di dalam bidang penyediaan makanan dan minuman terutama di bidang kopi.

Sumber daya manusia sangat dibutuhkan untuk menunjang kegiatan operasional Koma Coffee Shop. Saat ini direncanakan karyawan berjumlah 4 orang.

Investasi awal yang dibutuhkan sebesar Rp. 778.713.156. yang digunakan untuk biaya sewa, biaya renovasi, biaya interior, biaya peralatan, biaya perlengkapan, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya utilitas, biaya administrasi dan umum, biaya pemasaran, dan biaya pemeliharaan, dan modal awal.

Investasi awal di dapatkan dari uang tabungan penulis dan orang tua penulis yang akan mempercayakan dananya. Berdasarkan studi kelayakan di dapatkan perhitungan *payback period* dapat dicapai dalam kurun waktu 3 tahun 1 bulan 26 hari, NPV di tahun pertama bernilai positif

Kata kunci : Rencana pendirian usaha, Koma Coffee Shop



## ABSTRACT

Garry / 70160055 / 2021 / *Business Plan for the Establishment of a Koma Coffee Shop / Supervisor Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si*

*The author made the Koma Coffee Shop business plan because of the author's desire and passion in the coffee field, which is where the author aims to educate coffee to*

*the wider community besides education, excellent service is the main goal and excellence of Koma Coffee Shop. Koma Coffee Shop has a vision "To provide space and a place for coffee lovers in Jakarta. Koma Coffee Shop also wants to introduce to the public that not all coffee tastes are bitter, and connoisseurs can explore coffee flavors that have not been found in other shops. "*

*As with other businesses, a marketing strategy is needed to improve the existence of Koma Coffee Shop to the surface in the field of food and beverage supply, especially in the coffee sector.*

*Human resources are needed to support the operational activities of Koma Coffee Shop. Currently, there are planned to be 4 employees.*

*The initial investment required is Rp. 778,713,156. which is used for rental costs, renovation costs, interior costs, equipment costs, equipment costs, raw material costs, labor costs, utility costs, administrative and general costs, marketing costs, and maintenance costs, and initial capital.*

*The initial investment is obtained from the savings of the author and the author's parents who will entrust the funds. Based on the feasibility study, the calculation of the payback period can be achieved within 3 years 1 month 26 days, the NPV in the first year is positive*

*Keywords : Business Establishment Plan, Koma Coffee Shop*

### **Pendahuluan**

Nama usaha yang akan didirikan adalah Koma Coffee Shop yang berlokasi di Cempaka Putih, Jakarta Pusat.

Koma Coffee Shop merupakan usaha yang bergerak pada bidang minuman dan makanan ringan yang berfokus untuk menjual minuman kopi. "Koma Coffee Shop" menawarkan produk yang berfokus pada minuman kopi dan makanan ringan sebagai pendamping, Koma Coffee Shop

menawarkan banyak metode pembuatan kopi yang masih belum banyak coffee shop menggunakannya sehingga para konsumen dapat mendapatkan *experience* meminum kopi dengan suasana yang industrial serta pelayanan yang terbaik. Koma Coffee Shop mengutamakan kualitas dan kepuasan pelanggannya, sehingga pelanggan akan merasa selalu dihargai setiap kali menikmati kopi dengan pelayanan terbaik. Pemilihan lokasi Koma Coffee Shop juga dipilih lokasi yang strategis sehingga dapat dengan mudah dijangkau dari berbagai penjuru, dan bisa melakukan transaksi secara *online* sehingga konsumen dapat memilih metode yang dirasa lebih cocok untuk para konsumen.

### Rencana Produk dan Pemasaran

Produk yang ditawarkan oleh Koma Coffee Shop adalah produk minuman dan makanan sebagai berikut :

Minuman dengan varian berbahan dasar kopi atau *Espresso Based*, yaitu :

1. *Irish Coffee*
2. *Kopi Kampung*
3. *Espresso*
4. *Long Black*
5. *Latte*
6. *Cappuccino*
7. *Flat White*
8. *Mocha*
9. *Manual Brew – Local Beans*
10. *Manual Brew – Import Beans*





Minuman dengan varian berbahan dasar non-kopi (*Non-Coffee*), yaitu :

11. *Jasmine Tea*
12. *Lychee Tea*
13. *Lychee Yakult*
14. *Berries Mint*
15. *Chocolate*
16. *Matcha*

Makanan kecil sebagai kudapan dan teman minum untuk konsumen (*Bites*), yaitu :

17. *Singkong Goreng*
18. *French Fries*

Strategi pemasaran yang dilakukan Koma Coffee Shop adalah dengan melakukan *public relation* yang akan dilakukan oleh *barista* agar dapat menjaga hubungan baik dengan para konsumen, *direct marketing* yang akan dilakukan oleh Koma Coffee Shop dengan cara memanggil para *food blogger* dan *coffee blogger* untuk menaikkan eksistensi nama dari Koma Coffee Shop.

