



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

Egypt Fadillah Akbar
Dibimbing oleh Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Jl. Yos Sudarso Kav.87, Sunter – Jakarta Utara
Telp: (021) 65307062 / Fax: 6530 6971

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*

Pendahuluan

Konsep Bisnis

Hakikatnya, manusia merupakan makhluk sosial yang membutuhkan orang lain untuk bisa hidup dan sulit untuk menjadi individualis. Di Indonesia sendiri, masyarakatnya memiliki budaya yang erat dengan hubungan sosial yang biasa dinamakan budaya “Silaturahmi” yang menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia yang berarti tali persahabatan ataupun persaudaraan. Ro-kyu Yakitori ingin menjadi salah satu penyedia tempat untuk masyarakat agar dapat bersosialisasi dan bersilaturahmi dengan teman maupun keluarga mereka. Ro-kyu memiliki arti yaitu singkatan dari bahasa Jepang Roku (6) dan Kyuu (9) yang disingkat oleh pemilik agar memiliki ejaan yang mudah. Ro-kyu dengan maksud 69, angka ini ditujukan untuk harga dari produk yakitori yang dijual berada di angka Rp 6.000,- hingga Rp 9.000,- dimana harga ini hanya untuk produk yakitori yang dijual oleh kami.

Ro-kyu dalam ide pembuatan bisnis yakitori terinspirasi dari variasi harga yang mudah diingat, dalam arti Ro-kyu Yakitori adalah penyedia yakitori yang mampu menghasilkan keunikan dengan menggunakan unsur-unsur angka. Ro-kyu Yakitori juga mengambil konsep seperti angkringan yang berasal dari Yogyakarta atau Yatai dari Jepang yang

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.



memiliki konsep gerobak dari kayu yang biasanya digunakan untuk berjualan ramen, soba, dan yakitori. Ro-kyu Yakitori juga melakukan inovasi dengan memberikan gambaran budaya-budaya Jepang dengan memberikan atribut-atribut pada konsep yang digunakan serta menggunakan tata krama dalam melayani calon pelanggan dengan metode budaya dan penggunaan Bahasa Jepang seperti dari memberi salam dengan kalimat “irasshaimase” yang berarti “selamat datang” sambil sedikit membungkuk kepada pelanggan, “arigatou gozaimasu” yang berarti “terima kasih” untuk pelanggan.

Visi dan Misi Perusahaan

Visi: “Menjadi salah satu penyedia *food & beverage* yang dikenal secara luas di Indonesia secara baik”.

Misi:

- 1) Melakukan inovasi produk.
- 2) Memberikan kualitas makanan yang terbaik.
- 3) Memberikan pelayanan yang terbaik.

Peluang Bisnis

Industri *food & beverage* di Indonesia memiliki peluang yang sangat besar, dengan jumlah penduduk terbanyak ke-4 di Dunia yang memiliki 266 juta jiwa penduduk pada tahun 2018, hal ini menciptakan peluang usaha yang besar. Ro-kyu Yakitori didirikan di Jakarta yang memiliki jumlah penduduk sekitar 10 juta jiwa sehingga dapat mendukung potensi perkembangan bisnis dari Ro-kyu Yakitori itu sendiri, terlebih dengan batasan usia yang cukup baik karena jenis makanan Ro-kyu Yakitori yang merupakan snack dapat dinikmati dari anak-anak hingga dewasa menciptakan pangsa pasar yang lebih besar lagi.

Usaha yakitori yang belum terlalu banyak di Indonesia dan juga harga jual yang tinggi dari pada pelaku usaha membuat yakitori menjadi salah satu snack yang dikenal cukup mahal sehingga fokus dari Ro-kyu Yakitori yaitu menciptakan snack asal negara Jepang ini bisa dinikmati semua kalangan dengan konsepnya yang menarik seperti angkringan dan tetap menjaga kualitas dari Ro-kyu Yakitori.

Kebutuhan Dana

Untuk besaran kebutuhan dana yang diperlukan, penulis mengasumsikan untuk membangun usaha Ro-kyu Yakitori ini diperkirakan sebesar Rp 110.000.000 dimana modal ini berasal dari dana pribadi pemilik usaha ini dan juga investor yang berasal dari orang tua pemilik usaha ini.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© 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.



