



RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

“KEDAI MIKUL DHUWUR”

DIPANTAI INDAH KAPUK, JAKARTA UTARA

Syifana Belinda Putri
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
syifanabelinda97@gmail.com

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, Penjaringan.

“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 makanandan Epilihan 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 InstagramAds, 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” Businessat 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 InstragramAds, 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"*



I. Pendahuluan

C Hak cipta milik IBI KKG (Institusi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) **Konsep Bisnis**

Kedai Mikul Dhuwur merupakan bisnis yang berfokus pada usaha kedai yang menyediakan berbagai macam pilihan produk makanan dan minuman serta menyediakan pelayanan untuk dine-in, take away dan online order. Dengan berfokus pada pelayanan dine-in, *Kedai Mikul Dhuwur* selalu memastikan area dan fasilitas selalu dalam kondisi prima dan siap pakai agar pelanggan selalu merasa nyaman.

Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi

Visi *Mikul Dhuwur* yakni Menjadikan brand kuliner “*Mikul Dhuwur*” sebagai kedai pilihan utama

b. Misi

Dalam diwujudkan visi “Kedai Mikul Dhuwur” dapat memerlukan sebagai berikut :

1. Memberikan kualitas pelayanan yang sangat baik kepada konsumen
2. Memperluas cabang di daerah Jabodetabek dan wilayah sekitarnya
3. Menyediakan berbagai variasi produk hidangan makanan cemilan yang halal dan unik serta menjaga citra rasa produk yang dihasilkan dalam bisnis
4. makanan cemilan yang mempunyai ciri khas berbeda dari yang lain pada dalam bisnis cemilan.
5. Terus mengikuti perkembangan terutama informasi mengenai industri makanan dan secara aktif serta mengikuti trend.

Peluang Bisnis

Dalam bisnis cemilan memiliki prospek yang sangat cukup berkembang didalam dunia industri makanan terutama makanan cemilan, oleh karena itu Kedai Mikul Dhuwur memiliki peluang yang cukup berkembang dikarenakan adanya inovasi pada setiap produk makanan cemilan yaitu cakwe. Dikarenakan produk makanan cemilan yang berjenis cakwe ini dari dulu sampai sekarang memiliki daya tarik terhadap masyarakat apalagi makaan cemilan berjenis cakwe ini banyak disukai oleh semua kalangan mulai dari anak kecil sehingga dewasa serta orang tua selain itu juga makanan cemilan cakwe ini merupakan jajanan pasar yang sudah ada sebelumnya namun adanya kurang inovasi terhadap produk makanan berjenis cakwe ini. Dengan adanya kurang inovasi maka Kedai Mikul Dhuwur ini melakukan inovasi terhadap produk makanan cemilan berjenis cakwe ini dengan cara melakukan inovasi pada produk, rasa, serta packaging.

Kebutuhan Dana

Dana yang dibutuhkan buat menciptakan usaha “KEDAI MIKUL DHUWUR” sebanyak

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.



Rp 150.833.855. Dana ini yang mengalokasikan buat kas, biaya peralatan, biaya perlengkapan, biaya sewa toko, dan biaya bahan baku. Dana yang memperoleh berasal dari dana tabungan pribadi pemilik yang ditambah dengan dukungan dari hibah orang tua.

Rencana Produk/Jasa, Kebutuhan Operasional dan Manajemen

Rencana Operasi Pendirian KEDAI MIKUL DHUWUR

Mendirikan suatu usaha KEDAI MIKUL DHUWUR memulai dari Analisis Potensi Bisnis sampai dengan Grand Opening dapat diperlukan dalam waktu 5 Bulan.

		Rencana Operasi																							
No	Kegiatan	Januari 22				Februari 22				Maret 22				April 2022				Mei 2022							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
	Analisis Potensi Bisnis	X	X	X	X																				
	Survei dan Pemilihan Lokasi Kedai				X	X	X	X	X																
	Pembuatan Kontrak Sewa/Beli Lokasi Kedai							X																	
	Pembuatan NPWP + NIB							X	X																
	Design Layout Kedai							X	X	X															
	Belanja Alat dan Perlengkapan								X	X															
	Survei Supplier Bahan Baku								X	X															
	Pembuatan Kontrak Kerja Sama Supplier Bahan Baku									X															
	Membuat SOP dan Job-Desc setiap karyawan									X	X														
	Proses Rekrutmen Karyawan									X	X														
	Proses Pelatihan Karyawan											X	X	X	X										
	Promosi													X	X	X	X	X	X	X	X				
	Grand Opening																								X

