

**PERENCANAAN BISNIS PENDIRIAN USAHA
BAKERY “ROYALS BAKERY & CAKE”**

**DI KELAPA GADING
JAKARTA UTARA**

Oleh:

Nama : Gina Anggraeni Gunawan

NIM : 23090438

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

MARET 2014

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



**KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS**

PENGESAHAN

**PERENCANAAN BISNIS PENDIRIAN USAHA
BAKERY "ROYALS BAKERY & CAKE"
DI KELAPA GADING
JAKARTA UTARA**

Diajukan Oleh

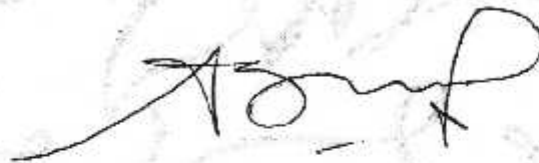
Nama : Gina Anggracni Gunawan

NIM : 23090438

Jakarta, 27 Maret 2014

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing



(Dergibson Siagian, Ir., M.M.)

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA 2014**

© 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

**Nama/NIM: Gina Anggraeni Gunawan/23090438/2014/Perencanaan Bisnis untuk
Pendirian Usaha Royals Bakery & Cake di Kelapa Gading, Jakarta Utara/ Dosen
Pembimbing : Bapak Dergibson Siagian, Ir, M.M.**

Royals Bakery & Cake direncanakan akan didirikan pada tanggal 1 Januari 2015, di daerah Kelapa Gading, Jakarta Utara. *Royals Bakery & Cake* merupakan toko roti dan kue modern yang menyediakan berbagai jenis roti dan *cake* dengan bahan baku gandum. *Royals Bakery & Cake* mengusung konsep *healthy product* yang artinya tidak menggunakan bahan pengawet apapun dan hanya menggunakan bahan natural. Puluhan jenis roti dan *cake* dengan beragam *topping* dan *filling* dihadirkan dengan bahan sehat dan segar.

Royals Bakery & Cake menggunakan konsep bernuansa Victoria dengan sentuhan modern. Untuk bagian dalam toko, dinding akan didominasi warna coklat. Untuk bagian luar toko, papan nama *Royals Bakery & Cake* didesain dengan bentuk tulisan dan gambar yang *eye catching*. Ruangan ditata semenarik mungkin demi memberikan kenyamanan bagi pelanggan dan sangat dijaga kebersihannya.

Selain dari produk yang ditawarkan kepada konsumen, satu hal yang perlu diperhatikan adalah kualitas dari pelayanan yang diberikan kepada konsumen. Untuk menjaga kualitas pelayanan agar selalu tetap baik dan prima, dalam pengoperasiannya para karyawan akan didukung dengan sarana dan prasarana yang memudahkan kinerja karyawan. Hal ini dikarenakan kualitas pelayanan merupakan hal yang mutlak dalam suatu bisnis yang baik, tanpa kualitas pelayanan yang memadai, konsumen pastinya akan merasa kecewa sehingga konsumen tidak akan kembali lagi. Kelalaian karyawan harus dihindari agar kinerja perusahaan tetap terjaga, sehingga perlu diadakan *training* bagi karyawan-karyawan baru. Hal ini dilakukan untuk menjaga hubungan yang baik dengan pelanggan agar mereka tertarik untuk kembali lagi.

Target pasar *Royals Bakery and Cake* adalah remaja berusia 15 tahun hingga dewasa yang memiliki pendapatan di atas RP 2.500.000,- per bulannya serta bertempat tinggal di Kelapa gading dan Sunter, Jakarta Utara. Harga yang ditawarkan bervariasi, mulai dari RP 6.000 sampai RP 300.000,-.

Investasi awal yang dibutuhkan untuk bisnis ini adalah sebesar RP 1.300.000.000,- dimana dana tersebut digunakan untuk sewa bangunan, biaya peralatan, biaya bahan baku, biaya gaji dan biaya lainnya.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 Jl. Raya Kelapa Gading No. 1, Kelapa Gading, Jakarta Utara
 Telp. (021) 29131313, Fax. (021) 29131314, Email: kwik@kwikg.com

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

ABSTRACT

Name/NIM : Gina Anggraeni Gunawan/23090438/2014/Business Plan Establishment
Royals Bakery & Cake in Kelapa Gading, North Jakarta/ Advisor : Dergibson Siagian, Ir, M.M.

Royals Bakery & Cake is planned to be established on January 1, 2015, in the area of Kelapa Gading, North Jakarta. Royals Bakery & Cake is a modern bakery and pastry which provides various types of bread and cake with the ingredient of wheat. Royals Bakery & Cake brought the concept of healthy product, which means do not use any preservatives and use only natural ingredients. Dozens of different types of bread and cake with a variety of toppings and fillings presented with healthy and fresh ingredients.

Royals Bakery & Cake using Victoria nuanced concept with a modern twist. For the inside of the store, the walls will be dominated by the color brown. To the outside of the store, signage Royals Bakery & Cake designed with writing and an eye-catching image. The room styled as attractive as possible in order to provide convenience for customers and kept clean.

