

RENCANA BISNIS

PENDIRIAN BISNIS *STAND CEKER PEDAS*

“CEK.CUP” DI BEKASI

Oleh :

Nama : Melisa Permata Sari

NIM : 74130305

Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

SEPTEMBER 2017

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN BISNIS *STAND CEKER PEDAS* “CEK.CUP” DI BEKASI

Diajukan Oleh

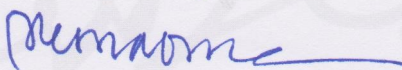
Nama : Melisa Permata Sari

NIM : 74130305

Jakarta, 12 September 2017

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Dra. Bernadine, M.Com.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2017

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan *Business Plan* ini dengan baik dan lancar.

Tujuan dari penulisan *Business Plan* ini adalah sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar S1 administrasi bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie. Atas dukungan moral dan materil yang diberikan dalam penyusunan *Business Plan* ini, maka penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Kedua orangtua peneliti, yaitu Bapak Eddy Soegiarto dan Ibu Lauw Hanmeij yang selalu memberikan dukungan, cinta kasih, dan segalanya yang sangat berarti bagi peneliti.
2. Ibu Dra. Bernadine, M. Com. selaku dosen pembimbing, yang telah membantu penulis memberikan arahan dan masukan dalam menyelesaikan *Business Plan* ini.
3. Teman-teman penulis yaitu Sisi, Riris, Cindy, Dede, Rizky, Hernando, Jojo, dll yang telah memberikan semangat dalam menyelesaikan *Business Plan* ini.
4. Seluruh jajaran dosen dan civitas akademika Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa *Business Plan* ini belumlah sempurna. Oleh karena itu, saran dan kritik yang membangun dari rekan-rekan sangat dibutuhkan untuk penyempurnaan *Business Plan* ini.

Jakarta, 18 Agustus 2017

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Rumusan Konsep atau Ide Bisnis	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha	2
C. Besarnya Peluang Bisnis	3
D. Identitas Perusahaan	4
E. Kebutuhan Dana	5
BAB II GAMBARAN PERUSAHAAN	7
A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan	7
B. Logo Usaha	8
C. Gambaran Sekilas	10
D. Jenis dan Ukuran Usaha	11
E. Latar Belakang Pemilik, Alamat Perusahaan, dan Data Pendiri Perusahaan	14
F. Peralatan yang Dibutuhkan	15

© Hak cipta milik IBIKKG (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.



G. Perlengkapan yang Dibutuhkan	17
H. Kebutuhan Bahan Baku	18
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	19
A. Tren dan Pertumbuhan Industri	19
B. Analisis PESTEL	21
C. Porter <i>Five Forces Analysis</i>	25
D. Analisis Posisi dalam Persaingan	29
E. Analisis Pesaing Sejati atau Langsung	31
F. Analisis <i>Competitive Profile Matrix (CPM)</i>	34
G. Analisis SWOT	36
BAB IV RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN.....	42
A. Proses Operasi	42
B. Nama Pemasok	44
C. Deskripsi Rencana Operasi	45
D. Rencana Alur Produk	49
E. Rencana Kebutuhan Peralatan Usaha	50
F. Rencana Kebutuhan Teknologi	51
G. <i>Layout Stand</i>	51
BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN	53
A. Rencana STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>)	53
B. Strategi Penetapan Harga (<i>Pricing</i>)	55
C. Ramalan Penjualan	60
D. Pengendalian Pemasaran	63

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Hak Milik IBI KKG (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.



BAB VI RENCANA ORGANISASI 66

A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan 66

B. Struktur Organisasi Perusahaan 69

C. Tugas Pokok dan Fungsi 69

D. Uraian Kerja Setiap Bagian 71

E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan 73

BAB VII RENCANA KEUANGAN 75

A. Sumber dan Penggunaan Dana 75

B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan 76

C. Biaya Pemasaran Tahunan 77

D. Biaya Administrasi dan Umum 78

E. Biaya Tenaga Kerja 78

F. Biaya Penyusutan Peralatan 80

G. Biaya Pemeliharaan 81

H. Biaya Sewa tempat 82

I. Biaya Utilitas 82

J. Biaya Peralatan dan Perlengkapan 84

K. Biaya Bahan Baku 86

L. Proyeksi Keuangan 87

M. Analisis Kelayakan Usaha 93

N. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha 99

BAB VIII PENGENDALIAN RESIKO 100

A. Jenis-jenis Resiko yang Diperkirakan Muncul 100

B. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Resiko Bisnis yang Dihadapi 101

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.



BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF	104
DAFTAR PUSTAKA	109
WEBSITE	110
LAMPIRAN	111

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

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.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	CEK.CUP Kebutuhan Modal Dalam 1 Tahun	6
Tabel 2.1	CEK.CUP Peralatan Dapur Tahun 2018	16
Tabel 2.2	CEK.CUP Peralatan <i>Stand</i> Tahun 2018	16
Tabel 2.3	CEK.CUP Perlengkapan Tahun 2018	17
Tabel 2.4	CEK.CUP Rencana Kebutuhan Bahan Baku	18
Tabel 3.1	Perbandingan Pesaing	34
Tabel 3.2	Bobot <i>Competitive Profile Matrix</i>	35
Tabel 3.3	<i>Competitive Profile Matrix</i>	35
Tabel 3.4	CEK.CUP Matrix SWOT	40
Tabel 4.1	Daftar Pemasok CEK.CUP	45
Tabel 4.2	CEK.CUP <i>Time Schedule</i> Kegiatan Operasional	48
Tabel 5.1	Daftar Harga Produk CEK.CUP Tahun 2018	55
Tabel 5.2	CEK.CUP Anggaran Penjualan per Bulan (Dalam Unit).....	61
Tabel 5.3	CEK.CUP Anggaran Penjualan per Bulan (Dalam Rupiah)	62
Tabel 5.4	CEK.CUP Ramalan Penjualan Tahun 2018-2022	62
Tabel 6.1	CEK.CUP Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Tahun 2018	66
Tabel 6.2	CEK.CUP Gaji Karyawan Tahun 2018	74
Tabel 6.3	CEK.CUP Gaji Karyawan Tahun 2018-2022	74





Tabel 7.1 CEK.CUP Rencana Penggunaan Dana	76
Tabel 7.2 CEK.CUP Anggaran Penjualan Tahun 2018-2022	76
Tabel 7.3 CEK.CUP Biaya Pemasaran Tahun 2018	77
Tabel 7.4 CEK.CUP Biaya Pemasaran Tahun 2018-2022	78
Tabel 7.5 CEK.CUP Biaya Administrasi dan Umum 2018-2022	78
Tabel 7.6 CEK.CUP Gaji Karyawan Tahun 2018	79
Tabel 7.7 CEK.CUP Gaji Karyawan Tahun 2018-2011	79
Tabel 7.8 Biaya Penyusutan Peralatan Tahun 2018-2022	81
Tabel 7.9 Biaya Pemeliharaan Tahun 2018-2022	82
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Sewa <i>Stand</i> Tahun 2018-2022	82
Tabel 7.11 Biaya Air Tahun 2018-2022	83
Tabel 7.12 Biaya Listrik Tahun 2018	83
Tabel 7.13 Biaya Listrik Tahun 2018-2022	84
Tabel 7.14 Total Biaya Peralatan Dapur Tahun 2018	84
Tabel 7.15 Total Biaya Peralatan <i>Stand</i> Tahun 2018	85
Tabel 7.16 Total Biaya Perlengkapan Tahun 2018	85
Tabel 7.17 Biaya Perlengkapan 5 Tahun	86
Tabel 7.18 Bahan Baku CEK.CUP Tahun 2018	86
Tabel 7.19 Proyeksi Biaya Bahan Baku Selamat Lima Tahun	87
Tabel 7.20 Proyeksi Laporan Laba Rugi Periode 2018-2022	88



Tabel 7.21 Proyeksi Laporan Arus Kas Periode 2017-2022	90
Tabel 7.22 Laporan Neraca Tahun 2017-2022	92
Tabel 7.23 CEK.CUP <i>Break Event Point</i>	93
Tabel 7.24 CEK.CUP <i>Net Cash Flow</i>	95
Tabel 7.25 CEK.CUP <i>Net Present Value</i>	95
Tabel 7.26 CEK.CUP <i>Internal Rate of Return</i>	96
Tabel 7.27 CEK.CUP <i>Payback Period</i>	98
Tabel 7.28 Analisis Kelayakan CEK.CUP	99

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

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.

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Proyeksi Penduduk Kota Bekasi	3
Gambar 2.1	Logo Usaha CEK.CUP	9
Gambar 3.1	Perkiraan Index Tendensi Konsumen	20
Gambar 3.2	<i>Porter's Five Forces Model</i>	26
Gambar 3.3	<i>Product Life Cycle</i>	29
Gambar 4.1	CEK.CUP Alur Proses Pembelian di <i>Stand</i>	43
Gambar 4.2	Alur Bahan Baku CEK.CUP	49
Gambar 4.3	Peralatan Yang Digunakan CEK.CUP	50
Gambar 4.4	CEK.CUP <i>Layout</i> Tempat Usaha	52
Gambar 5.1	<i>Zero Level Channel</i>	58
Gambar 5.2	CEK.CUP Media Sosial	58
Gambar 5.3	CEK.CUP <i>Stamp Card</i>	60
Gambar 6.1	CEK.CUP Struktur Organisasi	70