Sumber : Kedai Mikul Dhuwur

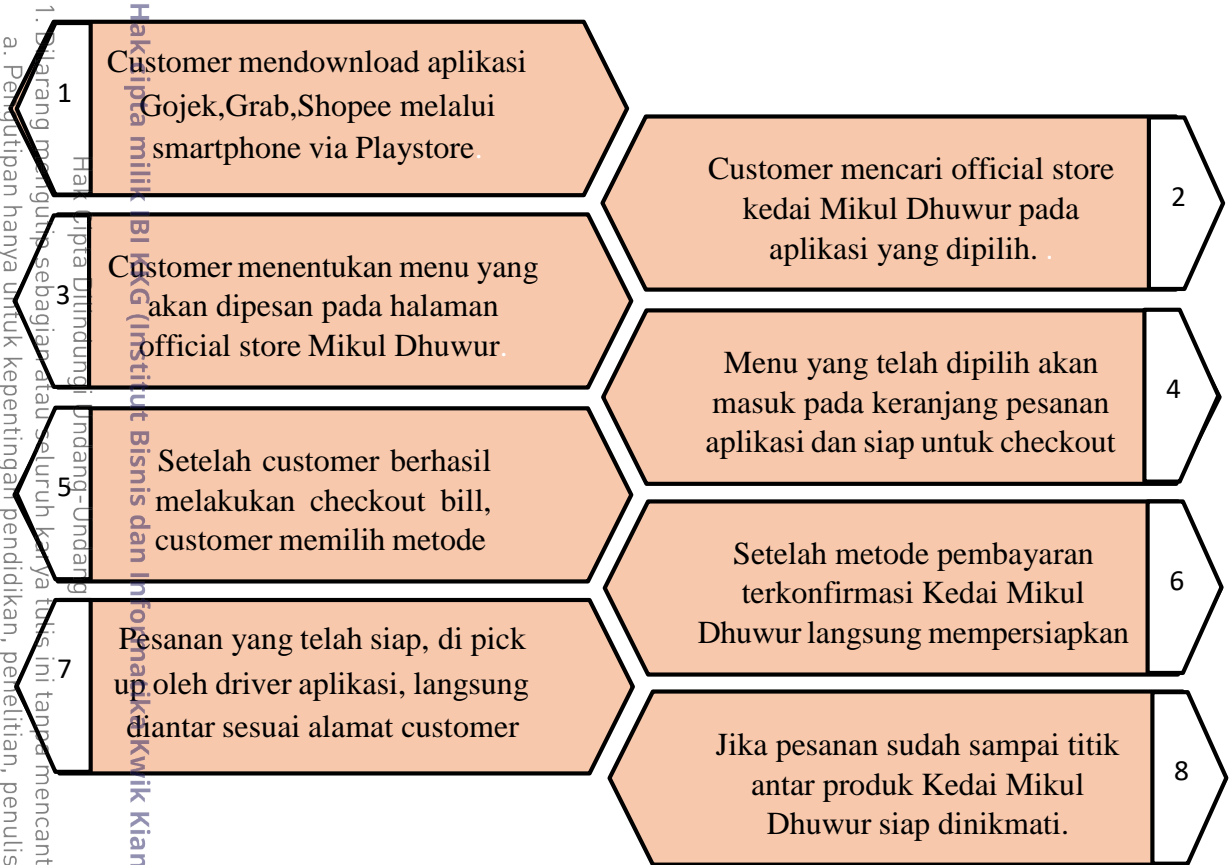
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Penulisan 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 Proses Order Menu Secara Daring (Online)

