

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA**  
**“KEDAI MIKUL DHUWUR”**  
**DI PANTAI INDAH KAPUK , JAKARTA UTARA**

**Oleh:**

**Nama: Syifana Belinda Putri**

**NIM: 73170403**

**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.



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**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.

## PENGESAHAN

### **RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA** *”Kedai Mikul Dhuwur”* **DI PANTAI INDAH KAPUK, JAKARTA UTARA**

**Diajukan oleh**

**Nama: Syifana Belinda Putri**

**NIM: 73170403**

**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**



## ABSTRAK

Syifana Belinda Putri / 73170403 /2021/ Rencana Pendiri Usaha “Kedai Mikul Dhuwur” di Pantai Indah Kapuk, Jakarta Utara / Pembimbing : Liaw Bun Fa, Ir., S.E., M.M

“Kedai Mikul Dhuwur” merupakan sebuah kedai yang berkonsep menyediakan berbagai menu makanan dan minuman serta melayani konsumen secara langsung dengan dine-in service serta secara tidak langsung yaitu dengan *take away service* dan *Online order* yang terletak di Jl. Bukit Golf Mediterania, Pantai Indah Kapuk RT 07/RW 02 Kamal Muara, Penjarangan.

“Visi Mikul Dhuwur” yakni Menjadikan brand kuliner “Mikul Dhuwur” sebagai kedai pilihan utama yang terkemuka, bermutu dan mampu bersaing dengan kedai lainnya. Misi Mikul Dhuwur adalah memberikan kualitas pelayanan yang sangat baik kepada konsumen.

Produk yang ditawarkan Kedai Mikul Dhuwur yaitu terdiri dari 7 pilihan produk makanan dan 1 pilihan minuman dengan berbagai pilihan rasa, mulai dari harga Rp.20.000 hingga Rp.45.000.

Agar penjualan produk dapat bersaing dengan competitor lain maka Kedai Mikul Dhuwur memanfaatkan fitur layanan online promotion/digital marketing melalui aplikasi Instagram Ads, Google Ads, Youtube, dll.

Sumber daya manusia yang dibutuhkan untuk operasional Kedai Mikul Dhuwur membutuhkan pekerja sebanyak 8 orang yang terdiri dari Manager, Staff Dapur, Staff Pelayan, Kasir, dan Admin Online Store.

Nilai investasi yang dibutuhkan *Kedai Mikul Dhuwur* sebesar Rp. 150.833.855 yang diketahui *Payback Period* dapat tercapai dalam 1 tahun 1 bulan 7 hari serta NPV pada tahun pertama bernilai positif.

Kata Kunci : Kedai Cemilan, *Dine In and Take Away*, "*Kedai Mikul Dhuwur*"



## ABSTRACT

Syifana Belinda Putri / 73170403 / 2021 / *Business Plan of “Kedai Mikul Dhuwur” Business a Pantai Indah Kapuk, North Jakarta/ Mentor : Liaw Bun Fa, Ir.S.E.,M.M.*

*Kedai Mikul Dhuwur is a shop with the concept of providing a variety of food and beverage menus and serving consumers directly with dine-in service and indirectly with take away service and online order located on Jl.Mediterranean Golf Hill, Pantai Indah Kapuk RT 07/Rw 02 Kamal Muara, Penjaringan. Jakarta Utara.*

*Kedai Mikul Dhuwur vision is to make the culinary brand “Mikul Dhuwur” a leading high quality, and competitive main choice shop. Mikul Dhuwur mission is to provide excellent service quality to consumers.*

*The product offered by Kedai Mikul Dhuwur consist of 7 choices of food products and choice of drinks with various flavors, ranging from Rp 20.000 to Rp 45.000.*

*In Order for product sales to compete with other competitors, Kedai Mikul Dhuwur utilizes the online promotion/ digital marketing service feature through the InstagramAds, Google Ads, Youtube Ads, etc applications.*

*The human resources needed for the operation of the Mikul Dhuwur Kedai require 8 workers consisting of the Manager, Kitchen Staff, Waiter Staff, Cashier, and Online StoreAdmin.*

