



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

HARTANTO IRAWAN
AGUS SALIM,S.E.,M.M.,M.B.A.
INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
Jl. Yos Sudarso Kav. 87 Sunter - Jakarta 14350

RINGKASAN EKSEKUTIF

Bumbu Colek adalah sebuah usaha yang bergerak di bidang industri *Food and Beveranges* 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 Beveranges made in the form of restaurants. Flick Bumbu Restaurant is located at Jalan Danau Sunter

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.



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.



PENDAHULUAN

Merek didefinisikan sebagai nama, istilah, tanda, lambang, atau desain atau kombinasinya, yang dimaksudkan untuk mengidentifikasi barang atau jasa dari salah satu penjual atau kelompok penjual dan mendiferensiasikan mereka dari para pesaing, pernyataan ini dikutip menurut *American Marketing Association* dalam Kotler & Keller (2016:332). Penulis merencanakan nama Bumbu Colek sebagai nama perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner yang menjual produk berupa makanan khas Indonesia dan vegetarian dalam bentuk restoran. Pemilihan nama Bumbu Colek ini merupakan ide penulis agar menciptakan budaya baru sebelum makan untuk mencolek bumbu pada makanan tersebut.

A. Data perusahaan

Nama Perusahaan : Bumbu Colek
 Bidang Usaha : Restoran
 Jenis Produk : Makanan Indonesia dan Vegetarian
 Alamat Perusahaan : Jalan Danau Sunter Utara Raya blok R No.49
 Telepon : 0216509379
 Web : www.Bu-Col.com
 Bentuk Badan Hukum : Perusahaan Perseorangan

B. Data Pemilik Perusahaan

Nama : Hartanto Irawan
 Jabatan : Pemilik
 Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 27 Oktober 1993
 Alamat : Sunter Bisma Blok B Jl bisma 4 Blok B7 No 21-22
 HP : 0818 928718
 Email : haryhartantoir@gmail.com
 Pendidikan Terakhir : S1 (Sarjana Ekonomi)

C. Bidang Usaha

Bumbu Colek merupakan suatu bisnis yang bergerak di bidang restoran makanan tradisional khas Indonesia dan vegetarian yang mempunyai konsep casual dining. Makanan yang ditawarkan Bumbu Colek merupakan jenis makanan yang dijual oleh PKL (Pedagang Kaki Lima) dan berbagai macam inovasi dari hidangan sayur-sayuran. Namun mengingat makanan yang ditawarkan tersebut sebenarnya adalah menu khas Indonesia dan vegetarian, makan Bumbu Colek menawarkan tempat yang menarik, bersih, dan nyaman dengan harga yang tetap terjangkau. Masyarakat yang menjadi target penjualan adalah masyarakat Sunter dan sekitarnya. Usaha ini dipilih penulis karena beberapa alasan yaitu:

1. Penulis melakukan penelitian 40 makanan Indonesia versi terbaik CNN Travel
 Dalam daftar 40 makanan Indonesia versi terbaik CNN Travel ini memuat berbagai macam hidangan utama bahkan hidangan pelengkap
2. Penulis peduli dengan kebutuhan kaum vegetarian akan makanan dan minuman vegetarian
 Jumlah penganut vegetarian semakin meningkat setiap tahun di beberapa negara di dunia, termasuk Indonesia. Sekitar 5.000 pengikut vegetarian yang terdaftar di *Indonesian Vegetarian Society (IVS)* pada tahun 1998, meningkat



sebanyak seratus kali lipat dalam waktu tiga belas tahun, tercatat 500.000 anggota pada tahun 2010. Angka ini merupakan sebagian kecil dari jumlah penganut vegetarian yang sesungguhnya di Indonesia, karena tidak semua vegetarian terdaftar dalam IVS. Di Jakarta sendiri, anggota IVS berjumlah 2.000 orang dan bertambah 100 orang tiap bulannya.

3. Penulis Peduli akan Kesehatan Konsumen

Bumbu Colek tidak menawarkan makanan yang mengandung bahan pengawet dan pewarna makanan. Bumbu makanan yang tersaji di Bumbu Colek berasal dari rempah-rempah Indonesia. Bumbu Colek juga memperhatikan kandungan-kandungan makanan yang disajikan. Terdapat beberapa ciri makanan yang sehat yaitu:

- a. Makanan non MSG dan sedikit garam
- b. Sedikit minyak goreng
- c. Mengandung serat yang cukup
- d. Cukup matangnya
- e. Makanan tidak boleh terlalu pedas

4. Makanan khas Indonesia yang Mendunia

Indonesia adalah negara yang kaya akan tradisi, budaya, dan kulinernya. Setiap daerah di tanah air memiliki makanan khas masing-masing. Beragam makanan ini ternyata mampu menarik perhatian luar negeri misalnya gado-gado, sate ayam, dan rendang bahkan mampu bersaing di level internasional.

