**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA CAFÉ**

**“KOPASTIAN (KOPI PASTRY KEKINIAN)”**

**DI CAKUNG, JAKARTA TIMUR**

James Adiputra

Dibimbing oleh Leonardus Saiman, Drs, M.Sc

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Jl. Yos Sudarso Kav.87, Sunter – Jakarta Utara

Telp: (021)65307062 / Fax: 6530 6971

[James\_dermawan@yahoo.com](mailto:James_dermawan@yahoo.com)

ABSTRAK

James Adiputra / 75150469 / 2019 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Café “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” di Cakung, Jakarta Timur / Pembimbing Leonardus Saiman, Drs, M.Sc.

“Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” merupakan bisnis yang bergerak di bidang makanan dan minuman. Produk yang ditawarkan oleh “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” adalah kopi yang terbuat dari biji kopi dari berbagai daerah di Indonesia dengan teknik penyeduhan *Manual Brew*, kue *pastry* serta lini produk kopi lainnya. “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” terletak di Jl Perum Jakarta Garden City Shopping Arcade A05, Cakung, Jakarta Timur

“Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” memiliki visi yaitu “Menjadi *café* penjual kopi dan *pastry* yang dikenal luas di Jabodetabek”. Misi dari “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” yaitu “menyediakan produk minuman kopi dan makanan *pastry* dengan kualitas dan kebersihan yang baik dan terjaga, selalu memberikan pelayanan atau service yang terbaik pada konsumen, selalu menjaga kebersihan dan kenyamanan dari outlet atau toko *café* Kopastian, serta menjunjung tinggi kejujuran dan etika dalam bekerja”.

Produk yang ditawarkan oleh “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” yaitu kopi dari berbagai daerah di Indonesia dengan teknik penyeduhan *Manual Brew*, minuman tanpakafein seperti teh dan air mineral, dan kue *pastry*.

Agar dapat bersaing dengan kompetitor maka “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” menggunakan berbagai strategi promosi. Strategi yang digunakan sehubungan dengan membuka kafe kopi, yaitu dengan pemasaran “*direct marketing*” dengan promo-promo dan meluncurkan produk terbaru dalam tenggang waktu tertentu.

Sumber daya manusia yang digunakan oleh “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” berjumlah 15 orang, terdiri dari posisi *manager*, wakil *manager*, *barista*, juru masak, *waiter*, kasir, dan *office boy*.

Investasi awal yang dibutuhkan “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” adalah sebesar Rp 837.809.136 yang digunakan untuk menyewa ruko, renovasi, membeli perlengkapan, peralatan, serta bahan baku. Investasi awal ini didukung oleh orang tua pemilik usaha.

Analisis kelayakan suatu bisnis merupakan hal penting yang harus dipertimbangkan sebelum membuka suatu usaha atau bisnis. Analisis yang digunakan oleh “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian” yaitu, *Break Even Point* yang selalu positif setiap tahunnya selama 5 tahun, *Net Present Value* yang lebih besar dari 0 yaitu sebesar Rp1.320.727.177, *Internal Rate of Return* sebesar 27,03% yang melebihi tingkat bunga diskonto sebesar 11.01%, *Profitability Index* diatas 1 yaitu sebesar 1,576405795, serta P*ayback Period* yang dicapai kurang dari 5 tahun yaitu dalam 3 tahun 4 bulan 29 hari.

Kata kunci : Kafe Kopi, *Manual Brew*, “Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian”

*ABSTRACT*

James Adiputra / 75150469 / 2019 / *Business Plan of* “*Kopastian Kopi Pastry Kekinian*” *Café in East Jakarta / Mentor Leonardus Saiman, Drs, M.Sc.*

*Kopastian Kopi Pastry Kekinian is a business engaged in food and beverage. The menus offered by Kopastian Kopi Pastry Kekinian are coffees that made from coffee beans from various regions in Indonesia with manual brew brewing technique, pastry cakes, and other coffee-like menus. Kopastian Kopi Pastry Kekinian located in Jakarta Garden City Shopping Arcade A05, Cakung, East Jakarta.*

*Kopastian Kopi Pastry Kekinian has a vision, which is “to be a trusted and renowned coffee and pastry seller in Jabodetabek”. Mission of Kopastian Kopi Pastry Kekinian are selling hygienist coffee with a good quality, always giving consument the best service, always keeping the café clean and comfortable, upholds honesty and attitudes while working.*

*The products offered by Kopastian Kopi Pastry Kekinian are coffees that made from coffee beans from various regions in Indonesia with manual brew brewing technique, non caffeine drinks like tea and mineral water, and pastry cakes.*

