



yaitu 50,59%, hasil analisa BEP yang menunjukkan penjualan Bakmi Ayam Resep Mama lebih besar dari nilai BEP setiap tahunnya, serta peningkatan laba setiap tahunnya yang didapatkan sebesar 23% sampai dengan 253%.

ABSTRACT

Angeline Djayali / 70170095 / 2021 / *Business Plan of "Bakmi Ayam Resep Mama" in Kalideres, West Jakarta / Advisor: Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A.*

Bakmi Ayam Resep Mama is a culinary business which is located at Jalan Citra Garden City, Ruko Citra 6, Kalideres, West Jakarta. Bakmi Ayam Resep Mama offer red noodles with herbal soup, green noodles with herbal soup, red noodles with soy soup and green noodles with soy soup. The ingredients consist of chicken, garlic, flour, egg, mustard greens, spices, dragonfruit, green onions, fried onions, bean sprouts, soya sauce, sweet soya sauce, button mushrooms, sauces, pepper, star anise, oyster sause, ngohiong spices and sugar.

Bakmi Ayam Resep Mama has a vision of "becoming a culinary business with chicken noodle in business sector that superior and well known in Indonesia with a creative and innovative home concept". The mission of Bakmi Ayam Mama is to "serve chicken noodles with hygienic production standards, serve chicken noodles with good quality raw materials, provide service and food presentation with warmth, home recipes and display to customers, and provide competitive prices for customers".

Bakmi Ayam Resep Mama targeting children from ages of 5 to adults. Bakmi Ayam Resep Mama uses promotional instruments in the form of social media, business card, banners and brochures that are useful for introducing Bakmi Ayam Resep Mama to public and to face competitors. Bakmi Ayam Resep Mama make sales by online and offline uses application such as Gojek and Grab which deliver products directly to consumers. The operation process carried out by Bakmi Ayam Resep Mama uses Channel 0 which does not use intermediaries but directly conveys the product to consumers' hands. Bakmi Ayam Resep Mama require useful human resources for continuity operations. Human resources needed for Bakmi Ayam Resep Mama to be used amounts to 4 people consisting of manager, chef, cook helper and waiters.

The initial investment needed is IDR 186,435,350. Based on the results of the financial feasibility analysis, this business is feasible to run by calculating the payback period within 2 years 4 months 11 days, then the NPV obtained is positive, which is IDR 364,122,575, the calculation of the IRR is 50.59%, the results of the BEP analysis which shows the sale of Bakmi Ayam Resep Mama is greater than the BEP value each year, as well as an increase in profits every year that is obtained by 23% to 253%.

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

1. Dilarang mengutip, memperbanyak, atau menyebarkan seluruh atau sebagian dari isi tulisan ini 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.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



I. Pendahuluan

Konsep Bisnis

Mie merupakan hal yang tidak asing lagi dalam dunia perkulineran. Serta seringkali, mie dijadikan sebagai pengganti nasi yang merupakan sumber karbohidrat. Melihat usaha bakmi lain yang menawarkan mie yang umumnya memiliki tekstur, warna dan rasa yang sama, hal ini memberi inspirasi untuk pemilik dalam menciptakan nilai yang berbeda dari usaha bakmi pada umumnya yaitu dengan menggabungkan kreasi bihin kuah bebek dan mie warna sehingga terciptalah produk utama dari bisnis ini.

Tekstur bakmi yang ditawarkan lembut dan kenyal. Tekstur tersebut tercipta dan kegigihan pemilik dan orangtua dalam mengelola tekstur bakmi sehingga terbentuklah kedua tekstur tersebut yang memiliki nilai tambah berbeda dari usaha bakmi lainnya.

Kuah yang ditawarkan oleh usaha bakmi lain biasanya dibuat dari kaldu ayam dan daun bawang. Umumnya sedikit dari orang yang mencicipi kuah tersebut karena rasa yang kurang kuat atau biasa saja, hal ini yang kemudian menjadi perhatian, dimana untuk menciptakan usaha bakmi, selain nilai dari bakmi itu sendiri, penting memanfaatkan kuah yang merupakan makanan pendamping bakmi untuk menciptakan nilai yang berbeda sehingga dalam semangkuk bakmi, setiap orang dapat merasakan citra rasa yang khas, gurih, dan unik dari usaha bakmi lainnya.