*The investment value required for Kedai Mikul Dhuwur is Rp 150.833.855 known Payback Period can be achieved in 1 year 1 month 7 day and the NPV in the first year is Positive.*

**Keywords :** *Snack shop, Dine In and Take Away, "Kedai Mikul Dhuwur"*

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.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas karunia -Nya, penulis diberikan kekuatan dan kesabaran untuk menyelesaikan Rencana Bisnis dengan Judul Rencana Bisnis Pendiri Usaha Kedai “Kedai Mikul Dhuwur” Di PIK (Pantai Indah Kapuk), Jakarta Utara dengan tepat waktu.

Rencana Bisnis dapat disusun dan diajukan sebagai memenuhi syarat diperoleh untuk kelulusan dengan gelar Sarjana Administrasi Bisnis pada Fakultas Ilmu Administrasi dengan Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam merencanakan untuk Pendiri Usaha “*Kedai Mikul Dhuwur*” ini merupakan inspirasi dari orang tua penulis sekaligus mendapatkan ide, ide ini dapat dilaksanakan dan direncanakan oleh penulis dapat diselesaikan studi selama di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dengan kerendahan hati penulis sadar bahwa rencana bisnis ini masih penuh dengan kekurangan, oleh karena itu penulis dapat menyelesaikan rencana bisnis dikarenakan penulis dapat menerima banyak masukan, bantuan serta dukungan dan berbagai pengalaman selama proses penyelesaian rencana bisnis. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih pihak-pihak yang telah membantu selama proses pembuatan rencana bisnis, kepada Bapak/Ibu/Saudara/Teman-teman :

1. Bapak Ir. Liaw Bun Fa, S.E.,M.M selaku dosen pembimbing penulis yang selalu memberikan pengarahan, waktu, masukan dengan kesabaran serta teliti sehingga penulis dapat diselesaikan rencana bisnis.
2. Bapak Dr.Ir. Hisar Sirait, M.A. selaku Rektor Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



3. Kepada para dosen mengajar yang ada Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, yang dapat memberikan ilmu kepada penulis selama dibangku kuliah serta dapat menambah wawasan dalam pengetahuan bagi penulis yang tentunya akan berdampak baik didalam penyusunan rencana bisnis dalam dijalankan.
4. Gunardi dan Chatarina Sri Haryaningsih, orang tua dari penulis, Clara Ardelia Putri adik dari penulis yang selalu doakan serta dukung penulis dalam membuat penulisan tugas akhir.
5. Sahabat – sahabat penulis dalam menyusun laporan tugas akhir serta memberikan masukan dan semangat penulis sekaligus perjuangan untuk kelulusan yaitu Alexander Billy, Clarisa Oktaviani, Michael, Kelvin, Alessandro, Nisha Mohan, sehingga proses penyusunan rencana bisnis dapat menyelesaikan secara baik.
6. Seluruh sahabat sekolah selalu menyemangati penulis dalam proses pembuatan tugas akhir yaitu Maysita Rachel, Oktaviani Dewi Fortuna.
7. Senior dalam bimbing proses penyusunan tugas akhir sekaligus dapat memberikan masukan untuk penulis yaitu Natal Markus, Sheryn.
8. Teman-teman seangkatan di Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis Angkatan 2017 yang penulis tidak disebutkan satu persatu yang telah membantu penulis dalam proses pembuatan rencana bisnis.
9. Sahabat-sahabat penulis dalam kebersamaan dalam menyusun tugas akhir untuk kelulusan serta menyemangati penulis yaitu Endang Asituti, Meliana Syafitri, Ilyas Rosyidi.
10. Seluruh Karyawan dan Karyawati dalam Perpustakaan Fakultas Ilmu Administrasi Bisnis.

