

RENCANA PENDIRIAN USAHA
CAFE ROPANG DI PANTAI INDAH KAPUK
JAKARTA UTARA

Oleh :

Nama : William

NIM : 75120151

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis
Program Studi Administrasi Bisnis
Konsentrasi Kewirausahaan



INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
SEPTEMBER 2016

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

PENGESAHAN

RENCANA PENDIRIAN USAHA CAFE ROPANG DI PANTAI INDAH KAPUK JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh:

Nama : William

NIM : 75120151

Jakarta, 9 September 2016

Disetujui Oleh :

Pembimbing

(Rika Eka Setianingsih, S.E., M.M.)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

JAKARTA

2016



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.

ABSTRACT

Nama : William

Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Judul : Rencana Pendirian Usaha Cafe Ropang PIK

Karya ilmiah *nir*-penelitian dalam bentuk *business plan* ini adalah usaha kuliner, khususnya dalam bentuk sebuah kafe yang terletak di Food Plaza PIK. Perencanaan bisnis bertujuan untuk memberikan pengalaman serta cita rasa makanan dan minuman yang unik khususnya roti panggang dengan berbagai varian topping yang menarik. Dan juga sebagai kerangka dan acuan dalam merealisasikan dan mengembangkan bisnis kafe Ropang PIK yang ditinjau dari aspek bisnis, seperti pemasaran, operasional, keuangan, sumber daya manusia, strategi serta kelayakan usaha Ropang PIK. Perencanaan ini dibuat karena melihat adanya peluang yang masih terbuka lebar dalam industri kuliner khususnya di Jakarta Utara, dilihat dari jumlah penduduk, tingkat konsumsi, serta sedang banyaknya festival kuliner di berbagai tempat yang membuktikan adanya wadah besar untuk melakukan promosi serta ajang untuk berinovasi terhadap kuliner yang ada di Indonesia. Dari analisis keuangan Ropang PIK didapatkan kesimpulan bahwa dengan modal awal sebesar Rp. 483.030.191,-, usaha ini memberikan NPV sebesar Rp. 119.190.208,- dan IRR sebesar 27,27%, dengan *payback period* 2 Tahun 1 bulan dan 28 hari. Nilai NPV, IRR, *payback period* menunjukkan nilai NPV yang positif, *payback period* yang kurang dari 5 tahun, dan IRR lebih besar daripada *cost of capital* 13,01%. Sehingga dapat disimpulkan bahwa bisnis ini layak untuk didirikan.

Kata Kunci : business plan, roti panggang, roti panggang PIK



ABSTRACT

Name : William

Study Program: Business Administration

Title : Business Incorporation Plan Cafe Ropang PIK

The scientific work of non-research in the form of a business plan is the culinary business, especially in the form of a cafe located in the Food Plaza PIK. Business planning aims to provide the experience and the taste of food and beverages unique especially toasted bread with various toppings interesting variants. As well as the framework and reference in realizing and developing business cafe Ropang PIK reviewed from aspects of business, such as marketing, operations, finance, human resources, strategy and business feasibility Ropang PIK. This plan was made for seeing the opportunity is still wide open in the culinary industry, especially in North Jakarta, the views of the population, the level of consumption, as well as being the many culinary festivals in various places membuktikan their large container for the promotion as well as a platform to innovate on the culinary in Indonesia. PIK Ropang of financial analysis it was concluded that the initial capital of Rp. 483 030 191, -, this effort gives NPV Rp. 119 190 208, - and an IRR of 27.27%, with a payback period of 2 years 1 month and 28 days. NPV, IRR, payback period shows a positive NPV, payback period of less than five years, and the IRR is greater than the cost of capital of 13.01%. It can be concluded that the business is feasible to set.

Keywords: business plan, toast, toast PIK



KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan *business plan* ini. *Business plan* ini disusun demi memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Strata Satu (S1) Sarjana Administrasi Bisnis, Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis Konsentrasi Kewirausahaan Kwik Kian Gie School of Business d/h Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie. Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini bukanlah tujuan akhir dari belajar karena belajar adakah sesuatu yang tidak ada batasnya.

Business plan ini dapat disusun hingga selesai tentu tidak semata hasil kerja keras penulis sendiri, melainkan dengan adanya bantuan, dukungan, semangat, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Rita Eka Setianingsih S.E., M.M. selaku dosen pembimbing *business plan* yang telah meluangkan waktu dan tenaganya untuk memberikan bimbingan, nasihat, serta pengetahuan kepada penulis selama proses pembuatan dan penyusunan *business plan* ini.
2. Semua Dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah mengajar dan memberikan berbagai ilmu selama penulis berada di bangku kuliah.
3. Kepada orang tua yang telah membiayai biaya kuliah penulis dan terima kasih untuk kasih sayang, semangat, dan doa yang diberikan kepada penulis selama penyusunan *business plan* ini.
4. Untuk teman-teman yang telah mendukung dan membantu penulis selama penyusunan *business plan* ini.



