

RENCANA PENDIRIAN USAHA KULINER

“MR. LIDI”

DI KOTA BATAM

Oleh :

Nama : Edouard Santoso

NIM : 26100619

Rencana Bisnis

Diajukan sebagai salah satu syarat

Memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Program Studi Manajemen

Konsentrasi Kewirausahaan



INSTITUT BISNIS DAN INFORMASI KWIK KIAN GIE

JAKARTA

OKTOBER 2016

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

PENGESAHAN

RENCANA PENDIRIAN USAHA KULINER

MR. LIDI
DI KOTA BATAM

Diajukan Oleh :

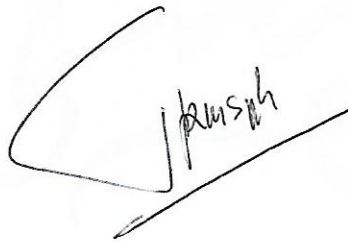
Nama : Edouard Santoso

NIM : 26100619

Jakarta, 5 Oktober 2016

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing



(Joko Sangaji, Drs., M.Si)

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2016

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

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.



RINGKASAN EKSEKUTIF

Tren permintaan masyarakat yang tinggi terhadap *street food* membuat para pebisnis semakin inovatif dan kreatif sehingga dapat menghasilkan sebuah makanan yang unik dan enak dengan harga yang terjangkau.

Dengan melihat adanya peluang usaha yang menjanjikan dan permintaan masyarakat yang semakin tinggi, maka penulis pun tertarik untuk membuka usaha makanan kecil atau cemil-cemilan yang dibakar (*barbeque*) dengan nama *Mr. Lidi*.

Mr. Lidi merupakan jajanan/cemilan yang berupa sate yang dibakar. Sate tersebut berisi sayur-sayuran, jamur, udang, cumi, dan daging ayam. *Mr. Lidi* merupakan jajanan halal. Makanan yang diolah oleh *Mr. Lidi* pun tidak mengandung bahan kimia. Kualitas makanan kami pun terjaga karena makanan-makanan *Mr. Lidi* tidak disimpan lebih dari 2 hari. *Mr. Lidi* tidak hanya menyediakan makanan saja, tetapi *Mr. Lidi* juga menyediakan fasilitas *Wi-Fi* yang cukup cepat untuk orang-orang yang ingin duduk santai sambil menyantap makanan kami.

Produk *Mr. Lidi* ditawarkan dengan cara konsumen tinggal memilih sesuai selera, dan makanan tersebut akan langsung dipanggang dengan pilihan bumbu yang dibuat secara *homemade* oleh *Mr. Lidi* antara lain sebagai berikut :

1. *Sweet Seasoning*

Bumbu Manis, biasa digunakan untuk memanggang sayur, menjadi favorit para penikmat sayuran



2. *Salty Seasoning*

Bumbu Asin, perpaduan bumbu special *Mr. Lidi*, dengan garam menjadikan bumbu ini gurih di lidah, biasanya digunakan untuk memanggang daging.

3. *Spicy Betutu Seasoning*

Bumbu Spesial dari *Mr. Lidi*, Bumbu ini merupakan bumbu khas Indonesia, terinspirasi dari Sambal Betutu khas Bali, diciptakan dengan takaran pedas yang pas, sehingga konsumen dapat merasakan bumbu pedas yang lezat tanpa harus menambah sambal lain.

Dan untuk menikmati hidangan *Mr. Lidi*, makanan pesanan konsumen dihidangkan dengan 3 jenis sambal khusus *homemade* buatan *Mr. Lidi*, yaitu

1. Sambal Ijo, untuk penikmat cabe rawit
2. Sambal Kacang, perpaduan bumbu kacang dengan sambal
3. Sambal Merah, gabungan tomat dengan cabe merah

Produk–produk diatas merupakan awal dari *Mr. Lidi*, untuk kedepannya akan ada inovasi dan differensiasi produk yang lebih banyak dan lebih baik seiring waktu berjalan dan berkembangnya perusahaan.