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



Akhirnya penulis menyadari bahwa rencana bisnis dapat bermanfaat bagi penulis didalam merencanakan rencana bisnis untuk kedepannya, oleh karena itu penulis dengan senang hatiserta kerendahan hati dapat diberikan saran dan kritik yang sangat membangun usaha untuk kedepannya. Kedua dapat memberikan pengalaman di dalam bidang usaha terutama bidang makanan ringan (cemilan) dengan akhir kata maka penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, 18 Oktober 2021

Penulis

Syifana Belinda Putri

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 ISI

<b>PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xviii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xx</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Ide Bisnis .....	1
B. Gambaran Usaha.....	4
1. Bidang Usaha.....	4
2. Visi .....	5
3. Misi.....	5
4. Tujuan Usaha .....	6
C. Besarnya Peluang Bisnis .....	7
D. Kebutuhan Dana .....	11
<b>BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN .....</b>	<b>13</b>
A. Data Perusahaan .....	13
B. Biodata Pemilik Usaha .....	13
C. Latar Belakang Pemilik Usaha .....	14







D. Jenis dan Ukuran Usaha .....	15
---------------------------------	----

**BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING .....18**

A. Trend dan Pertumbuhan Industri .....	18
B. Analisis Pesaing.....	21
C. Analisis PESTEL.....	25
D. Analisis Model Lima Kekuatan Michael Porter .....	31
1. Persaingan antara perusahaan industri yang sama.....	33
2. Kekuatan Tawar Menawar Pemasok.....	33
3. Daya Tawar Pembeli .....	34
4. Ancaman Pendetang Baru... ..	34
5. Ancaman Produk Pengganti .....	35
E. Analisis <i>Competitive Profile Matrix</i> ( CPM).....	36
F. Analisis SWOT.....	43

**BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN .....54**

A. Produk/Jasa yang Dihasilkan.....	54
1. Produk.....	55
2. Logo Usaha.....	55
3. Harga Produk.....	58
B. Gambar Pasar.....	60
C. Target Pasar Yang Di Tuju.....	70
1. Segmentasi.....	70
a) Segmentasi Geografis .....	71
b) Segmentasi Demografis .....	72
c) Segmentasi Psikografis .....	73
d) Segmen Perilaku .....	74
2. Target Pasar .....	74
D. Strategi Pemasaran .....	75

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



1. Diferensiasi.....	75
1) Bentuk.....	75
2) Fitur .....	76
3) Kualitas Kesesuaian.....	76
4) Kualitas Kinerja.....	77
5) Daya Tahan.....	78
6) Gaya.....	78
2. <i>Positioning</i> .....	78
3. Penetapan Harga.....	79
4. Saluran Distribusi .....	82
E. Strategi Promosi .....	87
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL .....</b>	<b>98</b>
A. Proses Operasi Produk.....	98
B. Nama Pemasok.....	101
C. Deskripsi Rencana Operasi.....	104
D. Rencana Alur Produk.....	112
E. Rencana Alur Persediaan dan Penggunaan Bahan Baku Persediaan .....	118
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha .....	121
G. Layout Bangunan Tempat Usaha .....	130
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>132</b>
A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	132
B. Proses Rekrutmen Tenaga Kerja .....	133
C. Uraian Kerja ( <i>Jobs Description</i> ).....	138
D. Spesifikasi dan Kualitas Tenaga Kerja.....	141
E. Struktur Organisasi Karyawan.....	144
1) Struktur Organisasi .....	149
2) Jam Kerja ( <i>Shift</i> ).....	150
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	148

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.



**BAB VII RENCANA KEUANGAN.....150**

A.	Sumber dan Penggunaan Dana.....	150
B.	Biaya Pemasaran Tahunan .....	151
C.	Biaya Administrasi dan Umum .....	152
D.	Biaya Tenaga Kerja .....	153
E.	Biaya Penyusutan Peralatan.....	154
F.	Biaya Pemeliharaan Mesin.....	156
G.	Biaya Sewa Gedung/Bangunan .....	157
H.	Biaya Utilitas (Gas, Listrik, Air, Telepon, Internet) .....	157
	1. Biaya Utilitas Listrik.....	157
	2. Biaya Utilitas Air.....	158
	3. Biaya Utilitas Internet dan Telepon.....	159
I.	Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	160
	1. Peralatan .....	160
	2. Perlengkapan .....	162
	3. Biaya Bahan Baku.....	163
J.	Proyeksi Keuangan .....	163
	1. Proyeksi Laporan Laba Rugi .....	163
	2. Proyeksi Laporan Arus Kas.....	164
	3. Proyeksi Neraca .....	165
K.	Analisis Kelayakan Investasi.....	166
	1. <i>Payback Period (PP)</i> .....	166
	2. <i>Net Present Value (NPV)</i> .....	168
	3. <i>Profitability Index (PI)</i> .....	169
L.	Analisis Kelayakan Usaha Menggunakan <i>Break Even Point (BEP)</i> .....	170

**BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA .....178**

A.	Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar .....	178
----	--	-----

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie  
 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



1.	Dampak Pemasaran Terhadap Masyarakat Bagi Perekonomian.....	178
2.	Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Masyarakat.....	178
3.	Dampak Organisasi dan Sumber Daya Manusia Terhadap Masyarakat.....	178
<b>B.</b>	<b>Dampak Terhadap Lingkungan .....</b>	<b>179</b>
1.	Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Lingkungan.....	179
2.	Penanganan Limbah Yang Dihasilkan Akibat Proses Produksi.....	179
<b>C.</b>	<b>Analisis Resiko Usaha.....</b>	<b>180</b>
1.	Kestabilan Pemasok.....	180
2.	Produk Tidak Habis .....	180
3.	Risiko Sumber Daya Manusia .....	180
4.	Munculnya Pesaing Baru .....	180
<b>D.</b>	<b>Antisipasi Resiko Usaha.....</b>	<b>181</b>
1.	Kestabilan Pemasok.....	181
2.	Produk Tidak Habis .....	181
3.	Risiko Sumber Daya Manusia .....	181
4.	Munculnya Pesaing Baru .....	181
<b>E.</b>	<b>Dampak Terhadap Lingkungan .....</b>	<b>175</b>
1.	Dampak Produksi dan Teknologi terhadap Lingkungan .....	176
2.	Penanganan Limbah Yang Dihasilkan akibat Proses Produksi .....	176
<b>F.</b>	<b>Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....</b>	<b>176</b>
1.	Dampak Pemasaran Terhadap Masyarakat Bagi Perekonomian .....	176
2.	Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Masyarakat.....	176
<b>G.</b>	<b>Analisis Resiko Usaha .....</b>	<b>177</b>
1.	Kestabilan Pemasok.....	177
2.	Produk Tidak Habis .....	177
3.	Risiko Sumber Daya Manusia .....xii.....	178

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.



4. Munculnya Pesaing Baru.....	179
--------------------------------	-----

**BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF .....180**

<b>A. Ringkasan Kegiatan Usaha .....</b>	<b>180</b>
1. Konsep Bisnis.....	180
2. Visi dan Misi Perusahaan .....	180
3. Produk Usaha.....	180
4. Persaingan.....	181
5. Target dan Ukuran Pasar .....	182
6. Strategi Pemasaran .....	182
7. Tim Manajemen.....	182
8. Kelayakan Usaha .....	183

**DAFTAR PUSTAKA .....185**

**LAMPIRAN.....187**

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



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Rincian kebutuhan dana.....	12
Tabel 3.1 Analisis kompetitor Kedai Mikul Dhuwur .....	24
Tabel 3.2 Tabel perbandingan pesaing .....	25
Tabel 3.3 Competitive Profil Matrix.....	40
Tabel 3.4 SWOT Kedai Mikul Dhuwur.....	47
Tabel 4.1 Produk/menu Kedai Mikul Dhuwur .....	55
Tabel 4.2 Harga menu produk makanan dan minuman .....	58
Tabel 4.3 Ramalan penjualan makanan dan minuman .....	61
Tabel 4.4 Ramalan penjualan minuman <i>Kedai Mikul Dhuwur</i> .....	62
Tabel 4.5 Ramalan Penjualan makanan <i>Kedai Mikul Dhuwur</i> .....	62
Tabel 4.6 Ramalan penjualan minuman <i>Kedai Mikul Dhuwur</i> .....	64
Tabel 4.7 Anggaran penjualan <i>Kedai Mikul Dhuwur</i> .....	65
Tabel 4.8 Indeks Harga Konsumen dan Inflasi Di Indonesia .....	66
Tabel 4.9 Biaya Diskon <i>Kedai Mikul Dhuwur</i> .....	67
Table 4.10 promosi paket makanan dan minuman .....	67
Tabel 4.11 Biaya Paket makanan dan minuman.....	69
Tabel 4.12 Biaya Pemasangan Iklan di Instragram Ads .....	69
Tabel 4.13 Biaya Pemasangan Iklan di Shoppe Ads.....	70



