

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

## ROTI BAKAR

“R<sup>2</sup>”

Oleh :

**Nama : Rika Mandasari**

**NIM : 77120016**

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**

**Februari 2016**

**© 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.



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS



## PENGESAHAN

### RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

#### ROTI BAKAR

“R2”

Diajukan oleh

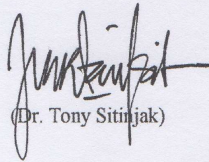
Nama : Rika Mandasari

NIM : 77120016

Jakarta, 25 Februari 2016

Disetujui oleh :

Dosen Pembimbing



(Dr. Tony Sitiinjak)

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Februari 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, 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.

Insti



## RINGKASAN EKSEKUTIF

Nama perusahaan yang akan didirikan oleh penulis adalah R<sup>2</sup> yang terletak di Ruko Permata Taman Palem Blok B3 No. 28, Cengkareng, Jakarta Barat. Memiliki alamat email [ropangR2@yahoo.com](mailto:ropangR2@yahoo.com), facebook : RopangR2, dan instagram : RopangR2\_ID.

R<sup>2</sup> direncanakan akan menggunakan konsep kafe tenda yang terletak di pinggir jalan sehingga akan mempermudah konsumen untuk menemukan R<sup>2</sup>. Menu yang disediakan oleh R<sup>2</sup> adalah roti panggang, kentang goreng, dan minuman.

Dengan melihat adanya pergerakan zaman yang mengarah pada kebutuhan manusia akan sesuatu yang baru dan kreatif mengakibatkan konsumen cenderung menjadi cepat bosan terhadap produk-produk lama sehingga akan menciptakan alternatif-alternatif pasar yang potensial. Oleh karena itu, R<sup>2</sup> akan menyediakan beberapa varian roti, rasa, dan topping sehingga pelanggan bisa memilih sendiri sesuai dengan keinginan mereka dan diharapkan dapat menciptakan cita rasa yang baru.

Visi dari R<sup>2</sup> adalah: “Menjadikan R<sup>2</sup> sebagai usaha roti bakar terkenal dan memuaskan para konsumen”.

Misi dari R<sup>2</sup> adalah sebagai berikut :

- a. Mengutamakan kualitas dalam produk makanan.
- b. Berorientasi kepada kepuasan konsumen.
- c. Mengembangkan inovasi – inovasi produk dan pelayanan untuk meningkatkan loyalitas konsumen.



Produk yang ditawarkan oleh R<sup>2</sup> adalah roti bakar yang terdiri dari 3 macam roti, 8 jenis varian rasa, dan 8 jenis topping. R<sup>2</sup> juga menjual French Fries dan minuman.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan oleh penulis, terdapat beberapa pesaing langsung yang akan dihadapi oleh R<sup>2</sup>, yaitu Rocca Roppang Cafe dan Roti Bakar 88 yang letaknya cukup dekat dengan lokasi pendirian R<sup>2</sup>.

Target pasar dari R<sup>2</sup> adalah masyarakat yang memiliki gaya hidup yang suka nongkrong, berdomisili di daerah sekitar Cengkareng, dan memiliki kelas sosial menengah. Untuk mencapai target pasar yang sudah ditentukan, strategi pemasaran yang akan dilakukan adalah mempromosikan R<sup>2</sup> dengan cara menyebarkan brosur, pemasangan spanduk, dan *update* di media sosial.

Dana sebesar Rp. 86.781.250,- yang akan dialokasikan R<sup>2</sup> untuk kas senilai Rp.25.000.000,-, biaya sewa tempat usaha sebesar Rp.18.000.000,-, membeli peralatan sebesar Rp.15.836.900,- membeli perlengkapan sebesar Rp.9.859.200,-, dan membeli bahan baku sebesar Rp. 18.085.150,-.

Proyeksi penjualan pada tahun 2017 yaitu tahun pertama beroperasinya R<sup>2</sup> adalah sebesar Rp. 509.466.000,- dengan laba kotor sebesar Rp. 16.166.620,-. Pajak yang harus dibayarkan pada tahun ini adalah sebesar Rp. 5.094.660,-. Sehingga dapat diperkirakan bahwa laba bersih (EAT) yang dihasilkan oleh Ropang R<sup>2</sup> pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 11.071.960,-.