ANALISIS INDUSTRI

Gambaran Masa Depan, Visi, dan Misi

Gambaran masa depan adalah seunit ramalan tentang kecenderungan-kecenderungan yang mungkin akan terjadi di masa yang akan datang. Dalam analisis industri, gambaran masa depan dapat mempengaruhi secara tidak langsung, tetapi gambaran industri ini dapat menentukan keberlangsungan hidup bagi perusahaan. Adanya gambaran ke depan perusahaan maka akan membuat perusahaan lebih mudah untuk mengambil langkah-langkah strategis agar harapannya tercapai. Kreatif dan inovatif sangat dibutuhkan dalam mempertahankan kelangsungan hidup suatu perusahaan. Untuk mengetahui gambaran masa depan bisnis perlu dilihat mengenai visi dan misi perusahaan.

1. Visi

Menurut Fred R David (2015:171), mengembangkan pernyataan visi sering kali dipandang sebagai langkah pertama dari perencanaan strategis, bahkan mendahului pembuatan pernyataan misi. Visi dari Bumbu Colek adalah “Menjadi merek utama pilihan konsumen dalam bisnis restoran ini”

2. Misi

Menurut Fred R David (2015: 171), pernyataan misi adalah pernyataan tujuan yang secara jelas membedakan satu bisnis dari perusahaan-perusahaan lain yang sejenis. Misi dari Bumbu Colek adalah “Menyediakan makanan tradisional Indonesia dan vegetarian dengan citarasa dan layanan yang santun untuk melestarikan budaya Indonesia”

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.



Analisis Pesaing

Analisis SWOT

	Strengths	Weakness
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang	<ol style="list-style-type: none"> Lokasi yang sangat strategis Harga yang kompetitif dengan mengedepankan kualitas produk Pelayanan (<i>service</i>) yang baik dengan adanya evaluasi dan kuesioner setiap bulan. Memiliki teknologi canggih Pilihan produk yang variatif Menyediakan restoran bergaya Indonesia 	<ol style="list-style-type: none"> Kurang pengalaman memulai bisnis Nama perusahaan belum terlalu dikenal masyarakat Promosi yang masih terbatas
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang	<p>Opportunities</p> <ol style="list-style-type: none"> Lingkungan yang aman Kebutuhan akan pangan tidak akan pernah hilang Meningkatnya minat konsumen akan makanan vegetarian. Pertumbuhan penduduk DKI meningkat 	<p>W-O</p> <ol style="list-style-type: none"> Merekrut tenaga kerja yang potensial (W1,O4) Promosi dengan menggunakan media internet (W2,W3,O4) Lingkungan yang mendukung sebagai salah satu bentuk promosi (W3,O1)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang	<p>Threats</p> <ol style="list-style-type: none"> Banyaknya pesaing yang sudah ada di industri ini Munculnya pesaing baru 	<p>W-T</p> <ol style="list-style-type: none"> Memperluas pengetahuan tentang bisnis (W1,T1) Menciptakan <i>brand image</i> dan menghasilkan <i>word of mouth</i> yang baik (W2,W3,T1)
	<p>S-O</p> <ol style="list-style-type: none"> Lokasi didukung dengan lingkungan yang aman dapat menciptakan keuntungan tersendiri (S1,O1) Tetap menjaga kualitas dengan mempertahankan khas Indonesia dan vegetarian agar sesuai dengan tren yang ada sehingga menciptakan <i>unique selling point</i> (S5,S6,O2,O3) 	
	<p>S-T</p> <ol style="list-style-type: none"> Meningkatkan pelayanan (<i>service</i>) dengan melakukan edukasi terhadap karyawan (S3,T2) Menawarkan produk variatif didukung konsep <i>open kitchen</i> dengan peralatan teknologi canggih sebagai <i>competitive advantage</i> (S4,S5,T1,T2) 	

Matriks CPM

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

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



Faktor Penentu Keberhasilan	Bobot	Bumbu Colek		Dapur Solo		Sate khas Senayan		Warung Tekko		Vegetarian Madness		Chang Sow	
		Peringkat	Skor	Peringkat	Skor	Peringkat	Skor	Peringkat	Skor	Peringkat	Skor	Peringkat	Skor
Lokasi	0,05	4	0,2	4	0,2	2	0,1	3	0,15	4	0,2	3	0,15
Kualitas Produk	0,2	4	0,8	3	0,6	3	0,6	3	0,6	3	0,6	3	0,6
Promosi	0,05	2	0,1	3	0,15	2	0,1	3	0,15	3	0,15	3	0,15
Suasan	0,1	4	0,4	3	0,3	3	0,3	4	0,4	2	0,2	3	0,3
Harga Kompetitif	0,1	4	0,4	3	0,3	3	0,3	3	0,3	3	0,3	3	0,3
Produk Variatif	0,05	4	0,2	3	0,15	4	0,2	3	0,15	3	0,15	3	0,15
Kesehatan Pelanggan	0,15	1	0,15	3	0,45	3	0,45	3	0,45	3	0,45	4	0,6
Pengalaman Manajemen	0,1	2	0,2	4	0,4	4	0,4	4	0,4	3	0,3	4	0,4
Teknologi	0,05	4	0,2	3	0,15	3	0,15	3	0,15	3	0,15	3	0,15
Pelayanan	0,15	4	0,6	3	0,45	4	0,6	3	0,45	3	0,45	2	0,3
TOTAL	1,00		3,25		3,15		3,20		3,20		2,95		3,1

Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar menurut Kotler dan Armstrong (2016:222), “Membagi pasar menjadi kelompok-kelompok kecil dengan kebutuhan, karakteristik, atau perilaku berbeda yang mungkin memerlukan produk atau bauran pemasaran tersendiri”. Berdasarkan pengertian tersebut dapat dilihat bahwa sebuah usaha yang akan dijalankan harus fokus pada suatu pasar dan segmen tertentu agar tidak terjadi *operational losses* yang berlebihan atau kegagalan usaha. Basis-basisi segmentasi untuk pasar konsumen sebagai berikut:

1. Segmentasi Geografis

Bumbu Colek fokus pada daerah Jakarta Utara (Sunter dan Kelapa Gading). Hal ini dikarenakan daerah tersebut merupakan daerah yang strategis yang mudah dikunjungi oleh para konsumen

2. Segmentasi Demografis

- Usia dan tahap daur hidup, yaitu untuk usia 5 tahun hingga 75 tahun. Makanan ini dapat dikonsumsi oleh anak-anak hingga lanjut usia
- Jenis kelamin, yaitu pria dan wanita
- Pendapatan, yaitu konsumen yang memiliki pendapatan mulai dari Rp 5.000.000,00/bulan

3. Segmentasi Psikografis

- Gaya hidup, yaitu mereka yang memiliki gaya hidup Indonesia antara lain sehat dan modern, dengan mengatur pola makan yang baik dan benar dengan mengkonsumsi bahan makanan yang mengandung nutrisi yang berkualitas untuk memelihara kesehatan.
- Kepribadian, yaitu Bumbu Colek menawarkan gaya hidup yang sesuai dengan kepribadian masyarakat Jakarta dengan memberikan pelayanan yang cepat dan memiliki mutu makanan yang sehat.
- Nilai, yaitu menciptakan kepuasan pelanggan, sehingga dapat menciptakan loyalitas pelanggan dengan mempertahankan dan meningkatkan *customer relationship management*.

4. Segmentasi Tingkah Laku

Mereka yang cinta akan budaya dan masakan khas Indonesia

Ramalan Industri dan Pasar

Ramalan Industri menurut Kotler dan Amstrong (1997) dalam Randy Noerhadi (2012), adalah seni memperkirakan jumlah permintaan di masa yang akan datang. Hal tersebut dilakukan dengan mengantisipasi apa yang tampaknya akan dilakukan pembeli di bawah kondisi masa depan tertentu.

Proyeksi Penduduk DKI Jakarta Berdasarkan Kelompok Umur Tahun 2015-2019

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.



Umur	2015	2016	2017	2018	2019
5-9	847.1	880.8	906.5	927.4	940.9
10-14	730.6	739.5	750.9	765.6	785.1
15-19	706.6	699.5	702.2	710.2	720.1
20-24	883.9	850.7	816.7	784.3	756.2
25-29	1049.7	1028.9	1000.4	965.9	929.1
30-34	1044.0	1043.5	1038.9	1032.1	1023.3
35-39	927.1	940.4	956.3	971.3	983.6
40-44	781.4	801.2	821.2	842.0	861.8
45-49	657.3	675.8	693.9	712.0	730.3
50-54	534.8	553.0	571.8	590.9	610.2
55-59	409.4	429.4	448.3	466.8	485.6
60-64	284.1	302.0	320.9	340.2	359.2
65-69	178.9	190.8	204.1	218.7	234.4
70-74	106.7	113.3	120.2	127.7	136.3
75+	90.3	95.2	100.7	106.6	112.9
TOTAL	9231.9	9344	9453	9561.7	9669

Proyeksi Penduduk di Jakarta Utara

Jenis Kelamin	2010	2011	2012	2013
Laki-Laki	826.725	835.302	843.781	851.837
Perempuan	826.502	837.611	848.519	859.199
TOTAL	1.653.227	1.672.913	1.692.300	1.711.036

Jenis pasar yang dimasuki restoran Bumbu Colek adalah pasar konsumen karena menjual produk langsung kepada konsumen akhir. Pasar konsumen yang dituju Bumbu Colek cukup luas yaitu mencakup anak kecil, remaja, maupun orang dewasa, baik pria maupun wanita terutama di daerah Jakarta Utara (Sunter dan Kelapa Gading) dan wilayah Jakarta lainnya serta yang berada di luar kota (Jabodetabek). Penetapan Bumbu Colek yang berada di daerah Sunter ini dikarenakan aksesnya yang sangat mudah serta penggunaan *website* yang memungkinkan Bumbu Colek dapat menjangkau konsumen yang berada di luar kota.

