



RESUME

PENDIRIAN USAHA TOKO ROTI “ROTI MANISKU” DI RAWAMANGUN, JAKARTA TIMUR

BAB I

PENDAHULUAN

A. Rumusan Konsep/Ide Bisnis

Roti telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sejak lama, sebagai salah satu makanan yang kerap dikonsumsi setiap harinya. Roti dapat dikonsumsi sebagai sarapan ataupun cemilan. Tidak jarang pula roti dianggap sebagai pengganti makanan pokok.

Belakangan ini, minat masyarakat Indonesia terhadap roti semakin meningkat semenjak bermunculan toko-toko roti yang menjual bermacam-macam roti baik secara berskala besar maupun kecil, roti-roti ini dijual dari yang tampilan sederhana sampai menarik dan dalam berbagai jenis varian.

B. Tujuan dan Bidang Usaha

Roti Manisku merupakan sebuah usaha yang bergerak di industri makanan, yang menghasilkan roti-roti berkualitas setiap harinya selama jam operasi. Sistem penjualan yang digunakan adalah dengan membuka toko, dimana semua produk Roti Manisku diproduksi sesuai dengan target yang direncanakan dalam menjual roti di toko.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Bisnis roti di Indonesia juga dapat dijalankan diberbagai wilayah karena target pasarnya yang cukup luas tentunya. Roti di tawarkan dengan harga bermacam-macam dari mulai 1000 hingga 10 ribuan tergantung ukuran dan macamnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta milik IBI KKG (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.



Itulah salah satu hasil dari produk bisnis roti di Indonesia kelas UKM ini, umumnya penjual memasarkan rotinya dengan sistem titip jual, setiap hari akan ada orang yang bertugas datang untuk memeriksa jumlah roti yang laku terjual pada hari sebelumnya selain itu mereka juga mengisi kembali jika stok roti di kios nya mulai berkurang. Namun sekarang sudah banyak usaha bisnis roti yang mulai menjual rotinya dengan menyewa ruko kecil di daerah strategis yang sering dilalui orang .

Dalam bisnis Roti Manisku akan menjual produk-produknya dengan menyewa sebuah ruko di daerah Jakarta Timur dengan mengusung tema *open kitchen* sehingga calon konsumen yang sedang memilih roti yang dijual juga dapat melihat bagaimana cara pembuatan roti.

D. Identitas Perusahaan dan Latar Belakang Pemilik

1. Identitas Perusahaan.

Nama Perusahaan : Roti Manisku

Logo Perusahaan :



Bidang Usaha : Tata Boga

Alamat : Balai Pustaka Timur No.C3, Rawamangun

Telepon : 021-4893027

E-mail : rotimanisku@yahoo.com

Instagram : rotimanisku

Bank Perusahaan : BCA (Bank Central Asia)

Mandiri

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Rencana Pendirian : Tahun 2018
 Bentuk Perusahaan : Perseorangan.
 Telepon : 085711730244.

E. Besarnya Kebutuhan dan Rincian Penggunaan Modal

Modal awal pendirian suatu usaha adalah relatif, tergantung pada setiap ukuran bisnis yang akan dibangun. Pendirian usaha Roti Maniskum membutuhkan anggaran dana sebesar Rp.1.533.000.000, dengan menggunakan modal sendiri yang berasal dari pinjaman orang tua kepada penulis. Dana tersebut nantinya akan digunakan untuk sewa tempat usaha sebesar Rp.925.000.000, Biaya peralatan dapur dan kantor sebesar Rp.163.491.000, biaya pembuatan surat izin usaha sebesar Rp.5.000.000, biaya perlengkapan dapur dan kantor sebesar Rp.8.920.000, biaya gaji + THR pegawai sebesar Rp.247.874.250, biaya pemasaran sebesar Rp.7.175.000, biaya pemeliharaan sebesar Rp.11.710.000, biaya listrik, air, telepon dan internet sebesar Rp.21.545.000, biaya bahan baku awal sebesar Rp.97.278.900, dan terakhir adalah saldo awal kas sebesar Rp.50.000.000, yang berasal dari tabungan pribadi pemilik.

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.



