

## RESUME

### RENCANA BISNIS PENDIRIAN FOODTRUCK

“麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot”

DI KELAPA GADING, JAKARTA UTARA

Oleh :

Nama : Catherin Amandah Wijaya

NIM : 76120321

RESUME RENCANA BISNIS

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**November 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**



ABSTRAK

Catherin Amandah Wijaya / 76120321 / 2016 / Pendirian *Food Truck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*.

Dosen Pembimbing : Drs. Joko Sangaji, M.Si.

麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang kuliner. 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan terletak di Jalan Boulevard Raya QJ 3/20 Kelapa Gading, Jakarta Utara, Indonesia. Memiliki alamat email Hello@malatangstreetfood.com, Serta media sosial seperti *facebook*, *instagram* dan *path* : @Malatangstreetfood

Usaha kuliner ini memiliki visi “Menjadi restoran dengan konsep *Food Truck* pilihan utama masyarakat yang mengutamakan keunikan, kualitas, kecepatan, dan ketepatan pelayan.”

Produk yang ditawarkan oleh 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah aneka pilihan rebus-rebusan, seperti, tahu, sayur-sayuran, jamur, daging dan telur yang dimasak dengan sup kaldu ala Szechuan.

Seperti halnya bisnis yang lain, diperlukan strategi pemasaran untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan merek dan produk yang ditawarkan sebuah usaha. Untuk itu Usaha 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* juga memiliki strategi pemasaran, yaitu menggunakan brosur, dan berbagai media sosial sebagai media promosi dan pemasaran, serta potongan harga untuk memikat pelanggan baru.

Sebagai usaha yang profesional, dibutuhkan sumber daya manusia yang juga turut memberikan dampak positif bagi usaha. Saat ini direncanakan tim dalam 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan berjumlah lima orang yang terdiri dari satu orang Manajer, dua orang Juru Masak, dan dua orang Pramusaji.

Investasi awal yang dibutuhkan oleh 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* sebesar Rp 850.000.000,-. Modal ini berasal dari pinjaman orangtua pemilik 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*.. Modal tersebut akan dialokasikan untuk penyewaan tempat/lokasi, renovasi kendaraan, pembelian peralatan, perlengkapan bahan baku, dan kebutuhan kas.

Perkiraan proforma dari 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* telah dinilai secara finansial yaitu melalui proforma laba rugi, proyeksi arus kas, dan proforma neraca. Dalam menilai kelayakan dari bisnis ini, 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* telah melakukan penilaian dengan metode : Net Present Value (NPV), Payback Period (PP) and Internal Rate of Return (IRR). Dari proforma dan penilaian kelayakan yang telah dilakukan tersebut, hasilnya adalah nilai NPV FORTUN LINE adalah positif yaitu Rp. 694.393.389,-, periode pengembalian investasi selama 1 tahun 22 hari, dan juga nilai IRR adalah 29.87%. Oleh karena itu 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah usaha yang layak untuk dijalankan.

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

© Hakipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) | Situs bisnis dan informasi Kwik Kian Gie

## ABSTRACT

Catherin Amandah Wijaya / 76120321 / 2016 / Establishment of Food Truck 麻辣烫  
MáLàTàng Street Food Hot Pot.

Advisor : Drs. Joko Sangaji, M.Sc.

麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot is a company engaged in the culinary field. 麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot will be located at Boulevard Raya Street QJ 3/20 Kelapa Gading, Indonesia. Email address Hello@malatangstreetfood.com, as well as social media like *facebook*, *instagram* and *path*: @ Malatangstreetfood

This culinary business has a vision "To be the restaurant with Food Truck concept chosen by the public that promotes by the uniqueness, quality, speed, and accuracy of the waiter."

麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot is offer a selection of stew, like, tofu, vegetables, mushrooms, bacon and eggs cooked with broth soup Szechuan style.

As any other business, to raise public awareness of the brand and the products offered by a business need a marketing strategy. For that effort 麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot also has a marketing strategy, using brochures, and social media as media promotion and marketing, and discounts to lure new customers.

As a business professional, a competent human resources that also have a positive impact for businesses. Currently 麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot plan to have five people consisting of one Manager, two people as a Chef, and two people as a Waiter.