© Hakipta milik BIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

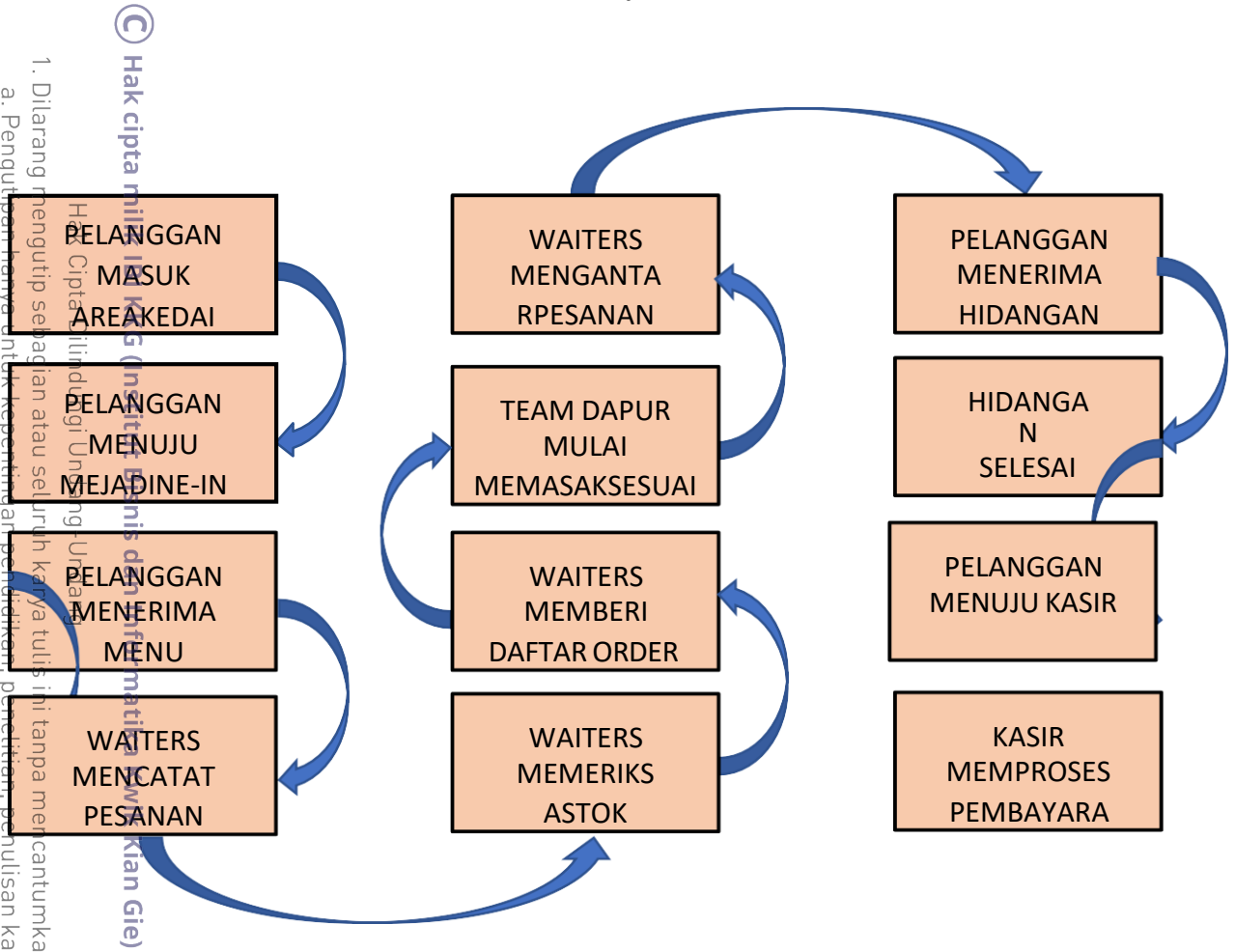


Sumber : *Kedai Mikul Dhuwur*

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



Alur Proses Pemesanan Dine-In dan Take Away



Sumber : 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.



Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dalam menjalankan usaha Kedai Mikul Dhuwur maka diperlukan adanya teknologi dan sistem untuk didukung dalam melakukan kegiatan untuk mengoperasikan usaha yang dijalankan. Peralatan serta teknologi yang dibutuhkan oleh kedai sendiri yang terutama pada bagian yang paling penting untuk memproduksi serta bagian kegiatan untuk mengoperasikan dalam pemasaran, adapun alat-alat penting untuk buat dijalankan dalam melakukan suatu kegiatan Kedai Mikul Dhuwur. Berikut alat-alat yang menjadikan hal terpenting dalam melakukan kegiatan mengoperasikan pada Kedai Mikul Dhuwur :

Peralatan	Keterangan
Dought Mixer	Mixer yang dibutuhkan kedai untuk proses mengaduk adonan supaya campuran adonan bisa menggunakan cepet didalam proses pengolahan dan dapat bisa melakukan di masak
Tablet Lenovo	Tablet ini sebagai kegiatan melakukan mengoperasikan yang sedang dijalankan/ memonitor
Mesin Kasir POS (Point Of Sales)	Mesin kasir sebagai alat untuk melakukan kegiatan yang dimana letak nya memonitor dalam melakukan kegiatan pada dikasir untuk memudahkan pendataan pada melakukan transaksi/ kinerja penjualan
Laptop Lenovo	Laptop berfungsi sebagai alat mengoperasikan kegiatan yang sedang dilakukan serta digunakan untuk memantau data-data kinerja penjualan dan serta melakukan dapat pada pemasaran dan membuat desain seperti banner spanduk

