



## RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA *TARTLET FACTORY* DI PASAR MOI, MALL OF INDONESIA, JAKARTA UTARA

© 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.

Janiasari

Mahasiswa S1 Ilmu Administrasi Bisnis

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Jalan Laksamana Yos Sudarso Kav 87

Sunter, Jakarta Utara

73140463@student.kwikkiangie.ac.id

Bernadine, Dra., M.Com.

Dosen Pembimbing I

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Jalan Laksamana Yos Sudarso Kav 87

Sunter, Jakarta Utara

bernadine@kwikkiangie.ac.id

### ABSTRAK

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

*Tartlet Factory* adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner berupa kue *pie* susu khas Pontianak. Menawarkan kue *pie* yang dibuat secara *homemade* menggunakan bahan berkualitas tinggi, tanpa bahan pengawet. *Tartlet Factory* memiliki tempat produksi yang berlokasi di Jl. Nusantara 10 Blok D no. 10, Perumahan Nusantara, Sunter Agung, Jakarta Utara. Lokasi penjualan berada di Pasar MOI, *Mall Of Indonesia*, Jakarta Utara.

Visi *Tartlet Factory* adalah menjadi produsen kue *pie* yang dikenal dan digemari seluruh masyarakat Indonesia. Strategi pemasaran *Tartlet Factory* yaitu melakukan promosi di media sosial (*Instagram* dan *Website*), mengundang *food blogger*, dan memberikan diskon.

Dalam perhitungan proyeksi keuangan, angka penjualan *Tartlet Factory* dari tahun 2019 hingga 2023 selalu berada di atas *Break Event Point* (BEP). Perhitungan *Net Present Value* menunjukkan angka positif yaitu Rp487.687.720 dengan *Internal Rate of Return* sebesar 36,55%. Perhitungan *Payback Period Tartlet Factory* juga memenuhi batas kelayakan usaha yaitu 2 tahun 4 bulan sehingga bisnis ini layak untuk dijalankan.

### PENDAHULUAN



*Tartlet Factory* adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang menawarkan kue *pie* susu khas Pontianak yang dibuat secara *homemade* dengan bahan baku kualitas premium tanpa bahan pengawet. Visi usaha ini adalah menjadi produsen kue *pie* yang dikenal dan digemari seluruh masyarakat Indonesia. Misi yang dimiliki *Tartlet Factory* adalah:

1. Menyediakan *pie* tanpa bahan pengawet yang memiliki kualitas rasa, gizi, dan bentuk yang menarik
2. Memberikan layanan terbaik kepada *customer*
3. Melayani pasar lokal Indonesia sembari terus mengembangkan potensi untuk masuk ke pasar global
4. Mengadaptasi teknologi-teknologi pengolahan bahan pangan yang efektif bagi sistem produksi usaha
5. Menjalankan perusahaan dengan bijak agar menghasilkan keuntungan dan pertumbuhan yang akan menjamin kesuksesan bisnis
6. Menyesuaikan diri dengan *trend* pasar
7. Membangun citra merek yang baik di mata masyarakat
8. Menggunakan kemasan atau *packaging* yang menarik agar masyarakat tertarik

Berikut ini rincian kebutuhan dana yang dibutuhkan oleh *Tartlet Factory* dengan total sebesar Rp487.687.720:

1. Kas Awal	: Rp6.000.000
2. Peralatan	: Rp70.348.000
3. Perlengkapan	: Rp173.260.800
4. Biaya Sewa Outlet	: Rp84.000.000
5. Biaya Sewa Tempat Produksi	: Rp12.000.000
6. Bahan Baku	: Rp100.078.920
7. Cadangan Kas	: Rp42.000.000

### RRENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

Rencana alur pembelian di *Tartlet Factory* yaitu konsumen datang ke *outlet* penjualan *Tartlet Factory* di Pasar MOI untuk melihat-lihat produk *Tartlet Factory* dan melakukan pembelian. Adapun rencana pembelian dan penggunaan bahan baku *Tartlet Factory*, yaitu bagian produksi mendata kebutuhan baku dan melaporkan kepada *manager* untuk dilakukan pemesanan kepada pemasok.