*In order to compete with competitors, Kopastian Kopi Pastry Kekinian is using various promotion strategy. Strategy used due to the store opening is direcnt marketing, which is composed promotions and launchings of new product every set of time.*

*Kopastian Kopi Pastry Kekinian has 15 working staffs , consists of manager, vice manager, barista, chef, waiter, cashier, and office boy.*

*The Initial Investment needed by Kopastian Kopi Pastry Kekinian is Rp 837.809.136 used for rent, renovation, purchasing equipments, and raw materials.*

*Feasibility Analysis is an important thing that must be considered before creating a business. Feasibility analysis used by Kopastian Kopi Pastry Kekinian are Break Even Point that obtained always shows positive value for 5 years, Net Present Value Rp1,320,727,177 which is greater than 0, Internal Rate of Return obtained for 27,03% greater than the discount rate value, Profitability Index value 1.576405795 that is greater than 1, and Payback Period which is obtained in 3 years 4 months 29 days within the maximum limit of 5 years.*

*Keywords : Coffee Café, Manual Brew, Kopastian Kopi Pastry Kekinian*

1. **Pendahuluan**

**Konsep Bisnis**

Kopastian (Kopi Pastry Kekinian) merupakan sebuah kafe yang menjual berbagai minuman olahan biji kopi dengan teknik atau cara menyeduh kopi secara manual (manual brew). Selain itu Kopastian juga menyediakan berbagai macam makanan pastry sebagai makanan untuk menemani minuman kopi saat itu juga maupun untuk dimakan nanti saat dibawa pulang. Café Kopastian (Kopi Pastry Kekinian) menempatkan diri sebagai tempat yang cocok bagi pelajar, mahasiswa, para pekerja kantoran untuk mengerjakan tugas, berkumpul bersama teman, untuk melakukan rapat, atau bahkan hanya untuk sekedar bersantai melepas penat bagi ibu rumah tangga.

Café Kopastian menyediakan minuman kopi dari biji kopi lokal berkualitas dengan harga yang bersahabat dengan dompet mahasiswa, dimana café Kopastian juga menjual makanan seperti pastry untuk melengkapi minuman kopi yang sudah disediakan. Selain itu outlet atau toko dari café Kopastian direnovasi atau dibuat sedemekian rupa agar para pengunjung merasa nyaman saat berkunjung ke café Kopastian, baik untuk mengerjakan tugas ataupun untuk bersantai bersama teman. Untuk pengunjung yang menginginkan pertemuan yang lebih formal, Kopastian juga menyediakan sebuah ruangan spesial atau meeting room yang bisa dipakai untuk melakukan meeting dengan client atau partner bisnis.

**Visi dan Misi Perusahaan**

**a. Visi**

**“**Menjadi *café* penjual kopi dan *pastry* yang dikenal luas di Jabodetabek.”

**b. Misi**

1. Menyediakan produk minuman kopi dan makanan *pastry* dengan kualitas dan kebersihan yang baik dan terjaga.
2. Selalu memberikan pelayanan atau *service* yang terbaik kepada konsumen.
3. Selalu menjaga kebersihan dan kenyamanan dari outlet atau toko Kopastian.
4. Menjunjung tinggi kejujuran dan etika dalam bekerja.

**Peluang Bisnis**

Dengan semakin meningkatnya trend minuman kopi di Indonesia, yang menyebabkan meningkatnya konsumsi kopi di Indonesia. Dimana meskipun minuman kopi sudah lama dikenal di Indonesia, namun variasi-variasi minuman kopi baru muncul atau dikenal sekitar tahun 2000 yaitu dimana Starbucks Coffee pertama kali masuk ke Indonesia pada 2002 dan munculnya J.CO Donuts pada 2006. Munculnya Starbucks Coffee dan J.CO Donuts menandakan mulainya era Second Wave Coffee di Indonesia, yaitu dimana para penikmat kopi mulai ingin mencari tahu tentang asal-usul dan manfaat dari kopi yang mereka minum serta tentang mengapa adanya sebutan “specialty coffee beans”. Dengan angka konsumsi kopi yang meningkat setiap tahunnya dan banyaknya jumlah penduduk di Jakarta, peluang bisnis kafe dan minuman kopi menjadi sangat potensial untuk dijalankan.

**Kebutuhan Dana**

Dalam memulai sebuah usaha, diperlukan adanya penggunaan modal untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan. Café Kopastian menggunakan uang pribadi dan pinjaman dari orang tua sebagai modal, total kebutuhan dana yang dibutuhkan sebesar Rp 837.809.136.