Sumber : Kedai Mikul Dhuwur

Rencana Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan

a. Peralatan Operasional

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



No	Nama Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1	Mesin pembuat cakwe (Dought Mixer)	1	1.483.000	1.483.000
2	Mesin Adonan Cakwe	1	8.150.000	8.150.000
3	Mesin penggorengan (Getra GTA GF73 Gas Deep Fryer)	1	1.400.000	1.400.000
4	Tablet Lenovo Android Tab P11 pro	2	1.550.000	1.550.000
5	Mesin Kasir POS Cashcow S10 Android	2	3.500.000	7.000.000
6	Kulkas 2 Pintu merek : Sharp SJ-F231S	1	2.900.000	2.900.000
7	Wifi Router merek : NETGEAR	1	120.000	120.000
8	Dispenser Pemanas mini (Mini Stainless Steel Air Purifier)	1	330.000	330.000
9	Dispenser Galon merek Sharp : SWD66EHLBS	1	1.500.000	1.500.000
10	AC LG T06EV4 1/2PK INVERTER DUAL COOL	3	3.200.000	9.600.000
11	Laptop Lenovo - IDEAPAD 330 .AMD-A4 9125. 4GB. 500. WINDOWS 10.	1	5.000.000	5.000.000
12	Hp Samsung Galaxy A12	1	2.200.000	2.200.000
13	Paket Wastafel	1	320.000	320.000
14	Dispenser sabun	2	20.000	40.000
15	Led Tv Panasonic 32 inch Smart TH-32HS500 TH 32HS500G Digital Android	2	2.975.000	5.950.000
16	Hand mixer	4	150.000	600.000
17	Latina Milk Frother STA-3323	4	36.300	145.200
18	Kitchen jar set	1	50.000	50.000
19	Stow Bracket steel	4	25.000	145.200
20	Dispenser beras	1	300.000	300.000
21	Spatula set (Silicone,Steel,Wooden)	4	10.000	40.000
22	Telfon/ tempat kukus	3	60.000	180.000
23	Roll (menggilas adonan)	4	25.000	100.000
24	Wajan anti lengket	3	150.000	450.000
25	Panci kapasitas 10 liter	2	100.000	200.000
26	Tirisan minyak / air	4	25.000	100.000
27	Kompor Portable	1	500.000	500.000
28	Loyang	2	40.000	80.000
29	Rak piring gelas jumbo	1	150.000	150.000
30	Talenan Kayu	4	18.000	72.000
31	Roll (menggilas adonan)	2	25.000	50.000
TOTAL				52.291.400

Sumber : *Shopee*

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
 - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



b. Perlengkapan

No	Nama Perlengkapan	Jumlah (Unit)	Harga satuan (Rp)	Biaya (Rp)
1	Satu Set Meja Kursi	2	850.000	1.700.000
2	Satu set sumpit dan sendok	20	7.000	140.000
3	Mesin penggorengan (Getra GTA GF73 Gas Deep Fryer)	1	1.400.000	1.400.000
4	Piring	20	15.000	300.000
5	Paper Box	20	1.000	20.000
6	Sumpit Kayu	200	500	10.000
7	Sendok Plastik	20	500	10.000
8	Kertas Tissue	5	10.000	50.000
9	Sabun Cuci Tangan	2	5.000	20.000
10	Sabun cuci piring	2	5.000	10.000
11	Karbol	1	20.000	20.000
12	Pengharum Ruangan	1	10.000	10.000
13	Set ATK (alat tulis kantor)	1	500.000	500.000
14	Sarung tangan plastik	3	30.000	90.000
15	Masker Wajah	2	55.000	110.000
16	Plastic Wrap	1	100.000	100.000
17	Hampers Bag	5	5.000	25.000
18	Mika Mooncake	5	20.000	100.000
19	Aqua Galon 19 Liter	5	40.000	200.000
20	Sponge Cuci Piring Satu Set	3	23.000	69.000
21	Aluminium Foil 12 Cm panjang 50 Meter	5	25.000	125.000
22	Torch	3	60.000	180.000
23	Gelas ukur	2	18.000	36.000
24	Sarung Tangan anti panas	2	50.000	100.000
25	Set pisau	1	200.000	200.000
26	Gelas Kayu	3	70.000	21.000
27	Kompor Portable	1	500.000	500.000
28	Paper Box untuk Hampers	3	73.000	219.000
29	Rak piring gelas jumbo	1	150.000	150.000
30	100 Pcs Stirer	4	18.000	72.000
31	Resuable Cup	50	15.000	750.000
TOTAL				5.335.000

Sumber : Shoppe

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.



