

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN

## “BAKMI GARING RENYAH”

### DI KELAPA GADING , JAKARTA UTARA

Oleh :

Nama : Stephen Edward Tanus

NIM : 73130089

Karya Akhir

Diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis  
Program Studi Administrasi Bisnis  
Konsentrasi Kewirausahaan



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

SEPTEMBER 2017

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

## PENGESAHAN

### RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN

#### “BAKMI GARING RENYAH”

#### DI KELAPA GADING , JAKARTA UTARA

**Diajukan Oleh**

**Nama : Stephen Edward Tanus**

**NIM : 73130089**

**Jakarta, 19 September 2017**

**Disetujui Oleh:**



**(Muhammad Fuad, S.E., MP.)**

**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

**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.



## KATA PENGANTAR

Sebagai salah satu syarat dalam meraih gelar Sarjana strata satu 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.

Penulisan rencana bisnis ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Penulis sangat berterima kasih kepada berbagai pihak yang selalu membantu dalam mengarahkan, memberikan kritik dan saran yang membangun sehingga rencana bisnis ini akhirnya dapat diselesaikan dengan baik. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bk. Muhammad Fuad, S.E., MP. selaku dosen pembimbing rencana bisnis penulis yang memberikan arahan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis dengan baik dan tepat waktu
2. Keluarga penulis yang turut membantu memberi dukungan baik secara moril maupun materil dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.
3. Teman-teman yang berasal dari Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, yang bersedia untuk saling berdiskusi, yaitu Hernando, Didi, Michelle, Deo, dan Albert.
4. Dan pihak-pihak lainnya yang turut serta membantu dalam proses pengerjaan rencana bisnis ini yang tidak dapat disebutkan satu-persatu

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

Jakarta, 5 Juli 2017

Stephen Edward Tanus

# DAFTAR ISI

<b>PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Ide Bisnis .....	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha.....	2
C. Besarnya Peluang Bisnis.....	3
D. Identitas Perusahaan dan Pemilik.....	4
E. Kebutuhan Dana.....	4
<b>BAB II. GAMBARAN USAHA.....</b>	<b>6</b>
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan.....	6
B. Logo Usaha .....	7
C. Gambaran Sekilas Produk / Jasa.....	8
D. Jenis dan Ukuran Usaha .....	10
E. Latar Belakang Pemilik, Alamat Perusahaan, dan Data Pendiri Perusahaan ...	12
F. Daftar Peralatan Operasional dan Peralatan Kantor yang Dibutuhkan .....	12





G. Daftar Perlengkapan Operasional dan Perlengkapan Kantor yang

**C** Dibutuhkan .....18

H. Kebutuhan Bahan Baku ..... 21

**BAB III. ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING ..... 23**

A. Tren dan Pertumbuhan Industri.....23

B. Analisis Pesaing .....24

C. Analisis PESTEL.....27

D. Analisis Lima Kekuatan Persaingan Porter .....33

E. Analisis Posisi dalam Persaingan .....36

F. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (CPM).....39

G. Analisis SWOT .....44

**BAB IV. RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN ..... 50**

A. Proses produksi.....50

B. Nama Pemasok .....56

C. Deskripsi Rencana Operasi.....59

D. Rencana Alur Produk atau Jasa .....63

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....66

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha .....67

G. Lay out Bangunan Tempat Usaha.....68

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



**BAB V. RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN..... 72**

A. Segmentation, Targeting, Positioning (STP) .....73  
 B. Penetapan Harga.....72  
 C. Distribusi .....76  
 D. Promosi .....78  
 E. Rencana dan Ramalan Penjualan.....83  
 F. Pengendalian Pemasaran .....89

**BAB VI. RENCANA ORGANISASI..... 91**

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan .....91  
 B. Struktur Organisasi Perusahaan.....93  
 C. Tugas Pokok dan Fungsi.....94  
 D. Uraian kerja (job description) tiap Bagian .....95  
 E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan .....98

**BAB VII. RENCANA KEUANGAN ..... 101**

A. Sumber dan Penggunaan Dana .....101  
 B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan .....101  
 C. Biaya Pemasaran Tahunan .....102  
 D. Biaya Administrasi dan Umum.....102  
 E. Biaya Tenaga Kerja .....103  
 F. Biaya Penyusutan Peralatan.....103

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.



