

RENCANA BISNIS

PENDIRIAN USAHA TOKO KUE *PIE*

“TARTLET FACTORY”

DI PASAR MOI, MALL OF INDONESIA, JAKARTA UTARA

Oleh:

Nama : Janiasari

NIM : 73140463

Karya Akhir

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Bisnis Internasional



INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Februari 2018

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

PENGESAHAN

**RENCANA BISNIS
PENDIRIAN USAHA TOKO KUE *PIE*
"TARTLET FACTORY"**

DI PASAR MOI, MALL OF INDONESIA, JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh

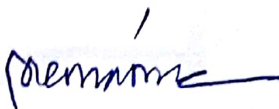
Nama : Janiasari

NIM : 73140463

Jakarta, 19 Februari 2018

Disetujui Oleh :

Pembimbing



(Bernadine, Dra., M.Com.)

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

(C) Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



ABSTRAK

Janiasari / 73140463 / 2018 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Toko Kue *Tartlet Factory* di Pasar MOI, *Mall of Indonesia*, Jakarta Utara / Dosen Pembimbing: Bernadine, Dra., M.Com.

Tartlet Factory adalah bisnis yang bergerak di bidang kuliner berupa kue *pie* susu. Produk yang ditawarkan berupa *pie* susu khas Pontianak yang dibuat secara *home made* dengan bahan berkualitas tinggi dan tanpa bahan pengawet. Dalam hal ini, pesaing toko kue *pie* *Tartlet Factory* cukup tinggi dengan pesaing yaitu Hokkaido Baked Cheese Tart dan Golden Egg Bakery. Toko kue *pie* *Tartlet Factory* akan menetapkan harga yang kompetitif agar dapat menggapai target pasar utama yang dituju. *Tartlet Factory* memiliki target pasar masyarakat kalangan menengah atas yang tinggal di daerah perkotaan Jakarta. Sumber daya manusia adalah hal yang sangat dibutuhkan untuk jalannya suatu bisnis. Toko kue *pie* *Tartlet Factory* memiliki 2 bagian dalam bisnisnya yaitu bagian produksi dan penjualan yang berjumlah 9 orang. Investasi awal yang dibutuhkan toko kue *pie* *Tartlet Factory* sebesar Rp487.687.720 yang digunakan untuk biaya membeli peralatan, perlengkapan, bahan baku, sewa ruko, kendaraan, dan cadangan kas. Investasi awal ini merupakan pinjaman 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 2019 sampai dengan tahun 2023 menunjukkan angka yang positif dan selalu meningkat setiap tahunnya, begitu pun dengan proforma arus kas dan neraca. Hasil analisa kelayakan usaha toko kue *pie* *Tartlet Factory* membuktikan bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan dilihat dari analisis *Break Even Point* (BEP) yang menunjukkan bahwa penjualan yang dihasilkan lebih besar dari nilai BEP. Nilai *Net Present Value* (NPV) lebih besar dari nol yaitu sebesar Rp335.245.731 dengan menggunakan tingkat suku bunga kredit sebesar 10,5%. Nilai *Internal Rate of Return* (IRR) yang diperoleh adalah sebesar 36,55%. Analisa *Payback Period* menunjukkan pengembalian investasi ini selama 2 tahun 4 bulan.

Key words: *Tartlet Factory*, kue *pie*, Pasar MOI.



ABSTRACT

Janiasari / 73140463 / 2018 / Business Plan - Establishment of Tartlet Factory at Pasar MOI, Mall of Indonesia, Jakarta Utara / Mentor : Bernadine, Dra., M.Com.

Tartlet Factory is a culinary business specialized in Pontianak's milk pie. This business offers home made pie with premium quality ingredients without preservatives. Tartlet Factory have competitor of Hokkaido Baked Cheese Tart and Golden Egg Bakery. Despite of that, Tartlet Factory will continue to serve the customer with its best price in order to reach the target market. The target market are middle up class people living in Jakarta area. Human resources are undoubtedly essential in setting up a bussiness. This business has 2 department, production and selling, with total employees of 9 people. The initial investment required by Tartlet Factory is in the amount of Rp487.687.720 which will be used for the cost of buying equipment, raw materials, shop rental, deposit, and transportation. This initial investment is grant from parents. Result of feasibility analysis of Break Even Point (BEP) indicating that as a result the sale is greater than BEP value. The Net Present Value (NPV) is greater than zero with the amount Rp335.245.731 with the loan interest rate of 10,5%. The Internal Rate of Return (IRR) value obtained is 36,55% greater than the Loan Interest Rate. Analysis of Payback Period shows the return of this investment for 2 years 4 month below the limit of 5 years.

