

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN KHAS INDONESIA DAN VEGETARIAN “BUMBU COLEK”

DI SUNTER, JAKARTA UTARA

Oleh:

**Nama: Hartanto Irawan**

**NIM : 28120231**

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Program Studi: Manajemen

Konsentrasi: Kewirausahaan



**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE  
JAKARTA**

**September 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.



## PENGESAHAN

# **RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN KHAS INDONESIA DAN VEGETARIAN “BUMBU COLEK” DI SUNTER, JAKARTA UTARA**

**Diajukan Oleh:**

**Nama : Hartanto Irawan**

**NIM : 28120231**

**Jakarta, 9 September 2016**

**Disetujui Oleh:**

**Pembimbing**



**(Agus Salim S.E., M.M., M.B.A)**

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

## ABSTRAK

Hartanto Irawan / 28120231 / 2016 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Restoran Khas Indonesia Dan Vegetarian “Bumbu Colek” Di Sunter, Jakarta Utara / Agus Salim,S.E.,M.M.,M.B.A.

Bumbu Colek adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang industri *Food and Beverages* dibuat dalam bentuk restoran. Restoran Bumbu Colek terletak di Jalan Danau Sunter Utara Blok R nomor 49, dan direncanakan didirikan pada September 2017. Restoran Bumbu Colek menawarkan menu makanan Indonesia dan Vegetarian yang mungkin masih jarang terdengar kombinasi dua jenis makanan tersebut tetapi mempunyai pertumbuhan yang signifikan. Restoran Bumbu Colek juga mempunyai budaya baru dalam menyantap makanan yaitu mencolek makanan sebelum disantap.

Pada awalnya pendirian bisnis ini dilakukan setelah penulis melihat dari tahun ke tahun, bisnis *Food and Beverages* di Sunter tidak pernah sepi dan selalu meningkat setiap tahun. Sementara segmen yang dipilih oleh Bumbu Colek adalah berdasarkan segmentasi geografis, yaitu konsumen yang tinggal di Sunter dan Kelapa Gading, dan segmentasi demografis, yaitu konsumen yang memiliki pendapatan lebih dari 5 juta perbulan.

Bumbu Colek memiliki struktur organisasi yang sederhana, pemilik sebagai manajer dan memiliki 12 karyawan dibawahnya yaitu administrasi dan keuangan, cheff, asisten cheff, dan *waitress/waitree*.

Pendirian usaha Bumbu Colek ini membutuhkan dana awal sebesar Rp 1.020.000.000,00 dengan menggunakan dana sendiri dan dialokasikan untuk: kas Rp 25.186.746,00, persediaan awal Rp 9934.954,00, perlengkapan Rp 4.126.500,00 peralatan Rp 344.201.800,00 sewa tempat tiga tahun Rp 525.000.000,00 biaya grand opening Rp 3.900.000,00 biaya perizinan usaha Rp 15.150.000,00 dan biaya pra operasi Rp 82.500.000,00

Sementara itu kelayakan investasi dihitung dengan menggunakan beberapa metode penilaian. Bisnis Bumbu Colek dinyatakan layak dijalankan dan dibuktikan dengan NPV Positif sebesar Rp 1.629.532.207,36. Penilaian Investasi perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dapat dilihat dengan menghitung *Profitability Index* yaitu sebesar 2,59 dan layak dijalankan karena nilainya adalah lebih dari satu ( $P > 1$ ). Periode pengambilan investasi Bumbu Colek adalah selama 2 tahun 4 hari . Sementara itu tingkat pengembalian suku bunga pun dikatakan baik, yaitu sebesar 71,57% dimana angka ini lebih besar dibandingkan dengan *discount factor* yang diterapkan, WACC sebesar 16.40% yang didapat dari *risk free* Bank Indonesia ditambah dengan *Risk Premium* Indonesia. Berdasarkan penilaian kelayakan investasi diatas, Bisnis Bumbu Colek layak untuk dijalankan.



## ABSTRACT

Bumbu Colek is an enterprise engaged in the field of industry Food and Beverages made in the form of restaurants. Flick Bumbu Restaurant is located at Jalan Danau Sunter Utara Blok R no 49, and planned to set up in September 2017. The restaurant offers a menu of food seasoning Flick Indonesia and Vegetarians who may still rarely heard combination of two types of these foods but have significant growth. Bumbu Colek Restaurant also has new culture of eating food that is nudging the food before it is eaten.

At first the business establishment was conducted after the author saw from year to year, the Food and Beverages business in Sunter never quiet and always increasing every year. While the selected segment by Bumbu Colek is based on geographic segmentation, namely the consumers who live in Sunter and Kelapa Gading, and demographic segmentation, ie consumers who have an income of more than 5 million per month.

Bumbu Colek has an organizational structure that is simple, as the owner manager and has 12 employees up included administration and finance, cheff, assistant cheff and waitress / waitree.

Bumbu Colek business establishment requires an initial fund of Rp 1,020,000,000.00 by using its own funds and allocated to: Cash Rp25.186.746,00, initial inventory Rp 9934.954,00, supplies Rp Rp 4,126,500.00, equipment Rp 344.201.800,00, a three-year lease cost Rp525.000.000,00, grand opening of business Rp 3,900,000.00, licensing fees and costs Rp 15.150.000,00, preoperative Rp 82.500.000,00.

