



RENCANA PENDIRIAN USAHA RESTORAN “ AYAM GORENG KPK ” DI BINTARA, BEKASI BARAT

Alviany Kurniawan
Martha Ayerza Eszra

Program Studi Manajemen, Kwik Kian Gie School Of Business, Jl. Yos Sudarso Kav. 87, Jakarta 1435

Abstract

Fried Chicken KPK restaurant will be opened at Jl. Bintara Raya No. 18B, Bintara Bekasi West. The author choose the location in Bekasi, because Bekasi is a growing city with a population increasing from 1.5 million in 2010 to 2.5 million in 2015. East Jakarta and West Bekasi is a strategic area because it is located near the border of West Bekasi and East Jakarta. Fried Chicken KPK restaurant is a company engaged in the culinary field. The company offer its delicious fried chicken and inviting taste to satisfy lovers of fried chicken. The mainstay of the restaurant is chicken seasoning serundeng and flour kriuk. In an overview of the future of the restaurant business is one business that has promising prospects for profit, because food is a basic need of every human being and the human need to eat to hold his life, then because this restaurant is based on Indonesian food is fried chicken with herbs - traditional seasonings where almost all people consume meat - especially chicken, because too many competitors old and new authors make the control plan in order to be able to face other competitors.

Pendahuluan

Usaha restoran ayam ini direncanakan akan didirikan di Jalan Bintara Raya, Bekasi dan akan diberi nama Restoran Ayam Goreng KPK yang merupakan singkatan dari kamu pasti ketagihan. Pemberian nama KPK diambil dari berita yang sedang heboh memberitakan kpk di tv, Koran maupun radio, karena saya terus mendengarkan tentang berita KPK maka saya ingin membuka restoran dengan nama tersebut dan saya membuat singkatan dari KPK yaitu Kamu Pasti Ketagihan, Karena restoran yang saya dirikan bukan restoran sembarangan yang hanya bergantung dari nama yang unik tetapi saya memberikan bahan-bahan makanan berkualitas yang aman dan sehat dan restoran yang nyaman.

Restoran Ayam Goreng KPK adalah usaha yang bergerak di bidang industri kuliner yang menyediakan masakan tradisional Indonesia dengan menu andalannya berupa ayam goreng bumbu lengkuas dan ayam goreng tepung kriuk yang diolah menggunakan rempah-rempah asli Indonesia sehingga tercipta ayam yang cita rasanya meresap sampai ketulang, begitu pula dengan menu lainnya yang tidak kalah enak dan diolah dari bahan-bahan baku berkualitas lokal menjadi produk yang sehat, lezat dan bergizi bagi konsumen .

Pendirian usaha Ayam Goreng KPK membutuhkan dana sebesar Rp 453.890.500,- (empat ratus lima puluh tiga juta delapan ratus sembilan puluh lima ratus rupiah) di dalamnya termasuk biaya sewa tempat sebesar Rp 105.000.000,-, membeli peralatan dapur sebesar Rp 34.130.000,-, membeli peralatan restoran Rp 68.385000,-, membeli peralatan kantor sebesar Rp 19.050.000,-, biaya perlengkapan sebesar Rp 2.759.000,-, membeli bahan baku sebesar Rp 38.016.500,-, biaya izin usaha sebesar Rp 7.000.000,-, biaya renovasi sebesar Rp 120.000.000,- dan cadangan kas sebesar Rp 55.550.000,-.

Sepele pada umumnya, setiap usaha pasti memiliki kendala – kendala yang harus dihadapi untuk dapat terus bertahan dan berkembang. Beberapa kendala bagi pengembangan Restoran Ayam Goreng KPK, antara lain :

1. Brand atau nama yang belum dikenal luas oleh masyarakat.
2. Tingkat pengembalian atau return belum sesuai dengan yang diharapkan.



3. Daya beli masyarakat yang belum stabil.
4. Banyaknya jumlah pesaing dalam bidang yang sama.

Beberapa manfaat dari perencanaan bisnis adalah sebagai berikut:

1. Dapat memberikan kualitas produk dan pelayanan yang maksimal kepada konsumen.
2. Dapat mengetahui apa yang diinginkan oleh pasar.
3. Mempersiapkan bagaimana menjalankan dan melangsungkan usaha tersebut.
4. Dapat mempersiapkan sarana dan prasarana apa saja yang diperlukan sebelum membuka usaha bisnis ini sehingga dapat meminimalisir kerugian atau *human error*.
5. Dapat memilih strategi mana yang terbaik untuk menjalankan usaha serta bagaimana cara mempertahankan bisnis.

Analisis Industri

Rasa ayam sangat tergantung pada racikan bumbu yang dibuat masing-masing penjual, karena itu ayam goreng yang dihasilkan memiliki cita rasa yang khas bagi masing-masing penjual agar pembeli dapat terikat dan akan kembali lagi untuk membeli.

Jenis ayam goreng sangat banyak, ada ayam goreng penyet, ayam goreng kalasan, ayam goreng mentega dan ayam goreng lainnya. Sebagai penjual ayam goreng, dituntut kreatif untuk menciptakan racikan bumbu-bumbu baru dan lezat sehingga menghasilkan rasa ayam goreng yang unik, lezat dan berbeda dengan penjual ayam lainnya.

Dengan adanya Restoran Ayam Goreng KPK, yang menyajikan ayam goreng bumbu lengkuas dan tepung krunk, saya berharap restoran ini dapat memenuhi permintaan ayam goreng di pasar yang tahun ke tahun selalu meningkat. Para pecinta ayam goreng tentu sangat menantikan ayam goreng yang enak dengan tempat makan yang nyaman dan modern.

1. Visi

Visi adalah sebuah gambaran mengenai tujuan dan cita-cita di masa depan yang harus dimiliki organisasi sebelum disusun rencana bagaimana mencapainya.. Visi dari Restoran Ayam KPK adalah “Mewujudkan Restoran Ayam Goreng dengan nuansa tradisional dan modern tapi harga terjangkau”.