Tabel 4.15 Biaya Diskon Kedai Mikul Dhuwur.....	94
Tabel 4.16 Biaya Promosi Paket Makanan dan Minuman .....	95
Tabel 4.17 Biaya Paket Makanan dan Minuman.....	95
Tabel 4.18 Biaya Pemasangan Iklan <i>Instagram Ads</i> .....	96
Tabel 4.19 Biaya Pemasangan Iklan <i>Youtube Ads</i> .....	97
Tabel 4.20 Biaya Pemasangan Iklan <i>Shopee Ads</i> .....	97
Tabel 5.1 Daftar nama pemasok / supplier.....	101
Tabel 5.2 Jadwal Rencana Operasi Kedai Mikul Dhuwur .....	112
Tabel 5.3 Bahan Baku yang dibutuhkan.....	120
Tabel 6.1 Kebutuhan Tenaga Kerja Kedai Mikul Dhuwur.....	133
Tabel 6.2 Waktu Tenaga Kerja Karyawan Kedai Mikul Dhuwur.....	146
Tabel 6.3 <i>Weekly Working Shift Schedule</i> Kedai Mikul Dhuwur.....	146
Tabel 6.4 Jadwal Kerja Karyawan Kedai Mikul Dhuwur .....	146
Tabel 6.5 Daftar Gaji UMR Di Indonesia Tahun 2021 .....	148
Tabel 6.6 Rencana Kompensasi Karyawan Tahun 2022.....	148
Tabel 6.7 Rencana Kompensasi Karyawan Tahun 2022- 2026 .....	149
Tabel 7.1 Rencana Penggunaan Dana .....	150
Tabel 7.2 Biaya Pemasaran Tahunan Kedai Mikul Dhuwur .....	152
Tabel 7.3 Biaya Administrasi dan Umum Kedai Mikul Dhuwur .....	153
Tabel 7.4 Biaya Tenaga Kerja Kedai Mikul Dhuwur.....	154
Tabel 7.5 Biaya Penyusutan Peralatan.....	155



Tabel 7.6 Biaya Pemeliharaan Mesin .....	156
Tabel 7.7 Biaya Sewa Bangunan .....	157
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Listrik Tahun 2022 .....	157
Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Air Tahun 2022-2026 .....	158
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Internet dan Telephone .....	159
Tabel 7.11 Proyeksi Biaya Peralatan .....	160
Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Perlengkapan .....	162
Tabel 7.13 Biaya Bahan Baku Kedai Mikul Dhuuwur .....	163
Tabel 7.14 Proyeksi Laba Rugi Kedai Mikul Dhuuwur .....	163
Tabel 7.15 Proyeksi Laporan Arus Kas Kedai Mikul Dhuuwur .....	165
Tabel 7.16 Proyeksi <i>Neraca</i> Kedai Mikul Dhuuwur .....	166
Tabel 7.17 Proyeksi <i>Payback Period</i> Kedai Mikul Dhuuwur .....	167
Tabel 7.18 Proyeksi <i>Net Cash Flow</i> Kedai Mikul Dhuuwur .....	168
Tabel 7.19 Proyeksi <i>Net Present Value</i> Kedai Mikul Dhuuwur .....	169
Tabel 7.20 <i>Break Even Point (BEP)</i> Kedai Mikul Dhuuwur .....	171
Tabel 9.1 <i>Break Event Point (BEP)</i> Kedai Mikul Dhuuwur .....	183
Tabel 9.2 Studi Kelayakan Usaha Kedai Mikul Dhuuwur .....	184