Memperhatikan kreativitas dan inovasi beserta selera konsumen yang selalu berubah atau bersifat dinamis maka, dengan memanfaatkan mie terciptalah bakmi kuah herbal sebagai produk unggulan, serta menyediakan mie yang terdiri dari 3 warna yaitu *original*, hijau dan merah. Warna yang dihasilkan tidak berasal dari pewarna, namun berasal dari buah dan sayuran seperti hijau dari caisim dan merah dari buah naga.

Kuah dari bakmi yang ditawarkan tidak seperti kuah dari penjual bakmi lainnya, namun kuah ini berasal dari kuah herbal yang dimana kuah ini bukan untuk mengobati penyakit, namun bahan-bahan dari kuah obat ini dijual di toko China pada umumnya. Bahan-bahan dari kuah ini umumnya terdiri dari *goji berry* kering, *kam cho*, *tong sim*, serta akar ginseng.

Setelah itu selain kuah herbal, terdapat juga kuah kecap dimana kuah ini sudah terdapat ayam, jamur kancing dan daun bawang dalam kuahnya. Untuk penyajian bakmi kuah herbal akan dihidangkan dengan irisan ayam yang disertai dengan daun bawang dan bawang goreng. Di era yang penuh dinamika ini, masyarakat membutuhkan kreasi dan inovasi produk baru yang lebih dari sekarang, dengan itu pemilik menamakan usaha bakmi ini dengan nama Bakmi Ayam Resep Mama .

Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi

Visi dari Bakmi Ayam Resep Mama adalah “Menjadi bisnis kuliner di bidang bakmi ayam yang unggul dan terkenal di Indonesia dengan konsep rumahan yang kreatif dan inovatif”.



b. Misi

- 1 Menyajikan bakmi ayam dengan standar produksi yang *higenis*.
- 2 Menyajikan bakmi ayam dengan kualitas bahan baku yang baik.
- 3 Memberikan pelayanan dan penyajian makanan dengan kehangatan, keramahan nuansa rumah serta berorientasi pada pelanggan.
- 4 Memberikan harga yang kompetitif untuk pelanggan.

Peluang Bisnis

Peluang bisnis makanan akan selalu ada dikarenakan makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Akan selalu ada ide baru yang bermunculan dan bisnis makanan, dimulai dari ide menggabungkan makanan yang satu dengan makanan yang lain, maka akan muncul kreasi baru yang menciptakan rasa yang unik.

Berdasarkan data BPS SUSENAS Maret 2020, dapat dilihat bahwa 52,56% pengeluaran per kapita sebulan dikeluarkan untuk makanan dengan pembagian 25,14% untuk makanan dan minuman jadi, 15,24% untuk rokok dan tembakau, dan 14,64% untuk padi-padian. Hal ini menunjukkan peluang yang besar untuk membuka usaha makanan dikarenakan besarnya persentase pengeluaran per kapita sebulan masyarakat untuk makanan.

Pemilik memilih usaha bakmi ayam dikarenakan berdasarkan data dari *Google Trends*, dapat terlihat bahwa minat masyarakat dari penelusuran akan bakmi ayam selama bulan Oktober 2020 tergolong banyak dilihat dari angka penelusuran yang setiap harinya pada bulan Oktober 2020 selalu mencapai lebih dari 50 pengunjung *Google* yang mencari kata kunci berupa “bakmi ayam”. Hal ini menunjukkan masyarakat masih tertarik akan bakmi ayam. Sehingga besarnya peluang bisnis bakmi ayam yang dilihat dari data-data yang didapatkan memberi kesimpulan bahwa Bakmi Ayam Resep Mama positif untuk mendirikan usaha ini dengan bahan utamanya yang memiliki kreasi baru.