1. **Rencana Produk/Jasa, Kebutuhan Operasional, dan Manajemen**

**Rencana Alur Pembelian *On The Spot***

Alur pembelian secara *On The Spot*

*Driver* Gojek atau Grab mengantarkan pesanan kepada konsumen

Alur pembelian melalui *Go-Food* atau *Grab Food*

Sumber : Café Kopastian

**Rencana Alur Pembelian via Gojek atau Grab**

Sumber : Café Kopastian

Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada era globalisasi, setiap bisnis dituntut untuk menggunakan teknologi yang ada untuk menjalankan bisnis mereka. Semakin maju teknologi yang digunakan, semakin efisien dan efektif pula proses bisnis yang bisa dijalankan di usaha tersebut. Berikut adalah teknologi yang dipakai di Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian :

1. AC 1 PK
2. Mesin kasir
3. Smartphone
4. Mesin Espresso
5. Grinder Kopi
6. CCTV
7. Oven Kue
8. Kulkas

Peralatan adalah salah satu bentuk aktiva dalam peruahaan yang biasanya bernilai cukup besar yang digunakan untuk menjalankan kegiatan perusahaan. Berikut adalah rencana penggunaan peralatan di *Café* Kopastian Kopi *Pastry* Kekinian.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Peralatan | Jumlah unit | | Harga Total |
| 1 | Honda Beat Sporty 110CC | 1 | | 16.124.000 |
| 2 | Domo Kompor DG 9406 | 1 | | 5.850.000 |
| 3 | Tabung Gas 12 KG | 1 | | 410.000 |
| 4 | CASIO Mesin Kasir SE-S400 / *Cash* *Register* | 1 | | 3.385.000 |
| 5 | Meja Makan Taykir 4 Kursi | 9 | | 18.000.000 |
| 6 | Kursi Mondy (*Mondy Chair*) | 44 | | 35.200.000 |
| 7 | *Oval Conference Table* (240x120x75) | 1 | | 2.700.000 |
| 8 | Meja Kopi | 1 | | 3.000.000 |
| 9 | Rak kayu dinding | 4 | | 1.480.000 |
| 10 | Mesin Espresso | 1 | | 29.240.000 |
| 11 | *Electric Coffee Grinder* 600N mesin giling kopi N600 DT-600 | 1 | | 648.888 |
| 12 | Dispenser Air Sanex | 2 | | 173.998 |
| 13 | Meja dapur stainless | 1 | | 600.000 |
| 14 | *Alloy Baking tray* | 4 | | 1.000.000 |
| 15 | Mesin Oven Roti Gas 2 Rak 4 loyang | 1 | | 19.925.000 |
| 16 | Rak piring | 1 | | 285.000 |
| 17 | Rak dinding dapur aluminium | 1 | | 115.000 |
| 18 | Lemari pendingin Chest Freezer cf-450 | 1 | | 2.882.750 |
| 19 | Cermin wastafel | 1 | | 105.000 |
| 20 | CCTV DAHUA Indoor | 5 | | 975.000 |
| 21 | Meja kasir | 1 | | 1.450.000 |
| 22 | Mesin absen sidik jari | 1 | | 425.000 |
| 23 | AC Daikin 1PK FTC 25 | 3 | | 10.950.000 |
| **Total Biaya Peralatan** | | | **154.924.636** | |

