

RESUME

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**

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.



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.

Pendahuluan



Nama perusahaan yang akan didirikan adalah *Foodtruck* Kebab Sushi Bash yang terletak di Wisma Gading Permai, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Kebab Sushi Bash memiliki beberapa akun media sosial seperti *Facebook* dan *Instagram* untuk menyebarkan informasi dan melakukan kegiatan pemasaran yaitu @kebabsushibash.

Ide bisnis ini menawarkan produk kebab sushi. Kebab dan Sushi merupakan sebagian kecil dari menu makanan yang tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Kebab merupakan makanan yang terbuat dari daging panggang yang diolah dengan bumbu-bumbu khusus yang disajikan dengan Tortila, roti khas Meksiko, dicampur dengan sayuran dan aneka saus pilihan, kemudian digulung dan dipanggang. Sushi adalah makanan khas Jepang yang terdiri dari nasi yang dibentuk bersama lauk berupa makanan laut, daging, sayuran mentah atau yang sudah dimasak. Kedua menu makanan ini cukup populer di Indonesia dan sudah banyak restoran yang menawarkan menu menu tersebut, namun belum ada yang menggabungkan kebab dengan sushi.

Bisnis kuliner ini dipilih dengan nama Kebab Sushi Bash. Kebab Sushi Bash merupakan bisnis yang bergerak di bidang makanan. Nama Bash sendiri diambil dari huruf ketiga dan keempat dari masing-masing kata kebab (ba) dan sushi (sh). Selain itu bash juga merupakan Bahasa Inggris yang memiliki arti a giant party atau pesta besar sehingga memberikan kesan yang meriah pada produk kebab sushi tersebut. Kebab Sushi Bash melakukan penggabungan antara kuliner khas Turki yaitu kebab dengan kuliner khas Jepang yaitu sushi menjadi suatu produk kebab sushi. Kebab Sushi Bash merupakan produk makanan yang unik yaitu kebab dengan rasa sushi. Biasanya kebab memiliki rasa daging ayam, sapi atau domba, namun Bash menyediakan rasa khas Jepang dengan memberikan tambahan pilihan daging salmon dan tuna yang dicampur dengan bumbu-bumbu seperti mayonnaise, rumput laut, keju dan lain-lain.

Kebab Sushi Bash menawarkan produknya dengan konsep food truck. Food truck merupakan salah satu cara kreatif para pelaku usaha kuliner untuk menarik minat masyarakat. Food truck sendiri adalah konsep penjualan makanan dengan menggunakan sebuah kendaraan (umumnya truk modifikasi) sebagai tempat usahanya. Jadi pemesanan, makan dan pelayanannya semuanya dilakukan di dalam kendaraan yang telah didesain sedemikian rupa untuk menarik para konsumen. Food truck dipilih menjadi konsep penjualan Kebab Sushi Bash karena merupakan peluang bisnis yang potensial di Indonesia karena pelaku bisnis Food truck ini belum banyak. Dari segi permodalan pun masih rasional dan tidak terlalu tinggi untuk memulai bisnis ini dibandingkan dengan menyewa ruko atau di mall.

Visi dari kebab sushi bash adalah menjadi restoran food truck pilihan utama masyarakat yang mengedepankan kualitas dan kebersihan makanan serta kecepatan dan ketepatan pelayanan. Misi dari Kebab Sushi Bash adalah memberikan pelayanan yang cepat dan ramah kepada pelanggan, menyajikan makanan yang berkualitas, membawa cita rasa kuliner baru dihadapan masyarakat, memperluas jaringan pemasaran dan terus memberikan inovasi baru

Rencana Produk dan Pemasaran

Produk yang ditawarkan oleh Kebab Sushi Bash adalah menu kebab dengan rasa sushi. Adapun pilihan daging yang disediakan adalah daging sapi, ayam, salmon dan tuna. Selain kebab biasa, Kebab Sushi Bash juga menyajikan Deep Fried Kebab Sushi, yaitu kebab sushi yang digoreng hingga renyah. Pelanggan yang menjadi target utama Kebab Sushi Bash adalah pria wanita dari berbagai kalangan usia yang berdomisili di DKI Jakarta, khususnya daerah Kelapa Gading.

Pesaing langsung yang perlu dihadapi Kebab Sushi Bash adalah Doner Kebab dan King of Kebab yang memiliki kesamaan jenis produk serta konsep. Kedua pesaing tersebut menawarkan produk yang sama yaitu kebab, 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 Kebab Sushi Bash memiliki strategi pemasaran, yaitu membagikan brosur ke rumah-rumah dan sekolah-sekolah di sekitar Kelapa Gading, memasarkan melalui media sosial, mengadakan diskon atau potongan harga, melakukan endorse dan menyebarkan word of mouth.