Key words: Tartlet Factory, kue pie, Pasar MOI.



KATA PENGANTAR

Pertama-tama, puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis ini dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan perencanaan bisnis ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banyak pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada:

1. Ibu Bernadine, Dra, M.com., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu penulis dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Segenap Dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan selama penulis menjadi mahasiswa di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
3. Orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, perhatian serta doanya baik secara moril maupun materil kepada penulis selama ini.
4. Seluruh teman-teman khususnya jurusan Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis.
5. Staf pengurus perpustakaan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu penulis dalam peminjaman buku-buku yang diperlukan dalam penyusunan rencana bisnis ini.



6. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan, dorongan serta motivasi sehingga rencana bisnis ini dapat terselesaikan.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penulisan perencanaan bisnis ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Jakarta, 19 Februari 2018

Penulis,

Janiasari

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



DAFTAR ISI

PENGESAHAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Ide Bisnis	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha.....	2
C. Besarnya Peluang Bisnis.....	3
D. Identitas Perusahaan	5
E. Kebutuhan Dana	5
BAB II GAMBARAN USAHA	7
A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan	7
B. Logo Usaha.....	9
C. Gambaran Sekilas Produk.....	10
D. Jenis dan Ukuran Usaha.....	12
E. Latar Belakang Pemilik	14
F. Peralatan yang Dibutuhkan.....	15
G. Perlengkapan yang Dibutuhkan	16
H. Kebutuhan Bahan Baku	17
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PASAR	19
A. Tren dan Pertumbuhan Industri	19
B. Analisis Pesaing.....	22
C. Analisis PESTEL (Political, Economy, Social, Technology, Environmental, and Legal).....	23
D. Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (<i>Porter's Five Forces Business Model</i>).....	29
E. Analisis Posisi dalam Persaingan	33
F. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix/CPM</i>)	35
G. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (<i>SWOT Analysis</i>).....	39



BAB IV RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

.....	42
A. Proses Operasi (Produk/Jasa)	42
B. Nama Pemasok	45
C. Deskripsi Rencana Operasi	47
D. Rencana Alur Produk dan Jasa	51
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan atau Barang Hingga Sampai Pada Pelanggan	57
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	58
G. Lay Out Bangunan Tempat Usaha	59
BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN	61
A. Rencana STP (Segmentation, Targeting, Positioning)	61
B. Penetapan Harga	63
C. Distribusi	66
D. Promosi	67
E. Rencana dan Ramalan Penjualan	70
F. Pengendalian Pemasaran	73
BAB VI RENCANA ORGANISASI	75
A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan	75
C. Tugas Pokok dan Fungsi	78
D. Uraian Kerja (<i>Job Description</i>) Tiap Bagian	79
E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	81
BAB VII RENCANA KEUANGAN	84
A. Sumber dan Penggunaan Dana	84
B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan	84
C. Biaya Pemasaran Tahunan	85
D. Biaya Tenaga Kerja	85
E. Biaya Penyusutan Peralatan	86
F. Biaya Pemeliharaan	86
G. Biaya Sewa Gedung/Bangunan	87
H. Biaya Utilitas (Gas, Listrik, Air, Telepon, dan Internet)	87
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	88
J. Biaya Lain-lain (Biaya Pajak dan Biaya Bensin)	89
K. Proyeksi Keuangan	90



L. Analisis Kelayakan Usaha	93
M. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha	98
BAB VIII PENGENDALIAN RISIKO	100
A. Jenis-jenis Risiko yang Diperkirakan Muncul	100
B. Rencana Pengendalian Risiko	101
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF	104
A. Ringkasan Kegiatan Usaha	104
DAFTAR PUSTAKA	109
LAMPIRAN	113



