

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN RESTORAN BAKMI  
“BAKMI LIOE” DI RUKO GALAXY CITY  
BEKASI BARAT**

**Diajukan Oleh :**

**Nama : David**

**NIM : 29120401**

**RENCANA BISNIS**

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Program Studi Manajemen

Konsentrasi Kewirausahaan



**KWIK KIAN GIE**  
**SCHOOL OF BUSINESS**

**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.



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**PENGESAHAN**

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN RESTORAN BAKMI  
"BAKMI LIOE" DI RUKO GALAXY CITY  
BEKASI BARAT**

**Diajukan Oleh**

**Nama : David**

**NIM : 29120401**

**Jakarta, 9 September 2016**

**Disetujui Oleh :**

Pembimbing,



**(Dra. Bernadine, M.Com)**

**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**

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**

**David / 29120401 / 2016 / Rencana Bisnis Pendirian Restoran Bakmi “Bakmi Lioe” Di Ruko Galaxy City Bekasi Barat / Pembimbing : Dra. Bernadine, M.Com**

Bakmi Lioe merupakan sebuah bisnis kuliner dalam bentuk restoran yang menyediakan minuman dan makanan yang berbahan baku utama mie. Berbeda dengan restoran bakmi lain yang sudah ada, produk yang dijual Bakmi Lioe menawarkan dua jenis bakmi andalannya yaitu bakmi family dan bakmi combo. Bakmi family merupakan bakmi untuk porsi 4 orang yang memang diperuntukkan untuk keluarga, acara ulang tahun atau acara lainnya yang membutuhkan porsi besar. Sedangkan bakmi combo merupakan bakmi dengan 3 paket pilihan, yaitu paket double 1 terdiri, paket double 2 dan paket combo. Yang membuat berbeda adalah penyajian produk sehat yang memperhatikan kesehatan konsumen. Bakmi lioe menyediakan produk mie yang berbahan tepung dan tidak menggunakan zat pewarna makanan yang berbahaya bagi kesehatan tubuh dan bahan baku tambahan berupa buah-buahan serta sayur-sayuran yang segar. Bakmi lioe juga menawarkan suasana restoran yang mengutamakan kenyamanan pelanggan dengan desain yang menarik. Desain yang menarik dan menimbulkan kesan sejuk dengan mengaplikasikan berbagai macam tanaman sebagai aksesoris pemanis. Restoran ini mengambil lokasi di kawasan Ruko Galaxy City Blok RGA No.3, Bekasi Barat.

Segmentasi yang dimiliki oleh Restoran Bakmi Lioe diantaranya adalah berdasarkan faktor geografis, yaitu konsumen yang tinggal di Bekasi Barat. Untuk faktor demografis restoran bakmi lioe membagi pasar berdasarkan variabel usia dan pendapatan. Berdasarkan usia bakmi lioe ditujukan untuk usia berkisar antara 11-64 tahun. Sedangkan berdasarkan pendapatan bakmi lioe berfokus kepada konsumen dengan penghasilan yang diperoleh dari orang tuanya dikarenakan belum bekerja dan penghasilan yang diperoleh dari gaji ditempat konsumen bekerja. Untuk faktor psikografis, bakmi lioe mengelompokkan konsumen berdasarkan kelas sosial menengah dan menengah atas. Berdasarkan kepribadian, bakmi lioe memiliki segmen konsumen yang senang menghabiskan waktu luangnya untuk berkumpul di luar rumah, dan mengikuti trend terkini yang berkembang di lingkungan sekitar.

