



## RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA CATERING ONLINE “HORIZON” DI JATINEGARA, JAKARTA TIMUR

### Hendri

Mahasiswa S1 Ilmu Administrasi Bisnis  
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie  
Jalan Laksamana Yos Sudarso Kav. 87  
Sunter, Jakarta Utara  
[hendri3798@gmail.com](mailto:hendri3798@gmail.com)

### Prof. Hanes Riady

Pembimbing I  
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie  
Jalan Laksamana Yos Sudarso Kav. 87  
Sunter, Jakarta Utara  
Telp: 6530-7062

### ABSTRAK

*Horizon Catering Services* adalah perusahaan yang berfokus di bidang *catering online* harian yang terletak di Pisangan Lama, Jatinegara yang menjual produk berupa makanan dalam box, dan jasa yaitu kemudahan pemesanan melalui aplikasi *smartphone* dan website, serta pelayanan delivery ke konsumen. Produk horizon memiliki 19 variasi menu dari berbagai macam negara seperti Indonesia, China, Thailand, Meksiko, Jepang, Korea, Perancis, Italia, dan India. Teknologi yang digunakan utamanya adalah peralatan dapur seperti oven, kompor, *freezer*, dan teknologi aplikasi serta website. Pasar yang dituju adalah para pekerja di usia produktif tanpa melihat kelas sosial apapun. Promosi yang dilakukan adalah *loyalty point* dimana konsumen mendapatkan makanan gratis, *banner*, *internet*, brosur, dan diskon 15% selama 1 bulan sejak *grand opening*. Struktur organisasi yang digunakan adalah struktur organisasi sederhana dengan 1 manajer, 3 staf produksi, 3 asisten staf produksi, dan 4 staf transportasi, dimana para staf produksi memiliki *shift* dari jam 05.00-19.00 dan staf transportasi 08.00-20.00. Risiko yang diperkirakan muncul antara lain adalah kualitas makanan yang menurun saat diantar ke konsumen, kesegaran bahan baku, penurunan kinerja sumber daya manusia, selera konsumen, dan persaingan yang ketat.

**Keywords:** *catering online* harian, 19 variasi menu, *freezer*, aplikasi, *loyalty point*

### ABSTRACT

*Horizon Catering Services* is a company that focuses in daily online catering, located at Pisangan Lama, Jatinegara that sells products such as food in box, and services such as easy to use *smartphone* application and website, and delivery services to customer. Horizon have 19 menu variation from several countries such as Indonesia, China, Thailand, Mexico, Japan, Korea, France, Italy, and India. Our main technologies are kitchen equipments such as oven, stove, freezer, application, and website. Our main target market are workers in productive age, without dividing any social class. Our promotion includes *loyalty point* where customer can get free meal, banner, internet, brochure, and 15% discount for 1 month since grand opening. We used simple structure as our organization structure, with 1 manager, 3 production staff, 3 assistant production staff, and 4 transportation staff, where production staff have shift from 5.00 A.M. to 7.00 P.M. and transportation staff from 8.00 A.M. to 8.00 P.M. Expected risk including declining food quality when delivered to customer, freshness of raw material, declining productivity of human resources, difference in customer's taste, and high competition.

**Keywords:** daily online catering, 19 menu variation, freezer, application, high competition

© 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 dalam bentuk apapun.
  - 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.



## PENDAHULUAN

### Ide Bisnis dan Besarnya Peluang Usaha

Bisnis yang direncanakan oleh penulis bernama Horizon Catering Services. Horizon adalah usaha yang bergerak dalam industri kuliner yang berfokus pada jasa catering, yaitu menyediakan makanan sehari-hari konsumen di rumah, kantor, dan untuk acara-acara yang membutuhkan makanan dalam kuantitas besar (tanpa prasmanan) secara online. Nama tersebut dipilih karena penulis ingin membentuk nilai/value dari bisnis ini bahwa makanan kami memiliki variasi dari berbagai negara sesuai dengan nama Horizon artinya cakrawala yang sangat luas. Hal ini didasarkan dari keinginan penulis untuk membawa rasa dan pengalaman baru bagi konsumen dalam industri catering. Horizon memiliki lokasi operasi di rumah penulis, yaitu daerah Jatinegara, Jakarta Timur.

Peluang bisnis dalam industri kuliner sangat besar walaupun banyak kompetitor. Didukung oleh gaya hidup zaman sekarang yang membuat orang ingin makanan yang baru, sibuk dalam pekerjaan, dan inginnya kepraktisan dalam pemenuhan kebutuhan, yang sesuai dengan apa yang ditawarkan oleh Horizon, yaitu solusi atas kebutuhan dan keinginan konsumen atas makanan sehari-hari dengan banyak variasi makanan. Didukung juga oleh fakta bahwa pertumbuhan sektor industri makanan dan minuman yang meningkat. Seperti yang dikatakan Ir. Adhi S. Lukman (<http://www.tribunnews.com/bisnis/2016/07/27/sepanjang-tahun-2016-ini-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman-stabil>), "Di Kuartal II 2016, industri ini menunjukkan peningkatan signifikan, terutama dengan ekspektasi mencapai kenaikan 8 persen."

Menurut badan pusat statistik (bps), indeks produksi makanan dan minuman usaha mikro kecil dari tahun 2011 sampai 2016 triwulan 1 terus mengalami peningkatan, dari indeks 105,39 di tahun 2011, menjadi 152,46 di tahun 2016 triwulan 1. Dari sisi ekonomi, juga terdapat peningkatan *gross domestic product* atau GDP, dimana pada tahun 2015 4,8%, menjadi 5,18% di kuartal kedua tahun 2016. Ditambah lagi, dilansir dari website The Food People (<https://thefoodpeople.co.uk/infographics/the-hot-food-beverage-trends-2016>), bahwa retail, dan restoran akan datang ke "dimana kamu berada". Hal tersebut menunjukkan bahwa jasa catering, dimana makanan akan diantarkan ke konsumen secara langsung menjadi tren saat ini, sehingga bisnis ini memiliki kecocokan dengan tren yang sedang berlangsung, yang artinya memiliki kesuksesan yang cukup baik.

Peluang dan tren yang dijelaskan di atas, ditambah lagi oleh perkembangan teknologi dan gaya hidup masyarakat. Semakin banyak pertumbuhan aplikasi *mobile*, dan keinginan masyarakat akan sesuatu yang lebih praktis, menjadi motivasi penulis untuk mendirikan Horizon Catering Services.

### Visi dan Misi

Visi dan Misi menurut Fred R. David dan Forest R. David (2015: 44), pernyataan visi harus dapat menjawab "Apa yang kita ingin menjadi?" Visi yang jelas menyediakan fondasi untuk membentuk pernyataan misi yang komprehensif. Pernyataan visi harus singkat, lebih baik jika hanya 1 kalimat. Sedangkan misi dari sebuah bisnis adalah pernyataan dari sebuah tujuan yang membedakan satu bisnis dengan bisnis lain yang serupa.

Visi, misi, dan tujuan perlu dirancang dengan baik agar bisnis memiliki arah yang jelas, dan mengetahui apa saja yang perlu dilakukan untuk mencapai tujuan. Visi, misi, dan tujuan Horizon adalah:

Visi Horizon adalah menjadi catering pilihan utama konsumen Jakarta, sedangkan misi nya yaitu Horizon sebagai perusahaan catering memperhatikan dan berkomitmen kepada konsumen Jakarta untuk memberikan produk dengan value tertinggi, dengan makanan yang bervariasi, harga kompetitif, dan mengintegrasikan teknologi komputer yang semakin memudahkan konsumen, serta dilaksanan oleh para pekerja profesional.