Penggunaan teknologi dan peralatan sangat menunjang dan meningkatkan efisiensi dan efektivitas dari kegiatan operasional bisnis. Berikut adalah kebutuhan teknologi dan peralatan usaha yang digunakan oleh *Tartlet Factory*:

1. Sistem pemasaran melalui Internet  
Internet diperlukan dalam usaha *Tartlet Factory* untuk mempermudah dalam menerima pesanan secara *online*, mengelola media sosial *Tartlet Factory*, dan mengakses data pesanan.
2. Sistem penyimpanan *data base* pelanggan melalui *Handphone* dan *Notebook*  
*Handphone* dan *Notebook* digunakan untuk menerima pesanan, mengelola media sosial, dan menyimpan data pesanan hingga database pelanggan.
3. Sistem pembayaran melalui Mesin EDC (*Electronic Data Capture*)  
*Outlet Tartlet Factory* dilengkapi mesin pembayaran berupa mesin EDC untuk mempermudah pelanggan dalam melakukan pembayaran. Sehingga memberikan



alternatif pembayaran yang lain yaitu menggunakan kartu debit atau kredit selain pembayaran tunai.

#### 4. Sistem perhitungan penjualan melalui Mesin Kasir

Mesin kasir berguna untuk melakukan perhitungan total belanjaan pelanggan dan untuk menyimpan data penjualan usaha. Mesin kasir juga berguna untuk mencetak struk pembayaran sebagai bukti pembayaran bagi pelanggan.

#### 5. Penjualan melalui *Warming Show Case*

Pada *outlet Tartlet Factory* terdapat etalase penjualan berupa *warming show case* dimana etalase dilengkapi dengan mesin penghangat mengingat kue *pie Tartlet Factory* paling baik dikonsumsi dalam keadaan hangat. Ini juga untuk menjaga kualitas dari produk *Tartlet Factory* agar tetap renyah dan hangat saat dikonsumsi oleh pelanggan.

## STRATEGI BISNIS

### STRATEGI STP

#### 1. Segmentasi

- Segmentasi Geografis: Lokasi *Tartlet Factory* berada di dalam pusat perbelanjaan di daerah Kelapa Gading yaitu Mall Of Indonesia. Lokasi tersebut merupakan lokasi strategis karena berada di wilayah perkotaan yang dekat dengan pemukiman, sekolah-sekolah, dan perkantoran. Selain *outlet, Tartlet Factory* juga melayani pemesanan secara *online* dengan jangkauan distribusi dalam kota Jakarta. Konsumen *Tartlet Factory* juga dapat melakukan pemesanan melalui ojek *online* seperti *gofood* dan *grabfood*. Fokus segmentasi geografis *Tartlet Factory* adalah masyarakat kota Jakarta.
- Segmentasi Demografi: Target utama konsumen dari *Tartlet Factory* adalah masyarakat menengah atas dari suku, agama, ras, dan kebangsaan apapun.
- Segmentasi Psikografis: Masyarakat dengan gaya hidup praktis dan sehat (*healthy life style*) yang menyadari pentingnya kesehatan dan berusaha mengonsumsi makanan-makanan sehat dan bergizi tanpa bahan pengawet. Praktis karena produk *Tartlet Factory* merupakan kue berukuran kecil yang mudah dibawa berpergian sehingga produk *Tartlet Factory* juga cocok bagi masyarakat dengan mobilitas tinggi.
- Segmentasi Tingkah Laku: Masyarakat dengan loyalitas merek yang tinggi yang sering mengonsumsi kue *pie* (pengguna sedang).

#### 2. Targeting

*Tartlet Factory* memiliki target pasar seluruh masyarakat Jakarta dengan segala usia dan semua jenis kelamin, ras, agama, suku, dan kebangsaan. Masyarakat dari kalangan menengah hingga atas dengan gaya hidup sehat yang menyukai hal-hal praktis serta bermobilitas tinggi sangat sesuai dengan produk *Tartlet Factory*. Selain itu, masyarakat yang loyal pada suatu merek dan gemar mengonsumsi kue *pie* juga menjadi target pasar *Tartlet Factory*.