BAB II

GAMBARAN USAHA



A. Visi, Misi dan Tujuan Usaha

1. Visi dari Roti Manisku sebagai berikut;

Menjadikan Roti Manisku toko roti yang dikenal luas akan kualitas dari produk yang ditawarkan kepada konsumen di DKI Jakarta.

2. Misi dari Roti Manisku sendiri adalah;

a. Menjadi toko rotiterbaik yang berada di DKI Jakarta.

b. Memberikan bahan-bahan berkualitas baik yang menjadi kelebihan dari Roti Manisku yang ditawarkan kepada masyarakat.

B. Logo Perusahaan

Kata “Roti Manisku“ sendiri berasal dari bahasa Indonesia. Untuk warna dasar logo usaha Roti Manisku adalah warna coklat. Mengapa penulis memutuskan untuk memakai warna coklat? Karena warna coklat memberikan kesan hangat, nyaman, dan aman sehingga konsumen tidak perlu ragu dengan kualitas dan kebersihan dari roti Roti Manisku yang bersinergi dengan visi dan misi Roti Manisku yang membuat setiap roti dengan sepenuh hati untuk kebahagiaan dan kepuasan konsumen yang menikmati roti yang dibeli dari Roti Manisku.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



C. Gambaran Sekilas Produk.

Gambar	Nama Produk	Deskripsi Produk
	Roti Manis	Roti yang dibuat dari campuran terigu, telur, ragi, kentang dan lain-lain yang bertekstur empuk dan lembut.

D. Jenis dan Ukuran Usaha

Ukuran skala bisnis Roti Manis dihitung pada skala usaha menengah karena banyaknya kekayaan bersih pemilik yang digunakan untuk modal Roti Manis yaitu sebesar Rp.1.533.000.000 dan menggunakan tenaga kerja sebesar 5 orang.

E. Peralatan yang Dibutuhkan

Peralatan Dapur

No	Keterangan	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Oven	2	7,000,000	14,000,000
2	Kompur Gas	1	400,000	400,000
3	Panci	1	70,000	70,000
4	Dispenser	1	199,000	199,000
5	Galon	2	40,000	80,000
6	Mixer	2	8,000,000	16,000,000
7	Pisau Adonan	2	50,000	100,000
8	Meja Stainless Steel	4	1,600,000	6,400,000
9	Gas LPJ	3	750,000	2,250,000
10	Regulator	2	250,000	500,000
11	Mesin Press	2	150,000	300,000
12	Rak Roti	2	1,500,000	3,000,000
13	Arlic Kue Box	5	300,000	1,500,000
14	Chest Freezer	1	2,830,000	2,830,000
15	Komax S31SQ	6	90,000	540,000
16	Komax BKP R23	3	42,000	126,000



17	Komax WB BTL	3	38,000	114,000
18	Rak Piring	2	280,000	560,000
19	Lemari Penyimpanan	2	800,000	1,600,000
20	Ember	2	25,000	50,000
21	Dispenser Hand Soap	1	40,000	40,000
22	Tempat Sampah Besar	1	100,000	100,000
23	Mobil Pick Up	1	100,000,000	100,000,000
24	Total			150,759,000

Peralatan Kantor

No.	Keterangan	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Komputer Kasir	1	3.000.000	3.000.000
2	Telepon Kabel	1	178.000	178.000
3	Staples	2	26.000	52.000
4	Air Comditioner	1	4.100.000	4.100.000
5	Galon Air	1	40.000	40.000
6	Meja & Kursi Kantor	1	1.570.000	1.570.000
7	Stampel	1	100.000	100.000
8	Kalkulator	1	150.000	150.000
9	Mesin Struk	1	539.000	539.000
10	Tempat Sampah Kecil	1	40.000	40.000
11	Dispenser	1	199.000	199.000
	Total			9.968.000

F. Perlengkapan yang Dibutuhkan

Perlengkapan Dapur

No.	Keterangan	Unit	Harga Satuan	Total harga (Rp)
1	Plastik Segitiga	16	24,000	384,000
2	Plastik Roti	80	58,000	4,640,000
3	Tissue	8	19,000	152,000
4	Spons	12	2,400	28,800
5	Super Sol	1	70,000	70,000

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.