### Rencana Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia pada Koma Coffee Shop terdiri dari, Pemilik yang merangkap sebagai *manager*, dan empat orang *barista*.

### Rencana Keuangan

Investasi awal yang dibutuhkan Rainbownies sebesar Rp 850.713.155,-.

Rencana penjualan di tahun 2021 sebesar Rp 853.097.767,- dan diasumsikan akan terus meningkat setiap tahunnya.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengizinkan penyalinan ke media elektronik, cetak, atau audio visual tanpa izin IBIKKG.  
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

© Hak cipta milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



## Kesimpulan

Analisis kelayakan usaha dilakukan untuk menilai apakah suatu investasi layak dilakukan pada usaha tersebut atau tidak. Dalam hal ini, Koma Coffee Shop menggunakan 4 analisis usaha yaitu *Net Present Value (NPV)*, *Profitability Index (PI)*, *Payback Period (PP)*, dan *Break Even Point (BEP)*. Analisis *NPV* Koma Coffee Shop lebih besar dari 0 yaitu Rp 303.959.068,-. *Payback Period* kurang dari 5 tahun yaitu selama 4 tahun 4 bulan 13 hari. *Profitability Index* lebih besar dari 1 yaitu sebesar 1.357299127. dan nilai penjualan diatas nilai *BEP* per tahun. Dari keempat analisis di atas menunjukkan bahwa usaha Koma Coffee Shop layak untuk dijalankan.

## Pengendalian Resiko

Berikut analisis resiko usaha Koma Coffee Shop :

1. *Compliance (mandatory) risks*, dimana risiko ini akan dihadapi oleh Koma Coffee Shop apabila tidak menjalankan bisnis sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan daerah yang telah ditetapkan, seperti tidak membayar pajak retribusi tepat waktu, atau tidak melaporkan pajak penghasilan tepat waktu sehingga harus membayar denda. Risiko yang lebih besar akan dihadapi Koma Coffee Shop apabila surat-surat izin usaha belum dimiliki atau dilengkapi tapi bisnis sudah dijalankan.
2. *Hazard risks*, seperti risiko kecurian uang dan bahan baku produk, kerusakan mobil, mesin, peralatan membuat kopi, kerusakan atau kehilangan peralatan makan, atau gangguan sumber daya listrik.
3. *Control risks*, yang dapat terjadi apabila tidak ada perencanaan yang matang dalam menjalankan kegiatan operasional, seperti keterlambatan waktu tiba bahan baku atau bahan baku yang rusak karena prosedur penyimpanan yang kurang tepat sehingga bisnis mengalami kerugian.



Antisipasi resiko usaha Koma Coffee Shop :

1. **Tolerate**, dimana Koma Coffee Shop akan bertanggung jawab penuh apabila Koma Coffee Shop lalai dalam menjalankan peraturan hukum yang berlaku di tempat Koma Coffee Shop menjalankan bisnis, seperti harus bersedia membayar denda apabila menunggak pajak penghasilan atau mencari tempat berjualan lain apabila Koma Coffee Shop tidak dapat membayar pajak retribusi ke pemerintah kota setempat.
2. **Treat** dimana Koma Coffee Shop akan membuat panduan SOP (Standard Operating Procedure) untuk kegiatan operasional guna menghindari terjadinya kesalahan dalam proses produksi dan aktivitas bisnis secara keseluruhan, sekaligus sebagai panduan bagi seluruh karyawan Koma Coffee Shop mengenai apa yang harus dilakukan apabila terjadi kesalahan dan muncul risiko.

## DAFTAR PUSTAKA

Sumber Buku :

- Budi Harsanto. (2017a). *Dasar Ilmu Manajemen Operasi* (1st ed.). Unpad Press.
- David Fred R., F. R. D. (2015). *Strategic Management : A Competitive Advantage Approach, Concepts, and Cases* (15th ed.). Pearson Education.
- Ebert dan Griffin. (2015). *Pengantar Bisnis* (10th ed.). Erlangga.
- Gary Dessler. (2017a). *Human Resource Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Gitman, Lawrence J dan Chad J, Z. (2015a). *Principles of Managerial Finance* (14th ed.). Pearson Education.
- Hanggraeni, D. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia* (1st ed.). Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.