Sumber : Café Kopastian

Perlengkapan adalah salah satu bentuk aktiva dalam perusahaan yang terdiri dari bahan pembantu. Dalam menjalankan sebuah usaha atau bisnis, perlengkapan dibutuhkan untuk menjadi barang pendukung berjalannya proses operasi bisnis. Perlengkapan adalah barang yang sifatnya bisa habis jika dipakai secara berkala. Berikut merupakan perkiraan perlengkapan yang dibutuhkan oleh Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Perlengkapan | Kebutuhan per bulan | Harga |
| 1 | Kertas Struk | 60 rol | 180.000 |
| 2 | Tinta Printer kasir | 2 *pcs* | 192.000 |
| 3 | Sunlight sabun cuci | 4 bks | 60.000 |
| 4 | Gelas plastik cetak logo | 400 *pcs* | 480.000 |
| 5 | So Klin lantai 900gr | 2 bks | 19.000 |
| 6 | Pulpen | 5 *pcs* | 15.000 |
| 7 | Spons cuci piring | 4 pcs | 4.000 |
| 8 | Spons kasar | 2 pcs | 7.000 |
| 9 | Galon air aqua 19 liter | 5 | 86.000 |
| 10 | Sedotan plastik isi 300 | 2 | 44.000 |
| 11 | Hario v60 Paper Filter isi 40 | 10 boks | 34.000 |
| 12 | LIVI EVO Smart Towel tissue 150s | 8 pcs | 48.000 |
| 13 | Pop Up LIVI ECO tissue meja 150s | 10 pcs | 24.000 |
| 14 | Tusuk gigi isi 500pcs | 3 pcs | 42.000 |
| 15 | Plastik kemasan makanan Opp 11 x 11 isi 100 | 4 | 16.800 |
| 16 | Kantong plastik shopping bag | 200 pcs | 55.000 |
| 17 | Kantong plastik gelas 70 pcs | 7 bks | 31.500 |
| 18 | Solatip / isolasi 12mm | 4 pcs | 6.000 |
| 19 | Isi staples | 10 pcs | 9.850 |
| 20 | Kantong sampah / Trash bag isi 7 | 10 bks | 89.500 |
| 21 | Papan penanda (awas licin, open/close) | 2 | 40.000 |
| 22 | Sendok Takar Measuring Spoon | 5 | 75.000 |
| 23 | Timbangan dapur digital | 1 | 56.000 |
| 24 | Mangkok Kaca | 4 | 26.000 |
| 25 | Pisau dapur set stainless | 1 | 35.000 |
| 26 | Spatula silicone adukan kue | 2 | 60.000 |
| 27 | Kocokan telur | 2 | 40.000 |
| 28 | Sendok teh bima isi 6 | 1 | 30.000 |
| 29 | Sendok makan | 6 | 15.000 |
| 30 | Lap microfiber 30x30 isi 4 | 1 | 25.000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 31 | *Pitcher* teko air | 2 | | 87.000 |
| 32 | Pompa galon elektrik | 1 | | 65.000 |
| 33 | Tempat sabun spon cuci piring | 1 | | 35.000 |
| 34 | Sikat kecil | 3 | | 18.000 |
| 35 | Botol sabun | 2 | | 5.000 |
| 36 | Dispenser sabun A600 | 1 | | 26.000 |
| 37 | Toples beling bumbu | 4 | | 35.000 |
| 38 | Staples | 1 | | 8.000 |
| 39 | Tatakan Gelas Kopi | 50 | | 1.250.000 |
| 40 | Piring kue melamin | 50 | | 450.000 |
| 41 | Sarung tangan silicon anti panas | 4 | | 154.000 |
| 42 | Tempat tissue gantung | 2 | | 279.000 |
| 43 | Tempat sampah goyang | 3 | | 322.500 |
| 44 | Sendok kecil 12 pcs | 6 | | 120.000 |
| 45 | Neon Box bulat 40 cm | 1 | | 800.000 |
| 46 | Teko Leher Angsa Coffee Pot | 2 | | 280.000 |
| 47 | Gelas Ukur / Coffee Server | 20 | | 780.000 |
| 48 | Gelas kopi garcon glass | 60 | | 480.000 |
| 49 | V60 Coffee Server | 3 | | 375.000 |
| 50 | Rolling pin / Penggiling adonan | 2 | | 130.000 |
| 51 | Silicon mat alas giling adonan | 2 | | 180.000 |
| 52 | Toples kaca kedap udara | 10 | | 360.000 |
| 53 | Set sendok, garpu, pisau makan SS | 50 | | 1.257.500 |
| 54 | Peralatan masak IL-173 | 1 | | 125.800 |
| 55 | Steam pitcher 350cc + milk frother paket Duo | 2 | | 232.000 |
| 56 | TP-Link TL-WR840N Wireless Router | 3 | | 421.500 |
| 57 | Stempel 1 warna | 2 | | 70.000 |
| 58 | Tinta stempel | 2 | | 20.000 |
| 59 | Kwitansi | 4 | | 20.000 |
| **Total Biaya** | | | **10.231.950** | |