6	Sabun Cuci Tangan	1	50,000	50,000
7	Sabun cuci Piring	2	50,000	100,000
8	Air Isi Ulang	12	5,000	60,000
9	Gunting	2	24,000	48,000
10	<i>Kitchen Towel</i>	8	32,500	260,000
11	Gas LPJ (Isi Ulang)	12	150,000	1,800,000
12	Sapu	4	20,000	80,000
13	Kain Pel Isi Ulang	1	40,000	40,000
14	Piring	12	10,000	120,000
15	Spatula	2	22,500	45,000
16	Loyang	25	40,000	1,000,000
17	Nampan	20	25,000	500,000
18	Sendok Ukur	2	15,000	30,000
19	Timbangan Digital	3	100,000	300,000
20	Mangkok	10	8,000	80,000
21	Sendok Garpu +	1	50,000	50,000
22	Tempat Sendok	1	30,000	30,000
23	Gelas Ukur	2	18,000	36,000
24	Hand Glove	2	170,000	340,000
25	Tissue Box	1	18,000	18,000
26	Pengki	1	35,000	35,000
27	Tongkat Pel	1	80,000	80,000
29	Plastik Sedang	25	15,000	375,000
	Total			10,751,800

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



Perlengkapan Kantor

Keterangan	Unit	Harga Satuan(Rp)	Total harga (Rp)
Buku Kas	6	17.000	102.000
Buku Persediaan Barang	6	17.000	102.000
Buku Nota	10	17.000	170.000
Kertas Struk	20	8.250	165.000
Isi Staples	6	20.000	120.000
Bulpoint (Per-Kotak)	2	32.600	65.200
Tinta Stampel	4	12.000	48.000
Air Isi Ulang	12	5.000	60.000
Total			832.200

G. Kebutuhan Bahan Baku

Kebutuhan Bahan Baku

No	Bahan Baku	Harga Satuan	Unit	Total Harga (Rp)
1	Terigu Cakra Kembar Emas (Per-25 Kg)	154.000	81,5	12.551.000
2	Terigu Segitiga Biru (Per-25 Kg)	137.000	20,5	2.808.500
3	Ragi (Per-500 Gr)	23.000	112	2.576.000
4	Bread Improver (Per-500 Gr)	50.000	10	500.000
5	Gula (Per-5 Kg)	66.200	112	7.414.400
6	Susu Bubuk (Per-25 Kg)	1.400.000	6	8.400.000
7	Air Putih (Per-Galon)	5.000	132	660.000
8	Telur (Per-Kg)	25.000	318	7.950.000
9	Garam (Per-500 Gr)	5.000	76	380.000
10	Mentega (Per-5 Kg)	237.000	91,5	21.685.500
11	Tepung Kentang (Per- 1Kg)	41.500	127	5.270.500
12	Chocolate Filling (Per-5 Kg)	103.000	33,5	3.450.500
13	Chesse Filling (Per- 8 Kg)	350.000	21	7.350.000
13	Selai Srikaya (Per- 1Kg)	35.000	168	5.880.000
14	Red Bean Filling	35.000	168	5.880.000
15	Vanilla Filling (Per-5kg)	135.000	33,5	4.522.500
	Total			97.278.900

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 III

ANALISIS INDISTRI DAN PESAING



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

A. Trend dan Perkembangan Industri

Nama Toko Bakery Terpopuler di Jakarta

No	Nama Toko	Alamat
1.	<i>Francis</i>	Grand Indonesia
2	<i>Tous Les Jours</i>	Banyak cabang
3	<i>Beau</i>	Plaza Indonesia
4	<i>Paul</i>	<i>Pacific Place</i>
5	<i>AJ Bakery</i>	Kelapa Gading
6	Soes Merdeka	Rawamangun
7	<i>Jessy Bread</i>	Rawamangun

B. Analisis Pesaing Langsung

- Nama : Soes Merdeka

Alamat : Balai Pustaka Timur No.16A, Rawamangun, Jakarta Timur
- Nama : *Jessy Bread*

