



## RENCANA BISNIS PENDIRIAN CAFE

### QUEEN KITCHEN

### DI BEKASI TIMUR

BELLATRIX NATASYA KUARA

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

AGUS SALIM, SE, MBA, MM

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

### ABSTRACT

Cafe Queen Kitchen is a business enterprise engaged in food and clothing. Cafe Queen Kitchen provides a variety of foods that innovate are European-style food combined with Indonesian-style food. All food sold by Cafe Queen Kitchen has good quality and fresh, so in a sense no doubt because of the food ingredients which fresh it feels would be good.

Target Market Cafe Queen Kitchen is a wide range of groups, from children to parents Amy and from the middle to the above. Because considering the food sold at Cafe Queen Kitchen at an affordable price and a friend comfortable and complete facilities make consumers comfortable being in Cafe Queen Kitchen.

Based on the calculation of Net Present Value (NPV), the effort Cafe Queen Kitchen feasible to set. Based on the analysis Profitability Index (PI) obtained a value of 2.2469, which means viable business is established. Then from the calculation Payback Period (PP) said that the payback obtained in 2 Months 8 Days. Calculation of Internal Rate of Return (IRR) said that the rate of return obtained is equal to 96.69% where it is greater than the rate of credit interest rates. Based on these calculations, it can be concluded that the business is feasible to run.



## Latar Belakang

Cafe merupakan suatu gambaran tempat 'hangout' baik oleh para anak muda maupun dewasa. Saat ini cafe sudah merupakan gaya hidup bagi masyarakat Indonesia. Oleh sebab itu, dengan menggabungkan konsep cafe dan gaya hidup bagi modernisasi budaya yang sedang trend dan sangat berkembang pesat saat ini, diharapkan dapat membuat bisnis yang dirintis oleh penulis tersebut dapat berkembang dan survive dalam pasarnya.

## Nama dan Alamat Usaha

Nama Usaha : Queen Kitchen

Bidang Usaha : Cafe

Alamat : Ruko puri sentosa no:6, Jl Underpass-Duren Jaya. Bekasi Timur

## Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan

Nama : Bellatrix Natasya Kuara

Jabatan : Pemilik Cafe Queen Kitchen

Alamat : Perumahan Duren Jaya, blok D no:306. Bekasi Timur

Email : [beyyabeyya@gmail.com](mailto:beyyabeyya@gmail.com)

## Bidang Usaha

Cafe Queen Kitchen menyajikan makanan ala Eropa dipadukan dengan Indonesia seperti Pasta, Steak, Iga Bakar, Ayam Bakar dan Ayam Goreng dll. Dibuat dari bahan-bahan yang berkualitas. Serta aneka dessert dan minuman yang enak dan segar. Harga yang ditetapkan juga terjangkau berkisar Rp15.000,- sampai Rp120.000,-.

## Pernyataan Kebutuhan Keuangan

Pendirian cafe Queen Kitchen membutuhkan dana sebesar Rp 200.000.000,- sebagai modal awal. Dengan menggunakan modal sendiri. Dana tersebut akan dialokasikan pada biaya tetap meliputi pembelian persediaan barang dagang, pembelian peralatan dan perlengkapan untuk menunjang usaha cafe ini.

## ANALISIS INDUSTRI

### Gambaran Masa Depan, Visi, dan Misi

Tujuan dilakukan analisis adalah agar wirausahawan dapat mengetahui dengan jelas mengenai kecenderungan yang terjadi dalam industri tersebut.



Visi dari cafe Queen Kitchen adalah menjadi cafe yang sukses dan digemari di wilayah Bekasi Timur.

Misi dari cafe Queen Kitchen adalah menyediakan tempat makan dan nongkrong yang unik, enak, dan nyaman dengan pelayanan yang memuaskan dan harga yang terjangkau.