2. Misi

Misi dilain sisi, selain menjembatani agar visi dapat terealisasi, juga mempunyai fungsi mengenai keberadaan perusahaan dalam memperoleh mendapatkan hak untuk hidup di masyarakat.

Misi dari Ayam Goreng KPK adalah :

- a. Mengutamakan kualitas dalam hal apapun yang dilakukan (pelayanan) dan disajikan (makanan),
- b. Memberikan harga yang terjangkau dan Memberikan nuansa tradisional dengan layanan modern,
- c. Mengembangkan inovasi demi kelangsungan dan ketahanan restoran,
- d. Mengembangkan usaha ke seluruh pelosok Indonesia termasuk ke pasar Internasional.

Salah satu faktor yang menentukan keberhasilan suatu bisnis adalah kemampuan seorang wirausahawan dalam menganalisis pesaing agar dapat memahami kelebihan dan kekurangan pesaing. Menurut Kotler dan Keller (2010:355), untuk mempersiapkan strategi bersaing yang efektif, perusahaan harus mempelajari pesaing serta pelanggan aktual dan potensial. Perusahaan perlu mengkaji tujuan, strategi, kekuatan dan kelemahan pesaing. Perusahaan harus mengidentifikasi pesaingnya dengan menggunakan analisis industri dan analisis pasar.

Model Lima Kekuatan Porter adalah suatu kerangka kerja untuk analisis industri dan pengembangan strategi bisnis. Menurut Porter, hakikat persaingan di suatu industri tertentu dapat dipandang sebagai perpaduan dari lima kekuatan .



Gambar 2.1
Porter's Five Forces Model (Model Lima Kekuatan Porter)



Dalam melakukan analisis terhadap perusahaan pesaing, pemilik akan menentukan beberapa faktor yang dapat dijadikan acuan dalam menentukan kekuatan dan kelemahan para pesaingnya, Antara lain :

1. Harga
2. Akses menuju lokasi
3. Kondisi tempat makan
4. Kualitas bahan baku
5. Kondisi gedung
6. Fasilitas

Tabel 2.1
Analisis Pesaing

Faktor Penentu	Rumah Makan Ayam Jantan	Rumah Makan Ayam Kehidupan	Tenda OFC
Harga	Baik	Sedang	Baik
Akses Menuju Lokasi	Baik	Sedang	Baik
Kondisi Tempat Makan	Baik	Baik	Sedang
Kualitas Bahan Baku	Baik	Baik	Sedang
Kondisi Gedung	Baik	Baik	Sedang
Fasilitas	Baik	Baik	Sedang

Sumber : Pengamatan 2014

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



Tabel 2.2
Restoran Ayam Goreng KPK
Tabel Competitive Profile Matrix (CPM)

Faktor Penentu Keberhasilan	Bobot	Ayam Goreng KPK		Ayam Jantan		Ayam Kehidupan		Ayam OFC	
		Peringkat	Skor	Peringkat	skor	Peringkat	Skor	Peringkat	Skor
1. Dilata mengutip segej... a. Pelititipan hanya... b. Pengutipan tidak... 2. Dilata mengumum... tanpa izin BIKKG.	0,25	3	0,75	3	0,75	2	0,5	4	1
Varian Sambal	0,10	3	0,3	4	0,4	2	0,2	4	0,4
Kondisi Lokasi Restoran	0,15	4	0,6	4	0,6	4	0,6	2	0,3
Kualitas Bahan Baku	0,15	3	0,45	4	0,6	3	0,45	2	0,3
Kondisi Gedung	0,15	4	0,6	4	0,6	4	0,6	2	0,3
Peserta	0,10	3	0,3	4	0,4	4	0,4	2	0,2
TOTAL	1		3		3,35		2,75		2,5

Sumber : data diolah oleh penulis

Keterangan :

1. Bobot yang memiliki angka tertinggi merupakan factor paling penting untuk menunjang keberhasilan perusahaan, jika ada bobot yang sama berarti dianggap sama pentingnya.

Total bobot yang diberikan secara keseluruhan berjumlah 1.

Dalam pemberian peringkat, 4 = kekuatan utama, 3 = kekuatan minor, 2 = kelemahan minor, 1 = kelemahan utama.

Skor adalah hasil perkalian dari bobot dan peringkat.

Dalam memilih strategi yang diterapkan perusahaan makan perusahaan harus melakukan penilaian SWOT (*Strengths, Weakness, Opportunities, Threats*) Analysis dahulu. Berikut ini adalah analisis SWOT Ayam Goreng KPK :

1. *Strengths (Kekuatan)*

- Adanya Varian Sambal,
- Adanya varian jenis ayam (Ayam kampung dan Ayam negeri)
- Harga yang ditetapkan kompetitif,
- 2 rantai restoran
- Lokasi yang dipilih strategis karena berada di dekat jalan utama dan dikelilingi beberapa perumahan dan pertokoan,
- Menggunakan *presto cooker modern* sehingga ayam sangat lembut, empuk dan tulangnyaapun sangat lunak sehingga dapat dimakan.

2. *Weakness (Kelemahan)*

- Kurangnya pengalaman dalam hal manajemen, karena Restoran Ayam Goreng KPK merupakan perusahaan pertama yang dirintis oleh pemilik.
- Restoran Ayam Goreng KPK merupakan perusahaan baru, karena itu memerlukan waktu sebelum mulai dikenal oleh konsumen secara luas.

3. *Opportunities (Peluang)*



- a) Permintaan pasar terhadap ayam goreng sangat tinggi,
- b) Kota Bekasi merupakan daerah yang sedang berkembang dengan pesat, dan akan dibuka daerah pemukiman baru atas meningkatnya jumlah masyarakat kelas menengah atas di daerah ini,
- c) Jumlah rumah makan yang ada saat ini belum mampu memenuhi tingkat permintaan konsumen khususnya di akhir pekan dan hari-hari libur.