### Besarnya Kebutuhan Modal

Horizon membutuhkan modal sebesar 572.321.852 rupiah, yang terdiri dari peralatan dapur dan lainnya sebesar 97.121.400 rupiah, renovasi dapur 15.000.000 rupiah, sewa dapur 25.000.000 rupiah, motor 4 buah 54.000.000 rupiah, mobil 1 buah 75.000.000 rupiah, bahan baku (1 bulan), 26.569.845 rupiah, rekrutmen seleksi dan pelatihan karyawan 3.000.000 rupiah, perlengkapan (1 tahun) 168.330.607 rupiah, pengembangan aplikasi Horizon 50.000.000 rupiah, *physical evidence* 8.300.000 rupiah, dan yang terakhir cadangan kas 50.000.000 rupiah.



## RENCANA PRODUK/JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

### Rencana Alur Produk atau Jasa

Alur produk dan jasa dimulai dari konsumen yang memesan menu 1 hari sebelum hari dikonsumsi, dilanjutkan dengan konsumen melakukan pembayaran. Selanjutnya bahan baku yang ada akan dimasak oleh staf produksi dan asisten staf produksi sesuai menu. Setelah masakan jadi, makanan akan dikemas dan diantar dengan motor atau mobil, tergantung jumlah pesanan. Yang terakhir konsumen akan menerima makanan.

### Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pertama Horizon menentukan jenis dan jumlah bahan baku yang dibutuhkan, disesuaikan dengan menu Horizon pada bulan tersebut. Lalu membeli bahan baku di berbagai vendor yang sudah ditentukan oleh Horizon. Bahan baku harus dicek terlebih dahulu apakah kualitasnya sudah sesuai standar atau belum.

Bahan baku yang sudah dibeli akan disimpan sesuai dengan cara terbaik untuk masing-masing bahan karena setiap bahan memiliki cara tersendiri agar dapat tahan lama. Terakhir untuk penggunaan bahan baku, akan disesuaikan dengan menu apa yang akan dibuat pada hari tersebut.

### Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Kebutuhan teknologi dan peralatan usaha Horizon adalah sebagai berikut:

1. Smartphone berbasis Android  
Smartphone digunakan untuk melayani konsumen, dan untuk menanyakan feedback atas produk dan layanan, digunakan oleh pemilik. Dipilih yang berbasis Android karena harga yang lebih murah
2. Komputer  
Komputer digunakan untuk mengoperasikan website dan media sosial
3. Aplikasi mobile  
Aplikasi yang memungkinkan pemesanan produk yang mudah digunakan konsumen. Aplikasi ini akan dibangun oleh pihak ketiga yang melakukan kerjasama dengan Horizon. Mengenai desain dan fungsi aplikasi akan didiskusikan antara manajer dengan pihak ketiga agar hasilnya dapat sesuai dengan keinginan.
4. Motor dan mobil  
Motor dan mobil menjadi alat transportasi yang sering digunakan untuk mempermudah pengantaran makanan.
5. Peralatan dapur:
  - a. Kompor gas dengan teknologi burner yang lebih stabil sehingga tidak boros gas
  - b. Kitchen hood untuk menyerap asap saat memasak
  - c. Kulkas agar makanan, terutama daging dapat awet.

1. Dilarang menyalin atau menjiplak seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipannya untuk keperluan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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

## STRATEGI BISNIS

### Segmentation

*Segmentation* adalah membagi sebuah pasar menjadi segmen yang lebih kecil dengan kebutuhan, karakteristik, dan perilaku yang berbeda-beda yang mungkin membutuhkan strategi pemasaran atau bauran yang berbeda (Philip Kotler dan Gary Armstrong 2013)

Horizon mensegmen konsumennya, secara geografis adalah konsumen yang berada di Jakarta, dengan fokus mereka yang dalam usia produktif atau yang sedang bekerja, tanpa melihat kelas sosial apapun, dengan gaya hidup konsumen yang semakin ingin kepraktisan dalam memenuhi kebutuhan pangan. Tetapi tidak tertutup kemungkinan bagi konsumen di luar fokus tersebut untuk menjadi konsumen Horizon.

### Targeting

Targeting adalah proses mengevaluasi keatraktifan sebuah segmen dan memilih satu atau lebih segmen untuk dimasuki (Philip Kotler dan Gary Armstrong 2013). Horizon menggunakan strategi *differentiated marketing*, yaitu menghasilkan barang/produksi yang ditargetkan untuk berbagai kalangan, yaitu selera konsumen yang bervariasi. Untuk itu Horizon menyediakan banyak variasi cita rasa. Lalu selain segmen pekerja, tidak tertutup kemungkinan untuk memasuki pasar yang lain, yaitu remaja karena mereka dapat menggunakan jasa catering ketika mengadakan acara-acara, seperti acara kampus, atau mereka yang tinggal sendiri di apartemen/kos yang butuh kepraktisan makanan.

### Positioning

Positioning adalah menempati pikiran konsumen dengan sesuatu yang jelas, berbeda, dan menimbulkan keinginan jika dibandingkan dengan pesaing (Philip Kotler dan Gary Armstrong 2013).

Horizon ingin menyampaikan nilai/value dalam benak konsumen, sebagai jasa catering yang memiliki berbagai variasi rasa, dengan rasa yang lebih enak, serta harga yang kompetitif sebagai nilai berbeda karena dari pengalaman penulis mengonsumsi catering, faktor rasa dan variasi seringkali menjadi kelemahan catering, sehingga konsumen kurang merasa puas.

### Product

Produk Horizon adalah makanan dalam box lengkap dengan salad dan buah yang memiliki 19 variasi menu dari berbagai macam negara, yaitu Indonesia, China, Thailand, Meksiko, Jepang, Korea, Perancis, Italia, dan India. Setiap bulan akan ditambah 2 menu baru yang berupa hasil diskusi manajer, konsumen melalui *feedback*, dan divisi produksi.

### Price

Harga yang ditetapkan oleh Horizon disesuaikan dengan biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi menu makanan tertentu. Terdapat 6 metode dalam menentukan metode penetapan harga menurut Philip Kotler dan Kevin Lane Keller (2012: 417), yaitu *mark up pricing*, *target return pricing*, *perceived value pricing*, *value pricing*, *going rate pricing*, *auction type pricing*. Horizon menganut metode *perceived value pricing* dengan menghitung total biaya, kualitas makanan, pelayanan, dan kemudahan dalam memesan melalui aplikasi, sehingga harga jual adalah keseluruhan nilai dari catering Horizon.

### Place

Terdapat dua jenis saluran distribusi menurut Philip Kotler dan Gary Armstrong (2013: 367), yaitu *direct marketing channel* dan *indirect marketing channel*. *Direct marketing channel* adalah saluran tanpa perantara, sedangkan *indirect marketing channel* adalah saluran yang terdiri dari satu atau lebih perantara.

Saluran distribusi dari Horizon adalah *direct marketing channel* dengan menggunakan layanan pengantaran makanan langsung dari produsen ke konsumen, yaitu dengan motor atau mobil dari produksi Horizon di Jatinegara, melayani konsumen Jakarta.

### Promotion

Promosi utama Horizon adalah sistem *loyalty point* dimana konsumen dapat mengumpulkan 10 poin dengan 1 poin memiliki nominal belanja 50.000 rupiah yang bersifat akumulasi, dimana jika sudah





mencapai 10 poin konsumen berhak mendapatkan makanan gratis dari Horizon. Sarana promosi pendukung lainnya adalah penyebaran brosur, pemasangan banner di lokasi operasi, internet (website, blog), dan diskon 15% selama 1 bulan pertama sejak *grand opening*.