**Analisis Pesaing**

**Tabel Analisis CPM (Company Profit Matrix)**

Faktor Penentu	Bobot	Steak Obonk		Queen Kitchen		Waroeng Steak	
		Peringkat	Nilai	Peringkat	Nilai	Peringkat	Nilai
Keberhasilan							
Kualitas Produk	0,2	3	0,6	4	0,8	3	0,6
Daya Saing Harga	0,15	3	0,45	3	0,45	3	0,45
Pelayanan	0,15	2	0,3	4	0,6	3	0,45
Promosi	0,05	3	0,15	4	0,2	2	0,1
Design Interior Ruang	0,05	3	0,15	3	0,15	3	0,15
Lokasi	0,1	3	0,3	4	0,4	4	0,4
Loyalitas Pelanggan	0,15	3	0,45	2	0,3	3	0,45
Fasilitas	0,15	2	0,3	3	0,45	3	0,45
<b>Total</b>	<b>1</b>		<b>2,7</b>		<b>3,35</b>		<b>3,05</b>

**Segmentasi Pasar**

- 1. Segmentasi Geografis : Wilayah Bekasi dan Luar Bekasi
- 2. Variabel psikografis : Gaya Hidup
- 3. Variabel umur : Remaja, Dewasa dan Orang tua
- 4. Variabel Pendapatan : Menengah dan Menengah keatas

**Ramalan Industri dan Pasar**

Target pasar cafe Queen Kitchen adalah anak muda dan orangtua. Cafe yang menyediakan makanan ini akan didirikan di Rumah Toko (Ruko) di daerah Bekasi Timur dengan pasar utama cafe ini adalah kaum muda dan orangtua di daerah Bekasi Timur.



## Gambaran Usaha

### Produk



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Tabel Menu Cafe Queen Kitchen

Jenis Makanan	Harga/Rp
<b>Spaghetti/Fettucini</b>	
Chilli Bolognese (Kepedasan sesuai yang Konsumen Minta)	22.0000
Classic Bolognese	
<b>Chicken</b>	
Chicken Steak	35.000
Ayam Bakar/Ayam Goreng (½ekor ayam Dibakar/Digoreng dengan Bumbu Spesial)	25.000
Chicken Wings(6pack)	15.000
Chicken Popcorn	15.000
<b>Burger</b>	
Chicken Burger	20.000
Double Dekker Burger (Double burger pattiesnya dan double chessenya)	25.000
Burger Moncrot (burger pakai telur ½ matang dan juga onion Ring)	22.000

Tabel Menu Dessert Cafe Queen Kitchen

Dessert	Harga
Banana Split	22.000
Walls ice cream(Vanila,Strauberry,Coklat)	12.500
French Fries	15.000
Onion Rings	15.000
pudding	10.000

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.



**Tabel Menu Minuman Cafe Queen Kitchen**

Jenis Minuman	Harga
Milkshake Vanilla	15.000
Milkshake Chocolate	15.000
Milkshake Oreo	15.000
Milkshake Strawberry	15.000
Soda&Water	5.000
Mojito Lychee	16.500
Mojito Strawberry	16.500
Mojito Lemon	16.500
Hot/Ice Cappucino	5.000
Hot Tea	5.000

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 mengemukakan 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.

**Ukuran Bisnis**

Modal yang diperlukan untuk mendirikan cafe Queen Kitchen adalah sekitar Rp200.000.00 dan Usaha ini termasuk dalam Usaha Mikro

**Peralatan, Perlengkapan, dan Tenaga Kerja**

**Tabel Peralatan Dapur Cafe Queen Kitchen**

Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Teflon	1 unit	380.000	380.000
Freezer	1 unit	2.100.000	2.050.000
Kulkas 2 pintu Sharp	1 unit	8.500.000	8.500.000
Pisau	1 lusin	350.000	350.000
Rak Piring	1 unit	650.000	650.000
Shaker	1 unit	125.000	125.000
Blender Sharp	1 unit	350.000	350.000



