

# RENCANA BISNIS

## PENDIRIAN USAHA RESTORAN

### *“EAT AND PLAY”*

## DI BSD CITY, TANGERANG SELATAN

Oleh:

Nama : Cindy Stephani

NIM : 78140408

Karya Akhir

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu 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

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**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**PENGESAHAN**

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN**  
**“EAT AND PLAY”**  
**DI BSD CITY, TANGERANG SELATAN**

**Diajukan Oleh**

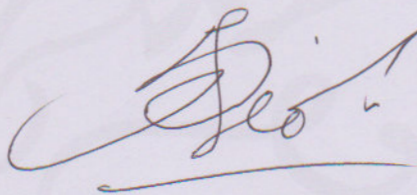
**Nama : Cindy Stephani**

**NIM : 78140408**

**Jakarta, 26 Februari 2018**

**Disetujui Oleh:**

**Pembimbing**



**(Leonardus Saiman, Drs., MSc.)**

**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA 2018**

**© 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

Cindy Stephani / 78140408 / 2018 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Restoran “*Eat and Play*” BSD City, Tangerang Selatan / Dosen Pembimbing: Leonardus Saiman, Drs., MSc.

Restoran *Eat and Play* adalah bisnis yang bergerak dalam bidang kuliner. Produk yang disajikan oleh restoran *Eat and Play* berupa makanan dan minuman seperti nasi, pasta, camilan, dan juga aneka minuman. Selain itu, restoran *Eat and Play* juga memberikan fasilitas tambahan yaitu berbagai macam permainan *board game*. Restoran *Eat and Play* memasarkan produknya dengan cara bekerja sama dengan *influencer*, menyebarkan brosur, memberikan sponsor, dan menggunakan brand ambassador. Restoran *Eat and Play* terletak di Ruko *Icon Business Park* blok M no. 18, Jalan Raya Cisauk, BSD City, Tangerang, Banten.

Restoran *Eat and Play* memiliki visi “Menjadi restoran yang menyajikan makanan dan minuman yang berkualitas dengan pelayanan yang cepat dan bersahabat dalam rangka memenuhi selera dan kepuasan pelanggan”. Misi dari restoran *Eat and Play*:

- Memberikan kepuasan terhadap pelanggan, pemilik, dan karyawan
- Membina hubungan baik dengan pelanggan, pemasok, dan karyawan
- Mengembangkan inovasi demi kelangsungan dan ketahanan perusahaan
- Mengembangkan hubungan yang saling menguntungkan dengan para pemasok
- Menyelenggarakan program-program kemanusiaan dan sosial dalam bentuk kegiatan filantropi

Persaingan adalah hal yang wajar dalam suatu bisnis. Dalam hal ini, pesaing restoran *Eat and Play* tidak begitu tinggi karena daerah sekitar lokasi restoran berdiri, belum ada tempat yang serupa dengan restoran *Eat and Play*. Walaupun begitu, restoran *Eat and Play* akan memberikan sajian makanan dan minuman yang berkualitas dengan harga yang kompetitif agar dapat menggapai target pasar utama yang dituju.

Sumber daya manusia adalah hal yang sangat dibutuhkan untuk jalannya suatu bisnis. Restoran *Eat and Play* memiliki 5 bagian dalam bisnisnya yaitu juru masak, asisten juru masak, pelayan, kasir, dan *office boy* yang berjumlah 14 orang.

Investasi awal yang dibutuhkan restoran *Eat and Play* sebesar Rp 918.774.700 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, begitupun dengan proforma arus kas dan neraca. Hasil analisis kelayakan usaha restoran *Eat and Play* membuktikan bahwa bisnis ini layak untuk dijalankan dilihat dari analisis *Break Even Point* yang menunjukkan bahwa penjualan yang dihasilkan lebih besar dari nilai BEP. Nilai NVP lebih besar dari nol yaitu sebesar Rp 621.956.821,18 dengan menggunakan tingkat suku bunga kredit sebesar 11,83%. Nilai IRR yang diperoleh adalah sebesar 38,93% lebih besar dari *Rate of Return* yang diharapkan yaitu sebesar 11,83%. Analisa *Payback Periode* yang menunjukkan pengembalian investasi ini selama 2 tahun 2 bulan.

Key words: restoran *Eat and Play*, *board game*, *Icon Business Park*.

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

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



**ABSTRACT**

Cindy Stephani / 78140408 / 2018 / Business Plan - Establishment of Restaurant “Eat and Play” in BSD City, Tangerang / Mentor: Leonardus Saiman, Drs., MSc.

