

**RENCANA PENDIRIAN USAHA BARU
“PRIME CUT STEAKHOUSE”
DI GADING BATAVIA, KELAPA GADING
JAKARTA UTARA**

Oleh:

Nama : Joshua Andikha

NIM : 25110353

RENCANA BISNIS

**Diajukan sebagai salah satu syarat
Memperoleh gelar Sarjana Manajemen**

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.



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

PENGESAHAN

RENCANA PENDIRIAN USAHA RESTORAN “PRIME CUT STEAKHOUSE” DI GADING BATAVIA, KELAPA GADING JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh

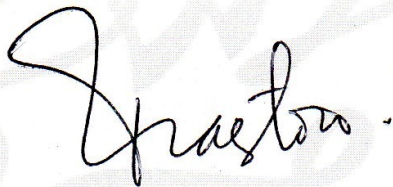
Nama : Joshua Andikha

NIM : 25110353

Jakarta, 3 Oktober 2016

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing



(Brastoro, S.E.,M.M.)

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



RINGKASAN EKSEKUTIF

Prime CUT Steakhouse adalah sebuah restoran yang menjual berbagai macam hidangan steak yang juga menawarkan pengalaman yang berbeda dari restoran steak lainnya. Prime CUT Steakhouse menawarkan steak yang memiliki ciri khas berbeda-beda dari setiap negara di dunia yang terkenal dengan hidangan steak nya.

Desain dari interior Prime CUT Steakhouse yang unik dengan mengkombinasikan gaya klasik modern juga dapat memberikan suasana yang nyaman bagi para pengunjung. Lokasi Prime CUT Steakhouse terletak pada salah satu ruko di Jl. Kelapa Gading Batavia Blok LC 5 no. 15, Jakarta Utara karena masyarakatnya yang banyak mengadopsi gaya hidup modern, selain itu Kelapa Gading juga merupakan lokasi yang strategis untuk bisnis kuliner karena dikelilingi banyak perumahan, sekolah, kantor, dan perguruan tinggi dimana akan menjadi sasaran utama konsumen Prime CUT Steakhouse.

Dari analisis CPM, Prime CUT Steakhouse mendapat skor yang cukup tinggi dan cukup kuat dalam bersaing melawan para kompetitor-kompetitornya. Sedangkan dari analisis SWOT dapat disimpulkan bahwa kekuatan utama Prime CUT Steakhouse terletak pada kualitas produk yang terjaga, pilihan menu yang bervariasi dan kreatif, kondisi restoran yang bagus dan terawat, promosi-promosi yang menarik, pelayanan yang baik, dan harga yang bersaing dengan para kompetitor-kompetitornya. Disamping kekuatan yang dimiliki, terdapat beberapa kelemahan Prime CUT Steakhouse yang terletak pada kurangnya pengalaman manajemen, lokasi yang kurang strategis atau mencolok dari para kompetitor, nama Prime CUT Steakhouse yang belum dikenal masyarakat luas, dan jumlah tempat duduk tersedia yang memungkinkan konsumen harus menunggu terlebih dahulu karena restoran telah penuh.



Pendirian restoran Prime CUT Steakhouse membutuhkan dana awal sebesar Rp. 520.000.000,- dengan menggunakan 100% modal sendiri. Dana tersebut dialokasikan untuk kebutuhan kas awal sebesar Rp. 20.756.650, biaya sewa tempat Rp. 200.000.000, biaya renovasi bangunan Rp. 105.000.000, biaya peralatan dapur Rp. 48.990.000, biaya peralatan restoran Rp. 92.388.000, biaya peralatan kasir Rp. 7.895.000, biaya perlengkapan dapur Rp. 2.020.000, biaya perlengkapan restoran Rp. 1.410.500, dan biaya pembelian bahan baku sebesar Rp. 41.539.850.

Proyeksi laporan keuangan Prime CUT Steakhouse dilakukan untuk mengukur penilaian terhadap kinerja perusahaan. Penilaian kelayakan bisnis dilakukan dengan beberapa metode penilaian investasi antara lain *Break Even Point*, *Net Present Value*, *Profitability index*, *Payback Period*, dan *Internal Rate of Returns*.

Dari hasil analisa yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa pendirian usaha Prime CUT Steakhouse layak untuk dijalani, terbukti dari *Net Present Value* yang positif, yaitu Rp. 382.937,434 > 0; *Profitability Index* sebesar 1,7 > 1; *Payback period* untuk Prime CUT Steakhouse adalah 2 Tahun 6 Bulan dan 7 hari, hasil dari perhitungan *Internal Rate of Returns* Prime CUT Steakhouse adalah sebesar 34,20% yang nilainya lebih besar dari suku bunga yang diharapkan yaitu 12%.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat bisa menyusun dan menyelesaikan *Business Plan* ini dengan baik dan lancar. *Business Plan* ini dibuat dalam rangka untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen dengan program studi Manajemen konsentrasi Kewirausahaan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Business Plan ini tidak akan dapat terselesaikan dengan baik tanpa bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, dukungan, dorongan, serta motivasi selama proses penulisan *Business Plan* ini. Pihak-pihak tersebut adalah:

