

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

## KULINER SATE KHAS JEPANG

“RO-KYU YAKITORI”

DI JAKARTA UTARA

Oleh:

Nama: Egypt Fadillah Akbar

NIM: 71170407

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Bisnis Internasional



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Oktober 2021

© 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**

## PENGESAHAN

### RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA KULINER SATE KHAS JEPANG “RO-KYU YAKITORI” DI JAKARTA UTARA

**Diajukan Oleh:**

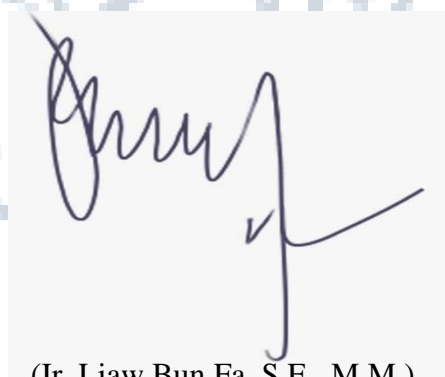
**Nama: Egypt Fadillah Akbar**

**NIM: 71170407**

**Jakarta, 18 Oktober 2021**

**Disetujui Oleh:**

**Pembimbing**



(Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.)

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**Oktober 2021**

**© 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



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas anugerah-Nya dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan Rencana Bisnis atau *Business Plan* dengan judul: Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kuliner Sate Khas Jepang “Ro-kyu Yakitori” di Jakarta Utara. Penyusunan rencana bisnis ini sebagai syarat kelulusan jenjang Strata 1 di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam proses penulisan rencana bisnis ini, penulis mendapatkan bantuan baik ilmu, pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing dari penulisan rencana bisnis yang telah memberikan masukan, arahan, serta bimbingan kepada penulis dalam penulisan rencana bisnis atau *business plan* ini.
2. Dr. Sylvia Sari Rosalina, selaku Kepala Program Studi Administrasi Bisnis yang telah membantu penulis selama proses perkuliahan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
3. Seluruh dosen pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang tidak bisa diuliskan namanya satu persatu, yang telah mengajarkan materi kuliah selama penulis melakukan perkuliahan sehingga dapat memberi penulis pelajaran dan wawasan yang bermanfaat untuk penulis baik di masa sekarang maupun yang akan datang.
4. Orang tua penulis dan keluarga yang mendukung dan memberikan *support* baik secara moral maupun materil kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan jenjang Strata 1.
5. Teman-teman mahasiswa di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberi dukungan selama perkuliahan dalam pembuatan tugas individu maupun



kelompok dan pengerjaan rencana bisnis ini, yang namanya tidak bisa tuliskan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih memiliki banyak kekurangan, baik dalam segi penulisan, kejelasan, dan kelengkapannya. Oleh sebab itu, penulis terbuka akan kritik dan saran dari berbagai pihak terhadap penulisan karya akhir ini, agar penulis dapat belajar dan memperbaiki kesalahan yang ada dalam penulisan selanjutnya. Akhir kata, penulis berharap rencana bisnis ini dapat terealisasi dan juga berguna bagi penulis maupun pembaca di masa mendatang sebagai acuan atau refrensi penulisan rencana bisnis bagi mahasiswa maupun mahasiswi dari Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang hendak menyelesaikan karya akhirnya.

Jakarta, Agustus 2021

Penulis

Egypt Fadillah Akbar

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

Egypt Fadillah Akbar / 71170407 / 2021 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kuliner Sate Khas Jepang “Ro-kyu Yakitori” di Jakarta Utara / Pembimbing Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.

“Ro-kyu Yakitori” merupakan perusahaan di bidang kuliner yang menyediakan makanan maupun minuman khas negeri Jepang, produk yang ditawarkan oleh “Ro-kyu Yakitori” berupa sate khas Jepang yang bernama Yakitori. “Ro-kyu Yakitori” ini mengambil konsep seperti angkringan yang berasal dari daerah Yogyakarta dan Yatai dari Jepang. “Ro-kyu Yakitori” terletak di Kawasan Sunter Jaya, Jakarta Utara.