While the feasibility of investment is calculated using several methods of assessment. Buisness Bumbu Colek declared eligible to run and proved with positive NPV of Rp 1.629.532.207,36. Investment appraisal company in generating profits can be seen by calculating the Profitability Index is equal to 2.57 and is eligible to run because the value is more than one ( $P > 1$ ). Bumbu Colek investment decision period is for 2 years and 4 days. While the rate of return on interest rates also said to be good, that is equal to 71,57% while this figure is greater than the discount factor applied, WACC of 16:40% risk free obtained from Bank Indonesia plus a Risk Premium Indonesia. Based on the above investment appraisal, Business Bumbu Colek feasible.



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.

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas bimbingan dan rahmatNya, sehingga memberikan kekuatan serta kemampuan bagi penulis dalam menyelesaikan karya akhir dalam bentuk Business Plan. Business Plan disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi, jurusan Manajemen konsentrasi Kewirausahaan, Institut Bisnis Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, bantuan, semangat serta dukungan selama penulisan Business Plan ini. Secara khusus penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Agus Salim, S.E., M.M., M.B.A. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis, memberikan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk membimbing dan memberi saran kepada penulis dengan sabar dalam penulisan karya tulis akhir ini hingga selesai.
2. Para dosen dan staff Institut Bisnis Informatika Kwik Kian Gie yang memberikan dorongan dan semangat pada penulis, juga memberikan ilmu pengetahuan yang tidak ternilai bagi penulis dapat menyelesaikan pendidikan kuliah di Institut Bisnis Informatika Kwik Kian Gie.
3. Papa, Mama, Wijayanto, dan Sally yang selalu mendoakan, memberikan semangat dan mengingatkan soal deadline untuk penulis sehingga Business Plan ini dapat penulis selesaikan.
4. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberi semangat kepada penulis untuk menyelesaikan laporan Business Plan ini.



Akhir kata, penulis menyadari bahwa Business Plan ini tidak sempurna dan tidak lepas dari kesalahan dan kekurangan. Untuk itu penulis mengharapkan masukan yang membangun agar bisa menjadi lebih baik. Semoga Business Plan ini dapat memberikan banyak manfaat bagi pembaca.

Jakarta, Agustus 2016

Hartanto Irawan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik IBI KKG (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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

# DAFTAR ISI



JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	v
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
<b>BAB I</b>	<b>I</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Data perusahaan .....	2
B. Data Pemilik Perusahaan .....	2
C. Bidang Usaha .....	2
<b>BAB II ANALISIS</b>	<b>II ANALISIS</b>
<b>INDUSTRI</b> .....	<b>9</b>
A. Gambaran Masa Depan dan Perkembangannya .....	9
B. Analisis Pesaing .....	11

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. Analisis				
K Kompetitif.....				21
D. Analisis SWOT.....				26
E. Matriks CPM.....				30
F. Segmentasi Pasar.....				31
G. Ramalan	Industri			dan
Pasar.....				34
<b>BAB III GAMBARAN</b>				
<b>USAHA</b> .....				39
A. Produk.....				39
B. Jasa.....				43
C. Ukuran Bisnis.....				45
D. Peralatan,	perlengkapan,		dan	Tenaga
Kerja.....				47
E. Latar Belakang Pemilik.....				50
<b>BAB IV PERENCANAAN JASA DAN</b>				
<b>OPERASIONAL</b> .....				52
A. Deskripsi Rencana Operasional.....				52
B. Proses				
Produksi.....				59
C. Alur Jasa.....				61
D. Alur				Pemesanan
Barang.....				65
E. Nama Pemasok.....				67
F. Teknologi.....				68

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 V RENCANA**

**PEMASARAN**.....70

A. Harga.....70

B. Distribusi.....77

C. Promosi.....79

D. People.....84

E. Process.....85

F. Physical Evidence.....87

G. Ramalan Penjualan.....88

H. Pengendalian Pemasaran.....90

**BAB VI PERENCANAAN**

**ORGANISASI**.....92

A. Bentuk Kepemilikan.....92

B. Struktur Organisasi.....93

C. Deskripsi Pekerjaan.....96

D. Spesifikasi Pekerjaan.....98

E. Perekrutan Karyawan.....100

F. Balas  
Jasa.....101

**BAB VII PENILAIAN**

**RISIKO**.....105

A. Evaluasi Risiko dari Bisnis.....105

B. Teknologi-Teknologi Baru.....107

C. Rencana Pengendalian.....108

Hak cipta milik IBI RIKG (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.