### Rencana Organisasi

Menurut Robert L. Mathis dan John H. Jackson (2011: 146), perencanaan sumber daya manusia adalah proses menganalisis dan mengidentifikasi kebutuhan dan ketersediaan sumber daya manusia, sehingga perusahaan dapat mencapai tujuan.

Sumber daya manusia Horizon berjumlah 11 orang di tahun 1 dan 2, dengan 1 manajer, 3 staf produksi, 3 asisten staf produksi, dan 4 staf transportasi. Sedangkan pada tahun ke 3, akan menambah 1 orang asisten staf produksi dan 2 staf transportasi. Divisi produksi memiliki jam kerja dari jam 05.00-19.00, sedangkan staf transportasi dari jam 08.00-20.00

Kompensasi dan balas jasa untuk manajer sebesar 4.500.000 rupiah, staf produksi 3.700.000 rupiah, asisten staf produksi 3.400.000 rupiah, dan staf transportasi 3.355.750 rupiah. Selain gaji pokok karyawan akan mendapatkan Tunjangan Hari Raya (THR), dan bonus tahunan jika mendapat nilai tinggi di penilaian karyawan sebesar gaji pokok + 10% gaji pokok.

### Rencana Keuangan

Sumber kebutuhan dana Horizon berasal dari modal sendiri, yaitu sebesar 572.321.852 rupiah, yang terdiri dari peralatan dapur dan lainnya, renovasi dapur, sewa dapur, motor 4 buah, mobil 1 buah, bahan baku (1 bulan), rekrutmen seleksi dan pelatihan karyawan, perlengkapan (1 tahun), pengembangan aplikasi Horizon, *physical evidence*, dan cadangan kas.

Dapat dilihat di proyeksi laporan laba rugi, laba bersih setelah pajak dari tahun pertama sampai kelima berturut-turut adalah 166.545.766 rupiah, 270.822.244 rupiah, 192.428.644 rupiah, 278.228.947 rupiah, 381.126.095 rupiah.

Saldo kas akhir yang dapat dilihat di proyeksi arus kas, dari tahun pertama sampai kelima berturut-turut adalah 512.345.498 rupiah, 832.767.021 rupiah, 1.053.194.945 rupiah, 1.386.423.172 rupiah, dan 1.822.548.547 rupiah.

Total aktiva dan pasiva dalam proyeksi neraca selama 5 tahun berturut-turut adalah 738.867.618 rupiah, 1.009.689.861 rupiah, 1.202.118.505 rupiah, 1.480.347.452 rupiah, dan 1.861.473.547 rupiah.

Melalui analisis *Break Even Point* (BEP) dapat dilihat bahwa tahun ke 1 penjualan 1.643.677.433 dengan BEP 1.323.941.811,76; tahun ke 2 penjualan 1.898.447.435 dengan BEP 1.390.292.269,23; tahun ke 3 dengan penjualan 2.173.493.458 dengan BEP 1.813.019.696,32; tahun ke 4 dengan penjualan 2.489.250.281 dengan BEP 1.968.857.965,99; dan tahun ke 5 dengan penjualan 2.851.835.926 dengan BEP 2.140.043.980,32

Menurut Lawrence J. Gitman dan Chad J. Zutter (2015: 449), *Net Present Value* (NPV) adalah teknik penganggaran modal, dengan mengurangi arus kas masuk saat ini yang terdapat tingkat diskonto yang sesuai dengan biaya modal perusahaan dengan investasi awal. Dengan tingkat suku bunga kredit investasi bank komersial 11,36% pada tahun 2016 ([http://www.bi.go.id/seki/tabel/TABEL1\\_26.pdf](http://www.bi.go.id/seki/tabel/TABEL1_26.pdf)). Didapatkan bahwa NPV Horizon adalah 530.670.416 (positif), yang berarti bisnis ini layak dijalankan (NPV>0).

Menurut Lawrence J. Gitman dan Chad J. Zutter (2015: 453), *Internal Rate of Return* (IRR) adalah tingkat diskonto yang menyamakan NPV dari sebuah peluang investasi dengan nilai Rp. 0 (karena nilai saat ini dari arus kas masuk sama dengan investasi awal). Dari hasil perhitungan, IRR Horizon adalah 40,34%, yang lebih besar dari tingkat suku bunga kredit investasi 11,36% sehingga bisnis ini dikatakan layak.

Menurut Lawrence J. Gitman dan Chad J. Zutter (2015: 445), *Payback Period* (PP) adalah jumlah waktu yang dibutuhkan bagi sebuah perusahaan untuk memulihkan investasi awal dalam sebuah proyek, yang dihitung dari arus kas masuk. *Payback period* Horizon adalah 2 tahun 7 minggu 3 hari, yang masih di bawah 5 tahun sehingga bisnis ini layak untuk dijalankan.

Menurut Lawrence J. Gitman dan Chad J. Zutter (2015: 451), *profitability index* (PI) adalah variasi dari NPV, yaitu dengan nilai arus kas masuk saat ini dibagi dengan pengeluaran kas awal



(investasi awal). *Profitability index* Horizon adalah 1,927223754, yang lebih dari 1 sehingga bisnis ini layak untuk dijalankan.

### Pengendalian Risiko

Berikut adalah beberapa risiko yang mungkin akan muncul dan cara mengatasinya yang dipisahkan antara risiko internal dan eksternal:

#### 1. Risiko internal

##### a. Kualitas makanan

Kualitas makanan saat selesai dimasak di dapur memiliki standar yang tinggi, tetapi makanan belum dikonsumsi oleh konsumen dalam waktu lebih dari 10 menit. Setelah makanan diantar dan sampai ke konsumen tentu kualitas kesegaran makanan akan berkurang. Makanan yang hangat dapat berkurang kualitas rasanya karena kondisi makanan sudah lebih dingin.

Cara mengatasinya adalah dengan menggunakan delivery box yang memiliki kapabilitas untuk menjaga kehangatan makanan

##### b. Kesegaran bahan baku

Bahan baku yang disimpan dengan cara yang benar tetap memiliki batas waktu kesegaran. Jika target penjualan tidak tercapai, bahan baku yang tersisa menjadi tidak digunakan karena sudah tidak layak, yang menimbulkan kerugian karena telah mengeluarkan biaya untuk membeli bahan baku.

Cara mengatasinya adalah dengan menghitung kebutuhan bahan baku yang sesuai dengan jumlah permintaan konsumen agar bahan baku tidak ada yang terbuang

##### c. Penurunan kinerja sumber daya manusia

Sumber daya manusia dalam bisnis catering dapat menimbulkan masalah seperti karyawan yang tidak disiplin, tidak betah dalam lingkungan kerja, atau karyawan yang performanya semakin menurun sehingga produktivitas berkurang.

Cara mengatasinya adalah dengan melakukan penilaian terhadap kinerja karyawan 1 bulan sekali dengan lembar penilaian kinerja karyawan. Melakukan evaluasi atas kinerja karyawan dan mengkomunikasikannya kepada mereka agar selalu menjaga kinerja dalam pekerjaan. Juga dapat dilakukan komunikasi dengan karyawan mengenai keluhan yang ada di lingkungan kerja, sehingga manajer dapat menyesuaikan lingkungan kerja agar semakin nyaman

##### d. Ketergantungan pada satu/beberapa karyawan kunci

Karyawan yang sudah menguasai pekerjaan dengan baik, memiliki risiko terlalu bergantung pada karyawan tersebut, dan ketika karyawan itu sudah keluar, proses bisnis akan terganggu.

