



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

RENCANA PENDIRIAN BISNIS CAFE “FRU-FEE” DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Oleh:

Nama: Ricky Gunajie

NIM: 70130222

RENCANA BISNIS

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

MEI 2017



© 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

PENGESAHAN

RENCANA PENDIRIAN BISNIS CAFE
“CAFÉ FRU-FEE”
DI JAKARTA

Diajukan Oleh:

Nama: Ricky Gunajie

NIM: 70130222

Jakarta, 8 Februari 2017

Disetujui oleh:

Pembimbing

(Bpk. Dr. Tony Sitinjak, MM)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2017

KATA PENGANTAR

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Penulis mengucapkan puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas hikmat, berkat, dan anugerah – Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini dengan baik, lancar, dan tepat waktu. Penyusunan rencana bisnis ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana administrasi bisnis dengan program studi administrasi bisnis dan konsentrasi Bisnis Internasional dari Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa proses penyusunan rencana bisnis ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih secara khusus kepada:

1. Bapak Tony Sitinjak selaku dosen pemimpin yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan dalam proses penyelesaian rencana bisnis ini.
2. Seluruh dosen dari Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie atas semua ilmu, saran, dan motivasi yang telah diberikan.
3. Papa, Mama dan Adik yang telah senantiasa memberikan dukungan dan doa kepada penulis sampai saat ini, serta seluruh keluarga besar penulis yang tidak dapat disebutkan satu per satu.
4. Teman-teman seperjuangan dari Jambi, Andre Krisnanto, Kevin Hendryanto, Albert Fernando, Christian, dan Didi Supriyadi yang sudah menjadi sahabat terbaik bagi penulis, atas seluruh dukungan dan doa dalam proses penulisan rencana bisnis ini.

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



5. Teman-teman seperjuangan yang berasal dari kampus lain yang sudah menjadi sahabat baik penulis, atas dukungan dan doa dalam penyelesaian penulisan rencana bisnis ini.
6. Seluruh teman seperjuangan, khususnya jurusan Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.
7. Pihak – pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.

Semoga tugas akhir rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat untuk berbagai pihak, khususnya bagi penulis dan pembaca pada umumnya, walaupun penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih jauh dari kata sempurna.

Jakarta, 2 Mei 2017

Penulis,

Ricky Gunajie

(C) **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,
 - 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.

- 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.

DAFTAR ISI

C HALAMAN JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Ide Bisnis.....	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha	2
C. Besarnya Peluang Usaha	3
D. Identitas Perusahaan.....	5
E. Besarnya Kebutuhan dan Rincian Penggunaan Modal / Dana.....	6
BAB II GAMBARAN USAHA	
A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan	7
1. Visi	7
2. Misi	8
3. Tujuan Perusahaan	9
B. Logo Usaha	10
C. Gambaran Sekilas Produk dan atau Jasa	11
D. Jenis dan Ukuran Usaha	13
E. Latar Belakang Pemilik dan Alamat Perusahaan	14
F. Peralatan yang Dibutuhkan	15
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie	v

- 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.

(C) Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	G. Perlengkapan yang dibutuhkan 18 H. Kebutuhan Bahan Baku 19
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	
	A. Trend dan Pertumbuhan Industri 20 B. Analisis Pesaing 24 C. Analisis PESTEL 27 D. Analisis Pesaing : 5 kekuatan persaingan model PORTER 30 E. Analisis Posisi Dalam Persaingan 33 F. Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses 36 G. Analisis SWOT 39
BAB IV RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN	
	A. Proses Operasi 43 B. Nama Pemasok 47 C. Deskripsi Rencana Operasi 47 D. Rencana Alur Jasa 52 E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan 55 F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan usaha 57 G. Rencana Bangunan Tempat Usaha 59
BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN	
	A. STP(segmentation, Targeting, Positioning) 60 <ol style="list-style-type: none"> a. Rencana Segmentasi 60 b. Rencana Target 62



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.

(C) Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	c. Rencana Posisi	63
	B. Penetapan Harga.....	64
	C. Distribusi.....	72
	D. Promosi	72
	E. Rencana dan Ramalan Penjualan	74
	F. Pengendalian Pemasaran	82
	G. People (Orang)	83
	H. Process (proses).....	83
	I. Physical Evidence (Bukti Fisik).....	83
BAB VI RENCANA ORGANISASI		
	A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan	84
	B. Struktur Organisasi Perusahaan	85
	C. Uraian Kerja Tiap Bagian	86
	D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	88
BAB VII RENCANA KEUANGAN		
	A. Sumber dan Penggunaan Dana.....	92
	B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan	93
	C. Biaya Pemasaran Tahunan	94
	D. Biaya Administrasi dan Umum	94
	E. Biaya Tenaga Kerja.....	95
	F. Biaya Penyusutan Peralatan	95
	G. Biaya Pemeliharaan.....	102
	H. Biaya Sewa Gedung/ Bangunan.....	103



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.