II. Rencana Produk, Kebutuhan Operasional, dan Manajemen

Rencana Alur Produk

Alur Proses Konvensional



Alur Proses Online Delivery



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:

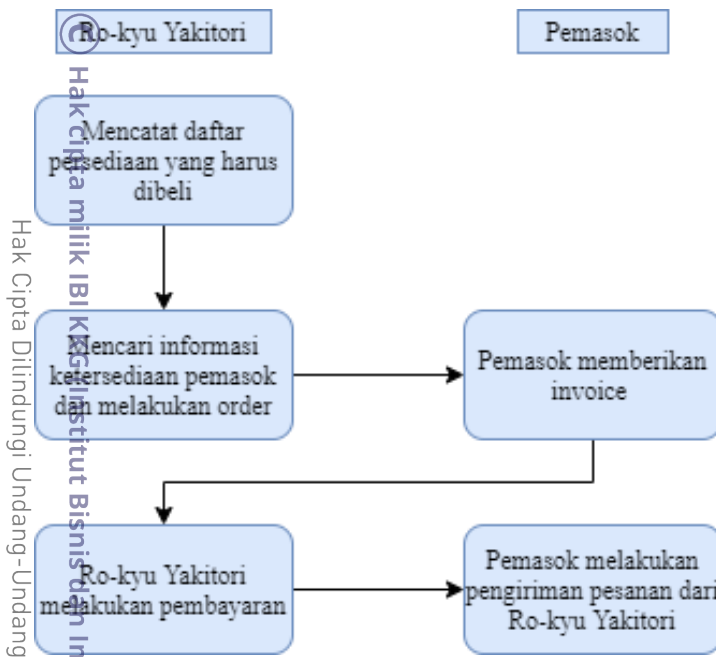
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku



Rencana Kebutuhan Operasional

Setiap bisnis harus bisa memanfaatkan teknologi yang terus berkembang agar dapat membantu bisnis mereka. Ro-kyu Yakitori menggunakan beberapa teknologi yang dianggap membantu dalam menjalankan bisnisnya sebagai berikut:

Nama	Keterangan
<i>Smartphone</i>	<i>Smartphone</i> digunakan untuk menerima pesanan melalui aplikasi daring, sebagai kontak konsumen apabila memesan, dan juga sebagai pemutar musik, serta pengecekan transfer melalui QRIS
<i>Speaker</i>	<i>Speaker</i> digunakan untuk memutar music yang menyenangkan agar dapat meningkatkan <i>mood</i> pengunjung dan mampu mempengaruhi suasana.
QRIS	QRIS atau QR Code Indonesian Standard merupakan <i>one gate payment</i> sistem milik Bank Indonesia yang dapat mengintegrasikan berbagai macam platform pembayaran ke 1 rekening.

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



Peralatan Usaha

Dalam setiap kegiatan usaha, pasti diperlukan peralatan agar dapat menunjang kegiatan operasional dari Ro-kyu Yakitori. Peralatan merupakan barang yang dapat dipakai berulang kali atau tahan lama, Berikut peralatan dari Ro-kyu Yakitori dengan asumsi pemakaian selama 5 tahun:

Keterangan	Jumlah	Harga	Total
Gerobak Angkringan + Set Bangku	1	5.000.000	5.000.000
Terpal Set	1	500.000	500.000
Panggang / Alat Bakar dan Kipas	1	400.000	400.000
Lampion	4	70.000	280.000
Piring Yakitori	50	30.000	1.500.000
Mangkok nasi	50	10.000	500.000
Sendok, Garpu & Sumpit Set	50	10.000	500.000
Cooler Box	2	250.000	500.000
Stein Cookware Pisau Set	1	250.000	250.000
Panci	3	100.000	300.000
Termos Nasi	1	110.000	110.000
Kompur Gas	1	250.000	250.000
Tabung Gas & Regulator	2	400.000	800.000
Gelas	50	10.000	500.000
SIGMA Stainless Drink Jar	1	250.000	250.000
Meja Lipat	5	250.000	1.250.000
Kursi Plastik	20	20.000	400.000
Galon	2	35.000	70.000
Motor Honda Beat Second	1	8.700.000	8.700.000
Smartphone Sony	1	1.000.000	1.000.000
Speaker Sony	1	300.000	300.000
Total			23.360.000

Perlengkapan Usaha

Perlengkapan diasumsikan naik 3,5% setiap tahunnya, berikut daftar perlengkapan:

Keterangan	Qty	Harga	Total
Alat Tulis Kantor	2	50.000	100.000
Tusuk Yakitori (100pcs)	50	20.000	1.000.000
Paperbox Foodgrade	300	800	240.000
Sedotan	10	15.000	150.000
Tissue See-U 2ply 700gram	10	15.000	150.000
Disinfektan (5L)	5	70.000	350.000
Sanitizer (5L)	3	100.000	300.000
Total			2.290.000

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.