Hisrich, Peter, dan S. (2017). *Entrepreneurship* (10th ed.). McGraw Hill Education. Hopkin, P. (2017). *Fundamental of Risk Management* (4th ed.). Kogan Page.

Jay Heizer, B. R. (2012). *Manajemen Operasi* (J. S. Empat ed.); 9th ed.). Kotler, Philip, G. A. (2018a). *Principles of Marketing* (Pearson (ed.); 18th ed.).

#### Sumber Internet :

Abdurachman, F. (2014). *Piccolo, Kopi Indonesia ala Spanyol*. Travel.Kompas.Com.  
<https://travel.kompas.com/read/2014/05/07/0750283/Piccolo.Kopi.Indonesia.ala.Spanyol>

Aminatuz, D. (2019). *Industri Kedai Kopi Ditaksir Tumbuh 20% Tahun Ini*. Ekonomi.Bisnis.Com.  
<https://ekonomi.bisnis.com/read/20190822/12/1139918/industri-kedai-kopi-ditaksir-tumbuh-20-tahun-ini>

Asia, B. C. (2020). *SUKU BUNGA DASAR KREDIT (PRIME LENDING RATE) PT. BANK CENTRAL ASIA, Tbk.* Bca.Co.Id.  
<https://www.bca.co.id/individu/sarana/kurs-dan-suku-bunga/suku-bunga-dasar-kredit>

Bank Indonesia. (2008). *UU 20 Tahun 2008 UMKM*. Bi.Go.Id.  
<https://www.bi.go.xn--iduu-biuu20tahun2008umkm-r09nfa>

Ganet Dirgantara. (2020). *Kedai kopi tumbuh pesat, Brewfest 2020 berlangsung di Jakarta*.

Antaraneews.Com.  
<https://www.antaranews.com/berita/1312874/kedai-kopi-tumbuh-pesat-brewfest-2020-berlangsung-di-jakarta#:~:text=Jumlah kedai kopi rata-rata,mencapai 3.000 sampai 8.000 outlet>

Google Maps. (2020). *Peta Penyebaran Cafe di Cempaka Putih*.

<https://www.google.com/maps>.  
<https://www.google.com/maps/search/cafe+cempaka+putih/@-6.1694273,106.8746417,15.19z>

Hidayah, A. (2018). *Buat Ngopi Habiskan Sejuta, Ini Potret Gaya Hidup Milenial Jakarta*.

Lifepal.Co.Id. <https://lifepal.co.id/media/konsumtif-dan-boros-jadi->

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





[gaya-hidup-milenial- jakarta/](#)

Kementrian Pertanian. (2018). *Konsumsi Kopi Nasional (2016-2021)*.

<https://Databoks.Katadata.Co.Id/>

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/07/31/2021-konsumsi-kopi-indonesia-diprediksi-mencapai-370-ribu-to>

Ratriani, V. (2021). *Rincian UMP 2021 di 34 provinsi: Tertinggi DKI Jakarta, terendah DIY*. Nasional.Kontan.Co.Id.  
<https://nasional.kontan.co.id/news/rincian-ump-2021-di-34-provinsi-tertinggi-dki-jakarta-terendah-diy>

Rezkisari, A. I. (2019). *Bukti Kopi Sudah Jadi Gaya Hidup Masyarakat Indonesia*.

<https://Republika.Co.Id/>

<https://republika.co.id/berita/py0gka328/bukti-kopi-sudah-jadi-gaya-hidup-masyarakat-indonesia>

Ratriani, V. (2021). *Rincian UMP 2021 di 34 provinsi: Tertinggi DKI Jakarta, terendah DIY*. Nasional.Kontan.Co.Id.  
<https://nasional.kontan.co.id/news/rincian-ump-2021-di-34-provinsi-tertinggi-dki-jakarta-terendah-diy>

Rezkisari, A. I. (2019). *Bukti Kopi Sudah Jadi Gaya Hidup Masyarakat Indonesia*.

<https://Republika.Co.Id/>

<https://republika.co.id/berita/py0gka328/bukti-kopi-sudah-jadi-gaya-hidup-masyarakat-indonesia>

Silvia Nur Fajri. (2020). *Resep Es Kopi Susu Gula Aren, Nikmatnya Jadi Obat Rindu Nongkrong di Kafe*. Akurat.Co.

Yuliandri, M. T. (2015). *JENIS-JENIS KOPI NUSANTARA*.

<https://Majalah.Ottencoffee.Co.Id/>

<https://majalah.ottencoffee.co.id/jenis-jenis-kopi-nusantara>

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





**© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.