Kebutuhan Dana

Bakmi Ayam Resep Mama memerlukan kas awal sebesar Rp 25.000.000,00 yang berguna untuk mengantisipasi masalah yang mungkin terjadi pada awal operasi berlangsung. Biaya pembelian peralatan sebesar Rp 28.180.000,00 yang bermanfaat menunjang proses operasi Bakmi Ayam Resep Mama. Biaya pembelian perlengkapan sebesar Rp 2.870.350,00 diprediksi dapat digunakan selama 1 tahun atau kurang dari itu. Biaya sewa sebesar Rp 130.000.000,00 dengan adanya perjanjian kerjasama sewa untuk 5 tahun. Biaya Operasional sebesar Rp 385.000,00 merupakan biaya yang dikeluarkan untuk melakukan promosi sebelum *grand opening*. Sehingga total dana awal yang dibutuhkan Bakmi Ayam Resep Mama sebesar Rp 186.435.350,00.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Integrasi 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.



II. Rencana Produk/Jasa, Kebutuhan Operasional dan Manajemen

Alur Proses Operasi

1. Pelanggan tiba di lokasi Bakmi Ayam Resep Mama yang berlokasi di Citra Garden City 6.
2. Pelanggan melakukan pemesanan makanan yang terdapat dalam daftar menu Bakmi Ayam Resep Mama.
3. Pelayan mencatat pesanan pelanggan di memo
4. Pelayan memberikan memo kepada *staff* dapur dan makanan akan diproses sesuai dengan memo yang diberikan oleh pelayan.
5. Setelah makanan selesai diproses maka, bagian dapur akan memberikan pesanan tersebut kepada pelayan untuk diantarkan kepada pelanggan.
6. Pelanggan menerima pesanan makanan yang diberikan oleh pelayan.
7. Pelanggan membayar pesanan setelah makan ke kasir dan menerima bukti pembayaran.

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

1. *Staff* dapur melakukan pemeriksaan persediaan bahan baku.
2. *Staff* dapur membuat *list order* bahan yang harus dibeli dan memberikannya kepada *manager*.
3. *Manager* menerima *list order* dari *staff* dapur dan menghubungi pemasok.
4. Pemasok memeriksa ketersediaan bahan baku dan memberitahu harga dari setiap bahan baku yang ada.
5. *Manager* melakukan persetujuan mengenai jumlah unit dan harga bahan baku.
6. Jika tidak setuju maka *manager* akan mencari atau menghubungi pemasok lain, apabila setuju maka *manager* melakukan pemesanan dan membayar DP
7. Setelah persetujuan maka, pemasok akan menyiapkan bahan yang dipesan dan mengirimkannya ke Bakmi Ayam Resep Mama
8. *Manager* menerima pesanan dan memeriksa bahan baku yang dikirimkan oleh pemasok.
9. *Manager* memberikan pesanan ke bagian *staff* dapur untuk diperiksa ulang.
10. *Staff* dapur memberitahu *manager* bahwa bahan yang dipesan baik dan sesuai.
11. *Manager* melakukan sisa pembayaran bahan baku kepada pemasok.
12. Pemasok menerima pembayaran dari *manager* dan memberikan bukti pembayaran atau lunas.

Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Peralatan yang digunakan:

1. Mesin Mie Manual
Bakmi Ayam Resep Mama menggunakan mesin mie manual yang dapat membuat mie dalam jumlah banyak serta menghemat waktu pembuatan mie. Mesin mie manual yang digunakan merupakan tipe Cetak Mie Manual Maksindo dengan dimensi 33x30x38 cm dengan ukuran cetak 2 mm dan 4mm.
2. Kulkas
Sebagai pemilik usaha kuliner maka, kulkas merupakan peralatan penting dalam penyimpanan bahan baku agar kualitas tetap terjaga. Bakmi Ayam Resep Mama menggunakan kulkas 4 pintu / *side by side* Sharp SJ-IF85PB-SL berguna untuk menyimpan bahan baku lebih banyak.

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.



3. AC

Penggunaan AC agar konsumen tetap nyaman dan sejuk saat berada dalam Bakmi Ayam Resep Mama. AC yang digunakan merupakan AC Split Daikin 1 PK karena tempat Bakmi Ayam Resep Mama yang tidak terlalu besar dan kecil maka, AC 1 PK cukup untuk digunakan.