GAMBARAN USAHA

Produk

Produk yang ditawarkan Bumbu Colek adalah menu khas Indonesia dan vegetarian serta hidangan penutup.

Makanan Indonesia

No	Menu	Harga
1	Nasi	5.182
2	Gado-Gado	24.546
3	Ketoprak	22.336
4	Karedok	22.991
5	Rendang (Udang/Sapi) 3 porsi	60.546
6	Rendang Ayam (3 porsi)	47.618
7	Gulai Kambing (2 porsi)	57.191
8	Tahu Telur Bumbu Petis	19.964
9	Steak Jawa	47.128
10	Bakwan Surabaya (3 porsi)	60.054

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.



11	Nasi goreng kampung	26.018
12	Nasi goreng ikan jambal	29.291
13	Nasi goreng seafood	32.318
14	Nasi goreng kambing	33.791
15	Nasi Urap	31.991
16	Nasi Timbel	35.754
17	Opor (Ayam/Ikan)	34.691
18	Sop Buntut	47.291
19	Soto Ayam	22.828
20	Sate Ayam	24.954

Makanan Vegetarian

No	Menu	Harga
1	Steak Macaroni	18.328
2	Sate Kacang	23.564
3	Paprika Bola Udang Lada Hitam Panggang	26.591
4	Vegan Kwek Saus Tiram	25.528
5	Nasi Gulung Vegetarian	30.354

Minuman Utama

No	Menu	Harga
1	Jus Tropikal	16.854
2	Jus Alpukat	16.854
3	Jus Sirsak	16.118
4	Jus Mangga	16.118
5	Jus Jeruk	16.118
6	Jus Wortel	16.118
7	Lime Squash	20.454
8	Es Teh Lemon	21.391

Minuman Pelengkap

No	Menu	Harga
1	Air Mineral	4.254
2	Es Teh Tawar	8.591
3	Es Teh Manis	13.091
4	Teh Manis Hangat	11.618
5	Teh Tawar Hangat	10.391

Makanan Penutup

No	Menu	Harga
1	Puding Buah	20.046
2	Singkong Jamur (3porisi)	40.838
3	Es Cendol	32.154

Ukuran Usaha

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.



Berdasarkan kriteria yang tertera Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV Pasal 6, Bumbu Colek termasuk kriteria Usaha kecil yang memiliki aset di atas Rp 50.000.000,00 sampai Rp 500.000.000,00.

Peralatan, Perlengkapan, dan Tenaga Kerja

Peralatan adalah segala benda yang digunakan untuk menunjang kegiatan perusahaan, baik dalam hal operasional maupun lainnya yang berhubungan dengan kegiatan perusahaan.

Perlengkapan adalah segala benda yang digunakan untuk menunjang kegiatan operasional Bumbu Colek yang berumur ekonomis kurang dari satu tahun.

Tenaga kerja merupakan salah satu hal yang penting dalam menjalankan sebuah perusahaan. Bumbu Colek membutuhkan tenaga kerja sebanyak 12 orang. Jam kerja karyawan direncanakan dimulai pada pukul 09.30 sampai dengan pukul 22.00.

Latar Belakang Pemilik

Nama Pemilik : Hartanto Irawan
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 27 Oktober 1993
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Alamat : Sunter Bisma Kompleks B Blok B7 no 21-22, Jakarta Utara
Email : haryhartantoir@gmail.com
Pendidikan : Kandidat Sarjana Ekonomi Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, Jakarta

Hartanto Irawan merupakan pemilik tunggal Restoran Bumbu Colek. Anak pertama dari tiga bersaudara ini suka makan makanan khas Nusantara dan gemar menonton kompetisi masak di siaran televisi nasional. Orangtuanya merupakan entrepreneur yang selalu memberikan bimbingan, pengetahuan, maupun informasi yang dibutuhkan dalam menjalankan suatu bisnis atau usaha yang sangat berguna sebagai bekal dalam mendirikan Restoran Bumbu Colek ini. Saya memilih untuk menjalankan pendidikan kuliahnya di Kwik Kian Gie School of Business dengan Jurusan Manajemen Konsentrasi Kewirausahaan karena sesuai dengan minat *entrepreneurship* yang dimilikinya. Pengetahuan yang didapatnya selama menjalani perkuliahan di Kwik Kian Gie School of Business membantu menuntun untuk membuat sebuah *business plan* yang juga merupakan salah satu syarat dari Kwik Kian Gie School of Business.