4. Threats (Ancaman)

- a) Ancaman adanya penyakit flu burung atau unggas,
- b) Tingkat perekonomian Indonesia yang kurang stabil seperti masalah kenaikan harga bahan bakar minyak yang mempengaruhi daya beli konsumen,
- c) Ancaman dari para pesaing lama yang memiliki konsumen loyal.

segmentasi pasar adalah suatu proses membagi pasar ke dalam segmen-segmen pelanggan potensial dengan kesamaan karakteristik yang menunjukkan adanya kesamaan perilaku pembeli dan sebagai suatu proses pembagian pasar keseluruhan menjadi kelompok-kelompok pasar yang terdiri dari orang-orang yang secara relatif memiliki kebutuhan produk yang serupa. Pasar konsumen dapat disegmentasi berdasarkan tiga kelompok besar variabel yaitu : segmentasi geografis, segmentasi demografis, dan segmentasi psikografis.

Gambaran Usaha

Gambaran usaha merupakan aspek terpenting dalam perencanaan suatu bisnis, karena dengan adanya gambaran usaha, dapat diketahui seberapa dalam pengetahuan atau bidang bisnis yang digeluti. Informasi gambaran usaha ini akan sangat diperlukan bagi pemilik bisnis untuk mengetahui mengenai bisnis yang akan dijalankan secara terperinci dalam menganalisis prospek bisnis tersebut, sehingga diharapkan bisnis yang akan dibangun dapat mempertahankan posisinya di pasar dan berjalan dengan lancar. Gambaran usaha mencakup produk, jasa, ukuran bisnis, peralatan, dan tenaga kerja, dan latar belakang pemilik.

Bauran pemasaran terdapat empat komponen penting biasanya disebut "lima P (5P)", yaitu :

1. *Product* (Produk),
2. *Price* (Harga),
3. *Packaging*,
4. *Place* (Tempat), dan
5. *Promotion* (Promosi).



Tabel 3.2
Daftar Peralatan Restoran
Ayam Goreng KPK

Jenis Peralatan	Jumlah	Harga Satuan (Rupiah)	Total Rupiah
Mesa Kayu	22	1.520.000	28.500.000
Kursi	85	150.000	13.750.000
Wastafel	4	850.000	3.400.000
Cermin	4	275.000	1.100.000
Lamp Ruangan	20	85.000	1.700.000
TV LED	2	3.500.000	8.000.000
Jam Dinding	2	80.000	160.000
AC	4	3.500.000	15.000.000
Mesin Kasir	1	3.650.000	3.650.000
Telepon	1	125.000	125.000
Router Wifi	2	500.000	1.000.000
TOTAL			72.385.000

Sumber : Solis Resto elektronik, Chandra Mebel

Tabel 3.3
Daftar Peralatan Kantor
Restoran Ayam Goreng KPK

Jenis Peralatan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
Mesa	1	900.000	900.000
Kursi	4	650.000	2.600.000
Alat tulis set	1	100.000	100.000
Komputer	1	4.000.000	4.000.000
Printer HP 660 Deskjet	1	350.000	350.000
Telepon	1	100.000	100.000
Mesin Absen	1	600.000	600.000
AC Changhong	3	2.300.000	6.900.000
TV LED Toshiba	1	2.700.000	2.700.000
Lemari Arsip	1	800.000	800.000
TOTAL			19.050.000

Sumber : Solis Resto Elektronik, Chandra mebel, Jatinegara pasar tradisional

1. Dilarang menyalin atau menjiplak seluruh atau sebagian isi dari karya tulis ini tanpa izin IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Dilarang menyalin atau menjiplak seluruh atau sebagian isi dari karya tulis ini tanpa izin IBIKKG.
Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang

Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang



Tabel 3.4
Daftar Peralatan Dapur
Restoran Ayam Goreng KPK

Peralatan	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
Freezer Besar	1	8.500.000	8.500.000
Kompor	4	450.000	1.800.000
Kulkas	2	3.500.000	7.000.000
Penggorengan / Kualiti	4	1.250.000	5.000.000
Presto Cooker	5	1.000.000	5.000.000
Pisau Set	2	250.000	500.000
Rak piring	2	350.000	700.000
Sendok Garpu	200	15.000	3.000.000
Blender	2	350.000	700.000
Sodet	4	45.000	180.000
Telo	4	25.000	100.000
Gelas	150	10.000	1.500.000
Saringan Minyak	5	30.000	150.000
TOTAL			34.130.000

Sumber : Jatinegara, Pasar Traditional

Tabel 3.5
Daftar Perlengkapan
Restoran Ayam Goreng KPK

Perlengkapan	Unit	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
Tisu	40	5.000	200.000
Alap pel	5	40.000	200.000
Sapu	3	30.000	90.000
Kain Lap	24	6.000	144.000
Piring Rotan	200	5.000	1.000.000
Plastik Bening/pak	10	3.000	30.000
Plastik Kresek/pak	15	12.000	180.000
Plastik sampah/pak	20	20.000	400.000
Sterofam/pak	10	25.000	250.000
Pengharum Toilet	4	10.000	40.000
Pengharum Ruangan	5	15.000	75.000
Sedotan/pak	4	10.000	40.000
Kamper	5	7.000	35.000
Baskom	5	15.000	75.000
TOTAL			2.759.000



Tabel 3.6
Daftar Tenaga Kerja
Restoran Ayam Goreng KPK

Jabatan	Jumlah
Kasir	1
Administrasi dan Keuangan	1
Juru Masak / koki	4
Waiter / waitress	4
Keamanan dan Parkir	1

Sumber : Restoran Ayam Goreng KPK

Dalam tugasannya, Karyawan di Restoran Ayam Goreng KPK terbagi dalam 2 shift, yaitu :

1. Shift pagi – sore dimulai dari pukul 08.00 – 15.00
2. Shift sore - malam dimulai dari pukul 15.00 – 22.00

Perencanaan Jasa dan Operasional

Setiap perusahaan dalam melakukan perencanaan bisnis tentu harus memiliki rencana operasional. Hal ini dibutuhkan untuk mendeskripsikan langkah-langkah apa saja yang harus dilaksanakan dari sebuah bisnis dan bertujuan agar setiap proses kegiatan yang berlangsung dapat dipahami dan dapat dijelaskan kepada pihak-pihak yang bersangkutan.

