

RESUME

RENCANA BISNIS PENDIRIAN RUMAH MAKAN

“TENGOKU YAKITORI”

DI ASTANA ANYAR, KOTA BANDUNG

Oleh :

Nama : Michelle

NIM : 71130018

RESUME RENCANA BISNIS

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2017

ABSTRAK

© 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.



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Michelle / 71130018 / 2017 / Pendirian Rumah Makan “Tengoku Yakitori” di Astana Anyar, Kota Bandung/ Dosen Pembimbing : Prof. Dr. Ir. Hanes Riady, M.M, MBA.

Tengoku Yakitori adalah bisnis yang bergerak dalam bidang kuliner khususnya sate ayam Jepang dengan varian saus. Tengoku Yakitori akan terletak di Jl. Astana Anyar No.38, Kota Bandung Jawa Barat. Memiliki alamat email tengokuyakitori@gmail.com, serta *account media social* seperti *Facebook* dan *Instagram* yaitu Tengoku Yakitori.

Usaha kuliner ini memiliki visi “Menjadi pilihan utama masyarakat Bandung dalam memilih rumah makan khas yakitori.

Produk yang ditawarkan oleh Tengoku Yakitori adalah sate ayam khas Jepang dengan tambahan daun bawang disetiap tusukan sate dengan menggabungkan varian saus sehingga menjadi salah satu keunikan dari Tengoku Yakitori yang belum pernah ada sebelumnya yakni *meltd cheese, mushroom, blackpepper, curry, sweet, sweet sour, sweet spicy, spicy* dan *original*.

Seperti halnya bisnis yang lain, diperlukan strategi pemasaran untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan merek dan produk yang ditawarkan sebuah usaha. Untuk itu Tengoku Yakitori juga memiliki strategi pemasaran, yaitu dengan menggunakan brosur, dan berbagai media sosial sebagai media promosi dan pemasaran, menjadi sponsor *event bazaar*, mengundang *foodblogger* serta potongan harga untuk memikat pelanggan baru di awal bulan.

Sebagai usaha yang profesional, dibutuhkan sumber daya manusia yang juga turut memberikan dampak positif bagi usaha. Saat ini direncanakan karyawan Tengoku Yakitori akan berjumlah lima belas orang yang terdiri dari satu orang Manajer, tiga orang koki, satu orang kasir, dua orang cook helper part time, enam orang waiter, dan dua orang cleaning service.

Investasi awal yang dibutuhkan Tengoku Yakitori sebesar Rp. 442.632.491 yang digunakan untuk membeli peralatan, sewa ruko, renovasi, sepeda motor, bahan baku, perlengkapan, biaya gaji, jasa pengembangan website dan cadangan kas yang berasal dari orangtua dan tabungan pribadi.

Perkiraan performa laporan laba rugi selama 5 tahun ke depan yaitu dari tahun 2018 - 2022, Tengoku Yakitori menghasilkan laba yang meningkat setiap tahunnya. Dilihat dari performa laporan arus kas, arus kas akhir selalu bernilai positif dan juga meningkat setiap tahunnya. Sedangkan hasil dari perhitungan dengan menggunakan penilaian kelayakan investasi adalah layak dengan menghasilkan NPV sebesar Rp. 175.873.856,42 dengan menggunakan tingkat suku bunga pinjaman sebesar 12,50%. Nilai IRR yang didapat dari hasil perhitungan adalah sebesar 23,84% dimana nilai tersebut lebih besar dari pada Rate of Return yang diharapkan yaitu sebesar 12,50%. Selain itu, diketahui periode pengembalian investasi adalah selama 3 tahun 5 bulan 21 hari. Dari hasil perhitungan-perhitungan di atas maka dapat disimpulkan bahwa Rumah Makan Tengoku Yakitori adalah investasi yang layak untuk dijalankan.

ABSTRACT

Michelle / 71130018 / 2017 / Establishment Restaurant “Tengoku Yakitori” in Astana Anyar, Kota Bandung / Advisor : Prof. Dr. Ir. Hanes Riady, M.M, MBA.