Bahan Baku

Bahan baku merupakan kebutuhan penting dalam bisnis yang menjual produk, biaya bahan baku ini diasumsikan naik sebesar 3,5% setiap tahunnya, dan pembelian dilakukan secara berkala agar menjaga kualitas serta mencegah kadaluarsa. Berikut daftar bahan baku yang digunakan oleh Ro-kyu Yakitori:

Nama Bahan Baku Ro-kyu Yakitori	Qty	Jenis	Harga Satuan	Total
Daging Ayam (Paha)	60	kg	30.000	1.800.000
Daging Ayam (Giling)	20	kg	30.000	600.000
Daging Sapi Shortplate	20	kg	150.000	3.000.000
Kulit Ayam	30	kg	20.000	600.000
Daun Bawang (Negi)	10	Kg	25.000	250.000
Jamur Enoki	40	Pack	6.000	240.000
Yakitori Sauce	10	Pack	120.000	1.200.000
Beras Japonica (10kg)	2	Karung	260.000	520.000
Mie Ramen dan Soup Base	200	Pack	13.000	2.600.000
Rumput Laut	50	Pack	15.000	750.000
Ocha Powder	30	kg	90.000	2.700.000
Bumbu Mix	40	kg	20.000	800.000
Telur Omega	40	Tray	50.000	2.000.000
Ramune	200	Pcs	20.000	4.000.000
Es Batu Kristal	200	Kg	2.500	500.000
Keju Mozarella	10	Kg	120.000	1.200.000
Air Mineral	30	Galon	7.000	210.000
Air Minum Dalam Kemasan	10	Karton	44.000	440.000
Pasta Miso	10	Kg	35.000	350.000
Tahu	20	Kg	20.000	400.000
Cabai	5	Kg	50.000	250.000
Total				24.410.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

III. Strategi Bisnis

Target Pasar

Segmenting

Segmentasi pasar dibagi menjadi:

1. Segmentasi Geografis

Segmentasi geografis merupakan cara untuk membagi pasar menjadi bagian dari unit-unit geografis yang berbeda seperti negara, pulau, provinsi, atau kota. Segmentasi geografis yang dipilih oleh Ro-kyu Yakitori adalah calon pelanggan yang berada di wilayah DKI Jakarta, khususnya daerah Sunter di Jakarta Utara.

2. Segmentasi Demografis

Segmentasi demografis, pasar dibagi menjadi beberapa kelompok berdasarkan beberapa variabel seperti usia, jenis kelamin, pendapatan, ras, agama, dan kelas

III



sosial. Target pasar yang dituju Ro-kyu Yakitori adalah masyarakat kota Jakarta dengan rentang usia 15 tahun hingga 45 tahun keatas yang tertarik dengan produk dan kultur yang diberikan Ro-kyu Yakitori.

3. Segmentasi Psikografis

Segmentasi psikografis mengelompokkan pelanggan menjadi beberapa bagian seperti status sosial, gaya hidup, kepribadian, ataupun karakteristik personal. Ro-kyu Yakitori menargetkan para konsumen yang tertarik dengan kultur Jepang, gaya hidup yang cukup sederhana, dan juga mencari harga yang kompetitif

Strategi Pemasaran

Diferensiasi

Diferensiasi dibagi menjadi:

1. Fitur

Fitur, merupakan karakteristik yang melengkapi fungsi utama ataupun mengurangi fitur yang dianggap kurang berguna demi menekan biaya yang dikeluarkan. Fitur yang diberikan Ro-kyu Yakitori merupakan rasa yang menarik dan memiliki banyak jenis varian dari yakitori.

2. Gaya

Gaya, merupakan tampilan dari sebuah produk, biasanya diferensiasi ini bersifat subyektif, gaya yang digunakan Ro-kyu Yakitori merupakan penyampaian produk yang menggunakan kultur dari Jepang sebagai asal dari sate yakitori itu sendiri.