Hak cipta milik IBIKKG (Insitut 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

Gambar 1.1	Data <i>Heavy Snackers</i> .....	8
Gambar 1.2	Data Pendapatan Perkapita Indonesia .....	10
Gambar 3.1	Data Pertumbuhan Industri Makanan & Minuman Restoran.....	19
Gambar 3.2	Data Pertumbuhan Industri Makanan & Minuman Restoran.....	20
Gambar 3.3	Analisis PESTEL Kedai Mikul Dhuwur .....	26
Gambar 3.4	Lima Kekuatan Persaing Model Porter Kedai Mikul Dhuwur.....	33
Gambar 4.1	Logo Kedai Mikul Dhuwur.....	59
Gambar 4.2	Packaging Makanan Kedai Mikul Dhuwur Versi Kecil.....	75
Gambar 4.3	Packaging Minuman Kedai Mikul Dhuwur .....	76
Gambar 4.4	Saluran Distribusi Kedai Mikul Dhuwur .....	84
Gambar 4.5	Saluran Distribusi Kedai Ke Konsumen .....	86
Gambar 4.6	Tokoko Page Kedai Mikul Dhuwur .....	91
Gambar 4.7	<i>Gift Card</i> dalam bentuk sistem point .....	92
Gambar 4.8	Promo <i>Grand Opening</i> Kedai Mikul Dhuwur .....	93
Gambar 4.9	Promo Ulang Tahun.....	93
Gambar 4.10	<i>Special Diskon</i> .....	93
Gambar 5.1	Alur Proses Pemesanan Dine in dan take away .....	99
Gambar 5.2	Alur Proses order menu secara <i>daring</i> (Online) .....	100





Gambar 5.3 Alur Pembelian Bahan Baku Kedai Mikul Dhuwur .....	114
Gambar 5.4 Alat <i>Dought Mixer</i> ( Pembuatan Cakwe) .....	116
Gambar 5.5 Alat Mesin Bentuk Adonan Cakwe .....	119
Gambar 5.6 Alat Mesin Penggorengan .....	122
Gambar 5.7 Tablet Lenovo.....	122
Gambar 5.8 Mesin Kasir POS ( <i>Point Of Sales</i> ) .....	123
Gambar 5.9 Kulkas 2 Pintu .....	124
Gambar 5.10 Wifi Router .....	125
Gambar 5.11 Alat Dispenser Pemanas .....	125
Gambar 5.12 Alat Dispenser Galon Merek Sharp.....	126
Gambar 5.13 AC LG .....	126
Gambar 5.14 Laptop Lenovo.....	127
Gambar 5.15 Meja Makanan Outdoor dan Indoor .....	128
Gambar 5.17 Gelas Minuman Mug .....	128
Gambar 5.18 Piring Makan .....	129
Gambar 5.19 Satu Set alat makan .....	129
Gambar 5.20 Alat KDS ( <i>Kitchen Display System</i> ) .....	129
Gambar 5.21 Mesin POS ( <i>DeliousPico</i> ) .....	130
Gambar 5.22 Layout Bangunan Kedai Mikul Dhuwur .....	131
Gambar 6.1 Proses Rekrutmen Tenaga Kerja .....	132
Gambar 6.2 Struktur Organisasi Karyawan Kedai Mikul Dhuwur .....	133

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

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.



## DAFTAR LAMPIRAN

1.	Lampiran 1 Data Inflasi .....	187
2.	Lampiran 2 Tarif Dasar Air .....	187
3.	Lampiran 3 Tabel Perhitungan Bobot <i>Key Success Factor</i> .....	188
4.	Lampiran 4 Respon Kuesioner Kedai Mikul Dhuwur.....	188
5.	Lampiran 5 Biaya Pemasaran.....	189
6.	Lampiran 6 Biaya Tenaga Kerja .....	190
7.	Lampiran 7 Biaya Listrik .....	191
8.	Lampiran 8 Rincian Bahan Baku... ..	194

© Hak cipta milik 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.