

RENCANA BISNIS PENDIRIAN *FOOD TRUCK*

“KEBAB SUSHI BASH”

DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Oleh :

Nama : William

NIM : 70130101

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis
Konsentrasi Bisnis Internasional



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

© 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.

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN *FOOD TRUCK* “KEBAB SUSHI BASH” DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh

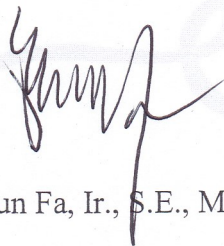
Nama : William

NIM : 70130101

Jakarta, 3 Oktober 2017

Disetujui Oleh

Pembimbing



(Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.)

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

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.



ABSTRAK

William / 70130101 / 2017 / Pendirian *Food Truck* Kebab Sushi Bash

Dosen Pembimbing : Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.

Kebab Sushi Bash adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner. Kebab Sushi Bash akan berlokasi di Wisma Gading Permai, Kelapa Gading, Jakarta Utara, Indonesia.

Usaha kuliner ini memiliki visi menjadi restoran dengan konsep *Food Truck* pilihan utama masyarakat yang mengutamakan keunikan, kualitas, kecepatan, dan ketepatan pelayan.

Produk yang ditawarkan adalah menu kebab rasa sushi dengan pilihan daging sapi, ayam, salmon dan tuna serta Deep Fried Kebab Sushi. Pelanggan yang menjadi target utama adalah pria wanita dan berbagai kalangan usia yang berdomisili di DKI Jakarta, khususnya daerah Kelapa Gading.

Strategi pemasaran adalah membagikan brosur di sekitar Kelapa Gading, memasarkan melalui media sosial, mengadakan diskon atau potongan harga, melakukan endorse dan menyebarkan word of mouth.

Kebab Sushi Bash membutuhkan sumber daya manusia untuk menjalankan usahanya Saat ini direncanakan tenaga kerja Kebab Sushi adalah satu orang manajer, juru masak dan pelayan

Dengan investasi awal sebesar Rp 420.072.400,00 Kebab Sushi Bash selalu berada diatas titik impas (BEP) Perhitungan NPV sebesar Rp 162.034.167,60 lebih besar dari 0. Interest Rate of Return (IRR) pada posisi 24,44% dengan tingkat suku bunga Bank Central Asia 10,50%. Payback period 9 tahun 9 Bulan 19 Hari yang masih berada dibawah 5 tahun sehingga bisnis layak untuk dijalankan.



ABSTRACT

William / 70130101 / 2017 / Establishment of Food Truck Kebab Sushi Bash

Advisor : Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M.

Kebab Sushi Bash is a culinary company. Kebab Sushi Bash will be located at Wisma Gading Permai, Kelapa Gading, North Jakarta, Indonesia.

This culinary venture has a vision to become a restaurant with the concept of Food Truck the main choice of people who prioritize the uniqueness, quality, speed, and precision of the waiter.

The products offered are sushi flavored kebab menu with meat choices of beef, chicken, salmon and tuna as well as Deep Fried Kebab Sushi. Customers who become the main target are female men from various age groups domiciled in DKI Jakarta, especially Kelapa Gading area.

Marketing strategy is to distribute leaflets around Kelapa Gading, market through social media, hold discounts or discounts, perform endorse and spread word of mouth.

Kebab Sushi Bash needs human resources to run its business Currently planned workforce Kebab Sushi is one person manager, cook and waitress

With an initial investment of Rp 420,072,400.00 Kebab Sushi Bash is always above the break even point (BEP) NPV calculation of Rp 162,034,167.60 is greater than 0. Interest Rate of Return (IRR) at position 24.44% the interest rate of Bank Central Asia is 10.50%. Payback period 2 years 9 Months 19 Days that are still under 5 years so the business is feasible to run.