Nampan Melamin	6unit	55.000	330.000
Talenan Plastik	4unit	75.000	75.000
Parutan Keju	2unit	15.000	30.000
Rice Cooker Sharp	2unit	800.000	1.600.000
Dispenser	1unit	2.600.000	2.600.000
Kompor Panggangan	1unit	275.000	275.000
Wajan	2unit	350.000	700.000
Presto	1unit	2.400.000	2.400.000
Penggorengan Kentang	1unit	825.000	825.000
Sutil	3unit	40.000	120.000
Tirus	3unit		250.000
Kompor Quantum	2unit	491.000	982.000
Tabung Gas	2unit	450.000	900.000
Selang Gas Pertamina	2unit	269.000	538.000
<b>TOTAL BIAYA</b>			<b>24.030.000</b>

**Perlengkapan Cafe Queen Kitchen**

Nama Perlengkapan Restoran	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
Buku Menu	6 buah	30.000	180.000
Piring Makan Steak	2 lusin	425.000	850.000
Piring Spaghetti	3 lusin	275.000	825.000
Piring Ceper	3 lusin	360.000	1.080.000
Garpu Makan	3 lusin	125.000	375.000
Sendok Makan	3 lusin	125.000	375.000
Pisau Steak+Burger	3 lusin	165.000	495.000
Gelas Minum Tinggi	5 lusin	75.000	375.000
Gelas Minum Bundar	5 lusin	85.000	425.000
Tisue Makan	10 pack	14.000	140.000
Tisue Roll	10 pack	5.000	50.000
<b>TOTAL BIAYA</b>			<b>5.170.000</b>

1. 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.  
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



### Alat Tulis Kantor Cafe Queen Kitchen

Nama	Jumlah (Unit)	Harga Satuan	Total Harga
Note	20 buku	7.000	140.000
Cash Register	1 unit	2.000.000	2.000.000
Alat Tulis	1 set	150.000	150.000
Jumlah			2.290.000

### Latar Belakang Pemilik

Nama Pemilik : Bellatrix Natasya Kuara  
 Tempat Tanggal Lahir : Surabaya, 18 November 1991  
 Jenis Kelamin : Perempuan  
 Alamat : Perumahan Duren Jaya JL.Garut blok D no 306, Bekasi Timur  
 Email : [beyyabeyya@gmail.com](mailto:beyyabeyya@gmail.com)  
 Pendidikan : Sarjana Ekonomi Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Pemilik Tunggal Cafe Queen Kitchen adalah Bellatrix Natasya Kuara Anak kedua dari tiga bersaudara dari Selfi dan Franz. Sejak kecil pemilik sudah mempunyai jiwa pengusaha dan sudah diarahkan menjadi wirausaha oleh ayahnya.

Pemilik mendirikan usaha Cafe Queen Kitchen atas dasar kegemaran penulis dalam hal kuliner dan nongkrong bersama teman-teman. Dengan kegemaran ini penulis terinspirasi untuk membuka cafe sendiri yang menyuguhkan makanan dan dessert yang enak serta tempat yang nyaman untuk nongkrong. Serta didukung dengan belum adanya cafe yang menyediakan makanan ala eropa dipadukan dengan Indonesia dan masih sedikitnya tempat untuk nongkrong di Bekasi Timur.

### PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

#### Deskripsi Rencana Operasi

Waktu operasional dari cafe Queen Kitchen adalah sebagai berikut:

Senin-Jumat : 11.00-21.00

Sabtu-Minggu : 12.00-22.00

Setelah itu Cafe Queen Kitchen akan beroperasi pada awal tahun 2016. jadwal operasi dapat berubah sesuai dengan keadaan dan kondisi yang ada.



