

RENCANA BISNIS

PENDIRIAN USAHA *BAKERY "FRESH CAKE"*

DI KOTA WISATA, CIBUBUR, BOGOR

Oleh:

Nama : Patrick Ariesta

NIM : 73130115

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat
Untuk memperoleh gelar Administrasi Bisnis
Program Studi Administrasi Bisnis



INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

FEBRUARI 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

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA BAKERY “FRESH CAKE” DI KOTA WISATA, CIBUBUR, JAKARTA TIMUR

Diajukan Oleh:

Nama : Patrick Ariesta

NIM : 73130115

Jakarta, 26 April 2017

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Drs. Leonardus Saiman, MSc.)

INSITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2017

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Instititut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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

HALAMAN SAMPUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Ide Bisnis dan Kelayakan Usaha.....	1
B. Nama dan Alamat Perusahaan.....	3
C. Nama dan Alamat Pemilik Usaha.....	3
D. Kebutuhan Modal.....	6
BAB II GAMBARAN USAHA	7
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan	7
B. Logo Perusahaan	9
C. Gambaran Sekilas Produk dan atau Jasa	11
D. Jenis dan Ukuran Usaha.....	13
E. Latar Belakang Pemilik.....	15
F. Peralatan yang Dibutuhkan	16
G. Perlengkapan Yang Dibutuhkan	17
H. Kebutuhan Bahan Baku	19
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	22
A. Trend dan Pertumbuhan Industri.....	22
B. Analisis Pesaing.....	23
C. Analisis PESTEL	24





D. Five Force Analysis	30
E. Analisis Posisi dalam Persaingan.....	34
F. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses(CPM)	40
G. Analisis SWOT	41
BAB IV RENCANA PRODUK/JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN	45
A. Proses Produksi.....	45
B. Nama Pemasok.....	46
C. Deskripsi Rencana Operasi	48
D. Rencana Alur Produk atau Jasa.....	52
E. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usah.....	57
F. Lay out Bangunan tempat Usaha	59
BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN	61
A. STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	61
B. Produk	64
C. Penetapan Harga	65
D. Distribusi	71
E. Promosi	72
F. Rencana dan Ramalan Penjualan.....	77
G. Pengendalian Pemasaran.....	81
H. <i>People</i>	83
I. Proses.....	84
J. <i>Physical Evidence</i>	84

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang menjiptip 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.



BAB VI RENCANA ORGANISASI 85

Ⓢ A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan 85

B. Struktur Organisasi Perusahaan 87

C. Tugas Pokok dan Fungsi 88

D. *Job Description*..... 89

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan 91

BAB VII RENCANA KEUANGAN..... 93

A. Sumber dan Penggunaan Dana..... 93

B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan 93

C. Biaya Pemasaran Tahunan 95

D. Biaya Administrasi dan Umum..... 96

E. Biaya Tenaga Kerja..... 96

F. Biaya Penyusutan Peralatan 98

G. Biaya Pemeliharaan..... 100

H. Biaya Sewa Gedung/Bangunan..... 101

I. Biaya Utilitas 101

J. Biaya Peralatan dan Perlengkapan..... 104

K. Proyeksi Keuangan..... 109

L. Analisis Kelayakan Usaha..... 117

M. Ringkasan Kelayakan Usaha..... 122

BAB VIII. PENGENDALIAN RISIKO..... 123

A. Jenis-jenis Risiko yang Diperkirakan Muncul..... 123

B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Risiko Bisnis yang Dihadapi.... 125

C. Kelemahan di Bidang Teknologi dan Pengendaliannya..... 127

D. Rencana Pengendalian Risiko..... 127

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Ⓢ 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.



BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI	128
A. Ringkasan Kegiatan Usaha	128
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	133
DAFTAR PUSTAKA	135
LAMPIRAN	138