Cara mengatasinya adalah dengan membuat suatu panduan atau standar operasi yang mudah dipahami oleh pekerja sehingga hal-hal yang dilakukan oleh pekerja tidak menjadi kemampuan yang eksklusif bagi pekerja tersebut. Dengan panduan dan standar tersebut, jika ada pekerja kunci yang keluar, pekerja yang baru dapat dengan mudah melakukan pekerjaan yang kualitas kerjanya sesuai dengan yang sebelumnya.

#### 2. Lalu risiko eksternal dari bisnis catering antara lain:

##### a. Ketersediaan bahan baku dan ketergantungan pada satu pemasok

Horizon membutuhkan bahan baku dalam kuantitas yang cukup banyak. Terdapat kemungkinan pemasok tidak memiliki kuantitas yang cukup untuk memenuhi kebutuhan Horizon.

Cara mengatasinya adalah dengan mencari alternatif pemasok jika pemasok utama kehabisan bahan baku, dan mengantisipasi perubahan harga yang mungkin merugikan Horizon

##### b. Selera konsumen

Konsumen memiliki selera yang sangat beragam antara satu orang dengan yang lainnya, dan konsumen cepat untuk menjadi bosan akan suatu makanan jika dikonsumsi berulang kali.



Cara mengatasinya adalah dengan menambah 2 variasi makanan baru setiap bulannya yang dilakukan oleh manajer dan tim produksi melalui proses percobaan terlebih dahulu. Hal ini dilakukan agar selera konsumen atas makanan yang bervariasi terpenuhi

c. Pelanggan yang pindah ke pesaing

Banyaknya usaha catering yang bermunculan dapat menarik konsumen untuk mencoba jasa catering lain

Cara mengatasinya adalah dengan penggunaan *loyalty point* yang konsisten agar konsumen memiliki nilai lebih jika menggunakan catering Horizon, juga dengan tetap menjaga kualitas dan menambah variasi makanan

d. Persaingan yang ketat

Untuk memasuki industri makanan dan minuman, khususnya catering tidaklah memiliki barrier yang terlalu sulit sehingga akan ada banyak pesaing baru yang memasuki bisnis catering.

Cara mengatasinya adalah dengan terus mengembangkan bisnisnya mulai dari variasi produk, harga, dan pelayanan.

e. Kondisi cuaca

Kondisi cuaca seperti hujan deras dapat mempengaruhi pengantaran makanan catering menjadi lebih lambat karena sebagian besar diantar dengan menggunakan motor.

Cara mengatasinya adalah mempersiapkan pengemudi dengan perlengkapan hujan agar tetap melanjutkan pengantaran makanan, dan mengkomunikasikan keterlambatan yang mungkin terjadi ke konsumen.

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



DAFTAR PUSTAKA

David, Fred R & Forest R. David (2015), *Strategic Management: Concepts and Cases*, Edisi 15, New York: Pearson Education Limited.

Dessler, Gary (2015), *Human Resource Management*, Edisi 14, Boston: Pearson Education Limited.

Gitman, J. Lawrence & Chad J. Zutter (2015), *Principles of Managerial Finance*, Edisi 14, Boston: Pearson Education Limited.

Husnan, Suad & Suwarsono Muhammad (2014), *Studi Kelayakan Proyek Bisnis*, Edisi Lima, Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

Kotler, Philip & Gary Armstrong (2013), *Principles of Marketing*. Edisi 14, Boston: Pearson Education Limited.

Kotler, Philip & Kevin Lane Keller (2012), *Marketing Management*, Edisi 14 e, Boston: Pearson Education Limited.

Mathis, Robert & John H. Jackson (2011), *Human Resource Management*. Edisi 13. Natorp Boulevard Mason: Cengage Learning

McKeever, Mike (2011), *How to Write a Business Plan*. Edisi 10. USA: NOLO

Republik Indonesia (2008), *Undang – Undang No 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*.

Republik Indonesia (2013), *Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 Tentang Penerbitan Durat Izin Usaha Perdagangan Dan Tanda Daftar Perusahaan Secara Simultan Bagi Usaha Perdagangan*.

Robbins, Stephen P & Mary Coulter (2016), *Management*, Edisi 13, New York: Pearson Education Limited.

Weygandt, Jerry J. & Paul D. Kimmel & Donald E. Kieso (2016), *Accounting Principles*, Edisi 12, New York: John Wiley & Sons, Inc.

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.





### Websites

- <https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/974> (diakses 18 Oktober 2016)
- <https://thefoodpeople.co.uk/infographics/the-hot-food-beverage-trends-2016> (diakses 8 Oktober 2016)
- <http://mediaindonesia.com/news/read/68725/kuliner-dominasi-tren-pasar-kreatif-ri/2016-09-26> (diakses 8 Oktober 2016)
- [http://www.kemperin.go.id/statistik/pdb\\_growthc.php](http://www.kemperin.go.id/statistik/pdb_growthc.php) (diakses 8 Oktober 2016)
- <http://www.indonesia-investments.com/news/todays-headlines/indonesian-economy-gdp-growth-at-5.18-in-q2-2016/item7073> (diakses 9 Oktober 2016)
- <http://batantoday.com/berita-71023-Pemerintah-Permudah-Bisnis-Bagi-UKM.html> (diakses 9 Oktober 2016)
- <http://percepatanjavaprint.com/#/item/brosur-a4-21x29-brochure-a4-lami.html> (diakses 8 November 2016)
- Sutriyanto, Eko 2016, *Sepanjang Tahun 2016 Ini, Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman Stabil*, tribunnews, diakses 6 Oktober 2016, <http://www.tribunnews.com/bisnis/2016/07/27/sepanjang-tahun-2016-ini-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman-stabil>
- <https://www.rumahweb.com/hosting-murah/> (diakses 10 November)
- <http://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-3331328/ahok-teken-ump-dki-jakarta-2017-rp-33-juta> (diakses 11 November 2016)
- <https://business.tutsplus.com/tutorials/the-main-types-of-business-risk--cms-22693> (diakses 12 November 2016)
- <http://www.praktisprint.com/pricelist/> (diakses 19 November 2016)
- <https://eres.pajak.go.id/daftar> (diakses 30 Oktober 2016)
- [http://www.pln.co.id/wp-content/uploads/2016/11/11\\_TA.png](http://www.pln.co.id/wp-content/uploads/2016/11/11_TA.png) (diakses 27 November 2016)
- [http://www.bi.go.id/seki/tabel/TABEL1\\_26.pdf](http://www.bi.go.id/seki/tabel/TABEL1_26.pdf) (diakses 30 Nov 2016)



## LAMPIRAN

### Rincian Kebutuhan Modal Horizon

Perincian	Biaya
<b>Biaya Aktiva Tetap</b>	
Peralatan dapur dan lainnya	Rp. 97.121.400
Renovasi dapur	Rp. 15.000.000
Sewa dapur 2,85m x 5,1m 1 tahun	Rp. 25.000.000
Motor 4 buah untuk pengiriman	Rp. 54.000.000
Mobil 1 buah untuk pengiriman	Rp. 75.000.000
<b>Total Biaya Aktiva Tetap</b>	<b>Rp. 266.121.400</b>
<b>Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja</b>	
Bahan baku (1 bulan)	Rp. 26.569.845
Rekrutmen, seleksi, dan pelatihan karyawan	Rp. 3.000.000
Perlengkapan (1 tahun)	Rp. 168.330.607
Pengembangan aplikasi Horizon	Rp. 50.000.000
<i>Physical Evidence</i>	Rp. 8.300.000
<b>Total Kebutuhan Dana Untuk Modal Kerja</b>	<b>Rp. 256.200.452</b>
<b>Cadangan Kas</b>	<b>Rp. 50.000.000</b>
<b>Total</b>	<b>Rp. 572.321.852</b>

