

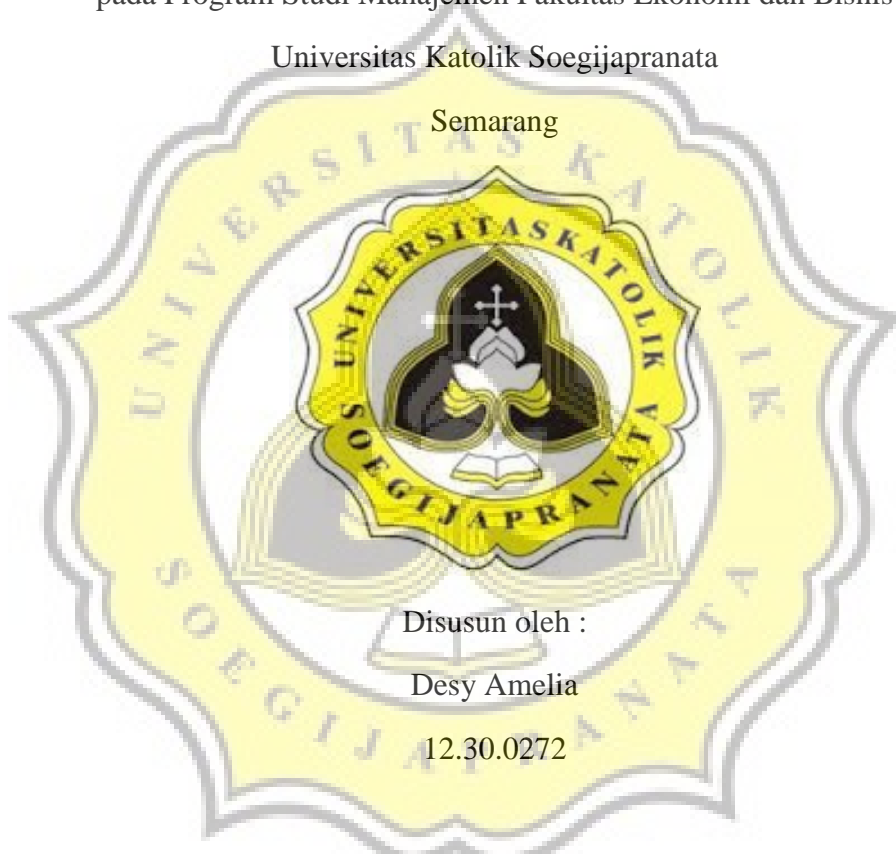
**PERENCANAAN BISNIS  
CAFE DOUGHNUT GEMEZ “DUGEM”**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Syarat Guna Mencapai Gelar Sarjana  
pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

Semarang



Disusun oleh :

Desy Amelia

12.30.0272

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2017**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Dengan ini, saya menyatakan bahwa :

Nama : Desy Amelia

Nim : 12.30.0272

Konsentrasi : Kewirausahaan

Jurusan : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Judul : Perencanaan Bisnis Cafe Doughnut Gemez "Dugem"

Dosen Pembimbing : A. Eva Maria Sukesni, SE. MM

Semarang, 1 Januari 2018

Menyetujui,

(A. Eva Maria Sukesni, SE. MM)

Dosen Pembimbing

## HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN

*Ora et Labora*

*Berdoa dan Berusaha*

*Segala perkara dapat ku tanggung didalam Tuhan yang memberi  
kekuatan kepadaku (Filipi 4:13)*

**Dan apa saja yang kamu minta dalam doa dengan penuh kepercayaan,  
kamu akan menerimanya (Matius 21:22)**

*Skripsi ini saya persembahkan kepada :*

*Keluarga tercinta*

## LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Desy Amelia

NIM : 12.30.0272

Konsentrasi : Kewirausahaan

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, manipulasi dan atau bentuk-bentuk kecurangan yang lain, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Semarang, 1 Januari 2018



Desy Amelia

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

**PERENCANAAN BISNIS CAFE DOUGHNUT GEMEZ “DUGEM”**

Oleh :