KATA PENGANTAR

Pertama-tama, puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan perencanaan bisnis ini dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan perencanaan bisnis ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banya pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada:

1. Bapak Liaw Bun Fa Ir., S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu penulis dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil kepada penulis selama ini.
3. Seluruh teman-teman khususnya jurusan Ilmu Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis.
4. Pihak – pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan, dorongan serta motivasi sehingga rencana bisnis ini dapat terselesasikan.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penulisan perencanaan bisnis ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh penulis. . Oleh sebab itu, penulis menerima kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan proposal rencana bisnis ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Jakarta, 3 Oktober 2017

Penulis,

William

 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 ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Ide Bisnis.....	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha.....	3
C. Besarnya Peluang Bisnis.....	3
D. Identitas Perusahaan & Latar Belakang Pemilik.....	7
E. Kebutuhan Dana.....	9
BAB II GAMBARAN USAHA.....	10
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan.....	10
B. Logo Usaha.....	13
C. Gambaran Produk.....	13



D. Jenis dan Ukuran Usaha.....	15
E. Latar Belakang Pemilik.....	18
F. Peralatan yang Dibutuhkan.....	20
G. Perlengkapan yang Dibutuhkan.....	22
H. Kebutuhan Bahan Baku.....	24
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	26
A. Trend dan Pertumbuhan Industri.....	26
B. Analisis Pesaing.....	26
C. Analisis PESTEL.....	30
D. Analisis Porter Five Forces Business Model.....	33
E. Analisis Posisi Dalam Persaingan.....	37
F. Analisis <i>Competitive Profile Matrix</i> (CPM).....	41
G. Analisis Lingkungan Eskternal Internal.....	45
BAB IV RENCANA PRODUK DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL.....	48
A. Proses Operasi Produksi.....	48
B. Nama Pemasok.....	49
C. Deskripsi Rencana Operasi.....	51
D. Rencana Alur Produk.....	55
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku.....	57
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	60
G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha.....	60
BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN.....	62



A. <i>Segmentation, Targeting, and Positioning</i>	62
B. Penetapan Harga.....	64
C. Distribusi.....	68
D. Promosi.....	70
E. Rencana dan Ramalan Penjualan.....	73
F. Pengendalian Pemasaran.....	75
BAB VI RENCANA ORGANISASI.....	77
A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan.....	77
B. Struktur Organisasi Perusahaan.....	80
C. Tugas Pokok dan Fungsi.....	81
D. Uraian Kerja	82
E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	85
BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	89
A. Sumber dan Penggunaan Dana.....	89
B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan.....	89
C. Biaya Pemasaran Tahunan.....	90
D. Biaya Tenaga Kerja.....	91
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	93
F. Biaya Pemeliharaan.....	94
G. Biaya Sewa Tempat.....	95
H. Biaya Utilitas.....	96
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	100
J. Biaya lain-lain.....	103
K. Biaya Bahan Baku.....	104



L. Proyeksi Keuangan.....	106
1. Proyeksi Laporan Laba Rugi.....	106
2. Proyeksi Laporan Arus Kas.....	108
3. Proyeksi Neraca.....	110
M. Analisis Kelayakan Usaha.....	112
1. <i>Break Even Point (BEP)</i>	112
2. <i>Net Present Value (NPV)</i>	113
3. <i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	115
4. <i>Payback Period (PP)</i>	116
N. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha	117
BAB VIII PENGENDALIAN RISIKO.....	119
A. Jenis-jenis Risiko yang Diperkirakan Muncul.....	119
B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Risiko Bisnis yang Dihadapi.....	120
C. Kelemahan di Bidang Teknologi dan Pengendaliannya.....	122
D. Rencana Pengendalian Risiko.....	122
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF.....	124
DAFTAR PUSTAKA.....	126
LAMPIRAN.....	128



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Indeks Tendensi Konsumen Menurut Variabel Pembentuknya	4
Tabel 1.2 Indeks Tendensi Konsumen Menurut Kelompok Barang dan Jasa.....	5
Tabel 1.3 Kebutuhan Dana Kebab Sushi Bash.....	9
Tabel 2.1 Menu Kebab Sushi Bash	14
Tabel 2.2 Daftar Kebutuhan Peralatan Kebab Sushi Bash	21
Tabel 2.3 Daftar Kebutuhan Kendaraan Kebab Sushi Bash	22
Tabel 2.4 Daftar Perlengkapan Kebab Sushi Bash	24
Tabel 2.5 Kebutuhan Bahan Baku Kebab Sushi Bash	25
Tabel 3.1 Perbandingan Pesaing.....	29
Tabel 3.2 PDRB DKI Jakarta Menurut Pengeluaran.....	31
Tabel 3.3 <i>Competitive Profile Matrix</i> Kebab Sushi Bash.....	42
Tabel 3.4 Analisis SWOT Kebab Sushi Bash	47
Tabel 4.1 Nama Pemasok Kebab Sushi Bash.....	50
Tabel 4.2 Biaya Kebutuhan Pelatihan Kebab Sushi Bash	54
Tabel 4.3 Jadwal Rencana Grand Opening Kebab Sushi Bash	55
Tabel 5.1 Daftar Harga Produk Kebab Sushi Bash	68
Tabel 5.2 Biaya Pembuatan Brosur Kebab Sushi Bash	72
Tabel 5.3 Ramalan Jumlah Penjualan Kebab Sushi Bash Bulan Januari 2018.....	74