(C)

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	
I. Biaya Utilitas.....	103
J. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	104
K. Proyeksi Keuangan untuk 5 Tahun	107
a. Proyeksi Laporan Laba Rugi.....	107
b. Proyeksi Laporan Arus Kas	109
c. Proyeksi Neraca	110
L. Analisis Kelayakan Usaha.....	111
a. Analisis Break Event Point	111
b. Net Present Value.....	113
c. Internal Rate of Return.....	114
d. Payback Period.....	116
M. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha.....	117

BAB VIII PENGENDALIAN RESIKO

A. Evaluasi Kelemahan dan Resiko Bisnis	118
B. Evaluasi dan Pengendalian Resiko Bisnis yang dihadapi	119

BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF

DAFTAR PUSTAKA	124
LAMPIRAN	126

DAFTAR TABEL	
C ek Hak Cipta muda I nstitut Bisnis dan Informatika Kwik Kian (Interim) 4
..... 6	Tabel 1.2 rincian penggunaan Modal café <i>fru-fee</i>
..... 16	Tabel 2.1 Peralatan dapur café <i>fru-fee</i>
..... 17	Tabel 2.2 daftar peralatan café <i>fru-fee</i>
..... 19	Tabel 2.3 daftar perlengkapan café <i>fru-fee</i>
..... 20	Tabel 2.4 kebutuhan bahan baku café <i>fru-fee</i>
..... 26	Tabel 3.1 pesaing-pesaing café <i>fru-fee</i>
..... 33	Tabel 3.2 5 force's Porter model bisnis café <i>fru-fee</i>
..... 36	Tabel 3.3 Competitive Profil Matrix café <i>fru-fee</i>
..... 42	Tabel 3.4 tabel analisis SWOT matrix café <i>fru-fee</i>
..... 43	Tabel 4.1 Proses produksi café <i>fru-fee</i>
..... 52	Tabel 4.2 jadwal rencana kegiatan operasional café <i>fru-fee</i>
..... 62	Tabel 5.1 segmentasi demografis café <i>fru-fee</i>
..... 67	Tabel 5.2 harga pokok produk <i>fru-fee</i> alpukat.....
..... 67	Tabel 5.3 harga pokok produk <i>fru-fee</i> pisang
..... 67	Tabel 5.4 harga pokok produk <i>fru-fee</i> melon.....
..... 68	Tabel 5.5 harga pokok produk <i>fru-fee</i> tomat.....

- 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.

Tabel 5.6 harga pokok produk <i>fru-fee</i> jambu biji	68
Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	
Tabel 5.7 harga pokok produk <i>fru-fee</i> mangga	68
Tabel 5.8 harga pokok produk <i>fru-fee</i> café latte	69
Tabel 5.9 harga pokok produk <i>fru-fee</i> cappuccino.....	69
Tabel 5.10 harga pokok produk <i>fru-fee</i> espresso	69
Tabel 5.11 harga pokok produk <i>fru-fee</i> air.....	70
Tabel 5.12 harga pokok produk <i>fru-fee</i> jele	70
Tabel 5.13 harga pokok produk <i>fru-fee</i> es krim topping buah	70
Tabel 5.14 harga pokok produk <i>fru-fee</i> salad buah.....	71
Tabel 5.15 rencana ilustrasi penetapan harga	71
Tabel 5.16 proyeksi penjualan produk <i>fru-fee</i> april 2017 sampai desember 2021	75
Tabel 5.17 proyeksi penjualan produk kopi april 2017 sampai desember 2021	75
Tabel 5.18 proyeksi penjualan produk air april 2017 sampai desember 2021	76
Tabel 5.19 proyeksi penjualan produk jele april 2017 sampai desember 2021	76
Tabel 5.20 proyeksi penjualan produk es krim april 2017 sampai desember 2021	77
Tabel 5.21 proyeksi penjualan produk salad buah april 2017 sampai desember 2021	77
Tabel 5.22 proyeksi pendapatan <i>fru-fee</i> april 2017 sampai desember 2021	78
Tabel 5.23 proyeksi pendapatan kopi april 2017 sampai desember 2021	79

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.