#### 3. Positioning

*Tartlet Factory* memposisikan diri sebagai toko kue *pie* yang di produksi secara *homemade* dengan menggunakan bahan baku berkualitas tinggi tanpa bahan pengawet sehingga menyehatkan dan bergizi.

### Strategi Marketing Mix



1. Product  
Produk yang ditawarkan adalah kue *pie* susu khas Pontianak yang dibuat dengan bahan premium tanpa bahan pengawet.
2. Price  
Harga yang ditawarkan adalah Rp8.000 per pcs.
3. Place  
Tempat usaha *Tartlet Factory* berada di Pasar MOI, *Mall Of Indonesia*, Jakarta Utara.
4. Promotion  
*Tartlet Factory* menggunakan media *online* sebagai atribut pemasaran dan mengundang *food blogger* serta memberikan diskon

## RENCANA ORGANISASI

*Tartlet Factory* akan mempekerjakan 9 orang karyawan dengan posisi: 1 manajer, 4 orang di bagian produksi dengan sistem *shifting*, 2 orang *staff* penjualan, dan 2 orang kurir. Kompensasi berupa gaji bulanan yang diberikan perusahaan kepada manajer yaitu sebesar Rp 6.000.000 per bulan. Sementara itu, untuk bagian produksi sebesar Rp5.000.000 per bulan, dan bagian penjualan Rp 4.000.000 per bulan berdasarkan pada ketentuan pemerintah setempat.

## RENCANA KEUANGAN

Sumber dana berasal dari modal sendiri sebesar Rp487.687.720. Penggunaan dana terdiri dari kas awal sebesar Rp6.000.000, perlengkapan Rp173.260.800, peralatan Rp70.348.000, biaya sewa *outlet* Rp84.000.000, biaya sewa tempat produksi Rp12.000.000, bahan baku Rp100.078.920, dan cadangan kas Rp42.000.000.

Nilai *Break Even Point* pada 2019 sebesar Rp973.475.899 yang mana lebih kecil dari penjualan yaitu sebesar Rp988.000.000. Nilai *Net Present Value* sebesar Rp335.245.731 dengan *Internal Rate of Return* sebesar 36,55%, dan *Payback Period* selama 2 tahun 4 bulan.

## RENCANA PENGENDALIAN RESIKO

1. Risiko harga bahan baku yang fluktuatif  
Harga bahan baku yang fluktuatif dapat menyebabkan peningkatan harga yang akan mempengaruhi tingkat penjualan dan tingkat *profit* usaha. Hal ini turut mempengaruhi jalannya operasional bisnis berupa pembayaran biaya gaji karyawan, biaya sewa *outlet*, dan biaya operasional lainnya.
2. Risiko perubahan selera pasar  
Selera pasar yang terus berubah merupakan ancaman terbesar yang tidak dapat dihindari oleh bisnis kuliner apapun.
3. Risiko sewa *outlet*  
Pihak pengembang *mall* yang tidak ingin melanjutkan kerja sama penyewaan *outlet* dengan pihak *Tartlet Factory* juga dapat mengancam kegiatan operasional bisnis.
4. Risiko sumber daya manusia  
Untuk memilih tenaga kerja yang dapat dipercaya untuk menjalankan kegiatan bisnis perlu memperhatikan beberapa aspek diantaranya kinerja tenaga kerja, kemampuan yang dimiliki, dan hubungan tenaga kerja dengan rekannya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengemukakan 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## DAFTAR PUSTAKA

### Buku Teks:

David, Fred R., Forest R. David (2015), *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts, and Cases*, Edisi 15, New Jersey: Pearson Education.

Dessler, Gary (2013), *Human Resource Management*, Edisi 13, Global Edition, Pearson Education.

Ebert, Ronald J., Ricky W. Griffin (2015), *Business Essentials*, Edisi 10, Global Edition, Pearson Education.

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

Heizer, Jay, Barry Render (2014), *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*, Edisi 11, Global Edition, Pearson Education.

