

RENCANA BISNIS

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

PENDIRIAN BISNIS FOOD TRUCK “CHEESE POTATOLA” DI SUNTER JAKARTA UTARA

Oleh:

Nama: Eveline Novianto

NIM: 74120264

Business Plan

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Adiministrasi Bisnis



INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
APRIL 2017

- 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

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS

PENDIRIAN BISNIS FOOD TRUCK

“CHEESE POTATOLA”

DI SUNTER JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh:

Nama: Eveline Novianto

NIM: 74120264

Jakarta, April 2017

Disetujui Oleh :

Pembimbing,



(Drs. Brastoro, M.M)

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

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 waair 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

JAKARTA 2017

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia dan berkatNya yang selalu menyertai dalam penulisan *Business Plan* hingga *Business Plan* ini dapat dengan baik terialis. Penulisan *Business Plan* ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Administrasi Bisnis, Jurusan Ilmu Administrasi, Institut Bisnis dan Informatika kwik kian Gie .

Penulis pun menyadari bahwa laporan *Business Plan* ini hanya dapat terselesaikan bukan karena hasil kerja Penulis sendiri, melainkan adanya dorongan dari berbagai pihak.

Oleh karena itu penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bpk. Drs. Brastoro, M.M selaku sebagai dosen pembimbing saat menulis laporan *Business Plan* yang telah rela mengorbankan waktu dan tenaga dalam membimbing dari awal proses bimbingan sampai pembuatan laporan ini.
2. Para Dosen Institut Bisnis dan Informatika kwik kian Gie yang telah memberikan bimbingan berupa ilmu selama perkuliahan.
3. Seluruh anggota keluarga penulis, Mama, Papa, Opa, Oma, Veronica.N, Nicodemus yang telah memberikan dukungan doa serta semangat kepada penulis selama proses penulisan laporan *Business Plan* ini,
4. Terima kasih kepada teman hidup saya Andre Supardi yang selalu membantu dan memberikan dukungan doa kepada penulis.
5. Terima kasih kepada teman-teman seangkatan dan seperjuangan Ilmu Administrasi Bisnis yang telah membantu menyelesaikan laporan *Business Plan* ini.
6. Terima kasih kepada teman-teman komsel bisma 1 yang telah mendukung doa agar penulis dapat menyelesaikan laporan *Business Plan* ini.

7. Pihak-pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu,yang telah membantu penulis dalam proses pembuatan laporan *Business Plan* ini.

Dengan segala kerendaha hati,penulis menyadari adanya keterbatasan dan kelemahan dalam *Business Plan* ini. Yang masih jauh dari sempurna dan tidak terlepas dari berbagai kekurangan dan kesalahan.

Akhir kata, semoga *Business Plan* ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 **Hak cipta milik IBIKKG (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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Jakarta, April 2017