Proforma laporan *income statement* menunjukkan penjualan dan laba yang terus meningkat dalam kurun waktu lima tahun. Pada laporan proyeksi arus kas, dijelaskan mengenai kas masuk dan kas yang dikeluarkan, arus kas akhir selalu menunjukkan angka positif selama lima tahun. Penjualan perhari yang dapat diperoleh adalah Rp 3.219.361,00 dengan pemasukan paling besar berasal dari menu bakmi biasa yang ditawarkan bakmi lioe. Penjualan perbulan Rp 96.580.830,00. Penjualan diharapkan meningkat 10% setiap tahunnya. Untuk memaksimalkan penjualan, konsur berikan potongan penjualan sebagai bentuk promo. Potongan penjualan ini akan diambil dari total penjualan bakmi secara keseluruhan per tahun.

Pendirian usaha Restoran Bakmi Lioe membutuhkan dana awal sebesar Rp 700.000.000,00 dengan menggunakan 100% modal sendiri. Dana tersebut dialokasikan untuk kebutuhan dana kas Rp 67.125.300,00, biaya pembelian bahan baku Rp371.237.900,00, biaya pembelian peralatan restoran Rp 103.098.000,00, biaya pembelian peralatan dapur Rp 29.338.000,00, biaya pembelian perlengkapan Rp13.600.800,00, biaya sewa bangunan Rp 70.000.000,00, biaya renovasi Rp30.000.000,00, biaya perizinan usaha Rp 10.000.000,00, biaya logo & neon box Rp3.200.000,00, serta biaya pembuatan web Rp 2.400.000,00.

Proyeksi laporan keuangan dilakukan untuk mengukur penilaian kinerja perusahaan. penilaian kelayakan bisnis menggunakan beberapa metode penilaian investasi. Hasil analisa kelayakan membuktikan bahwa investasi Restoran Bakmi Lioe layak untuk dijalankan

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

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

terbukti dengan NPV positif sebesar Rp 454.184.166,00. Penilaian investasi perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dilakukan dengan menghitung *Profitability Index* yaitu sebesar 1,65 dengan kesimpulan layak untuk dijalankan karena nilainya lebih dari satu ( $PI > 1$ ) dengan *Payback Period* dalam kurun waktu 2 tahun, 9 bulan, 8 hari. Analisis *Internal Rate of Return (IRR)* adalah sebesar 29,72% lebih dari 10% (*weight average of capital*) yang ditetapkan oleh Bank Indonesia ditambah dengan inflasi.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.





## EXECUTIVE SUMMARY

*Bakmi Lioe is a culinary business in the form of restaurants that serve drinks and food which the main ingredient are noodles. Unlike the other noodle restaurant that already exists, products that Bakmi Lioe Lioe offers consist of two types which are family noodle and noodle combo. Family noodle is a noodle for the portion of 4 people which is intended for the family, anniversary events or other events that require a large portion. While the combo noodle is a noodle with three option packages, the package 1 comprises double, double package 2 and the combo package. What makes the difference is the presentation of healthy products for consumers. Bakmi Lioe provide products made from flour and noodles that do not use food coloring substances that are harmful to the health of the body and additional raw materials such as fruits and vegetables fresh. Bami Lioe also offers a restaurant atmosphere that prioritizes customer comfort with an attractive design. The design is attractive and airy impression by applying various plants as accessories sweetener. This restaurant took place in the Galaxy City Block RGA Number 3, West Bekasi.*

*Segmentation is owned by Bakmi Lioe which are based on geographic factors, namely the consumers who live in the West Bekasi. For demographic factors Bakmi Lioe divide the market based on the variables of age and income. Based on the age Bakmi Lioe intended for ages ranged between 11-64 years. While based revenue Bakmi Lioe focused on consumers with income derived from their parents because of not working and salary income derived from consumer work place. For psychographic factors, Bakmi Lioe classifies consumers based on social class and upper middle. Based on personality, Bakmi Lioe have a happy consumer segment spends his spare time to gather outside the home, and follow the latest trend that developed in the neighborhood.*

