

# **RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA KEDAI MAKAN**

**“MIE SUKA”**

**Jessica Vanelisa**

jessicavanelisa@gmail.com

Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.

Program Studi Administrasi Bisnis Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Jl. Yos Sudarso Kav. 87, Jakarta 14350

## **ABSTRAK**

Jessica Vanelisa / 72160293 / 2020 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Makan “*Mie Suka*” di Marga Mulya, Bekasi Utara / Dosen Pembimbing: Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.

Mie Suka adalah bisnis yang bergerak di bidang kuliner. Produk yang dijual oleh Mie Suka adalah makanan berupa bakmi ayam. Mie Suka memasarkan produknya dengan cara melalui media sosial *Instagram* dan *Facebook*, serta brosur dan *endorsement*. Mie Suka terletak di Jalan Raya Perjuangan, Marga Mulya, Bekasi Utara.

Mie Suka berdiri di Jalan Raya Perjuangan, Marga Mulya, Bekasi Utara dengan pemilik bernama Jessica Vanelisa yang sekaligus menjabat sebagai manajer. Mie Suka didirikan pada tahun 2021 dengan badan hukum usaha dagang (UD). Bisnis kuliner Mie Suka masuk dalam katagori mikro karena omzet pertahun kisaran Rp 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) dan aset diluar tanah dan bangunan sebesar Rp 50.000.000 (lima puluh juta rupiah).

Persaingan adalah hal yang wajar dalam suatu bisnis. Dalam hal ini, pesaing Mie Suka lumayan tinggi karena kategori bisnis yang dijalankan Mie Suka sudah sangat banyak. Untuk mengatasinya, Mie Suka menghadirkan diferensiasi dari para pesaingnya. Dimana diferensiasi tersebut berupa varian rasa ayam yang beragam dan sajinya disajikan di atas mangkok yang terbuat dari pangsit.

Mie Suka beroperasi sama seperti bisnis kuliner pada umumnya. Mie Suka mempunyai tempat makan sendiri yang cukup luas dan tertata rapi seperti banyaknya kedai bakmi. Sistem bisnis Mie Suka adalah B2C karena konsumen langsung bertransaksi dengan pengusaha.

Sumber daya manusia adalah hal yang sangat dibutuhkan untuk jalannya suatu bisnis. Mie Suka memiliki 4 bagian dalam bisnisnya yaitu *chef*, *chef assistant*, *kasir*, *waiter and cleaning service* yang total berjumlah 8 orang.

Investasi awal yang dibutuhkan Mie Suka sebesar Rp 1.858.016.962,7,- yang digunakan untuk biaya membeli peralatan, perlengkapan, tanah, bahan baku, ruko, biaya listrik, biaya air, gaji karyawan dan cadangan kas. Investasi awal ini merupakan hibah dari orang tua.

Kelayakan suatu bisnis adalah hal yang perlu dipertimbangkan untuk menilai apakah bisnis tersebut layak atau tidak untuk diinvestasikan. Perhitungan proforma laba rugi selama 5 tahun yaitu dari tahun 2021 sampai dengan 2025 menunjukkan angka yang positif dan selalu meningkat setiap tahunnya begitupun dengan proforma arus kas dan proforma neraca. Hasil analisa kelayakan usaha Mie Suka membuktikan bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan dilihat dari analisis *Net Present Value* lebih besar dari nol yaitu sebesar Rp 47.260.741,78,- dengan menggunakan rata-rata tingkat suku bunga bank swasta sebesar 9,90%. Nilai *Profitability Index* yang diperoleh adalah sebesar 1,0254361197 lebih besar dari 1. Analisis *Payback Period* yang menunjukkan pengembalian investasi ini selama 11 bulan 28 hari. Analisis *Internal Rate of Return* menunjukkan angka 12,069%, dimana angka tersebut lebih besar dari *rate of return* sebesar 9,90%, maka usaha Mie Suka dikatakan layak untuk dijalani.

Kata kunci: kuliner, bisnis mikro, persaingan, *business to consumers*, sumber daya manusia, investasi, kelayakan bisnis.

