

RENCANA BISNIS
PENDIRIAN USAHA PENGOLAHAN PASTA
“PASTA BELANGA”
DI JAKARTA

Oleh:

Nama : Fadhel Zarmen Tanjung

NIM : 70120459

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat
Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
OKTOBER 2016

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

PENGESAHAN

PENDIRIAN USAHA PENGOLAHAN PASTA

“PASTA BELANGA”

DI JAKARTA

Diajukan Oleh :

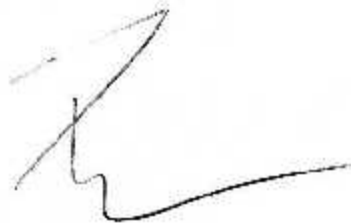
Nama : Fadhel Zarmen Tanjung

NIM : 70120459

Jakarta, 12 Oktober 2016

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing



(Dr. Hanes Riady)

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

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

Fadhel Zarmen Tanjung / 70120459 / 2016 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Pengolahan Pasta “*Pasta Belanga*” di Jakarta / Business Administration / Pembimbing : Dr. Hanes Riady.

Pasta Belanga adalah perusahaan yang bergerak di bidang industri kuliner, yang rencananya akan menggunakan booth dan di distribusikan di daerah pusat keramaian kota Jakarta. Target pasar yang dituju adalah orang yang suka mencoba jenis makanan yang baru dan unik yang memiliki nilai tambah di dalamnya, segmentasi dari bisnis ini adalah usia remaja hingga dewasa dan tidak menutup kemungkinan anak-anak juga dapat menikmatinya.

Menurut prakiraan industri dan hasil analisis dari kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman dalam sebuah bisnis, akan menjadi prospek yang baik jika bisnis dapat memaksimalkan penggunaan kekuatan dan peluang untuk mengatasi kelemahan dan ancaman, sehingga bisnis bisa berjalan lancar seperti yang direncanakan.

Investasi awal yang dibutuhkan oleh *Pasta Belanga* adalah Rp 263.438.769, -. Kebutuhan dana awal ini yang akan diberikan oleh orang tua kepada pemilik *Pasta Belanga*. Modal tersebut akan dialokasikan untuk kebutuhan kas, booth, sewa lahan, pembelian peralatan, perlengkapan, dan bahan baku.

Pasta Belanga membutuhkan 4 karyawan dalam melaksanakan operasi usaha yang terdiri dari seorang manajer, tiga staf penjualan dan satu staf operasional.

Penilaian kinerja *Pasta Belanga* dinilai secara finansial melalui laporan laba rugi, proyeksi arus kas, dan neraca proforma. Selain itu, studi kelayakan *Pasta Belanga* dilakukan dengan menggunakan beberapa metode penilaian investasi, seperti Break Even Point (BEP), Net Present Value (NPV), Payback Period (PP) dan Internal Rate of Return (IRR). Dari metode-metode penilaian yang sudah dianalisa tersebut, didapatkan hasil NPV yang positif sebesar Rp 677.953.057,-, pencapaian BEP yang lebih rendah dari pendapatan, *payback period* akan dicapai dalam jangka waktu 2 tahun 4 bulan dan 2 hari dan nilai IRR adalah sebesar 59,99%. Sehingga dapat dikatakan bahwa *Pasta Belanga* adalah bisnis yang layak untuk dijalankan.



ABSTRACT

Fadhel Zarmen Tanjung / 70120459 / 2016 / The Business Plan of The Establishment of “*Pasta Belanga*” in Jakarta / Business Administration / Advisor : Dr. Hanes Riady.

Pasta Belanga is a company engaged in the culinary industry, which is planned to use the booth and distributed in the area of downtown DKI Jakarta. The intended target market are people who like to try new and unique type of food that has value added to it, the segmentation of the business is teenagers to adult and the kids also can enjoy it.

According to industry forecasting and analytical results from strengths, weaknesses, opportunities, and threats within the business, it would shows good prospects if the business can maximize the use of strengths and opportunities to overcome weaknesses and threats, so the business can run smoothly as planned.

The initial investment required by *Pasta Belanga* is IDR 263.438.769,-. This capital funds that will be provided by parents to the *Pasta Belanga* owner. The capital will be allocated to the cash requirements, booth, stand rental place, the purchase of equipment, supplies, and raw materials.

Pasta Belanga requires 5 employees in carrying out operations consisting of a manager, three sales staffs and a operational staff.

The assessment of *Pasta Belanga* performance has been assessed financially through income statement performa, cash flow projection, and balance sheet proforma. Moreover, the feasibility studies of *Pasta Belanga* was done by using several methods of investment appraisal, such as : Break Even Point (BEP), Net Present Value (NPV), Payback Period (PP) and Internal Rate of Return (IRR). From those assessments and studies, the result is *Pasta Belanga* has a positive NPV worth IDR 677.953.057,-, BEP value annually less than income, payback period for 2 years 2 month and 4 days and the value of internal rate of return is 59,99%. Therefore *Pasta Belanga* is a good business.