Rencana Kebutuhan Bahan Baku

Kebutuhan bahan baku sangatlah penting untuk melakukan operasional di dalam membuat produk makanan yaitu cakwe, Tsukiji Salmon Wrap, Oriental Chicken Wrap, Caesar Salad Wrap, Vegan Mexican Wrap, Mango Sticky Rice, Jumeokbap selain membuat produk makanan adapun membuat produk minuman meliputi Susu Kentan Rasa Red Velvet, Susu Kentan Rasa Matcha, Susu Kentan Rasa Hazelnut, Susu Kentan Rasa Original. Bahan baku dapat menentukan serta dapat membeli dilalui oleh *supplier* yang sudah menentukan berdasarkan jadwal yang sudah kesepakatan antara pemilik kedai dengan *supplier*. Berikut ini daftar kebutuhan bahan baku yang digunakan oleh Kedai Mikul Dhuwur :

Jenis	unit	Satuan	Harga (Rp)	Jumlah	Total (Rp)
Tepung Protein Tinggi/ Cakra Kembar	1000	Gr	10.550	25	263.750
olive oil (merek tropicana slim)	946	ml	61.000	4	244.000
baking podwer	45	gr	5.275	15	79.125
garam merek dolphin	250	gr	3.900	15	58.500
Tahu Sutra/ Tofu Jepun (merek kong kee)	200	gr	10.000	25	250.000
mustard (merek french)	226	gr	43.000	5	215.000
garlic powder merek rasa	60	gr	18.000	10	180.000
cuka beras (merek Narcissus)	250	ml	12.850	10	128.500
Gula Pasir (merek coconut sugar)	1	Kg	12.000	10	120.000
bawang bombay	1	Kg	15.000	15	225.000
soy sauce (merek kikkoman)	150	ml	21.000	10	210.000
minyak wijen oh guan hing	100	ml	12.100	10	121.000
garlic powder merek McCormick	50	gr	46.400	5	232.000
cuka beras (merek Narcissus)	600	ml	23.900	10	239.000
jahe bubuk merek KOEPOE - KOEPOE	25	gr	6.650	10	66.500
Air Mineral Le Minerale Galon	15	Liter	18.000	10	180.000
tepung maizena merek maizena	100	gr	4.500	15	67.500
bubuk cabe merek bon cabe	40	gr	11.500	10	115.000
biji wijen merek Jay's Sesame	70	gr	13.000	15	195.000
Gula Pasir (merek Gula Ku)	1	Kg	13.200	5	66.000
ayam fillet	500	gr	41.000	7	287.000
italian mix herb (merek Jay's)	40	gr	24.000	10	240.000
thyme fresh	25	gr	14.300	8	114.400
Bawang putih	500	gr	15.000	10	150.000
garam merek mamasuka	250	gr	2.000	25	50.000
black pepper merek Jay's	75	gr	28.350	10	283.500
Lime juice	700	ml	31.400	6	188.400
Alpukat	1	Kg	39.900	5	199.500
Bawang Bombay	500	gr	13.200	10	132.000
Parsley/Cilantro (daun ketumbar)	50	gr	14.900	10	149.000
ketumbar bubuk	45	gr	7.000	20	140.000
garam cap kapal	250	gr	2.000	10	20.000
tomat merah	1	Kg	13.500	20	270.000
Sari lemon juice	500	ml	27.000	10	270.000
Ikan Salmon merek Sesa	500	g	19.900	15	298.500