Husnan, Suad, Suwarsono Muhammad (2014), *Studi Kelayakan Proyek*, Edisi 5, UPP STIM YKPN

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

Kotler, Philip, Kevin Keller (2014), *Marketing Management*, Edisi 15, Prentice Hall, Saddle River

### Peraturan Pemerintah:

Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan bagi Pekerja di Perusahaan*, Berita Negara RI Tahun 2016, Nomor 375. Kelapa Biro Hukum.





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.

Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 46 Tahun 2013 tentang PPh atas Penghasilan dari Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu*, Lembaran Negara RI Tahun 2013, Nomor 106. Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. Jakarta.

**Website:**

Badan Pusat Statistik 2017, Laju Pertumbuhan Penduduk Jakarta, diakses Desember 2017  
<https://jakarta.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/136>.

Badan Pusat Statistik 2017, Pengeluaran Rata-rata Masyarakat Indonesia, diakses Desember 2017, <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/937>

Databoks 2017, Pendapatan per Kapita, <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2017/02/06/2016-pendapatan-perkapita-indonesia-tumbuh-625-persen>

Kompas 2016, Perkembangan Jumlah Kunjungan Wisatawan Asing ke Indonesia, <http://ekonomi.kompas.com/read/2016/05/31/141922726/babak.baru.pengelolaan.wisata.danau.toba>, diakses Februari 2018

BI 2017. Laporan Inflasi, diakses Desember 2017.  
<http://www.bi.go.id/id/moneter/inflasi/data/Default.aspx>

JPP 2017. BPS: Triwulan III/2017, Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 7,04%, diakses November 2017. <https://jpp.go.id/ekonomi/industri/309115-bps-triwulan-iii-2017-industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-7-04-persen>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Cak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Mohamad, Ardyan (2013). Survei: Orang Indonesia Lebih Suka Jajan Daripada Masak Sendiri, diakses Desember 2017. <https://www.merdeka.com/uang/survei-orang-indonesia-lebih-suka-jajan-daripada-masak-sendiri.html>

Kontan 2017. Pajak Final UMKM Turun Menjadi 0,25%, diakses Desember 2017. <http://nasional.kontan.co.id/news/pajak-final-umkm-turun-menjadi-025>

Pertumbuhan Ekonomi Indonesia 2017. Indonesia-investments, diakses Desember 2017. <https://www.indonesia-investments.com/id/budaya/ekonomi/item177?>

Depkop 2017. Izin Usaha IUMK, diakses Desember 2017. <http://www.depkop.go.id/layanan-publik/izin-usaha-mikro-kecil-iumk/>

Artha, Yohana 2017. BI: Rata-rata Pertumbuhan Ekonomi Sebesar 5,05%, diakses Desember 2017. <https://economy.okezone.com/read/2017/12/28/20/1837067/bi-rata-rata-pertumbuhan-ekonomi-2017-sebesar-5-05>

Sutari, Tiara 2017. Bertemu Sandi, Menteri Hanif Pastikan UMP Jakarta 2018 Naik, diakses Januari 2018. <https://www.cnnindonesia.com/nasional/20171027133705-20-251581/bertemu-sandi-menteri-hanif-pastikan-ump-jakarta-2018-naik>

Khoiriyah, Ruisa 2017. UMP Diusulkan Naik 8,71%, diakses Januari 2018. <https://www.cnnindonesia.com/nasional/20171027133705-20-251581/bertemu-sandi-menteri-hanif-pastikan-ump-jakarta-2018-naik>

Cara Perhitungan Pajak Penghasilan Badan Usaha 2017. Jurnal, diakses Januari 2018. <https://www.jurnal.id/id/blog/2017/cara-perhitungan-pajak-penghasilan-badan-usaha>

Detik 2018. Suku Bunga Kredit BCA, diakses Februari 2018. <https://finance.detik.com/moneter/3657315/ini-daftar-bunga-kredit-bank-di-ri-rata->

rata-di-atas-10



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

**Jurnal:**

Wijaya Hari & Sirine, Hani, *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship-AJIE*,  
vol. 01, no. 03, September 2016

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.