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk.....	3
Tabel 1.2	Data Pengeluaran Rata-rata Masyarakat Indonesia.....	4
Tabel 1.3	Rincian Kebutuhan Dana Tahun 2019.....	6
Tabel 2.1	Daftar Kebutuhan Peralatan.....	16
Tabel 2.2	Daftar Kebutuhan Perlengkapan.....	17
Tabel 2.3	Daftar Kebutuhan Bahan Baku.....	18
Tabel 3.1	Kebiasaan Masyarakat Asia Tenggara Untuk Jajan di Luar.....	20
Tabel 3.2	<i>Competitive Profile Matrix</i>	38
Tabel 4.1	Daftar Pemasok.....	47
Tabel 4.2	<i>Time Schedule</i> Kegiatan Operasi.....	51
Tabel 4.3	Kebutuhan Bahan Baku.....	52
Tabel 5.1	Proyeksi Penjualan Bulan Januari 2019.....	71
Tabel 5.2	Proyeksi Penjualan Tahun 2019-2023.....	71
Tabel 5.3	Anggaran Penjualan Tahun 2019-2023.....	72
Tabel 6.1	Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	75
Tabel 6.2	Kriteria Tenaga Kerja.....	76
Tabel 6.3	Rencana Perhitungan Balas Jasa Tahun 2019.....	82



Tabel 6.4 Rencana Perhitungan Balas Jasa Tahun 2022.....	83
Tabel 6.5 Rencana Balas Jasa Tahun 2019-2023.....	83
Tabel 7.1 Ramalan Penjualan Tahun 2019-2023.....	85
Tabel 7.2 Biaya Pemasaran Tahun 2019-2023.....	85
Tabel 7.3 Biaya Penyusutan Peralatan Tahun 2019-2023.....	86
Tabel 7.4 Biaya Pemeliharaan <i>Warming Showcase</i> Tahun 2019-2023.....	87
Tabel 7.5 Biaya Sewa Tahun 2019-2023.....	87
Tabel 7.6 Biaya Utilitas Tahun 2019-2023.....	88
Tabel 7.7 Biaya Perlengkapan Tahun 2019-2023.....	88
Tabel 7.8 Klasifikasi Pajak.....	89
Tabel 7.9 Biaya Pajak Tahun 2019-2023.....	90
Tabel 7.10 Biaya Bensin Tahun 2019-2023.....	90
Tabel 7.11 Laporan Laba Rugi.....	91
Tabel 7.12 Laporan Arus Kas.....	92
Tabel 7.13 Laporan Neraca.....	93
Tabel 7.14 Analisis BEP.....	94
Tabel 7.15 Analisis NPV.....	95
Tabel 7.16 Analisis IRR.....	96
Tabel 7.17 Analisis PP.....	98



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Usaha.....	9
Gambar 3.1 Pendapatan per Kapita Masyarakat Indonesia.....	21
Gambar 3.2 Perkembangan Jumlah Wisatawan Asing di Indonesia.....	22
Gambar 3.3 Jumlah Pengguna Internet dan Sosial Media di Indonesia.....	23
Gambar 3.4 <i>Porter's Five Forces Business Model</i>	30
Gambar 3.5 Siklus Hidup Produk.....	35
Gambar 4.1 Proses Operasi.....	43
Gambar 4.2 Gambar Produk.....	43
Gambar 4.3 <i>Warming Showcase</i>	44
Gambar 4.4 Kotak <i>Packaging</i>	45
Gambar 4.5 Alur Proses Produksi.....	52
Gambar 4.6 Alur Proses Pembelian di <i>Outlet</i>	53
Gambar 4.7 Alur Proses Pembelian Secara <i>Online</i>	55
Gambar 4.8 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku.....	57
Gambar 4.9 <i>Layout</i> Tempat Produksi.....	59
Gambar 4.10 <i>Layout Outlet</i>	60
Gambar 5.1 Tampilan Akun <i>Instagram</i>	68



Gambar 5.2 Tampilan Website.....	70
----------------------------------	----

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Gambar 6.1 Struktur Organisasi.....	78
---	----

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Lampiran 1 Data Kuisisioner	113
Lampiran 2 Harga Pokok Produksi (Bahan Baku)	114
Lampiran 3 Penggunaan Bahan Baku	115
Lampiran 4 Penggunaan Listrik	115
Lampiran 5 Biaya Listrik.....	115
Lampiran 6 Biaya Gas	116
Lampiran 7 Biaya Telepon	116
Lampiran 8 Biaya Air	116
Lampiran 9 Biaya Internet.....	116
Lampiran 10 Tarif Dasar Listrik.....	117
Lampiran 11 Tarif Pemakaian Air.....	118
Lampiran 12 Perhitungan Biaya Air.....	119
Lampiran 13 Tarif Internet	119
Lampiran 14 Tingkat Inflasi	120
Lampiran 15 Lembar <i>Feedback</i>	121
Lampiran 16 Biaya Pengemasan	121
Lampiran 17 Rincian Biaya Pengemasan	122
Lampiran 18 Biaya Diskon.....	123