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

- a. Penguatan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Penguatan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Crab Stick merek Cedece	250	gr	15.200	20	304.500
Edamame	500	gr	10.500	10	105.000
Bonito Flakes merek Katsubushi	500	gr	8.900	20	178.000
mixed lettuce merek hidroponik	1	gr	47.500	5	237.500
tortilla wrap merek Rosita	460	gr	65.736	5	328.680
cherry tomato	250	gr	9.750	20	195.000
daun bawang	250	gr	9.000	20	180.000
smokeed beef merek kanzler	250	gr	36.000	5	180.000
Vegetable Oil Sunco	500	ml	36.000	5	180.000
jagung manis	1	Kg	8.000	15	120.000
guacamole merek salsa	190	gr	39.200	5	196.000
pico de gallo (tomato salsa) merek MRS. Bridges	200	gr	24.200	6	145.200
CMC (Merek Koepoe)	43	gr	9.000	10	90.000
Beras Kentan (Merek Lingkaran Organik)	1	Kg	27.800	5	139.000
Coconut Milk (Santan merek sun)	1000	ml	35.000	5	175.000
Gula pasir merek rose brand	1	Kg	12.500	5	62.500
Butterfly pea (Bunga Telang)	100	gr	30.500	8	244.000
Buah Mangga	1	Kg	23.500	7	164.500
Pewarna Makanan (Merek koepeo)	30	ml	4.000	10	40.000
Tepung Beras (Merek Rose Brand)	500	gram	7.900	10	79.000
Kacang Hijau Kupas	1	Kg	30.000	15	450.000
Tepung Protein (Merek Segitiga Biru)	1	Kg	8.730	10	87.300
creamer merek nestle	450	Gr	31.000	6	186.000
Ragi Instan merek fermipan	1	Gr	5.500	20	110.000
Ubi Unggu	1	Kg	12.000	10	120.000
Susu Evaporasi Tanpa Pemanis Merek Carnation	370	Gr	10.600	10	106.000
Susu Kental Manis merek Frisian Flag	370	Gr	11.900	10	119.000
tepung maizena merek maizenaku	100	Gr	4.500	15	67.500
Thai Tea merek Chatramue	400	Gr	48.500	15	727.500
Tepung Maizena merek Mamasuka	1	Kg	13.175	10	131.175
Baking soda merek Koepoe Koepoe	81	Gr	4.100	15	61.500
Santan Merek Sasa	800	ml	8.000	15	120.000
Milo Bubuk	330	Gr	33.100	10	331.000
baking podwer merek Hercules	110	Gr	13.000	10	130.000
Fresh Milk merek Greenfields	1000	ml	21.500	10	215.000
baking soda merek arm & hammer	500	Gram	30.000	10	300.000
Daun Bayam	150	Gr	2.500	20	50.000
Daun pandan	250	Gr	8.200	15	123.000
Cocoa Powder	180	Gr	26.400	6	158.400
Beras Cap Sumo	5	Kg	64.000	5	320.000
Kecap Asin Merek Kikkoman	150	ml	19.000	10	190.000
Rumput Laut Merek Mama Suka	4,5	Gr	17.850	15	267.750
Gula Cair merek Koepoe	1	Liter	19.000	10	190.000
Kraft Keju Cheddar Processed Cheese	165	Gr	23.600	10	236.000
Bubuk Matcha merek homelab	220	Gr	119.000	5	595.500
Bubuk Red Velvet merek homelab	200	Gr	85.000	5	425.000

Pengutipannya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penerbitan, atau sarana karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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



Bubuk Halzenut (Pureure Hojicha)	200	Gr	80.000	5	400.000
Teh Tarik merek sari wangi (isi 30 pcs)	23	Gr	49.500	5	247.500
Biskuit Oreo	133	Gr	6.000	20	120.000
Biskuit Cookies Vannila (merek pocky)	40	Gr	10.000	20	200.000
Biskuit Matcha merek garry salut	100	Gr	6.000	20	120.000
Cabai Merah	500	Gr	17.000	20	170.000
Beras Ketan Hitam	500	Gr	22.000	10	220.000
biskuit lotus	156,25	Gr	29.700	10	297.000
Ubi Unggu	1	Kg	15.000	5	75.000

Sumber : Shoppe, Lotte Mart

III. Strategi Bisnis

Target Pasar

1. Segmentasi Geografis

segmentasi pasar yang digunakan oleh segmentasi geografis berdasarkan letak yang akan digunakan wilayah Jakarta Utara di Pantai Indah Kapuk (Pik) dengan alamat di Rukan Exclusive Jl. Bukit Golf Mediterania, Pantai Indah Kapuk RT 07/RW 02 Kamal Muara, Penjaringan. Karena itu Jakarta ialah daerah sentral Indonesia menggunakan kepadatan penduduk yang padat mengakibatkan Jakarta menjadi lokasi usaha yang untuk berkembang di dalam dunia bisnis.

2. Segmentasi Demografis

Segmentasi demografi membahas tentang karakteristik masyarakat berasal segi sosial. Demografi yang cocok untuk usaha Kedai Mikul Dhuwur adalah Berjenis Kelamin Pria, Wanita merupakan jangkuan usia 13- 55 tahun serta ekonomi kalangan menengah atas dan bawah.

3. Segmentasi Psikologis

Ditentukan segmentasi psikologis ini dapat dilihat dari klarifikasikan konsumen berdasarkan kelas sosial dan gaya hidup.

4. Segmentasi Perilaku

Segmentasi Perilaku mengelompokkan sifat dari calon konsumen berdasarkan penggunaan, sikap, pengetahuan, dan reaksi terhadap barang yang dibeli. ditinjau berasal perilakunya, sasaran konsumen yang baik ialah konsumen dengan ketertarikan menggunakan produk yang unik.