4. Blender

Blender buahnaga dan *caisim* sehingga hasil tersebut dapat memberi warna pada mie merah atau hijau. Blender yang digunakan merupakan blender kaca yang memiliki kapasitas 1,5 liter.

Alat elektronik yang digunakan:

Mesin Kasir Android

Berguna untuk mencetak logo hitam putih pada struk pembayaran, manajemen nomor meja dan antrian berdasarkan nama atau nomor, absensi karyawan serta akses karyawan yang dapat dibedakan. Tablet *Android* yang digunakan *7 inch full set RAM 3GB* dengan adanya *stand holder*.

Deskripsi Rencana Operasi

1. Menyusun Rencana Bisnis

Langkah awal yang dilakukan oleh pemilik adalah menyusun rencana bisnis pada Oktober 2020 yang mengarahkan pemilik dalam mencapai target yang diinginkan. Dalam penyusunan rencana bisnis ini, pemilik menjabarkan ide bisnis, gambaran usaha, besarnya peluang, kebutuhan dana, kelayakan keuangan, visi dan misi perusahaan, gambaran produk, persaingan, target dan ukuran pasar, strategi pemasaran dan tim manajemen.

2. Melakukan Survey Pasar dan Pesaing

Selama penyusunan rencana bisnis, pemilik juga melakukan survey pasar dan pesaing pada Desember 2020 yang menjelaskan bagaimana kebutuhan pasar saat ini, mengetahui target potensial, menjabarkan bagaimana target dan pertumbuhan industri yang terdapat dalam bab 3 penyusunan rencana bisnis. Kemudian, pemilik juga melakukan *survey* pesaing seperti analisis lima kekuatan Porter, analisis CPM yang menjabarkan siapa pesaing dari Bakmi Ayam Resep Mama dan bagaimana tindakan yang dilakukan oleh Bakmi Ayam Resep Mama dalam menghadapi pesaing yang tersusun secara rinci pada bab 3 yaitu Analisis Industri dan Pesaing dalam penyusunan rencana bisnis.

3. Survey Lokasi

Pada Desember 2020, pemilik juga mengadakan *survey* lokasi yang berguna untuk mengetahui dimana letak strategis untuk mendirikan Bakmi Ayam Resep Mama. *Survey* ini diadakan dengan mempertimbangkan 2 faktor penting menurut pemilik yaitu dekat dengan bahan baku dan dekat dengan masyarakat. Pemilik mencari lokasi potensial di www.rumah123.com. Pada akhirnya pemilik memilih Jln. Citra Garden City 6, Ruko Citra Garden 6, Kec Kalideres, Jakarta Barat dimana lokasi ini sesuai dengan keinginan pemilik dan memenuhi syarat faktor yang dipertimbangkan.

4. Survey Pemasok

Pemilik juga tidak lupa mengadakan *survey* pemasok pada Desember 2020 dimana pemasok merupakan rekan bisnis yang penting terutama dalam menyediakan bahan baku yang diperlukan oleh Bakmi Ayam Resep Mama. Pemilik mencari tahu berbagai pemasok yang cocok dengan kriteria yang dicari mulai dari harga, kualitas dan ketersediaan, sehingga pada akhirnya pemilik memilih, Pertama, *Shopee* sebagai pemasok yang menyediakan alat dapur, alat makan,

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.



mesin mie manual dan hiasan, Kedua, Lotte Mart Taman Surya yang menyediakan tepung, buahnaga, kecap asin, kecap manis, garam, *caisim*, bawang putih, Ketiga, Pasar Laris Palm Paradise yang menyediakan telur, tauge, bawang goreng, rempah, ayam, cabe, Keempat, Arjuna Elektronik yang menyediakan alat elektronik yang diperlukan seperti kulkas, AC, dan blender, Kelima, CetakMurah.ID yang menyediakan packaging sesuai dengan keinginan pemilik. Pemasok-pemasok tersebut sudah dipilih oleh pemilik berdasarkan kriteria yang dibuat oleh pemilik.