Untuk mendukung konsep bisnis yang di tawarkan *Mr Lidi* berikut ada beberapa perhitungan yang di lakukan untuk menunjukkan kelayakan dari rencana bisnis *Mr. Lidi*, beberapa indikator antara lain dengan rencana modal sebesar Rp.550.000.000 dilakukan penghitungan analisis *Break Event Point*, yaitu suatu bisnis dikatakan layak untuk dijalankan jika nilai tiap periodenya lebih kecil dari pendapatan yang dihasilkan tiap periode. Pada *Mr. Lidi*, nilai BEP yang dihasilkan lebih kecil dari pada penjualan tiap periodenya. Untuk itu, berdasarkan analisis BEP, *Mr. Lidi* dikatakan layak untuk

dijalankan. Berdasarkan analisis *Net Present Value*, suatu bisnis dikatakan layak untuk dijalankan jika NPV yang dihasilkan bernilai positif. Pada nilai NPV yang dihasilkan adalah sebesar Rp. 362.677.052 Nilai NPV tersebut bernilai positif, maka *Mr. Lidi* berdasarkan analisis NPV dikatakan layak untuk dijalankan. Berdasarkan analisis *Internal Rate of Return*, suatu bisnis atau investasi dikatakan layak untuk dijalankan jika nilai tingkat pengembalian yang dihasilkan lebih besar dari *discount factor* yang ditetapkan. Nilai IRR yang dihasilkan *Mr. Lidi* adalah sebesar 31.42%. Nilai tersebut lebih besar dari tingkat *discount factor* yaitu sebesar 10,75%. Oleh karena itu, *Mr. Lidi* berdasarkan analisis IRR dikatakan layak untuk dijalankan. Analisis kelayakan usaha yang terakhir adalah analisis *Payback Periode*. Berdasarkan analisis *Payback Periode*, suatu usaha atau investasi dikatakan layak jika jangka waktu pengembaliannya kurang dari jangka waktu investasi yang ditentukan. Berdasarkan analisis *Payback Periode*, jangka waktu pengembalian investasi adalah selama 2 tahun 7 bulan dan 11 hari. Dengan jangka waktu tersebut, *Mr. Lidi* dikatakan layak untuk dijalankan karena jangka waktu pengembalian lebih rendah dari jangka waktu investasi yaitu selama 5 tahun.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



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

KATA PENGANTAR

Segala syukur dan puji hanya bagi Tuhan Yesus Kristus, oleh karena anugerah-Nya yang melimpah, kemurahan dan kasih setia yang besar akhirnya penulis dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis dengan Judul: “Rencana Pendirian Usaha Kuliner *Mr. Lidi* di Kota Batam”

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penulisan rencana bisnis ini masih jauh dari kesempurnaan karena menyadari segala keterbatasan yang ada. Untuk itu demi sempurnanya rencana bisnis ini, penulis sangat membutuhkan dukungan yang berupa kritik dan saran yang bersifat membangun.

Selanjutnya pada kesempatan ini, perkenankanlah dengan segala kerendahan dan ketulusan hati, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Joko Sangaji, Drs., M.Si selaku dosen pembimbing yang selalu membantu penulis dalam menyempurnakan penulisan rencana bisnis ini.
2. Teristimewa untuk orang tua tercinta yang selalu memberikan kasih sayang dan restu serta memberikan segala yang terbaik dalam hidup ini.
3. Natalia Indriati S.Ikom yang selalu ada dan selalu memberikan semangat, bantuan, kesabaran, cinta, dan perhatiannya untuk penulis.

Tiada manusia yang sempurna, karenanya penulis sangat menyadari adanya keterbatasan ilmu dan kemampuan yang dimiliki, sehingga dalam penyusunan Business Plan ini banyak terdapat kekurangan.





Akhir kata penulis berharap semoga penulisan rencana bisnis ini dapat bermanfaat

bagi yang membutuhkan. Mohon maaf atas segala kekurangan. Semoga Tuhan Yesus

senantiasa melimpahkan segala berkat-Nya kepada kita semua.

Terima Kasih

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Jakarta, Agustus 2016

Penulis,

Edouard Santoso

1. Dilarang menjiplak atau menyalin 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

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
RINGKASAN EKSEKUTIF	iii
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I : PENDAHULUAN	1
a. Latar Belakang Pendirian Usaha	1
b. Data Perusahaan	4
c. Biodata Pemilik Perusahaan	4
d. Bidang Usaha	5
e. Kebutuhan Dana	5
BAB II : ANALISIS INDUSTRI	7
a. Pendahuluan	7
b. Gambaran Masa Depan	11
c. Analisis Lingkungan Makro	14
d. Segmentasi Pasar	16
e. Ramalan Industri dan Pasar	18
f. Analisis Pesaing	24



