



RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

“*Namakhu Bento*”

DI KELAPA GADING

Jason Hallen

Dibimbing oleh DRS. BRASTORO, MM.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Jl. Yos Sudarso Kav.87, Sunter – Jakarta Utara
Telp: (021)65307062 / Fax: 6530 6971

ABSTRAK

Jason Hallen / 71170386 / 2021 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Namakhu Bento Di Kelapa Gading /
Dosen Pembimbing: DRS. Brastoro, MM.

Penulis membuat rencana bisnis usaha Namakhu Bento dikarenakan pada umumnya masyarakat akan tertarik ketika melihat sesuatu yang berbeda, belum pernah dilihat ataupun dicobanya sebelumnya sehingga penulis membuka usaha kedai yang menawarkan masakan Jepang yang memiliki rasa yang khas Jepang dan kualitas yang dapat bersaing dengan restoran besar.

Namakhu Bento memiliki visi “Menjadikan usaha Namakhu Bento sebagai kedai yang menjadi pilihan utama pada saat ingin berkumpul dengan keluarga.” yang akan direalisasikan bersamaan dengan berjalannya misi perusahaan.

Namakhu Bento menyediakan produk berupa masakan Jepang yaitu bento yang simple untuk dimakan dan enak rasanya.

Namakhu Bento menargetkan penjualan pada masyarakat dengan penghasilan menengah kebawah.

Perusahaan memiliki pesaing di dalam industri yang sama, oleh karena itu telah dilakukan analisa pesaing dan hasilnya perusahaan memiliki kelebihan dari pesaingnya.

Strategi dalam pemasaran yang baik sangat diperlukan oleh Namakhu Bento, oleh karena itu Namakhu Bento akan melakukan berbagai strategi dalam meningkatkan penjualannya.

Namakhu Bento direncanakan membutuhkan sebanyak lima karyawan untuk menjalankan kegiatan operasionalnya.

Investasi awal yang diperlukan oleh Namakhu Bento sebesar Rp605.060.000. Sumber pendanaan didapat dari tabungan pribadi dan dari orang tua. Dari hasil perhitungan analisis *Net Present Value*, *Payback Period*, *Profitability Index*, dan *Break Even Point* perusahaan dinyatakan layak.

Kata Kunci: Rencana Bisnis, usaha Namakhu Bento, masakan Jepang.



I. Pendahuluan

Konsep Bisnis

Makanan merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan manusia. Ada berbagai macam jenis makanan yang dapat dipilih mulai dari makanan berat seperti nasi goreng, soto, bakso dan ada juga makanan ringan seperti kue, bolu, serta biskuit. Setiap orang tentunya memiliki selera yang berbeda-beda setiap harinya, hal ini yang membuat semakin besarnya peluang bisnis kuliner yang ada di Indonesia. Berbagai produk baru dan unik bermunculan dan saling bersaing satu dengan yang lainnya.

1. Visi:

Menjadikan usaha Namakhu Bento sebagai kedai yang menjadi pilihan utama pada saat ingin berkumpul dengan keluarga.

2. Misi:

- Membuat usaha yang berkualitas sehingga dapat bersaing di pasar.
- Menjadikan pelanggan sebagai keluarga yang mendukung berjalannya usaha.

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



Peluang Bisnis

Kelapa Gading saat ini memiliki kurang lebih 40 restoran yang menawarkan beragam jenis masakan jepang. Bisa kita lihat betapa menjamurnya restoran jepang yang berada di Kelapa Gading, ini membuktikan masakan jepang sangat digemari oleh masyarakat terutama warga Kelapa Gading. Berikut adalah contoh 10 restoran jepang yang berada di Kelapa Gading paling direkomendasikan oleh traveloka:

