

## BAB VI SIMPULAN

Industri layanan makanan dan minuman, termasuk *dessert café*, merupakan sektor yang terus berkembang di Indonesia. Pengaruh globalisasi, perkembangan tren konsumen, dan inovasi dalam jenis masakan dan konsep restoran telah menciptakan fenomena baru di industri ini. *Dessert*, khususnya, menjadi salah satu hidangan yang digemari, tercermin dari peningkatan konsumsi *dessert* yang signifikan menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2022.

Di tengah perkembangan industri ini, terdapat peluang bisnis yang belum sepenuhnya dimanfaatkan, seperti konsep *3-course set menu* berfokus pada *dessert*. Potensi ini terutama dapat menarik minat konsumen yang mencari pengalaman menyantap *dessert* yang lebih lengkap dan variatif. Tysweet Dessert Café & Bar adalah sebuah *dessert café* yang menawarkan konsep elegan dan berkelas dengan fokus pada *3-course set menu* yang mengandung bahan minuman alkohol. Nama "Topsy Sweet" mencerminkan konsep tersebut, menggambarkan sentuhan minuman beralkohol pada setiap hidangan *dessert*. Dengan memanfaatkan tren konsumen yang terbuka terhadap pengalaman kuliner yang berbeda, bisnis ini memiliki potensi untuk sukses di pasar yang berkembang pesat ini.

Lokasi bisnis juga menjadi faktor kunci dalam kesuksesan industri makanan dan minuman. Gading Serpong, terutama Hampton Avenue, dipilih sebagai lokasi bisnis Tysweet Dessert Café & Bar karena faktor strategis karena terhubung dengan

kawasan komersial Manhattan District, dekat dengan mall Carstensz, serta hotel berbintang Episode dan JHL Solitaire. Keberadaan generasi milenial dan Z yang eksperimental dalam mencari pengalaman kuliner unik di Kabupaten Tangerang juga meningkatkan peluang didirikannya Tysweet Dessert Café & Bar. Berikut adalah aspek-aspek yang dipertimbangkan dalam pendirian Tysweet Dessert Café & Bar.

#### **A. Aspek Pasar dan Pemasaran**

Tysweet Dessert Café & Bar mengumpulkan respon dari 203 responden melalui kuesioner berisi 36 pertanyaan/indikator untuk mengevaluasi kondisi pasar, profil calon pelanggan, serta preferensi terkait fasilitas dan bauran pemasaran Tysweet Dessert Café & Bar. Hasil analisis statistik menunjukkan bahwa seluruh indikator pertanyaan mendapatkan nilai *mean*/ rata-rata di atas 5, menandakan persetujuan tinggi dari responden terhadap fasilitas dan strategi pemasaran yang ditawarkan oleh Tysweet Dessert Café & Bar.

Analisis pesaing, baik yang langsung maupun tidak langsung, dilakukan untuk memahami kompetisi dan memungkinkan Tysweet Dessert Café & Bar untuk menyajikan konsep dan produk yang membedakan bisnisnya dari pesaing. Analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman, yang membantu Tysweet Dessert Café & Bar merancang strategi yang efektif. Analisis Five Forces Porter juga dilakukan yang meliputi kekuatan pelanggan, pemasok, hambatan masuk, produk atau jasa pengganti, dan persaingan di antara pesaing yang ada untuk menganalisis jenis, tingkat persaingan, dan

potensi keuntungan dalam industri. Itu semua dilakukan untuk memahami lebih dalam lingkungan industri makanan dan minuman.

Melalui analisis segmentasi, posisi, dan target, bisnis Typsweet Dessert Café & Bar mengincar segmen dalam rentang usia 21 sampai 42 serta memiliki ketertarikan akan segala hal yang berbau kuliner, terlebih khusus *dessert enthusiast* dan penikmat minuman beralkohol. Komunitas pecinta makanan/ kuliner baik hidangan yang bersifat asin maupun manis akan selalu ada dan memiliki daya beli karena makanan adalah salah satu kebutuhan pokok.