©

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Peralatan Horizon 5 Tahun

No	Alat	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Kompor gas Modena Esperto BH-3734	2	Rp. 3.195.000	Rp. 6.390.000
2	Oven Modena Bravo BO 3632	1	Rp. 9.225.000	Rp. 9.225.000
3	Kitchen hood Modena Fresco – sx 6501V	2	Rp. 1.147.500	Rp. 2.295.000
4	Kitchen Sink Modena Garda KS – 6250	1	Rp. 4.095.000	Rp. 4.095.000
5	Tap Modena Primavera KT 0530	2	Rp. 697.500	Rp. 1.395.000
6	Kulkas Hitachi multi pintu	1	Rp. 13.440.000	Rp. 13.440.000
7	Drawer bumbu	2	Rp. 750.000	Rp. 1.500.000
8	Set pisau CS Kochsysteme	2	Rp. 1.831.500	Rp. 3.663.000
9	Pot Zebra 22 cm	2	Rp. 582.000	Rp. 1.164.000
10	Wok Pan Chef Top	2	Rp. 1.125.000	Rp. 2.250.000
11	Wajan penggorengan Maxim 40cm	2	Rp. 1.046.000	Rp. 2.092.000
12	Talenan kayu IKEA Proppmatt	2	Rp. 229.000	Rp. 458.000
13	Spatula set oxone OX955	2	Rp. 97.000	Rp. 194.000
14	Tirisan minyak	2	Rp. 23.000	Rp. 46.000
15	Pencapit	2	Rp. 10.000	Rp. 20.000
16	Sendok sup	2	Rp. 20.000	Rp. 40.000
17	Blender Phillips 1,25L	1	Rp. 324.000	Rp. 324.000
18	Toples penyimpanan bumbu	1 set	Rp. 89.900	Rp. 89.000
19	Container plastik	3	Rp. 486.000	Rp. 1.458.000
20	Motor pengiriman*	6	Rp. 13.500.000	Rp. 81.000.000
21	Mobil Daihatsu Gran Max <i>second</i> untuk pengiriman	1	Rp. 75.000.000	Rp. 75.000.000
22	Tempat sampah	2	Rp. 70.000	Rp. 140.000
23	Tabung kosong gas elpiji 12 kg	1	Rp. 270.000	Rp. 270.000
24	Rice Cooker Miyako 20L	1	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
25	Box delivery	3	Rp. 1.000.000	Rp. 3.000.000
26	Laptop	1	Rp. 4.500.000	Rp. 4.500.000
27	Smartphone Android	1	Rp. 2.700.000	Rp. 2.700.000
28	Telepon kabel	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000
29	Lampu LED Philips 10,5 W	1 pak (4 pcs)	Rp. 179.000	Rp. 179.000
30	Tabung gas elpiji 12 kg kosong	1	Rp. 250.000	Rp. 250.000
31	Dispenser Miyako WD190PH	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000
32	Freezer RSA CG450 (450 L)	1	Rp. 4.444.400	Rp. 4.444.400
33	CCTV	2	Rp. 1.600.000	Rp. 3.200.000
	<b>Total</b>			<b>Rp. 253.121.400</b>

\*Motor pengiriman tahun 1-2 berjumlah 4 buah, sedangkan tahun 3-5 berjumlah 6 buah

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.



### Perlengkapan Horizon 1 bulan

No	Perlengkapan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Dus tempat makan	1420 buah	Rp. 2.500	Rp. 3.750.000
2	Sendok plastik	1420 buah	Rp. 300	Rp. 450.000
3	Garpu plastik	1420 buah	Rp. 300	Rp. 450.000
4	Paperbag kemasan	1420 buah	Rp. 700	Rp. 1.050.000
6	Karbol pel	1 kantong	Rp. 12.000	Rp. 12.000
7	Isi ulang gas elpiji 12 kg	3	Rp. 129.000	Rp. 387.000
8	Sponge pembersih	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
9	Sabun cuci alat dapur sunlight 800 mL	1 kantong	Rp. 15.000	Rp. 15.000
10	Pembersih alat dapur Mr. Muscle	1 kantong	Rp. 5.100	Rp. 5.100
11	Sabun cuci tangan Dettol	1	Rp. 10.400	Rp. 10.400
12	Air mineral galon 19L	8 galon	Rp. 13.500	Rp. 108.000
13	Tissue Nice 900g	1 pak	Rp. 31.500	Rp. 31.500
14	Bensin pertamax	120 L	Rp. 7.350/L	Rp. 882.000
15	Sapu*	2	Rp. 25.000	Rp. 50.000
16	Pel (tongkat + kain)*	2	Rp. 50.000	Rp. 100.000
17	Pengki*	2	Rp. 20.000	Rp. 40.000
18	Ember plastik (untuk pel)*	2	Rp. 20.000	Rp. 40.000
	<b>Total</b>			<b>Rp. 7.391.000</b>

\* Digunakan untuk 1 tahun

### Menu Horizon

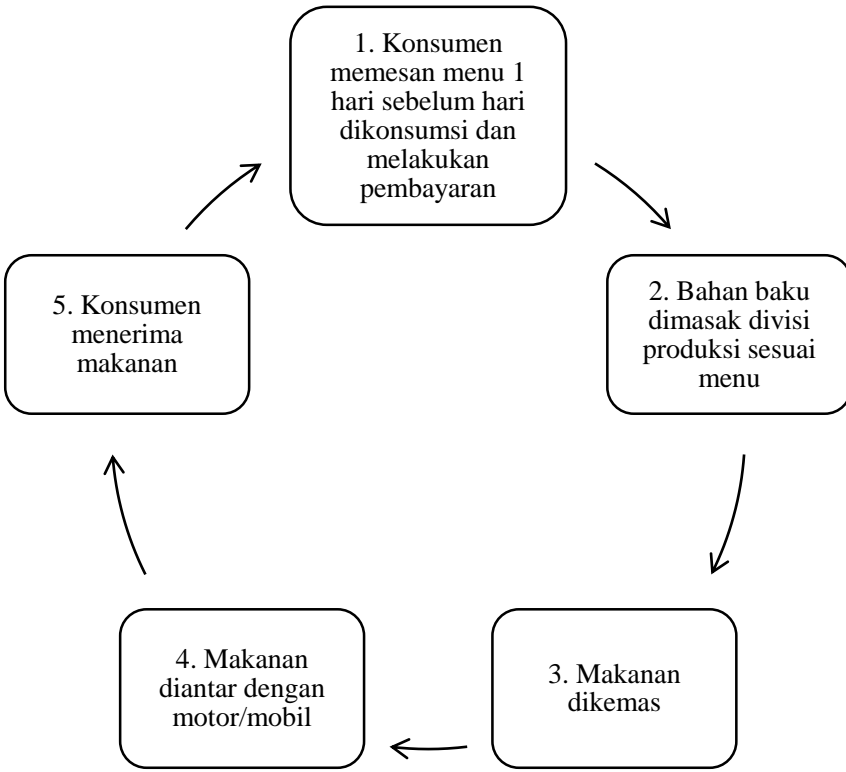
No	Main Course	No	Main Course
1	Chicken Francese	11	Gyuudon
2	Sweet and Sour Chicken	12	Mexican Baked Fish
3	Italian Chicken Marinade	13	Fish Fillet Italiano
4	Authentic Thai Cashew Chicken	14	Lemon Garlic Tilapia
5	Mexican Chicken	15	Yang Chow Fried Rice
6	Ayam Bakar Saus Rujak	16	Chicken Katsu
7	Japanese Beef Curry	17	Chicken with Almond Sauce
8	Indian Beef Fry	18	Chicken Cordon Bleu
9	Rendang	19	Korean Beef Bowl
10	Korean Barbeque Beef Marinade		