3. Desain

Desain harus memikirkan fitur hingga gaya yang baik sehingga desain dapat dikatakan sebuah totalitas yang dapat mempengaruhi *value* dari produk, desain yang digunakan Ro-kyu Yakitori merupakan aksesoris untuk memperindah *layout* dari *booth* Yatai milik Ro-kyu Yakitori sehingga mampu menarik perhatian calon pelanggan.

Positioning

Ro-kyu Yakitori menempatkan diri sebagai sebuah bisnis yang bergerak di bidang *food & beverage* yang mengidentifikasikan diri sebagai rumah makan atau yatai dengan konsep kultur Jepang.

Penetapan Harga

Metode penetapan harga yang digunakan Ro-kyu Yakitori adalah strategi yang didasari oleh harga kompetitor (*Competitor – Based Pricing*) dan penetapan harga berdasarkan biaya (*Cost – Based Pricing*) dengan tujuan mencari indikator harga yang sesuai berdasarkan kompetitor lalu menggunakan biaya sebagai penentu harga yang tepat, Harga yang ditetapkan adalah kisaran Rp 6.000 hingga Rp 3.0000



Strategi Promosi

Strategi promosi dibagi menjadi:

1. Advertising

Bentuk berbayar dari presentasi non personal dan promosi ide yang merupakan salah satu bentuk pemasaran yang berbayar kepada sponsor yang teridentifikasi sebagai penyedia layanan iklan dan disebar pada media cetak, media online, majalah, bioskop, radio, *et cetera*. Ro-kyu Yakitori menggunakan strategi *advertising* untuk melakukan promosi

2. Sales Promotion

Intensif jangka pendek yang berguna untuk menjual atau memasarkan produk atau layanan dengan cara memajang produk atau jasa di suatu tempat untuk menarik perhatian calon konsumen. Promosi penjualan juga termasuk diskon, promo, *voucher*, dan *display*

Ro-kyu Yakitori menggunakan metode promosi ini untuk menarik pelanggan, dan mencari *brand awareness* yang baik dari masyarakat.

3. Personal Selling

Presentasi pribadi oleh tenaga kerja yang dilakukan oleh individu dari perusahaan dengan tujuan menarik pelanggan, membuat penjualan, dan membangun *customer relationship* yang baik. Ro-kyu Yakitori menggunakan strategi ini dalam kegiatan operasional agar dapat membangun hubungan dengan pelanggan ataupun calon pelanggan.

4. Public Relation

Membangun hubungan baik dengan publik agar mendapat publisitas dan *exposure* agar perusahaan lebih terekspos dan menguntungkan serta membangun citra perusahaan. Strategi ini termasuk siaran pers, sponsor, acara, halaman web, ataupun sosial media. Ro-kyu Yakitori menggunakan strategi ini dalam promosinya.

5. Direct Marketing

Terlibat langsung untuk menjalin atau menciptakan hubungan langsung yang dibangun dengan konsumen baik itu individu maupun kelompok yang sudah ditargetkan, Pemasaran langsung termasuk pada email, katalog online, *internet marketing*, dan media sosial juga. Ro-kyu Yakitori menggunakan kegiatan promosi ini dengan aktif pada sosial media dan memberikan promosi-promosi marketing yang dapat menarik minat konsumen.

Summary dari strategi promosi, Ro-kyu Yakitori akan berfokus pada strategi internet marketing. Dengan berkembangnya teknologi dan banyaknya media sosial sebagai wadah bagi para individu, kelompok, maupun pengusaha, maka Ro-kyu Yakitori akan melakukan pemasaran yang intensif dan sebagai sarana agar dapat terhubung dengan konsumen pada media sosial seperti Instagram, Tik Tok, Youtube, dan platform yang memiliki *user* cukup banyak agar dapat memberikan hasil yang lebih baik. Ro-kyu Yakitori juga bekerjasama dengan pihak penyedia situs-situs kuliner seperti Zomato, Qraved, dan Pergi Kuliner, serta memasukkan restoran ke dalam

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBI KKG (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.



pihak penyedia layanan *online delivery* melalui Internet seperti Go-food, Grab-food, Shopee Food, dan Traveloka eats.

Rencana Organisasi

Rencana jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan Ro-kyu Yakitori dalam melakukan kegiatan adalah sebanyak 4 orang tenaga kerja, yang terdiri dari 1 Manajer, 1 Juru Masak, 1 *Cook Helper*, 1 Kasir. Pekerjaan yang dijalankan di Ro-kyu Yakitori dalam sehari terdapat 1 shift dan berlangsung dalam waktu 9 jam dimulai dari Jam 13:00 hingga jam 22:00 dengan waktu istirahat selama 60 menit yang akan dibagi 2 sesi yaitu pada jam 15:00 selama 30 menit dan jam 18:00 selama 30 menit, pembagian jam istirahat kerja diatur berdasarkan jadwal ibadah dari para pekerja.