**BAB**

**VIII**

**PERENCANAAN**

**KEUANGAN.....109**

A. Biaya Modal Sendiri.....	110
B. Porforma Income Statement.....	110
C. Porforma Cash Flow.....	111
D. Porforma Balance Sheet.....	112
E. Kelayakan Usaha.....	114
F. Net Present Value.....	115
G. Profitability Index.....	116
H. Payback Period.....	119
I. Internal Rate Return.....	120

**BAB IX REKOMENDASI.....122**

**DAFTAR PUSTAKA.....123**

**LAMPIRAN.....126**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI RKG (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 TABEL

Tabel 2.1	Pendapatan Domestik Regional Bruto.....	10
Tabel 2.2	Kekuatan dan Kelemahan Pesaing Masakan Indonesia.....	19
Tabel 2.3	Kriteria Kekuatan dan Kelemahan Pesaing Masakan Indonesia.....	19
Tabel 2.4	Kekuatan dan kelemahan Pesaing Masakan Vegetarian.....	20
Tabel 2.5	Matriks SWOT.....	28
Tabel 2.6	Matriks Profil Kompetitif.....	30
Tabel 2.7	Proyeksi Penduduk DKI Jakarta berdasarkan Kelompok Umur Tahun 2015-2019.....	35
Tabel 2.8	Proyeksi Penduduk di Jakarta Utara.....	36
Tabel 3.1	Makanan Indonesia.....	41
Tabel 3.2	Makanan Vegetarian.....	42
Tabel 3.3	Menu Minuman Utama .....	42
Tabel 3.4	Menu Minuman Pelengkap.....	42
Tabel 3.5	Makanan Penutup.....	43
Tabel 3.6	Kriteria Usaha Kecil, Mikro, dan Menengah.....	46
Tabel 3.7	Peralatan Kasir.....	47
Tabel 3.8	Peralatan Restoran.....	48
Tabel 3.9	Peralatan Dapur Bumbu Colek.....	48
Tabel 3.10	Perlengkapan Kasir.....	49
Tabel 3.11	Perlengkapan Restoran.....	49
Tabel 3.12	Perlengkapan Kebersihan.....	49
Tabel 3.13	Perlengkapan Dapur.....	49
Tabel 3.14	Tenaga Kerja Bumbu Colek.....	50
Tabel 4.1	Jadwal Kegiatan Operasi.....	59
Tabel 4.2	Nama-nama Pemasok.....	68





Tabel 5.1 Perbandingan Harga Produk.....	74
Tabel 5.2 Makanan Indonesia.....	75
Tabel 5.3 Makanan Vegetarian.....	76
Tabel 5.4 Menu Minuman Utama .....	76
Tabel 5.5 Menu Minuman Pelengkap.....	76
Tabel 5.6 Makanan Penutup.....	77
Tabel 5.7 Percetakan Brosur.....	82
Tabel 5.8 Percetakan Roll Banner dan Spanduk.....	82
Tabel 5.9 Website Quotation.....	83
Tabel 5.10 Voucher.....	83
Tabel 5.11 Membership Card.....	84
Tabel 5.12 Dasar Ramalan Penjualan.....	88
Tabel 5.13 Ramalan Penjualan Tahunan.....	89
Tabel 6.1 Biaya Tenaga Kerja.....	103
Tabel 6.2 Anggaran Tenaga Kerja.....	104
Tabel 8.1 Biaya Modal Sendiri Bumbu Colek.....	111
Tabel 8.2 Porforma Income Statement.....	112
Tabel 8.3 Laporan Arus Kas.....	114
Tabel 8.4 Statement of Financial Position.....	115
Tabel 8.5 Break Event Point.....	116
Tabel 8.6 Net Cash Flow.....	118
Tabel 8.7 Net Present Value.....	118
Tabel 8.8 Payback Period.....	120
Tabel 8.9 Internal Rate Return.....	121

Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) diterbitkan dan disebarkan dengan izin IBIKKG.

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.

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



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Model Lima Kekuatan dari Kompetisi.....	21
Gambar 3.1	Lima Tingkatan Produk.....	40
Gambar 4.1	Proses Produksi.....	60
Gambar 4.2	Proses Pelayanan Makanan dan Minuman (take away).....	61
Gambar 4.3	Proses Pelayanan Makanan dan Minuman (dine in).....	63
Gambar 4.4	Alur Pembelian Bahan Baku.....	66
Gambar 5.1	Tingkatan Dalam Berbagai Saluran Distribusi.....	78
Gambar 5.2	Saluran Pemasaran Bumbu Colek.....	79
Gambar 5.3	Alur Proses Pelayanan dan Pemesanan Makanan terhadap Konsumen.....	86
Gambar 9.1	Struktur Organisasi Bumbu Colek.....	95

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin atau menyalin 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 I.....	126
LAMPIRAN II .....	137
LAMPIRAN III.....	137
LAMPIRAN IV.....	138
LAMPIRAN V.....	138
LAMPIRAN VI.....	139
LAMPIRAN VII.....	139
LAMPIRAN VIII.....	140
LAMPIRAN IX.....	141
LAMPIRAN X.....	144
LAMPIRAN XI.....	146
LAMPIRAN XII.....	147
LAMPIRAN XIII.....	147
LAMPIRAN XIV.....	148
LAMPIRAN XV.....	149
LAMPIRAN XVI.....	149
LAMPIRAN XVII.....	150
LAMPIRAN XVIII.....	150
LAMPIRAN XIX.....	151

Hak cipta milik IBIKKG (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.