Melalui rencana ini, penulis menjabarkan mengenai beberapa kekuatan dan kelemahan produk dari “Ro-kyu Yakitori” terhadap pesaing bisnisnya. Kekuatan tersebut tidak lepas dari implementasi strategi dan pemilihan pemasok dengan kualitas yang baik serta didukung dengan rencana organisasi yang sesuai dengan kebutuhan.

Investasi awal yang dibutuhkan “Ro-kyu Yakitori” adalah sebesar Rp 110.000.000 yang digunakan untuk sewa, dekorasi, pembelian peralatan dan perlengkapan, serta bahan baku. Investasi awal ini didukung oleh dana pemilik usaha

Sumber daya manusia yang digunakan “Ro-kyu Yakitori” berjumlah 4 orang terdiri dari posisi manajer, juru masak, kasir, dan *helper*.

Analisis kelayakan suatu bisnis perlu dipertimbangkan dalam pembukaan sebuah bisnis. “Ro-kyu Yakitori” memiliki *Payback Period* yang dicapai kurang dari 5 tahun yaitu dalam waktu 1 tahun, 2 bulan, dan 6 hari. *Net Present Value* yang lebih besar dari 0 yaitu Rp 325.694.518. *Profitability Index* sebesar 3.96 lebih besar dari 1, serta analisa *Break Even Point* yang selalu positif setiap tahunnya selama 5 tahun.

Kata kunci: Rencana, Yakitori, Analisis, Kuliner



## ABSTRACT

Egypt Fadillah Akbar / 71170407 / 2021 / *Business Plan for the Establishment of Japanese Satay Culinary Business "Ro-kyu Yakitori" in North Jakarta / Advisor Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.*

*"Ro-kyu Yakitori" is a company in the culinary field that provides Japanese food and drinks, the product offered by Ro-kyu Yakitori is a typical Japanese satay called Yakitori. "Ro-kyu Yakitori" takes concepts such as angkringan from Yogyakarta and Yatai from Japan. "Ro-kyu Yakitori" is located in the Sunter Jaya area, North Jakarta.*

*Through this plan, the author describes some of the strengths and weaknesses of "Ro-kyu Yakitori" products against its business competitors. These strengths cannot be separated from the implementation of strategies and the selection of suppliers with good quality and supported by organizational plans that are in accordance with needs.*

*The initial investment required for "Ro-kyu Yakitori" is Rp. 110,000,000 which is used for rent, decoration, purchase of equipment and supplies, as well as raw materials. This initial investment is supported by the business owner's funds*

*The human resources used by "Ro-kyu Yakitori" are 4 people consisting of manager, cook, cashier, and helper positions.*

*The feasibility analysis of a business needs to be considered in opening a business. "Ro-kyu Yakitori" has a payback period of less than 5 years, which is 1 year, 2 months, and 6 days. Net Present Value that is greater than 0 is IDR 325.694.518. Profitability Index of 3.96 is greater than 1, as well as analysis of the Break Even Point which is always positive every year for 5 years.*

**Keywords:** *Plan, Yakitori, Analysis, Culinary*



## DAFTAR ISI

PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Ide Bisnis .....	1
B. Gambaran Usaha.....	3
C. Besarnya Peluang Bisnis .....	5
D. Kebutuhan Dana .....	7
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN .....	9
A. Data Perusahaan .....	9
B. Biodata Pemilik Usaha .....	9
C. Jenis dan Ukuran Usaha .....	10
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING .....	13
A. Trend dan Pertumbuhan Industri .....	13
B. Analisis Pesaing.....	14
C. Analisis PESTEL.....	18
D. Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Pesaingan Model Porter .....	21
E. Analisis Faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix / CPM) .....	23
F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (Analisis SWOT) .....	29
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN .....	37
A. Produk Yang Dihasilkan.....	37