Addition of products offered to consumers, one thing to note is the quality of services provided to consumers. To maintain the quality of service in order to always keep good and primed, in operation of the employees will be supported with facilities and infrastructure that facilitate employee performance. This is because the quality of service is an absolute must in a good business, without adequate service quality, consumers will surely feel disappointed that the consumer will not come back again. Employee negligence in order to avoid the company's performance will be maintained, so there should be training for new employees. This is done to maintain good relationships with customers so that they are interested in returning to come back again.

Royals Bakery & Cake's target market is a 15 year old teenager until adult who have incomes above RP 2.500.000, - per month as well as residing in Kelapa Gading and Sunter, North Jakarta. The price offered is varied, ranging from RP 6,000 - RP 300.000.

The initial investment required for this business is RP 1.300.000.000,- where funds are used to lease the building, equipment costs, raw material costs, salary cost and other expenses.





KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan kepada penulis sehingga penulis mampu menyelesaikan rencana bisnis ini tepat pada waktunya. Penulisan rencana bisnis ini sangat penting, karena merupakan salah satu syarat kelulusan bagi penulis untuk bisa memperoleh gelar Sarjana Ekonomi.

Proses penyusunan rencana bisnis ini, tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang memberikan semangat serta dukungan kepada penulis. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dergibson Siagian, Ir, M.M. selaku dosen pembimbing penulis yang telah meluangkan waktunya yang berharga untuk membantu dan membimbing penulis dalam proses penulisan rencana bisnis ini.
2. Para dosen Institut Bisnis dan Informatika Indonesia Kwik Kian Gie yang telah membimbing dan membagikan ilmu pengetahuan dan wawasannya yang sangat berguna selama masa perkuliahan.
3. Mama, Papa dan adik penulis Natalia yang telah memberikan motivasi, dukungan dan dukungan kepada penulis selama proses penulisan rencana bisnis ini.
4. Seluruh keluarga besar penulis yang terdiri dari nenek, tante, om, dan sepupu penulis yang telah memberikan dukungan kepada penulis.
5. Teman-teman dari Institut Bisnis dan Informatika Indonesia Kwik Kian Gie atas doa dan dukungan serta kesetiaan mereka menemani penulis baik dalam suka maupun duka.
6. Pihak-pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.



Penulis menyadari bahwa masih banyak terdapat kekurangan yang jauh dari sempurna dalam laporan ini baik dari segi materi maupun teknisnya. Penulis sudah berusaha untuk menyelesaikan rencana bisnis ini dengan sebaik-baiknya, oleh karena itu penulis mengharapkan adanya saran dan kritik yang membangun dari semua pihak.

Akhir kata, penulis ingin mengucapkan selamat membaca dan besar harapan penulis agar rencana bisnis ini dapat memberikan mamfaat yang berarti bagi para pembaca.

Jakarta, Maret 2014

Penulis,

Gina Anggraeni Gunawan

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

DAFTAR ISI

RINGKASAN EKSEKUTIF	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Nama dan Alamat Perusahaan	1
B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan	2
C. Bidang Usaha	2
BAB II. ANALISIS INDUSTRI	
A. Gambaran Masa Depan	6
B. Analisis Pesaing	10
C. Analisis Persaingan Model Lima Kekuatan Porter	14
D. Analisis SWOT	17
E. Analisis CPM	23
F. Segmentasi Pasar	25
G. Ramalan Industri dan Pasar	25
BAB III. GAMBARAN USAHA	
A. Visi, Misi, dan Prinsip	26
B. Produk	28
C. Jasa	35
D. Ukuran Bisnis	37



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.



E. Peralatan, Perlengkapan, dan Tenaga Kerja	42
F. Latar Belakang Pemilik	50

BAB IV. PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

A. Deskripsi Rencana Operasi	52
B. Proses Produksi	57
C. Alur Jasa	66
D. Bangunan Fisik	69
E. Nama Pemasok	70
F. Teknologi	74

BAB V. PERENCANAAN PEMASARAN

A. Segmentasi Pasar	76
B. <i>Targeting</i>	77
C. <i>Positioning</i>	78
D. Harga	79
E. Distribusi	82
F. Promosi	83
G. Ramalan Penjualan	88
H. Pengendalian Pemasaran	90

BAB VI. PERENCANAAN ORGANISASI

A. Bentuk Kepemilikan	92
B. Struktur Organisasi	92
C. Balas Jasa	97

BAB VII. PENILAIAN RISIKO

A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis	99
B. Teknologi – Teknologi Baru	101

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.