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

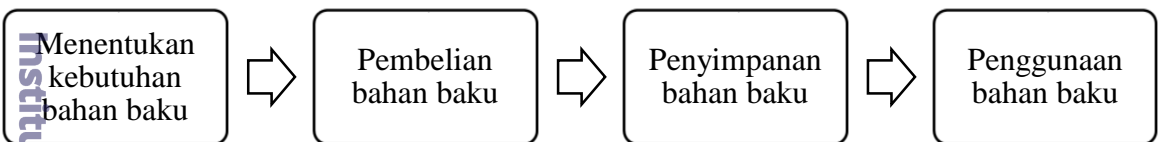
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



### Alur Produk dan Jasa Horizon



### Alur Bahan Baku Horizon



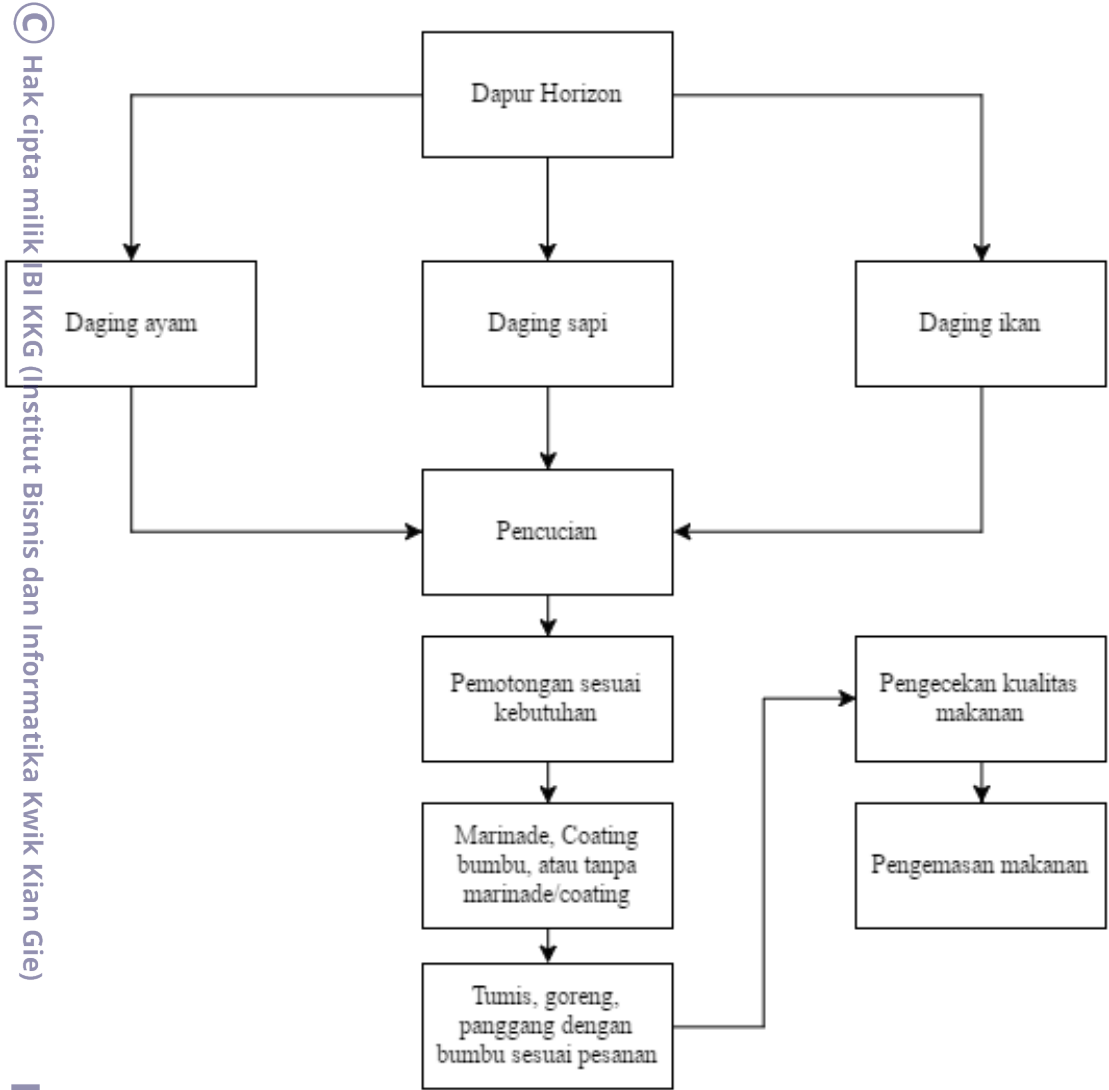
### © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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



### Proses Produksi Horizon



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

### Kebutuhan Promosi Horizon 5 Tahun

Jenis promosi	Kebutuhan	Harga	Total Harga
<i>Loyalty point</i>	28.380 porsi makanan gratis/5 tahun	Rp. 7.000/menu	Rp. 198.660.000
Brosur	2500 lembar	Rp. 370/ lembar A4	Rp. 925.000
Banner	5 banner 85 cm x 200 cm	Rp. 370.000	Rp. 1.850.000
<i>Hosting website</i>	5 tahun paket <i>enterprise</i>	Rp. 1.200.000/tahun	Rp. 6.000.000
Diskon	1 bulan	15% untuk semua produk	Rp. 7.224.000
<b>Total</b>			<b>Rp. 214.659.000</b>

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun  
(dalam rupiah)**

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Gaji /Tahun	THR	Total
1	Manajer	1	4.500.000	54.000.000	4.500.000	58.500.000
2	Staf produksi	3	3.700.000	44.400.000	3.700.000	144.300.000
3	Asisten staf produksi	3	3.400.000	40.800.000	3.400.000	132.600.000
4	Staf transportasi	4	3.355.750	40.269.000	3.355.750	174.499.000
<b>Total</b>		<b>11</b>	<b>14.955.750</b>	<b>179.469.000</b>	<b>14.955.750</b>	<b>509.899.000</b>

**Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan di tahun ketiga  
(dalam rupiah)**

No	Jabatan	Jumlah	Gaji/Bulan	Gaji /Tahun	THR	Total
1	Manajer	1	5.445.000	65.340.000	5.445.000	70.785.000
2	Staf produksi	3	4.477.000	53.724.000	4.477.000	174.603.000
3	Asisten staf produksi	4	4.114.000	49.368.000	4.114.000	213.928.000
4	Staf transportasi	6	4.060.458	48.725.496	4.060.458	316.715.724
<b>Total</b>		<b>14</b>	<b>14.955.750</b>	<b>179.469.000</b>	<b>14.955.750</b>	<b>776.031.724</b>

**Bonus Karyawan Horizon  
(dalam rupiah)**

No	Jabatan	Jumlah	Bonus Yang Diberikan kepada karyawan (dikalikan jumlah karyawan)			
			2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
1	Manajer	1	5.445.000	5.989.500	6.588.450	7.247.295
2	Staf produksi	1	4.477.000	4.924.700	5.417.170	5.958.887
3	Asisten staf produksi	2	8.228.000	9.050.800	9.955.880	10.951.468
4	Staf transportasi	3	12.181.373	13.399.510	14.739.461	16.213.407
<b>Total</b>		<b>7</b>	<b>30.331.373</b>	<b>33.364.510</b>	<b>36.700.961</b>	<b>40.371.057</b>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