Calon lulusan Sarjana Strata 1 Kwik Kian Gie School of Business Jurusan Manajemen Konsentrasi Kewirausahaan ini mempunyai suatu ide bisnis untuk membuka Bumbu Colek yang merupakan sebuah restoran yang berlokasi Jalan Danau Sunter Utara Raya Blok R no 49. Ide bisnis ini dipilih karena makanan Indonesia disukai semua kalangan dan makanan vegetarian mempunyai prospek yang positif di industri kuliner. Berdasarkan faktor dan pengalaman tersebut, penulis memutuskan untuk membuka usaha Restoran Bumbu Colek ini.

Alur Jasa

Proses pelayanan jasa yang diberikan oleh Bumbu Colek sama dengan kebanyakan restoran-restoran pada umumnya. Alur jasa proses pelayanan dan pemesanan makanan terhadap konsumen Bumbu Colek dapat diperoleh dengan *dine-in* (makan di tempat) dan *take away* (makanan dibawa pulang).

Desain Layout

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.

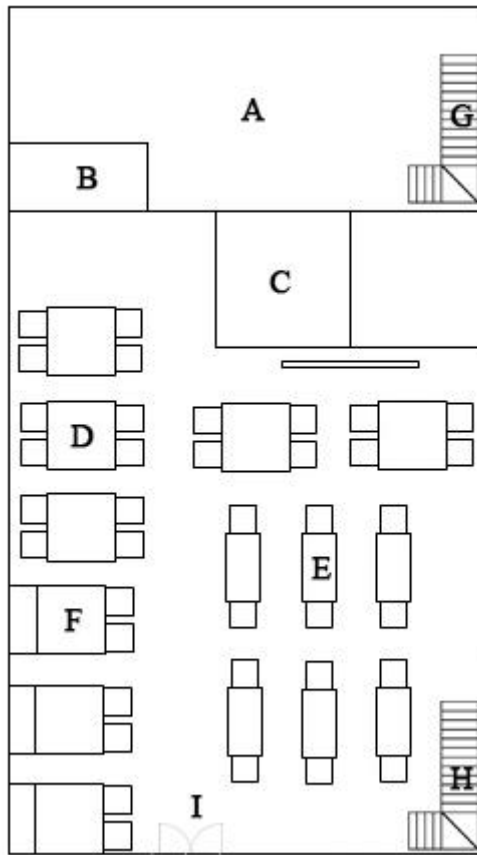
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Hartanto Irawan (2019) *Business Plan Informatika Kwik Kian Gie*

Bangunan fisik dari Restoran Bumbu Colek berlokasi di Jalan Dnau Sunter Utara Blok R No 49. Luas dari restoran Bumbu Colek adalah 12,5x9m yang terdiri dari 2 lantai. Restoran Bumbu Colek mempunyai beberapa ruangan, antara lain ruang dapur, ruang kasir, gudang, toilet, dan sisanya adalah ruang bagi konsumen untuk menikmati menu Bumbu Colek yang telah dipesan.

BANGUNAN FISIK BUMBU COLEK

Lantai I



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.



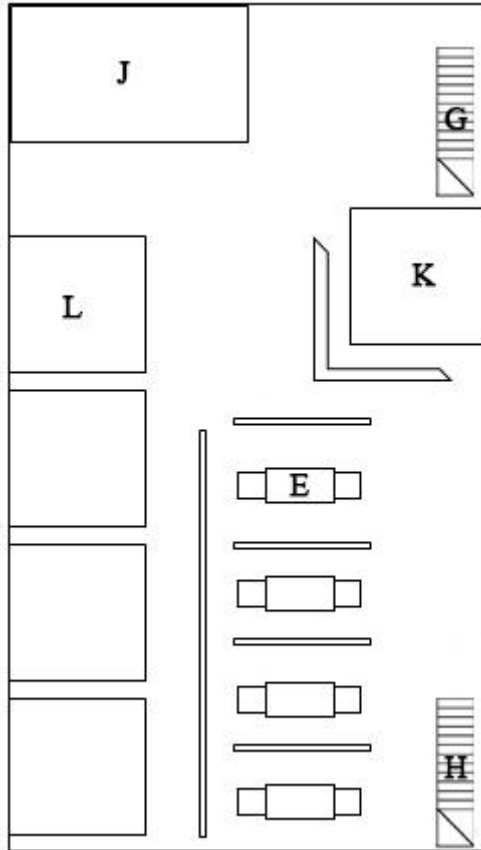
C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

LANTAI II



Keterangan:

- A: Dapur
- B: Kasir
- C: Toilet 2 kamar
- D: Tempat makan 4 orang
- E: Tempat makan 2 orang
- F: Meja makan sofa
- G: Tangga Dapur
- H: Tangga
- I: Pintu Masuk
- J: Gudang
- K: Toilet 1 kamar
- L: Lesehan

Pemasok

Pemasok menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasanya. Pemasok yang tepat dapat menyediakan pesanan bahan



baku dan perlengkapan secara berkelanjutan, lancar, tepat waktu, dan berkualitas dengan harga yang sesuai.

