

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

DODOL KETAN

“DODOL CENGKAROK TONI”

DI PONTIANAK

Oleh :

Nama : Hendrata Suria

NIM : 73170089

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



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

DODOL KETAN

“DODOL CENGKAROK TONI”

DI PONTIANAK

Diajukan Oleh:

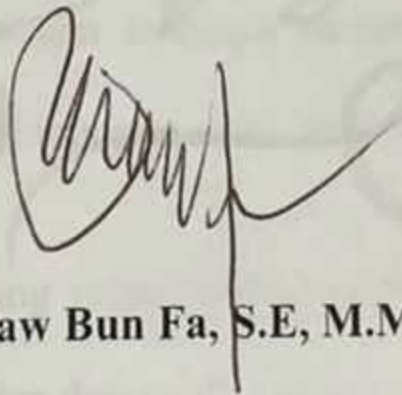
Nama: Hendrata Suria

NIM: 73170089

Jakarta, 18 Oktober 2021

Disetujui Oleh:

Pembimbing



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

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2021

© 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.





KATA PENGANTAR

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

Ini dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan anugerah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis ini dan juga sebagai sebuah syarat kelulusan untuk mendapatkan gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam menyelesaikan rencana bisnis ini, banyak pihak yang telah membantu penulis dengan memberikan arahan, masukan, dan dukungan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ir. Liaw Bun Fa, S.E, M.M., selaku Dosen Pembimbing Karya Akhir yang telah meluangkan waktu dan tenaga untuk memberikan bimbingan dan membantu dalam berbagai hal yang berhubungan dengan pembuatan rencana bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Seluruh dosen pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan materi perkuliahan selama masa perkuliahan sehingga banyak wawasan baru yang penulis dapatkan dan tentunya memberikan manfaat yang baik dalam penyusunan rencana bisnis ini maupun nanti dalam dunia kerja.
3. Kepada keluarga penulis yang mendukung penulis dalam merencanakan penulisan rencana bisnis ini serta atas doa dan kasih sayang yang diberikan kepada penulis.
4. Kepada Sherina Suria selaku adik perempuan penulis yang banyak mendukung, dan menyemangati penulis selama penulisan rencana bisnis ini.
5. Seluruh teman seperjuangan angkatan 2017 yaitu Alfian Jaya Kusuma, Steven Eka Tanuwidjaja, Boanerges Elim, Marshall Hinardy, William Permana, William, Calvin



Anderson, Catherine Cahyadi, Via Virginia, Casella Lawrensia, Ilen Elennis, dan Lia Agustina, yang membantu penulis dalam penulisan rencana bisnis ini.

6. Pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu yang telah membantu dan berkontribusi dalam memperoleh data yang diperlukan untuk menyelesaikan rencana bisnis ini.

Penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis terbuka atas kritik dan saran dari berbagai pihak sehingga dapat membantu dan mengembangkan kemampuan serta wawasan penulis. Akhir kata, penulis berharap semoga rencana bisnis ini dapat bermanfaat bagi para pembaca khususnya bagi para mahasiswa Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis. Terima Kasih

Jakarta, 18 Oktober 2021

Penulis

Hendrata Suria

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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 mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

ABSTRAK

Hendrata, Suria / 73170089 / 2021 / Rencana Bisnis Pendirian Dodol Ketan Cengkarok Toni Di Pontianak, Kalimantan Barat / Dosen Pembimbing Ir. Liaw Bun Fa, S.E, M.M.,

Dodol Cengkarok Toni adalah bisnis yang bergerak di bidang makanan dan minuman produk yang ditawarkan oleh Dodol Cengkarok Toni adalah dodol ketan yang terbuat dari beras ketan yang di aduk dengan mesin dodol. Dodol Cengkarok Toni terletak di Jl.KHA Dahlan Gg.Aren No.10, Pontianak Kalimantan Barat, Dodol Cengkarok Toni memiliki visi untuk selalu menjaga kualitas dan kuantitas beras ketan dan membuat produk beras ketan yang disukai oleh semua kalangan masyarakat. Dodol Cengkarok Toni ingin memperkenalkan kepada masyarakat luas bahwa olahan beras ketan itu memiliki cita rasa yang tinggi.

Agar dapat bersaing dengan competitor maka Dodol Cengkarok Toni menggunakan berbagai strategi promosi. Strategi yang digunakan oleh Dodol Cengkarok Toni yaitu dengan Advertising dan Direct Marketing yaitu dengan menggunakan iklan di media social dan promo.

Sumber daya manusia sangat dibutuhkan untuk menunjang kegiatan operasional Dodol Cengkarok Toni. Saat ini direncanakan karyawan berjumlah 3 orang, yaitu 1 Manajer, 1 Juru masak dodol, dan 1 Juru kemasan.

Investasi awal yang dibutuhkan oleh Dodol Cengkarok Toni adalah sebesar Rp.343.840.500 yang digunakan untuk menyewa, renovasi, membeli perlengkapan, peralatan, serta bahan baku. Investasi awal ini didukung oleh pemilik usaha.