Desy Amelia

12.30.0272

Program Studi S1 Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis,

Universitas Katolik Soegijapranata

Telah dipertahankan dihadapan Tim Penguji pada tanggal 23 Oktober 2017

Tim Penguji

Koordinator,

Anggota,

Anggota,

(Dra. B. Irmawati,MS.) (Dr. Ch. Yekti Prawihatmi,SE.MSI.) (A. Eva Maria Sukesi,SE.MM)

Dekan

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

(Sentot Suciarto, Ph. D)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur peneliti haturkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kasih dan karunia-Nya peneliti telah berhasil menyelesaikan skripsi yang berjudul : Perencanaan Bisnis Cafe Doughnut Gemez “Dugem”.

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, tidak sedikit hambatan yang dialami oleh penulis, oleh sebab itu dukungan dari berbagai pihak sangat dibutuhkan. Maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada berbagai pihak, yaitu :

1. Tuhan Yesus Kristus, yang selalu melimpahkan hikmat dan tuntunan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
2. Bapak Sentot, Ph. D, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
3. Ibu A. Eva Maria Sukesi, SE. MM, selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu untuk membimbing dan memberikan arahan kepada penulis selama ini.
4. Bapak dan Ibu dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

5. Staff Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
6. Kedua orang tua dan kakak tercinta yang selama ini telah memberikan banyak dukungan dan bantuan, baik berupa moril maupun materiil dalam menyelesaikan skripsi.
7. Sahabat-sahabat terkasih yang selama ini telah memberikan banyak semangat dan motivasi dalam menyelesaikan skripsi.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah memberikan dukungan dan bantuan hingga tersusunnya skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya, meskipun telah berusaha dengan sebaik-baiknya, skripsi ini tidak luput dari kesalahan dan masih jauh dari kata sempurna. Penulis memohon maaf apabila terdapat sesuatu yang kurang berkenan, dan penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, peneliti berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yang membutuhkan.

Semarang, 1 Januari 2018

Penulis,

Desy Amelia

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Universitas Katolik Soegijapranata, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Desy Amelia

NIM : 12.30.0272

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Demi mengembangkan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah saya yang berjudul : Perencanaan Bisnis Cafe Doughnut Gemez “Dugem”.

Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalih media / formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Semarang

Pada tanggal :

Yang menyatakan

Desy Amelia



## ABSTRAK

Judul skripsi yang disusun pada penelitian ini adalah PERENCANAAN BISNIS CAFE DOUGHNUT GEMEZ “DUGEM”. Judul ini disusun berdasarkan latar belakang bahwa makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi. Saat ini masyarakat gemar menikmati jajanan yang memiliki rasa enak, harga terjangkau, bentuk dan tampilan yang unik dan beragam, namun tetap berkualitas. Dan masyarakat pada jaman yang semakin maju dan modern ini, khususnya anak muda memiliki gaya hidup menikmati makanan dan jajanan sambil nongkrong atau berkumpul dengan orang-orang terdekat. Penelitian ini bertujuan untuk menyusun perencanaan bisnis cafe donat dengan melihat aspek : Pemasaran, Operasi, Sumber Daya Manusia (SDM), Keuangan, Lingkungan (Amdal), Hukum, Sosial, dan Risiko.

Konsep pada bisnis ini adalah menawarkan donat dengan bentuk, rasa, dan *topping* yang beragam, yang dapat dinikmati di sebuah cafe yang dilengkapi dengan fasilitas pendukung yang dapat menunjang kenyamanan cafe dan dapat menjadi ciri khas pada cafe. Modal awal yang dibutuhkan adalah sebesar Rp 867.281.679,04.

Berdasarkan perhitungan penilaian investasi pada aspek keuangan menunjukkan bahwa NPV memiliki nilai positif, PI lebih dari nol, PP kurang dari 5 tahun, dan IRR lebih dari tingkat suku bunga saat ini dan lebih besar dari suku bunga dasar kredit bank pada segmen kredit mikro di salah satu bank di Indonesia. Dengan demikian bisnis ini layak untuk dijalankan.