*Proforma income statement report showing sales and profits continue to increase in the next five years. In the statement of cash flow projections, explained about the cash inflow and cash outflow, the final cash flows have always shown a positive numbers for five years. Sales per day that can be obtained is Rp3.219.361,00 with the greatest income comes from regular menu offered noodle noodles Lioe. Monthly sales of Rp96.580.830,00. Sales are expected to rise 10% annually. To maximize sales, the consumer is given a cut of sales as a form of promotion. Sales discounts will be taken from the overall total sales of noodles per year.*

*Restaurants Bakmi Lioe business establishment requires an initial fund of Rp700.000.000,00 by using 100% of their own capital. The funds are allocated to cash funding needs of Rp67.125.300,00, Rp371.237.900,00 raw material purchase costs, purchase costs Rp103.098.000,00 restaurant equipment, kitchen equipment purchase costs Rp29.338.000,00, the cost of purchasing equipment Rp13.600.800,00, building rental fee of Rp70.000.000,00, Rp30.000.000,00 renovation costs, licensing fees of Rp10.000.000,00, costs logo and neon Rp3.200.000,00, as well as the cost of making the web Rp2.400.000,00.*

*Projected financial statements conducted to measure the company's performance appraisal. assessing the feasibility of business using several methods of investment appraisal. The results prove that the investment feasibility analysis Bakmi Lioe eligible to run as evidenced by a positive NPV of Rp454.184.166,00. Rate investment company in generating profits made by calculating the Profitability Index of 1,65 with a conclusion that is eligible to run for a value greater than one ( $PI > 1$ ) with a payback period within a period of 2 years, 9 months, 8 days. Analysis of Internal Rate of Return (IRR) is approximately 29,72% over 10% (weight average of capital) set by Bank Indonesia plus the inflation.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas bimbingan dan rahmatNya, sehingga penulis dapat menyelesaikan *Business Plan* ini. *Business Plan* ini disusun dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Strata Satu (S1) Sarjana Ekonomi, Jurusan Manajemen, Konsentrasi Kewirausahaan, Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari bahwa *Business Plan* ini dapat selesai bukan hanya karena hasil kerja penulis sendiri, tetapi juga karena bimbingan, pengarahan, bantuan, dukungan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dra. Bernadine, M.Com selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan pengarahan yang teramat baik kepada penulis dalam proses penyelesaian *Business Plan* ini dengan penuh kesabaran
2. Para dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membimbing dan memberikan ilmu selama proses perkuliahan.
3. Kedua orang tua penulis dan kakak yang telah memberikan dukungan moral, materi, dan semangat kepada penulis selama proses penyelesaian *Business Plan* ini.
4. Teman-teman penulis yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan semangat kepada penulis selama masa perkuliahan hingga terselesaikannya *Business Plan* ini.
5. Semua pihak-pihak terkait yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu per satu, yang telah membantu kelancaran dalam menyelesaikan *Business Plan* ini.





Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari adanya keterbatasan dan kelemahan dalam *Business Plan* ini, yang masih jauh dari sempurna dan tidak terlepas dari berbagai kekurangan dan kesalahan.

Harapan penulis, semoga *Business Plan* ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, khususnya para mahasiswa/i Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Jakarta, Agustus 2016

David

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

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>RINGKASAN EKSEKUTIF</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Pendirian Usaha .....	1
B. Nama dan Alamat Perusahaan .....	2
C. Data Perusahaan .....	4
D. Biodata Pemilik .....	4
E. Bidang Usaha .....	5
F. Pernyataan Kebutuhan Keuangan .....	8
<b>BAB II ANALISIS INDUSTRI</b>	
A. Gambaran Masa Depan .....	10
B. Analisis Pesaing .....	15
C. Segmentasi Pasar .....	32
D. Ramalan Industri dan Pasar .....	35
<b>BAB III GAMBARAN USAHA</b>	
A. Produk .....	39



Hak cipta milik Kwik Kian Gie (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.