Eveline Novianto

DAFTAR ISI

<p style="color: #000080; font-weight: bold; font-size: 1.5em; margin-bottom: 0;">© Hak Cipta milik BIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p style="font-size: 0.8em; margin-top: 0;">Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p style="margin-top: 10px;">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 BIKKG.</p> <p style="margin-top: 10px;">2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">JUDUL</td> <td style="width: 80%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: right;">i</td> </tr> <tr> <td>PENGESAHAN</td> <td></td> <td style="text-align: right;">ii</td> </tr> <tr> <td>KATA PENGANTAR</td> <td></td> <td style="text-align: right;">iii</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR ISI</td> <td></td> <td style="text-align: right;">v</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR TABEL</td> <td></td> <td style="text-align: right;">vi</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR GAMBAR</td> <td></td> <td style="text-align: right;">vii</td> </tr> <tr> <td>DAFTAR LAMPIRAN</td> <td></td> <td style="text-align: right;">121</td> </tr> <tr> <td>BAB I PENDAHULUAN</td> <td></td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis</td> <td></td> <td style="text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">B. Tujuan dan Bidang Usaha</td> <td></td> <td style="text-align: right;">3</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">C. Besarnya Peluang Usaha</td> <td></td> <td style="text-align: right;">4</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">D. Identitas Perusahaan</td> <td></td> <td style="text-align: right;">6</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">E. Kebutuhan Dana</td> <td></td> <td style="text-align: right;">7</td> </tr> <tr> <td>BAB II GAMBARAN USAHA</td> <td></td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan</td> <td></td> <td style="text-align: right;">8</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">B. Logo Perusahaan</td> <td></td> <td style="text-align: right;">9</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">C. Gambaran Sekilas Produk dan Jasa</td> <td></td> <td style="text-align: right;">9</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">D. Jenis dan Ukuran Usaha</td> <td></td> <td style="text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">E. Latar Belakang Pemilik Usaha</td> <td></td> <td style="text-align: right;">13</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">F. Peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang Dibutuhkan</td> <td></td> <td style="text-align: right;">14</td> </tr> </table>	JUDUL		i	PENGESAHAN		ii	KATA PENGANTAR		iii	DAFTAR ISI		v	DAFTAR TABEL		vi	DAFTAR GAMBAR		vii	DAFTAR LAMPIRAN		121	BAB I PENDAHULUAN		1	A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis		1	B. Tujuan dan Bidang Usaha		3	C. Besarnya Peluang Usaha		4	D. Identitas Perusahaan		6	E. Kebutuhan Dana		7	BAB II GAMBARAN USAHA		8	A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan		8	B. Logo Perusahaan		9	C. Gambaran Sekilas Produk dan Jasa		9	D. Jenis dan Ukuran Usaha		10	E. Latar Belakang Pemilik Usaha		13	F. Peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang Dibutuhkan		14
JUDUL		i																																																											
PENGESAHAN		ii																																																											
KATA PENGANTAR		iii																																																											
DAFTAR ISI		v																																																											
DAFTAR TABEL		vi																																																											
DAFTAR GAMBAR		vii																																																											
DAFTAR LAMPIRAN		121																																																											
BAB I PENDAHULUAN		1																																																											
A. Rumusan Konsep / Ide Bisnis		1																																																											
B. Tujuan dan Bidang Usaha		3																																																											
C. Besarnya Peluang Usaha		4																																																											
D. Identitas Perusahaan		6																																																											
E. Kebutuhan Dana		7																																																											
BAB II GAMBARAN USAHA		8																																																											
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan		8																																																											
B. Logo Perusahaan		9																																																											
C. Gambaran Sekilas Produk dan Jasa		9																																																											
D. Jenis dan Ukuran Usaha		10																																																											
E. Latar Belakang Pemilik Usaha		13																																																											
F. Peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang Dibutuhkan		14																																																											



BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	18
A. Trend dan Pertumbuhan Industri	19
B. Analisis Pesaing Sejati / Langsung	20
C. Analisis PESTEL	22
D. Porter Five Forces Analysis	25
E. Analisis Posisi dalam Persaingan	30
F. Analisis Competitive Profile Matrix	31
G. Analisis Industri dan Pengembangan Strategi	33
H. Analisis SWOT	34
BAB IV RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN	39
A. Fasilitas Operasional	39
B. Proses Operasi Produk	39
C. Nama Pemasok	43
D. Deskripsi Rencana Operasi	45
E. Pengendalian Persediaan	48
F. Alur Jasa	49
G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	53
H. Lay-Out Food Truck Cheese Potatola	55
BAB V RENCANA STRATEGI PEMASARAN	56
A. Rencana STP (Segmenting, Targeting dan Positioning)	56
B. Strategi Penetapan Harga (Pricing)	58
C. Distribusi	60

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,
 - 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.



D. Promosi	63
E. Gambaran Pasar	64
F. Peluang Strategi	65
G. Ramalan Pendapatan dan Anggaran Penjualan	65
BAB VI RENCANA ORGANISASI	71
A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan	71
B. Struktur Organisasi Perusahaan	73
C. Tugas Pokok dan Fungsi Uraian Pekerjaan	74
D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	75
BAB VII RENCANA KEUANGAN	78
A. Sumber dan Penggunaan Dana	78
B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan	79
C. Biaya Pemasaran Tahunan	79
D. Biaya Tenaga Kerja	80
E. Biaya Penyusutan Peralatan	82
F. Biaya Sewa Stand	83
G. Biaya Utilitas	83
H. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	86
I. Biaya Bahan Baku	90
J. Proyeksi Keuangan	92
K. Analisis Kelayakan Usaha	100
L. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha	109
BAB VIII PENGENDALIAN RISIKO	110

H. 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 IBKKG.

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



A. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Risiko Bisnis	110
B. Rencana Pengendalian Risiko	112
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF	113
DAFTAR PUSTAKA	119
LAMPIRAN	121

Hak Cipta milik IBKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Bilarang 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 IBKKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