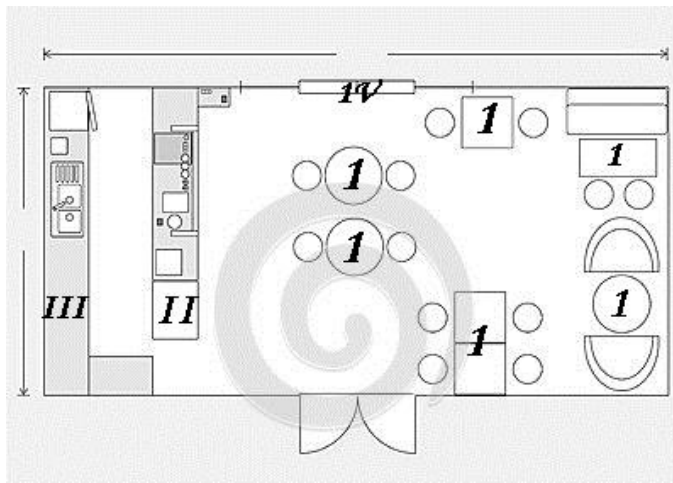
**Proses Operasi**

1. Membeli stock bahan-bahan makanan
2. Menerima barang tersebut dan menatanya di cafe.
3. Melakukan penjualan kepada konsumen akhir.

**Nama Pemasok**

- a) Maman (Penjual ayam)
- b) Toko kelontong Sederhana
- c) Pasar Tradisional
- d) LotteMart
- e) Giant Hypermarket

**Layout toko pakaian Beauties**



**Keterangan:**

- I = Meja dan Kursi
- II = Meja Kasir
- III = Dapur
- IV = Pintu Masuk

**PERENCANAAN PEMASARAN**

Harga merupakan salah satu penentu keberhasilan suatu perusahaan karena harga menentukan seberapa besar keuntungan yang akan diperoleh perusahaan dari penjualan produknya baik berupa barang maupun jasa. Menetapkan harga yang tidak pas pada segmennya dan tidak sesuai dengan kualitas yang ditawarkan akan berpotensi penjualan menurun atau mengurangi keuntungan yang dapat diperoleh perusahaan.

**Harga**

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.





Penetapan harga yang digunakan oleh Queen Kitchen adalah kombinasi antara penetapan harga berdasarkan biaya dan persaingan. Hal ini disebabkan karena selain fokus pada biaya yang dikeluarkan untuk mengetahui harga yang akan dikenakan pada konsumen, tetapi juga harus memperhatikan harga yang ditetapkan oleh pesaing di daerah Bekasi Timur yaitu Steak Obonk dan Waroeng Steak.

### Distribusi

Berdasarkan saluran distribusi, maka dapat dilihat bahwa cafe Queen Kitchen menggunakan saluran distribusi langsung. Dimana kita dianggap sebagai produsen langsung yang menjual makanan kepada konsumen tanpa melalui perantara.

### Promosi

Periklanan akan digunakan sebagai salah satu strategi Cafe Queen Kithen dalam mempromosikan cafe ini. Beberapa media yang digunakan yaitu:

1. Brosur
2. Spanduk
3. Neon box
4. Media sosial

### Ramalan Penjualan

Tabel Ramalan Penjualan per Tahun

Bulan/ Tahun	2016	2017	2018	2019	2020
Januari	32.570.000	71.654.000	78.819.400	86.701.340	95.371.474
Februari	65.968.000	72.564.800	79.911.280	87.902.408	96.692.648,8
Maret	66.896.000	73.585.600	80.944.160	89.038.576	97.942.433,6
April	67.824.000	74.606.400	82.067.040	90.273.744	99.301.118,4
Mei	68.752.000	75.627.200	83.189.920	91.508.912	100.659.803,2
Juni	69.680.000	76.648.000	84.312.800	92.744.080	102.018.488
Juli	70.608.000	77.668.800	85.435.680	93.979.248	103.377.172,8
Agustus	71.536.000	78.689.600	86.558.560	95.214.416	104.735.857,6
September	72.464.000	79.710.400	87.681.440	96.449.584	106.094.542,4
Oktober	73.392.000	80.731.200	88.804.320	97.684.752	107.453.227,2
November	74.266.000	81.692.600	89.861.860	98.848.046	108.732.850,6
Desember	75.248.000	82.772.800	91.050.080	100.155.088	110.170.596,8
<b>Total</b>	<b>809.204.000</b>	<b>925.951.400</b>	<b>1.018.636.540</b>	<b>1.120.491.194</b>	<b>1.232.540.313</b>