Ro-kyu Yakitori memperkerjakan pegawai full time dalam menjalankan usahanya, dengan jumlah gaji yang sudah ditentukan berikut dengan kenaikannya yang mengikuti peraturan dari pemerintah, pegawai full time juga menerima tunjangan berupa THR dari Ro-kyu Yakitori yang diberikan sebesar satu kali gaji dengan tetap mengikuti peraturan dari pemerintah.

Rencana Keuangan

Hasil analisis keuangan Ro-kyu Yakitori telah dilakukan oleh penulis untuk menentukan kelayakan dengan analisis sebagai berikut:

Net Present Value, dapat dinyatakan bahwa bisnis Ro-kyu Yakitori layak untuk dijalankan karena memiliki nilai Net Present Value yang lebih besar dari 0 (Nol), yaitu sebesar Rp 325.694.518. Selain itu, nilai **Profitability Index** dari Ro-kyu Yakitori sebesar 3.96 yang lebih dari 1 berarti layak. Dari perhitungan **Payback Period** yang berjalan selama 5 tahun, didapatkan lamanya periode pengembalian dari Ro-kyu Yakitori adalah 1 tahun, 2 bulan, 6 hari. Dan pada analisis **Break Even Point** atau BEP diketahui bahwa setiap tahunnya nilai penjualan selalu lebih besar dibandingkan nilai BEP.

Berdasarkan kesimpulan di atas maka bisnis Ro-kyu Yakitori layak untuk dijalankan.

Pengendalian Resiko

Berikut merupakan usaha yang dilakukan dalam mengantisipasi resiko usaha dari Ro-kyu Yakitori:

1. Upaya mengatasi penurunan ekonomi di negara menjadi kurang baik, Ro-kyu Yakitori mengupayakan penguatan promosi dengan media sosial serta melalui media print seperti brosur. Ro-kyu Yakitori juga memberikan paket-paket menguntungkan serta diskon secara bertahap.
2. Untuk mengatasi turunnya kualitas dari bahan produksi, Ro-kyu Yakitori menetapkan standar dalam penggunaan bahan bakunya, melakukan *quality control* serta menyediakan *backup supplier* untuk mencegah turunnya kualitas produk.

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.



3. Loyalitas tenaga kerja dapat ditingkatkan dengan menciptakan hubungan kerja yang baik dan manajemen yang efektif, dalam rangka menciptakan hubungan kerja, pihak manajemen Ro-kyu Yakitori mengadakan *fellowship* seperti *iftar* atau buka puasa bersama, kegiatan menonton bioskop yang merupakan alternatif dalam membangun hubungan kerja yang baik.
4. Mengatasi pesaing baru, Ro-kyu Yakitori akan melakukan inovasi produk dan memberikan produk yang berkualitas serta mengembangkan bisnis menjadi lebih baik, serta memberikan pelayanan yang terbaik kepada konsumen agar tercapai *customer satisfaction* dan nantinya menciptakan loyalitas dari konsumen.
5. Ro-kyu Yakitori akan mengikuti seluruh peraturan dan regulasi dari pemerintah agar proses usaha dapat berjalan dengan baik, serta Ro-kyu Yakitori juga memiliki rekan konsultan hukum apabila kondisi ini memerlukan konsultasi.

IV. Daftar Pustaka

Sumber Buku Teks

- Brigham, Eugene F., Daves, Philip R. (2018), *Intermediate Financial Management*, Edisi 13, USA: Cengage Learning.
- Brigham, Eugene F., Houston, Joel F. (2019), *Fundamental of Financial Management*, Edisi 15, USA: Cengage Learning.
- David, F. R., & David, F. R. (2017). *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts and Cases*, Edisi 16, Global Edition, Malaysia: Pearson Education.
- Dessler, G. (2020), *Human Resource Management*, Edisi 16, USA: Pearson Education.
- Heizer, J., Barry R., Chuck M. (2017), *Principles of Operations Management: Sustainability and supply Chain Management*, Edisi 10, Global Edition, Malaysia: Pearson Education.
- Hopkin, Paul. (2018), *Fundamental of Risk Management: Understanding, Evaluating, and Implementing Effective Risk Management*, Edisi 5, London: Kogan Page.
- Kieso, Donald E., Jerry J. Weygandt, Terry D. Warfield (2016), *Intermediate of Accounting*, Edisi 16e, USA: Wiley.
- Kotler, P., Gary Armstrong (2018), *Principles of Marketing*, Edisi 17e, Global Edition, Italia: Pearson Education.
- Kotler, P., Kevin L. Keller (2016), *Marketing Management*, Edisi 15, Global Edition, USA: Pearson Education.