Rencana Sumber Daya Manusia

Kebab Sushi Bash membutuhkan sumber daya manusia untuk menjalankan usahanya. Saat ini direncanakan tenaga kerja Kebab Sushi Bash akan berjumlah tiga orang yang terdiri dari satu orang manajer, juru masak dan pelayan. Kebab Sushi Bash melakukan training bagi setiap karyawan yang tergabung. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan karyawan dalam melayani pelanggan dan proses pembuatan produk.

Rencana Keuangan

Proyeksi penjualan pada tahun 2018 selama 12 bulan adalah sebesar Rp 337.784.372,60 dengan laba kotor sebesar Rp. 7.068.101,49. Pajak yang ditetapkan pemerintah adalah 1% dari penjualan kotor, maka pajak yang harus dibayar pada periode 2018 adalah sebesar Rp 4.390.532,74. Berdasarkan perhitungan tersebut, dapat diperkirakan bahwa laba bersih (EAT) yang dihasilkan pada periode 2018 adalah sebesar Rp 2.677.768,74.

Dana sebesar Rp 420.072.400,00 akan dialokasikan untuk pembukaan Usaha *foodtruck* Kebab Sushi Bash di mana diperlukan dana untuk pembelian kendaraan yaitu truk sebesar Rp 90.000.000,00, biaya renovasi truk sebesar Rp 135.000.000,00, peralatan dapur sebesar Rp. 26.042.000,00, perlengkapan dapur sebesar Rp 24.849.600,00, perlengkapan bahan baku sebesar Rp 94.180.800,00 serta kas awal sebesar Rp 50.000.000,00.

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 angka penjualan Kebab Sushi Bash selalu berada di atas titik impas (BEP). Perhitungan NPV dari Kebab Sushi Bash pun menunjukkan nilai NPV sebesar Rp 162.034.167,60 lebih besar dari 0 (nol) diikuti tingkat pengembalian investasi atau Interest Rate of Return (IRR) pada posisi 24,44% dengan tingkat suku bunga Bank Central Asia 10,50%. Dari perhitungan payback period Kebab Sushi Bash yang berjalan selama 5 tahun didapatkan bahwa periode payback bisnis ini adalah 2 tahun 9 Bulan 19 Hari yang masih berada di bawah 5 tahun sehingga bisnis layak untuk dijalankan.

Ucapan Terima Kasih

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banyak 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 terselesaikan.

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.

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

Badan Pusat Statistik (2017) Provinsi DKI Jakarta, Indeks Tendensi Konsumen 2017, diakses 5 Agustus 2017
http://jakarta.bps.go.id/backend/brs_ind/brsInd-20170505160648.pdf



Bank Central Asia 2017, Suku Bunga Dasar Kredit, diakses 15 September 2017

<https://www.bca.co.id/id/Individu/Sarana/Kurs-dan-Suku-Bunga/Suku-Bunga-Dasar-Kredit>

Bank Indonesia 2017, Inflasi, diakses 10 Agustus 2017

<http://www.bi.go.id/id/moneter/inflasi/data/Default.aspx#>

Cravens, David W and Nigel F. Percy. (2013), *Strategic Marketing*, Edisi 10, International Edition, New York: McGraw Hill

David, Fred R. (2012), *Strategic Management Manajemen Strategis: Konsep*, Edisi 12, Jakarta: Salemba Empat

Gabriel, Renaldo (2017), *Tren Kuliner yang Tampaknya Akan Berlanjut di Indonesia* Sepanjang 2017, diakses 7 Agustus 2017

https://www.vice.com/id_id/article/wnd3qq/tren-kuliner-yang-tampaknya-akan-berlanjut-di-indonesia-sepanjang-2017

Gaji UMR, *UMR Jakarta Tahun 2017*, diakses 7 Agustus 2017

<http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/>

Gitman dan Zutter (2012), *Principles of Managerial Finance*, Edisi Ke-13, Global Edition, United States: Pearson Education.

Hisrich, Robert D., Michael P. Peters, dan Dean A. Shepherd (2013), *Entrepreneurship*, ninth Edition, Singapore: McGraw-Hill.

Kotler, Philip dan Gary Armstrong (2016), *Principles of Marketing*, 16th Edition, Global Edition, New Jersey: Pearson.

Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller (2016), *Marketing Management*, 16th Edition, United States: Pearson Education

Mariska, Diana (2015), *Gaya Hidup Warga Jakarta Sokong Pertumbuhan Bisnis Food Truck*, diakses 28 Mei 2017

<https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20150807152338-92-70733/gaya-hidup-warga-jakarta-sokong-pertumbuhan-bisnis-food-truck/>

Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Bab I pasal 1 ayat 2 tentang Ketenagakerjaan*, Sekretariat Negara. Jakarta

Republik Indonesia. 2008. *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV pasal 6 tentang Kriteria Usaha Mikro, Kecil, Menengah*. Lembaga Negara RI Tahun 2008, Sekretariat Negara. Jakarta

Robbins, Stephen P. dan Mary Coulter (2012) *Management*, Eleventh Edition, New Jersey: Pearson Prentice Hall

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.

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