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS





B. Jasa .....	41
C. Ukuran Bisnis .....	41
D. Peralatan dan Tenaga Kerja .....	43
E. Latar Belakang Pemilik .....	47

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**BAB IV PERENCANAAN PRODUKSI DAN OPERASIONAL**

A. Proses Produksi .....	49
B. Perencanaan Produk .....	50
C. Nama Pemasok .....	50
D. Alur Pemesanan Barang .....	53
E. Deskripsi Rencana Operasi .....	56
F. Alur Jasa .....	67
G. Teknologi .....	70

**BAB V PERENCANAAN PEMASARAN**

A. Produk .....	71
B. Harga .....	73
C. Distribusi .....	79
D. Promosi .....	80
E. Ramalan Penjualan .....	83
F. Pengendalian Pemasaran .....	86

**BAB VI PERENCANAAN ORGANISASI**

A. Bentuk Kepemilikan .....	88
B. Struktur Organisasi .....	88
C. Balas Jasa .....	96

**BAB VII PENILAIAN RISIKO**

A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis .....	99
---	----

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.



B. Teknologi – Teknologi Baru .....	101
C. Rencana Pengendalian .....	103

**C**

**BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN**

A. Rencana Kebutuhan Dana .....	105
B. Proyeksi Penjualan .....	106
C. Biaya Tenaga Kerja .....	113
D. Biaya Penyusutan .....	113
E. Biaya <i>Maintenance</i> .....	114
F. Biaya Sewa Bangunan .....	115
G. Biaya Utilitas .....	115
H. Biaya Pemasaran .....	118
I. Biaya Perlengkapan .....	120
J. <i>Income Statement Proforma</i> .....	121
K. Cash Flow Projection .....	123
L. <i>Balance Sheet Proforma</i> .....	124
M. Kelayakan Usaha .....	125

<b>BAB IX REKOMENDASI</b> .....	137
---------------------------------	-----

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	139
-----------------------------	-----

<b>LAMPIRAN</b> .....	142
-----------------------	-----

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.

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Perincian Investasi .....	9
Tabel 2.1	Tenaga kerja Ekonomi Kreatif Indonesia Berbasis Seni dan Budaya Menurut Sektor Kreatif Tahun 2010-2014 .....	12
Tabel 2.2	Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin di Kota Bekasi .....	13
Tabel 2.3	Perbandingan Pesaing .....	23
Tabel 2.4	<i>Competitive Profile Matrix</i> .....	24
Tabel 2.5	Matrix SWOT .....	31
Tabel 3.1	Daftar Menu Makanan dan Minuman .....	40
Tabel 3.2	Peralatan Dapur .....	44
Tabel 3.3	Peralatan Restoran .....	45
Tabel 3.4	Daftar Tenaga Kerja .....	46
Tabel 4.1	<i>Time Schedule</i> Kegiatan Operasional Perusahaan .....	62
Tabel 5.1	Daftar Produk Bakmi Biasa .....	72
Tabel 5.2	Daftar Produk Bakmi Family .....	72
Tabel 5.3	Daftar Produk Bakmi Combo .....	73
Tabel 5.4	Harga Bakmi Biasa .....	78
Tabel 5.5	Harga Bakmi Family .....	78
Tabel 5.6	Harga Bakmi Combo .....	78
Tabel 5.7	Harga Minuman .....	79
Tabel 5.8	Harga Jasa Pembuatan Website .....	80