Eat and Play restaurant is a business that run in culinary industry. The product served by Eat and Play restaurant are food and beverages, which is rice, pasta, snack, and with various kind of drinks. Beside that, Eat and Play restaurant also provides many kind of board game as an additional facility. Eat and Play restaurant market their product by working together with influencer, distributing brochures, sponsoring, and using brand ambassador. Eat and Play restaurant is located in Ruko Icon Business Park block M/18, Jalan Raya Cisauk, BSD City Tangerang, Banten.

Eat and Play restaurant has a vision of “Becoming a restaurant which serve the best food and beverage, fast and friendly are as follow target in order to meet customer’s demand and satisfaction”. Mission of Eat and Play restaurant:

1. Satisfaction to customer’s, owners, and employees
2. Maintaining good relationship with customer’s, suppliers, and employees
3. Developing innovation for the sake and sustainability of the company
4. Developing mutually beneficial relationship with suppliers
5. Organizing humanitarian and social programs in terms of philanthropic activities

Competition is a natural in business. In this case, competitor of restaurant Eat and Play are not many as there is no similar restaurant like Eat and Play in the surruounding area. In spite of having no similar competitor, Eat and Play restaurant will continue to serve the customer with its best price in order to reach the target market.

Human resources are undoubtedly essential in setting up a bussiness. Eat and Play restaurant has 5 main employee and they are chef, assistant chef, waiters, cashier, and office boy. The total employee inclusive thoses main employee are 14.

The first capital investment required by Eat and Play restaurant is in the amount of Rp 918.774.500 which will be used for the cost of buying equipment, raw materials, shop rental, deposit, and transportation. This initial investment is grant from parents.

There will be a lot of consideration to decide wheter a bussiness proposal is worth investing or not. Income statement, cash flow, and balance sheet for 5 years period starting from 2019 to 2023 will show a positive number and will always increase every. Result of feasibility analysis of break even point indicating that as a result the sale is greater than BEP value. The NPV value is greater than zero with the amount Rp 621.956.821,18 with the loan interest rate of 11,83%. The IRR value obtained is 38,93% greater than the expected Rate of Return with the precentage 11,83%. Analysis of Payback Period shows the return of this investment for 2 years 2 month.

Key words: restaurant Eat and Play, board game, Icon Business Park.

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa menuliskan sumbernya. Penyalinan tanpa izin IBIKKG. 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## KATA PENGANTAR

Pertama-tama, puji dan syukur diucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya, penulisan rencana bisnis ini dapat diselesaikan 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 dalam memberikan pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu, ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada Bapak/Ibu/Saudara:

1. Leonardus Saiman, Drs, MSc., selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan selama 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 selama ini.
4. Teman-teman jurusan Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis.
5. Bagian perpustakaan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu 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.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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

Jakarta, 26 Februari 2018

Penulis,

Cindy Stephani

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

JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. <i>De</i> Bisnis.....	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha .....	3
C. Besarnya Peluang Bisnis .....	3
D. Identitas Perusahaan.....	5
E. Kebutuhan Dana .....	7
BAB II GAMBARAN USAHA .....	8
A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan .....	8
B. Logo Usaha.....	11
C. Gambaran Sekilas Produk .....	12
D. Jenis dan Ukuran Usaha .....	14
E. Latar Belakang Pemilik, Alamat Perusahaan, dan Data Pendiri Perusahaan .....	17
F. Daftar Peralatan Operasional dan Peralatan Kantor yang dibutuhkan .....	19
G. Daftar Perlengkapan Operasional dan Perlengkapan Kantor yang dibutuhkan .....	21
H. Kebutuhan Bahan Baku.....	23
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PASAR .....	25
A. Tren dan Pertumbuhan Industri.....	25
B. Analisis Pesaing .....	26
C. Analisis <i>Politic, Economic, Social, Technology, Environment, Legal (PESTEL)</i> ...	27