1. Dilarang menjiplak seluruh atau sebagian 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. Pengujiannya tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## Pengendalian Pemasaran

Pengendalian pemasaran yang dilakukan oleh Café Queen Kitchen adalah :

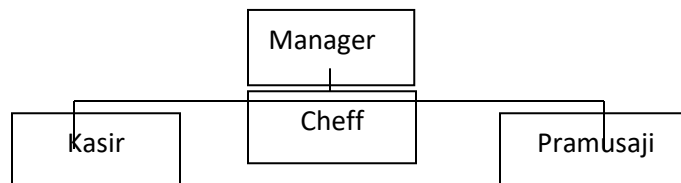
1. Feedback
2. Evaluasi Karyawan
3. Rapat

## PERENCANAAN ORGANISASI

### Bentuk Kepemilikan

Menurut M. Fuad, dkk (2000:64), pemilihan bentuk usaha merupakan masalah yang timbul pada saat perusahaan dibentuk atau bahkan sebelumnya. Pemilihan bentuk perusahaan perlu dilakukan dengan pertimbangan matang untuk mencegah terjadinya hal-hal yang tidak diinginkan dikemudian hari. Dengan bentuk yang jelas menurut hukum, dapat diharapkan bahwa perusahaan akan dapat dengan tegas menentukan langkah-langkah yang harus dilakukan demi mencapai tujuan yang diidamkan.

### Struktur Organisasi



### Perencanaan Tenaga Kerja

Jabatan	Jumlah Karyawan				
	2015	2016	2017	2018	2019
Manager	1	1	1	1	1
Cheff	2	2	2	2	3
Kasir	1	1	1	1	1
Pramusaji	2	2	2	2	2
<b>Total Karyawan</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>



## PENILAIAN RISIKO

Dalam setiap bisnis yang dijalankan tidak akan terhindar dari suatu kelemahan.

Berikut ini adalah beberapa kelemahan cafe Queen Kitchen:

1. Kualitas makanan
2. Kualitas pelayanan
3. Kualitas bahan baku
4. Harga bahan baku yang digunakan bervariasi

### Rencana Pengendalian Risiko

1. Pelayanan jasa yang inovatif sehingga dapat sesuai dengan keinginan konsumen, akan menjadikan konsumen tetap loyal terhadap Queen Kitchen.
2. Secara berkala cafe Queen Kitchen akan mengembangkan berbagai jenis menu, tidak monoton.
3. Tidak menggunakan makanan yang memakai bahan baku babi dan memakai bahan makanan utama yang halal.
4. Staff akan selalu diawasi dan dilatih secara berkala agar staff tersebut menjadi staff yang ahli dan terbiasa dengan pekerjaan yang dilakukannya.
5. Mencari beberapa pemasok baru untuk mengawasi semakin naiknya harga dari bahan baku sebagai cadangan pemasok bahan baku.
6. Dalam mengantisipasi pesaing-pesaing baru, maka cafe Queen Kitchen perlu gencar dalam melakukan promosi, membentuk loyalitas pelanggan, dan memperluas jaringan pemasaran.