Alamat : Balai Pustaka Timur No.C2 ,Rawamangun, Jakarta Timur

3. Analisis PESTEL Politik (*Political*), Ekonomi (*Economical*), Sosial (*Social*), Teknologi (*technological*), Lingkungan (*Environmental*) dan Legalitas (*Legal*)

Analisis PESTEL adalah analisis terhadap faktor lingkungan eksternal bisnis yang meliputi bidang politik, ekonomi, sosial dan teknologi. PESTEL digunakan untuk menilai pasar dari suatu unit bisnis atau unit organisasi. Arah analisis PESTEL adalah kerangka untuk menilai sebuah situasi, dan menilai strategi, arah perusahaan, rencana pemasaran,



atau ide. Dimana analisis ini cukup mempengaruhi perusahaan, karena melalui analisis ini dapat diambil suatu peluang atau ancaman baru bagi perusahaan.

4. Analisis Pesaing (Lima Kekuatan Persaingan, menurut Porter – Porter Five Forces Business Model)

Menurut David (2015:239), “lima kekuatan Porter tentang analisis kompetitif adalah pendekatan yang digunakan secara luas untuk mengembangkan strategi di banyak industri. Model Lima Kekuatan Porter adalah suatu kerangka kerja untuk analisis industri dan pengembangan strategi bisnis.

5. Analisis Posisi dalam Persaingan

Berdasarkan posisi dalam persaingan yang telah dijelaskan diatas, maka Roti Maniskuingin memposisikan diri masuk dalam kategori *market challenger*. Hal itu dikarenakan oleh kualitas yang diberikan oleh Roti Manisku, yang akan menjadi penantang bagi para *Market Leader* atau para pesaing utama.

6. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix (CPM))

Faktor keberhasilan penting	Bobot	Hipotesis “Roti Manisku”		Soes Merdeka		Jessey Bread	
		Peringkat	Skor	Peringkat	Skor	Peringkat	Skor
Tampilan Produk	0,1	3	0,3	4	0,4	4	0,4
Harga	0,2	4	0,8	3	0,6	3	0,6
Luas Lahan Parkir	0,1	3	0,3	4	0,4	4	0,4
Kualitas Produk	0,2	4	0,8	3	0,6	3	0,6
Lokasi	0,1	3	0,3	4	0,4	3	0,3
Pelayanan	0,1	3	0,3	4	0,4	4	0,4
Keanekaragaman Produk	0,2	3	0,6	4	0,8	4	0,8
Total	1		3,4		3,6		3,5

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.



7. Analisis SWOT

Menurut David (2015: 261) SWOT adalah akronim untuk kekuatan (*Strengths*), kelemahan (*Weakness*), peluang (*Opportunities*), dan ancaman (*Threats*).

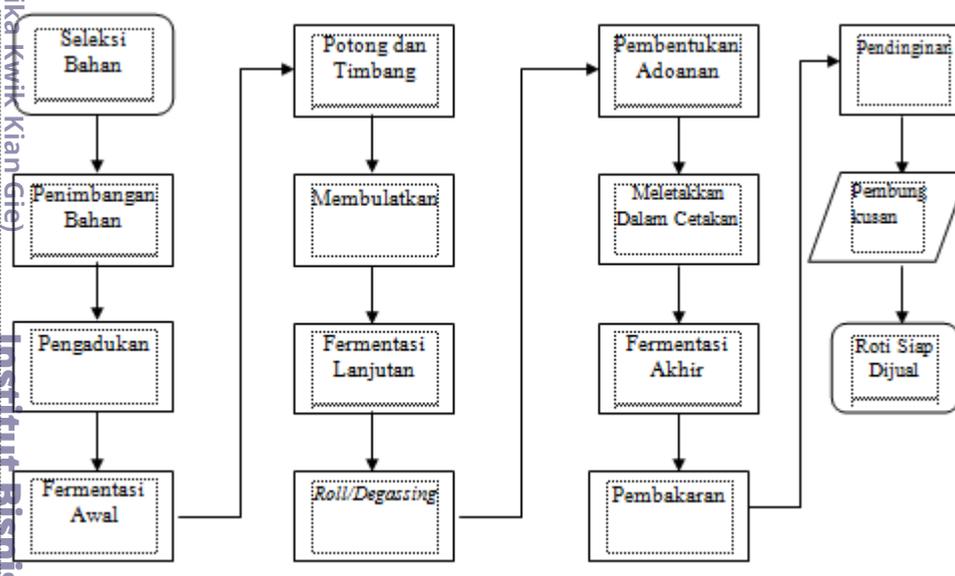
BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Fasilitas Operasional

1. *Fully furnished private office suites – Swivel Chairs + Working desk.*
2. *Fully furnished kitchen.*
3. Akses Internet, Wi-fi, Listrik, Air dan Telepon.

