



NAMA : Joshua Andikha

NIM : 25110353



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

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

1. Latar Pendirian Usaha

Prime CUT Steakhouse adalah suatu bentuk usaha yang bergerak di bidang jasa tempat makan yang menyediakan steak sebagai menu utamanya. Jenis steak yang disediakan oleh **Prime CUT Steakhouse** bervariasi dari daging sapi, ayam, ikan, hingga daging domba. **Prime CUT Steakhouse** akan memberikan pengalaman memakan steak yang berbeda dari restoran lainnya dengan menggunakan saus spesial yang berbeda-beda setiap negara. Desain restoran juga memiliki peranan penting dalam kesuksesannya sebuah restoran, maka dari itu **Prime CUT Steakhouse** akan menggunakan desain modern klasik untuk interiornya dimana akan memberikan kenyamanan bagi para konsumennya.

2. Analisis Industri

Seiring dengan masuknya globalisasi dan teknologi yang semakin maju tentunya memberikan dampak pada seluruh bidang ekonomi di Indonesia, tak terkecuali bidang kuliner. Masyarakat yang kini tidak hanya mengenal dan mengkonsumsi kuliner dalam negeri, membuat permintaan akan makanan dari luar negeri pun meningkat secara signifikan.

Berdasarkan hasil perhitungan CPM, **Prime CUT Steakhouse** mendapat skor tertinggi kedua setelah Abuba Steak dikarenakan lokasi yang dimiliki dan pengalaman manajemen yang lebih tinggi. Dari hasil analisis SWOT, yang menjadi kekuatan utama **Prime CUT Steakhouse** adalah kualitas produk, keragaman menu, kondisi restoran, promosi, pelayanan, dan harga yang bersaing. Sedangkan untuk kelemahannya antara lain pengalaman manajemen yang minim, lokasi yang kurang strategis, belum dikenal masyarakat, dan jumlah duduk tersedia.

3. Gambaran Usaha

Dalam perencanaan bisnis sangat diperlukan gambaran usaha yang jelas mengenai suatu bisnis yang akan didirikan atau dikembangkan. Informasi tentang gambaran usaha ini sangat

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.



diperlukan bagi pemilik bisnis untuk mengetahui tentang bisnis yang akan dijalani secara lebih terperinci. Gambaran usaha yang dimaksud meliputi lima aspek penting yaitu produk dan jasa, ukuran bisnis, peralatan dan tenaga kerja, dan latar belakang pemilik. **Prime CUT Steakhouse** adalah sebuah restoran berbentuk usaha perseorangan yang memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 12 orang yang terdiri dari 1 Manajer, 1 *head chef*, 3 *assistant chef*, 6 pelayan, dan 1 orang kasir.

4. Perencanaan Jasa dan Operasional

Prime CUT Steakhouse akan melakukan *grand opening* pada tanggal 6 Januari 2017. *Survey* untuk lokasi, pencarian pemasok, pendaftaran NPWP dan SIUP, pembelian peralatan, pembelian bahan baku, serta pencarian dan pelatihan tenaga kerja dilakukan sebelum *grand opening*. **Prime CUT Steakhouse** akan beroperasi 7 hari dalam seminggu dari pukul 10:00 WIB hingga pukul 22:00 WIB pada *weekdays*, dan dari pukul 10:00 hingga pukul 23:00 WIB pada *weekend*.

5. Perencanaan Pemasaran

Dalam melakukan promosinya, **Prime CUT Steakhouse** akan menggunakan brosur, website, *social media*, iklan pada majalah dan akan melakukan kerjasama dengan pusat-pusat kebugaran yang ada di sekitar Kelapa Gading. Iklan pada majalah akan sebanyak 6 kali pada tahun pertama, sedangkan untuk tahun-tahun berikutnya akan dilakukan sebanyak 4 kali dalam setahun.

6. Perencanaan Organisasi

Prime CUT Steakhouse adalah usaha yang bentuk kepemilikannya adalah perusahaan perseorangan karena seluruh modal usaha menggunakan keuangan pribadi dan keuntungan dari penjualan menjadi milik pribadi. Selain itu, seluruh kegiatan operasional akan dipimpin langsung oleh pemilik sekaligus manajer.

7. Penilaian Risiko

Di dalam setiap usaha pastinya terdapat risiko yang harus dihadapi. Risiko dapat terjadi kapan saja dan dapat berdampak buruk jika risiko tersebut tidak dapat ditangani. **Prime CUT Steakhouse** memiliki beberapa risiko usaha yang diantaranya adalah kualitas dari bahan baku, persaingan yang ketat, kenaikan harga bahan baku, tenaga kerja, kebakaran, dan kualitas makanan yang dapat menurun.

8. Perencanaan Keuangan

Prime CUT Steakhouse membutuhkan modal awal sebesar Rp. 520.000.000 yang seluruhnya berasal dari pemilik. **Prime CUT Steakhouse** juga telah melakukan proyeksi penjualan untuk 5 tahun ke depan (2017-2021) yang setiap tahunnya akan mengalami kenaikan sebesar 5%. Perhitungan untuk biaya-biaya juga telah dilakukan untuk periode 5



tahun ke depan yang setiap tahunnya akan mengalami kenaikan 5% yang dipengaruhi oleh tingkat inflasi yang ada di Indonesia. Untuk analisis kelayakan usaha, **Prime CUT Steakhouse** juga telah melakukan perhitungan terhadap BEP yang memiliki nilai penerimaan lebih besar setiap tahunnya, NPV yang berjumlah Rp. 382.937.434 > 0, PI sebesar 1,7 > 1, dan IRR sebesar 34,20% yang jumlahnya lebih besar daripada tingkat bunga yaitu 12%. Sedangkan untuk *payback period*, **Prime CUT Steakhouse** membutuhkan waktu selama 2 Tahun 6 Bulan dan 7 Hari. Dari seluruh hasil perhitungan kelayakan usaha tersebut, disimpulkan bahwa **Prime CUT Steakhouse** merupakan investasi yang layak karena telah memenuhi seluruh syarat.

9 Rekomendasi

Setelah melakukan analisa terhadap industri pada bab-bab sebelumnya, **Prime CUT Steakhouse** memiliki peluang yang sangat baik di industri kuliner. Peningkatan penduduk Jakarta yang tiap tahunnya cukup signifikan berpengaruh terhadap daya beli masyarakat yang mampu menguntungkan **Prime CUT Steakhouse**. Setelah melakukan perhitungan dan berbagai analisa, diharapkan **Prime CUT Steakhouse** dapat memperoleh keuntungan dan menjadi pilihan utama para konsumen.

Hak Cipta Dilindungi
Hanya Untuk
Penerbitan
Dilarang menyalin 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.