Tabel 5.9	Harga Cetak Brosur .....	82
Tabel 5.10	Proyeksi Penjualan Satu Bulan .....	84
Tabel 5.11	Ramalan Penjualan Versi Optimis .....	84
Tabel 5.12	Ramalan Penjualan Versi Moderat .....	85
Tabel 5.13	Ramalan Penjualan Versi Pesimis .....	85
Tabel 6.1	Balas Jasa Tenaga Kerja Tahun 2017 .....	97
Tabel 6.2	Perkembangan Tenaga Kerja .....	97
Tabel 8.1	Proyeksi Kebutuhan Dana Untuk Tahun Pertama .....	106
Tabel 8.2	Proyeksi Penjualan Tahun 2017 Versi Optimis .....	107
Tabel 8.3	Proyeksi Penjualan Tahun 2017 Versi Moderat .....	108
Tabel 8.4	Proyeksi Penjualan Tahun 2017 Versi Pesimis .....	109
Tabel 8.5	Proyeksi Penjualan Tahun 2017-2021 Versi Optimis .....	110
Tabel 8.6	Proyeksi Penjualan Tahun 2017-2021 Versi Moderat .....	111
Tabel 8.7	Proyeksi Penjualan Tahun 2017-2021 Versi Pesimis .....	112
Tabel 8.8	Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2017-2021 .....	113
Tabel 8.9	Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan Dapur Tahun 2017-2018.....	114
Tabel 8.10	Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan Restoran Tahun 2017-2021 .....	114
Tabel 8.11	Proyeksi Biaya Maintenance Tahun 2017-2021 .....	115
Tabel 8.12	Biaya Listrik Tahun 2017-2021 .....	116
Tabel 8.13	Proyeksi Biaya Air Tahun 2017-2021 .....	117
Tabel 8.14	Proyeksi Biaya Telepon Tahun 2017-2021 .....	117
Tabel 8.15	Proyeksi Biaya Internet Tahun 2017-2021 .....	118

Hak Cipta Milik 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.



Tabel 8.16 Proyeksi Biaya Promosi Tahun 2017-2021 Versi Optimis .....	119
Tabel 8.17 Proyeksi Biaya Promosi Tahun 2017-2021 Versi Moderat .....	119
Tabel 8.18 Proyeksi Biaya Promosi Tahun 2017-2021 Versi Pesimis .....	119
Tabel 8.19 Proyeksi Biaya Perlengkapan Tahun 2017-2021 .....	120
Tabel 8.20 Proforma Laporan Laba Rugi .....	122
Tabel 8.21 Proyeksi Arus Kas .....	124
Tabel 8.22 <i>Balance Sheet Proforma</i> .....	125
Tabel 8.23 Arus Kas Bersih Versi Optimis .....	128
Tabel 8.24 Arus Kas Bersih Versi Moderat .....	128
Tabel 8.25 Arus Kas Bersih Versi Pesimis .....	128
Tabel 8.26 <i>Net Present Value</i> Versi Optimis .....	129
Tabel 8.27 <i>Net Present Value</i> Versi Moderat .....	129
Tabel 8.28 <i>Net Present Value</i> Versi Pesimis .....	130
Tabel 8.29 <i>Payback Period</i> Versi Optimis .....	132
Tabel 8.30 <i>Payback Period</i> Versi Moderat .....	132
Tabel 8.31 <i>Payback Period</i> Versi Pesimis .....	133
Tabel 8.32 <i>Internal Rate of Return</i> Versi Optimis .....	134
Tabel 8.33 <i>Internal Rate of Return</i> Versi Moderat .....	135
Tabel 8.34 <i>Internal Rate of Return</i> Versi Pesimis .....	136

Hak Cipta Milik © Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.  
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	<i>The Five-Forces Model of Competition</i> .....	16
Gambar 4.1	Proses Produksi .....	49
Gambar 4.2	Proses Pembelian Bahan Baku .....	55
Gambar 4.3	<i>Layout</i> Restoran Bakmi Lioe Lantai 1 .....	64
Gambar 4.4	<i>Layout</i> Restoran Bakmi Lioe Lantai 2 .....	65
Gambar 4.5	<i>Layout</i> Restoran Bakmi Lioe Lantai 3 .....	66
Gambar 4.6	Alur Jasa Proses Pelayanan dan Pemesanan Makanan Terhadap Konsumen .....	68
Gambar 5.1	Desain Brosur .....	82
Gambar 6.1	Struktur Organisasi .....	92

© Hak cipta milik IBI BIKG (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.