

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN RUMAH MAKAN

## “TENGOKU YAKITORI”

### DI ASTANA ANYAR, KOTA BANDUNG

Oleh :

Nama : Michelle

NIM : 71130018

Business Plan

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi : Administrasi Bisnis



**INSTITUT 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

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

## PENGESAHAN

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN RUMAH MAKAN “TENGGOKU YAKITORI” DI ASTANA ANYAR, KOTA BANDUNG

Diajukan Oleh

Nama : Michelle

NIM : 71130018

Jakarta, 21 April 2017

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Prof. Dr. Ir. Hanes Riady, M.M, MBA.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2017

### **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, 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**



## KATA PENGANTAR

Sebagai salah satu syarat dalam meraih gelar Sarjana 1 pada Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, seorang mahasiswa ilmu administrasi bisnis memiliki kewajiban untuk membuat sebuah rancangan bisnis/*business plan*, dengan menggunakan seluruh pengetahuan dan pengalaman yang diterima di bangku perkuliahan.

Dalam menulis rencana bisnis ini, penulis tentu mengalami berbagai macam tantangan yang perlu dilewati. Penulis sangat berterima kasih kepada berbagai pihak yang selalu membantu mengarahkan, memberikan kritik dan saran yang membangun sehingga rencana bisnis ini akhirnya dapat diselesaikan. Penulis berterima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Hanes Riady, M.M, MBA. selaku pembimbing rencana bisnis penulis yang memberikan arahan akan rencana bisnis yang baik. Terima kasih karena dengan baik dan sabar dalam membimbing penulis.
2. Keluarga penulis yang turut membantu dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.
3. Teman-teman yang berasal dari Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, yang selalu bersedia untuk saling berdiskusi, yaitu Michael Jordy, Hendri, Anton Christianto, Albert Fernando, dan Christian.

Rencana bisnis ini terbuka bagi siapa saja yang akan membacanya, dan sangat terbuka untuk menerima masukan-masukan yang bersifat konstruktif.

Jakarta, 17 Februari 2017

Michelle



## Daftar Isi

JUDUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN EKSEKUTIF.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
Daftar Isi.....	iv
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran.....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Ide Bisnis dan Kelayakan Usaha.....	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha.....	3
C. Besarnya Peluang Bisnis.....	4
D. Identitas Perusahaan dan Pemilik.....	5
E. Kebutuhan Dana.....	5
<b>BAB II GAMBARAN USAHA</b> .....	<b>6</b>
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan.....	7
B. Logo Usaha.....	9
C. Produk dan Jasa.....	10
D. Jenis dan Ukuran Usaha.....	12
E. Peralatan yang Dibutuhkan.....	13

© Hak cipta dimiliki BIK (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.



F.	Perlengkapan yang Dibutuhkan.....	16
G.	Kebutuhan Bahan Baku.....	17
<b>BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....</b>		<b>20</b>
A.	Tren dan Pertumbuhan Industri.....	20
B.	Analisis Pesaing.....	22
C.	Analisis PESTEL.....	23
D.	Analisis Lima Kekuatan Persaingan Porter.....	27
E.	Analisis Posisi dalam Persaingan.....	34
F.	Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses( CPM).....	35
G.	Analisis SWOT.....	43
<b>BAB IV RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN.....</b>		<b>54</b>
A.	Proses produksi.....	54
B.	Nama Pemasok.....	58
C.	Deskripsi Rencana Operasi.....	61
D.	Rencana Alur Produk atau Jasa.....	66
E.	Standar Operasi Prosedur.....	68
F.	Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	72
G.	Rencana Kebutuhan Teknologi.....	74
H.	Layout bangunan Tempat Usaha.....	75
<b>BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN.....</b>		<b>77</b>
A.	Segmentation, Targeting, Positioning (STP).....	77

Hak Cipta Milik IBIKKG (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.



B.	Produk.....	80
C.	Penetapan Harga .....	81
D.	Distribusi .....	84
E.	Promosi.....	85
F.	Rencana dan Ramalan Penjualan.....	91
G.	Pengendalian Pemasaran .....	97
H.	People .....	99
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI .....</b>		<b>104</b>
A.	Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan .....	104
B.	Struktur Organisasi Perusahaan.....	107
C.	Tugas Pokok dan Fungsi.....	108
D.	Uraian kerja (job description) tiap Bagian .....	110
E.	Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	114
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN .....</b>		<b>119</b>
A.	Sumber dan Penggunaan Dana .....	119
B.	Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan.....	120
C.	Biaya Pemasaran Tahunan.....	121
D.	Biaya Administrasi dan Umum .....	123
E.	Biaya Tenaga Kerja .....	123
F.	Biaya Penyusutan Peralatan.....	124
G.	Biaya Pemeliharaan .....	128
H.	Biaya Sewa Bangunan .....	128

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.