5 Menyewa Ruko dan Mendesign Layout Usaha

Pada November 2021, pemilik menyewa ruko di Jln. Citra Garden City 6, Ruko Citra Garden 6, Kec Kalideres, Jakarta Barat sesuai dengan *survey* lokasi yang sudah dilakukan. Kemudian, pemilik juga *men-design* layout usaha menggunakan aplikasi *KeyPlan 3D* yang berguna untuk menciptakan kenyamanan dan membangun suasana yang positif pada usaha Bakmi Ayam Resep Mama.

6 Melakukan Pendaftaran NPWP dan SIUP

Berdasarkan syarat dari pemerintah maka, sebagai seorang pebisnis, pemilik akan melakukan pendaftaran NPWP dan SIUP pada November 2021 dimana pendaftaran tersebut dilakukan secara *online* dan menggunakan OSS yang mempermudah dan mempercepat proses pembuatan.

7 Merekrut dan Melatih Calon Tenaga Kerja

Pada akhir November 2021, pemilik akan merekrut calon tenaga kerja berdasarkan pengalaman, keterampilan dan syarat yang sudah ditetapkan. Pemilik akan membuka lowongan melalui *Instagram*, *Loker.id*, *jobindo.com*, setelah proses perekrutan selesai, maka pemilik akan melatih calon tenaga kerja agar mereka dapat menyesuaikan diri dan meningkatkan kemampuannya sehingga dapat bekerja secara efektif dan efisien.

8 Melakukan Renovasi

Renovasi akan dilakukan pada akhir Desember 2021 sebelum *grand opening* pada Januari 2022 yang diawasi dan dibantu oleh pemilik dan tenaga kerja lainnya. Renovasi dilakukan sesuai dengan *layout* usaha yang disusun dengan menambahkan beberapa dekorasi yang menggambarkan *brand* usaha.

9 Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Pemilik membeli peralatan dan perlengkapan dari pemasok yang sudah ditetapkan dan melakukan penempatan peralatan perlengkapan tersebut dibantu oleh tenaga kerja lainnya pada Desember 2021.

10 Melakukan Promosi

Sebelum *Grand Opening* pada akhir Januari 2022, maka pada awal Januari 2022 pemilik yang dibantu oleh tenaga kerja lainnya seperti *manager* dan pelayan akan mempersiapkan strategi yang sudah disusun pada bab 4 penyusunan rencana bisnis yaitu melakukan promosi melalui *Instagram*, membagikan *brosur*, menyediakan spanduk sehingga dengan alat pemasaran tersebut dapat menimbulkan rasa penasaran dan ketertarikan dari masyarakat.

11 Membeli Bahan Baku

2 minggu sebelum *grand opening* pada Januari 2022 pemilik, *staff* dapur dan *manager* akan melakukan pembelian bahan baku dari pemasok yang sudah ditetapkan.

12 Grand Opening Bakmi Ayam Resep Mama

Setelah semua langkah sudah dilakukan maka selanjutnya *grand opening* Bakmi Ayam Resep Mama akan diadakan pada akhir Januari 2022.

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.



III. Strategi Bisnis

Segmentasi

a. Segmentasi Geografis

Segmentasi geografis menggambarkan tempat tinggal atau lokasi calon pelanggan Bakmi Ayam Resep Mama oleh karena Bakmi Ayam Resep Mama berlokasi di daerah Jakarta Barat maka Bakmi Ayam Resep Mama memilih daerah Jakarta Barat sebagai target pasar yang dituju dalam jangka pendek. Namun, dalam jangka panjang, Bakmi Ayam Resep Mama menjangkau target pasar yang lebih luas yaitu di seluruh Jakarta.

b. Segmentasi Demografis

Segmentasi dimana pasar dibagi menjadi beberapa kelompok berdasarkan usia dan pendapatan. Pasar yang dituju oleh Bakmi Ayam Resep Mama dapat dikonsumsi oleh anak-anak dari umur 5 tahun hingga dewasa, serta dapat dinikmati oleh masyarakat dengan pendapatan berapapun.