Analisis kelayakan suatu bisnis merupakan suatu hal yang penting yang harus dipertimbangkan sebelum membuka usaha atau bisnis. Analisis yang digunakan Dodol Cengkarok Toni yaitu, Break Even Point yang selalu positif setiap tahunnya selama 5 tahun, Net Present Value yang lebih besar dari 0 yaitu sebesar Rp. 5.259.366, Profitability Index diatas 1 yaitu sebesar 1,01529594681 serta Payback Period yang di capai kurang dari 5 tahun yaitu dalam jangka waktu 3 tahun 4 bulan dan 25 hari.

Kata Kunci : Rencana pendirian usaha, Dodol Cengkarok Toni



ABSTRACT

Hendratta Suria / 73170089 / 2021 / *Business Plan for the Establishment of a Dodol Ketan Cengkarok Toni In Pontianak, Kalimantan Barat / Advisor Ir. Liaw Bun Fa, S.E, M.M.,*

Dodol Cengkarok Toni is a business engaged in food and beverage products offered by Dodol Cengkarok Toni is sticky rice dodol made from glutinous rice which is stirred with a dodol machine. Dodol Cengkarok Toni is located at Jl. KHA Dahlan Gg. Aren No. 10, Pontianak West Kalimantan, Dodol Cengkarok Toni has a vision to always maintain the quality and quantity of glutinous rice and make glutinous rice products that are liked by all people. Dodol Cengkarok Toni would like to introduce to the wider community that processed glutinous rice has a high taste.

In order to compete with competitors, Dodol Cengkarok Toni uses various promotional strategies. The strategy used by Dodol Cengkarok Toni is with Advertising and Direct Marketing, namely by using advertisements on social media and promo promos.

Human resources are needed to support Dodol Cengkarok Toni's operational activities. Currently, it is planned that there will be 3 employees, namely 1 Manager, 1 Dodol Cook, and 1 Packaging.

The initial investment required by Dodol Cengkarok Toni is Rp.343,840,500 which is used to rent, renovate, purchase equipment, tools, and raw materials. This initial investment is supported by the business owner.

The feasibility analysis of a business is an important thing that must be considered before opening a business or business. The analysis used by Dodol Cengkarok Toni is Break Even Point which is always positive every year for 5 years, Net Present Value which is greater than 0 is Rp. 5,259,366, Profitability Index is above 1, which is 1.01529594681 and the Payback Period is less than 5 years, which is 3 years, 4 months and 25 days.

Keywords : *Business Establishment Plan, Dodol Cengkarok Toni*



DAFTAR ISI



PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABLE	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Ide Bisnis	1
B. Gambaran Usaha	2
C. Besarnya Peluang Bisnis	4
D. Kebutuhan Dana	5
BAB II : LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	7
A. Data Perusahaan	7
B. Latar Belakang Pemilik/Data Pribadi Pendiri Usha	7
C. Jenis Dan Ukuran Usaha	8
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	11
A. Trend Dan Pertumbuhan Industri	11
B. Analisis Pesaing	12
C. Analisis PESTLE	14
D. Analisis Lima Kekuatan Persaingan Porter	16
E. Analisis Faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix / CPM)	19
F. Analisis Lingkungan External dan Internal (SWOT Analisis)	20
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	27
A. Produk / Jasa yang Dihasilkan	27
B. Gambaran Pasar	30
C. Target Pasar yang Dituju	32
D. Strategi Pemasaran	33
E. Strategi Promosi	39
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	41
A. Proses Operasi	41
B. Nama Pemasok	43
C. Deskripsi Rencana Operasi	44
D. Rencana Alur Produk	48

1. Dilarang menyalin atau menjiplak seluruh atau sebagian isi karya tulis ini tanpa mencantumkan 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. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	50
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	50
G. Layout Bangunan Tempat Usaha.....	53
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	54
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	54
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	55
C. Uraian Kerja (Job Description).....	56
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	58
E. Struktur Organisasi Perusahaan	59
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	61
BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	64
A. Sumber dan Penggunaan Dana	64
B. Biaya Pemasaran Tahunan	65
C. Biaya Tenaga Kerja.....	65
D. Biaya Penyusutan Peralatan	66
E. Biaya Penyusutan Mobil	67
F. Biaya Peralatan, Perlengkapan, Bahan Baku, dan Kemasan Produk.....	67
G. Biaya Sewa Ruko.....	71
H. Biaya Pemeliharaan Inventaris	71
I. Biaya Utilitas	72
J. Proyeksi Keuangan	72
1. Proyeksi Laba Rugi.....	72
2. Proyeksi Laporan Arus Kas	73
3. Proyeksi Neraca	74
K. Analisis Kelayakan Investasi	75
1. Payback Period (PP)	75
2. Net Present Value (NPV).....	76
3. Profitability Index (PI).....	78
L. Analisis Break Even Point (BEP)	78
BAB VIII : ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	80
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	80
B. Dampak Terhadap Lingkungan.....	81
C. Analisis Risiko Usaha	82
D. Antisipasi Risiko Usaha.....	84
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF.....	86
A. Konsep Bisnis	86
B. Visi dan Misi.....	86
C. Produk Usaha	86
D. Persaingan	87
E. Target dan Ukuran Usaha	87
F. Strategi Pemasaran.....	88
G. Tim Manajemen	92