Berikut adalah rencana operasi dari Ayam goreng KPK :

1. Melakukan Penghitungan Bisnis
2. Survei Lokasi
3. Sewa Tempat
4. Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
5. Mendaftarkan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)
6. Renovasi Ruko
7. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja
8. Membeli Peralatan dan Perlengkapan
9. Membeli Bahan Baku
10. Melakukan Promosi
Grand Opening



Tabel 4.1
Ayam Goreng KPK
Jadwal Kegiatan Operasional 2016-2017

Keterangan	Sept	Okt	Nov	Des	Jan
Penghitungan Bisnis					
Survey Tempat					
Sewa Ruko					
Pendaftaran NPWP					
Pembuatan Dokumen Hukum dan SIUP					
Renovasi Ruko					
Membeli Peralatan dan Perlengkapan					
Membeli Bahan Baku					
Merekrut dan Melatih Tenaga Kerja					
Melakukan Promosi					
Grand Opening					

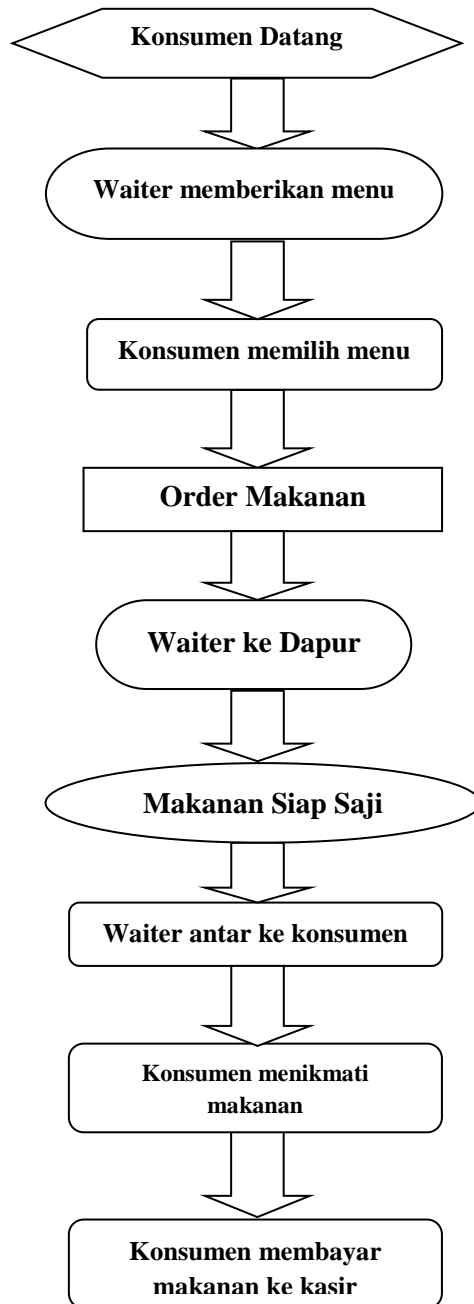
Pemasok atau supplier merupakan salah satu penunjang bisnis yang penting dalam suatu alur bisnis. Pemasok menyediakan sumber daya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa, karena itu penting bagi perusahaan untuk memilih pemasok yang kooperatif dan sesuai dengan *standard* kriteria produk yang akan menunjang kelengkapan jasa yang akan disediakan. Selain itu faktor harga juga menentukan siapa pemasok yang akan dipilih, karena harga dari produk harus sesuai dengan kualitas yang ditawarkan dimana produk tersebut akan digunakan untuk menunjang kepuasan konsumen.

Pemasok dari restoran ayam goreng KPK adalah UD.HEALTHY FOOD AMWAY yang merupakan supplier di bidang unggas segar maupun beku. Restoran ayam goreng KPK memilih UD. HEALTHY FOOD AMWAY sebagai pemasok karena ayam yang ditawarkan selalu segar, terjamin dan memiliki harga yang sangat bersaing

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.