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.



Penulis Menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam business plan ini. Oleh karena itu, Penulis sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun bagi *business plan* ini. Akhir kata, penulis berharap agar business plan ini dapat bermanfaat dan berguna serta memberi informasi bagi para pembacanya.

Jakarta, Mei 2016

Penulis

Hak Cipta dimiliki 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 ISI

Halaman

JUDUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR PENULIS.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Rumusan Konsep.....	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha.....	3
C. Besarnya Peluang Usaha.....	5
D. Nama, Alamat, dan Latar Belakang Pemilik.....	7
E. Kebutuhan Dana.....	8
BAB II GAMBARAN USAHA.....	10
A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan.....	10
B. Logo Usaha.....	14
C. Gambaran Sekilas Produk.....	16
D. Jenis Usaha.....	17
E. Ukuran Usaha.....	17
F. Peralatan yang Dibutuhkan.....	20



G. Perlengkapan yang Dibutuhkan.....	21
H. Bahan Baku.....	22
I. Sumber Daya Manusia.....	23
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PASAR.....	25
A. Tren dan Pertumbuhan Industri.....	25
B. Analisis Pesaing.....	29
C. Analisis PESTEL.....	31
D. Analisis Five Porter's.....	36
E. Analisis Posisi Dalam Persaingan.....	41
F. Analisis Industri dan Pengembangan Strategi.....	43
BAB IV RENCANA JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN.....	52
A. Proses Operasi.....	52
B. Nama Pemasok.....	54
C. Deskripsi Rencana Operasi.....	56
D. Rencana Alur Produk.....	60
E. Alur Jasa.....	61
F. Pengendalian Persediaan Bahan Baku.....	63
G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan.....	65
H. <i>Layout</i> Bangunan Kios.....	65
BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN.....	68
A. Rencana Segmentasi, Posisi, dan Target.....	68
B. Strategi Penetapan Harga.....	70

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



C. Distribusi.....	74
D. Promosi.....	76
E. Ramalan Pendapatan dan Anggaran Penjualan.....	80
F. Pengendalian Pemasaran.....	89
G. Sumber Daya Manusia.....	91
H. Proses.....	91
I. <i>Physical Enviroment</i> (Lingkungan Fisik).....	92
BAB VI RENCANA ORGANISASI.....	93
A. Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja dan Proses Seleksi Karyawan.....	93
B. Struktur Organisasi Perusahaan.....	94
C. Uraian Pekerjaan (<i>Job Description</i>).....	96
D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	99
BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	101
A. Sumber dan Penggunaan Dana.....	101
B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan.....	101
C. Biaya Pemasaran Tahunan.....	104
D. Biaya Tenaga Kerja.....	104
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	105
F. Biaya Sewa Gedung.....	106
G. Biaya Utilitas.....	107
H. Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	108
I. Biaya Bahan Baku.....	111
J. Proyeksi Keuangan.....	113
K. Analisis Kelayakan Usaha.....	116

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



L. Ringkasan Kelayakan Analisis Usaha.....123

BAB VIII PENILAIAN RISIKO.....125

A. Evaluasi Kelemahan dan Risiko Bisnis.....125

B. Rencana Pengendalian.....127

BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF.....129

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBI KKG (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 TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Kebutuhan Dana Ropang PIK.....	9
Tabel 2.1 Daftar Peralatan Ropang PIK.....	20
Tabel 2.2 Daftar Perlengkapan Ropang PIK.....	21
Tabel 2.3 Daftar Bahan Baku Ropang PIK.....	22
Tabel 2.4 Rencana Sumber Daya Manusia Ropang PIK.....	24
Tabel 3.1 Jumlah Penduduk Jakarta Utara Menurut Kelurahan Pada Tahun 2014.....	25
Tabel 3.2 Distribusi Persentase PDRB DKI Jakarta Menurut Lapangan Usaha Tahun 2014-2015.....	27
Tabel 3.3 Pertanyaan Kunci Tentang Kompetitor.....	30
Tabel 3.4 Rata-rata Pengeluaran per Kapita Per Bulan Menurut Kelompok Barang, 2012-2013.....	32
Tabel 3.5 Analisis CPM Ropang PIK.....	45
Tabel 3.6 Analisis <i>Strenghts, Weaknesses, Opportunities,</i> <i>Threats</i> (SWOT) Ropang PIK.....	50
Tabel 4.1 <i>Time Schedule</i> Kegiatan Operasional Ropang PIK.....	60
Tabel 5.1 Daftar Harga Makanan Ropang PIK.....	73
Tabel 5.2 Daftar Harga Minuman Ropang PIK.....	74
Tabel 5.3 Biaya Pembuatan X Banner.....	79
Tabel 5.4 Ramalan Penjualan Ropang Manis Tahun 2018.....	81
Tabel 5.5 Ramalan Penjualan Ropang Asin Tahun 2018.....	81





