

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA KULINER

“One Ok Burger”

DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh

Nama : Bagus Ramadhan Wibisono

NIM : 72110268

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Februari 2016

© 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 USAHA KULINER

“One Oke Burger”

DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Diajukan oleh

Nama : Bagus Ramadhan Wibisono

NIM : 72110268

Jakarta, 25 Februari 2016

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing

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

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA 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



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.



ABSTRAK

Bagus Ramadhan Wibisono / 72110268 / 2016 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kuliner “One Ok Burger” di Kelapa Gading, Jakarta Utara / Pembimbing : Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M

One Ok Burger adalah bisnis yang bergerak di bidang kuliner, terutama bagi mereka yang mencari sesuatu yang baru daripada makanan jalanan tradisional yang membosankan. One Ok Burger menjual burger daging sapi, burger ayam, dan produk burger terbaru yang belum pernah ada di Indonesia adalah burger domba. Masing-masing menu berikut memiliki cita rasa yang enak, kualitas yang baik, dan value for money yang membuat konsumen semakin tertarik untuk mengkonsumsi produk One Ok Burger.

Target utama One Ok Burger adalah semua orang, anak-anak, remaja, pekerja, keluarga, kerabat, asalkan mereka semua suka makan burger. Terletak di trotoar jalan-jalan besar, peluang untuk dilihat sangat besar. Namun bagian yang sulit adalah One Ok Burger tidak memiliki tempat makan terbaik, oleh karena itu konsumen diharapkan untuk mengambil dan makan di rumah. Jadi kami selalu menyediakan dan memberikan burger dalam kemasan di setiap produk yang kami layani.

Alasan One Ok Burger berlokasi di Kelapa Gading, Jakarta Utara adalah karena lokasinya yang memenuhi kebutuhan setiap bisnis, tidak hanya kuliner. Tempat-tempat tersebut memiliki banyak jalan besar, dekat apartemen, dekat rumah, dan Kelapa Gading merupakan salah satu lokasi yang memiliki banyak perkantoran kecil. Sehingga banyak konsumen yang memenuhi spesifikasi target utama One Ok Burger. Penulis memilih untuk memulai bisnis ini di Kelapa Gading, Jakarta Utara.

Peresmian usaha ini akan dilaksanakan pada tanggal 20 Mei 2016, dan diproyeksikan memiliki pendapatan tahunan, pada tahun pertama, sebesar Rp. 313.321.461,00 dengan laba kotor Rp. 121.105.592,00. Penghitungan pajak akan menggunakan peraturan khusus di Indonesia yaitu sebesar Rp. 0 pada tahun pertama, sehingga laba bersih (EAT) yang dihasilkan adalah Rp. 4.988.592,00

Investasi awal yang dibutuhkan untuk One Ok Burger adalah sebesar Rp. 70.937.603,00. Dana tersebut akan digunakan untuk pembelian sepeda motor yang akan digunakan untuk alat transportasi, yaitu sebesar Rp. 23.180.000,00, untuk pembelian peralatan kantor sebesar Rp. 100.000,00, untuk peralatan masak Rp. 21.615.000,00, biaya perijinan, Rp. 5.000.000,00 dan kas awal untuk operasional sebesar Rp. 21.042.603,00.

Berdasarkan perhitungan kelayakan perusahaan dengan menggunakan Net Present Value Calculation (NPV), Perhitungan Profitability Index, Perhitungan Payback Period, dan Internal Rate of Return Calculation (IRR), One Ok Burger memperoleh nilai NPV positif yaitu sebesar Rp. 232.335.804,00, Skor Indeks Profitabilitas 4,27, Payback Period 2 tahun 9 bulan, dan nilai IRR sebesar 39,33%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa rencana bisnis One Ok Burger adalah layak.

One Ok Burger adalah sebuah usaha yang didirikan oleh penulis, berlokasi di Jalan Kelapa Gading Raya dekat gerbang ketiga kota Kelapa Gading, Jakarta. Nomor telepon yang dapat dihubungi untuk menghubungi One Ok Burger adalah 021 – 453 – 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



ABSTRACT

Bagus Ramadhan Wibisono / 72110268 / 2016 / Business Plan for Establishing “One Ok Burger” Culinary Business in Kelapa Gading, North Jakarta / Advisor : Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M

One Ok Burger is a business founded by author, located at Jalan Kelapa Gading Raya near the third gate of Kelapa Gading city, Jakarta. The telephone number that can be reached to make contact with *One Ok Burger* is 021 – 453 – 2016.