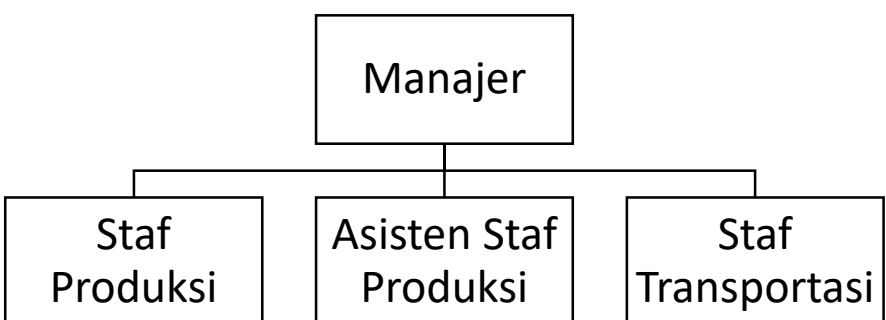
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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

**Gambar 6.1**  
**Struktur Organisasi Horizon**



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**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.







**Proyeksi Laba Rugi  
(dalam rupiah)**

<b>Keterangan</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>
<b>Penjualan</b>	<b>1,643,677,433</b>	<b>1,898,447,435</b>	<b>2,173,493,458</b>	<b>2,489,250,281</b>	<b>2,851,835,946</b>
<b>Harga Pokok Produksi</b>					
Biaya Bahan Baku	605,130,320	685,612,653	791,882,614	914,624,419	1,056,391,204
Biaya Air	21,600,000	22,680,000	23,814,000	25,004,700	26,254,935
Biaya Gaji	509,899,000	560,888,900	776,031,724	853,634,896	938,998,386
Biaya Listrik	9,234,180	9,695,889	10,180,683	10,689,718	11,224,204
Biaya Sewa	25,000,000	27,500,000	30,250,000	33,275,000	36,602,500
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>1,170,863,500</b>	<b>1,306,377,442</b>	<b>1,632,159,021</b>	<b>1,837,228,733</b>	<b>2,069,471,229</b>
<b>Lab Kotor</b>	<b>472,813,933</b>	<b>592,069,993</b>	<b>541,334,437</b>	<b>652,021,548</b>	<b>782,364,717</b>
<b>Biaya-Biaya</b>					
<b>Biaya Tetap</b>					
Renovasi Dapur	15,000,000				
Bonus Karyawan		30,331,373	33,364,510	36,700,961	40,371,057
Pemasaran	48,711,000	41,487,000	41,487,000	41,487,000	41,487,000
Pengembangan Manajer	1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000
Depresiasi Peralatan	19,424,280	19,424,280	19,424,280	19,424,280	19,424,280
Depresiasi Motor	10,800,000	10,800,000	16,200,000	16,200,000	16,200,000
Depresiasi Mobil	9,375,000	9,375,000	9,375,000	9,375,000	9,375,000
Depresiasi Aplikasi	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000
Administrasi dan Umum	180,000	192,600	206,082	220,508	235,943
Pemeliharaan	4,200,000	4,200,000	5,400,000	5,400,000	5,400,000
Penambahan variasi produk	65,000	68,250	71,663	75,246	79,008
Rekrutmen dan Seleksi Karyawan	3,000,000				
Physical Evidence	8,300,000				
<b>Total Biaya Tetap</b>	<b>130,855,280</b>	<b>127,678,503</b>	<b>137,328,535</b>	<b>140,682,995</b>	<b>144,372,288</b>
<b>Biaya Variabel</b>					
Perlengkapan	168,330,607	185,163,668	203,680,035	224,048,038	246,452,842
Telepon	2,400,000	2,520,000	2,646,000	2,778,300	2,917,215
Internet	3,000,000	3,150,000	3,307,500	3,472,875	3,646,519
<b>Total Biaya Variabel</b>	<b>173,730,607</b>	<b>190,833,668</b>	<b>209,633,535</b>	<b>230,299,213</b>	<b>253,016,576</b>
<b>Total Biaya</b>	<b>304,585,887</b>	<b>318,512,171</b>	<b>346,962,070</b>	<b>370,982,208</b>	<b>397,388,864</b>
<b>Lab sebelum pajak</b>	<b>168,228,046</b>	<b>273,557,822</b>	<b>194,372,368</b>	<b>281,039,340</b>	<b>384,975,853</b>
Pajak 1%	1,682,280	2,735,578	1,943,724	2,810,393	3,849,759
<b>EAT</b>	<b>166,545,766</b>	<b>270,822,244</b>	<b>192,428,644</b>	<b>278,228,947</b>	<b>381,126,095</b>

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.



### Proyeksi Arus Kas

Keterangan	Jun 2017	2,018	2,019	2,020	2,021	2,022
<b>Aliran Kas Masuk</b>						
Modal Disetor	572,321,852					
Penjualan		1,643,677,433	1,898,447,435	2,173,493,458	2,489,250,281	2,851,835,946
<b>Total Arus Kas Masuk</b>	572,321,852	1,643,677,433	1,898,447,435	2,173,493,458	2,489,250,281	2,851,835,946
<b>Aliran Kas Keluar</b>						
Peralatan	97,121,400					
Renovasi Dapur	15,000,000					
Motor	54,000,000			27,000,000		
Mobil	75,000,000					
Pembuatan Aplikasi	50,000,000					
Rekrutmen dan Seleksi	3,000,000					
Physical Evidence	8,300,000					
Sewa Bangunan di Muka	25,000,000		27,500,000	30,250,000	33,275,000	36,602,500
Kompensasi/Balas Jasa		509,899,000	560,888,900	776,031,724	853,634,896	938,998,386
Bonus Karyawan			30,331,373	33,364,510	36,700,961	40,371,057
Pemasaran		48,711,000	41,487,000	41,487,000	41,487,000	41,487,000
Pengembangan Manajer		1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000	1,800,000
Administrasi dan Umum		180,000	192,600	206,082	220,508	235,943
Pemeliharaan		4,200,000	4,200,000	5,400,000	5,400,000	5,400,000
Penambahan Variasi Produk		65,000	68,250	71,663	75,246	79,008
Perlengkapan	168,330,607		185,163,668	203,680,035	224,048,038	246,452,842
Listrik		9,234,180	9,695,889	10,180,683	10,689,718	11,224,204
Air		21,600,000	22,680,000	23,814,000	25,004,700	26,254,935
Telepon		2,400,000	2,520,000	2,646,000	2,778,300	2,917,215
Bahan Baku	<b>26,569,845</b>	578,560,475	685,612,653	791,882,614	914,624,419	1,056,391,204
Internet		3,000,000	3,150,000	3,307,500	3,472,875	3,646,519
Pajak		1,682,280	2,735,578	1,943,724	2,810,393	3,849,759
<b>Total Arus Kas Keluar</b>	522,321,852	1,181,331,935	1,578,025,911	1,953,065,534	2,156,022,054	2,415,710,571
<b>Arus Kas Bersih</b>	50,000,000	462,345,498	320,421,524	220,427,924	333,228,227	436,125,375
<b>Saldo Kas Awal</b>		50,000,000	512,345,498	832,767,021	1,053,194,945	1,386,423,172
<b>Saldo Kas Akhir</b>	<b>50,000,000</b>	<b>512,345,498</b>	<b>832,767,021</b>	<b>1,053,194,945</b>	<b>1,386,423,172</b>	<b>1,822,548,547</b>

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendataan, penentuan, penusunan 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.