Strategi Pemasaran

1. Diferensiasi

Diferensiasi merupakan suatu berbeda usaha satu dengan usaha lainnya, pada terletak di differensiasi terhadap Kedai Mikul Dhuwur itu yang menjadikan berbeda tersebut terletak pada bentuk packaging serta bentuk model terhadap produk makanan yang membuat beda dengan pesaing pada umumnya.

2. Positioning

Kedai Mikul Dhuwur akan memposisikan sebagai kedai yang menjadikan favorit para anak



muda atau semua orang yang hobby berkumpul sembari menikmati suatu cemilan saat ngobrol yang duduk pada meja yang sama. Serta membangun brand yang akan dikenal masyarakat sebagai Kedai yang menyediakan hidangan yang enak dengan harga terjangkau dan memiliki rasa yang cocok untuk semua orang sesuai selera masing-masing.

3. Penetapan Harga

menetapkan harga dengan melihat biaya-biaya yang sudah dikeluarkan baik itu biaya produksi, biaya sewa dan upah yang harus dibayarkan, Kedai Mikul Dhuwur menentukan titik impas dan dinaikan harganya untuk mendapatkan margin keuntungan barulah akan menentukan harga paket produk yang ditawarkan serta dapat menenjukan harga ditetapkan.

4. Saluran Distribusi

Saluran distribusi adalah media yang dipergunakan perusahaan buat mencapai target pasarnya. Oleh karena itu Kedai Mikul Dhuwur dalam dijalankan usaha dalam proses kegiatannya dengan menggunakan *online* dan *offline*. Maksud berasal dua poin ini yang pertama offline yang menghubungkan ke *dine-in* dan *take away* yang kedua berdasarkan online yang berfokus pada sosial media seperti *grab-food*, *go-food*, *shoppe-food*, *Tokko*.

Strategi Promosi

Periklanan yang dilakukan oleh Kedai Mikul Dhuwur dengan digunakan melalui media sosial seperti melakukan platform iklan online sebagai media menghubungkan merek dengan menggunakan tampilan digital dengan adanya aplikasi-aplikasi online meliputi Google Adwords, Facebook Ads, Instagram Ads, Twitter Ads, Tokko, Grab- Food, Go-Food, Shoppe Food, Website.

Sales Promotion Dalam kegiatan promosi penjualan yang dilakukan di Kedai Mikul Dhuwur dengan melakukan mengikuti berbagai moment-moment seperti event, bazar kuliner sebagai pengenalan/ peluncuran produk baru dan juga adapun metode yang harus dilakukan dengan cara metode-metode promosi dalam penjualan seperti promosi kekinian, yang dimaksud promosi kekinian itu dengan adanya penawaran special seperti potongan harga dan juga ada buy 1 get 1 dengan cara ini sebagai jangka panjang dalam proses promosi penjualan terhadap produk yang akan diluncurkan.

Penjualan perseorangan (Personal Selling) Personal selling yang dikaryawan/ pegawai Kedai Mikul Dhuwur yang bekerja di kedai akan berinteraksi para karyawan dengan konsumen dengan melayani konsumen dengan cara tatap muka (face to face) sehingga dengan cara memudahkan untuk berinteraksi antara karyawan dengan konsumen sehingga dapat memungkinkan mengetahui umpan balik (feedback) dan penyesuaian dengan memberikan kenyamanan serta dapat diliat dari tindakan para pembeli konsumen/ calon konsumen.

Public Relation (PR) Kedai Mikul Dhuwur dalam digunakan PR (Public Relation) terdapat adanya menjalin hubungan/ kerja sama dengan pemilik kedai dengan orang lain/ hubungan masyarakat sehingga yang didapatkan oleh publisitasikan yang akan menjadikan sebagai mendorong prospek terhadap produk yang akan memberikan serta menjadikan sebagai kekuatan adapun yang dapat menguhubungkan ke masyarakat untuk dipublikasikan dengan ada melakukan membuat media sosial seperti account fb (facebook), twitter, Tokko, Shoppe ataupun Website, selain itu juga terdapat adanya berbagai acara seperti workshop yang akan menjadikan support/ sponsor.

Direct Marketing yang dilakukan oleh Kedai Mikul Dhuwur dengan melibat langsung dalam melakukan segmen pelanggan dengan dilakukan fitur yang menghubungkan ke-para pelanggan/konsumen dengan melalui media sosial seperti social media marketing, telemarketing, Email Marketing, Online Marketing seperti Media Sosial, Reward Card, Diskon, Periklanan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya atau hasil penelitian, tanpa izin IBIKKG.
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, 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.