One Ok Burger is a business engaged in the field of culinary, especially for those who look for something new instead of the old boring traditional street food. *One Ok Burger* sells beef burger, chicken burger, and the newest product of burger which never been found in Indonesia is lamb burger. Each of the following menu has a delicious taste, good quality, and good value for money which makes consumers more interested in consuming *One Ok Burger*'s product.

One Ok Burger's main targets are everyone, the kids, teenagers, workers, families, relatives, as long as they all love to eat burger. Located in the sidewalk of the big streets, the opportunity to be seen is very big. But the tricky part is *One Ok Burger* don't have the best place to eat in, therefore the consumers expected to take away and eat at home. So we always provide and give the burgers inside a packing in every product we serve.

The reason why *One Ok Burger* is located in Kelapa Gading, North Jakarta is because of its location meets the needs of every business, not only culinary. The places have many big streets, near the apartment, near houses, and Kelapa Gading is one of the locations that have many small offices. Therefore, so many consumers that meet the specification of *One Ok Burger*'s main target are available. Author chooses to start this business in Kelapa Gading, North Jakarta.

The grand opening of this business will be held on May 20th 2016, and it's projected to have annual revenue, on its first year, in the amount of Rp. 313,321,461.00 with gross profit of Rp. 121,105,592.00. The tax calculation will use special regulation in Indonesia, the number is Rp. 0 in the first year, and so the net profit (EAT) generated is Rp. 4,988,592.00

Initial investment that is need for *One Ok Burger* is in the amount of Rp. 70,937,603.00. Those funds will be used to purchase motorcycle that will be used for transportation tools, which is Rp. 23,180,00.00, to purchase office equipment, which is Rp. 100,000.00, for the cooking equipment Rp. 21,615,000.00, licensing fee, Rp. 5,000,000.00 and initial cash for operation, Rp. 21,042,603.00.

The cash flow projection shows the company's ending balance increased each year, from Rp. 35,990,195.00 in year 2016, Rp. 102,638,057.00 in year 2017, Rp. 213,933,855.00 in year 2018, Rp. 381,759,784.00 in year 2019 and Rp. 623,337,280.00 in year 2020.

Based on the calculation of company feasibility using Net Present Value Calculation (NPV), Profitability Index Calculation, Payback Period Calculation, and Internal Rate of Return Calculation (IRR), *One Ok Burger* obtain positive value of NPV which is Rp.

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

© Hak cipta milik IBI KIK (Sistem Bisnis dan Inovasi) Kwik Kian Gie

232,335,804.00, the Profitability Index Score of 4.27, the Payback Period of 2 year and 9 months, and the value of IRR in the amount of 39.33%. Therefore it's concluded that business plan of *One Ok Burger* is feasible.

One Ok Burger adalah sebuah usaha yang didirikan oleh penulis, berlokasi di Jalan Kelapa Gading Raya dekat gerbang ketiga kota Kelapa Gading, Jakarta. Nomor telepon yang dapat dihubungi untuk menghubungi *One Ok Burger* adalah 021 – 453 – 2016.

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.

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Allah SWT yang Maha Esa atas karunia dan kuasa-Nya yang besar sehingga penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Penulis menyusun rencana bisnis ini sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis.

Penulis menyadari bahwa dalam menyelesaikan rencana bisnis ini, penulis tidak dapat menyelesaikan dengan baik tanpa doa, dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak.

Pada kesempatan baik ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu untuk membimbing, mengarahkan dan mengevaluasi dengan sabar.
2. Seluruh dosen dan staff di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah banyak membantu penulis dalam memberikan pengetahuan, serta informasi yang sangat berguna bagi penulis sejak awal kuliah hingga proses penulisan rencana bisnis ini.
3. Ibu Endang Pujiastuti selaku orang tua penulis yang sangat penulis sayangi, yang telah banyak memberikan dukungan, nasehat, perhatiannya kepada penulis dan doa yang selalu menyertai setiap langkah hidup penulis untuk menjadikan penulis lebih dewasa, mandiri, dan bertanggung jawab.
4. Alfa Restu Mardhika, M.Psi., Psi. selaku kaka kandung dari penulis yang selalu memberikan dorongan agar penulis menyelesaikan kuliah dan membantu usaha yang dijalankan oleh keluarga.