G. Biaya Pemeliharaan.....	107
<b>C</b> H. Biaya Sewa Bangunan .....	108
I. Biaya Utilitas .....	108
J. Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	111
K. Biaya Bahan Baku.....	112
L. Proyeksi Keuangan.....	113
1. Proyeksi Laporan Laba-Rugi .....	113
2. Proyeksi Laporan Arus Kas .....	115
3. Proyeksi Neraca .....	117
M. Analisis Kelayakan Usaha .....	119
1. Analisis <i>Break Even Point</i> .....	119
2. Analisis <i>Net Present Value</i> .....	122
3. Analisis <i>Internal Rate of Return</i> .....	123
4. Analisis <i>Payback Period</i> .....	124
5. Analisis <i>Profitability Index</i> .....	124
N. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha .....	125
<b>BAB VIII. PENGENDALIAN RISIKO .....</b>	<b>126</b>
A. Jenis-Jenis Risiko yang Diperkirakan Muncul .....	126
B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Risiko Bisnis yang Dihadapi .....	127
<b>BAB IX. RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI.....</b>	<b>130</b>
A. Ringkasan Kegiatan Usaha.....	130
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>135</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.

<b>WEBSITE .....</b>	<b>136</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>138</b>

**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.





## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kebutuhan Dana Restoran Bakmi GR.....	5
Tabel 2.1	Produk Makanan Restoran Bakmi GR.....	9
Tabel 2.2	Produk Minuman Restoran Bakmi GR.....	10
Tabel 2.3	Kriteria UMKM.....	10
Tabel 2.4	Daftar Peralatan Ruang Makan Restoran Bakmi GR .....	13
Tabel 2.5	Daftar Peralatan Dapur Restoran Bakmi GR.....	14
Tabel 2.6	Daftar Peralatan Kasir Restoran Bakmi GR .....	15
Tabel 2.7	Daftar Peralatan Toilet Restoran Bakmi GR .....	16
Tabel 2.8	Daftar Peralatan Kantor Restoran Bakmi GR.....	16
Tabel 2.9	Daftar Peralatan Gudang Restoran Bakmi GR .....	17
Tabel 2.10	Daftar Jumlah Biaya Peralatan Restoran Bakmi GR.....	18
Tabel 2.11	Daftar Perlengkapan Restoran Bakmi GR.....	19
Tabel 2.12	Daftar Kebutuhan Bahan Baku Bakmi GR.....	21
Tabel 3.1	CPM Bakmi GR, Bakmi Gajah Mada, dan Bakmi Naga.....	41
Tabel 3.2	Matriks SWOT Restoran Bakmi GR .....	47
Tabel 4.1	Proses Produksi Restoran Bakmi GR .....	51
Tabel 4.2	Deskripsi Rencana Operasi Restoran Bakmi GR .....	60
Tabel 5.1	Biaya Promosi Bakmi GR.....	83
Tabel 5.2	Ramalan Penjualan Makanan Bulan Januari 2018 Bakmi GR .....	84
Tabel 5.3	Ramalan Penjualan Minuman Bulan Januari 2018 Bakmi GR.....	85
Tabel 5.4	Ramalan Penjualan Bakmi GR selama 1 tahun .....	87
Tabel 5.5	Anggaran Penjualan Bakmi GR selama 1 tahun.....	88