## ***ABSTRACT***

*Jessica Vanelisa / 72160293 / 2020 / Business Plan for the Establishment of "Mie Suka" Restaurant in Marga Mulya, North Bekasi / Advisor: Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.*

*Mie Suka is a culinary business. The products sold by Mie Suka are food in the form of chicken noodles. Mie Suka markets its products through social media Instagram and Facebook, as well as brochures and endorsements. Mie Suka is located on Jalan Raya Perjuangan, Marga Mulya, North Bekasi.*

*Mie Suka stood on Jalan Raya Perjuangan, Marga Mulya, North Bekasi with an owner named Jessica Vanelisa who also served as manager. Mie Suka was founded in 2021 with a commercial business legal entity (UD). The Mie Suka culinary business is included in the micro category because the annual turnover is around Rp. 300,000,000 (three hundred million rupiah) and assets outside the land and building are Rp. 50,000,000 (fifty million rupiah).*

*Competition is a natural thing in a business. In this case, Mie Suka's competitors are quite high because the business categories that are run by Mie Suka are already very numerous. To overcome this, Mie Suka brings differentiation from its competitors. Where the differentiation is in the form of various chicken flavors and the dish is served on a bowl made of dumplings.*

*Mie Suka operates the same as a culinary business in general. Mie Suka has its own dining area which is quite spacious and neatly arranged like many noodle shops. The Mie Suka business system is B2C because consumers directly transact with entrepreneurs.*

*Human resources are really needed for the running of a business. Mie Suka has 4 parts in its business, namely chef, chef assistant, cashier, waiter and cleaning service, totaling 8 people.*

*The initial investment needed by Mie Suka is IDR 1,858,016,962.7, which is used to purchase equipment, equipment, land, raw materials, shop houses, electricity costs, water costs, employee salaries and cash reserves. This initial investment is a gift from parents.*

*The feasibility of a business is something that needs to be considered to assess whether the business is feasible or not to be invested. Calculation of profit and loss proforma for 5 years, namely from 2021 to 2025 shows a positive number and always increases every year as well as proforma cash flow and proforma balance sheet. The results of the Mie Suka business feasibility analysis prove that this business is feasible to run as seen from the Net Present Value analysis that is greater than zero, amounting to Rp 47,260,741.78, - using an average private bank interest rate of 9.90%. The value of the Profitability Index obtained is 1.0254361197 greater than 1. Payback Period Analysis which shows the return of this investment for 11 months 28 days. Internal Rate of Return analysis shows the number 12.069%, where the figure is greater than the rate of return of 9.90%, the Mie Suka business is said to be worth living.*

*Keywords: culinary, micro business, competition, business to consumers, human resources, investment, business feasibility.*

## **Pendahuluan**

Nama usaha yang akan didirikan adalah Mie Suka yang terletak di Marga Mulya, Bekasi Utara.

Kebutuhan primer adalah kebutuhan yang harus dipenuhi setiap individu untuk melangsungkan hidupnya. Kebutuhan primer mencangkup beberapa aspek yaitu sandang, pangan, dan papan, dan yang paling utama diantaranya ialah pangan. Pangan dibutuhkan manusia secara kuantitatif maupun kualitatif. Menurut data dari *World Instant Noodles Association* (WINA), pada tahun 2017 Indonesia menghabiskan setidaknya 12,26 miliar porsi mi instan. Dalam peringkat yang disusun WINA, Indonesia bahkan menduduki posisi kedua negara dengan global *demand* mi instan terbanyak di dunia. Oleh sebab itu, peluang-peluang inilah yang menjadi dasar penulis merencanakan bisnis mie ayam yang inovatif dan berkualitas.

## **Rencana Produk dan Pemasaran**

Produk yang akan dijual oleh Mie Suka adalah berupa makanan yaitu bakmi.

Salah satu kesuksesan dari sebuah bisnis adalah metode pemasaran yang baik. Untuk itu, Mie Suka memasarkan produknya dengan cara melalui media sosial *Instagram* dan *Facebook*, brosur, dan *endorsement food blogger*.

## **Rencana Sumber Daya Manusia**

Sumber daya manusia adalah hal yang sangat dibutuhkan untuk jalannya suatu bisnis. Mie Suka memiliki 5 bagian dalam bisnisnya yaitu *manager*, *chef*, *kasir*, *chef assistan*, *waiter* and *cleaning service* yang total berjumlah 8 orang.