Target pasar dari Typsweet Dessert Café & Bar secara umum merupakan laki – laki dan perempuan berusia 21 sampai 42 yang berdomisili di Tangerang dengan berbagai latar belakang seperti pelajar/mahasiswa, pegawai swasta/sipil, dan pengusaha serta memiliki pengeluaran per bulan sebesar Rp 3.500.000 ke atas. Segmen yang ditargetkan tersebut juga harus sering mengunjungi *dessert café* minimal 1 kali dalam seminggu bersama teman, pasangan, keluarga, ataupun rekan kerja serta mengeluarkan biaya minimal Rp 75.000.

Strategi pemasaran Typsweet Dessert Café & Bar adalah diferensiasi, menawarkan konsep *dessert café* yang unik dengan *set-menu* berfokus pada *plated dessert* dan penggabungan dengan bar untuk minuman beralkohol. Dalam baur pemasaran, Typsweet Dessert Café & Bar menawarkan produk *Dessert Set Menu*, *A la Carte desserts*, *A la Carte savory snacks*, dan beragam minuman alkoholik dan non-alkoholik. Dalam harga, Typsweet Dessert Café & Bar menggunakan metode *cost-based pricing* dengan menghitung harga jual produk makanan dan minuman berdasarkan persentase biaya produksi. Biaya produksi berada di kisaran 30% dari

harga jual agar dapat memperoleh keuntungan sekitar 70% dengan *range* harga jual menu makanan sekitar Rp 35.000 sampai Rp 100.000.

Typsweet Dessert Café & Bar menggabungkan strategi distribusi langsung dan tidak langsung dengan menyediakan layanan *dine in* dan take away di *dessert cafe* yang berlokasi di Kawasan Hampton Avenue, Jalan Main Boulevard Gading Serpong, Kabupaten Tangerang, serta pengiriman melalui layanan pesan antar *online*. Upaya promosi mencakup iklan, *upselling* kepada pelanggan, penawaran diskon *grand opening* sebesar 40%, diskon menu musiman sebesar 40% selama satu bulan, serta diskon menu kolaborasi sebesar 20% selama dua minggu. Selain itu, Typsweet Dessert Café & Bar juga terlibat dalam kegiatan sosial.

Pengembangan karyawan fokus pada peningkatan kualitas pelayanan dengan mengedepankan penampilan yang rapi dan menarik, konsistensi dalam pelayanan, respons cepat, pengetahuan produk dan perusahaan, serta empati terhadap pelanggan. Penawaran paket-paket seperti *Single Package*, *Couple Package*, dan *Social Package* dilakukan dengan memberikan harga yang lebih terjangkau untuk menarik minat pelanggan. Program-program lainnya melibatkan diskon menu musiman sebesar 40% selama satu bulan, kolaborasi dengan *pastry chef* ternama, diskon menu kolaborasi sebesar 20% selama dua minggu, dan program *post to win* yang memberikan *voucher* minuman senilai Rp 50.000 sesuai dengan syarat dan ketentuan yang berlaku.

Typsweet Dessert Café & Bar juga bekerja sama dengan pemasok bahan baku, serta perusahaan *e-wallet* untuk mempermudah pembayaran, dan *platform*

pesan-antar *online* seperti *GoFood*, *GrabFood*, dan *ShopeeFood* turut dilakukan oleh Typsweet Dessert Café & Bar.

## B. Aspek Operasional

Aspek operasional Typsweet Dessert Café & Bar melibatkan beberapa proses untuk pelanggan dan karyawan. *Customer sequence* tersedia untuk *dine in*, *take away*, dan *delivery* bagi pelanggan, sementara karyawan mengikuti *service sequence* untuk melayani ketiga layanan tersebut. Proses produksi, atau *production sequence*, diterapkan oleh karyawan di dapur dan bar untuk menghasilkan makanan dan minuman sesuai pesanan pelanggan. Fasilitas seperti area parkir, *hostess*, makan, dapur, bar, *pick up*, penyimpanan, toilet, loker, dan kantor mendukung operasional baik bagi karyawan maupun pelanggan.