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

1. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



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



Tabel 6.1	Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Bakmi GR .....	91
Tabel 6.2	Gaji Karyawan Bakmi GR.....	99
Tabel 6.3	Iuran BPJS Ketenagakerjaan selama 1 bulan .....	100
Tabel 7.1	Biaya Pemasaran Bakmi GR sekama 5 tahun.....	102
Tabel 7.2	Biaya Penyusutan Peralatan Elektronik Bakmi GR (kecuali kulkas, <i>freezer</i> , dan mesin-mesin mi) .....	104
Tabel 7.3	Biaya Penyusutan Peralatan Pendingin, Mesin mi, dan Perabot dapur .....	104
Tabel 7.4	Biaya Penyusutan Peralatan Dapur Non-Elektronik.....	105
Tabel 7.5	Biaya Penyusutan Peralatan Ruang Makan Non-Elektronik .....	105
Tabel 7.6	Biaya Penyusutan Peralatan Kasir Non-Elektronik .....	105
Tabel 7.7	Biaya Penyusutan Peralatan Toilet Non-Elektronik .....	106
Tabel 7.8	Biaya Penyusutan Peralatan Kantor Non-Elektronik.....	106
Tabel 7.9	Biaya Penyusutan Peralatan Gudang Non-Elektronik .....	107
Tabel 7.10	Biaya Pemeliharaan Bakmi GR dalam 5 tahun .....	107
Tabel 7.11	Biaya Listrik Bakmi GR per Tahun.....	109
Tabel 7.12	Biaya Bahan Baku Bakmi GR Dalam 1 tahun.....	113
Tabel 7.13	Proyeksi Laba Rugi Bakmi GR Tahun 2018-2022.....	114
Tabel 7.14	Proyeksi Arus Kas Bakmi GR Tahun 2018-2022.....	116
Tabel 7.15	Proyeksi Neraca Bakmi GR Tahun 2018-2022 .....	118
Tabel 7.16	<i>Net Cash Flow</i> Bakmi GR .....	121
Tabel 7.17	<i>Net Present Value</i> Bakmi GR .....	122
Tabel 7.18	<i>Internal Rate of Return</i> Bakmi GR .....	123
Tabel 7.19	<i>Payback Period</i> Bakmi GR.....	124
Tabel 7.20	Kesimpulan Analisis Kelayakan Usaha.....	125

1. Klien yang mengikuti sebagian atau seluruhnya prosedur yang tercantum dalam buku ini tanpa mencaerkan jumlah dan menyebutkan sumber penulisan karya ilmiah, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.  
 b. Penguji 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

Gambar 2.1	Logo Usaha Bakmi GR.....	7
Gambar 3.1	Tingkat Konsumsi Mi Instan di Indonesia.....	31
Gambar 3.2	Model 5 Kekuatan Michael Porter.....	34
Gambar 3.3	Siklus Hidup Usaha.....	37
Gambar 4.1	<i>Flow Chart</i> Pelayanan Pelanggan Restoran Bakmi GR.....	64
Gambar 4.2	Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku Bakmi GR.....	67
Gambar 4.3	Denah Restoran Bakmi GR Lantai 1.....	69
Gambar 4.4	Denah Restoran Bakmi GR Lantai 2.....	70
Gambar 4.5	Denah Restoran Bakmi GR Lantai 3.....	71
Gambar 5.1	Saluran Distribusi Restoran Bakmi GR.....	78
Gambar 5.2	Brosur Bakmi GR.....	80
Gambar 5.3	Profil <i>Instargram</i> Bakmi GR.....	81
Gambar 5.4	<i>Facebook Page</i> Bakmi GR.....	81
Gambar 5.5	Spanduk Bakmi GR.....	82
Gambar 6.1	Rencana Struktur Organisasi Bakmi GR.....	94



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kuisisioner Bakmi GR.....	137
Lampiran 2	Tarif Air PAM.....	137
Lampiran 3	Tarif PLN .....	138
Lampiran 4	Gambar Produk.....	139
Lampiran 5	Gambar Peralatan dan Perlengkapan.....	140

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

- 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.