C. Rencana Pengendalian 102

BAB VIII. PERENCANAAN KEUANGAN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. *Pro forma Income Statement* 104

B. *Cash Flow Projection* 117

C. *Pro forma Balance Sheet* 119

D. Kelayakan Usaha 120

1. *Break Event Point* 120
2. *Net Present Value* 120
3. *Profitability Index* 121
4. *Payback Period* 122
5. *Internal Rate of Return* 123

BAB XI. REKOMENDASI 126

DAFTAR PUSTAKA 128

LAMPIRAN 130

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	Perkembangan Jumlah Industri <i>bakery</i> di Jakarta tahun 2008-2012	7
Tabel 2.2	Impor komoditas sub sektor tanaman pangan, Juni – Juli 2013	9
Tabel 2.3	Matriks SWOT	22
Tabel 2.4	<i>Competitive Profile Matriks</i>	24
Tabel 3.1	Jumlah Tenaga Kerja pada UMKM	39
Tabel 3.2	Daftar Peralatan Kasir dan Kantor	42
Tabel 3.3	Daftar Peralatan Dapur	44
Tabel 3.4	Daftar Peralatan Toko	45
Tabel 3.5	Daftar Perlengkapan Kasir dan Kantor	46
Tabel 3.6	Daftar Perlengkapan Dapur	47
Tabel 3.7	Daftar Perlengkapan Toko	48
Tabel 3.8	Daftar Tenaga Kerja.....	49
Tabel 4.1	Jadwal Kegiatan Operasi (Agustus – Januari, 2014 s/d 2015)	57
Tabel 5.1	Ramalan penjualan tahun 2015 s/d 2019 <i>Royals Bakery & Cake</i>	89
Tabel 8.1	Alokasi Modal Usaha.....	105
Tabel 8.2	Proyeksi Penjualan <i>Royals Bakery & Cake 106</i>	106
Tabel 8.3	Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2015 107	107
Tabel 8.4	Proyeksi Akumulasi Penyusutan Peralatan Tahun 2015 s/d 2019	108
Tabel 8.5	Proyeksi Akumulasi Penyusutan Kendaraan Tahun 2015 s/d 2019	109
Tabel 8.6	Proyeksi Biaya Internet Tahun 2015 s/d 2019	110
Tabel 8.7	Proyeksi Biaya Pemeliharaan Tahun 2015 s/d 2019AC 111	111
Tabel 8.8	Proyeksi Biaya Pemeliharaan Kendaraan Bermotor Tahun 2015 s/d 2019	112





Tabel 8.9	Proyeksi Biaya Pemasaran tahun 2015 s/d 2019	113
Tabel 8.10	Proyeksi Biaya Listrik Tahun 2015 s/d 2019	113
Tabel 8.11	Proyeksi Biaya Air Tahun 2015 s/d 2019	114
Tabel 8.12	Proyeksi Biaya Telepon Tahun 2015 s/d 2019	114
Tabel 8.13	Proyeksi Biaya Perlengkapan Tahun 2015 s/d 2019	115
Tabel 8.14	Ketentuan Tarif Pajak Penghasilan Orang Pribadi	115
Tabel 8.15	<i>Pro forma Income Statement</i>	116
Tabel 8.16	<i>Cash Flow Projection</i>	118
Tabel 8.17	<i>Pro forma Balance Sheet</i>	119
Tabel 8.18	<i>Break Event Point</i>	120
Tabel 8.19	<i>Net Present Value</i>	121
Tabel 8.20	<i>Payback Period</i>	123
Tabel 8.21	Perhitungan NPV Positif dan NPV Negatif	124

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

<p>© Hakipta milik IBI KIS (Institus Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>		
<p>Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</p>		
<p>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.</p> <p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>		
<p>Gambar 2.1</p> <p>Gambar 4.1</p> <p>Gambar 4.2</p> <p>Gambar 4.3</p> <p>Gambar 4.4</p> <p>Gambar 4.5</p> <p>Gambar 4.6</p> <p>Gambar 5.1</p> <p>Gambar 5.2</p> <p>Gambar 5.3</p> <p>Gambar 5.4</p> <p>Gambar 6.1</p>	<p>Model Lima Kekuatan Porter</p> <p>Alur Produksi Roti</p> <p>Alur produksi <i>Cake</i></p> <p>Proses Pangadaan Bahan</p> <p>Alur Jasa</p> <p>Denah Layout Interior (Lantai 1)</p> <p>Denah Layout Interior (Lantai 2)</p> <p>Saluran Distribusi</p> <p>Brosur tampak depan</p> <p>Brosur tampak belakang</p> <p>Website</p> <p>Struktur Organisasi</p>	<p>15</p> <p>62</p> <p>65</p> <p>66</p> <p>68</p> <p>69</p> <p>70</p> <p>83</p> <p>85</p> <p>86</p> <p>87</p> <p>93</p>



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Proyeksi Penjualan	131
Lampiran 2	Anggaran Pembelian Bahan Baku	136
Lampiran 3	Anggaran Harga Pokok Penjualan	139
Lampiran 4	Proyeksi Biaya Pemasaran	140
Lampiran 5	Proyeksi Biaya Tenaga Kerja	141
Lampiran 6	Biaya Peralatan	142
Lampiran 7	Biaya Perlengkapan	145
Lampiran 8	Proyeksi Pajak	147
Lampiran 9	Proyeksi Biaya Pemeliharaan Kendaraan Bermotor	149
Lampiran 10	<i>Net Present Value</i> (NPV)	150
Lampiran 11	<i>Profitability Index</i> (PI)	151
Lampiran 12	<i>Payback Period</i> (PP)	152
Lampiran 13	Menu	153
Lampiran 14	Peralatan	155

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

Hak Cipta Ditanggung-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.