Sumber : Café Kopastian

Bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam membuat produk dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya (atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang). Berikut merupakan daftar bahan baku yang dibutuhkan oleh Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama Bahan Baku | Kebutuhan per bulan | | Harga |
| 1 | Tepung terigu cakra kembar 25kg | 6 karung | | 1.146.000 |
| 2 | *Unsalted Butter* 25 kg | 12 box | | 756.000 |
| 3 | Garam makan 1kg | 9 bks | | 45.000 |
| 4 | Air isi ulang biru galon 19 liter | 30 galon | | 210.000 |
| 5 | Gula 1kg | 15 kg | | 225.000 |
| 6 | Gula rendah kalori isi 25 | 20 bks | | 290.000 |
| 7 | Lemon | 6 kg | | 120.000 |
| 8 | Selai *strawberry* | 15 botol | | 397.500 |
| 9 | Selai *blueberry* | 15 botol | | 397.500 |
| 10 | Selai coklat | 18 botol | | 477.000 |
| 11 | *Strawberry* | 6 kg | | 600.000 |
| 12 | Kopi arabika aceh gayo 1kg | 10 bks | | 1.940.000 |
| 13 | Kopi arabika bali 500g | 20 bks | | 2.220.000 |
| 14 | Kopi arabika flores 1kg | 10 bks | | 2.200.000 |
| 15 | Kopi arabika papua 500g | 20 bks | | 3.200.000 |
| 16 | Kopi arabika toraja kalosi 1kg | 20 bks | | 1.990.000 |
| 17 | Kopi arabika sunda wine 1kg | 10 bks | | 2.650.000 |
| 18 | Kopi arabika blue batak lintong 1kg | 20 bks | | 1.940.000 |
| 19 | Kopi arabika mandailing tigris tortor 1kg | 10 bks | | 1.970.000 |
| 20 | Kopi arabika sumatera 1kg | 10 bks | | 1.850.000 |
| 21 | Susu diamond full cream karton isi 12 | 6 karton | | 720.000 |
| 22 | Teh sariwangi boks isi 50 | 12 boks | | 105.600 |
| 23 | Le minerale karton isi 24 | 15 boks | | 547.500 |
| 24 | Susu milo active go 3 in 1 sachet 18+3 bks | 12 bks | | 804.000 |
| **Total Biaya 1 Bulan** | | | **26.801.100** | |
| **Total Biaya 1 Tahun** | | | **321.613.200** | |

Sumber : Café Kopastian

1. **Strategi Bisnis**

**Pemasaran**

*Segmentation*

1. Segmentasi Geografis

Segmentasi secara geografis berarti membagi pasar menjadi unit-unit geografis yang berbeda seperti negara, pulau, provinsi, kota, iklim, dan pemukiman. Daerah goegrafi yang dianggap potensial dan menguntungkan dapat dijadikan sebagai target operasi café Kopastian Kopi Pastry Kekinian. Lokasi yang dipilih oleh café Kopastian Kopi Pastry Kekinian untuk menjalankan usahanya adalah di daerah Cakung, Jakarta Timur. Dikarenakan daerah Cakung merupakan sebuah daerah yang berada tahap pembangunan, selain itu Cakung cukup dekat dengan daerah Bekasi Barat yang juga merupakan daerah dengan tingkat keramaian penduduk yang cukup tinggi, yang berarti Cakung dan Bekasi Barat merupakan sebuah daerah dengan potensi usaha yang tinggi. Selain itu dekat dengan Bekasi Barat, Cakung juga dekat dengan daerah Kelapa Gading yang merupakan pusat keramaian.

2. Segmentasi Demografi

Segmentasi demografis mengelompokkan pasar berdasarkan beberapa variabel seperti usia, jenis kelamin, dan pendapatan. Pada kelompok usia, target pasar yang dituju oleh café Kopastian Kopi Pastry Kekinian adalah kelompok remaja berumur 17 tahun hingga dewasa usia 50 tahun dengan penghasilan minimum Rp 3.500.000. Pada kelompok jenis kelamin, yang dituju adalah semua laki-laki dan perempuan. Berdasarkan pendapatan ekonomis, fokus dari café Kopastian Kopi Pastry Kekinian adalah masyarakat dengan pendapatan menengah keatas, juga tidak menutup kemungkinan masyarakat dengan pendapatan ekonomis di luar menengah keatas juga berbelanja di café Kopastian Kopi Pastry Kekinian.

3.Segmentasi Psikografis

Segmentasi psikografis membagi pangsa pasar menjadi kelompok-kelompok berdasarkan kelas sosial, gaya hidup, dan kepribadian. Segmentasi psikografis café Kopastian Kopi Pastry Kekinian menargetkan konsumen berdasarkan gaya hidup. Gaya hidup konsumtif masyarakat Indonesia, ditambah dengan trend penikmat kopi akan menyebabkan potensi dan prospek yang baik bagi café Kopastian Kopi Pastry Kekinian karena sudah semakin bertambahnya komunitas pecinta kopi.