Pada tahun 2017 BEP terjadi pada tingkat penjualan Rp. 479.557.533,-, pada tahun 2018 BEP terjadi pada tingkat penjualan Rp. 524.436.362,-, pada tahun 2019 BEP terjadi pada tingkat penjualan Rp. 577.800.072,-, pada tahun 2020 BEP terjadi pada tingkat penjualan Rp. 640.686.230,-, pada tahun 2021 BEP terjadi pada tingkat penjualan Rp. 714.578.012,-. Nilai NPV positif selama 5 tahun sebesar Rp. 184.441.758,-. Hasil NPV positif ini menunjukkan hasil investasi lebih besar dari tingkat pengembalian yang diminta. Penilaian investasi perusahaan dalam menghasilkan keuntungan dilakukan dengan menghitung *Internal Rate of Return* yaitu sebesar 57,59% lebih dari 13.01% yang berdasarkan tingkat suku bunga pinjaman. Bisnis ini juga mampu memperoleh investasi awalnya kembali dalam kurun waktu 2 Tahun 3 bulan dan 23 hari, maka dapat disimpulkan bahwa usaha R<sup>2</sup> ini layak untuk dijalankan.



## KATA PENGANTAR

Pujian syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas karunia dan berkat-Nya yang selalu menyertai penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan perencanaan bisnis ini dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan perencanaan bisnis ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di 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. Bapak Dr. Tony Sitinjak 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.
2. Seluruh staf pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membimbing, mengajarkan, serta memberikan materi kuliah selama masa perkuliahan sehingga banyak pengetahuan baru yang penulis dapatkan dan tentunya bermanfaat baik dalam penyusunan laporan perencanaan bisnis ini maupun nanti dalam pengimplementasiannya.
3. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil kepada penulis selama ini.
4. Semua keluarga penulis yang telah memberikan dukungan kepada penulis baik secara langsung maupun tidak langsung.



5. Seluruh teman seperjuangan, khususnya jurusan Ilmu Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis.

6. Pihak – pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan, dorongan serta motivasi sehingga rencana bisnis ini dapat terselesaikan.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa penulisan perencanaan bisnis ini masih jauh dari sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Terima kasih.

Jakarta, 21 Februari 2016

Penulis

# DAFTAR ISI

<b>JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>RINGKASAN EKSEKUTIF</b> .....	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Konsep Bisnis .....	1
B. Nama dan Alamat Perusahaan .....	2
C. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan .....	2
D. Tujuan dan Bidang Usaha .....	3
E. Besarnya Peluang Usaha .....	4
F. Kebutuhan Dana .....	5
<b>BAB II GAMBARAN USAHA</b> .....	<b>6</b>
A. Visi dan Misi .....	6
B. Tujuan Perusahaan .....	9
C. Logo Usaha .....	10



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
© Himpunan Ilmiah IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE  
SCHOOL OF BUSINESS

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.





D. Produk .....	12
E. Latar Belakang Pemilik .....	16
F. Identitas Perusahaan .....	17
G. Jenis Usaha .....	18
H. Ukuran Bisnis .....	19
I. Peralatan dan Perlengkapan .....	22
J. Kebutuhan Bahan Baku .....	25
K. Sumber Daya Manusia .....	26
<b>BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING .....</b>	<b>27</b>
A. Trend dan Pertumbuhan Industri .....	28
B. Analisis Pesaing Sejati atau Langsung .....	31
C. Analisis PESTEL .....	33
D. Analisis Lingkungan Persaingan Industri .....	38
E. Analisis Posisi dalam Persaingan .....	42
F. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses .....	43
G. Analisis SWOT .....	47
<b>BAB IV RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN .....</b>	<b>51</b>
A. Proses Operasi Produk .....	51
B. Nama Pemasok .....	52
C. Deskripsi Rencana Operasi .....	54
D. Rencana Alur Produk .....	58
E. Alur Jasa .....	59
F. Pengendalian Bahan Baku .....	61