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN PERSETUJUAN.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI.....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....	viii
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xx
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	17
1.3 Tujuan Penelitian .....	17
1.4 Manfaat Penelitian .....	18
BAB II LANDASAN TEORI.....	19
2.1 Landasan Teori.....	19

2.1.1. Pengertian Kewirausahaan.....	19
2.1.2. Pengertian Perencanaan Bisnis .....	21
2.1.3. Kepemilikan Bisnis.....	21
2.1.4. Pengertian Kafe.....	23
2.1.5. Pengertian Donat.....	23
2.2 Kerangka Pikir .....	48
2.3 Definisi Operasional .....	50
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>72</b>
3. Metode Penelitian .....	72
3.1. Obyek dan Lokasi Penelitian .....	72
3.2. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling .....	72
3.3 Metode Pengumpulan Data.....	74
3.3.1 Jenis dan Sumber Data.....	74
3.3.2. Teknik Pengumpulan Data.....	75
3.4. Alat Analisis Data.....	76
3.5. Teknik Analisis Data .....	78
3.5.1. Aspek Pemasaran .....	78
3.5.2 Aspek Operasi.....	85
3.5.3 Aspek Sumber Daya Manusia.....	91
3.5.4 Aspek Keuangan .....	95
3.5.5 Aspek AMDAL (Analisis Mengenai Dampak Lingkungan) .....	99

3.5.6 Aspek Hukum .....	101
3.5.7 Aspek Sosial.....	102
3.5.8 Aspek Risiko.....	103
<b>BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>109</b>
4.1. Konsep Bisnis .....	109
4.1.1. Gambaran Umum Responden .....	113
4.2. Aspek Pemasaran.....	117
4.2.1. <i>Segmenting</i> .....	117
4.2.2. <i>Targeting</i> .....	119
4.2.3. <i>Positioning</i> .....	119
4.2.4. Bauran Pemasaran 7P .....	123
4.2.5. Permintaan dan Penawaran .....	134
4.3. Aspek Operasi.....	140
4.3.1. Lokasi Usaha.....	140
4.3.2. Volume Operasi .....	140
4.3.3. Mesin dan Peralatan.....	141
4.3.4. Bahan Baku dan Bahan Penolong.....	152
4.3.5. Tenaga Kerja.....	152
4.3.6. Tata Letak ( <i>Layout</i> ).....	154
4.3.7. HPP (Harga Pokok Produksi) .....	156
4.4. Aspek SDM.....	167

4.4.1. Struktur Organisasi .....	167
4.4.2. Perencanaan Sumber Daya Manusia.....	167
4.4.4. Rekrutmen dan Seleksi.....	169
4.4.5. Orientasi, Pelatihan, dan Evaluasi.....	171
4.4.6. Kompensasi.....	172
4.4.7. Tunjangan Karyawan .....	174
4.4.8. Memberhentikan Karyawan.....	176
4.4.9. Memotivasi Karyawan.....	176
4.5. Aspek Keuangan.....	177
4.5.1. Kebutuhan Dana.....	177
4.5.2. Sumber Dana.....	178
4.5.3 Proyeksi Laba Rugi.....	180
4.5.4 Proyeksi Aliran Kas.....	182
4.5.5 Proyeksi Neraca.....	184
4.5.6 Analisis Kelayakan .....	185
4.6. Aspek AMDAL (Analisis Mengenai Dampak Lingkungan) .....	188
4.7. Aspek Hukum .....	190
4.8. Aspek Sosial.....	196
4.9 Aspek Risiko.....	198
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>202</b>
5.1 Kesimpulan.....	202