Tengoku Yakitori is a business that specializes in culinary especially Japanese chicken satay with variant of sauce. Tengoku Yakitori will be located at Jl. Astana Anyar No.38, Bandung City, West Java. Email address tengokuyakitori@gmail.com, as well as social media accounts like *Facebook* and *Instagram*; @Tengoku Yakitori.

This culinary business has a vision of "Being the main choice of Bandung people in choosing a typical restaurant yakitori”.

The product offered by Tengoku Yakitori is a typical Japanese chicken satay with added scallion on each skewer by combining the sauce variant to become one of the uniqueness of Tengoku Yakitori which has never before been melted cheese, mushroom, blackpepper, curry, sweet, sweet sour, sweet spicy, spicy and original

As any other business, to raise public awareness of the brand and products offered by a business, need a marketing strategies. For that Tengoku Yakitori also has a marketing strategy, using brochures, and various social media as a media promotion and marketing, sponsor event bazaar, invite foodblogger and discounts to attract new customers at the beginning of the month.

As a professional effort, it takes human resources which also give positive impact to the business. Currently, Tengoku Yakitori employees will be numbered fifteen people consisting of one Manager, three cooks, one cashier, two part time cook helper, six waiters, and two cleaning service people

The initial investment of Tengoku Yakitori is Rp. 442.632.491 that used to purchase equipment, shop rental, renovation, motorcycles, raw materials, supplies, salary fees, website development services and cash reserves originating from parents and personal savings.

Estimated income statement performance for the next 5 years from 2018 - 2022, Tengoku Yakitori generate profits that increase every year. Judging from the performance of the cash flow statement, the final cash flow is always positive and also increases every year. While the result of the calculation by appraising the feasibility of investment is feasible by producing NPV of Rp. 175.873.856,42 using the lending rate of 12.50%. IRR value obtained from the calculation is 23.84% where the value is greater than the expected Rate of Return of 12.50%. In addition, the known return period of investment is for 3 years 5 months 21 days. From the results of the above calculations it can be concluded that Tengoku Yakitori Restaurant is a worthy investment to run.





Pendahuluan

Nama perusahaan yang akan didirikan oleh penulis adalah Tengoku Yakitori yang terletak di Jl. Astana Anyar No.38, Kota Bandung. Usaha memiliki beberapa akun media sosial seperti *Facebook*, *Instagram* untuk menyebarkan informasi dan melakukan kegiatan pemasaran yaitu Tengoku Yakitori.

Tengoku Yakitori adalah rumah makan khas yakitori yang mengedepankan kualitas rasa yang berbeda dengan sate yang biasa, varian saus adalah salah satu keunikan dari Tengoku Yakitori yakni memiliki 9 varian yakitori dengan saus yang berbeda yaitu *melted cheese*, *mushroom*, *blackpepper*, *curry*, *sweet*, *sweet sour*, *sweet spicy*, *spicy* dan *original* sehingga mampu mengikuti keinginan konsumen dengan mengedepankan kualitas rasa secara keseluruhan di Indonesia khususnya Bandung. Tengoku Yakitori diambil dari bahasa Jepang “Tengoku” mempunyai arti Surga dan “Yakitori” adalah sate Jepang sehingga jika dibaca adalah Surga Sate Jepang.

Usaha Tengoku Yakitori yang akan didirikan ini memiliki visi yaitu “Menjadi pilihan utama masyarakat Bandung dalam memilih rumah makan khas yakitori”. Untuk mencapai visi tersebut, diperlukan misi yang menjadi jembatan terhadap *gap* untuk mencapai visi. Misi yang dimiliki Usaha Tengoku Yakitori adalah sebagai rumah makan dengan khas yakitori memperhatikan dan berkomitmen kepada konsumen di Bandung untuk memberikan produk dari bahan baku yang terbaik, dengan variasi menu, dan harga yang kompetitif.

Rencana Produk dan Pemasaran

Produk yang ditawarkan oleh Tengoku Yakitori adalah sate ayam jepang dengan varian saus yaitu *melted cheese*, *mushroom*, *blackpepper*, *curry*, *sweet*, *sweet sour*, *sweet spicy*, *spicy* dan *original*. Pelanggan yang menjadi target utama Usaha Tengoku Yakitori adalah pria wanita usia 17 sampai 45 tahun yang berdomisili di Kota Bandung, dengan target pelajar, mahasiswa, dan karyawan. Namun tidak tertutup kemungkinan jika konsumen diluar target Usaha Tengoku Yakitori.