Gambar 4.1
Alur transaksi dan pelayanan restoran ayam goreng KPK



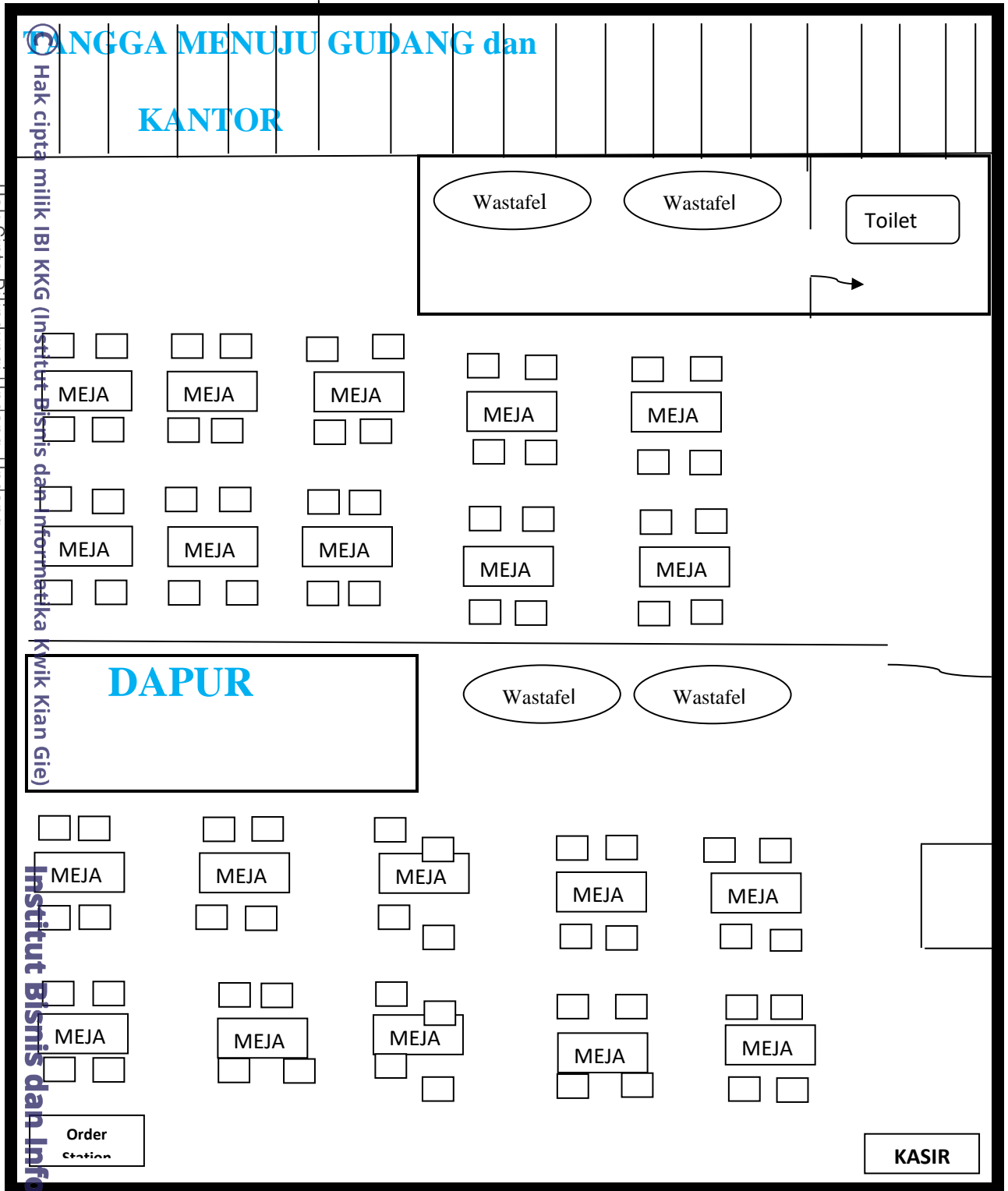
C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.



Denah Restoran



17M

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5M

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



Perencanaan Pemasaran

Perencanaan pemasaran dapat menuntun pengusaha agar tetap mengarahkan usahanya pada pencapaian tujuan yang telah direncanakan. Penetapan tujuan pemasaran yang tepat dan jelas dipakai sebagai alat pengendalian kegiatan pemasaran, yakni apakah kegiatan pemasaran tersebut benar-benar telah menjalankan tugasnya dengan baik, disusun berdasarkan potensi sumber daya yang dimiliki perusahaan, serta telah mempertimbangkan perubahan yang terjadi di masa yang akan datang.

Produk

Ayam Goreng KPK merupakan sebuah bisnis yang bergerak di bidang kuliner dalam bentuk restoran yang menyediakan hidangan utama yang berfokus pada penggunaan ayam. Semua jenis menu yang ditawarkan Ayam Goreng KPK ditujukan bagi semua tingkatan usia baik dari anak kecil, remaja hingga orang dewasa.

Harga

Harga menurut Kotler dan Armstrong (2012;314), adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukarkan untuk memperoleh manfaat dari memiliki atau menggunakan suatu produk atau jasa.

Menurut Kotler dan Armstrong (2012;315) terdapat beberapa metode dalam menetapkan harga atas produk atau jasa, yaitu :

1. Penetapan harga berdasarkan nilai (*value-based pricing*)
Penetapan harga berdasarkan nilai menggunakan persepsi nilai dari pembeli, bukan dari biaya penjual. Penetapan harga dimulai dengan menganalisis kebutuhan konsumen dan persepsi nilai mereka, dan harga kemudian ditetapkan untuk menyamai nilai anggapan konsumen.
2. Penetapan harga berdasarkan biaya (*cost-based pricing*)
Metode penetapan harga yang paling sederhana adalah penetapan harga berdasarkan biaya. Menurut Kotler dan Armstrong (2012;319) pengaturan harga untuk penetapan harga berdasarkan biaya melibatkan biaya untuk memproduksi, mendistribusikan dan menjual produk ditambah tingkat pengembalian yang adil untuk usaha dan risiko.

Terdapat dua pendekatan, yaitu :

- a) *Cost-Plus-Pricing* (Penetapan harga biaya plus)
Metode ini merupakan metode penelitian harga yang paling sederhana, yaitu dengan menambah standar *mark-up* (menaikkan) terhadap biaya produk. Rumus untuk menentukan harga menurut Kotler (2012;321) :

$$\text{Biaya Unit} = \text{Biaya Variabel} + \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Unit Penjualan}}$$

$$\text{Harga mark up} = \frac{\text{Biaya Unit}}{1 - \text{Tingkat pengembalian dari penjualan yang diharapkan}}$$

- b) *Break Even Analysis and Target Profit Pricing* (Analisis peluang pokok dan penetapan harga laba sasaran)
Penetapan harga berdasarkan titik impas (*Break- Even pricing*) dan penetapan harga berdasarkan sasaran keuntungan yaitu menetapkan harga agar dapat mengembalikan biaya dari pembuatan dan pemasaran suatu produk; atau menetapkan harga untuk mengejar suatu sasaran keuntungan. Volume titik impas menurut Kotler (2012;322) dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Volume Titik Impas (unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{\text{Harga} - \text{Biaya Variabel}}$$

Penetapan harga berdasarkan persaingan (*Competition-based pricing*)

Penetapan harga berdasarkan persaingan adalah menetapkan harga berdasarkan harga yang ditetapkan oleh para pesaing untuk produk atau jasa yang sama.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



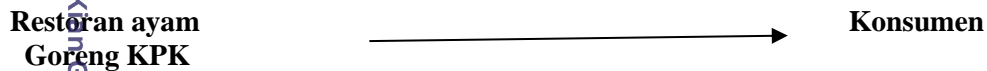
Tabel 5.1
Ayam Goreng KPK
Daftar Harga Menu Utama