Proyeksi Neraca

Keterangan	Jun-17	2018	2019	2020	2021	2022
<b>Aktiva</b>						
<b>Aktiva Lancar</b>						
Kas	50,000,000	512,345,498	832,767,021	1,053,194,945	1,386,423,172	1,822,548,547
Bahan Baku	26,569,845					
Pelengkapan	168,330,607					
Renovasi Dapur	15,000,000					
Rekrutmen dan Seleksi Karyawan	3,000,000					
<b>Jumlah Aktiva Lancar</b>	<b>262,900,452</b>	<b>512,345,498</b>	<b>832,767,021</b>	<b>1,053,194,945</b>	<b>1,386,423,172</b>	<b>1,822,548,547</b>
<b>Aktiva Tetap</b>						
Sewa Gedung	25,000,000					
Peralatan dapur	97,121,400	97,121,400	97,121,400	97,121,400	97,121,400	97,121,400
Akumulasi Penyusutan Peralatan		19,424,280	38,848,560	58,272,840	77,697,120	97,121,400
<b>Nilai buku peralatan setelah penyusutan</b>	<b>97,121,400</b>	<b>77,697,120</b>	<b>58,272,840</b>	<b>38,848,560</b>	<b>19,424,280</b>	<b>0</b>
Motor	54,000,000	54,000,000	54,000,000	81,000,000	81,000,000	81,000,000
Akumulasi Penyusutan Motor		10,800,000	21,600,000	37,800,000	54,000,000	70,200,000
<b>Nilai buku Motor setelah penyusutan</b>	<b>54,000,000</b>	<b>43,200,000</b>	<b>32,400,000</b>	<b>43,200,000</b>	<b>27,000,000</b>	<b>10,800,000</b>
Mobil	75,000,000	75,000,000	75,000,000	75,000,000	75,000,000	75,000,000
Akumulasi Penyusutan Mobil		9,375,000	18,750,000	28,125,000	37,500,000	46,875,000
<b>Nilai buku Mobil setelah penyusutan</b>	<b>75,000,000</b>	<b>65,625,000</b>	<b>56,250,000</b>	<b>46,875,000</b>	<b>37,500,000</b>	<b>28,125,000</b>
Aplikasi	50,000,000	50,000,000	50,000,000	50,000,000	50,000,000	50,000,000
Akumulasi Penyusutan Aplikasi		10,000,000	20,000,000	30,000,000	40,000,000	50,000,000
<b>Nilai Buku Aplikasi setelah penyusutan</b>	<b>50,000,000</b>	<b>40,000,000</b>	<b>30,000,000</b>	<b>20,000,000</b>	<b>10,000,000</b>	<b>0</b>
Physical Evidence	8,300,000					
<b>Total Aktiva Tetap</b>	<b>309,421,400</b>	<b>226,522,120</b>	<b>176,922,840</b>	<b>148,923,560</b>	<b>93,924,280</b>	<b>38,925,000</b>
<b>Total Aktiva</b>	<b>572,321,852</b>	<b>738,867,618</b>	<b>1,009,689,861</b>	<b>1,202,118,505</b>	<b>1,480,347,452</b>	<b>1,861,473,547</b>
<b>PASSIVA</b>						
Hutang lancar						
Total Hutang lancar						
Hutang Jangka Panjang						
<b>Ekuitas</b>						
Modal sendiri	572,321,852	572,321,852	738,867,618	1,009,689,861	1,202,118,505	1,480,347,452
Laba Tahun Berjalan	0	166,545,766	270,822,244	192,428,644	278,228,947	381,126,095
<b>Total Passiva</b>	<b>572,321,852</b>	<b>738,867,618</b>	<b>1,009,689,861</b>	<b>1,202,118,505</b>	<b>1,480,347,452</b>	<b>1,861,473,547</b>

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

Hak cipta ini dilindungi undang-undang. Segala bentuk penjiplakan, penyalinan, atau penggunaan tanpa izin IBIKKG adalah tindakan yang melanggar hukum.



**Analisis Break Even Point**

Tahun	Fixed Cost	Total Variable Cost	Sales	1-(Total Variable Cost/Sales)	Break Even Point
2018	696,588,460	778,860,927	1,643,677,433	0.5261473381	1,323,941,811.76
2019	748,443,292	876,446,321	1,898,447,435	0.5383352181	1,390,292,269.23
2020	977,604,942	1,001,516,149	2,173,493,458	0.5392136354	1,813,019,696.32
2021	1,063,287,309	1,144,923,632	2,489,250,281	0.5400528261	1,968,857,965.99
2022	1,157,452,313	1,309,407,780	2,851,835,926	0.5408544514	2,140,043,980.32

**Net Cash Flow**

Keterangan	2018	2019	2020	2021	2022
EAT	294,945,121	411,661,491	465,955,933	529,414,393	563,821,179
Penyusutan Peralatan	12,438,400	12,438,400	12,438,400	12,438,400	12,438,400
Penyusutan Motor	8,100,000	8,100,000	8,100,000	8,100,000	8,100,000
Penyusutan Mobil	9,375,000	9,375,000	9,375,000	9,375,000	9,375,000
Penyusutan Aplikasi	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000	10,000,000
<b>NET Cash Flow</b>	<b>354,858,521</b>	<b>450,149,742</b>	<b>444,796,571</b>	<b>503,641,847</b>	<b>545,126,392</b>

**Net Present Value**

Tahun	NCF	(1/(1+i))^n	PV of NCF
2018	216,145,046	0.8979885057	194,095,766.5
2019	320,421,524	0.8063833565	258,382,583.8
2020	247,427,924	0.7241229853	179,168,246.9
2021	333,228,227	0.6502541176	216,683,026.7
2022	436,125,375	0.5839207234	254,662,644.2
		PV of NCF	1,102,992,268
		Initial Investment	572,321,852
		NPV	530,670,416

© Hak Milik IBIKIS (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Ditanggung Undang-Undang

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



**Internal Rate of Return**

Tahun	NCF	$(1/(1+i))^n$ DF 40%	PV of NCF	$(1/(1+i))^n$ DF 41%	PV of NCF
2018	216,145,046	0.714285714	154,389,318.24	0.709219858	153,294,358.54
2019	320,421,524	0.510204082	163,480,369.28	0.502992807	161,169,721.73
2020	247,427,924	0.364431487	90,170,526.18	0.356732487	88,265,578.71
2021	333,228,227	0.260308205	86,742,041.59	0.253001764	84,307,329.27
2022	436,125,375	0.185934432	81,090,723.84	0.179433875	78,255,666.05
		PV of NCF	575,872,979.12	PV of NCF	565,292,654.31
		Initial Investments	572,321,852	Initial Investment	572,321,852
		NPV $i_r$	3,551,127.12	NPV $i_t$	-7,029,197.69

**Payback Period**

Tahun	Net Cash Flow	Initial Investment
Jun 2017		572,321,852
2018	216,145,046	356,176,806
2019	320,421,524	35,755,283
2020	247,427,924	
2021	333,228,227	
2022	436,125,375	

**Kesimpulan Analisis Kelayakan Usaha**

Analisis	Batas Kelayakan	Hasil Analisis	Kesimpulan
Net Present Value	0	530,670,416	Layak
Internal Rate of Return	11,36%	40,34%	Layak
Payback Period	5 Tahun	2 tahun 7 minggu 3 hari	Layak
Profitability Index	1	1,927223754	Layak

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.