Kebutuhan Dana

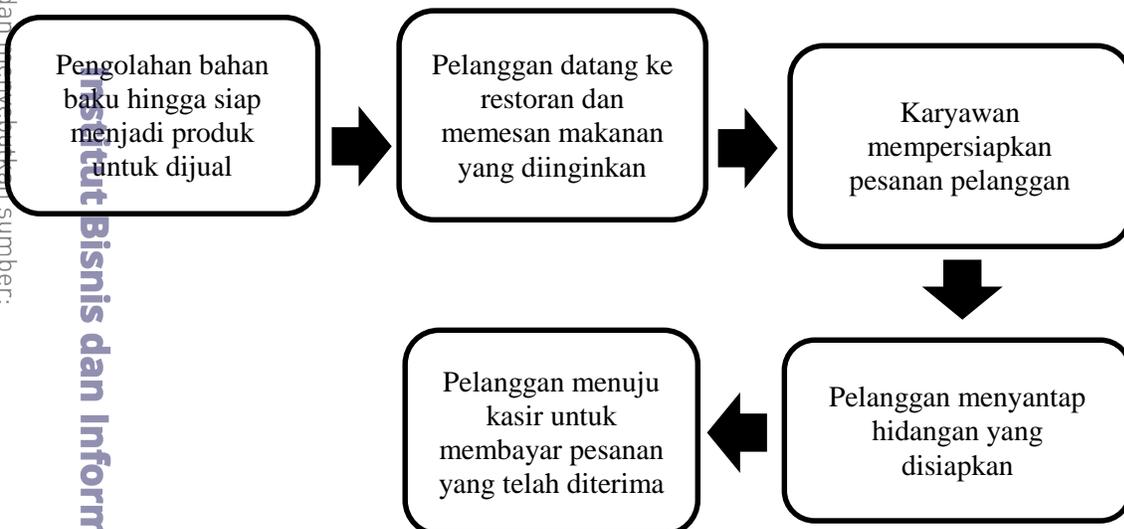
Kebutuhan Dana Namakhu Bento Tahun 2021

Keterangan	Kebutuhan Dana
Kas Awal	Rp10.000.000
Biaya Peralatan	Rp8.950.000
Biaya Perlengkapan	Rp 2.420.000
Biaya Bahan Baku (per tahun)	Rp 510.090.000
Biaya Gaji Karyawan (per tahun)	Rp47.000.000
Biaya Sewa Tempat (per tahun)	Rp 19.200.000
Biaya Promosi	Rp7.400.000
Total Perkiraan Biaya	Rp605.060.000

H. Rencana Produk, Kebutuhan Operasional, dan Manajemen

Rencana Alur Produk

Rencana Alur Produksi Namakhu Bento





A. Biaya Peralatan dan Perlengkapan

Sebuah usaha memerlukan peralatan dan juga perlengkapan untuk menjalankan kegiatan operasionalnya. Peralatan dibeli pada tahun pertama ketika akan memulai usaha dan diperbaharui hanya jika sudah rusak sedangkan perlengkapan bisa habis saat dipakai. Berikut adalah rincian biaya peralatan dan perlengkapan Namakhu Bento

Biaya Peralatan Namakhu Bento

No	Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
1	Meja	10	Rp 100,000.00	Rp 1,000,000.00
2	Kursi	30	Rp 30,000.00	Rp 900,000.00
3	Tenda	2	Rp 1,200,000.00	Rp 2,400,000.00
4	Kompore	2	Rp 200,000.00	Rp 400,000.00
5	Wajan	4	Rp 20,000.00	Rp 80,000.00
6	Panci	2	Rp 25,000.00	Rp 50,000.00
7	Gelas	50	Rp 10,000.00	Rp 500,000.00
8	Piring	50	Rp 7,000.00	Rp 350,000.00
9	Freezer	1	Rp 3,000,000.00	Rp 3,000,000.00
10	Sendok & garpu	60	Rp 2,500.00	Rp 150,000.00
11	Pisau	2	Rp 50,000.00	Rp 100,000.00
12	Saringan	2	Rp 10,000.00	Rp 20,000.00
Total Biaya Peralatan				Rp 8,950,000.00

Sumber: Namakhu Bento, 2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dalam 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 IBKKG.