## Rencana Keuangan

Investasi awal yang dibutuhkan Mie Suka sebesar Rp 1.858.016.963 yang digunakan untuk biaya membeli peralatan, perlengkapan, bahan baku, ruko, biaya listrik, biaya air, gaji karyawan, dan cadangan kas. Investasi awal ini merupakan hibah dari orang tua.

Rencana penjualan di tahun 2021 sebesar Rp 938.520.000,- dan diasumsikan akan meningkat setiap tahunnya.

## Kesimpulan

Analisis kelayakan usaha dilakukan untuk menilai apakah suatu investasi layak dilakukan pada usaha tersebut atau tidak. Dalam hal ini, Mie Suka menggunakan 4 analisis usaha yang dilakukan yaitu *Net Present Value (NPV)*, *Profitability Index (PI)*, *Payback Period (PP)*, dan *Internal Rate of Return (IRR)*. Analisis *NPV* Mie Suka nilainya lebih besar dari 0 yaitu Rp 47.260.741,78,-. *Payback Period* kurang dari 5 tahun yaitu selama 11 bulan 28 hari. *Profitability Index* Mie Suka lebih besar dari 1 yaitu sebesar 1,0254361197. *IRR* 12,069%, dimana angka tersebut lebih besar dari *rate of return* sebesar 9,90%. Dari keempat analisis di atas menunjukkan bahwa usaha Mie Suka layak untuk dijalankan.

## Pengendalian Resiko

Dalam suatu aktivitas bisnis pasti memiliki resikonya masing-masing tergantung dari bisnis apa yang akan dijalankan. Mie Suka memiliki beberapa resiko yang akan dihadapi nantinya sebagai berikut:

1. Dalam mengatasi adanya pesaing di pasar yang sama, Mie Suka harus menghadirkan produk yang lebih unggul dan lebih baik dari pesaing dan lebih banyak memberikan *value added* kepada konsumen misalkan, selalu berinovasi dengan varian produk baru atau produk yang sudah ada diinovasikan lagi. Pada umumnya membeli sebuah makanan adalah selera dari masing-masing konsumen. Pebisnis kuliner lebih bermain dalam *value added* tersebut untuk menarik minat pembeli.
2. Dalam mengatasi kualitas bahan baku yang tidak selalu terjamin mutunya adalah dengan mencari sebanyak-banyaknya pemasok. Jika ada satu pemasok bermasalah, Mie Suka tidak kesulitan untuk mencarinya kembali karena sudah ada cadangan.
3. Dalam mengatasi kualitas sumber daya manusia adalah dengan cara melakukan pelatihan dengan baik, selain itu bagi karyawan yang tidak konsisten dalam bekerja dapat diberikan sanksi kerja. Hal ini dilakukan agar para karyawan bekerja dengan peraturan yang sudah ditetapkan dan tidak melanggarinya. Hal lain untuk mengatasi hal ini adalah dengan melakukan *briefing* sebelum mulai bekerja dan selalu melakukan evaluasi disaat pekerjaan sudah selesai setiap harinya.

## DAFTAR PUSTAKA

### Sumber Berupa Buku Teks

Crouhy, Michel, Dan Galai, Robert Mark (2014), *The Essential of Risk Management*, Edisi

2, Mc Graw Hill Education.

David, Fred R., Forest R. David (2017), *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts, and Cases*, Edisi 16, Pearson Education.

Gitman, Lawrence J., Chad J. Zutter (2015), *Principles of Managerial Finance*, Edisi 14, Global Edition, Pearson Education.

Heizer, Jay, Barry Render, Chuck Munson (2017), *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*, Edisi 12, Global Edition, Pearson Education.

Ireland, R. Duane, Robert E. Hoskisson, Michael A. Hitt (2011), *The Management of Strategy: Concepts and Cases*, Edisi 9, International Edition, South-Western Cengage Learning.

Kotler, Philip, Gary Armstrong (2014), *Principles of Marketing*, Edisi 15, Global Edition, Pearson Education.