I. Biaya Utilitas .....	129
J. Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	132
K. Biaya Bahan Baku .....	135
L. Proyeksi Keuangan .....	138
M. Analisis Kelayakan Usaha .....	144
N. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha .....	150
<b>BAB VIII PENGENDALIAN RISIKO.....</b>	<b>151</b>
A. Jenis-Jenis Risiko yang Diperkirakan Muncul .....	151
B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Risiko Bisnis yang Dihadapi .....	153
C. Kelemahan di Bidang Teknologi dan Pengendaliannya.....	156
<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI .....</b>	<b>158</b>
A. Ringkasan Kegiatan Usaha .....	158
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha .....	162
Daftar Pustaka.....	164
LAMPIRAN .....	166

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 Dana Tengoku Yakitori .....	6
Tabel 2.1	Produk Tengoku Yakitori.....	11
Tabel 2.2	Produk Minuman Tengoku Yakitori .....	12
Tabel 2.3	Peralatan Elektronik Dapur dan Kantor .....	14
Tabel 2.4	Peralatan Dalam Ruangan .....	14
Tabel 2.5	Peralatan Dapur .....	15
Tabel 2.6	Kendaraan Operasional .....	16
Tabel 2.7	Perlengkapan Tengoku Yakitori .....	16
Tabel 2.8	Bahan Baku Makanan Tengoku Yakitori per Bulan .....	18
Tabel 2.9	Kebutuhan Bahan Baku Dalam 1 Tahun (2017-2018).....	19
Tabel 3.1	Indeks Produksi Makanan dan Minuman Usaha Mikro dan Kecil .....	21
Tabel 3.2	Pertumbuhan Jumlah Penduduk Kecamatan Astana Anyar.....	22
Tabel 3.3	Pertumbuhan GDP per kuartal tahun 2009-2016 (%) .....	25
Tabel 3.4	Perbandingan Tengoku Yakitori, Oppai Yakitori dan Taichan Goreng .....	37
Tabel 3.5	Analisis Competitive Profile Matrix (CPM).....	38
Tabel 3.6	TOWS Matrix Tengoku Yakitori .....	49
Tabel 4.1	Proses Produksi untuk Setiap Makanan di Tengoku Yakitori .....	55
Tabel 4.2	Jadwal Pendirian Tengoku Yakitori.....	66
Tabel 5.1	Harga Produk Makanan Tengoku Yakitori .....	84
Tabel 5.2	Daftar Harga Minuman Tengoku Yakitori.....	84
Tabel 5.3	Harga Produk Tengoku Yakitori Selama 5 Tahun.....	85
Tabel 5.4	Biaya Pembuatan Brosur dan Spanduk .....	88
Tabel 5.5	Kebutuhan Promosi Tengoku Yakitori .....	92
Tabel 5.6	Ramalan Penjualan Bulan Mei 2017 .....	94
Tabel 5.7	Ramalan Penjualan Makanan Pendukung Tengoku Yakitori .....	94

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG (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.





Tabel 5.8 Ramalan Penjualan Minuman Tengoku Yakitori.....	95
Tabel 5.9 Ramalan Penjualan Tengoku Yakitori per Bulan.....	96
Tabel 5.10 Total Penjualan 1 Tahun .....	97
Tabel 5.11 Ramalan Penjualan Tengoku Yakitori Dalam 5 tahun.....	97
Tabel 5.12 Lembar Penilaian Karyawan Dapur .....	101
Tabel 5.13 Lembar Penilaian Kasir.....	102
Tabel 5.14 Lembar Penilaian <i>Waiter</i> .....	103
Tabel 5.15 Lembar Penilaian Cleaning Service .....	104
Tabel 6.1 Kebutuhan Tenaga Kerja Tengoku Yakitori untuk tahun 2017-2022.....	105
Tabel 6.2 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun .....	117
Tabel 6.3 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Dalam 5 Tahun .....	117
Tabel 6.4 Gaji Pokok Dalam 5 tahun .....	118
Tabel 6.5 Bonus Karyawan Tengoku Yakitori.....	118
Tabel 6.6 Iuran BPJS Ketenagakerjaan (Dalam rupiah) .....	119
Tabel 6.7 Iuran BPJS Ketenagakerjaan selama 5 tahun.....	119
Tabel 7.1 Kebutuhan Pembiayaan Modal Tengoku Yakitori.....	120
Tabel 7.2 Total Penjualan 1 Tahun .....	121
Tabel 7.3 Ramalan Penjualan Tengoku Yakitori .....	122
Tabel 7.4 Biaya Brosur dan Spanduk 5 tahun.....	122
Tabel 7.5 Biaya Pemasaran 1 Tahun.....	123
Tabel 7.6 Biaya Pemasaran Tengoku Yakitori 2017-2022 .....	123
Tabel 7.7 Biaya Administrasi dan umum Selama 5 tahun .....	124
Tabel 7.8 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Dalam 5 Tahun .....	124
Tabel 7.9 Bonus Karyawan Tengoku Yakitori Dalam 5 tahun .....	124
Tabel 7.10 Iuran BPJS Ketenagakerjaan.....	125
Tabel 7.11 Biaya Penyusutan Peralatan elektronik dapur dan kantor.....	126
Tabel 7.12 Biaya Penyusutan Peralatan Ruangan.....	126