5. Dewi Febby Pramitha Putri, BBA. Selaku istri penulis yang selalu memberikan dukungan, motivasi, kesabaran dan semangatnya kepada penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini sehingga penulisan berjalan dengan lancar.
6. Seluruh sahabat-sahabat di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, Samuel, Tommy, Bobby, Okta, Innocentio, Alexcius serta teman-teman lain yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang sejak awal telah banyak memberikan semangat, doa, dukungan, serta telah berjuang bersama dengan penulis selama kuliah di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
7. Pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu namanya. Terima kasih banyak atas doa dan dukungan yang telah kalian berikan kepada penulis.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa rencana bisnis ini masih jauh dari kesempurnaan. Sehingga penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya atas ketidaksempurnaan tersebut. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun untuk rencana bisnis ini. Akhir kata, penulis berharap semoga rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan para pembaca.

Jakarta, Februari 2016

Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
RINGKASAN EKSEKUTIF	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Ide Bisnis	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha	3
C. Besarnya Peluang Bisnis	3
D. Bidang Usaha	4
E. Identitas Pemilik	5
F. Kebutuhan Dana	6
BAB II ANALISIS INDUSTRI	7
A. Analisis Lingkungan Makro	7
B. Analisis Persaingan Industri	12
C. Analisis Pesaing	21
D. Analisis SWOT	27
BAB III GAMBARAN USAHA	35
A. Visi	35
B. Misi	36
C. Jasa	38
D. Produk	40
E. Ukuran Bisnis	42
F. Peralatan, Perlengkapan dan Tenaga Kerja	43
G. Latar Belakang Pemilik	46
BAB IV RENCANA PRODUK DAN OPERASIONAL	48
A. Deskripsi Rencana Operasi	48
B. Alur Pembelian dan Pelayanan	50





C. Nama Pemasok	53
D. Tata Letak Ruang	54
E. Teknologi	55
BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN	56
A. STP	56
B. Bauran Pemasaran.....	57
C. Ramalan Penjualan.....	68
D. Pengendalian Pemasaran	71
BAB VI RENCANA ORGANISASI	73
A. Bentuk Kepemilikan	73
B. Struktur Organisasi	76
C. Balas Jasa	80
D. Jam Operasional	82
BAB VII PENILAIAN RISIKO	83
A. Evaluasi Kelemahan Dari Bisnis	83
B. Teknologi-Teknologi Baru	86
C. Rencana Pengendalian	87
BAB VIII RENCANA KEUANGAN	90
A. Investasi Awal	90
B. Ramalan Penjualan	91
C. Biaya-Biaya	92
D. Pajak	97
E. <i>Proforma Income Statement</i>	98
F. <i>Cashflow Projection</i>	100
G. <i>Proforma Balance Sheet</i>	102
H. <i>Break Even Point</i>	104
I. <i>Net Present Value</i>	105
J. <i>Profitability Index</i>	106
K. <i>Payback Period</i>	107
L. <i>Internal Rate of Return</i>	108
BAB IX REKOMENDASI	110
DAFTAR PUSTAKA	112
LAMPIRAN	114

