

**ANALISIS PERKEMBANGAN USAHA EFRATA COFFEE
JALUR BUSINESS PLAN**

SKRIPSI



Disusun Oleh :
JONATHAN CAROLUS BEI AGO
17.92.0003

**PROGRAM STUDI S1-KEWIRASAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA**

2023

**ANALISIS PERKEMBANGAN USAHA EFRATA COFFEE
JALUR BUSINESS PLAN**

SKRIPSI

untuk memenuhi sebagian persyaratan mencapai derajat Sarjana S1
pada Program Studi S1-Kewirausahaan



Disusun Oleh :
JONATHAN CAROLUS BEI AGO
17.92.0003

**PROGRAM STUDI S1-KEWIRAUSAHAAN
FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL
UNIVERSITAS AMIKOM YOGYAKARTA
YOGYAKARTA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

ANALISIS PERKEMBANGAN USAHA EFRATA COFFEE JALUR BUSINESS PLAN

Diajukan sebagai syarat Salah Satu Syarat dalam Mencapai Gelar

Sarjana Strata Satu (S1) pada program Studi Kewirausahaan

Universitas Amikom Yogyakarta

Diajukan Oleh :

Jonathan Carolus Bel Ago

17.92.0003

Menyetujui,

Dosen Pembimbing



Laksmindra Saptyawati, S.E., M.B.A

NIK. 190302334

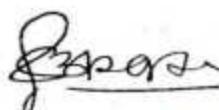
Dekan Fakultas Ekonomi dan Sosial



Emha Taufiq Luthfi, S.T.,M.Kom

NIK. 190302125

Ketua Program Studi



Suyatmi, S.E., M.M

NIK. 190302019

PERSETUJUAN

SKRIPSI

**ANALISIS PERKEMBANGAN USAHA EFRATA COFFEE
JALUR BUSINESS PLAN**

yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Jonathan Carolus Bel Ago

17.92.0008

telah disetujui oleh Dosen Pembimbing Skripsi

pada tanggal 18 Maret 2021

Dosen Pembimbing,



Laksmindra Saptyawati, SE, MBA
NIK : 190302334

PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS PERKEMBANGAN USAHA EFRATA COFFEE
JALUR BUSINESS PLAN

Yang di persiapkan oleh

Jonathan Carolus Bel Ago

17.92.0003

Susunan Dewan Pengudi

Nama Pengudi

Tanda Tangan

Yusuf Amri Amrullah, SE, MM

NIK : 190302308

Reza Widhar Pahlevi, S.E, M.M.

NIK : 190302587

Laksmindra Saptyawati, SE, MBA

NIK : 190302334

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Kewirausahaan

Tanggal 28 April 2022

DEKAN FAKULTAS EKONOMI DAN SOSIAL



Emha Taufiq Luthfi, S.T, M.Kom,

NIK. 190302125

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertandatangan dibawah ini menyatakan bahwa, skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI). Dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah di ajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi pendidikan tinggi manapun, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah di tulis dan/atau diterbitkan oleh orang lain. Kecuali yang secara tertulis disebut dalam naskah ini dan disebut dalam daftar pustaka.

Segala sesuatu terkait dengan naskah dan karya yang telah dibuat adalah menjadi tanggung jawab saya pribadi

Bajawa, 15 Mei 2022



Jonathan Carolus Bei Ago

Nim : 17.92.0003

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBARAN	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
RINGKASAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang Masalah	1
Rumusan Masalah	1
BAB II MASALAH, SOLUSI, DAN PRODUK/JASA	2
Permasalahan	2
Solusi	2
Produk/Jasa	5
BAB III SUMBER DAYA	6
Bahan Baku	6
Alat Bantu	6
BAB IV PESAING DAN KEUNGGULAN PESAING	10
Pesaing Produk/Jasa	10
Keunggulan Produk/Jasa Pesaing	11
BAB V TARGET PELANGGAN DAN KETERSEDIAAN PASAR	14
Target Pelanggan	14
Ketersediaan Pasar	14
BAB VI STRATEGI PEMASARAN DAN AKUSISI PELANGGAN	15