Menu Utama	Harga
Paket Ayam Goreng Bumbu Lengkuas	18,000
Paket Ayam Goreng Tepung Kriuk	18,000
Ayam Goreng Bumbu Lengkuas/ ekor	50,000
Ayam goreng Tepung Kriuk/ ekor	50,000
Tahu Kriuk	3,000
Tempe Kriuk	3,000
Lalapan	5,000
Nasi Putih	6,000

Tabel 5.2
Ayam Goreng KPK
Daftar Harga Minuman

Minuman	Harga
Teh Tawar Es/ Hangat	2,000
Teh Manis Es/ Hangat	3,500
Es Jeruk	9,000
Air Mineral	5,000
Fresh Juice	13,000

Gambar 5.1
Saluran Distribusi kepada Konsumen



Sumber : Restoran ayam goreng KPK

Kegiatan promosi yang akan dilakukan oleh restoran ayam goreng KPK adalah sebagai berikut :

1. Pemasangan spanduk

Gambar 5.2
Contoh Spanduk



Sumber : Restoran Ayam Goreng KPK

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya dan menyebarluaskan tanpa mencantumkan sumber.
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
 - Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

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



2. Memanfaatkan situs jejaring sosial
Situs jejaring sosial merupakan salah satu alat promosi yang memiliki biaya rendah tetapi mempunyai efek yang cukup efektif.
3. Memanfaatkan promosi dari mulut ke mulut
Menuut Kotler dan Keller (2010;586) promosi dari mulut ke mulut dapat dilakukan perusahaan kecil seperti restoran ayam goreng KPK, selain itu dapat melalui konsumen yang puas terhadap fasilitas yang ditawarkan restoran ayam goreng KPK.

Ramalan Penjualan

Fungsi manajemen terdiri atas ramalan (forecasting), perencanaan (planning), pengorganisasian (organizing), pengomandoan (commanding), pengordinasian (corrдинating), dan pengawasan (controlling).

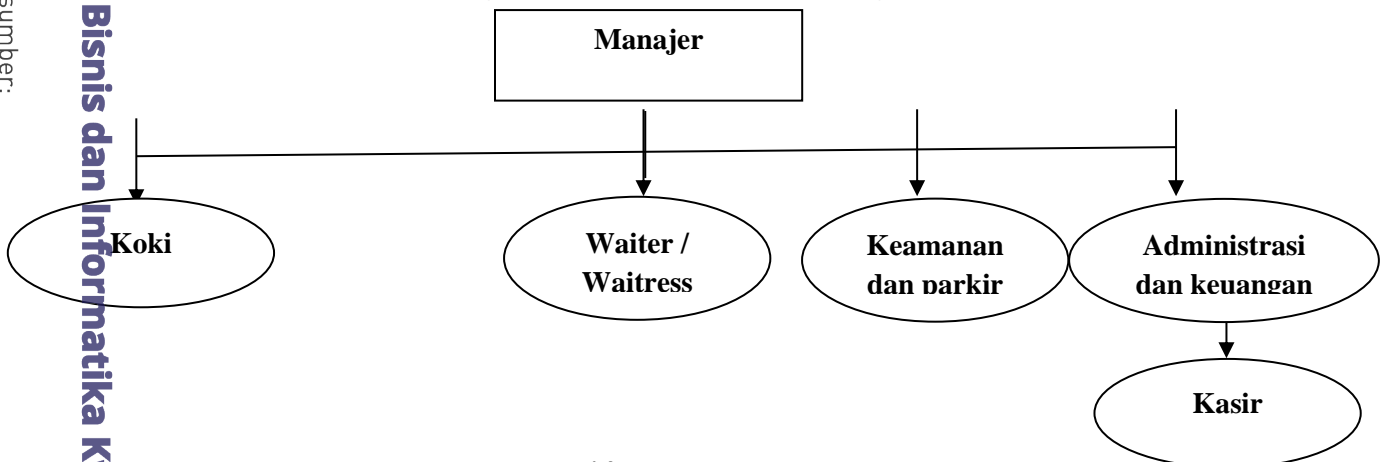
Tabel 5.3
Restoran Ayam Goreng KPK
Ramalan Penjualan

NO	Menu	Total/bln unit	Harga satuan (Rp)
1	Paket Ayam Goreng Bumbu Lengkuas	808	18.000
2	Paket Ayam Goreng Tepung Kriuk	728	18.000
3	Ayam Goreng Bumbu Lengkuas/ ekor	212	50.000
4	Ayam goreng Tepung Kriuk/ ekor	148	50.000
5	Tahu Kriuk	1012	3.000
6	Tempe Kriuk	924	3.000
7	Lalapan	1052	5.000
8	Nasi Putih	1616	6.000
9	Teh Tawar Es/ Hangat	1208	2.000
10	Teh Manis Es/ Hangat	1072	3.500
11	Es Jeruk	448	9.000
12	Air Mineral	488	5.000
13	Fresh Juice	308	13.000
	Total/ Bulan (unit)	10.024	165.500

Sumber : ramalan restoran ayam goreng KPK

Perencanaan Organisasi

Gambar 6.1
Struktur Organisasi Restoran Ayam Goreng KPK



Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 Diindungi 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.



Tabel 6.1
Gaji Karyawan Restoran Ayam Goreng KPK tahun 2017
(dalam rupiah)

Jabatan	Jlh. Karyawan	Gaji/bln	Uang makan	THR	Total/Thn
Manajer	1	3.500.000	30.000	3.500.000	56.300.000
Koki	4	2.500.000	25.000	2.500.000	41.500.000
Administrasi & Keuangan	1	2.000.000	20.000	2.000.000	33.200.000
Waiter/ Waitress	4	1.800.000	15.000	1.800.000	28.800.000
Kasir	1	1.800.000	15.000	1.800.000	28.800.000
Keamanan & Parkir	1	1.800.000	15.000	1.800.000	28.800.000
TOTAL				13.400.000	217.400.000

Sumber : restoran ayam goreng KPK

Tabel 6.2
Total Gaji Karyawan Restoran Ayam Goreng KPK
Tahun 2017 – 2021
(dalam Rupiah)