DAFTAR TABEL

Tabel 2.2 Daftar Peralatan <i>Cheese Potatola</i>	15
Tabel 2.3 Daftar Perlengkapan <i>Cheese Potatola</i>	16
Tabel 2.4 Perlengkapan Elektronik <i>Cheese Potatola</i>	16
Tabel 2.5 Daftar Bahan baku <i>Cheese Potatola</i>	17
Tabel 3.1 Pertumbuhan kuliner <i>Food Truck</i> di Jakarta	19
Tabel 3.3 Siklus Hidup Produk	30
Tabel 3.3 Tabel Competitive Profile Matrix	33
Tabel 3.5 Matriks SWOT <i>Cheese Potatola</i>	36
Tabel 3.3 Siklus Hidup Produk	30
Tabel 4.2 Time Schedule Kegiatan Operasional <i>Cheese Potatola</i>	47
Tabel 5.1 Daftar Harga Produk <i>Cheese Potatola</i>	60
Tabel 5.3 Ramalan Penjualan dalam Bulan Januari <i>Cheese Potatola</i>	66
Tabel 5.4 Ramalan Penjualan dalam satu bulan <i>Cheese Potatola</i>	67
Tabel 5.5 Ramalan Penjualan <i>Cheese Potatola</i> 2018	68
Tabel 5.6 Ramalan Penjualan <i>Cheese Potatola</i> 2018 -2022	68
Tabel 6.1 Daftar Tenaga Kerja <i>Cheese Potatola</i>	71
Tabel 6.3 Gaji Karyawan dan THR <i>Cheese Potatola</i>	76
Tabel 6.4 Gaji Karyawan dan THR <i>Cheese potatola</i> tahun 2018-2022	76



Tabel 7.1 Kebutuhan Dana <i>Cheese Potatola</i>	78
Tabel 7.2 Anggaran Penjualan <i>Cheese Potatola</i>	79
Tabel 7.3 Biaya Pemasaran <i>Cheese Potatola</i> Tahun 2018-2022	80
Tabel 7.4 Gaji Pokok Karyawan dan THR <i>Cheese Potatola</i> Tahun 2018	81
Tabel 7.5 Gaji Pokok Karyawan dan THR <i>Cheese Potatola</i> Tahun 2018-2022	82
Tabel 7.6 Proyeksi Penyusutan Peralatan <i>Cheese Potatola</i> Tahun 2018-2022	82
Tabel 7.7 Biaya Sewa Tempat Tahun 2018 – 2022	83
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Air Selama 5 Tahun	84
Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Telepon Selama 5 Tahun	85
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Internet Selama 5 Tahun	85
Tabel 7.11 Proyeksi Biaya Listrik Selama 5 Tahun	86
Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Utilitas Selama 5 Tahun	86
Tabel 7.13 Peralatan Dapur <i>Cheese Potatola</i>	87
Tabel 7.14 Peralatan Elektronik <i>Cheese Potatola</i>	88
Tabel 7.15 Perlengkapan <i>Cheese Potatola</i>	89
Tabel 7.16 Proyeksi Biaya Perlengkapan Selama 5 Tahun	90
Tabel 7.17 Bahan Baku <i>Cheese Potatola</i>	91
Tabel 7.18 Proyeksi Biaya Bahan Baku Selama 5 Tahun	91
Tabel 7.19 Laporan Laba Rugi <i>Cheese Potatola</i> Tahun 2018 – 2022	93

(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,

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Tabel 7.20 Laporan Arus Kas <i>Cheese Potatola</i> Tahun 2018– 2022	96
Tabel 7.21 Laporan Neraca <i>Cheese Potatola</i> Tahun 2017 – 2022	99
Tabel 7.22 Perhitungan <i>Break Even Point</i> (BEP)	101
Tabel 7.23 Perhitungan Arus Kas Bersih (NCF)	103
Tabel 7.24 Perhitungan <i>Net Present Value</i> (NPV)	104
Tabel 7.25 Perhitungan <i>Internal Rate of Return</i> (IRR)	106
Tabel 7.26 Perhitungan <i>Payback Period</i>	108
Tabel 7.27 Ringkasan Analisis kelayakan Usaha	109
Tabel 7.28 Kesimpulan Kelayakan Usaha	118

DAFTAR GAMBAR

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

Gambar 2.1 Logo Usaha	9
Gambar 3.1 Pertumbuhan kuliner Food Truck di Jakarta	19
Gambar 3.2 Five Forces Model of Competition	26
Gambar 3.3 Siklus Hidup Produk	30
Gambar 4.1 Proses Produksi	40
Gambar 4.3 Proses Pemesanan bahan baku	51
Gambar 4.4 Proses Pelayanaan penjualan cheese potatola	52
Gambar 4.5 gambar Deep fyer	54
Gambar 4.6 gambar Plytron lemari pendingin	54
Gambar 4.7 Lay Out Tempat Usaha	55
Gambar 5.2 Alur distribusi	62
Gambar 6.2 Struktur Organisasi	74

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- Ha Cipta Dindung 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.