Ramalan Penjualan

Menurut M Fuad (2001:23), forecast (ramalan) penjualan adalah perkiraan/proyeksi secara teknis permintaan konsumen potensial untuk suatu waktu tertentu dengan berbagai asumsi:

1. Bumbu Colek akan mempunyai pengunjung berkisar 80 orang sampai 110 orang dan meningkat seiring berjalannya waktu.
2. Pada Sabtu dan Minggu jumlah ini meningkat sekitar 20%
3. Setiap bulan terjadi kenaikan penjualan sekitar 5%, kecuali pada bulan Juni terjadi penurunan penjualan sebesar 25% dalam rangka bulan puasa.

Pengendalian Pemasaran

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:81) pengendalian pemasaran merupakan proses mengukur dan mengevaluasi hasil strategi dan rencana pemasaran serta mengambil tindakan korektif untuk memastikan bahwa tujuan telah tercapai. Sistem pengendalian yang dilakukan oleh Bumbu Colek melibatkan semua pejabat atau pelaksana di bidang pemasaran yang mempunyai wewenang terbatas. Semua masalah yang dihadapi, dilaporkan dahulu kepada atasan dan atasan yang mengambil keputusan.

Bentuk Kepemilikan

Berdasarkan bentuk-bentuk perusahaan Indonesia, bentuk kepemilikan Bumbu Colek adalah perusahaan perseorangan, yang diawasi dan dikelola oleh seseorang serta menanggung semua risiko yang timbul kegiatan perusahaan.

Struktur Organisasi

Menurut M Fuad (2000: 102), struktur organisasi merupakan gambaran skematis tentang hubungan kerja sama antara orang-orang yang terdapat dalam suatu badan untuk mencapai tujuan. Dalam suatu organisasi, yang menjadi dasar struktur organisasi adalah pembagian kekuasaan (*authority*) dan tanggung jawab (*responsibility*). Bentuk struktur organisasi Bumbu Colek mengikuti struktur organisasi garis dan staf.

Balas Jasa

Menurut Gery Dessler (2015:417), balas jasa atau kompensasi adalah semua bentuk bayaran yang diberikan kepada karyawan yang timbul dari hubungan kerja mereka. Balas jasa yang diberikan oleh Bumbu Colek tertera sebagai berikut:

Jabatan	Jumlah (Orang)	Balas Jasa/Orang	Balas Jasa/Bulan	Balas Jasa/Tahun	THR	Uang makan	Total
Manajer	1	5.500.000	5.500.000	66.000.000	5.500.000	18.250.000	89.750.000
Administrasi dan Keuangan	1	3.500.000	3.500.000	42.000.000	3.500.000	9.125.000	54.625.000
Chef	2	3.800.000	7.900.000	94.800.000	7.900.000	25.550.000	128.250.000
Asisstant Chef	3	3.300.000	9.900.000	118.800.000	9.900.000	32.850.000	161.550.000
Waiter/Waitress	5	3.150.000	15.750.000	189.000.000	15.750.000	36.500.000	241.250.000
TOTAL	12	19.250.000	42.550.000	510.600.000	42.550.000	122.275.000	675.425.000

Evaluasi Risiko dari Bisnis

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Berdasarkan analisis dan pengamatan yang telah dilakukan, risiko dari bisnis ini

adalah:

1. Keracunan Makanan
2. Selera Konsumen
3. Persaingan yang ketat antara pesaing lama dan pesaing baru
4. Risiko Kenaikan Harga
5. Tenaga Kerja
6. Kebakaran

Rencana Pengendalian

Dilihat dari berbagai kemungkinan risiko yang akan terjadi. Bumbu Colek melakukan upaya pengendalian-pengendalian sebagai berikut:

1. Bumbu Colek akan menggunakan bahan baku yang berkualitas, bersih, dan bebas dari bahan kimia berbahaya serta melakukan pengecekan terhadap bahan baku agar tidak menggunakan barang yang sudah kadaluarsa.
2. Bumbu Colek akan menyesuaikan diri dengan perubahan-perubahan yang terjadi dengan selalu mengidangkan menu-menu kreatif dan inovatif.
3. Dengan menanamkan positioning yang kuat di benak konsumen, menciptakan produk yang kreatif dan inovatif.
4. Dengan mengurangi sedikit kuantitas porsi makanan yang akan disajikan kepada konsumen
5. Manajemen Bumbu Colek akan membuat perjanjian kontrak selama satu tahun kepada semua karyawan yang direkrut
6. Dengan melakukan pengecekan keadaan terhadap selang tabung gas agar tidak terjadi kebocoran.