Jabatan	2017	2018	2019	2020	2021
Manajer	56.300.000	61.930.000	68.123.000	74.935.300	82.428.830
Koki	41.500.000	45.650.000	50.215.000	55.236.500	60.760.150
Administrasi & Keuangan	33.200.000	36.520.000	40.172.000	44.189.200	48.608.120
Waiter/ Waitress	28.800.000	31.680.000	34.848.000	38.332.800	42.166.080
Kasir	28.800.000	31.680.000	34.848.000	38.332.800	42.166.080
Keamanan & Parkir	28.800.000	31.680.000	34.848.000	38.332.800	42.166.080
TOTAL	217.400.000	239.140.000	263.054.000	289.359.400	318.295.340

Sumber : Restoran Ayam Goreng KPK

Penilaian Risiko

Berikut beberapa kelemahan dan faktor penghambat dari Restoran Ayam Goreng KPK, yaitu :

1. Pesang terlebih dahulu
2. Bahan baku yang mudah rusak
3. Keterbatasan Sumber Daya Manusia (SDM)
4. Kehilangan hak untuk menyewa tempat restoran
5. Adanya persaingan yang curang (tidak sehat)
6. Kualitas rasa makanan
7. Kekurangan bahan baku



Perencanaan Keuangan

Tujuan menganalisis aspek keuangan dari suatu studi kelayakan proyek bisnis adalah untuk menentukan rencana investasi melalui perhitungan biaya dan manfaat yang diharapkan, dengan membandingkan antara pengeluaran dan pendapatan (Husein Umar, 2009:178).

Kelayakan Usaha

Studi kelayakan terhadap aspek keuangan perlu menganalisis bagaimana prakiraan aliran kas yang akan terjadi. Pada umumnya terdapat empat metode yang biasa dipertimbangkan untuk dipakai dalam penilaian aliran kas dari suatu investasi, yaitu metode *Break Even Point*, *Net Present Value*, *Profitability Index*, *Payback Period* serta *Internal Rate of Return* (Husein Umar, 2009:197).

Break Even Point (BEP)

Break Even Point menurut Husein Umar (2009: 203) adalah keadaan dimana penerimaan pendapatan perusahaan sama dengan biaya yang ditanggungnya.

$$\text{BEP (Rupiah)} = \frac{\text{FC}}{1 - \frac{\text{VC}}{\text{P}}}$$

Sumber : M. Fuad dkk, Pengantar Bisnis, 2006 :185

Keterangan :

FC = Biaya Tetap, VC = Biaya Variabel, P = Penerimaan

Tabel 8.17
Ayam Goreng KPK
Break Even Point
(dalam Rupiah)

Tahun	Biaya Tetap	Biaya Variabel	Penerimaan	BEP (Rupiah)
2017	542.638.000	474.935.278	1.043.053.500	1.066.872.376
2018	443.708.250	463.532.241	1.105.636.710	810.324.402
2019	474.047.453	486.705.964	1.171.974.913	859.031.321
2020	506.850.382	511.038.200	1.242.293.407	911.486.433
2021	542.329.369	536.586.863	1.316.831.012	967.994.472

Net Present Value

Menurut Husein Umar (2009 : 85), *Net Present Value* adalah selisih antara *Present Value* dari investasi dengan nilai sekarang dari penerimaan-penerimaan kas bersih (aliran kas operasional maupun aliran kas terminal) di masa yang akan datang. Penilaian investasi Ayam Goreng KPK menggunakan tingkat suku bunga kredit Bank BRI sebesar 11,50%.

Tabel 8.18
Ayam Goreng KPK
Arus Kas Bersih
(dalam Rupiah)

Arus Kas	Tahun	EAT	Depresiasi	CIF
	2017	22.422.595	25.113.000	47.535.595
	2018	174.588.672	25.113.000	199.701.672
	2019	185.874.917	25.113.000	210.987.917
	2020	197.476.247	25.113.000	222.589.247
	2021	209.365.006	25.113.000	234.478.006



Tabel 8.19
Ayam Goreng KPK
Net Present Value
(dalam Rupiah)

Tahun	CIF	11,50%	PV of CIF
2017	47.535.595	0.896860987	42.632.821
2018	199.701.672	0.804359629	160.631.963
2019	210.987.917	0.721398771	152.206.424
2020	222.589.247	0.646994413	144.013.999
2021	234.478.006	0.580264048	136.059.157
Total PV of CIF			635.544.364
Initial Investment			453.890.500
NPV			181.653.864

Investasi ayam dijalankan karena NPV > 0 yaitu sebesar Rp 181.653.864,00.

Profitability Index (PI)

Pemakaian metode profitability index ini caranya adalah dengan menghitung melalui perbandingan antara nilai sekarang dari rencana penerimaan- penerimaan kas bersih di masa yang akan datang dengan nilai sekarang dari investasi yang telah dilaksanakan.

Rumus :

$$\text{Index Profitabilitas} = \frac{\text{Total PV of CIF}}{\text{Investasi}}$$

Sumber : Husein Umar (2009:201)

Kriteria penilaian :

Jika PI > 1, maka usulan proyek dikatakan menguntungkan

Jika PI < 0, maka usulan proyek tidak menguntungkan

Berikut adalah perhitungan *profitability index* Ayam Goreng KPK :

$$\begin{aligned} \text{Index Profitabilitas} &= \frac{635.544.364}{453.890.500} \\ &= \mathbf{1.40} \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan tersebut nilai PI sebesar 1,40 > 1, maka proyek investasi ini layak dijalankan.

Payback Period

Menurut Hansen dan Mowen , tj, 2009 : 133, *payback period* adalah waktu yang dibutuhkan suatu perusahaan untuk memperoleh investasi awalnya kembali.