Manajemen Sumber Daya Manusia

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.

Kompensasi dan Balas Jasa Sumber Daya Manusia

Kompensasi dari Kedai Mikul Dhuwur ke para pekerja berupa gaji yang diberikan setiap bulan kepada karyawan beserta tunjangan hari raya yang diberikan sebesar 50% dari gaji pokok. Gaji yang akan diberikan kepada manajer berupa Rp 5.000.000 beserta tunjangan hari raya senilai 2.500.000. pada gaji yang akan diberikan pada kasir dalam mengoperasikan keuangan senilai 4.000.000 serta tunjangan hari raya senilai 2.000.000, Juru Masak bertugas untuk mengoperasikan dapur yang bergaji 4.500.000 serta tunjangan senilai Rp 9.000.000, barista bertugas untuk melayani pada pembeli dengan di gaji senilai Rp 4.500.000 dengan tunjangan hari raya senilai 2.250.000, pelayanan bertugas untuk membersihkan ruangan serta dapat membantu tugas barista yang bergaji senilai 4.000.000 dengan tunjangan hari raya senilai 8.000.000, admin online store bertugas untuk mempromosikan/ mengontrol ke sosial media dengan gaji senilai 4.000.000 dan tunjangan hari raya senilai Rp 2.000.000

Analisis Keuangan

Kedai Mikul Dhuwur digunakan untuk menganalisis berdasarkan kelayakan investasi *payback period*, *net present value*, *profitability index*, dan *break event point*. Pada perhitungan *payback period*, waktu yang dibutuhkan pada dikembalikan modal awal yang dilakukan oleh Kedai Mikul Dhuwur selama 1 Bulan 7 Hari selain itu analisis *payback period* Kedai Mikul Dhuwur layak untuk menjalankan dikarenakan *payback period* < 5 tahun. Perhitungan *net present value* Kedai Mikul Dhuwur ditunjukkan dengan adanya NPV Kedai Mikul Dhuwur ini senilai Rp 25.434.007.461 yang ditandakan bahwa investasi usaha Kedai Mikul Dhuwur dapat diberikan keuntungan. *Profitability index* Kedai Mikul Dhuwur senilai 5,93 yang ditandakan berdasarkan kelayakan usaha dengan batas kelayakan $PI > 1$.

Break event point Kedai Mikul Dhuwur dapat dilihat serta dihitung dari biaya tetap, biaya variabel dan penjualan oleh karena itu penjualan produk setiap per unit di tahun 2022- 2026 maka dapat dinyatakan layak apabila memenuhi target penjualan pertahun selalu meningkat untuk mencapai keuntungan.

Pengendalian Risiko

Dibuat untuk mencegah resiko yang dihubungkan dengan adanya bahan baku, Kedai Mikul Dhuwur memiliki perencanaan untuk dapat dihitung termasuk kedalam persediaan bahan baku serta dapat disusun berdasarkan bahan baku secara sinkron dengan digunakaaan memiliki terjadwal tersendiri antara pemasok dengan pemilik kedai agar tidak adanya bahan baku yang basi/rusak. Kedai Mikul Dhuwur juga dapat diperlukan dengan cara memilih pemasok. Bila sewaktu-waktu pemasok mengalami kenaikan pada bahan baku, Kedai mikul Dhuwur dapat beli kebutuhan bahan baku dari pemasok lainnya sebagai cadangan pemasok.

Risiko sumber daya manusia Untuk menghindari terjadinya Human Error perlu dilaksanakan evaluasi rutin untuk memperingatkan setiap pegawai akan pentingnya bekerja secara cepat dan tepat. Dan jika

kondisi keuangan stabil dapat dilanjutkan dengan pelatihan singkat untuk meningkatkan kemampuan dari setiap pegawai terutama dalam hal pelayanan dan kegiatan dapur.

Produk Tidak Habis, mengendalikan biaya yang keluar karena produk tidak habis terjual atau terdapat sisa bahan baku, Kedai Mikul Dhuwur akan selalu menghitung trend penjualan sehingga tidak perlu memasak/meracik produk yang kurang diminati karena setiap pengunjung memiliki selera yang berbeda-beda.

Munculnya pesaing baru Dalam menghadapi munculnya pesaing baru yang berpotensi membuat produk yang mirip, Kedai Mikul Dhuwur memastikan kepada setiap karyawan untuk menjaga kerahasiaan kegiatan di dapur sehingga mempersulit pelaku usaha yang curang untuk menjatuhkan produk unggulan milik Kedai Mikul Dhuwur.

Hakikat dan Munculnya Pesaing Baru

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Mengutipnya 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.