Tabel 5.4 Ramalan Anggaran Penjualan Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	75
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Kebab Sushi Bash	77
Tabel 6.2 Biaya Interview Kebab Sushi Bash	79
Tabel 6.3 Rencana Perhitungan Balas Jasa Kebab Sushi Bash Tahun 2018.....	87
Tabel 6.4 Proyeksi Balas Jasa Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	88
Tabel 7.1 Kebutuhan Modal Kebab Sushi Bash.....	89
Tabel 7.2 Ramalan Anggaran Penjualan Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	90
Tabel 7.3 Rencana Biaya Pemasaran Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	91
Tabel 7.4 Biaya Tenaga Kerja Kebab Sushi Bash Tahun 2018.....	92
Tabel 7.5 Proyeksi Biaya Tenaga Kebab Sushi Bash Kerja Tahun 2018-2022.....	92
Tabel 7.6 Proyeksi Biaya Penyusutan Peralatan Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	93
Tabel 7.7 Proyeksi Penyusutan Kendaraan Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	94
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Pemeliharaan Kendaraan Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	95
Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Sewa Tempat Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	95
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Utilitas Listrik Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	96
Tabel 7.11 Proyeksi Biaya Utilitas Air Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	97
Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Telepon dan Internet Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	98
Tabel 7.13 Proyeksi Biaya Gas Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	98
Tabel 7.14 Proyeksi Biaya BBM Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	99



Tabel 7.15 Proyeksi Biaya Utilitas Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	99
Tabel 7.16 Daftar Kebutuhan Peralatan Kebab Sushi Bash	101
Tabel 7.17 Daftar Perlengkapan Kebab Sushi Bash.....	102
Tabel 7.18 Proyeksi Biaya Perlengkapan Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	103
Tabel 7.19 Proyeksi Biaya Lain-Lain Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	103
Tabel 7.20 Kebutuhan Bahan Baku Kebab Sushi Bash	105
Tabel 7.21 Proyeksi Bahan Baku Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	106
Tabel 7.22 Proyeksi Laporan Laba – Rugi Kebab Sushi Bash Tahun 2018 – 2022.....	107
Tabel 7.23 Proyeksi Arus Kas Kebab Sushi Bash	109
Tabel 7.24 Proyeksi Neraca Kebab Sushi Bash	111
Tabel 7.25 Perhitungan Analisis BEP Kebab Sushi Bash Tahun 2018-2022.....	113
Tabel 7.26 <i>Net Present Value (NPV)</i> Kebab Sushi Bash	114
Tabel 7.27 <i>Internal Rate of Return (IRR)</i> Kebab Sushi Bash	116
Tabel 7.28 Hasil Perhitungan Payback Period (PP) Kebab Sushi Bash	117
Tabel 7.29 Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha.....	118



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Logo Kebab Sushi Bash.....	13
Gambar 2.2 Produk Kebab Sushi Bash.....	14
Gambar 3.1 <i>Porter's Five Forces Model</i> (Model Lima Kekuatan Porter).....	33
Gambar 3.2 <i>Product Life Cycle</i>	41
Gambar 4.1 Rencana Proses Produksi Kebab Sushi Bash.....	48
Gambar 4.2 Alur Produk	56
Gambar 4.3 Alur Pemesanan Melalui Telepon.....	58
Gambar 4.4 Alur Pemesanan Datang Langsung	59
Gambar 4.5 <i>Rencana Layout Food Truck Kebab Sushi Bash</i>	61
Gambar 5.1 Saluran Distribusi Kebab Sushi Bash.....	69
Gambar 6.1 Rencana Struktur Organisasi.....	81



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pertanyaan Kuesioner Kebab Sushi Bash.....	129
Lampiran 2 Foodtruck Kebab Sushi Bash dan Contoh Desain.....	130
Lampiran 3 Desain Bungkus Kebab Sushi Bash.....	131
Lampiran 4 Media Promosi Kebab Sushi Bash.....	132

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