The initial investment of 麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot is Rp 850,000,000, -. This capital comes from loans owner parents. The capital will be allocated to the rental place / location, renovation of vehicles, purchase of equipment, supplies of raw materials, and cash requirements.

麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot has been assessed financially is through profit and loss, cash flow projections, and the balance sheet. In assessing the feasibility of the business, has been assessed by the method: Net Present Value (NPV), Payback Period (PP) and Internal Rate of Return (IRR). Of proforma and feasibility assessment has been done, the NPV result is positive, namely Rp. 694.393. 389,-, payback periods for 1 year 22 days, and also the value of IRR is 29.87%. Therefore 麻辣烫 MáLàTàng Street Food Hot Pot is a decent effort to run.





## Pendahuluan

Nama perusahaan yang akan didirikan oleh penulis adalah 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* yang terletak di jalan Bolevard Raya QJ 3/20, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* memiliki beberapa akun media sosial seperti *Facebook*, *Instagram* dan *Path* untuk menyebarkan informasi dan melakukan kegiatan pemasaran yaitu @Malatangstreetfood.

Sesuai dengan arti dari namanya, 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan menggabungkan dua ide, yaitu menjual rebusan cita rasa Asia, dengan memakai konsep *foodtruck* yang jauh sudah berkembang dari Amerika. Dengan konsep usaha *Business to Consumer* membuat 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* berkomitmen untuk menjadi pelopor kuliner rebusan pertama yang membawa konsep ini ke hadapan konsumen. Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* menekankan kecepatan dalam penyediaan masakan dan juga cita rasanya yang unik.

Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* yang akan didirikan ini memiliki visi yaitu “Menjadi restoran dengan konsep *Foodtruck* pilihan utama masyarakat yang mengutamakan keunikan, kualitas, kecepatan, dan ketepatan pelayan”. Untuk mencapai visi tersebut diperlukan misi yang menjadi jembatan terhadap *gap* untuk mencapai visi. Misi yang dimiliki Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah Membawa cita rasa kuliner baru ke hadapan masyarakat dengan mengenalkan konsep *food truck*; menyajikan makanan yang berkualitas, dengan menggunakan bahan – bahan baku yang terbaik; memberikan kepuasan terhadap pelanggan, pemilik dan karyawan; memperluas jangkauan pemasaran guna memenuhi target yang ingin dicapai; terus mengembangkan inovasi demi kelangsungan dan ketahanan perusahaan.

## Rencana Produk dan Pemasaran

Produk yang ditawarkan oleh 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah aneka pilihan rebus-rebusan, seperti, tahu, sayur-sayuran, jamur, daging dan telur yang dimasak dengan sup kaldu ala Szechuan dalam priuk besar. Pelanggan yang menjadi target utama Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah pria wanita usia 15 sampai 45 tahun yang berdomisili di DKI Jakarta, dengan target pelajar, mahasiswa, dan karyawan. Namun tidak tertutup kemungkinan jika konsumen diluar target Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*.

Adapun pesaing langsung yang perlu dihadapi oleh Usaha 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* yaitu Bangpa *Spicy Sour Soup* dan Suki 33 yang memiliki kesamaan produk, konsep dan proses memasaknya. Kedua pesaing tersebut menawarkan produk yang sama seperti Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*, untuk itu perlu adanya strategi untuk mencapai keunggulan dengan menekan harga dan meningkatkan kualitas.

Seperti halnya bisnis yang lain, diperlukan strategi pemasaran untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan merek dan produk yang ditawarkan sebuah usaha. Untuk itu Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* juga memiliki strategi pemasaran, yaitu membagikan brosur ke daerah sekitar Kelapa Gading, mengikuti *event food culinary bazaar* yang banyak diadakan, menggunakan media sosial sebagai media promosi dan pemasaran, potongan harga untuk memikat pelanggan baru, serta adanya program member untuk meningkatkan loyalitas pelanggan.



## Rencana Sumber Daya Manusia

Sebagai usaha yang profesional dan mampu diandalkan, dibutuhkan sumber daya manusia yang juga turut memberikan dampak positif bagi usaha. demi mewujudkan hal tersebut, Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* melakukan training bagi setiap karyawan yang tergabung. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan kemampuan dan pengetahuan karyawan dalam melayani pelanggan dan proses pembuatan produk. Saat ini direncanakan tim dalam Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan berjumlah lima orang yang terdiri dari satu orang Manajer, dua orang tukang masak, dan dua orang pramusaji.