KATA PENGANTAR

Pujian syukur kepada Allah SWT atas karunia, kasih dan sayang-Nya yang selalu menyertai penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan perencanaan bisnis ini dengan baik dan tepat waktu. Rencana bisnis ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan serta mendapatkan gelar Sarjana Administrasi Bisnis pada Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banyak pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak – pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada:

1. Kedua orang tua penulis Bunda Sukmawati dan Ayah Zarmen Effendy, dan juga kepada Macik Ivan Ramanov, Tante Intan Gandasari serta kepada adik penulis Fariez Zarmen Tanjung dan Fazira Zarmen Tanjung yang telah memberikan motivasi serta pengertian terhadap kesulitan yang dihadapi oleh penulis dan selalu memberikan dukungan, semangat, perhatian serta doanya baik secara moril maupun materil kepada penulis selama ini.
2. Bapak Dr. Hanes Riady sebagai dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu penulis dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan dan penyusunan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
3. Seluruh dosen pengajar dan staf Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu serta membimbing penulis dalam proses kegiatan belajar-mengajar hingga penyelesaian rencana bisnis ini.



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



4. Seluruh sahabat yang secara langsung membantu proses penyelesaian rencana bisnis ini yaitu Mazaya, Reno Novianto, Yacob Osoya Kaikatuy, Oscar Faldi, Denny Setyawan, Catharina Ade Kusuma Sari, Rendy Gunawan, Irwanto Adhi Kusumo, Eduan Rinaldi, Dinda Lestya, Clara Monica dan teman-teman jurusan Ilmu Administrasi Bisnis serta teman-teman satu angkatan lainnya untuk waktu, dukungan, semangat dan doa kalian selama proses perkuliahan dan pengerjaan perencanaan bisnis ini berlangsung.
5. Pihak – pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah membantu dan berkontribusi dalam memperoleh data yang diperlukan untuk menyelesaikan laporan perencanaan bisnis ini.

© 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.

DAFTAR ISI



JUDUL	i
PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
RINGKASAN EKSEKUTIF	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Rumusan Konsep/Ide Bisnis.....	1
B. Tujuan dan Bidang Usaha.....	4
C. Besarnya Peluang usaha.....	5
D. Identitas Perusahaan.....	7
E. Besarnya Kebutuhan dan Rincian Penggunaan Modal/Dana.....	8
BAB II GAMBARAN USAHA	
A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan.....	9
B. Logo Perusahaan.....	14
C. Gambaran Sekilas Produk.....	14
D. Jenis dan Ukuran Usaha.....	15
E. Latar Belakang Pemilik dan Alamat Perusahaan.....	22



F. Identitas Pemilik Perusahaan	23
G. Peralatan yang dibutuhkan	24

BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING

A. Trend dan Pertumbuhan Industri	27
B. Analisis Pesaing Sejati	28
C. Analisis PESTEL	30
D. Analisis Pesaing	35
E. Analisis Posisi dalam Persaingan.....	39
F. Analisis Competitive Profile Matrix (CPM).....	41
G. Analisis SWOT	47

BAB IV RENCANA JASA DAN OPERASIONAL

A. Fasilitas Operasional.....	51
B. Proses Operasi Produk	51
C. Nama Pemasok.....	52
D. Deskripsi Rencana Operasi	55
E. Pengendalian Persediaan.....	58
F. Rencana Alur Produk.....	59
G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	60
H. Layout Tempat Usaha.....	62

BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN

A. Rencana STP (Segmentation, Targetting, Positioning)	63
B. Strategi Penetapan Harga (Pricing).....	67
C. Distribusi.....	68

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



D. Promosi	71
E. Ramalan dan Anggaran Penjualan	74
F. Pengendalian Pemasaran.....	76

BAB VI RENCANA ORGANISASI

A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	79
B. Struktur Organisasi	82
C. Tugas Pokok dan Job Description.....	83
D. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	85

BAB VII RENCANA KEUANGAN

A. Sumber dan Penggunaan Dana	91
B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan	92
C. Biaya Pemasaran Tahunan	93
D. Biaya Administrasi Bank	93
E. Biaya Tenaga Kerja.....	94
F. Biaya Penyusutan.....	95
G. Biaya Pemeliharaan	96
H. Biaya Sewa Lahan.....	97
I. Biaya Utilitas	98
J. Biaya Peralatan, Perlengkapan, dan Bahan Baku	99
K. Biaya Lain-lain.....	101
L. Proyeksi Keuangan	103
M. Analisis Kelayakan Usaha	107
N. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha	114

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.