Hak cipta milik IBIKKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



G. Rencana Kebutuhan Teknologi Peralatan Usaha .....	62
H. Bangunan Fisik .....	63
<b>BAB V RENCANA DAN STRATEGI PEMASARAN .....</b>	<b>64</b>
A. Rencana Segmentasi, Target, dan Posisi Pasar .....	64
B. Strategi Penetapan Harga .....	67
C. Distribusi .....	71
D. Promosi .....	72
E. Ramalan dan Anggaran Penjualan .....	75
F. Pengendalian Pemasaran .....	80
G. Sumber Daya Manusia .....	81
H. Proses .....	82
I. Physical Environment .....	82
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI .....</b>	<b>83</b>
A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	83
B. Proses Seleksi Karyawan .....	83
C. Struktur Organisasi Perusahaan .....	86
D. Tugas Pokok dan Job Description .....	87
E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan .....	89
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN .....</b>	<b>91</b>
A. Sumber dan Penggunaan Dana .....	91
B. Proyeksi Penjualan .....	92
C. Biaya Pemasaran .....	93
D. Biaya Tenaga Kerja .....	94

Hak Cipta milik IBIKKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



E. Biaya Penyusutan Peralatan .....	95
F. Biaya Sewa Gedung .....	96
G. Biaya Utilitas .....	96
H. Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	98
I. Biaya Bahan Baku .....	101
J. Proyeksi Keuangan .....	103
1. Laporan Laba Rugi .....	103
2. Laporan Arus Kas .....	105
3. Neraca .....	107
K. Analisis Kelayakan Usaha .....	108
1. Break Even Point .....	108
2. Net Present Value .....	109
3. Internal Rate Return.....	111
4. Payback Period .....	113
L. Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha .....	114
<b>BAB VIII PENILAIAN RESIKO .....</b>	<b>115</b>
A. Evaluasi Kelemahan dan Risiko Bisnis .....	116
B. Rencana Pengendalian .....	117
<b>BAB IX REKOMENDASI .....</b>	<b>118</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>119</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>122</b>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



## DAFTAR GAMBAR

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 2.1 Logo R <sup>2</sup> .....	12
Gambar 3.1 Model Lima Kekuatan dari Kompetisi .....	39
Gambar 3.2 <i>Product Life Cycle</i> .....	43
Gambar 4.1 Proses Produksi Roti Bakar .....	52
Gambar 4.2 Proses Produksi R <sup>2</sup> .....	58
Gambar 4.3 Alur Pengadaan Bahan Baku R <sup>2</sup> .....	59
Gambar 4.4 Alur Layanan R <sup>2</sup> .....	60
Gambar 4.5 Lay-out Tempat Usaha .....	63
Gambar 6.1 Struktur Organisasi .....	87

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 Peralatan R <sup>2</sup> .....	23
Tabel 2.2 Perlengkapan R <sup>2</sup> .....	24
Tabel 2.3 Kebutuhan Bahan Baku .....	25
Tabel 2.4 Rencana Kebutuhan Jumlah Sumber Daya Manusia .....	26
Tabel 3.1 <i>Competitive Profile Matrix</i> R <sup>2</sup> .....	44
Tabel 3.2 Matriks SWOT R <sup>2</sup> .....	50
Tabel 4.1 Jadwal Pendirian R <sup>2</sup> Tahun 2016-2017 .....	57
Tabel 5.1 Daftar Harga Produk R <sup>2</sup> .....	70
Tabel 5.2 Biaya Pembuatan Brosur .....	74
Tabel 5.3 Biaya Pembuatan Spanduk .....	74
Tabel 5.4 Ramalan Penjualan Makanan R <sup>2</sup> Tahun 2017 .....	76
Tabel 5.5 Ramalan Penjualan Minuman R <sup>2</sup> Tahun 2017 .....	77
Tabel 5.6 Ramalan Penjualan Makanan R <sup>2</sup> Tahun 2017-2021 .....	78
Tabel 5.7 Ramalan Penjualan Minuman R <sup>2</sup> Tahun 2017-2021 .....	78
Tabel 6.1 Kompensasi Karyawan R <sup>2</sup> .....	90
Tabel 7.1 Rencana Kebutuhan Dana R <sup>2</sup> .....	92
Tabel 7.2 Ramalan Penjualan Makanan R <sup>2</sup> Tahun 2017-2021 .....	92
Tabel 7.3 Ramalan Penjualan Minuman R <sup>2</sup> Tahun 2017-2021 .....	93
Tabel 7.4 Biaya Pemasaran R <sup>2</sup> Tahun 2017-2021 .....	93
Tabel 7.5 Kompensasi Karyawan R <sup>2</sup> Tahun 2017 .....	94
Tabel 7.6 Kompensasi Karyawan R <sup>2</sup> Tahun 2017-2021 .....	94
Tabel 7.7 Proyeksi Biaya Penyusutan Peralatan R <sup>2</sup> Tahun 2017-2021 .....	95
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Sewa Tempat R <sup>2</sup> Tahun 2017-2021 .....	96