Perencanaan Keuangan

Laporan Laba-Rugi



Keterangan	2017	2018	2019	2020	2021
Sales	1.650.537.398,00	2.117.234.309,00	2.715.891.878,00	3.483.822.572,00	4.468.889.126,00
Pajak UMKM	16.505.373,98	21.172.343,09	27.158.918,78	34.838.225,72	44.688.891,26
Net Sales	1.634.032.024,02	2.096.061.965,91	2.688.732.959,22	3.448.984.346,28	4.424.200.234,74
Beban Operasional					
Biaya Variabel					
Biaya Bahan Baku	232.328.050,48	224.365.731,00	267.040.677,00	295.768.581,00	325.547.824,00
Biaya Listrik	57.324.120,00	60.820.896,00	64.530.972,00	68.467.356,00	72.643.860,00
Biaya Air	11.760.000,00	12.477.360,00	13.238.484,00	14.046.036,00	14.902.848,00
Biaya Telekomunikasi	4.620.000,00	4.901.820,00	5.200.836,00	5.518.092,00	5.854.692,00
Biaya Perlengkapan	14.126.500,00	14.988.216,00	15.902.498,00	16.872.550,00	17.901.775,00
Total Biaya Variabel	320.158.670,48	317.554.023,00	365.913.467,00	400.672.615,00	436.850.999,00
Margin Kontribusi	1.313.873.353,54	1.778.507.942,91	2.322.819.492,22	3.048.311.731,28	3.987.349.235,74
Biaya Tetap					
Biaya Pemasaran	98.116.147,50	7.257.230,00	7.648.681,00	8.064.010,00	8.504.674,00
Biaya Sewa	175.000.000,00	175.000.000,00	175.000.000,00	250.000.000,00	250.000.000,00
Biaya Gaji	675.425.000,00	716.625.925,00	760.340.106,43	806.720.852,92	855.930.824,94
Biaya Maintenance	15.000.000,00	15.915.000,00	16.885.815,00	17.915.849,72	19.008.716,55
Biaya Depresiasi	68.840.360,00	68.840.360,00	68.840.360,00	68.840.360,00	68.840.360,00
Biaya Lain-lain	101.550.000,00	107.744.550,00	114.316.968,00	121.290.303,00	128.689.011,00
Total Biaya Tetap	1.133.931.507,50	1.091.383.065,00	1.143.031.930,43	1.272.831.375,64	1.330.973.586,49
EAT	179.941.846,04	687.124.877,91	1.179.787.561,80	1.775.480.355,64	2.656.375.649,25

1. Ditaring 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.

Laporan Aliran Kas

Keterangan	2017 awal	2017	2018	2019	2020	2021
Arus Kas Masuk						
Modal awal	1.020.000.000,00					
Pendapatan		1.650.537.398,00	2.117.234.309,00	2.715.891.878,00	3.483.822.572,00	4.468.889.126,00
Pajak UMKM		16.505.373,98	21.172.343,09	27.158.918,78	34.838.225,72	44.688.891,26
Total Arus Kas Masuk	1.020.000.000,00	1.634.032.024,02	2.096.061.965,91	2.688.732.959,22	3.448.984.346,28	4.424.200.234,74
Arus Kas Kehuar						
Biaya Peralatan	344.201.800,00					
Biaya bahan baku	9.934.954,00	232.328.050,48	224.365.731,00	267.040.677,00	295.768.581,00	325.547.824,00
Biaya Sewa Gedung	525.000.000,00				250.000.000,00	250.000.000,00
Biaya Gaji Karyawan		675.425.000,00	716.625.925,00	760.340.106,43	806.720.852,92	855.930.824,94
Biaya Perlengkapan	14.126.500,00		14.988.216,00	15.902.498,00	16.872.550,00	17.901.775,00
Biaya Pembukaan	3.900.000,00					
Biaya Perizinan Usaha	15.150.000,00					
Biaya pra Operasi	82.500.000,00					
Biaya Maintenance		15.000.000,00	15.915.000,00	16.885.815,00	17.915.849,72	19.008.716,55
Biaya Pemasaran		98.116.147,50	7.257.230,00	7.648.681,00	8.064.010,00	8.504.674,00
Biaya Telekomunikasi		4.620.000,00	4.901.820,00	5.200.836,00	5.518.092,00	5.854.692,00
Biaya Listrik		57.324.120,00	60.820.896,00	64.530.972,00	68.467.356,00	72.643.860,00
Biaya Air		11.760.000,00	12.477.360,00	13.238.484,00	14.046.036,00	14.902.848,00
Biaya Lain-lain		101.550.000,00	107.744.550,00	114.316.968,00	121.290.303,00	128.689.011,00
Total Arus Kas Kehuar	994.813.254,00	1.196.123.317,98	1.165.096.728,00	1.265.105.037,43	1.604.663.630,64	1.698.984.225,49
Arus Kas Bersih		437.908.706,04	930.965.237,91	1.423.627.921,80	1.844.320.715,64	2.725.216.009,25
Saldo Awal		25.186.746,00	437.908.706,04	930.965.237,91	1.423.627.921,80	1.884.320.715,64
Saldo Akhir	25.186.746,00	463.095.452,04	1.368.873.943,95	2.354.593.159,71	3.267.948.637,44	4.609.536.724,89