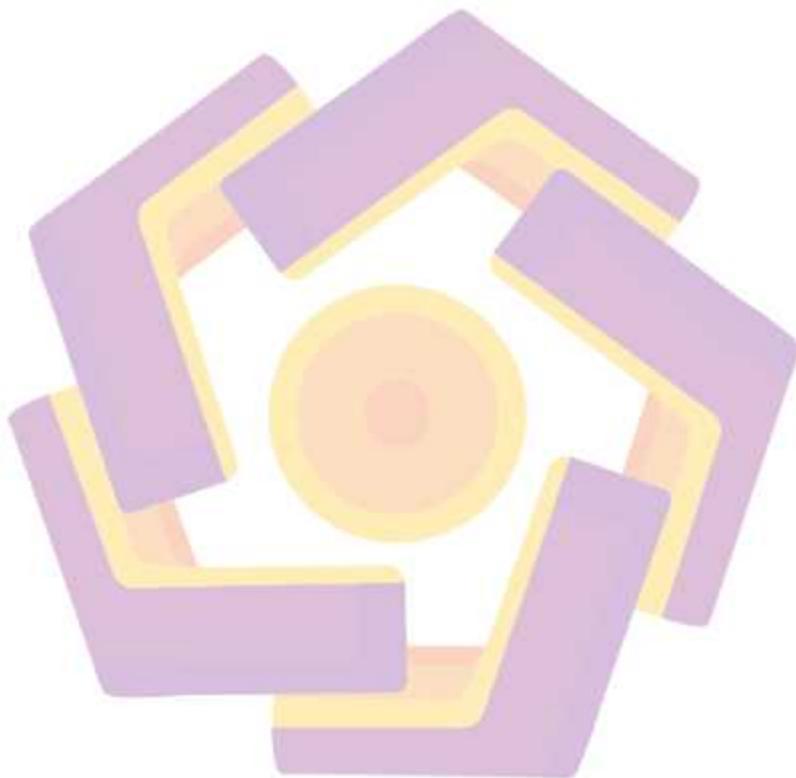
Strategi Pemasaran	15
Akuisisi Pelanggan	16
BAB VII BUSINESS PLAN	17
Bisnis Model Canvas	17
Milestone.....	17
BAB VIII RENCANA PENGEMBANGAN	20
Rencana Pengembangan Bisnis 3 Bulan Kedepan	20
Rencana Pengembangan Bisnis 1 Tahun Kedepan.....	20
BAB IX LAPORAN KEUANGAN, PROYEKSI KEUANGAN DAN KEBUTUHAN DANA PENGEMBANGAN	22
Laporan Keuangan.....	22
Proyeksi Keuangan.....	23
Kebutuhan Dana Pengembangan.....	24
Lampiran-lampiran.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Permasalahan dan Solusi Pesaing	3
Tabel 3.1. Tim Bisnis	7
Tabel 4.1. Pesaing Produk/Jasa	10
Tabel 4.2. Analisis SWOT	11
Tabel 4.3. Permasalahan dan Solusi Kopi	12
Tabel 7.1. Mileston	18
Tabel 8.1. Rencana Pengembangan Bisnis selama 3 bulan	20
Tabel 8.2. Rencana Pengembangan bisnis selama 1 tahun	21
Tabel 9.1. Laporan Laba - Rugi	22
Tabel 9.2. Laporan Neraca	22
Tabel 9.3. Biaya Tetap Perbulan	23
Tabel 9.4. Biaya Variabel Perbulan	23
Tabel 9.5. Biaya Produksi	24
Tabel 9.6. Proyeksi Keuangan Tahunan	24
Tabel 9.7. Perincian Kebutuhan Dana Pengembanga	25

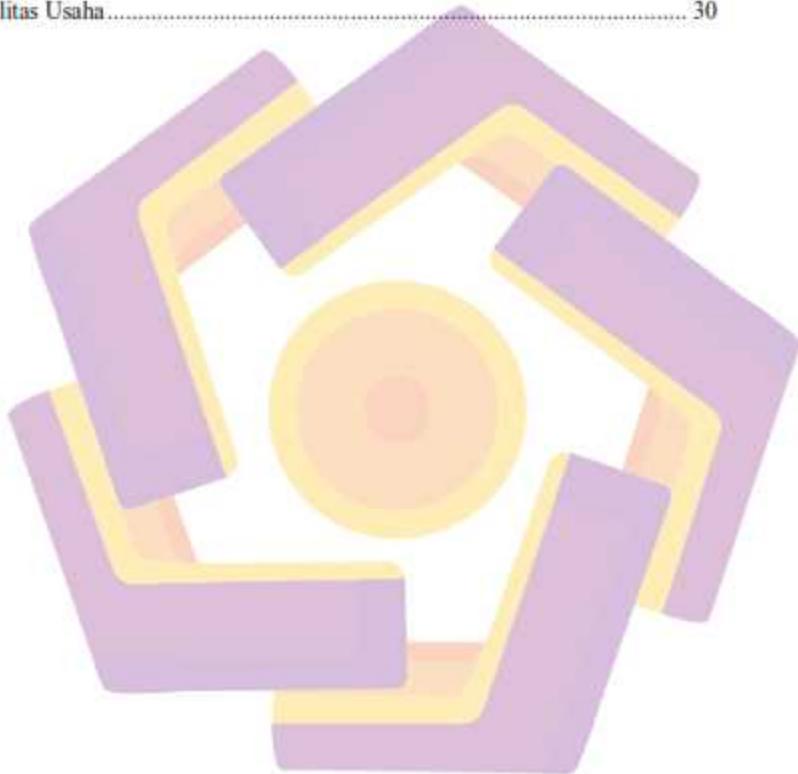
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Arabika Bubuk 150g,250g, dan 500g.....	5
Gambar 3.1. Green bean Arabika Bajawa	6
Gambar 3.2. Struktur Organisasi Efrata Coffee	9
Gambar 4.1. Foto Produk Pesaing	10