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. Kelayakan Keuangan 92

DAFTAR PUSTAKA 94

LAMPIRAN 96

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.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kebutuhan Dana Dodol Cengkarok Toni	5
Tabel 3.	Analisis Pesaing Dodol Cengkarok Toni	13
Tabel 3.2	<i>Competitive Profile Matrix</i> Dodol Cengkarok Toni	19
Tabel 3.3	Matrix SWOT Dodol Cengkarok Toni	22
Tabel 4.1	Ramalan Penjualan Dodol (Unit) Dodol Cengkarok Toni.....	30
Tabel 4.2	Ramalan Penjualan Dodol (Rupiah) Dodol Cengkarok Toni	31
Tabel 5.1	Peralatan Operasional Dodol Cengkarok Toni	43
Tabel 5.2	Perlengkapan Operasional Dodol Cengkarok Toni	44
Tabel 5.3	Daftar Pemasok Dodol Cengkarok Toni.....	45
Tabel 5.4	Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Dodol Cengkarok Toni.....	46
Tabel 6.1	Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Dodol Cengkarok Toni.....	54
Tabel 6.2	Gaji Karyawan Dodol Cengkarok Toni	63
Tabel 6.3	Proyeksi Balas Jasa Karyawan Dodol Cengkarok Toni	63
Tabel 7.1	Kebutuhan Dana Dodol Cengkarok Toni	64
Tabel 7.2	Biaya Pemasaran Dodol Cengkarok Toni.....	65
Tabel 7.3	Biaya Tenaga Kerja Dodol Cengkarok Toni	66
Tabel 7.4	Biaya Tenaga Kerja Dodol Cengkarok Toni Tahun 2022-2026.....	66
Tabel 7.5	Biaya Penyusutan Peralatan Dodol Cengkarok Toni.....	67
Tabel 7.6	Biaya Penyusutan Mobil Dodol Cengkarok Toni.....	67
Tabel 7.7	Biaya Peralatan Dodol Cengkarok Toni	68
Tabel 7.8	Biaya Perlengkapan Dodol Cengkarok Toni	69
Tabel 7.9	Biaya Perlengkapan Dodol Cengkarok Toni Tahun 2022-2026.....	70
Tabel 7.10	Biaya Bahan Baku Dodol Cengkarok Toni	70
Tabel 7.11	Biaya Bahan Baku Dodol Cengkarok Toni Tahun 2022-2026.....	70
Tabel 7.12	Biaya Kemasan Produk Dodol Cengkarok Toni.....	71
Tabel 7.13	Biaya Pemeliharaan Inventaris Dodol Cengkarok Toni	72
Tabel 7.14	Biaya Listrik dan Air Dodol Cengkarok Toni	72
Tabel 7.15	Proyeksi Laporan Laba Rugi Dodol Cengkarok Toni	73
Tabel 7.16	Proyeksi Laporan Arus Kas Dodol Cengkarok Toni	74
Tabel 7.17	Proyeksi Neraca Dodol Cengkarok Toni	75
Tabel 7.18	Proyeksi Payback Period Dodol Cengkarok Toni	76
Tabel 7.19	Proyeksi Net Cash Flow Dodol Cengkarok Toni	77
Tabel 7.20	Proyeksi Net Present Value Dodol Cengkarok Toni	77
Tabel 7.21	Analisis Break Even Point Dodol Cengkarok Toni	79
Tabel 9.1	Analisis Kelayakan Investasi Dodol Cengkarok Toni	93

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Data Konsumsi Dodol Di Kalimantan Barat.....	4
Gambar 3.1	<i>Porter's Five Forces Model</i> (Model Lima Kekuatan Porter)	16
Gambar 4.1	Contoh Produk Dodol Cengkarok Toni	29
Gambar 4.2	Logo Dodol Cengkarok Toni	29
Gambar 4.3	Saluran Distribusi Dodol Cengkarok Toni.....	38
Gambar 5.1	Proses Operasi Produk Dodol Cengkarok Toni	42
Gambar 5.2	Rencana Alur Produksi Dodol Cengkarok Toni	50
Gambar 5.3	Mesin Pengaduk Dodol.....	51
Gambar 5.4	Kompor	51
Gambar 5.5	Mesin Penggiling Beras	51
Gambar 5.6	Cetakan Persegi.....	52
Gambar 5.7	Sendok Kue Plastik	52
Gambar 5.8	Pisau Besi.....	52
Gambar 5.9	Gambar LayOut Usaha Dodol Cengkarok Toni	53
Gambar 6.1	Struktur Organisasi Dodol Cengkarok Toni	61
Gambar 9.1	Struktur Organisasi Dodol Cengkarok Toni	92

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	– Tarif Dasar Air	96
Lampiran 2	– Tarif Dasar Listrik	97
Lampiran 3	– Hasil Kuesioner CPM.....	98

© 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.