## PERENCANAAN KEUANGAN

Tabel Proyeksi Laba Rugi Cafe Queen Kitchen

	2016	2017	2018	2019	2020
Penjualan Kotor <sup>1</sup>	841.774.000	925.951.400	1.018.636.540	1.120.491.194	1.232.540.313
Potongan Penjualan <sup>2</sup>	8.417.740	9.259.514	10.186.365,5	11.204.911,94	12.325.403,13
Penjualan Bersih	833.356.260	916.691.886	1.008.450.175	1.109.286.282	1.220.214.910
Harga Pokok Penjualan <sup>3</sup>	168.354.800	185.190.280	203.727.308	224.098.238,8	246.508.062,6
Lab Kotor	665.001.460	731.501.606	804.722.867	885.188.043,2	973.706.847,4
<b>Biaya Operasional</b>					
<b>Biaya Tetap</b>					
Gaji Karyawan <sup>4</sup>	219.050.000	236.574.000	255.499.920	275.939.900	349.275.296
Biaya Pemasaran(Promosi) <sup>5</sup>	3.850.000	4.235.000	4.748.500	5.223.350	5.745.685
Biaya Depresiasi <sup>6</sup>	7.457.250	7.457.250	7.457.250	7.457.250	7.457.250
Biaya Ijin usaha <sup>7</sup>	1.500.000	-	-	-	-
<b>Biaya Variabel</b>					
Biaya Listrik <sup>8</sup>	18.000.000	18.900.000	19.845.000	20.837.244	21.879.528
Biaya telepon dan internet <sup>9</sup>	5.400.000	5.670.000	5.953.500	6.251.172	6.563.724
Biaya Air <sup>10</sup>	7.200.000	7.560.000	7.938.000	8.334.900	8.751.645
Biaya Perlengkapan <sup>11</sup>	2.290.000	2.519.000	2.770.900	3.047.990	3.352.789



<b>Total Biaya Operasional</b>	<b>264.747.250</b>	<b>282.915.250</b>	<b>304.213.070</b>	<b>327.091.806</b>	<b>403.025.917</b>
Laba Sebelum Pajak	465.735.460	522.231.606	576.590.727	640.141.133,2	683.644.356,4
Pajak	0	0	0	0	0
PTKP	24.300.000	24.300.000	24.300.000	24.300.000	24.300.000
PKP	441.435.460	497.931.606	552.290.727	615.841.133,2	659.344.356,4
<b>Tarif Progresif</b>					
1% dari Omset Penjualan	8.092.040	9.259.514	10.186.365,4	11.204.911,94	12.325.403,13
<b>Total Pajak</b>	<b>8.092.040</b>	<b>9.259.514</b>	<b>10.186.365,4</b>	<b>11.204.911,94</b>	<b>12.325.403,13</b>
<b>Laba setelah Pajak</b>	<b>457.643.420</b>	<b>512.972.092</b>	<b>566.404.361,6</b>	<b>628.936.221,3</b>	<b>671.318.953,3</b>

**Tabel Proyeksi Neraca**

Account	1-Jan-16	31-Dec-16	31-Dec-17	31-Dec-18	31-Dec-19	31-Dec-20
<b>AKTIVA</b>						
<b>Aktiva lancar</b>						
Kas	52.717.000	472.813.665	524.911.181,5	580.896.459,5	721.169.847,4	1837.387.361,3
Piutang	-	-	-	-	-	-
<b>Total aktiva lancar</b>	<b>52.717.000</b>	<b>472.813.665</b>	<b>524.911.181,5</b>	<b>580.896.459,5</b>	<b>721.169.847,4</b>	<b>1837.387.361,3</b>
<b>Aktiva tetap</b>						
Peralatan Cafe <sup>2</sup>	50.427.000	50.427.000	50.427.000	50.427.000	50.427.000	50.427.000
Akum. Penyusutan Cafe <sup>3</sup>	-	7.457.250	14.914.500	22.371.750	29.829.000	37.286.250
<b>Total aktiva tetap</b>	<b>50.427.000</b>	<b>42.969.750</b>	<b>35.512.500</b>	<b>28.055.250</b>	<b>20.598.000</b>	<b>13.140.750</b>
<b>Total aktiva</b>	<b>103.144.000</b>	<b>515.783.415</b>	<b>560.423.681,5</b>	<b>608.951.709,5</b>	<b>741.767.847,4</b>	<b>850.528.111,3</b>
<b>PASIVA</b>						
<b>Hutang lancar</b>						
Total hutang lancar	-	-	-	-	-	-
Modal disetor	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000	200.000.000
Laba tahun berjalan <sup>4</sup>	-	390.376.595	432.388704,5	469.362.485,5	434.596.736,58	462.873.831,66
Laba ditahan	-	-	390.376.595	617.021.513,5	963.629.960	1.338.623.083,18
<b>Total modal</b>	<b>200.000.000</b>	<b>590.376.595</b>	<b>1.022.765.299,5</b>	<b>1.286.383.999</b>	<b>1.598.226.696,58</b>	<b>2.001.496.914,84</b>
<b>Total pasiva</b>	<b>200.000.000</b>	<b>590.376.595</b>	<b>1.022.765.299,5</b>	<b>1.286.383.999</b>	<b>1.598.226.696,58</b>	<b>2.001.496.914,84</b>