g. Analisis SWOT	26
h. Analisis <i>Competitive Profile Matrix</i>	31
BAB III : GAMBARAN USAHA	35
a. Produk	35
b. Ukuran Bisnis	40
c. Peralatan dan Tenaga Kerja	41
d. Latar Belakang Pemilik	45
BAB IV : RENCANA JASA DAN OPERASIONAL	47
a. Deskripsi Rencana Operasi	47
b. Proses Produksi	49
c. Alur Jasa	51
d. Layout Mr. Lidi	54
e. Nama Pemasok	54
f. Teknologi	55
BAB V : RENCANA PEMASARAN	57
a. Harga	57
b. Distribusi	65
c. Promosi	65
d. Ramalan Penjualan	71
e. Pengendalian Pemasaran	75

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 VI : RENCANA ORGANISASI

77

A. Bentuk Kepemilikan

77

B. Struktur Organisasi

79

C. Balas Jasa

87

BAB VII : PENILAIAN RISIKO

89

A. Evaluasi Kelemahan Bisnis

89

B. Teknologi–Teknologi Baru

90

C. Rencana Pengendalian

90

BAB VIII : RENCANA KEUANGAN

92

A. Sumber dan Penggunaan Dana

92

B. Proyeksi Anggaran Penjualan Tahunan

93

C. Biaya Administrasi Bank

94

D. Biaya Tenaga Kerja

95

E. Biaya Penyusutan

95

F. Biaya Pemeliharaan

96

G. Biaya Sewa Bangunan

97

H. Biaya Utilitas

97

I. Biaya Perlengkapan, Peralatan dan Bahan Baku

99

J. Biaya Lain-Lain

100

K. Proyeksi Keuangan

101

L. Analisis Kelayakan Usaha

104

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.

111

113

115

BAB IX : REKOMENDASI

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

© 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.



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Pendapatan Domestik Regional Bruto Kota Batam	12
Tabel 2.2	Jumlah Penduduk Kota Batam tahun (2011-2015)	19
Tabel 2.3	Analisa pesaing <i>Mr. Lidi</i>	25
Tabel 2.4	TOWS Matrix <i>Mr. Lidi</i>	30
Tabel 2.5	<i>Competitive Profile Matrix</i>	33
Tabel 3.1	Daftar Makanan dan Harga <i>Mr. Lidi</i>	37
Tabel 3.2	Daftar Peralatan <i>Mr. Lidi</i>	42
Tabel 3.3	Daftar Perlengkapan <i>Mr. Lidi</i>	43
Tabel 4.1	Daftar Pemasok <i>Mr. Lidi</i>	55
Tabel 5.1	Ramalan Penjualan <i>Mr. Lidi</i> per Minggu	73
Tabel 5.2	Ramalan Anggaran Penjualan Tahun (2017)	74
Tabel 5.3	Ramalan Anggaran Penjualan Tahunan (2017-2021)	74
Tabel 6.1	Gaji Karyawan Tahun (2017)	88
Tabel 8.1	Penggunaan Dana Usaha <i>Mr. Lidi</i>	93
Tabel 8.2	Ramalan Anggaran Penjualan Tahun (2017)	93
Tabel 8.3	Ramalan Anggaran Penjualan Tahunan (2017-2021)	94
Tabel 8.4	Biaya Bank (2017-2021)	94
Tabel 8.5	Biaya Tenaga Kerja (2017-2021)	95
Tabel 8.6	Biaya Penyusutan Peralatan (2017-2021)	96
Tabel 8.7	Biaya Pemeliharaan Bangunan (2017-2021)	96
Tabel 8.8	Biaya Sewa Bangunan (2017-2021)	97
Tabel 8.9	Biaya Listrik (2017-2021)	97
Tabel 8.10	Biaya Telpon (2017-2021)	98
Tabel 8.11	Biaya <i>WiFi</i> / Internet (2017-2021)	98
Tabel 8.12	Biaya Peralatan <i>Mr. Lidi</i>	99