Tabel 5.24 proyeksi pendapatan air april 2017 sampai desember 2021	79
(C)	
Tabel 5.25 proyeksi pendapatan jele april 2017 sampai desember 2021	80
Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	
Tabel 5.26 proyeksi pendapatan es krim april 2017 sampai desember	80
Tabel 5.27 proyeksi pendapatan salad buah april 2017 sampai desember.....	81
Tabel 5.28 total proyeksi penjualan menu café <i>fru-fee</i> april 2017 sampai desember 2021.....	81
Tabel 6.1 rencana kebutuhan tenaga kerja café <i>fru-fee</i>	84
Tabel 6.2 rencana perhitungan balas jasa karyawan café <i>fru-fee</i> tahun 2017	90
Tabel 6.3 rencana perhitungan balas jasa karyawan café <i>fru-fee</i> tahun 2018	90
Tabel 6.4 rencana perhitungan balas jasa karyawan café <i>fru-fee</i> tahun 2019	90
Tabel 6.5 rencana perhitungan balas jasa karyawan café <i>fru-fee</i> tahun 2020	91
Tabel 6.6 rencana perhitungan balas jasa karyawan café <i>fru-fee</i> tahun 2021	91
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie	
Tabel 7.1 rencana penggunaan dana café <i>fru-fee</i>	93
Tabel 7.2 proyeksi penjualan dari tahun 2017 sampai 2021	93
Tabel 7.3 biaya pemasaran 2017 sampai 2021.....	94
Tabel 7.4 biaya administrasi bank café <i>fru-fee</i>	95
Tabel 7.5 biaya tenaga kerja tahun 2017 sampai 2021	95
Tabel 7.6 proyeksi biaya penyusutan meja café.....	96
Tabel 7.7 proyeksi biaya penyusutan meja kayu	97

- 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.



- 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.

Tabel 7.8 proyeksi biaya penyusutan speaker	97
Tabel 7.9 proyeksi biaya penyusutan mesin kasir	97
Tabel 7.10 proyeksi biaya penyusutan meja kasir	98
Tabel 7.11 proyeksi biaya penyusutan tv	98
Tabel 7.12 total penyusutan kelompok 1	98
Tabel 7.13 proyeksi biaya penyusutan meja stainless.....	99
Tabel 7.14 proyeksi biaya penyusutan kulkas.....	99
Tabel 7.15 proyeksi biaya penyusutan blender	100
Tabel 7.16 proyeksi biaya penyusutan coffee maker	100
Tabel 7.17 proyeksi biaya penyusutan dispenser	101
Tabel 7.18 proyeksi biaya penyusutan ac	101
Tabel 7.19 total penyusutan kelompok 2	102
Tabel 7.20 proyeksi biaya pemeliharaan café <i>fru-fee</i>	102
Tabel 7.21 proyeksi biaya sewa gedung tahun 2017 sampai 2021	103
Tabel 7.22 proyeksi biaya utilitas café <i>fru-fee</i>	104
Tabel 7.23 peralatan dapur café <i>fru-fee</i>	105
Tabel 7.24 peralatan café <i>fru-fee</i>	106
Tabel 7.25 daftar perlengkapan café <i>fru-fee</i>	107
Tabel 7.26 proyeksi laba rugi café <i>fru-fee</i>	109

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 7.27 proyeksi laporan arus kas café <i>fru-fee</i>	110
(C) Tabel 7.28 proyeksi neraca café <i>fru-fee</i>	111
Tabel 7.29 proyeksi BEP café <i>fru-fee</i>	113
Tabel 7.30 proyeksi NPV positif café <i>fru-fee</i>	114
Tabel 7.31 proyeksi NPV negative café <i>fru-fee</i>	115
Tabel 7.32 proyeksi payback period café <i>fru-fee</i>	116

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.

© Hak Cipta
Glik
KIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 logo café <i>fru-fee</i>	11
Gambar 3.1 data penduduk berdasarkan umur dan jenis kelamin	22
Gambar 3.2 jumlah penduduk DKI Jakarta	23
Gambar 3.3 Porter's five forces model	31
Gambar 4.1 proses alur jasa café <i>fru-fee</i>	54
Gambar 4.2 Rencana pembelian bahan baku café <i>fru-fee</i>	56
Gambar 4.3 Layout café <i>fru-fee</i>	59
Gambar 6.1 Gambar struktur organisasi café <i>fru-fee</i>	85

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.