Robbins, Stephen P., Mary Coulter, David A. DeCenzo, Fundamentals of Management: Management Myths Debunked!, Edisi 10, Global Edition, Malaysia: Pearson Education.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Sumber Website

Bank Central Asia (2021), Biaya Administrasi Kartu Paspor, diakses pada 25 Agustus 2021

<https://www.bca.co.id/id/Individu/produk/simpanan/Tahapan-Gold>

Bank Central Asia (2021), Suku Bunga Dasar Kredit, diakses pada 25 Agustus 2021

<https://www.bca.co.id/id/informasi/Suku-Bunga-Dasar-Kredit>

Bank Indonesia (2021), QR Code Indonesian Standart, diakses pada 21 Mei 2021

<https://www.bi.go.id/QRIS/default.aspx>

BPS Kota Jakarta Utara, Jumlah Penduduk Kota Jakarta Utara, diakses pada 25 Mei 2021

<https://jakutkota.bps.go.id/indicator/12/228/1/jumlah-penduduk-menurut-kecamatan-dan-jenis-kelamin-dan-rasio-jenis-kelamin.html>

BPS Kota Jakarta Utara, Kepadatan Penduduk Pada Wilayah, diakses pada 25 Mei 2021

<https://jakutkota.bps.go.id/indicator/12/215/1/luas-wilayah-penduduk-kepadatan-penduduk-dan-rasio-jenis-kelamin.html>

Kadin Jakarta (2021), Upah Minimum Provinsi 2021 DKI Jakarta, Diakses 3 April 2021

<https://kadinjakarta.id/KadinNews-upah-minimum-provinsi-atau-ump-dki-jakarta-tahun-2021-446--berita-view---profile.html>

Kompasiana (2016), Pentingnya Sumber Daya Manusia, diakses pada 2 April 2021

<https://www.kompasiana.com/nandadianats/5701db3bb593738b051879c6/pentingnya-sumber-daya-manusia>

Lifepal (2021), Daftar Tarif Listrik Kementerian ESDM, diakses pada 5 April 2021

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

Maxmanroe (2020), Pengertian UMKM, diakses pada 8 Maret 2021

<https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/pengertian-umkm.html>

Tokyo Metropolitan Government, EAT Tokyo Yakitori, diakses pada 21 Februari 2021

<https://www.menu-tokyo.jp/tradition/yakitori.php?lang=id>

Zomato (2021), Ichiyo Yakitori, diakses pada 10 Maret 2021

<https://www.zomato.com/id/jakarta/ichiyo-yakitori-1-mangga-besar>

Zomato (2021), Tori-YO, diakses pada 10 Maret 2021

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.

<https://www.zomato.com/id/jakarta/tori-yo-kelapa-gading>



Sumber Undang-Undang

- Republik Indonesia. 2016. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor. 6 Tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan.
- Republik Indonesia. 2003. Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan. Lembaga Negara RI Tahun 2003, Sekretariat Negara. Jakarta.
- Republik Indonesia. 2004. Undang-Undang Nomor 40 Tahun 2004 Tentang Sistem Jaminan Sosial.
- Republik Indonesia. 2007. Perubahan Ketiga Atas Undang-Undang Nomor 6 Tahun 1983 Tentang Ketentuan Umum dan Tata Cara Perpajakan.
- Republik Indonesia. 2008. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Pengertian Usaha Mikro, Kecil, Menengah. Lembaga Negara RI Tahun 2008. Sekretariat Negara Jakarta.
- Republik Indonesia. 2015. Peraturan Pemerintah Nomor 78 Tahun 2015 Tentang Pengupahan, Lembaran Negara RI Tahun 2015, No. 237. Menteri Hukum dan HAM. Jakarta.
- Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 77 Tahun 2013 Tentang Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan dan Tanda Daftar Perusahaan Secara Simultan bagi Perusahaan Perdagangan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



© 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.