Kotler, Philip, Kevin Lane Keller (2012), *Marketing Management*, Edisi 14 e, Global Edition, Pearson Education.

Leonardus Saiman (2014), Kewirausahaan: Teori, Praktik, dan Kasus-Kasus, Edisi 2, Jakarta: Salemba Empat.

Robbins, Stephen P., Mary Coulter (2014), *Management*, Edisi 12, Global Edition, Pearson Education.

### **Sumber Berupa Website (Media Internet)**

Badan Pusat Statistik Bekasi (2019), *Data Penduduk Kota Bekasi*, diakses pada November 2019.

<https://bekasikota.bps.go.id/dynamictable/2015/12/14/9/jumlahpenduduk.html>

Badan Pusat Statistik (2019), *Tingkat Produk Domestik Regional Bruto Provinsi Jawa Barat*, diakses pada November 2019. <https://www.bps.go.id/>

Bank Indonesia (2019), *Laporan Inflasi*, diakses pada November 2019.

<https://www.bi.go.id/id/moneter/inflasi/data/Default.aspx>

Bca.co.id (2019), *Biaya Administrasi Kartu Debet*, diakses pada November 2019.  
[www.bca.co.id](http://www.bca.co.id)

Bisnis Tempo (2018), *Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman*, diakses pada November 2019. <https://bisnis.tempo.co/read/1127039/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-867-persen-triwulan-ii-2018/full&view=ok>

Blogspot.com (2019), *Tarif PDAM Bekasi*, diakses pada November 2019.  
<http://pdam-bekasi.blogspot.com/p/simulasi-tagihan.html>

Cnbcindonesia.com (2019), *Persentase Kenaikan UMR 2020*, diakses pada November 2019.  
<https://www.cnbcindonesia.com/news/20191115164130-4-115657/tok-umk-2020-kota-bekasi-rp-458-juta-tertinggi-kedua-di-ri>

Detik.com (2019), *Kredit Usaha Rakyat dipermudah*, diakses pada November 2019.  
<https://finance.detik.com/industri/d-3047112/jokowi-permudah-syarat-kur-pengusaha-ukm-sumringah>

Gajiumr.com (2019), *Data Upah Minimum Kerja (UMK) Jakarta Tahun 2015 – 2019*, diakses pada November 2019.  
<http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/>

Kompas.com (2018), *Industri Kuliner Penopang Tertinggi Perekonomian Kreatif*, diakses pada November 2019.  
<https://travel.kompas.com/read/2018/02/06/185000027/industri-kuliner-penopang-tertinggi-perekonomian-kreatif-di-indonesia>

Moneysmart.id (2019), *Tarif Dasar Listrik PLN*, diakses pada November 2019.  
<https://www3.moneysmart.id/daftar-tarif-listrik-terbaru/>

Ojk.go.id (2019), *Rata-rata Suku Bunga Kredit Bank Swasta Indonesia*, diakses pada November 2019. <https://www.ojk.go.id/id/kanal/perbankan/Pages/Suku-Bunga-Dasar.aspx>

Online-pajak.com (2017), *Persyaratan Pembuatan NPWP*, diakses pada November 2019.  
<https://www.online-pajak.com/id/daftar-npwp-online-wajib-pajak-orang-pribadi>

Republik Indonesia (2004). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2004 Tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional*, diakses pada November 2019.  
[www.hukumonline.com](http://www.hukumonline.com)

Republik Indonesia (2014). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 98 Tahun 2014 tentang Kewajiban Pengusaha Membayar Pajak dan Izin Usaha UMKM*, Berita Negara RI Tahun 2014, Nomor 375. Jakarta.

Republik Indonesia (1945). *Undang-Undang Dasar 1945 Pasal 1 Ayat 3 tentang Negara*

*Indonesia adalah Negara Hukum, Undang-undang Dasar 1945. Jakarta.*

Republik Indonesia (2008). *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*, Lembaran Negara RI Tahun 2008, Nomor 93. Sekretariat Negara. Jakarta.

Upahminimum.info (2019), *Data Upah Minimum Kerja (UMK) Bekasi Tahun 2015 – 2019*, diakses pada November 2019.

<https://upahminimum.info/umr-bekasi-terbaru.html>