4.Segmentasi Tingkah Laku (Behavioristis)

Segmentasi tingkah laku mengelompokkan konsumen berdasarkan pada pengetahuan, sikap, penggunaan dan reaksi mereka terhadap suatu produk dan jasa. Fokus segmentasi café Kopastian Kopi Pastry Kekinian adalah menjual produk makanan pastry dan minuman kopi yang berkualitas dan dengan harga bersahabat.

*Promotion*

Positioning

Berdasarkan konsep positioning tersebut, café Kopastian Kopi Pastry Kekinian menempatkan diri sebagai kafe kopi dengan harga produk yang bersahabat dengan dompet mahasiswa, pelajar, dan anak muda yang ingin mengerjakan tugas atau sekedar hangout dengan teman sekolah atau teman kantor. Selain itu café Kopastian Kopi Pastry kekinian juga cocok sebagai tempat yang nyaman untuk bersantai atau melepas penat, bagi ibu rumah tangga. Hal ini dikarenakan daerah sekitar café Kopastian Kopi Pastry Kekinian merupakan area tempat tinggal, yang berarti dekat dengan pasar atau konsumen.

Penetapan Harga

Terdapat beberapa metode dalam menetapkan harga atas produk atau jasa, yaitu:

a. Penetapan Harga Berdasarkan Nilai (Value Based Pricing)

Berdasarkan konsep ini, penetapan harga dilakukan atas persepsi konsumen terhadap nilai produk. Penetapan harga berdasarkan nilai produk harus dapat menawarkan kombinasi yang tepat antar kualitas dan layanan baik pada kisaran harga yang rasional. Dengan demikian, perusahaan tidak mengurangi biaya atau harga untuk menandingi pesaing, melainkan memberikan pelayanan dengan nilai tambah untuk mendiferensiasikan produknya. Nilai atau value yang ingin diterapkan oleh café Kopastian Kopi Pastry Kekinian adalah : untuk merasakan café yang nyaman dan minuman kopi yang berkualitas, konsumen tidak harus mengeluarkan biaya yang mahal.

b. Penetapan Harga Berdasarkan Biaya ( Cost Based Pricing)

Metode penetapan harga yang paling sederhana adalah penetapan harga berdasarkan biaya, pengaturan harga untuk penetapan harga berdasarkan biaya melibatkan biaya untuk memproduksi, mendistribusikan dan menjual produk ditambah tingkat pengembalian yang adil untuk usaha dan risiko. Salah satu dari dua pendekatan Cost Based Pricing, yaitu metode penetapan harga dengan menambahkan markup standar untuk biaya produk. Kopastian mengambil margin keuntungan sebesar 50-100% dari HPP.

c. Penetapan Harga Berdasarkan Persaingan (Competition Based Pricing)

Penetapan harga berdasarkan persaingan ialah metode penetapan harga berdasarkan harga-harga yang ditetapkan oleh para kompetitor terhadap produk yang serupa. Metode ini tidak selalu berarti menetapkan harga yang persis sama dengan kompetitor, namun menggunakan harga tersebut sebagai pembanding untuk menetapkan harga pada produk yang ditawarkan. Persaingan perlu menjadi perhatian perusahaan dalam menetapkan harga produk, yaitu seberapa besar pesaing menawarkan harga terhadap produk yang serupa dengan produk yang ditawarkan oleh perusahaan.

Pendekatan yang digunakan oleh café Kopastian Kopi Pastry Kekinian adalah strategi penetapan harga berdasarkan persaingan (Competitioon Based Pricing). Yaitu dengan membandingkan harga yang ditetapkan oleh pesaing terhadap produk-produk dengan variasi atau jenis produk yang sama. Setelah melakukan penelitian terhadap harga-harga yang dimiliki oleh kompetitor, barulah café Kopastian Kopi Pastry Kekinian menentukan harga dari produk-produk yang ada.

Meskipun café Kopastian Kopi Pastry Kekinian menggunakan metode penentuan harga secara Competition Based Pricing, namun café Kopastian Kopi Pastry Kekinian juga menggunakan metode Cost Based Pricing sebagai alat pembanding untuk menentukan harga minimal dari produk tersebut. Para Pesaing dari café Kopastian Kopi Pastry Kekinian menetapkan harga jual yang berkisar dari Rp 25.000 hingga Rp 35.000 dengan margin atau markup yang cukup besar dari HPP, sedangkan café Kopastian Kopi Pastry Kekinian menetapkan harga jual yang berkisar dari Rp 15.000 hingga Rp 20.000.