1. Bapak Brastoro S.E.,M.M. selaku Dosen pembimbing yang telah dengan sabar membimbing, mengarahkan, memberi dorongan, memberi kritik, saran, dan meluangkan waktunya untuk penulis sehingga *Business Plan* dapat terselesaikan dengan baik.
2. Seluruh Dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah mengajar dan memberikan pengetahuan sejak dari semester awal sehingga penulis dapat menyelesaikan pendidikan Strata 1.
3. Seluruh Staff perpustakaan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membantu penulis mencari sumber-sumber penulisan dalam *Business Plan* ini.
4. Untuk seluruh anggota keluarga yang telah ikut mendoakan dan memberikan semangat bagi penulis baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyelesaian *Business Plan* ini.



5. Untuk sahabat-sahabat terbaik yang sudah membantu mengarungi susah dan senang bersama-sama selama perkuliahan maupun diluar masa perkuliahan Novieta Setiawan, Albertus Alves, Timothy, Pudiahwai Lee, Yuan Raditya, Reynaldi Chrtianto, Hansen Wibowo, Edouard, Agung Wirawan, Felix Santosa, Warren Indra, Kerwin Derianto, Mardianto, Alfa Febrian, Reno, Alviany Kurniawan, serta seluruh teman-teman mahasiswa/I yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu sebagai teman terbaik penulis yang telah memberikan semangat, membawa keceriaan, dan memberikan motivasi dalam proses penyelesaian *Business Plan* ini.

Demikianlah *Business Plan* ini dibuat oleh penulis dengan sepeoleh hati. Penulis terbuka dengan kritik dan saran yang disampaikan agar *Business Plan* ini dapat disempurnakan untuk menjadi yang lebih baik lagi. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya

Jakarta, 20 Agustus 2016

Joshua Andikha Tedja

DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
RINGKASAN EKSEKUTIF	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR BAGAN	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Pendirian Usaha	1
B. Data Perusahaan	2
C. Biodata Pemilik	3
D. Bidang Usaha	3
E. Pernyataan Kebutuhan Keuangan	4
BAB II ANALISIS INDUSTRI	
A. Gambaran Masa Depan, Visi, dan Misi	5
B. Analisis Pesaing	8
C. Segmentasi Pasar	28
D. Ramalan Industri dan Pasar.....	30

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



Hak cipta milik IBKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





BAB III GAMBARAN USAHA

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Produk	32
B. Jasa	42
C. Ukuran Bisnis	43
D. Peralatan, Perlengkapan, dan Tenaga Kerja	45
E. Latar Belakang Pemilik	50

BAB IV PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

A. Deskripsi Rencana Operasi	53
B. Proses Produksi	55
C. Alur Jasa	57
D. Desain Layout Restoran	58
E. Nama Pemasok	60
F. Peralatan	61

BAB V PERENCANAAN PEMASARAN

A. Produk	63
B. Harga	64
C. Distribusi	68
D. Promosi.....	69
E. Ramalan Penjualan	73
F. 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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



BAB VI PERENCANAAN ORGANISASI

A. Bentuk Kepemilikan	78
B. Struktur Organisasi	78
C. Balas Jasa	85

BAB VII PENILAIAN RISIKO

A. Evaluasi Kelemahan dari Bisnis	86
B. Teknologi-Teknologi Baru.....	88
C. Rencana Pengendalian Risiko.....	88

BAB VIII PERENCANAAN KEUANGAN

A. Rencana Kebutuhan Dana.....	91
B. Proyeksi Penjualan.....	92
C. Biaya Tenaga Kerja.....	93
D. Biaya Penyusutan.....	93
E. Biaya Sewa Tempat	94
F. Biaya Maintenance.....	95
G. Biaya Utilitas	95
H. Biaya Pemasaran	97
I. Biaya Perlengkapan	98
J. Biaya Pembelian Bahan Baku.....	99
K. Persediaan Akhir.....	99
L. Persediaan Awal.....	100

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



M. Proforma Income Statement	100
N. Proforma Cash Flow	101
O. Proforma Balance Sheet	102
P. Kelayakan Usaha	103
BAB IX REKOMENDASI	110
DAFTAR PUSTAKA	111
LAMPIRAN	113