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 7.13 Peralatan Dapur Tahun 2017-2019 .....	127
Tabel 7.14 Peralatan Dapur Tahun 2019 dan 2021 .....	127
Tabel 7.15 Peralatan Dapur Tahun 2021-2023 .....	127
Tabel 7.16 Biaya Penyusutan Motor Tengoku Yakitori .....	128
Tabel 7.17 Biaya Penyusutan Website Tengoku Yakitori .....	128
Tabel 7.18 Biaya Pemeliharaan Tengoku Yakitori .....	129
Tabel 7.19 Biaya Sewa Ruko Tengoku Yakitori.....	130
Tabel 7.20 Biaya Listrik per Tahun .....	130
Tabel 7.21 Biaya Listrik 5 Tahun.....	131
Tabel 7.22 Biaya Air Tengoku Yakitori.....	131
Tabel 7.23 Biaya Telepon .....	132
Tabel 7.24 Biaya Internet Tengoku Yakitori Selama 5 tahun.....	132
Tabel 7.25 Biaya Utilitas Gas Tengoku Yakitori Selama 5 tahun .....	133
Tabel 7.26 Peralatan Elektronik Dapur dan Kantor .....	133
Tabel 7.27 Peralatan Ruangan Tengoku Yakitori .....	134
Tabel 7.28 Peralatan Dapur .....	134
Tabel 7.29 Kendaraan Operasional .....	135
Tabel 7.30 Perlengkapan Tengoku Yakitori .....	135
Tabel 7.31 Kebutuhan Perlengkapan Selama 5 tahun.....	136
Tabel 7.32 Bahan Baku Makanan Tengoku Yakitori per Bulan .....	137
Tabel 7.33 Kebutuhan Bahan Baku Dalam 1 Tahun (2017-2018).....	138
Tabel 7.34 Kebutuhan Bahan Baku Selama 5 tahun (dalam rupiah) .....	138
Tabel 7.35 Income Statement Tengoku Yakitori 2017-2022.....	140
Tabel 7.36 Proyeksi Arus Kas.....	142
Tabel 7.37 Proyeksi Neraca .....	144
Tabel 7.38 Analisis Break Even Point .....	145
Tabel 7.39 Net Cash Flow Tengoku Yakitori .....	147

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 7.40 Kredit Tingkat Suku Bunga Investasi Rata-rata Bank Swasta.....	147
Tabel 7.41 Net Present Value.....	148
Tabel 7.42 Internal Rate Of Return.....	149
Tabel 7.43 Payback Period.....	150
Tabel 7.44 Kesimpulan Analisis Kelayakan Usaha .....	151
Tabel 9.1 Menu Tengoku Yakitori.....	161
Tabel 9.2 Produk Minuman Tengoku Yakitori .....	161

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



## Daftar Gambar

<b>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b>	
Gambar 2.1 Logo Tengoku Yakitori.....	10
Gambar 3.1 Lima Kekuatan Persaingan Porter .....	28
Gambar 4.1 Alur Proses Produksi Tengoku Yakitori.....	54
Gambar 4.2 Alur Produk Tengoku Yakitori .....	67
Gambar 4.3 Alur Pembelian Bahan Baku Tengoku Yakitori .....	74
Gambar 4.4 Layout Ruangan Tengoku Yakitori.....	76
Gambar 4.5 Layout Dapur Tengoku Yakitori.....	77
Gambar 5.1 Brosur Tengoku Yakitori .....	88
Gambar 5.2 Tampilan Website Tengoku Yakitori.....	89
Gambar 5.3 Page Facebook Tengoku Yakitori.....	90
Gambar 5.4 Akun Instagram Tengoku Yakitori .....	90
Gambar 6.1 Rencana Struktur Organisasi Tengoku Yakitori .....	109

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.

## Daftar Lampiran

Lampiran 1 Kuisisioner Tengoku Yakitori.....	168
Lampiran 2 Perhitungan <i>Break Even Point</i> .....	171
Lampiran 3 Komponen Biaya Tetap dan Variabel.....	172
Lampiran 4 Gambar Peralatan.....	173
Lampiran 5 Kebutuhan Bahan Baku per Menu.....	174

### **© 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.