B. Proses Operasi



C. Nama Pemasok

NO	NAMA	ALAMAT	TELEPON
	Lottemart Wholesale	Jalan Raya Boulevard Barat Kelapa Gading Jakarta Utara	021-45855111
	Toko Wahab	Jalan Gunung Sahari I No.40, Senen, Senen, Jakarta Pusat	021-42800100

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



D. Deskripsi Rencana Operasi

1. Pembuatan SIUP dan TDP
2. Membeli peralatan dan perlengkapan
3. Menjalin kerjasama dengan para vendor
4. Melakukan *open recruitment* untuk tenaga kerja
5. Mempersiapkan dan menetapkan strategi promosi
6. Pembukaan

E. Pengendalian Persediaan

Pengendalian bahan baku dapat menggunakan *First In First Out (FIFO)* dimana barang yang pertama masuk adalah yang pertama kali digunakan.

F. Rencana Alur Produk

Dalam menjalankan sebuah bisnis pasti tentunya memiliki alur produk, untuk Roti Manisku sendiri dikarenakan bisnis yang membuka ruko di lokasi yang cukup strategis untuk menjual produk-produknya dan peralatan dapur dan kantor yang cukup memadai.

G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

1. Laptop
2. Telepon
3. Kamera
4. Oven, Kompor Gas, Gas LPJ, Regulator
5. *Mixer*
6. Meja *Stanless Steel*, Meja Putar, Timbangan, *Squit*
7. Loyang
8. Lemari penyimpanan, *Komax*, *Chest Freezer* dan lemari pendingin

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



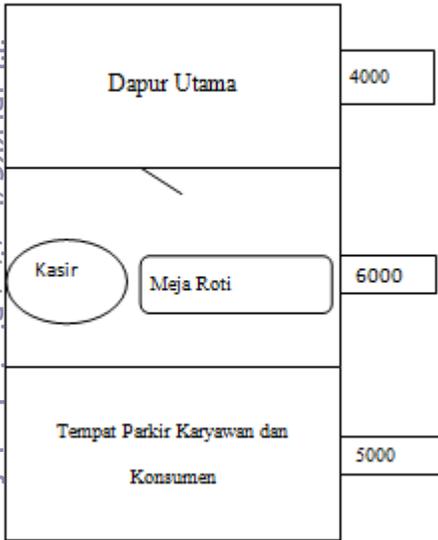
9. Peralatan Lain-lain

H. Lay Out Bangunan Usaha

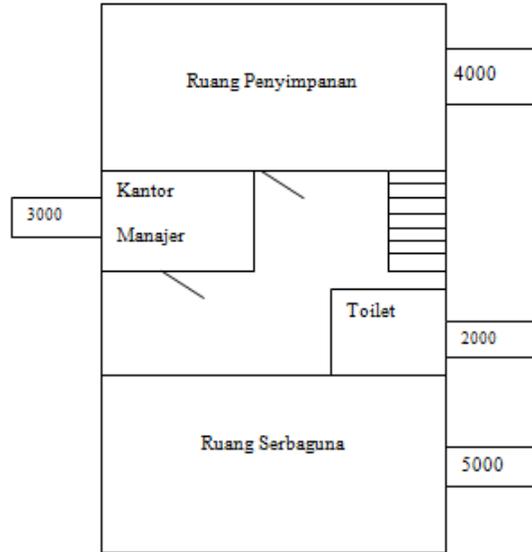
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Denah Lantai 1



Denah Lantai 2



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.