Tabel 8.13	Biaya Perlengkapan Operasional	99
Tabel 8.14	Biaya Bahan Baku (2017)	100
Tabel 8.15	Pajak Penghasilan (2017-2021)	101
Tabel 8.16	Proyeksi Laporan Laba-Rugi <i>Mr. Lidi</i> (2017-2021)	102
Tabel 8.17	Laporan Arus Kas <i>Mr. Lidi</i> (2017-2021)	103
Tabel 8.18	Proyeksi Neraca <i>Mr. Lidi</i> (2017-2021)	104
Tabel 8.19	Analisis BEP <i>Mr. Lidi</i> (2017-2021)	105
Tabel 8.20	Analisis NPV <i>Mr. Lidi</i> (2017-2021)	107
Tabel 8.21	Analisis IRR <i>Mr. Lidi</i> (2017-2021)	108
Tabel 8.22	Payback Periode <i>Mr. Lidi</i> (2017-2021)	109

DAFTAR GAMBAR

<p>© Hak cipta dimiliki IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>1. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruhnya tanpa izin dari penulis, penyalin, atau penjiplak. Penyalinan atau penjiplakan tanpa izin IBI IKKG. a. Penyalinan atau penjiplakan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah. b. Penyalinan atau penjiplakan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBI IKKG.</p> <p>2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI IKKG.</p>	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">Gambar 2.1</td> <td style="width: 75%;">Model Lima Kekuatan Porter</td> <td style="width: 15%; text-align: right;">24</td> </tr> <tr> <td>Gambar 4.1</td> <td>Proses Produksi <i>Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">50</td> </tr> <tr> <td>Gambar 4.2</td> <td>Alur Jasa <i>Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">51</td> </tr> <tr> <td>Gambar 4.3</td> <td>Alur Jasa Pelayanan <i>Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">53</td> </tr> <tr> <td>Gambar 4.4</td> <td>Layout <i>Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">54</td> </tr> <tr> <td>Gambar 5.1</td> <td>Logo <i>Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">66</td> </tr> <tr> <td>Gambar 5.2</td> <td>Poster dan Brosur</td> <td style="text-align: right;">67</td> </tr> <tr> <td>Gambar 5.3</td> <td>Tampilan <i>Facebook Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">69</td> </tr> <tr> <td>Gambar 5.4</td> <td>Tampilan <i>Instagram Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">69</td> </tr> <tr> <td>Gambar 5.5</td> <td>Tampilan <i>Website Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">70</td> </tr> <tr> <td>Gambar 6.1</td> <td>Struktur Organisasi <i>Mr. Lidi</i></td> <td style="text-align: right;">80</td> </tr> </table>	Gambar 2.1	Model Lima Kekuatan Porter	24	Gambar 4.1	Proses Produksi <i>Mr. Lidi</i>	50	Gambar 4.2	Alur Jasa <i>Mr. Lidi</i>	51	Gambar 4.3	Alur Jasa Pelayanan <i>Mr. Lidi</i>	53	Gambar 4.4	Layout <i>Mr. Lidi</i>	54	Gambar 5.1	Logo <i>Mr. Lidi</i>	66	Gambar 5.2	Poster dan Brosur	67	Gambar 5.3	Tampilan <i>Facebook Mr. Lidi</i>	69	Gambar 5.4	Tampilan <i>Instagram Mr. Lidi</i>	69	Gambar 5.5	Tampilan <i>Website Mr. Lidi</i>	70	Gambar 6.1	Struktur Organisasi <i>Mr. Lidi</i>	80
Gambar 2.1	Model Lima Kekuatan Porter	24																																
Gambar 4.1	Proses Produksi <i>Mr. Lidi</i>	50																																
Gambar 4.2	Alur Jasa <i>Mr. Lidi</i>	51																																
Gambar 4.3	Alur Jasa Pelayanan <i>Mr. Lidi</i>	53																																
Gambar 4.4	Layout <i>Mr. Lidi</i>	54																																
Gambar 5.1	Logo <i>Mr. Lidi</i>	66																																
Gambar 5.2	Poster dan Brosur	67																																
Gambar 5.3	Tampilan <i>Facebook Mr. Lidi</i>	69																																
Gambar 5.4	Tampilan <i>Instagram Mr. Lidi</i>	69																																
Gambar 5.5	Tampilan <i>Website Mr. Lidi</i>	70																																
Gambar 6.1	Struktur Organisasi <i>Mr. Lidi</i>	80																																

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Ramalan Penjualan Bulanan	114
Lampiran 2	Ramalan Modal Penjualan Bulanan	115
Lampiran 3	Modal Menu	116
Lampiran 4	Modal Menu	117
Lampiran 5	Modal Menu	118

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang menyalin, mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipannya 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.