5.2 Saran.....	207
DAFTAR PUSTAKA.....	209
LAMPIRAN.....	211



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Klasifikasi Donat di Semarang Menurut Kelas Ekonomi .....	3
Tabel 1.2. Konsep Bisnis Cafe Doughnut Gemez "Dugem" .....	4
Tabel 1.3. Gambaran Umum Karakteristik Responden.....	5
Tabel 1.4. Daftar Pertanyaan Responden .....	7
Tabel 1.5. Komponen Gizi Donat.....	8
Tabel 2.1. Produk dan harga yang ditawarkan .....	54
Tabel 3.1. Kriteria Pemilihan Supplier Menurut Dickson.....	87
Tabel 3.2. Bahan – Bahan Donat.....	89
Tabel 3.3. Jenis dan Sumber Data .....	104
Tabel 4.1. Karakteristik Responden .....	113
Tabel 4.2. Tabulasi Silang Antara Frekuensi Pembelian Donat Dalam Satu Bulan Terakhir dan Jumlah Donat yang dibeli Dalam Sekali Datang.....	114
Tabel 4.3. Tabulasi Silang Antara Harga yang ditawarkan .....	114
dan Pelayanan yang diberikan oleh Pesaing.....	114
Tabel 4.4. Rasa Donat Favorit Responden .....	115
Tabel 4.5. Fasilitas Café yang diharapkan Oleh Responden .....	116
Tabel 4.6. Tabulasi Silang Antara Ketertarikan Responden pada Donat Aneka Bentuk dan Rasa Baru.....	117
Tabel 4.7. Positioning Pada Pesaing dan Cafe Doughnut Gemez "Dugem" .....	120
Tabel 4.8. Biaya Pemasaran Cafe Doughnut Gemez "Dugem" .....	130

Tabel 4.9. Biaya Pemasaran Cafe Doughnut Gemez “Dugem” Selama 5 Tahun .....	131
Tabel 4.10. Proyeksi Permintaan (Unit) pada Pesaing .....	134
Tabel 4.11. Proyeksi Permintaan (Unit) pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	135
Tabel 4.12. Proyeksi Permintaan (Unit) pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” Selama 5 Tahun.....	136
Tabel 4.13. Penawaran Harga (Unit) pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	138
Tabel 4.14. Penjualan (Unit dan Harga) pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	139
Tabel 4.15. Mesin dan Peralatan (Investasi) pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	141
Tabel 4.16. Perlengkapan (Non Investasi) pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	150
Tabel 4.17. Biaya Bahan Baku Adonan Donat pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	156
Tabel 4.18. Biaya Bahan Baku Adonan dan Topping Donat .....	157
Tabel 4.19. Biaya Bahan Baku Minuman pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	159
Tabel 4.20. Biaya Overhead pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	160
Tabel 4.21. Biaya Overhead pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” Selama 5 Tahun.....	161
Tabel 4.22. Biaya Overhead Per Hari.....	161
Tabel 4.23. Biaya Tenaga Kerja Langsung pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	162
Tabel 4.24. Biaya Tenaga Kerja Langsung pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” Selama 5 Tahun .....	163
Tabel 4.25. Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Hari.....	163
Tabel 4.26. Perhitungan HPP pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	164
Tabel 4.27. Perhitungan HPP pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” Selama 5 Tahun....	166



Tabel 4.28. Job Description dan Job Spesification pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem”.....	168
Tabel 4.29. Kompensasi Tenaga Kerja pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	173
Tabel 4.30. Biaya Gaji Tenaga Kerja Tidak Langsung pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	173
Tabel 4.31. Biaya Gaji Tenaga Kerja Tidak Langsung pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” Selama 5 Tahun.....	173
Tabel 4.32. Biaya Tunjangan dan Bonus pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	175
Tabel 4.33. Biaya Tunjangan dan Bonus pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” Selama 5 Tahun.....	175
Tabel 4.34. Biaya Seragam pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	175
Tabel 4.35. Biaya Seragam pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” Selama 5 Tahun .....	175
Tabel 4.36. Kebutuhan Dana pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	178
Tabel 4.37. Sumber Dana pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem”.....	178
Tabel 4.38. Biaya Renovasi.....	179
Tabel 4.39. Biaya Sewa Tempat.....	179
Tabel 4.40. Proyeksi Laba Rugi pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	180
Tabel 4.41. Proyeksi Aliran Kas pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	182
Tabel 4.42. Proyeksi Neraca pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	184
Tabel 4.43. Net Present Value (NPV) .....	185
Tabel 4.44. Profitability Indeks (PI).....	186