**Organisasi**

Pada saat menjalankan bisnis, tenaga kerja diperlukan untuk membantu pemilik usaha dalam menjalankan proses bisnis. Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian memperkerjakan tenaga kerja yang telah disaring dan dilatih agar bisa menjalankan tugas mereka masing-masing dengan baik. Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian dalam menjalankan kegiatan usaha adalah sebanyak 15 orang tenaga kerja, yang terdiri dari 1 manager, 1 wakil manager, 2 koki, 2 barista, dan 4 waiter, 3 Office Boy, dan 2 Kasir. Dalam sehari terdapat 2 shift, dimana 1 shift berlangsung selama 7 jam.

Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian memberikan kompensasi kepada karyawannya berupa pembayaran langsung dalam bentuk gaji dan pembayaran tidak langsung dalam bentuk tunjangan hari raya.

1 .Gaji Pokok

Gaji pokok adalah imbalan dasar yang dibayarkan kepada pekerja menurut tingkat atau jenis pekerjaan yang besarnya ditetapkan berdasarkan kesepakatan. Manager sebesar Rp 6.500.000, waiter dan kasir sebesar Rp 3.950.000, barista dan juru masak sebesar Rp 4.500.000, dan Office Boy sebesar Rp. 3.200.000 dengan jam kerja 1 shift per harinya

2. Tunjangan Hari Raya (THR)

Tunjangan Hari Raya (THR) diberikan setahun sekali pada saat sebelum Hari Raya (Idul Fitri, Natal, Nyepi, dan sebagainya) sesuai dengan Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 tahun 2016 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan bagi pekerja di perusahaan. Tunjangan yang diberikan sebesar gaji pokok dalam satu bulan.

**Keuangan**

Hasil analisis kelayakan investasi Café Kopastian Kopi Pastry dengan analisis Net Present Value, dapat dinyatakan bahwa bisnis Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian layak untuk dijalankan karena nilai Net Present Value lebih besar dari 0 (nol) yaitu sebesar Rp 482.918.041. Selain itu tingkat Internal Rate of Return Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian juga layak karena berada pada angka 27,03% yang lebih besar apabila dibandingkan dengan tingkat bunga bank / diskonto sebesar 11.01%. Nilai PI atau Profitability Index dari Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian sebesar 1,576405795 yang berarti nilai PI nilai lebih besar dari 1 sehingga layak. Dari perhitungan payback period Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian yang berjalan selama 5 tahun, didapat angka bahwa payback period dari Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian adalah 3 tahun 4 bulan 29 hari yang masih dibawah 5 tahun, sehingga menjadikan bisnis ini layak untuk dijalankan. Sedangkan untuk analisis BEP café Kopastian lebih besar dari nilai BEP setiap tahunnya, sehingga usaha Café Kopastian layak untuk dijalankan.

**Pengendalian Resiko**

1. Dalam menangani masalah mengenai tenaga kerja, kerja manajemen yang baik merupakan sesuatu yang sangat diperlukan dalam menangani tim kerja Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian. Pihak manajemen harus bisa membangun hubungan dengan tenaga kerja baik di luar maupun di dalam lingkungan kerja, fellowship seperti misalnya buka buasa bersama merupakan alternatif yang baik dalam membangun hubungan dengan para tenaga kerja.

2. Dalam menangani masalah persediaan bahan baku dan kualitas bahan baku, Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian melakukan pengecekan lagi secara tersendiri terhadap bahan baku yang diterima dari distributor. Di saat kualitas bahan baku yang diterima tidak sesuai kesepakatan, maka Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian akan menghubungi langsung pihak distributor. Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian akan selanjutnya menggunakan distributor alternatif untuk melanjutkan proses produksi.

3. Dalam menangani masalah mengenai perizinan dan peraturan pemerintah, Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian akan mengikuti seluruh peraturan yang telah ditetapkan oleh pemerintah agar proses operasi dapat berjalan dengan baik.

4. Dalam menangani masalah mengenai kompetitor, Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian akan terus menyajikan makanan dan minuman dengan kualitas yang terbaik. Selain itu pelayanan yang diberikan juga harus ramah agar tercapai customer satisfaction pada setiap pelanggan yang datang.

5. Dalam menangani masalah produk yang tidak laku atau tidak menguntungkan, Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian harus melakukan riset terhadap apa penyebab produk yang dijual tidak laku. Setelah ditemukan penyebab atau masalah yang menyebabkan produk tidak laku, barulah Café Kopastian Kopi Pastry Kekinian mencari alternatif untuk menghilangkan masalah tersebut.