DAFTAR LAMPIRAN

Foto Produk	26
Ruang Produksi	27
Proses Produksi	28
Lokasi Dan Media Sosial	29
Legalitas Usaha	30



RINGKASAN

Meminum kopi pada saat ini sudah menjadi bagian dari gaya hidup. Bahkan ada yang minum kopi lebih dari satu cangkir per hari. Seiring berkembangnya zaman yang mengikuti, semakin banyak produk bermunculan dengan varian yang beragam. Dengan bermunculannya ragam produk yang tercipta tidak sedikit yang mulai sadar akan pentingnya kesehatan, mengenai manfaat dari produk dan pengaruhnya terhadap kesehatan. Sehingga banyak faktor dalam memilih suatu bahan pakan yang sedap dihidangkan, sehat, serta bermanfaat bagi kesehatan.

Dari beragam produk makanan/minuman banyak yang mulai menyadari akan bahayanya mengkonsumsi produk makanan/minuman yang mengandung bahan pengawet untuk jangka panjang. Begitupun dengan produk kopi dengan kemasan instan yang menggunakan pengawet untuk menjaga kualitas dari produk tersebut.

Dalam menanggapi kesadaran konsumen akan kesehatan dalam jangka panjang, mengkonsumsi kopi yang alami dan tanpa bahan pengawet bisa menjadi salah satu tindakan yang dapat diambil. Pada dasarnya meminum kopi secara teratur setiap harinya dan tidak berlebihan memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan. Seperti membakar lemak pada tubuh, meningkatkan stamina dan meningkatkan fungsi otak.

Kopi Bajawa Flores berjenis Arabika mulai dibudidayakan oleh pemerintah sejak tahun 1977, melalui bibit kopi yang berasal dari Jember, Jawa Timur. Pada masa Bupati Matheus John Bey (1978-1988), perkebunan kopi dikembangkan di Kecamatan Golewa dan Bajawa. Dua kecamatan ini berada di atas 1.000 mdpl, cocok dengan sifat arabika.

Wilayah perkebunan yang asri dan sejuk turut mempengaruhi kualitas rasa kopi asal Flores ini. Banyak penikmat kopi dari berbagai negara di dunia yang jatuh cinta pada kopi ini karena aroma nya yang sangat khas dan rasanya yang lembut. Apalagi kopi ini ditanam dengan sistem organik, tanpa adanya campuran pupuk kimia.

Dari segi rasanya, kopi Bajawa memiliki karakter rasa Nutty, Orange, dan Karamel. Apalagi jika anda menyeduhnya dengan air panas dalam kondisi masih segar, aromanya akan terasa kuat sekali menggoda indra penciuman anda. Jadi tidak heran jika kopi ini sangat digemari oleh banyak orang, dan kerap dijadikan oleh - oleh para wisatawan yang berkunjung ke Flores.

Efrata Coffe menyediakan bahan utama yaitu biji kopi Arabica alami yang di proses tanpa bahan pengawet dan benar-benar 100% original kopi. Efrata Coffe memproduksi kopi dengan varian kopi bubuk dan Roast Bean. Biji kopi yang di pakai adalah biji kopi khas daerah saya sendiri, yaitu kopi Arabica Bajawa. Kopi Arabica Bajawa juga sudah masuk 10 besar kopi terbaik di indonesia. Kopi Bajawa Berlokasi di dataran tinggi antara Gunung Api Inerie dan Gunung Api Abulobo dengan ketinggian kebun antara 1.000 - 1.550 mdpl dan suhu rata-rata 15-25 °C, kawasan ini sangat cocok untuk budidaya kopi arabika. Di sinilah Orang Bajawa membudidayakan tanaman kopi secara turun-temurun.