## Rencana Keuangan

Proyeksi penjualan pada tahun 2017 selama 12 bulan adalah sebesar Rp. 1.036.308.662 dengan laba kotor sebesar Rp. 598.908.542. Pajak yang ditetapkan pemerintah adalah 1% dari penjualan kotor, maka pajak yang harus dibayar pada periode 2017 adalah sebesar Rp. 10.363.087. Berdasarkan perhitungan tersebut, dapat diperkirakan bahwa laba bersih (EAT) yang dihasilkan pada periode 2017 adalah sebesar Rp. 160.722.617.

Dana sebesar Rp. 850.000.000 akan dialokasikan untuk pembukaan Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*, di mana diperlukan dana untuk pembelian kendaraan yaitu truk dan motor sebagai sarana transportasi sebesar Rp. 188.100.000, biaya renovasi truk sebesar Rp. 65.000.000, peralatan dapur sebesar Rp. 41.117.190, perlengkapan dapur sebesar Rp. 115.964.400, perlengkapan bahan baku sebesar Rp. 377.220.120 serta kas awal sebesar Rp. 62.598.290.

## Kesimpulan

Setelah melakukan berbagai macam perhitungan keuangan, yakni proyeksi laba rugi, proyeksi arus kas, proyeksi neraca serta berbagai perhitungan untuk menilai kelayakan usaha yang telah disajikan, maka kelayakan Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Melalui analisis *Break Even Point* (BEP), dapat disimpulkan bahwa Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* merupakan bisnis yang layak dijalankan. Hal ini dikarenakan jumlah penjualan Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* selalu lebih besar dibanding dengan nilai BEP.
2. Melalui perhitungan *Net Present Value*, Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* dikatakan layak untuk dijalankan karena nilai dari NPV positif, yakni sebesar Rp. 694.393.389.
3. Berdasarkan perhitungan *Internal Rate of Return* Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* mendapatkan nilai 39,87%. IRR ini lebih besar dibandingkan tingkat *return* yang diharapkan, yakni sebesar 13,01%. Maka berdasarkan perhitungan IRR, Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* dikatakan layak untuk dijalankan.
4. Perhitungan *Payback Period* pada Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* menghasilkan nilai 1,76. Berdasarkan nilai tersebut, disimpulkan bahwa jangka waktu pengembalian investasi usaha ini adalah selama 1 tahun dan 22 hari. Jangka waktu tersebut lebih kecil dari umur investasi sehingga usaha ini layak untuk dijalankan.

Berdasarkan metode analisis kelayakan usaha tersebut, dapat disimpulkan bahwa Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* memenuhi segala aspek dari analisis kelayakan



usaha. Oleh karena itu, Usaha *foodtruck* 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* dapat dikatakan layak untuk dijalankan

### Ucapan Terima Kasih

Selama penyusunan rencana bisnis ini, terdapat banyak pihak yang telah membantu penulis dalam memberikan dukungan secara moril berupa pengarahan, bimbingan, masukan dan motivasi, serta dukungan secara materiil. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Drs. Joko Sangaji, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membimbing dan membantu penulis dalam berbagai hal sehubungan dengan pembuatan perencanaan bisnis ini dengan penuh kesabaran.
2. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materiil kepada penulis selama ini.
3. Semua keluarga penulis yang telah memberikan dukungan kepada penulis. Terutama mama tercinta yang merupakan motivasi penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
4. Kepada Widjaya Purwadinata yang selalu menemani dan memberi semangat.
5. Kepada teman seperjuangan penulis Selvia Tjan, Ricky Wijaya, Novia Christina, Catharina Ade Kusumasari, Irwanto Adhi, Dinda Lestya, Rendy Gunawan, Mazaya, Nick Clinton, Stephen Cornelis, Clara Monica, Handy Tan, Steven Sukwanto, yang telah berjuang bersama dari semester satu hingga saat ini dan telah memberikan waktu, dukungan, serta pendapat kepada penulis selama proses penyelesaian perencanaan bisnis ini.
6. Kepada teman baik penulis Kelvin Theodora, Karvina, Helva, Laurensia, Stefany, Fanny, Alvina, Febrye, Tommy dan Lukito atas pendapat, waktu, dan dukungannya.
7. Seluruh teman-teman khususnya jurusan Ilmu Administrasi Bisnis yang telah mendukung dan membantu penulis selama proses kuliah dan dalam menyelesaikan rencana bisnis.
8. Kepada keluarga besar Himpunan Mahasiswa Administrasi Bisnis (HIMABI) Kwik Kian Gie School of Business..
9. Pihak – pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan bantuan, dorongan serta motivasi sehingga rencana bisnis ini dapat terselesaikan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi IBI KKG (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.