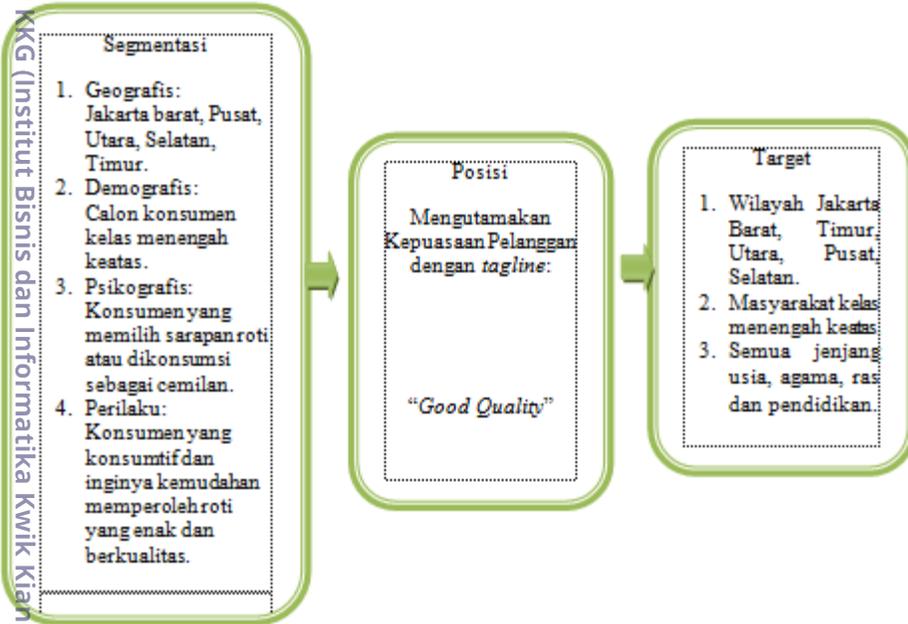
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



BAB V

RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN

A. Rencana SPT(Segmentasi(segmentation), Posisi(Positioning), dan Target (Targeting))



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



B. Strategi Penetapan Harga (*Pricing*)

Berdasarkan keterangan diatas, maka strategi penetapan harga Roti Manisku adalah penetapan harga berdasarkan biaya (*Cost-based pricing*) dengan pendekatan penetapan harga berdasarkan persaingan (*Competition-based pricing*)

C. Distribusi (*Placing*)

Saluran distribusi yang diterapkan oleh Roti Manisku adalah *Zero level channel*, dimana antara Roti Manisku dengan konsumen tidak terdapat perantara.. Hal itu dikarenakan Roti Manisku melakukan penyaluran langsung ke konsumen..

D. Promosi (*Promotion*)

Program pemasaran yang akan dilakukan Roti Manisku adalah dengan menggunakan program periklanan, pemasaran langsung.

E. Peluang Strategis

Perencanaan pembagian produk Roti Manisku adalah merencanakan produk yang akan dijual kepada calon pelanggan kelas menengah keatas.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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 VI

RENCANA ORGANISASI

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan

Roti Manisku menyadari bahwa tenaga kerja dibutuhkan untuk mengisi keterbatasan tenaga yang dimiliki penulis dalam menjalankan aktivitas bisnis. Tenaga kerja yang dibutuhkan tentu perlu direncanakan terlebih dahulu untuk menyesuaikan kapasitas tenaga yang dibutuhkan dengan kondisi kegiatan usaha. Dengan perencanaan tenaga kerja sebelumnya, diharapkan dapat mengefisiensi biaya operasional yang dikeluarkan.

Oleh karena itu, jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Roti Manisku adalah sebanyak 5 (lima) orang yang termasuk pemilik yang akan menjadi manajer dan 4 (empat) orang lainnya yang akan dibagi berdasarkan uraian pekerjaannya. Untuk bagian kasir dibutuhkan 1 orang, dikarenakan Roti Manisku adalah toko *bakery* jadi diperlukan 2 orang untuk menjadi koki selama proses produksi. Dan membutuhkan 1 orang lagi sebagai *cleaning service*.

B. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi fungsional inilah yang akan diterapkan pada Roti Manisku ini. hal ini dikarenakan produk yang dihasilkan oleh Roti Manisku ini tidak begitu banyak. Selain itu dengan struktur ini, penulis yang berlaku sebagai kepala koki dari Roti Manisku ini lebih mudah dalam mengontrolnya kinerja tenaga kerjanya.



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



C. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Untuk tenaga kerja tetap akan mendapatkan gaji dengan nilai terendah adalah UMR yang berlaku di wilayah DKI Jakarta, yaitu untuk tahun 2017 adalah Rp 3.355.750,-

(Sumber: Peraturan Gubernur Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta No 78 Tahun 2015).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dilindungi IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

BAB VII

RENCANA KEUANGAN

Laba Rugi

TAHUN	EAT
2018	199.972.300
2019	276.393.143
2020	346.749.002
2021	425.380.188
2022	513.188.117

Laporan Arus Kas

TAHUN	CASH FLOW PROJECTION
2018	267.396.850
2019	561.214.543
2020	925.388.094
2021	1.368.192.832
2022	1.898.805.499



Analisis Kelayakan Usaha

KETERANGAN	LAYAK	NILAI	KESIMPULAN
BEP	>BEP	Pendapatan>BEP	Layak
PAYBACK PERIOD	<5 tahun	3 tahun 6 bulan 3 hari	Layak
NPV	≥ 0	Rp. 584.486.525	Layak
INTERNAL RATE OF RETURN	>12,00%	38%	Layak

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

BAB VIII

PENGENDALIAN RESIKO

A. Jenis-jenis Resiko yang Diperkirakan Muncul

1. Resiko Kualitas Bahan Baku
2. Resiko Pengiriman Produk
3. Resiko Alam
4. Resiko Sumber Daya Manusia

B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Resiko yang Dihadapi

1. Mudahnya masuk pesaing baru dan pesaing lama yang sudah ada
2. Karyawan yang belum berkompeten.
3. Lahan masih disewa.
4. Promosi yang menarik
5. Permasalahan akan karyawan yang belum berkompeten pasti dimiliki oleh setiap usaha yang baru didirikan



BAB IX

RINGKASAN EKSEKUTIF

1. Melalui analisis *Break Even Point (BEP)* dapat disimpulkan Roti Maniskubahwa seluruh penjualan Roti Maniskusetiap tahunnya mampu melebihi nilai *Break Even Point*. Oleh karena itu, berdasarkan analisis *Break Even Point*, dapat disimpulkan Roti Manisku layak untuk dijalankan.
2. Melalui analisis *Net Present Vaue (NPV)* dapat disimpulkan bahwa NPV bernilai positif dengan nilai Rp.584.486.525 atas selisih dari total PV arus kas bersih yang bernilai Rp.42.858.269 PV investasi Rp.694.689.900. Oleh karena itu berdasarkan perhitungan *Net Present Value*, Roti Maniskudikatakan layak untuk dijalankan.
3. Melalui analisis *Internal rate of return* yang dihasilkan adalah sebesar 38%. Hasil IRR yang diperoleh lebih besar dari *discount factor* sebelumnya, yaitu 12%. Dengan kata lain IRR bernilai positif dan dapat disimpulkan bahwa Roti Maniskulayak untuk dijalankan.
4. Melalui analisis *Payback Period* diperoleh hasilnya sebesar 3,50. Angka tersebut menunjukkan bahwa *Payback Periode* yang dimiliki Usaha Roti Maniskuadalah selama 3, 5 tahun. Umur *Payback Periode* tersebut jika dihitung kembali akan mejadi 3 tahun 6 bulan 3 hari. Dimana saat mencapai 3 tahun6 bulan 3 hari , seluruh investasi yang disalurkan dalam mendirikan bisnis akan kembali. Berdasarkan hasil *Payback Periode* juga Roti Maniskudikatakan layak untuk dijalankan karena lamanya waktu pengembalian kurang dari lamanya investasi.
- Berdasarkan metode analisis kelayakan usaha tersebut, dapat disimpulkan bahwa Roti Maniskumemenuhi segala aspek dari analisis kelayakan usaha. Oleh karena itu, Roti Maniskuini dapat dikatakan layak untuk dijalankan.

© Hak Cipta milik Institut Teknologi 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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



© 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.