Tabel 7.9	Proyeksi Biaya Listrik Tahun 2017-2021 .....	97
Tabel 7.10	Proyeksi Biaya Air Tahun 2017-2021 .....	97
Tabel 7.11	Proyeksi Biaya Internet Tahun 2017-2021 .....	97
Tabel 7.12	Proyeksi Biaya Utilitas Tahun 2017-2021 .....	98
Tabel 7.13	Peralatan R <sup>2</sup> .....	99
Tabel 7.14	Perlengkapan R <sup>2</sup> .....	100
Tabel 7.15	Proyeksi Biaya Perlengkapan R <sup>2</sup> 2017-2021 .....	101
Tabel 7.16	Bahan Baku R <sup>2</sup> .....	102
Tabel 7.17	Proyeksi Biaya Bahan Baku 5 Tahun .....	103
Tabel 7.18	Laporan Laba Rugi R <sup>2</sup> .....	104
Tabel 7.19	Tarif Pajak Penghasilan untuk Badan Usaha .....	105
Tabel 7.20	Laporan Arus Kas R <sup>2</sup> .....	106
Tabel 7.21	Laporan Neraca R <sup>2</sup> .....	107
Tabel 7.22	Laba Ditahan .....	108
Tabel 7.23	Perhitungan <i>Break Even Point</i> .....	109
Tabel 7.24	Tingkat Suku Bunga oleh Bank Swasta Nasional Tahun 2015 .....	110
Tabel 7.25	Arus Kas Bersih .....	110
Tabel 7.26	<i>Net Present Value</i> .....	111
Tabel 7.27	<i>Internal Rate of Return</i> .....	112
Tabel 7.28	<i>Payback Period</i> .....	113
Tabel 7.29	Ringkasan Analisis Usaha .....	114

Harta Cipta milik IBIKKG (Sistem) Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie  
 Harta Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Ramalan Penjualan Makanan dan Minuman Tahun 2017 .....	123
Lampiran 2 Biaya Bahan Baku yang dikeluarkan Tahun 2017 .....	124
Lampiran 3 Biaya Bahan Baku yang dikeluarkan Tahun 2018 .....	125
Lampiran 4 Biaya Bahan Baku yang dikeluarkan Tahun 2019 .....	126
Lampiran 5 Biaya Bahan Baku yang dikeluarkan Tahun 2020 .....	127
Lampiran 6 Biaya Bahan Baku yang dikeluarkan Tahun 2021 .....	128
Lampiran 7 Desain Brosur R <sup>2</sup> .....	129
Lampiran 8 Desain Spanduk R <sup>2</sup> .....	130
Lampiran 9 Desain Logo R <sup>2</sup> .....	131
Lampiran 10 Page Facebook R <sup>2</sup> .....	132
Lampiran 11 Instagram R <sup>2</sup> .....	133
Lampiran 12 Tampilan Kuisisioner R <sup>2</sup> .....	134
Lampiran 13 Tanggapan Kuisisioner R <sup>2</sup> .....	135
Lampiran 13 (Lanjutan) Tanggapan Kuisisioner R <sup>2</sup> .....	136