Hasil Cipta Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hasil Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian atau seluruhnya 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	Pertumbuhan Restoran Steakhouse di Kelapa Gading	2
Tabel 1.2	Kebutuhan Dana Awal.....	5
Tabel 2.1	Perkembangan Usaha Restoran Jabodetabek.....	7
Tabel 2.3	Perbandingan Pesaing Utama	17
Tabel 2.4	Competitive Profile Matrix.....	18
Tabel 2.5	Analisis SWOT Matrix	26
Tabel 2.6	Proyeksi Penduduk Kota Jakarta	31
Tabel 3.7	Menu Minuman.....	43
Tabel 3.8	Peralatan Dapur.....	47
Tabel 3.9	Peralatan Restoran	48
Tabel 3.10	Peralatan kasir.....	49
Tabel 3.11	Perlengkapan Dapur.....	49
Tabel 3.12	Perlengkapan Restoran	49
Tabel 3.13	Daftar Tenaga Kerja.....	51
Tabel 4.1	Jadwal Kegiatan Operasional.....	55
Tabel 5.1	Daftar Harga Hidangan.....	67
Tabel 5.2	Daftar Harga Minuman.....	68
Tabel 5.5	Informasi dan Pemasangan Iklan di Media Massa	71
Tabel 5.6	Harga Pembuatan Website.....	72
Tabel 5.8	Ramalan Penjualan	74
Tabel 6.1	Balas Jasa Tenaga Kerja Tahun 2017	85
Tabel 8.1	Kebutuhan Dana	91
Tabel 8.2	Proyeksi Penjualan Tahun 2017-2021 (dalam Rupiah)	92

1. Klien yang mengutarakan masalah dan mencari solusi. Untuk keperluan ini, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 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 milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Tabel 8.3	Perkiraan Biaya Tenaga Kerja 2017-2021	93
Tabel 8.4	Proyeksi Biaya Penyusutan Peralatan Dapur.....	94
Tabel 8.5	Proyeksi Penyusutan Peralatan Restoran.....	94
Tabel 8.6	Proyeksi Biaya Penyusutan Peralatan kasir	94
Tabel 8.7	Anggaran Biaya Maintenance 2017-2021	95
Tabel 8.8	Proyeksi Biaya Listrik 2017-2021	96
Tabel 8.9	Proyeksi Biaya Air 2017-2021	96
Tabel 8.10	Proyeksi Biaya Internet 2017-2021	97
Tabel 8.11	Proyeksi Biaya Telepon 2017-2021.....	97
Tabel 8.12	Proyeksi Biaya Pemasaran.....	98
Tabel 8.13	Proyeksi Biaya Perlengkapan Dapur & Restoran.....	98
Tabel 8.14	Proyeksi Pembelian bahan Baku 2017-2021	99
Tabel 8.15	Proyeksi Persediaan Akhir 2017-2021	99
Tabel 8.16	Proyeksi Persediaan Awal 2017-2021	100
Tabel 8.17	Proforma Income Statement 2017-2021	101
Tabel 8.18	Proforma Cash Flow 2017-2021	102
Tabel 8.19	Proforma Balance Sheet 2017-2021	103
Tabel 8.20	Break Even Point 2017-2021	104
Tabel 8.21	Cash in Flow 2017-2021	105
Tabel 8.22	Net Present Value 2017-2021	106
Tabel 8.23	Payback Period 2017-2021	107
Tabel 8.24	Internal Rate of Returns 2017-2021.....	108

1. Kik cina mlik IBIKKG Insitut Esnng dan Informatika Kwik Kian Gie
 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 BAGAN

Bagan 2.2	Lima Model Kekuatan Porter	10
Bagan 4.2	Proses Produksi.....	56
Bagan 4.3	Diagram Alur Jasa	57
Bagan 5.3	Saluran Distribusi Prime CUT Steakhouse.....	69
Bagan 6.1	Struktur Organisasi	79

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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 IBKKG.

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	American Steak	34
Gambar 3.2	Japanese Teriyaki Steak	35
Gambar 3.3	Japanese Hamburg Steak	36
Gambar 3.4	French Steak	37
Gambar 3.5	Argentinian Steak	38
Gambar 3.6	English Steak	39
Gambar 4.4	Denah Lokasi Prime CUT Steakhouse	58
Gambar 4.5	Denah Restoran Lantai I & II	59
Gambar 5.4	Contoh Brosur	70
Gambar 5.7	Contoh Website	72

© Hak cipta milik IBILKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Ramalan Penjualan Makanan Harian (dalam Unit).....	114
Lampiran 2	Ramalan Penjualan Minuman Harian (dalam Unit).....	114
Lampiran 3	Ramalan Penjualan Makanan Bulanan (dalam Unit)	115
Lampiran 4	Ramalan Penjualan Minuman Bulanan (dalam Unit).....	115
Lampiran 5	Ramalan Penjualan Makanan Tahunan (dalam Unit).....	116
Lampiran 6	Ramalan Penjualan Minuman Tahunan (dalam Unit).....	116
Lampiran 7	Ramalan Penjualan Makanan Bulanan (dalam Rupiah).....	117
Lampiran 8	Ramalan Penjualan Minuman Bulanan (dalam Rupiah).....	118
Lampiran 9	Ramalan Penjualan Makanan & Minuman 2017-2021 (dalam Rupiah).....	119
Lampiran 10	Daftar Harga Kebutuhan Bahan Baku 1	120
Lampiran 11	Daftar Harga Kebutuhan Bahan Baku 2.....	121
Lampiran 12	Proyeksi Harga Pokok Penjualan	122
Lampiran 13	Proyeksi Kebutuhan Bahan Baku.....	122
Lampiran 14	Pertumbuhan Steakhouse di Kelapa Gading	123



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