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.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kebutuhan Modal <i>Fresh Cake</i>	6
Tabel 2.1	Menu Favorit <i>Fresh Cake</i>	11
Tabel 2.2	Peralatan <i>Fresh Cake</i> 1 Tahun	16
Tabel 2.3	perlengkapan <i>Fresh Cake</i> 1 Bulan.....	17
Tabel 2.4	Bahan baku <i>Fresh Cake</i> 1 Bulan.....	19
Tabel 2.5	Bahan baku <i>Fresh Cake</i> 1 Tahun	21
Tabel 2.6	Bahan baku <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun	21
Tabel 3.1	UU No 10 Tahun 2008.....	28
Tabel 3.2	Matriks Kompetitif <i>Fresh Cake</i>	41
Tabel 3.3	SWOT Analisis <i>Fresh Cake</i>	44
Tabel 4.1	Nama Pemasok <i>Fresh Cake</i>	47
Tabel 4.2	Jadwal Pendirian <i>Fresh Cake</i>	51
Tabel 5.1	Menu <i>Fresh Cake</i>	65
Tabel 5.2	Daftar Harga Jual dan Harga Beli <i>Fresh Cake</i> 2017/2018.....	68
Tabel 5.3	Daftar Harga Jual <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	70
Tabel 5.4	Kebutuhan Promosi <i>Fresh Cake</i> 1 Tahun.....	77
Tabel 5.5	Remalan Penjualan <i>Fresh Cake</i> 1 Tahun	78
Tabel 5.6	Ramalan Total Penjualan <i>Fresh Cake</i> 1 Tahun.....	79
Tabel 5.7	Ramalan Penjualan <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	81
Tabel 5.8	Biaya <i>Physical Evidence Fresh Cake</i>	85
Tabel 6.1	Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	92
Tabel 6.2	Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan 5 tahun.....	92
Tabel 7.1	Rincian Kebutuhan Modal <i>Fresh Cake</i>	93
Tabel 7.2	Total Penjualan <i>Fresh Cake</i> 1 Tahun	94



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

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



Tabel 7.3 Ramalan Penjualan <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	95
Tabel 7.4 Biaya Pemasaran <i>Fresh Cake</i> 1 Tahun	95
Tabel 7.5 Biaya Pemasaran <i>Fruit Storage</i> 5 Tahun	96
Tabel 7.6 Kompensasi dan Balas Jasa 5 Tahun.....	96
Tabel 7.7 Gaji Pokok 5 Tahun.....	97
Tabel 7.8 Bonus Karyawan.....	97
Tabel 7.9 Biaya Penyusutan Peralatan Dapur.....	100
Tabel 7.10 Biaya Penyusutan Motor <i>Fresh Cake</i>	100
Tabel 7.11 Biaya Pemeliharaan Kendaraan 5 Tahun.....	101
Tabel 7.12 Biaya Sewa Tanah 5 Tahun.....	101
Tabel 7.13 Biaya Listrik <i>Fresh Cake</i> Per Tahun.....	102
Tabel 7.14 Biaya Listrik <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	102
Tabel 7.15 Biaya Air <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	103
Tabel 7.16 Biaya Telephone <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun	103
Tabel 7.17 Biaya Internet <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun	104
Tabel 7.18 Biaya Peralatan <i>Fresh Cake</i>	104
Tabel 7.19 Biaya Perlengkapan <i>Fresh Cake</i>	105
Tabel 7.20 Biaya Perlengkapan <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	108
Tabel 7.21 Biaya Perlengkapan <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	108
Tabel 7.22 Income Statement <i>Fresh Cake</i>	110
Tabel 7.23 Proyeksi Arus Kas <i>Fresh Cake</i>	113
Tabel 7.24 Proyeksi Neraca <i>Fresh Cake</i>	115
Tabel 7.25 analisis Break Event Point	117
Tabel 7.26 NCF <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	118
Tabel 7.27 NPV <i>Fresh Cake</i> 5 Tahun.....	119

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



Tabel 7.28 IRR <i>Fresh Cake</i>	120
Tabel 7.29 Payback Period	121
Tabel 7.30 Kesimpulan Analisis Kelayakan Usaha.....	122
Tabel 9.1 Kelayakan Keuangan.....	133

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.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Logo <i>Fresh Cake</i>	10
Gambar 3.1	Analisis Kompetitif Model 5 Kekuatan Porter.....	31
Gambar 3.2	Siklus Hidup Produk.....	39
Gambar 3.3	Strategi yang Dilakukan Pada Saat Perkenalan.....	39
Gambar 4.1	Alur Produksi <i>Fresh Cake</i>	45
Gambar 4.2	Alur Bahan Baku <i>Fresh Cake</i>	52
Gambar 4.3	Alur Produk dan Jasa Makan di Restoran.....	52
Gambar 4.4	Alur Produk dan Jasa <i>Delivery</i>	54
Gambar 4.5	Layout <i>Fresh Cake</i>	60
Gambar 5.1	Gelas <i>Fresh Cake</i>	74
Gambar 5.2	Baju <i>Fresh Cake</i>	74
Gambar 5.3	Banner <i>Fresh Cake</i>	75
Gambar 5.4	Brosur <i>Fresh Cake</i>	75
Gambar 5.5	Instagram <i>Fresh Cake</i>	76
Gambar 5.6	Facebook <i>Fresh Cake</i>	76
Gambar 6.1	Struktur Organisasi <i>Fresh Cake</i>	88