B.	Gambaran Pasar .....	40
C.	Target Pasar yang Dituju .....	51
D.	Strategi Pemasaran .....	53
E.	Strategi Promosi .....	61
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL .....</b>		<b>63</b>
A.	Proses Operasi Produk.....	63
B.	Nama Pemasok .....	64
C.	Deskripsi Rencana Operasi.....	65
D.	Rencana Alur Produk .....	69
E.	Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan .....	71
F.	Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	72
G.	Lay out Bangunan tempat Usaha .....	75
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>		<b>78</b>
A.	Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	78
B.	Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja .....	79
C.	Uraian Kerja ( <i>Job Description</i> ) .....	80
D.	Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan .....	82
E.	Struktur Organisasi Perusahaan .....	84
F.	Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	86
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN .....</b>		<b>89</b>
A.	Definisi Pembukuan .....	89
B.	Biaya Pemasaran Tahunan.....	90
C.	Biaya Administrasi dan Umum .....	91
D.	Biaya Tenaga Kerja .....	91
E.	Biaya Penyusutan Peralatan.....	92
F.	Biaya Pemeliharaan .....	94
G.	Biaya Sewa Gedung/Bangunan .....	94

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.





H. Biaya Utilitas .....	95
I. <b>Biaya Peralatan, Perlengkapan, dan Bahan Baku</b> .....	95
J. Proyeksi Keuangan .....	99
K. Analisis Kelayakan Investasi .....	105
L. Analisis Break Even Point.....	108
<b>BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA</b> .....	109
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar .....	109
B. Dampak Terhadap Lingkungan .....	110
C. Analisis Resiko Usaha.....	111
D. Antisipasi Resiko Usaha.....	112
<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI</b> .....	114
A. Ringkasan Kegiatan Usaha.....	114
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	117
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	119
<b>LAMPIRAN</b> .....	122

Hak cipta milik IBIKKG (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 Jumlah Penduduk Kota Jakarta Utara .....	6
Tabel 1	2 Jumlah Penduduk Kecamatan Tanjung Priok .....	6
Tabel 1	3 Kebutuhan Dana Ro-kyu Yakitori .....	8
Tabel 3	1 Pengeluaran per Kapita Makanan DKI Jakarta Tahun 2017–2019 .....	14
Tabel 3	2 Perbandingan Pesaing .....	16
Tabel 3	3 Analisis Pesaing Ro-kyu Yakitori .....	17
Tabel 3	4 <i>Competitive Profile Matrix</i> .....	26
Tabel 3	5 Analisa SWOT Matrix Ro-kyu Yakitori .....	33
Tabel 4	1 Produk yang Disediakan .....	38
Tabel 4	2 Ramalan Penjualan Ro-kyu Yakitori Tahun 2022 (Dalam Unit) .....	41
Tabel 4	3 Anggaran Penjualan Tahun 2022 (Dalam Rupiah).....	42
Tabel 4	4 Ramalan Penjualan Ro-kyu Yakitori Tahun 2023 (Dalam Unit) .....	43
Tabel 4	5 Anggaran Penjualan Tahun 2023 (Dalam Rupiah).....	44
Tabel 4	6 Ramalan Penjualan Ro-kyu Yakitori Tahun 2024 (Dalam Unit) .....	45
Tabel 4	7 Anggaran Penjualan Tahun 2024 (Dalam Rupiah).....	46
Tabel 4	8 Ramalan Penjualan Ro-kyu Yakitori Tahun 2025 (Dalam Unit) .....	47
Tabel 4	9 Anggaran Penjualan Tahun 2025 (Dalam Rupiah).....	48
Tabel 4	10 Ramalan Penjualan Ro-kyu Yakitori Tahun 2026 (Dalam Unit) .....	49
Tabel 4	11 Anggaran Penjualan Tahun 2026 (Dalam Rupiah) .....	50
Tabel 4	12 Perbandingan Harga dengan Pesaing (Dalam Rupiah).....	58
Tabel 5	1 Daftar Pemasok Ro-kyu Yakitori .....	64
Tabel 5	2 Jadwal Kegiatan Operasional Ro-kyu Yakitori .....	69
Tabel 5	3 Tabel Kebutuhan Teknologi dan Peralatan .....	73
Tabel 6	1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Ro-kyu Yakitori .....	79
Tabel 6	2 Proyeksi Gaji Karyawan 5 Tahun Kedepan (Dalam Rupiah).....	87
Tabel 6	3 Proyeksi Tunjangan Karyawan 5 Tahun Kedepan (Dalam Rupiah) .....	88
Tabel 6	4 Proyeksi Gaji dan Kompensasi Karyawan (Dalam Rupiah) .....	88
Tabel 7	1 Biaya Pemasaran Tahun 2022 (Dalam Rupiah) .....	90
Tabel 7	2 Proyeksi Biaya Pemasaran Tahun 2022-2026 (Dalam Rupiah) .....	90