Typsweet Dessert Café & Bar berlokasi di ruko tiga lantai yang terletak di Kawasan Hampton Avenue, Jalan Main Boulevard Gading Serpong, Kabupaten Tangerang, dengan kapasitas total 48 kursi. Luas *dining area* dan *bar area* mencakup 39,09 m<sup>2</sup> di lantai dua sampai tiga, dan 42,9 m<sup>2</sup> di lantai satu untuk area *display counter*, *kitchen* dan *office*, maka memberikan total luas area sebesar 124,89 m<sup>2</sup>.

Sebelum menentukan lokasi di Gading Serpong, Typsweet Dessert Café & Bar melakukan analisis komparatif antara Gading Serpong, Alam Sutera, dan BSD City. Analisis mencakup demografis, visibilitas, aksesibilitas, jumlah pelanggan potensial, dan biaya sewa. Gading Serpong dipilih sebagai lokasi utama berdasarkan bobot nilai tertinggi. Untuk meningkatkan efisiensi operasional,

Typsweet Dessert Café & Bar menggunakan berbagai teknologi seperti CCTV, *POS system*, *wifi*, absensi *fingerprint*, *AC*, *dumbwaiter*, pengeras suara, komputer, dan *printer*.

### C. Aspek Organisasi Dan Sumber Daya Manusia

Typsweet Dessert Café & Bar berkomitmen untuk merekrut karyawan berkualitas dengan menerapkan analisis sumber daya manusia berdasarkan *job description* dan *job specification*. *Job description* mencakup aktivitas, kondisi kerja, tanggung jawab, dan kewajiban pengawasan, sedangkan *job specification* mencakup persyaratan seperti pendidikan, keterampilan, dan kepribadian.

Struktur organisasi Typsweet Dessert Café & Bar akan dipimpin oleh Oei Pih Kong sebagai Komisaris dan Kenny Marianno sebagai Direktur. Direktur akan mengawasi *Finance, Sales and Marketing, Manager*, dan *Head Chef*. *Head Chef* akan memimpin produksi makanan dengan membawahi *sous chef, cook*, dan *steward*. *Restaurant Supervisor* akan membantu *manager* dalam tanggung jawab atas pelayanan dengan membawahi *Server/Hostess, Barista, Bartender*, dan *Cashier*.

Proses perekrutan dilakukan melalui rekrutmen eksternal dengan tahapan penyaringan surat lamaran, wawancara, konfirmasi penerimaan, masa percobaan, dan orientasi. Dengan jam operasional 13 hingga 16 jam, Typsweet Dessert Café & Bar menerapkan terdapat 6 (enam) pembagian shift dalam 3 kategori, yaitu *shift* pagi, *shift* siang, dan *shift* malam.

*Shift* pagi (M) akan dimulai dari jam 10.00 WIB hingga 18.00 WIB, dan Selanjutnya *shift* siang (A1) akan dimulai dari jam 16.00 WIB sampai 24.00 WIB, *shift* siang (A2) akan dimulai dari jam 13.00 WIB sampai 21.00 WIB. Terakhir *shift* malam (N1) akan dimulai dari jam 17.00 WIB sampai 01.00 WIB, dan *shift* malam (N2) akan dimulai dari jam 19.00 WIB sampai 03.00 WIB. Semua pembagian jam kerja telah sesuai dengan regulasi yang diatur dalam UU No. 13 Tahun 2003 Pasal 77 ayat (2), dengan setiap shift terdiri dari 8 jam kerja ditambah satu jam istirahat selama 5 hari dalam satu minggu. Karyawan akan menerima kompensasi berupa gaji pokok, THR, cuti kerja, dan program jaminan sosial, serta pelatihan dan pengembangan sesuai posisi dan kebutuhan melalui program orientasi, pelatihan pelayanan, pelatihan produksi makanan dan minuman, dan team building.

Typsweet Dessert Café & Bar adalah bagian dari PT. Central Makmur Abadi. Proses pembentukan badan usaha mematuhi peraturan pemerintah, termasuk Pengajuan Nama Perseroan Terbatas (PT), Akta Pendirian Perseroan Terbatas (PT), Surat Tanda Daftar Usaha Pariwisata (TDUP), Pengajuan Izin Pendirian Badan Hukum, Nomor Induk Perusahaan, Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Surat Izin Gangguan, Hak Merek Dagang dan Logo, Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol (SIUP-MB) Golongan A sampai Golongan C. Pemenuhan persyaratan ini memerlukan waktu dan dokumen penting.

