



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 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.

© Hak cipta milik IBI Kwik Kian Gie dan IBI Kwik Kian Gie School of Business. Tidak diperbolehkan untuk disebarluaskan atau digunakan untuk tujuan komersial tanpa izin IBIKKG.

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



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. Dilakukan dengan baik dan benar | 0,25 | 3 | 0,75 | 3 | 0,75 | 2 | 0,5 | 4 | 1 |
| 2. Dilakukan dengan cepat dan efisien | 0,10 | 3 | 0,3 | 4 | 0,4 | 2 | 0,2 | 4 | 0,4 |
| 3. Dilakukan dengan aman dan nyaman | 0,15 | 4 | 0,6 | 4 | 0,6 | 4 | 0,6 | 2 | 0,3 |
| 4. Dilakukan dengan hemat dan efisien | 0,15 | 3 | 0,45 | 4 | 0,6 | 3 | 0,45 | 2 | 0,3 |
| 5. Dilakukan dengan profesional dan berkualitas | 0,15 | 4 | 0,6 | 4 | 0,6 | 4 | 0,6 | 2 | 0,3 |
| 6. Dilakukan dengan inovatif dan kreatif | 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 tulangnyapun 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

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

Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa izin IBIKKG.

Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini 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 |
| Alas 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 |
| Bascom | 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 | | | | | |

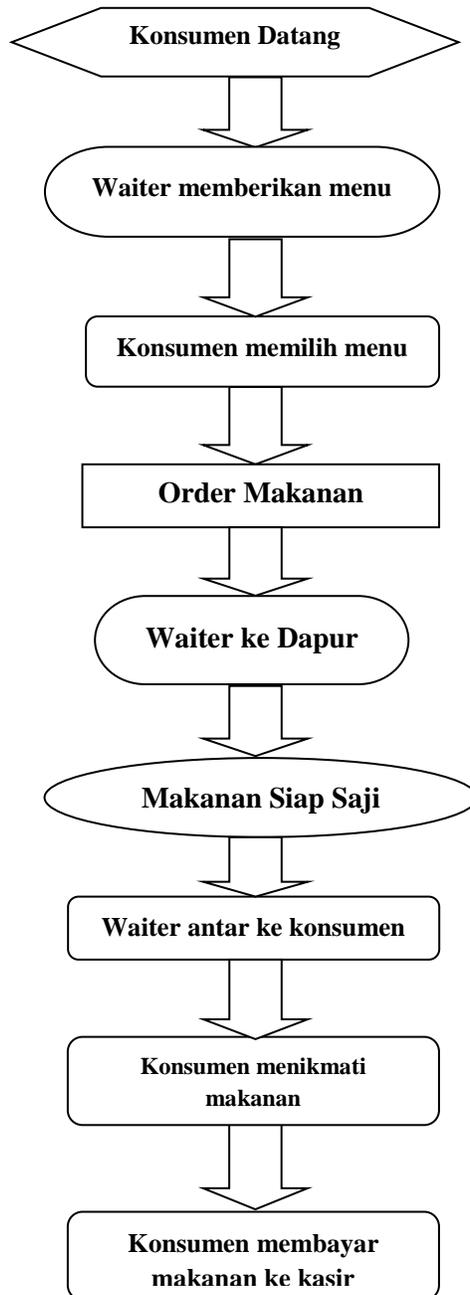
Pemasok atau supplier merupakan salah satu penunjang bisnis yang penting dalam suatu alur bisnis. Pemasok menyediakan sumber daya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa, karena itu penting bagi perusahaan untuk memilih pemasok yang kooperatif dan sesuai dengan *standard* kriteria 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