1. **Daftar Pustaka**

**Sumber Buku Teks:**

David, Fred R. dan Forest R David (2015), *Strategic Management: Concepts and Cases*,

Edisi 15, Global Edition, London: Pearson.

Dessler, Gary (2015), *Human Resource Management*, Edisi 14, Harlow: Pearson Education

Limited.

Ebert, Ronald J. dan Ricky W. Griffin (2017), *Business Essentials*, Edisi 11, Global

Edition, London: Pearson

Frank, Robert H., Ben S. Bernanke, Kate Antonovics, & Ori Heffetz (2019*), Principles of*

*Microeconomics*, Edisi 7, New York: McGraw-Hill Education

Gitman, Lawrence J. dan Chad J. Zutter (2015), *Principles of Managerial Finance*, Edisi 14,

Global Edition, London: Pearson.

Heizer, Jay, Barry Render, & Chuck Munson (2017), *Operation Management*: *Sustainability*

*and Supply Chain Management*, Edisi 12, Global Edition, London: Pearson.

Kieso, Donald E., Jerry J. Weygandt, & Terry D. Warfield (2016), *Intermediate Accounting*,

Edisi 16e, United States: John Wiley & Sons, Inc

Kotler, Philip dan Gary Armstrong (2016), *Principles of Marketing*, Edisi 16, Global

Edition, London: Pearson.

Kotler, Philip, dan Kevin Lane Keller (2016), *Marketing Management*, Edisi 15, Global

Edition, United States: Pearson.

Robbins, Stephen P. dan Mary Coutler (2016), *Management*, Edisi 13, Global Edition,

London: Pearson.

Saiman, Leonardus (2017), Kewirausahaan : Teori, Praktik, dan Kasus-Kasus, Edisi 2,

Jakarta: Salemba Empat

**Sumber Website:**

Bimkar.wordpress (2012), Jenis-bidang-usaha, diakses pada 27 Maret 2019.

<https://bimkar.wordpress.com/2012/11/14/jenis-bidang-usaha/>

Populationpyramid (2018), Indonesia Population Pyramid, diakses pada 27 Maret 2019,

<https://www.populationpyramid.net/indonesia/2018/>

Databoks.Katadata, diakses pada 24 Maret 2019

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2018/07/31/2021->

konsumsi-kopi-indonesia-diprediksi-mencapai-370-ribu-ton

Dosenekonomi (2017), Bentuk Kepemilikan Bisnis, diakses pada 27 Maret 2019.

<https://dosenekonomi.com/bisnis/bentuk-kepemilikan-bisnis>

Ojk.go.id (2008), Batasan Usaha Mikro, Kecil, Menengah, dan Besar menurut Undang-

Undang No.20/2008, diakses pada 27 Maret 2019.

Sumber:https://www.ojk.go.id/sustainable-finance/id/peraturan/undang-undang/Documents/UndangUndang%20Nomor%2020%20Tahun%202008%20Tentang%20Usaha%20Mikro,%20Kecil,%20dan%20Menengah.pdf

Media Neliti (2015), Proyeksi Piramida Penduduk Indonesia, diakses pada 27 Maret 2019.

<https://media.neliti.com/media/publications/48752-ID-proyeksi-penduduk-kabupatenkota-provinsi-dki-jakarta-2010-2020.pdf>

BPS Online (2014), Proyeksi Penduduk Menurut Provinsi, diakses pada 27 Maret 2019

<https://www.bps.go.id/statictable/2014/02/18/1274/proyeksi-penduduk-menurut-provinsi-2010---2035.html>

Food.detik (2018), diakses pada 27 Maret 2019

<https://food.detik.com/cooking-event/d-4265319/terus-berevolusi-kopi-jadi-tren-dan-bisnis-menjanjikan-di-indonesia>

Gajiumr (2019), UMR Jakarta, Diakses pada 30 April 2019

<http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/>

**Sumber Undang-Undang:**

Republik Indonesia. 2008. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008

Tentang Pengertian Usaha Mikro, Kecil, Menengah. Lembaga Negara RI Tahun 2008. Sekretariat Negara Jakarta.

Republik Indonesia. 2003. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang

Ketenagakerjaan. Lembaga Negara RI Tahun 2003, Sekretariat Negara. Jakarta.

Republik Indonesia. 2004. Undang-Undang Nomor 40 Tahun 2004 Tentang Sistem Jaminan

Sosial.

Republik Indonesia. 1994. Peraturan Menteri Tenaga Kerja Nomor 16 Tahun 2016

Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja Diperusahaan. Lembaga

Negara RI Tahun 1994, Sekretariat Negara. Jakarta.