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



Biaya Perlengkapan Namakhu Bento

No	Perlengkapan	Qty	Jenis	Harga Satuan	Total
1	Tisu	200	Pack	Rp15,000	Rp3,000,000
2	Serbet	10	Lembar	Rp2,000	Rp20,000
3	Box makanan	40000	Pcs	Rp1,000	Rp40,000,000
4	Sendok plastik	40000	Pcs	Rp500	Rp20,000,000
5	Kantong plastik	100	Pack	Rp15,000	Rp1,500,000
6	Sabun cuci piring	20	Pouch	Rp1,000	Rp20,000
7	Sarung tangan plastik	15	Pack	Rp35,000	Rp525,000
8	Plastik sampah	10	Pack	Rp8,000	Rp80,000
9	Pulpen	12	Pcs	Rp10,000	Rp120,000
10	Nota	40	Buah	Rp4,500	Rp180,000
Total					Rp65,445,000

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



III. Strategi Bisnis

Strategi Pemasaran

Beberapa cara yang digunakan oleh Namakhu Bento untuk mempromosikan bisnisnya yaitu:

Advertising

Dengan kemajuan teknologi yang semakin pesat membuat kehidupan manusia menjadi selalu membutuhkan koneksi internet dan sentuhan *gadget*, Oleh karenanya Namakhu Bento mengambil langkah untuk melakukan promosi terhadap produknya melalui media sosial dan melakukan *endorsement* kepada *influencer* di media sosial salah satu akun yang akan Namakhu Bento sebagai media untuk promosi adalah Gadinglyfe, akun ini menawarkan jasa untuk mempromosikan semua usaha yang berada di kelapa gading yang biaya untuk promosinya sekitar Rp 180.00 sampai Rp 200.000. Selain itu Namakhu Bento juga menggunakan brosur dan flyer sebagai sarana untuk promosi.

Gadinglyfe

Sales Promotion

Kehadiran perusahaan seperti GoFood, Grab Food dan sejenisnya membuka peluang yang besar untuk Namakhu Bento mempromosikan produknya melalui aplikasi yang telah tersedia. Sesaat setelah berpartisipasi tentunya Namakhu Bento akan memberikan promo khusus seperti potongan pembelian sebesar Rp 20.000 pada periode awal pembukaan sehingga dapat menarik minat konsumen dalam membeli produk Namakhu Bento.

Rencana Organisasi

Berikut adalah deskripsi rencana operasi dari Namakhu Bento:

1. Melakukan analisis bisnis

Rencana pertama yang akan dilakukan adalah menganalisis bisnis yang akan dijalankan. Hal ini bertujuan untuk melihat peluang usaha yang ada pada bisnis tersebut. Selain itu juga bisa digunakan untuk menganalisa kebutuhan pelanggan.

2. Melakukan survey lokasi

Dengan diadakan survey lokasi, maka diharapkan dapat memilih lokasi yang tepat untuk menjalankan usaha. Pemilihan lokasi yang tepat juga dapat membantu dalam menjalankan usaha baik dalam hal promosi maupun penjualan, oleh karena itu pemilihan lokasi ini penting untuk dilakukan.

3. Membeli peralatan dan perlengkapan

Langkah selanjutnya adalah mulai membeli peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk kegiatan usaha.

4. Membuat SOP

SOP diperlukan agar dalam kegiatan usaha, memiliki suatu standar tertentu sehingga kualitas produk yang dihasilkan dapat tetap sama walaupun usaha sudah berjalan lama.

5. Membuat NPWP

Setiap warga negara yang memiliki penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor Pelayanan Pajak. Syarat pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan sebagai berikut:

- Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukkan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap.
- Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya



Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing.

- c. Fotokopi dokumen izin usaha dan/usaha kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintahan Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

6. Membuat SIUP dan TDP

Sebelum membuka usaha, pengusaha harus mengurus dan memiliki surat-surat perizinan yang diperlukan dalam membuka usaha, yaitu Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) untuk memenuhi persyaratan sebelum membuka usaha. Dalam pembuatan SIUP, perlu dipenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Mengisi formulir permohonan izin
- b. Melampirkan fotokopi KTP
- c. Melampirkan fotokopi akte pendirian perusahaan (untuk badan usaha)
- d. Melampirkan surat pernyataan (belum memiliki SIUP)
- e. Melampirkan *softcopy* pas foto penanggung jawab
- f. Melampirkan pernyataan kedudukan usaha/badan usaha

7. Menyewa tempat usaha

Langkah selanjutnya adalah melakukan penyewaan tempat usaha. Setelah melakukan survey lokasi dan sudah menemukan lokasi yang strategis, maka dilakukanlah penyewaan tempat.