Kwik Kian Gie (Sistem Informasi dan Matematika Kwik Kian Gie)



Neraca

Keterangan	2017 awal	2017	2018	2019	2020	2021
Aktiva						
Aktiva Lancar						
Kas	25.186.746,00	463.095.452,04	1.368.873.943,95	2.354.593.159,71	3.267.948.637,44	4.609.536.724,89
Perediaan Barang Dagang	9.934.954,00	232.328.050,48	224.365.731,00	267.040.677,00	295.768.581,00	325.547.824,00
Perlengkapan	14.126.500,00		14.988.216,00	15.902.498,00	16.872.550,00	17.901.775,00
Total Aktiva Lancar	49.248.200,00	695.423.502,52	1.608.227.890,95	2.637.536.334,71	3.580.589.768,44	4.952.986.323,89
Aktiva Tetap						
Leasing Gedung	525.000.000,00			250.000.000,00	250.000.000,00	250.000.000,00
Peralatan Kasir	9.254.000,00	9.254.000,00	9.254.000,00	9.254.000,00	9.254.000,00	9.254.000,00
Ak. Penyusutan Peralatan kasir		-1.850.800,00	-3.701.600,00	-5.552.400,00	-7.403.200,00	-9.254.000,00
Peralatan Restoran	259.501.100,00	259.501.100,00	259.501.100,00	259.501.100,00	259.501.100,00	259.501.100,00
Ak. Penyusutan Peralatan Restoran		-51.900.220,00	-103.800.440,00	-155.700.660,00	-207.600.880,00	-259.501.100,00
Peralatan Dapur	75.446.700,00	75.446.700,00	75.446.700,00	75.446.700,00	75.446.700,00	75.446.700,00
Ak. Penyusutan Peralatan Dapur		-15.089.340,00	-30.178.680,00	-45.268.020,00	-60.357.360,00	-75.446.700,00
Total Aktiva Tetap	869.201.800,00	275.361.440,00	206.521.080,00	137.680.720,00	68.840.360,00	250.000.000,00
Aktiva Tetap Tidak Berwujud						
Biaya sebelum operasi	101.550.000,00	101.550.000,00	101.550.000,00	101.550.000,00	101.550.000,00	101.550.000,00
Amortisasi		-20.310.000,00	-40.620.000,00	-60.930.000,00	-81.240.000,00	-101.550.000,00
Total Aktiva Tidak berwujud	101.550.000,00	81.240.000,00	60.930.000,00	40.620.000,00	20.310.000,00	
Total Aktiva	1.020.000.000,00	1.052.024.942,52	1.875.678.970,95	2.815.837.054,71	3.669.740.128,44	5.202.986.323,89
Passiva						
Modal						
Modal usaha	1.020.000.000,00	1.020.000.000,00	1.020.000.000,00	1.020.000.000,00	1.020.000.000,00	1.020.000.000,00
Laba ditahan tahun berjalan		32.024.942,52	855.678.970,95	1.795.837.054,71	2.649.740.128,44	4.182.986.323,89
Total Passiva	1.020.000.000,00	1.052.024.942,52	1.875.678.970,95	2.815.837.054,71	3.669.740.128,44	5.202.986.323,89

Analisis Kelayakan Usaha

INSTRUMEN ANALISIS	HASIL ANALISIS	BATASAN	KETERANGAN
NPV	1.629.532.207,36	0	LAYAK
PI	2,597580595	1	LAYAK
PP	2 Tahun 4 Hari	5 Tahun	LAYAK
IRR	71,57%	16,40%	LAYAK

Break Event Point

Tahun	Biaya Tetap	Biaya Variable	Penerimaan	1-(Variable Cost/Sales)	BEP(Rp)
17	2.003.133.307,50	320.158.670,48	1.634.032.024,00	0,804068301	2.491.247.702,09
18	1.091.383.065,00	317.554.023,00	2.096.061.966,00	0,848499697	1.286.250.388,64
19	1.143.031.930,43	365.913.467,00	2.688.732.959,00	0,863908587	1.323.093.608,92
20	1.272.831.375,64	400.672.615,00	3.448.984.346,00	0,88382881	1.440.133.384,34
21	1.330.973.586,49	436.850.999,00	4.424.200.235,00	0,901258764	1.476.794.056,80

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

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.



© 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.