#### D. Aspek Keuangan

Dalam pengembangan bisnis Typsweet Dessert Café & Bar dibutuhkan modal awal yang terdiri dari biaya renovasi, biaya peralatan, perlengkapan, pengeluaran pra-operasional, asuransi *Property All Risk (PAR)*, persediaan awal dan uang kas sebesar Rp 6.843.580.572 dimana 60% atau sebesar Rp 4.106.148.343 dari jumlah modal awal bersumber dari pinjaman bank, sedangkan sisa modal awal sebesar 40% atau Rp 2.737.432.229 merupakan modal pemilik. Sedangkan perkiraan biaya operasional yang dibutuhkan oleh Typsweet Dessert Café & Bar pada tahun pertama adalah sebesar Rp 8.399.770.849 yang terdiri dari biaya *Cost of Goods Sold (COGS)*, biaya sewa, kompensasi, jaminan sosial, asuransi *PAR*, utilitas, depresiasi dan amortisasi, promosi dan pemasaran, pelatihan dan pengembangan, perbaikan dan perawatan serta dana untuk pengeluaran lainnya yang berada diluar perhitungan.

Perkiraan pendapatan usaha Typsweet Dessert Café & Bar pada tahun pertama dengan perhitungan berdasarkan turnover, kapasitas maksimal dan inflasi ditambah PDRB serta asumsi penjualan sebesar 35% adalah Rp 13.086.622.531 yang berasal dari penjualan makanan, minuman dan paket. Pada tahun pertama, Typsweet Dessert Café & Bar memiliki total aset sebesar Rp 6.843.580.572 yang terdiri atas aset lancar, tetap dan tak berwujud dengan total liabilitas dan ekuitas sebesar Rp 6.843.580.572 yang terdiri dari liabilitas sejumlah Rp 4.106.148.343 dan ekuitas sebesar Rp 2.737.432.229. Dikarenakan total aset dan total liabilitas dan ekuitas memiliki nilai yang sama, maka neraca dinyatakan seimbang.

Pada perhitungan laba rugi di tahun pertama, Typsweet Dessert Café & Bar memiliki laba kotor sebesar Rp 8.534.909.416 dan setelah dikurangi dengan biaya operasional sebesar Rp 4.306.182.357, pajak sebesar Rp 862.229.665 dan bunga sebesar Rp 309.501.308 maka laba bersih yang diperoleh pada tahun pertama adalah sebesar Rp 3.056.996.085. Arus kas bersih Typsweet Dessert Café & Bar pada tahun pertama bernilai positif dengan angka sebesar Rp 5.051.034.167 karena arus kas masuk lebih besar daripada arus kas keluar. Sedangkan untuk perhitungan *Break Even Point (BEP)*, diperkirakan Typsweet Dessert Café & Bar akan mencapai titik tengah pada Rp 8.326.599.469 atau setara dengan 64%.

Pada penilaian investasi, *Internal Rate of Return (IRR)* dari Typsweet Dessert Café & Bar adalah sebesar 83.5% dimana angka tersebut lebih besar daripada *WACC* yang sebesar 5,82% sehingga investasi pada Typsweet Dessert Café & Bar dinyatakan layak. *Discounted payback period* dari Typsweet Dessert Café & Bar dengan tingkat diskonto sebesar 5,82% adalah 2 (dua) tahun 6 (enam) bulan 24 hari.

Selain beberapa perhitungan finansial yang dilakukan, Typsweet Dessert Café & Bar juga mempersiapkan manajemen risiko untuk mengantisipasi dan meminimalisir dampak dari berbagai kejadian yang dapat mengancam keuangan perusahaan dengan melakukan identifikasi dan analisis risiko pada aspek fisik, aspek operasional, aspek sumber daya manusia, aspek hukum dan aspek pasar.