## Aturan Pemerintah

Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 Tentang Ukuran Usaha. Sekretariat Negara. Jakarta.

Peraturan Gubernur Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta No. 230 Tahun 2015 Tentang Upah

Minimum Provinsi Tahun 2016

Peraturan Menteri Keuangan (PMK) No. 197/PMK.03/2013 Tentang Batasan Pengusaha Kecil

Pajak Pertambahan Nilai

## Artikel dalam Website dan Sumber Media dari Internet

Asosiasi Food Truck Indonesia (AFTI), *Bedah Spesifikasi Food Truck di Indonesia*, di akses

tanggal 17 juli 2016

<http://www.autobild.co.id>

Badan Perencanaan Pembangunan Daerah (2015), *Peningkatan Jumlah Penduduk DKI*, diakses 14

Juli 2016

<http://bappedajakarta.go.id>

Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi DKI Jakarta, *Indeks Tendensi Konsumen*, diakses 12 Juli

2016

[http://jakarta.bps.go.id/backend/brs\\_ind/brsInd-20150805152523.pdf](http://jakarta.bps.go.id/backend/brs_ind/brsInd-20150805152523.pdf)

Badan Pusat Statistik (BPS) , *BI Rate dan Suku Bunga Kredit Rupiah Menurut Kelompok Bank,*

2002-2015, diakses 18 Agustus 2016

<http://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1304>

Badan Pusat Statistik (BPS) Jakarta Utara (2016), *Pengeluaran Rata-rata per Kapita per Bulan*

*Menurut Kelompok Barang 2012-2013*, diakses 27 juli 2016

<https://jakutkota.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/13>

CNN (2015), *Food Truck, Bisnis Baru Berisiko Sekaligus Beromzet Tinggi*, diakses tanggal 14 juli

2016

<http://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20150807145558-92-70711/food-truck-bisnis->



[baru-berisiko-sekaligus-beromzet-tinggi/](#)

Dinas PU DKI Jakarta, *Master Plan Banjir*, diakses tanggal 27 juli 2016

<https://bebasbanjir2025.wordpress.com/konsep-pemerintah/dinas-pu-dki-jakarta-2/>

Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia (GAPMMI), *Indsutri Mamin Di Indonesia*, diakses tanggal 18 juli 2016

<http://www.gapmmi.or.id/?pilih=>

Gaji UMR, *UMR Jakarta Tahun 2016*, di akses tanggal 8 agustus 2016

<http://www.gajiumr.com/umr-jakarta/>

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (KEMENPERIN), *Komitmen Peningkatan Daya Saing Industri Mamin Nasional di Era MEA*, di akses tanggal 18 juli 2016

<http://www.kemenperin.go.id/artikel/13987/Komitmen-Peningkatan-Daya-Saing-Industri-Mamin-Nasional-di-Era-MEA>

Kompas TV (2016), *Makanan Apa Yang DiPrediksi PadaTahun ini?*, di akses tanggal 18 juli 2016

<http://travel.kompas.com/read/2016/02/10/170700027/Makanan.Apa.yang.Diprediksi.Akan.Tren.Tahun.Ini>

What Is Malatang, *Asian Food Sensation The Malatang Hot Pot Cart*, diakses tanggal 16 juli 2016

<https://migrationology.com/>

<http://www.saporedicina.com/english/chinese-food-malatang-from-sichuan/>

Yuda Bastara (Koki Selebritis Indonesia September 2015), *Prediksi Trend Kuliner Tahun 2016*, diakses tanggal 18 juli 2016

<http://kuliner.panduanwisata.id/jenis-makanan/western-food/prediksi-trend-kuliner-tahun-2016/>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
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.

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