Tabel 7. 3 Biaya Administrasi dan Umum Tahun 2022-2026 (Dalam Rupiah).....	91
Tabel 7. 4 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2022-2026 (Dalam Rupiah).....	92
Tabel 7. 5 Biaya Penyusutan Peralatan Ro-kyu Yakitori (Dalam Rupiah) .....	92
Tabel 7. 6 Daftar Peralatan Ro-kyu Yakitori.....	93
Tabel 7. 7 Biaya Pemeliharaan Tahun 2022-2026 (Dalam Rupiah).....	94
Tabel 7. 8 Biaya Sewa Tahun 2022-2026 (Dalam Rupiah).....	94
Tabel 7. 9 Biaya Utilitas Tahun 2022-2026 (Dalam Rupiah).....	95
Tabel 7. 10 Biaya Peralatan (Dalam Rupiah) .....	96
Tabel 7. 11 Biaya Perlengkapan (Dalam Rupiah) .....	97
Tabel 7. 12 Biaya Perlengkapan Tahun 2022-2025 (Dalam Rupiah).....	97
Tabel 7. 13 Biaya Bahan Baku (Dalam Rupiah) .....	98
Tabel 7. 14 Biaya Bahan Baku 5 Tahun Mendatang (Dalam Rupiah) .....	98
Tabel 7. 15 Proyeksi Laporan Laba Rugi Ro-kyu Yakitori (Dalam Rupiah).....	100
Tabel 7. 16 Proyeksi Laporan Arus Kas Ro-kyu Yakitori (Dalam Rupiah).....	102
Tabel 7. 17 Proyeksi Laporan Neraca Ro-kyu Yakitori (Dalam Rupiah) .....	104
Tabel 7. 18 Payback Period Ro-kyu Yakitori (Dalam Rupiah).....	105
Tabel 7. 19 Net Present Value dari Ro-kyu Yakitori (Dalam Rupiah).....	107
Tabel 7. 20 Break Even Point dari Ro-kyu Yakitori (Dalam Rupiah) .....	108
Tabel 9. 1 Tabel Rekomendasi Visibilitas Usaha Ro-kyu Yakitori .....	117
Tabel 9. 2 Tabel BEP Rekomendasi Visibilitas Usaha Ro-kyu Yakitori .....	118

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 3. 1 <i>Porter's Five-Force Model</i> .....	21
	Gambar 4. 1 Logo Ro-kyu Yakitori.....	40
	Gambar 4. 2 Harga Minuman dan Makanan .....	59
	Gambar 5. 1 Proses Operasi .....	63
	Gambar 5. 2 Alur Proses Konvensional .....	70
	Gambar 5. 3 Alur Proses <i>Online Delivery</i> .....	71
	Gambar 5. 4 Rencana Alur Pembelian Persediaan .....	72
	Gambar 5. 5 <i>Smartphone</i> .....	73
	Gambar 5. 6 <i>Speaker</i> .....	74
	Gambar 5. 7 QRIS .....	74
	Gambar 5. 8 Gerobak dengan Model Kultur Jepang.....	75
	Gambar 5. 9 Lampion.....	76
	Gambar 5. 10 <i>Layout</i> Ro-kyu Yakitori.....	77
	Gambar 6. 1 Proses Rekrutmen Tenaga Kerja Ro-kyu Yakitori.....	80
	Gambar 6. 2 Struktur Organisasi Ro-kyu Yakitori.....	85
	Gambar 9. 1 Menu Ro-kyu Yakitori.....	115

Hakiptermilik IBIKKS (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 LAMPIRAN

Lampiran 1 Logo Usaha Ro-kyu Yakitori.....	122
Lampiran 2 Hasil Kuesioner CPM Ro-kyu Yakitori.....	123
Lampiran 3 Instagram Ro-kyu Yakitori .....	126
Lampiran 4 Google Mail Ro-kyu Yakitori.....	126
Lampiran 5 Menu Ro-kyu Yakitori.....	127

**© Hak Cipta dilindungi Undang-Undang**  
**IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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.