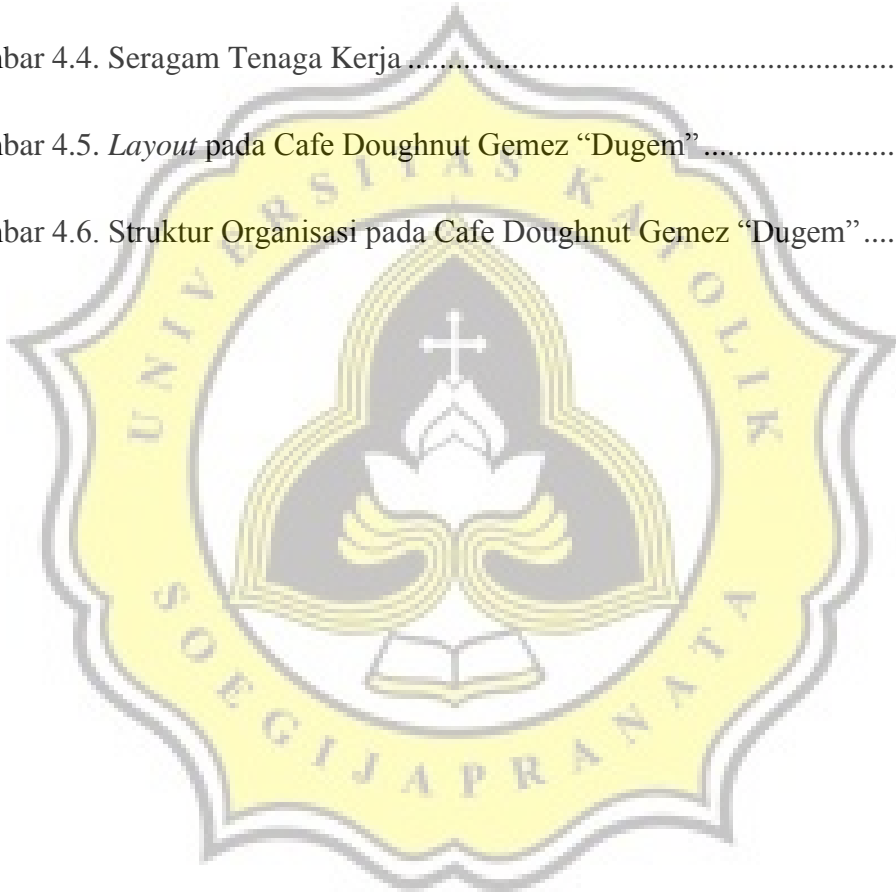
Tabel 4.45. Payback Period (PP)..... 186

Tabel 4.46. Internal Rate of Return (IRR)..... 187



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Pikir.....	48
Gambar 4.1. Desain Logo Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	124
Gambar 4.2. Desain Kemasan Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	125
Gambar 4.3. Alur proses transaksi pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	133
Gambar 4.4. Seragam Tenaga Kerja .....	153
Gambar 4.5. <i>Layout</i> pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	154
Gambar 4.6. Struktur Organisasi pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	167



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Gambar Menu Donat pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	211
Lampiran 2	Gambar Menu Minuman pada Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	213
Lampiran 3	Daftar Pertanyaan / Kuesioner Pra Survey .....	214
Lampiran 4	Kuesioner Penelitian untuk Konsumen yang Membeli Donat pada Outlet Donat Madu Tembalang dan Donat Bakar Semarang.....	217
Lampiran 5	Wawancara Penelitian untuk Pemilik Outlet Donat Madu Tembalang Semarang.....	222
Lampiran 6	Wawancara Penelitian untuk Pemilik Outlet Donat Bakar Donnie Semarang.....	232
Lampiran 7	Layout Cafe Doughnut Gemez “Dugem” .....	243