Pemasaran

1. Diferensiasi

Bakmi Ayam Resep Mama mendiferensiasikan produknya dengan menciptakan bakmi yang kreatif, inovatif serta memiliki cita rasa yang gurih, dengan tersedianya 2 warna bakmi dan 2 macam kuah (kuah obat dan kuah kecap) yang menjadikan usaha ini berbeda dengan usaha bakmi lainnya sehingga Bakmi Ayam Resep Mama memiliki nilai yang mampu bersaing.

2. Positioning

Dalam rangka meluaskan jaringan pemasaran maka Bakmi Ayam Resep Mama memposisikan diri sebagai usaha bakmi rumahan yang menawarkan mie ayam sehat dengan adanya kuah herbal yang baik untuk tubuh serta penggunaan pembuatan mie ayam dengan bahan yang segar dan berkualitas.

3. Penetapan Harga

Berdasarkan observasi lapangan, Bakmi Ayam Resep Mama melakukan penetapan harga berdasarkan persaingan. Metode ini dipilih agar Bakmi Ayam Resep Mama mampu bersaing dan bertahan untuk menghadapi kompetitor. Harga produk yang ditawarkan oleh Bakmi Ayam Resep Mama yaitu Rp 26.000,00 untuk 1 mangkuk mie ayam. Dengan penggunaan metode penetapan harga berdasarkan pesaing maka, Bakmi Ayam Resep Mama menetapkan harga jual bakmi ayam 22% lebih rendah dibanding pesaing.

4. Saluran Distribusi

Bakmi Ayam Resep Mama menggunakan saluran distribusi *Channel 0* artinya Bakmi Ayam Resep Mama memasarkan langsung produknya sampai ke tangan konsumen

Manajemen Sumber Daya Manusia

Bakmi Ayam Resep Mama memerlukan 4 tenaga kerja yang memiliki keahlian dan kemampuan sesuai bagian masing-masing yang diperlukan agar operasi usaha dapat berjalan secara efektif dan efisien. Rencana kebutuhan tenaga kerja Bakmi Ayam Resep Mama terdiri dari satu orang *manager* yang diambil ahli oleh pemilik sendiri dikarenakan usaha Bakmi Ayam Resep Mama yang dibuka tahun 2022 masih tergolong baru dan pemilik masih sanggup untuk menjalankan

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.



bagian umum dan operasi, kemudian diperlukan satu orang juru masak untuk melancarkan proses produksi mie di dapur, satu orang *cooking helper* yang membantu juru masak dalam kelancaran proses produksi, dan satu orang pramu saji untuk mengantarkan pesanan ke konsumen.

Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan

Bakmi Ayam Resep Mama menetapkan gaji manajer sebesar Rp 6.000.000 sedangkan pemberian gaji untuk juru masak, *cook helper* dan pelayan sebesar Rp 4.700.000. Pemberian gaji tersebut ditetapkan berdasarkan Aturan tentang UMP 2021 tertuang dalam Peraturan Gubernur (Pergub) DKI Jakarta Nomor 103 Tahun 2020 tentang Upah Minimum Provinsi Tahun 2021. UMP DKI Jakarta Tahun 2021 besaran yang ditetapkan yakni Rp 4.416.186,548, naik 3,27% dari UMP DKI 2020. Serta, manajer memiliki gaji lebih besar dari pada karyawan lainnya dikarenakan manajer Bakmi Ayam Resep Mama memiliki tanggung jawab dan kewajiban lebih besar dibanding karyawan lainnya. Sehingga, pada tahun 2022 Bakmi Ayam Resep Mama mengeluarkan gaji untuk karyawan sebesar Rp 261.300.000. THR diberikan sebesar gaji pokok dalam satu bulan.

Keuangan

Investasi awal Bakmi Ayam Resep Mama sebesar Rp 186.435.350,-. Berdasarkan hasil analisis kelayakan keuangan, usaha ini layak untuk dijalankan dengan perhitungan *payback period* dalam kurun waktu 2 Tahun 4 Bulan 11 Hari, kemudian NPV yang diperoleh bernilai positif yaitu sebesar Rp 364.122.575, perhitungan IRR Bakmi Ayam Resep Mama yaitu 50,59%, hasil analisa BEP yang menunjukkan penjualan Bakmi Ayam Resep Mama lebih besar dari nilai BEP setiap tahunnya, serta peningkatan laba setiap tahunnya yang didapatkan sebesar 23% sampai dengan 253%.