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



D. Analisis Lima Kekuatan Persaingan Model Porter ( <i>Porter's Five Forces Business Model</i> ) .....	33
E. Analisis Posisi Dalam Persaingan .....	38
F. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses ( <i>Competitive Profile Matrix/CPM</i> ).....	39
G. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal ( <i>SWOT Matrix</i> ) .....	42
<b>BAB IV RENCANA OPERASIONAL</b> .....	45
A. Proses Operasi .....	45
B. Nama Pemasok .....	56
C. Deskripsi Rencana Operasi .....	59
D. Rencana Alur Jasa .....	64
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan .....	65
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha .....	67
G. <i>Lay Out</i> Bangunan Tempat Usaha .....	68
<b>BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN</b> .....	73
A. Rencana STP ( <i>Segmentation, Targeting, dan Positioning</i> ).....	73
B. Strategi Penetapan Harga .....	76
C. Distribusi .....	77
D. Promosi .....	78
E. Rencana Peramalan dan Penjualan .....	82
F. Pengendalian Pemasaran.....	84
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI</b> .....	87
A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan.....	87
B. Struktur Organisasi Perusahaan.....	89
C. Tugas Pokok dan Fungsi .....	90
D. Deskripsi Pekerjaan Kerja ( <i>Job Description</i> ).....	91
E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	93
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN</b> .....	96
A. Sumber dan Penggunaan Dana.....	96
B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan .....	96
C. Biaya Pemasaran Tahunan .....	97
D. Biaya Tenaga Kerja.....	99

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





E. Biaya Penyusutan .....	99
F. Biaya Pemeliharaan .....	102
G. Biaya Sewa Tempat.....	102
H. Biaya Utilitas.....	102
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	106
J. Biaya Bahan Baku .....	107
K. Biaya Lain-lain.....	107
L. Proyeksi Keuangan .....	108
M. Analisis Kelayakan Usaha.....	114
N. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha.....	119
<b>BAB VIII PENGENDALIAN RESIKO .....</b>	<b>120</b>
A. Jenis-jenis Resiko yang diperkirakan Muncul .....	120
B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Resiko Bisnis yang Dihadapi .....	121
C. Rencana Pengendalian Resiko.....	122
<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF .....</b>	<b>124</b>
A. Ringkasan Kegiatan Usaha .....	124
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>129</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>132</b>

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

## DAFTAR TABEL

Tabel	1 Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan Tahun 2012-2016 .....	4
Tabel	2 Kebutuhan Dana Restoran <i>Eat and Play</i> (dalam Rupiah) .....	7
Tabel	3.1 Menu Restoran <i>Eat and Play</i> .....	14
Tabel	3.2 Kriteria UMKM di Indonesia .....	15
Tabel	3.3 Daftar Kebutuhan Peralatan .....	20
Tabel	3.4 Daftar Kebutuhan Perlengkapan.....	21
Tabel	3.5 Daftar Kebutuhan Bahan Baku.....	23
Tabel	4.1 <i>Competitive Profile Matrix</i> (CPM).....	40
Tabel	4.2 <i>SWOT Matrix</i> Restoran <i>Eat and Play</i> .....	44
Tabel	4.1 Proses Produksi Restoran <i>Eat and Play</i> .....	48
Tabel	4.2 <i>Time Schedule</i> Rencana Operasi Restoran <i>Eat and Play</i> .....	63
Tabel	5.1 <i>Ratecard Influencer</i> (dalam Rupiah) .....	80
Tabel	5.2 Biaya Sponsor Restoran <i>Eat and Play</i> (dalam Rupiah) .....	80
Tabel	5.3 Biaya Pembuatan Banner Restoran <i>Eat and Play</i> (dalam Rupiah.....)	81
Tabel	5.4 Biaya Diskon Restoran <i>Eat and Play</i> (dalam Rupiah) .....	81
Tabel	5.5 Biaya <i>Brand Ambassador</i> Restoran <i>Eat and Play</i> (dalam Rupiah).....	82
Tabel	5.6 Proyeksi Penjualan Bulan Januari 2019 Restoran <i>Eat and Play</i> (dalam Unit)..	82