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

Tabel 1	Rencana Kebutuhan Dana Awal <i>One Ok Burger</i>	6
Tabel 2.1	<i>Competitive Profile Matrix One Ok Burger</i>	23
Tabel 2.2	Daftar Harga <i>One Ok Burger</i> dan Pesaing	29
Tabel 2.3	Analisis SWOT/ Matriks SWOT Perusahaan <i>One Ok Burger</i>	33
Tabel 3.1	Jenis Produk dan Paket <i>One Ok Burger</i>	41
Tabel 3.2	Daftar Peralatan <i>One Ok Burger</i>	43
Tabel 3.3	Daftar Perlengkapan <i>One Ok Burger</i>	45
Tabel 3.4	Proyeksi Tenaga Kerja <i>One Ok Burger</i>	45
Tabel 4.1	Skedul waktu Rencana Kegiatan Operasional <i>One Ok Burger</i>	50
Tabel 4.2	Daftar Pemasok <i>One Ok Burger</i>	54
Tabel 5.1	Daftar Harga Pokok Produksi <i>One Ok Burger</i>	62
Tabel 5.2	Tabel Informasi Harga Brosur <i>One Ok Burger</i>	67
Tabel 5.3	Ramalan Penjualan <i>One Ok Burger</i> 2016 (Dalam unit).....	69
Tabel 5.4	Ramalan Penjualan <i>One Ok Burger</i> 2016 (Dalam Rupiah).....	70
Tabel 5.5	Proyeksi Penjualan <i>One Ok Burger</i> 2016 - 2020	70
Tabel 6.1	Gaji Karyawan <i>One Ok Burger</i> Tahun 2016	81
Tabel 6.2	Total Gaji Karyawan <i>One Ok Burger</i> Tahun 2016 - 2020	81
Tabel 8.1	Rencana Kebutuhan Dana Awal <i>One Ok Burger</i>	91
Tabel 8.2	Ramalan Penjualan <i>One Ok Burger</i> 2016 (Dalam unit)	92
Tabel 8.3	Anggaran Penjualan <i>One Ok Burger</i> 2016 – 2020	92
Tabel 8.4	Biaya Sewa Tempat <i>One Ok Burger</i> 2016 – 2020	93
Tabel 8.5	Biaya Gaji dan THR <i>One Ok Burger</i>	93
Tabel 8.6	Biaya Gaji dan THR <i>One Ok Burger</i> 2016 – 2020	93
Tabel 8.7	Biaya Pemasaran <i>One Ok Burger</i> 2016 - 2020	94
Tabel 8.8	Biaya Perlengkapan Dapur <i>One Ok Burger</i> Tahun 2016 – 2020	94
Tabel 8.9	Biaya Persediaan Bahan Baku <i>One Ok Burger</i> Tahun 2016 - 2020	95
Tabel 8.10	Biaya Transport/BBM <i>One Ok Burger</i> Tahun 2016 - 2020	95
Tabel 8.11	Biaya Telepon <i>One Ok Burger</i> Tahun 2016 - 2020	96
Tabel 8.12	Biaya Perawatan Kendaraan <i>One Ok Burger</i>	96
Tabel 8.13	Biaya Penyusutan <i>One Ok Burger</i> Tahun 2016 - 2020	97



Tabel 8.14 Biaya Pajak <i>One Ok Burger</i> Tahun 2016 – 2020	98
Tabel 8.15 Proforma Income Statement <i>One Ok Burger</i> 2015 - 2020	99
Tabel 8.16 <i>Cashflow Projection One Ok Burger</i> Tahun 2015 - 2020	101
Tabel 8.17 <i>Proforma Balance Sheet</i> 2015 – 2020	103
Tabel 8.18 Analisis Break Even Point <i>One Ok Burger</i>	105
Tabel 8.19 Net Present Value <i>One Ok Burger</i>	106
Tabel 8.20 Profitability Index <i>One Ok Burger</i>	107
Tabel 8.21 Payback Period <i>One Ok Burger</i>	107
Tabel 8.22 IRR <i>One Ok Burger</i>	108
Tabel 8.24 Internal Rate of Return (IRR) <i>One Ok Burger</i>	109



- 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 2.1	Porter's <i>Five Forces Model</i>	14
Gambar 4.1	Alur Pembelian Bahan Baku <i>One Ok Burger</i>	51
Gambar 4.2	Alur Pelayanan <i>One Ok Burger</i>	52
Gambar 4.3	Tata Letak Ruang Kantor <i>One Ok Burger</i>	54
Gambar 5.1	Saluran Distribusi <i>One Ok Burger</i>	65
Gambar 6.1	Struktur Organisasi <i>One Ok Burger</i>	77

© Hak Cipta milik IBIKKG 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Total Pembelian Peralatan	115
Lampiran 2 Penghitungan HPP	116
Lampiran 3 <i>Discount Factor</i> NPV	118
Lampiran 4 Biaya Tetap dan Variabel <i>SuppaBento</i>	119
Lampiran 5 Denah <i>SuppaBento</i>	120
Lampiran 6 Perincian Kas Awal <i>SuppaBento</i>	121
Lampiran 7 Tampilan <i>Facebook</i>	122

© Hak cipta 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.