Pengendalian Resiko

1. Jika muncul pesaing baru yang memiliki produk inovatif maka, Bakmi Ayam Resep Mama akan meningkatkan lagi kualitas bakmi ayamnya seperti pemberian porsi *topping* gratis berguna untuk meraih konsumen dan memberi kepercayaan kepada konsumen bahwa Bakmi Ayam Resep Mama selalu memberi kualitas mie ayam yang terbaik.
2. Jika *chef* melakukan *resign* maka antisipasi yang dilakukan menjadikan *cook helper* sebagai *chef* terlebih dahulu, sambil membuka lowongan pekerjaan untuk mempekerjakan *chef* baru.
3. Apabila persediaan bahan baku habis maka Bakmi Ayam Resep Mama akan memesan *online* bahan baku yang diperlukan dengan pengiriman *instan*, kemudian apa bila kualitas yang diberi tidak sesuai *standard* yang ditetapkan Bakmi Ayam Resep Mama, maka pihak Bakmi Ayam Resep Mama, akan menghubungi *supplier* lain yang menyediakan bahan baku dengan kualitas yang diinginkan.
4. Sebelum terjadinya permasalahan dalam hal sewa menyewa, maka Bakmi Ayam Resep Mama ke depannya akan membeli tempat tetap untuk menjalankan operasinya.
5. Untuk menghadapi selera konsumen yang berbeda-beda, maka Bakmi Ayam Resep Mama dapat menangani hal tersebut dengan memberikan pelayanan terbaik dimana setiap 6 bulan sekali akan adanya pelatihan yang berguna untuk melatih tenaga kerja agar dapat memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen, sehingga konsumen pun akan merasa puas dengan pelayanan yang diberi.

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.



Goodnewsfromindonesia.id (2020), *Konsumsi Mi Instan di Indonesia Periode 2015-2019*, Diakses pada Desember 2020.

<https://www.goodnewsfromindonesia.id/2020/06/26/mi-instan-asal-indonesia-yang-mendunia>

Gresnews.com (2020), *Mengenal Lembaga Perizinan OSS*, Diakses pada Desember 2020.

<https://www.gresnews.com/berita/tips/118392-mengenal-lembaga-perizinan-oss/>

Kompas.com (2020), *UMP DKI Jakarta 2021*, Diakses pada Januari 2021.

<https://megapolitan.kompas.com/read/2020/11/03/14151851/serba-serbi-ump-dki-jakarta-2021-tak-berlaku-menyeluruh-hingga-sanksi-tak?page=all>

Lifepal.co.id (2021), *Tarif Listrik*, Diakses pada Januari 2021.

<https://lifepal.co.id/media/daftar-tarif-listrik-terbaru/>

Cnbcindonesia.com (2021), *Suku Bunga Kredit*, Diakses pada Januari 2021.

<https://www.cnbcindonesia.com/market/20210218143619-17-224335/suku-bunga-actan-bi-turun-terus-bunga-kredit-tetap-selangit>

Biaya.net (2021), *Tarif Air*, Diakses pada Februari 2021.

<https://www.biaya.net/2016/08/tarif-air-minum-jakarta-pam-jaya-palyja-aetra.html>

Sumber Modul

Machmud, S., & Sidharta, I. (2015). *Studi Kelayakan Bisnis. Modul Studi Kelayakan Bisnis-STIE Pasundan-2015-by i_sidh-page1*, 81-105.

Undang-Undang

Republik Indonesia. 2008. *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Pengertian Usaha Mikro, Kecil, Menengah*. Lembaga Negara RI Tahun 2008, Sekretariat Negara. Jakarta.

Republik Indonesia. 2018. *Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik*. Lembaga Negara RI Tahun 2018, Menteri Hukum dan HAM. Jakarta.

Copyright © 2021 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.



© 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.