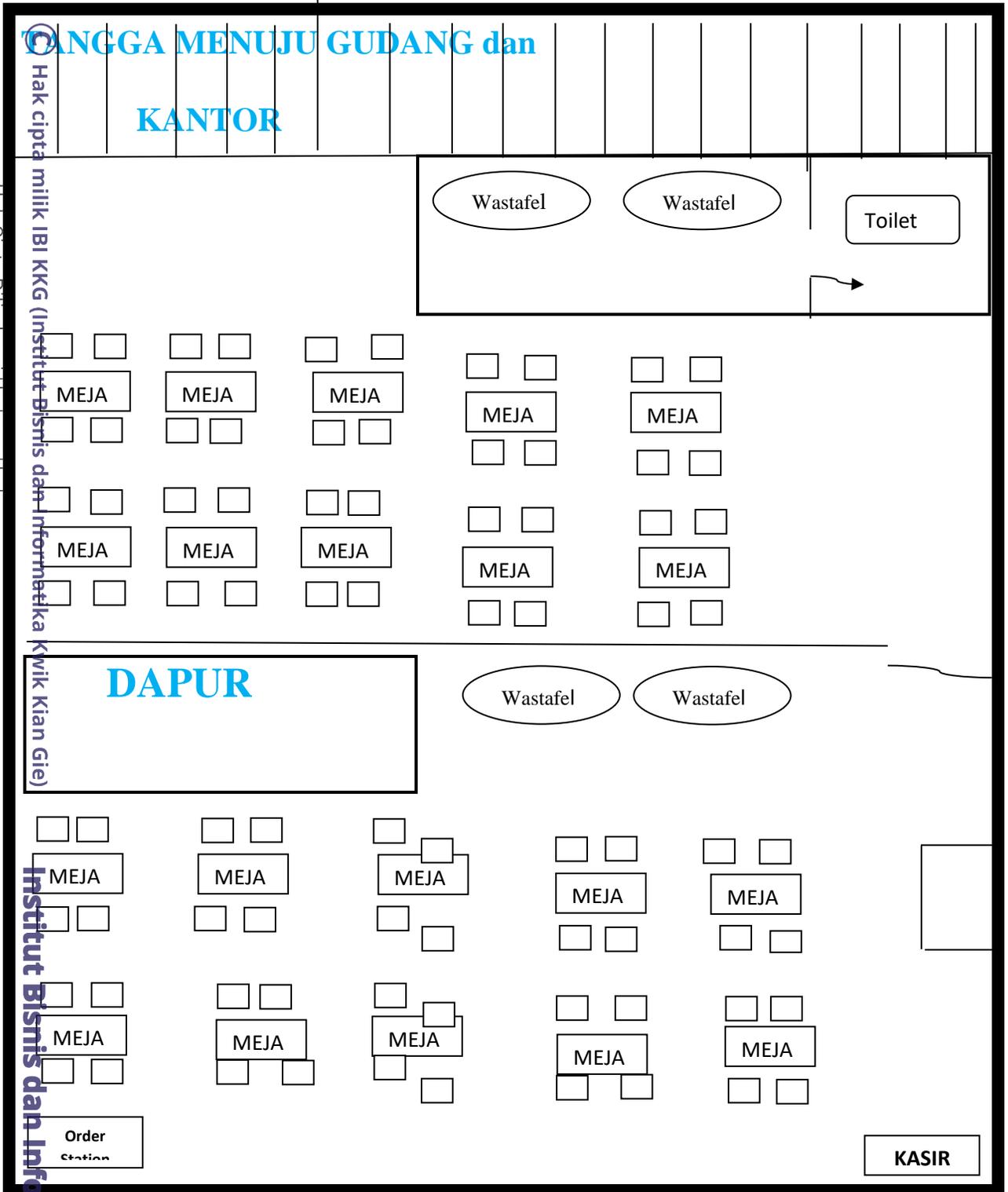
C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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

Penelitian yang 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 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

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi dokumen ini tanpa mencantumkan 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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang. © Hak Cipta milik IBIKKG (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
Menurut 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 (corrdinating), dan pengawasan (controlling).

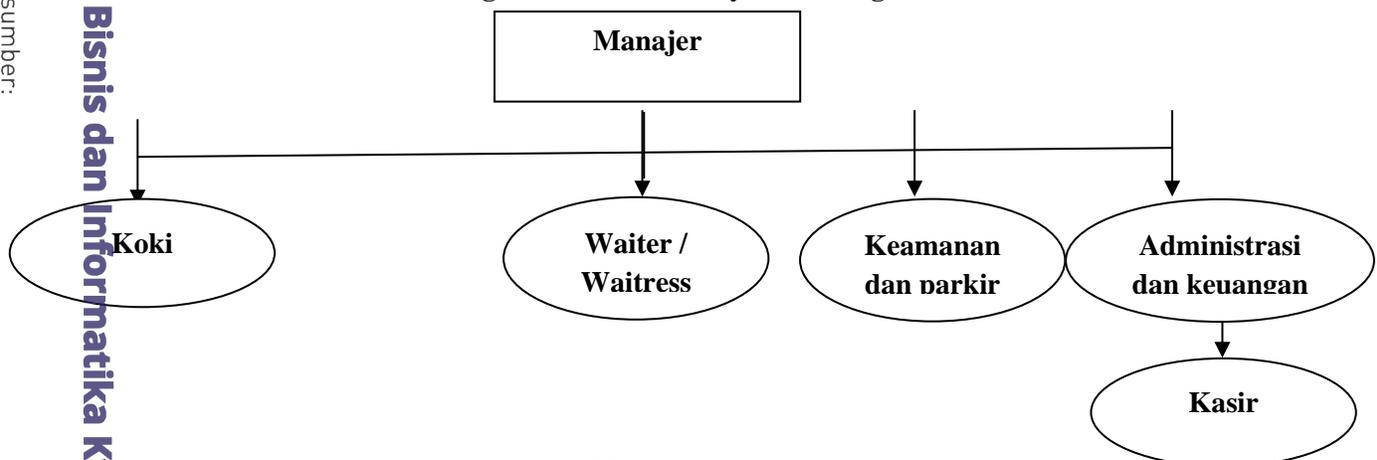
Tabel 5.3
Restoran Ayam Goreng KPK
Ramalan Penjualan

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



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 |

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

Penelitian kritis dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBILKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBILKKG.

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



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 :

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



Hak cipta milik IBI KKG (Institute of Business and Informatica Kwik Kian Gie)

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



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% - 21.50%) |
|----------------|--|---------------------|

$$IRR = 21.50\% + (0.276685688 \times 0.10)$$

$$IRR = 21.50\% + 2.8\%$$

$$IRR = 24.3\%$$



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-Ulaha-Mikro,-Kecil-dan-Menengah\(UMKM\).html](http://bumukm.com/berita/17/Kriteria-Ulaha-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.