8. Melakukan rekrutmen

Tahap selanjutnya pengusaha melakukan rekrutmen tenaga kerja sesuai kriteria yang diperlukan, setelah mendapatkan tenaga kerja yang diperlukan, pengusaha harus memberikan pelatihan kepada tenaga kerja jika dibutuhkan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya atau tulisan, baik secara langsung maupun tidak langsung, tanpa izin IBIKKG.

a. Penyalinan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penerjemahan, atau untuk keperluan lain.

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.



9. Membeli bahan baku dan melakukan produksi

Membeli bahan baku yang diperlukan dan memperhatikan kualitas bahan baku yang dibeli apakah sesuai standart atau tidak, setelah itu mulai pada tahap produksi sehingga memiliki stok barang untuk dijual kepada pelanggan.

Pengendalian Resiko

1. Namakhu Bento akan mengembangkan produk agar cita rasa masakan dari Namakhu Bento bisa sesuai dengan rasa yang diinginkan oleh masyarakat, hal ini agar produk Namakhu Bento bisa diterima oleh masyarakat yang lebih luas, agar Namakhu Bento bisa bersaing tidak hanya dengan sesama restoran masakan jepang tetapi juga bersaing dengan restoran-restoran lainnya.

2. Masuknya pesaing baru bisa ditanggulangi dengan mempertahankan hal baik yang sudah dilakukan Namakhu Bento dan membuat inovasi produk sehingga konsumen tetap nyaman dan tidak bosan dengan produk dari Namakhu Bento

IV. Daftar Pustaka

Buku Teks

David, Fred R. Forest R. David (2017), *Strategic Management: A Competitive Advantage*

Approach, Concepts, and Cases, Edisi 16, Global Edition, Malaysia: Pearson

Education.

Gitman & Zutter (2015), *Principles of Managerial Finance*, 14th Edition, Pearson Education.

Heizer Jay dan Render, Barry (2017), *Manajemen Operasi* Edisi 11. Jakarta: Salemba Empat.

Kotler, Philip, Gary Armstrong (2018), *Principles of Marketing*. Edisi 17. Global Edition, Italy:

Pearson Education.

Mulyawan, Setia (2015), *Manajemen Resiko*, Bandung: CV Pustaka Setia.

Robbins, Stephen P. and Mary Coulter (2017), *Manajemen*. Jilid 1 Edisi 13, Alih Bahasa: Bob Sabran

Dan Devri Bardani P, Erlangga, Jakarta.

Syarif, Nasul Faqih (2016), *Technopreunership Membentuk Karakter Enterpreuner Muda*

yang Sukses. Edisi Ke-1. Indonesia: Deepublish.

Yoder Dale (2015), *Personel Manajemen*. Edisi 6, Jakarta, PT. Prentice Hall of Inida.



Sumber Internet:

Perkembangan Indeks Produksi Industri Manufaktur 2017-2019, diakses 8 September 2020.

<https://www.bps.go.id/publication/2019/12/06/d98a94e9c60ed1847641c8f5/perkembangan-indeks-produksi-industri-manufaktur-2017-2019.html>

Bentuk Kepemilikan Bisnis di Indonesia, diakses 24 Agustus 2020.

<https://dosenekonomi.com/bisnis/bentuk-kepemilikan-bisnis>

Laporan Analisis Perkembangan Industri Edisi I 2020, diakses 25 November 2020.

<https://kemenperin.go.id/download/24444/Laporan-Analisis-Perkembangan-Industri-Edisi-I-2020>

Pertumbuhan Ekonomi RI Q2 2020, diakses 18 September 2020.

<https://tirto.id/pertumbuhan-ekonomi-ri-q2-2020-minus-532-terburuk-sejak-1999-fVQK>

Rekomendasi restoran Jepang di Kelapa Gading

<https://www.traveloka.com/en-id/restaurants/indonesia/area/kelapa-gading-102953/cuisine-japanese>