Rumus :

$$\text{Payback Period} : \frac{\text{Nilai Investasi}}{\text{Kas Masuk Bersih}} \times 1 \text{ tahun}$$

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang. 2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang. 3. Dilarang menyalin, menduplikasi, atau menyebarkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

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



Tabel 8.20
Ayam Goreng KPK
Payback Period
(dalam Rupiah)

Tahun	CIF	Initial
2016		453.890.500
2017	47.535.595	406.354.905
2018	199.701.672	206.653.232
2019	210.987.917	
2020	222.589.247	
2021	234.478.006	

Sumber : Tabel 8.19

Perhitungan :

$$(206.653.232 / 210.987.917) \times 12 \text{ bulan} = 11.75346356 = \mathbf{11 \text{ bulan}}$$

$$(0.753463557 \times 30 \text{ hari}) = 22.60390671 = \mathbf{23 \text{ hari}}$$

Internal rate of return

Internal Rate of Return digunakan untuk mencari tingkat bunga yang menyamakan nilai sekarang dari arus kas yang diharapkan di masa datang, atau penerimaan kas dengan pengeluaran investasi awal (Husein Umar 2003 : 85).

$$IRR = i_1 + \frac{NPV(i_2 - i_1)}{NPV_{(+)} - PV_{(-)}} \times (i_1 - i_2)$$

Tabel 8.21
Ayam Goreng KPK
Internal Rate of Return
(dalam Rupiah)

Tahun	CIF	11.50%	PV of CIF	21.50%	PV of CIF	31.50%	PV of CIF
2017	47,535,595	0.896860987	42,632,821	0.823045267	39,123,947	0.760456274	36,148,742
2018	199,701,672	0.804359629	160,631,963	0.677403512	135,278,614	0.578293744	115,486,227.85
2019	210,987,917	0.721398771	152,206,424	0.557533755	117,632,885	0.439767106	92,785,545.43
2020	222,589,247	0.646994413	144,013,999	0.458875519	102,140,756	0.334423655	74,439,109.53
2021	234,478,006	0.580264048	136,059,157	0.377675324	88,556,557	0.254314566	59,631,172.39
		Total PV of CIF	635,544,364		482,732,759		378,490,797
		Initial Investment	453,890,500		453,890,500		453,890,500
		NPV	181,653,864		28,842,259		(75,399,703)

IRR = 11.50% +	$\frac{28.842.259}{28.842.259 + 75.399.703}$	X (31.50% - 11.50%)
----------------	--	---------------------

$$IRR = 11.50\% + (0.276685688 \times 0.10)$$

$$IRR = 11.50\% + 2.8\%$$

$$IRR = 14.3\%$$



Rekomendasi

Setelah melakukan studi kelayakan bisnis pada *Restoran Ayam Goreng KPK* yang merupakan sebuah bisnis kuliner dalam bentuk restoran dengan menyediakan hidangan berupa ayam goreng yang bersifat mengenyangkan, hasil penilaian kelayakan investasi menunjukkan bahwa perusahaan layak untuk dijalankan karena nilai NPV positif selama 5 tahun sebesar 181.653.864,00. Hasil NPV positif ini menunjukkan hasil investasi lebih besar dari tingkat pengembalian yang diminta. Penilaian investasi perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dilakukan dengan menghitung Profitability Index yaitu sebesar 1,40 dengan kesimpulan layak dijalankan karena nilainya lebih dari satu ($PI > 1$) dan analisis Internal Rate of Return (IRR) sebesar 24,3% lebih dari 11,50% (weight average of capital) yang berdasarkan tingkat suku bunga kredit.

Daftar Pustaka

- Anwar Prabu Mangkunegara (2013), *Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan*, Bandung : PT Remaja Rosdakarya.
- David, Fred R (2011), *Manajemen Strategis*, Edisi Kedua Belas, Jilid 1, Terjemahan Dono Sunardi, Jakarta : Salemba Empat.
- Husein Umar (2009), *Studi Kelayakan Bisnis*, Edisi Ketiga, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler, Philip dan Gary Armstrong (2010), *Principles of Marketing*, Edisi Ketiga Belas, New Jersey : Pearson Education, Inc.
- Kotler, Philip dan Gary Armstrong (2012), *Prinsip-Prinsip Pemasaran*, Edisi Kedua Belas, Jilid 1, Terjemahan Bob Sabran, Jakarta : Erlangga.
- Kotler, Philip dan Gary Armstrong (2008), *Prinsip-Prinsip Pemasaran*, Edisi Kedua Belas, New Jersey : Pearson Education, Inc.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller (2010), *Manajemen Pemasaran*, Edisi Ketiga Belas, Jilid 1, Terjemahan Bob Sabran, Jakarta : Erlangga.
- M Fuad, Christine H., Nurlela, Sugiarto, Paulus (2006), *Pengantar Bisnis*, Edisi Kedua, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- “Evaluasi Kelemahan Dari Bisnis” sumber: www.inc.com, diakses 18 Agustus 2015.
- “Barga Pembuatan Spanduk “ sumber : <http://www.raja-cetak.com/2012/09/buat-spanduk-atau-banner-murah.html>, diakses 17 Juli 2015.
- “Kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)” sumber : [http://bumukm.com/berita/17/Kriteria-Usaha-Mikro,-Kecil-dan-Menengah\(UMKM\).html](http://bumukm.com/berita/17/Kriteria-Usaha-Mikro,-Kecil-dan-Menengah(UMKM).html) , diakses 10 May 2015.
- “Kriteria UMKM Berdasarkan Jumlah Tenaga Kerja” sumber: <http://infoukm.wordpress.com/2008/08/11/>, diakses 2 May 2015.
- “Proyeksi Penduduk Kota Bekasi Tahun 2009-2012” sumber : <http://bekasikota.bps.go.id/>, diakses 16 April 2015.
- “Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak” sumber: www.pajak.go.id, diakses 15 Juli 2015.
- “Tingkat Suku Bunga Bank BRI” sumber : <http://www.bi.go.id/id/moneter/informasikurs/transaksi-bi/Default.aspx> , diakses 16 September 2015.
- “Upah Minimum Kabupaten (UMK) Bekasi Pada Tahun 2015” sumber: <http://sihomi.com/341855/daftar-gaji-umk-2015-jakarta-bekasi-bandung-karawang-jawa-barat/>, diakses 7 Agustus 2015.