Adapun pesaing langsung yang perlu dihadapi oleh Usaha Tengoku Yakitori yaitu Oppai Yakitori dan Taichan Goreng yang memiliki kesamaan produk yaitu berupa sate ayam, konsep dan proses memasaknya dan hanya berbeda di saus saja. Kedua pesaing tersebut menawarkan produk yang hampir sama seperti Usaha Tengoku Yakitori, untuk itu perlu adanya strategi untuk mencapai keunggulan dengan menekan harga dan meningkatkan kualitas.

Seperti halnya bisnis yang lain, diperlukan strategi pemasaran untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan merek dan produk yang ditawarkan sebuah usaha. Untuk itu Tengoku Yakitori juga memiliki strategi pemasaran, yaitu membagikan brosur ke daerah sekitar Astana Anyar, membuat spanduk, melalui media *social* seperti *Facebook* dan *Instagram*, mensponsori event bazaar makanan di Mall. Selain itu diberikan juga potongan harga untuk sebulan setelah dibukanya Tengoku Yakitori dan ada program member untuk meningkatkan loyalitas pelanggan.

Rencana Sumber Daya Manusia

Sebagai usaha yang profesional dan mampu diandalkan, dibutuhkan sumber daya manusia yang juga turut memberikan dampak positif bagi usaha. Demi mewujudkan hal tersebut, Tengoku Yakitori memberikan training bagi setiap karyawan yang bergabung. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan karyawan dalam melayani pelanggan dan proses pembuatan produk. Saat ini direncanakan karyawan Tengoku Yakitori akan berjumlah lima belas orang yang terdiri dari satu orang Manajer, tiga orang koki, satu orang kasir, dua orang cook helper part time, enam orang waiter, dan dua orang cleaning service.



Rencana Keuangan

Perkiraan performa laporan laba rugi selama 5 tahun ke depan yaitu dari tahun 2018 - 2022, Tengoku Yakitori menghasilkan laba yang meningkat setiap tahunnya. Dilihat dari performa laporan arus kas, arus kas akhir selalu bernilai positif dan juga meningkat setiap tahunnya. Sedangkan hasil dari perhitungan dengan menggunakan penilaian kelayakan investasi adalah layak dengan menghasilkan NPV sebesar Rp. 175.873.856,42 dengan menggunakan tingkat suku bunga pinjaman sebesar 12,50%. Nilai IRR yang didapat dari hasil perhitungan adalah sebesar 23,84% dimana nilai tersebut lebih besar dari pada Rate of Return yang diharapkan yaitu sebesar 12,50%. Selain itu, diketahui periode pengembalian investasi adalah selama 3 tahun 5 bulan 21 hari. Dari hasil perhitungan-perhitungan di atas maka dapat disimpulkan bahwa Rumah Makan Tengoku Yakitori adalah investasi yang layak untuk dijalankan.

Dana yang dibutuhkan Tengoku Yakitori sebesar Rp. 442.632.491 yang digunakan untuk membeli peralatan, sewa ruko, renovasi, sepeda motor, bahan baku, perlengkapan, biaya gaji, jasa pengembangan website dan cadangan kas yang berasal dari orangtua dan tabungan pribadi.

Kesimpulan

Setelah melakukan berbagai macam perhitungan keuangan, yakni proyeksi laba rugi, proyeksi arus kas, proyeksi neraca serta berbagai perhitungan untuk menilai kelayakan usaha yang telah disajikan, maka kelayakan Tengoku Yakitori dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Melalui analisis *Break Even Point* (BEP), dapat disimpulkan bahwa Tengoku Yakitori merupakan bisnis yang layak dijalankan. Hal ini dikarenakan jumlah penjualan Tengoku Yakitori selalu lebih besar dibanding dengan nilai BEP.
2. Melalui perhitungan *Net Present Value*, Tengoku Yakitori dikatakan layak untuk dijalankan karena nilai dari NPV positif, yakni sebesar Rp. 175.873.856,42.
3. Berdasarkan perhitungan *Internal Rate of Return* Tengoku Yakitori mendapatkan nilai 23,84%. IRR ini lebih besar dibandingkan tingkat *return* yang diharapkan, yakni sebesar 12,50%. Maka berdasarkan perhitungan IRR, Tengoku Yakitori dikatakan layak untuk dijalankan.
4. Perhitungan *Payback Period* pada Tengoku Yakitori menghasilkan nilai 1,97336074. Berdasarkan nilai tersebut, disimpulkan bahwa jangka waktu pengembalian investasi usaha ini adalah selama 3 tahun 5 bulan dan 21 hari. Jangka waktu tersebut lebih kecil dari umur investasi sehingga usaha ini layak untuk dijalankan.