Tabel 5.6 Ramalan Penjualan Topping Tahun 2018.....	83
Tabel 5.7 Ramalan Penjualan Minuman Tahun 2018.....	84
Tabel 5.8 Ramalan Penjualan Ropang Manis Tahun 2018-2022.....	85
Tabel 5.9 Ramalan Penjualan Ropang Asin Tahun 2018-2022.....	85
Tabel 5.10 Ramalan Penjualan Topping Tahun 2018-2022.....	86
Tabel 5.11 Ramalan Penjualan Minuman Tahun 2018-2022.....	87
Tabel 6.1 Rencana Sumber Daya Manusia Ropang PIK.....	93
Tabel 6.2 Proyeksi Karyawan Ropang PIK.....	98
Tabel 6.3 Rencana Perhitungan Balas Jasa Terhadap Karyawan Ropang PIK.....	100
Tabel 7.1 Kebutuhan Dana Ropang PIK.....	101
Tabel 7.2 Ramalan Penjualan Ropang Manis Tahun 2018-2022.....	102
Tabel 7.3 Ramalan Penjualan Ropang Asin Tahun 2018-2022.....	102
Tabel 7.4 Ramalan Penjualan Topping Tahun 2018-2022.....	103
Tabel 7.5 Ramalan Penjualan Minuman Tahun 2018-2022.....	103
Tabel 7.6 Ramalan Penjualan Seluruh Produk Tahun 2018-2022.....	104
Tabel 7.7 Ramalan Biaya Pemasaran Tahun 2018-2022.....	104
Tabel 7.8 Rencana Pengeluaran Biaya Tenaga Kerja Ropang PIK Tahun 2018.....	105
Tabel 7.9 Rencana Pengeluaran Biaya Tenaga Kerja Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	105
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Penyusutan Peralatan Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	106
Tabel 7.11 Proyeksi Biaya Sewa Kios Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	107
Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Listrik Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	107
Tabel 7.13 Proyeksi Biaya Air Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	108
Tabel 7.14 Proyeksi Biaya Utilitas Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	108
Tabel 7.15 Daftar Peralatan Ropang PIK.....	109

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

Hal Cipta Diliindungi 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 7.16 Daftar Perlengkapan Ropang PIK.....	110
Tabel 7.17 Proyeksi Biaya Perlengkapan Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	110
Tabel 7.18 Daftar Bahan Baku Ropang PIK.....	111
Tabel 7.19 Proyeksi Biaya Bahan Baku Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	112
Tabel 7.20 Laporan Laba Rugi Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	113
Tabel 7.21 Tarif Pajak Penghasilan untuk Badan Usaha.....	114
Tabel 7.22 Laporan Arus Kas Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	114
Tabel 7.23 Laporan Neraca Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	115
Tabel 7.24 Laporan Laba Ditahan Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	116
Tabel 7.25 <i>Break Event Point</i> Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	117
Tabel 7.26 Tingkat Suku Bunga oleh Bank Swasta Nasional Tahun 2015.....	118
Tabel 7.27 Laporan Arus Kas Bersih Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	119
Tabel 7.28 Laporan NPV Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	119
Tabel 7.29 Laporan <i>Internal Rate of Return</i> Ropang PIK Tahun 2018-2022.....	121
Tabel 7.30 Laporan <i>Payback Period</i> Ropang PIK.....	122
Tabel 7.31 Ringkasan Analisis Usaha Ropang PIK.....	123

Hak cipta ini dilindungi undang-undang. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

1. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 <i>Porter's Five Forces Model</i> (Model Lima Kekuatan Porter).....	37
Gambar 3.2 Product Life Cycle.....	43
Gambar 4.1 Rencana Alur Proses Jasa Ropang PIK.....	53
Gambar 4.2 Alur Produksi Roti Panggang Ropang PIK.....	61
Gambar 4.3 Alur Pengadaan Bahan Baku Ropang PIK.....	62
Gambar 4.4 Alur Proses Pelayanan Ropang PIK.....	63
Gambar 4.5 Sketsa Food Plaza PIK.....	66
Gambar 4.6 Sketsa Kios Ropang PIK.....	67
Gambar 6.1 Rencana Struktur Organisasi Ropang PIK.....	96

© Hak cipta dan hak milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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