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



BAB VIII PENGENDALIAN RISIKO

A. Evaluasi Kelemahan dan Pengendalian Risiko Bisnis.....	117
B. Rencana Pengendalian Risiko.....	120

BAB IX REKOMENDASI

A. Ringkasan Kegiatan Usaha	125
B. Rekomendasi Fisibilitas Usaha	126

DAFTAR PUSTAKA..... 128

LAMPIRAN..... 132

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kebutuhan Dana	8
Tabel 2.1	Tabel Peralatan <i>Pasta Belanga</i>	25
Tabel 2.2	Tabel Perlengkapan <i>Pasta Belanga</i>	25
Tabel 2.3	Tabel Bahan Baku <i>Pasta Belanga</i>	26
Tabel 3.1	Pertumbuhan Industri Kuliner Skala Mikro di Indonesia	28
Tabel 3.2	Pertumbuhan Ekonomi Negara –Negara ASEAN, 2012-2015.....	31
Tabel 3.3	Pertumbuhan Penjualan e-commerce B2C di Asia-Pacific	33
Tabel 3.4	Tabel Competitive Profile Matrix <i>Pasta Belanga</i>	44
Tabel 3.5	Matriks Analisis SWOT <i>Pasta Belanga</i>	50
Tabel 4.2	Rencana Operasi <i>Pasta Belanga</i>	58
Tabel 5.1	Daftar Harga Produk <i>Pasta Belanga</i>	68
Tabel 5.2	Asumsi Penjualan Pasta	74
Tabel 5.3	Asumsi Ramalan Penjualan Pasta.....	75
Tabel 5.4	Asumsi Ramalan Penjualan Pasta.....	75
Tabel 6.1	Gaji Karyawan <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017	88
Tabel 6.2	Gaji Karyawan <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2018	89
Tabel 6.3	Gaji Karyawan <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2019	89





Tabel 6.4 Gaji Karyawan <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2020	89
Tabel 6.5 Gaji Karyawan <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2021	90
Tabel 7.1 Penggunaan Dana Usaha <i>Pasta Belanga</i>	92
Tabel 7.2 Ramalan Penjualan Tahunan <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	92
Tabel 7.3 Biaya Pemasaran <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	93
Tabel 7.4 Biaya Bank Tahun 2017-2021	94
Tabel 7.5 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2017-2021	94
Tabel 7.6 Biaya Penyusutan Peralatan Operasional Tahun 2017-2021	96
Tabel 7.7 Biaya Pemeliharaan Kendaraan Tahun 2017-2021	97
Tabel 7.8 Biaya Sewa Lahan Tahun 2017-2021	98
Tabel 7.9 Biaya Listrik Tahun 2017-2021	98
Tabel 7.10 Biaya Telepon Tahun 2017-2021	99
Tabel 7.11 Biaya Peralatan Operasional <i>Pasta Belanga</i>	100
Tabel 7.12 Biaya Perlengkapan Operasional Tahun 2017-2021	101
Tabel 7.13 Biaya Kebutuhan Bahan Bakar Kendaraan 2017-2021	102
Tabel 7.14 Pajak Penghasilan Badan Tahun 2017-2022	103
Tabel 7.15 Harga Pokok Produksi <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	104
Tabel 7.16 Proyeksi Laporan Laba Rugi <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	105
Tabel 7.17 Laporan Arus Kas <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	106

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

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



Tabel 7.18 Proyeksi Neraca <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	107
Tabel 7.19 Analisis BEP <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	108
Tabel 7.20 Analisis NPV <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	110
Tabel 7.21 Analisis IRR <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	112
Tabel 7.22 Payback Period <i>Pasta Belanga</i> Tahun 2017-2021	113

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

DAFTAR GAMBAR

	Gambar 1.1 Pertumbuhan Perkembangan Industri Makanan / Minuman.....	5
	Gambar 1.2 Jumlah Penduduk DKI Jakarta 2000, 2010 - 2014	6
	Gambar 2.1 Logo <i>Pasta Belanga</i>	14
	Gambar 3.1 Porter's Five Forces Model.....	35
	Gambar 3.2 Product Life Cycle	40
	Gambar 4.1 Alur Proses Pembelian Bahan Baku <i>Pasta Belanga</i>	52
	Gambar 4.2 Alur Proses Penjualan di Booth <i>Pasta Belanga</i>	52
	Gambar 4.3 Layout Gerobak <i>Pasta Belanga</i>	62
	Gambar 6.1 Struktur Organisasi <i>Pasta Belanga</i>	83

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Hal Cipta Dan Undang-Undang

1. Dilarang menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengesankan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipannya 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.