© Hak cipta milik IBI KKI (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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 5.7	Proyeksi Penjualan Tahun 2019-2023 (dalam Unit) .....	83
Tabel 5.8	Anggaran Penjualan Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah .....	83
Tabel 5.9	Rencana Jumlah Kebutuhan Tenaga Kerja.....	87
Tabel 5.10	Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2019 (dalam Rupiah).....	94
Tabel 5.11	Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Tahun 2022 (dalam Rupiah).....	95
Tabel 5.12	Kebutuhan Dana Awal Restoran <i>Eat and Play</i> (dalam Rupiah) .....	96
Tabel 5.13	Proyeksi Ramalan Penjualan Restoran <i>Eat and Play</i> Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah).....	97
Tabel 5.14	Biaya Pemasaran Restoran <i>Eat and Play</i> Tahun 2019-2021 (dalam Rupiah)...	98
Tabel 5.15	Biaya Pemasaran Restoran <i>Eat and Play</i> Tahun 2022-2023 (dalam Rupiah)...	98
Tabel 5.16	Proyeksi Biaya Pemasaran Restoran <i>Eat and Play</i> Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah).....	99
Tabel 5.17	Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Restoran <i>Eat and Play</i> Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah).....	99
Tabel 5.18	Biaya Penyusutan Peralatan Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah).....	101
Tabel 5.19	Biaya Penyusutan Gedung Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah) .....	101
Tabel 5.20	Biaya Penyusutan Sepeda Motor Tahun 2019-2028 (dalam Rupiah) .....	101
Tabel 5.21	Biaya Pemeliharaan Restoran <i>Eat and Play</i> Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah) .....	102
Tabel 5.22	Biaya Listrik Tahun 2019 (dalam Rupiah).....	104



Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Listrik Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah)

..... 105

Tabel 7.13 Proyeksi Biaya Air Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah)

..... 105

Tabel 7.14 Proyeksi Biaya Internet Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah)

..... 105

Tabel 7.15 Proyeksi Biaya Telepon Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah)

..... 106

Tabel 7.16 Proyeksi Biaya Perlengkapan Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah) .....

107

Tabel 7.17 Proyeksi Biaya Bahan Baku Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah).....

107

Tabel 7.18 Laporan Laba Rugi Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah)

..... 109

Tabel 7.19 Laporan Arus Kas Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah)

..... 111

Tabel 7.20 Proyeksi Neraca Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah) ..

113

Tabel 7.21 Perhitungan Analisis *Break Even Point* (BEP) Restoran *Eat and Play* Tahun

2019-2023 (dalam Rupiah)..... 114

Tabel 7.22 *Net Present Value* (NPV) Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam

Rupiah) ..... 116

Tabel 7.23 Analisis *Internal Rate of Return* Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam

Rupiah) ..... 117

© Hakcipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Ditaring 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.



Tabel 7.24 Analisa *Payback Periode* Restoran *Eat and Play* Tahun 2019-2023 (dalam Rupiah) ..... 119

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Tabel 7.25 Kesimpulan Kelayakan Investasi Restoran *Eat and Play* ..... 119

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

1. Ditaring 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 GAMBAR

	Gambar 2.1 Logo Restoran <i>Eat and Play</i> .....	11
	Gambar 3.1 Jumlah Penggunaan Internet dan Sosial Media di Indonesia .....	31
	Gambar 3.2 <i>Porter's Five Forces Model</i> (Model Lima Kekuatan Porter).....	34
	Gambar 4.1 Proses Operasi Restoran <i>Eat and Play</i> .....	46
	Gambar 4.2 Lokasi Restoran <i>Eat and Play</i> .....	60
	Gambar 4.3 Alur Produk dan Layanan Restoran <i>Eat and Play</i> .....	64
	Gambar 4.4 Alur Pembelian Bahan Baku Melalui Telepon.....	66
	Gambar 4.5 Alur Pembelian Bahan Baku Langsung ke Tempat Pemasok .....	67
	Gambar 4.6 <i>Lay Out</i> Lantai 1 Restoran <i>Eat and Play</i> .....	70
	Gambar 4.7 <i>Lay Out</i> Lantai 2 Restoran <i>Eat and Play</i> .....	72
	Gambar 6.1 Struktur Organisasi Restoran <i>Eat and Play</i> .....	90

© Hak cipta dan milik IBI KKG (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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Rincian Biaya Air per Bulan.....	134
Lampiran 2 Rincian Ramalan Penjualan Menu Nasi Restoran <i>Eat and Play</i> Selama 1 Tahun (dalam Unit).....	135
Lampiran 3 Rincian Ramalan Penjualan Menu Pasta Restoran <i>Eat and Play</i> Selama 1 Tahun (dalam Unit).....	136
Lampiran 4 Rincian Ramalan Penjualan Menu Camilan Restoran <i>Eat and Play</i> Selama 1 Tahun (dalam Unit).....	136
Lampiran 5 Rincian Ramalan Penjualan Menu Minuman Restoran <i>Eat and Play</i> Selama 1 Tahun (dalam Unit).....	137
Lampiran 6 Calon <i>Influencer</i> Restoran <i>Eat and Play</i> .....	138
Lampiran 7 Daftar Harga Listrik per Golongan .....	140
Lampiran 8 Laporan Inflasi Bank Indonesia .....	141

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

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