Berdasarkan metode analisis kelayakan usaha tersebut, dapat disimpulkan bahwa Tengoku Yakitori memenuhi segala aspek dari analisis kelayakan usaha. Oleh karena itu, Tengoku Yakitori dapat dikatakan layak untuk dijalankan.

Ucapan Terima Kasih

Selama penyusunan rencana bisnis ini, terdapat banyak pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan dukungan secara moril berupa pengarahan, bimbingan, masukan dan motivasi, serta dukungan secara materiil. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya 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.

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.



Daftar Pustaka

- David, Fred R (2012), *Strategic Management: Konsep*, Edisi 12, New Jersey: Pearson Education, Inc. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Dessler, Gary (2015), *Human Resource Management*, Edisi 14, New Jersey: Pearson Education, Inc. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Gitman, J. Lawrence (2015), *Principles of Managerial Finance*, Edisi 14, Boston: Pearson Education Limited.
- Kotler, Philip & Gary Armstrong (2012), *Principles of Marketing*. Edisi 14, Boston: Pearson Education Limited.
- Kotler, Philip., Kevin Lane Keller (2012), *Marketing Management*, Edisi 14e, New Jersey: Pearson Education, Inc.
- McKeever, Mike (2011), *How to Write a Business Plan*. Edisi 10. USA: NOLO 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 (2014), *Management*, Edisi 12, New York: Pearson Education Limited
- Saiman, Leonardus (2011), *Kewirausahaan: Teori, Praktik, dan Kasus-kasus*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat
- Weygandt, Jerry J., Paul D. Kimmel, & Donald E. Kieso (2016), *Accounting Principles*, Edisi 12, New York: John Wiley & Sons, Inc.



Website

<http://www.kemenerin.go.id/artikel/16650/Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-9,8-Persen-Triwulan-III-2016> (diakses 29 November 2016)

<http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2016/03/10/175500226/Usaha.Mikro.dan.Kecil.Tak.perlu.Lagi.Izin.Usaha.Cukup.Mendaftar> (diakses 3 Desember 2016)

<https://www.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/974> (diakses 3 Desember 2016)

<https://bandungkota.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/9>

<https://www.bps.go.id/brs/view/1270> (diakses 3 Desember 2016)

<http://www.pikiran-rakyat.com/wisata/2015/11/23/350975/bandung-ditetapkan-sebagai-destinasi-wisata-kuliner-indonesia> (diakses 29 November 2016)

<http://www.pikiran-rakyat.com/jawa-barat/2016/11/21/hari-ini-umk-jabar-2017-ditetapkan-385322> (diakses 12 Desember 2016)

<http://pusatcetakbandung.com/harga-cetak-brosur/> (diakses 6 Desember 2016)

<https://www.rumahweb.com/hosting> (diakses 6 Desember 2016)

<http://www.bpjsketenagakerjaan.go.id/> (diakses 15 Desember 2016)

http://www.bi.go.id/seki/tabel/TABEL1_26.pdf (diakses 24 Desember 2016)

www.pajak.go.id (diakses 9 Desember 2016)

<http://www.bca.co.id/id/Individu/Produk/Simpanan/Tahapan> (diakses 3 Januari 2017)

http://www.pln.co.id/wp-content/uploads/2017/02/02_TA.jpg (diakses 3 Januari 2017)

<http://www.pamjaya.co.id/pages/info-pelanggan/tarif-air-minum> (diakses 3 Januari 2017)

<http://www.operatorkita.com/paket-telkom-speedy.html> (diakses 3 Januari 2017)

<http://pages.sejasa.com/renovasi-rumah/> (diakses 30 November 2017)