### Analisa Break Even Point

Tahun	Fixed Cost(FC)	Contribusi Margin(CM)	BEP(Rp)
2016	277.357.250	0,9605330858	288.753.457,9
2017	297.406.250	0,9622021308	309.089.161,7
2018	320.776.870	0,9637985089	332.825.655
2019	345.937.398	0,9653188662	358.365.934,9
2020	486.282.725	0,9667700455	502.997.302,5

### Analisa Net Present Value

Periode	Cash Flow	Depresiasi	Net Cash Flow	R+1	Disc rate	1 / disc rate	Disc Cash Flow
0			-200.000.000		i <sup>2</sup>	1	-200.000.000
1	284.782.935	7.457.250	292.240.203	1.1925	1.092016483	0.478007706	136.128.437,5
2	308.445.078,5	7.457.250	315.902.328,5	1.1925	1.1925	0.4561003421	140.681.905,8
3	335.876.426,5	7.457.250	343.333.676,5	1.1925	1.302229656	0.4343615318	145.891.799,1
4	287.272.227,2	7.457.250	294.729.477,2	1.1925	1.42205625	0.412872327	118.606.752,9
5	275.898.920,4	7.457.250	283.356.170,4	1.1925	1.552908865	0.3917100268	108.072.373,5
						PV	449.381.268,8
						NPV	249.381.268,8
NPV	249.381.268,8	NPV > 0					

### Tabel Profitability Index

Initial investment	200.000.000
PV	449.381.268,8
Profitability Index	2,2469

Berdasarkan perhitungan diatas dapat disimpulkan bahwa investasi pada Cafe Queen Kitchen layak untuk dijalankan karena memiliki nilai PI sebesar 2,2469

(PI > 1).

### Tabel Analisa Payback Period

Tahun	NCF	Initial
Tahun 0		-200.000.000
Tahun 1	284.782.935	84.782.935
Tahun 2	308.445.078,5	393.228.013,5
Tahun 3	335.876.426,5	729.104.440





Tahun 4	287.272.227,2	1.016.376.667
Tahun 5	275.898.920,4	1.292.275.588
<b>Payback Period</b>	<b>2 Bulan 8 Hari</b>	

Menurut perhitungan diatas dapat disimpulkan bahwa Payback Period cafe Queen Kitchen adalah 2 bulan, 8 hari. karena pada Tahun 1 tidak mendapatkan hasil Negatif melainkan Hasil Positif. Maka dari itu pemilik Cafe Queen Kitchen tidak membutuhkan waktu lama untuk dapat mengembalikan Modal yang telah dikeluarkan.

**Tabel Analisa Internal Rate of Return**

Periode	Cash Flow	Disc Rate (19,25%)	Disc Cash flow
			-200.000,000
1	284.782.935	0,838574423	238.811.685,5
2	308.445.087,5	0,703207064	216.900.764,3
3	335.876.426,5	0,589691458	198.063.459,7
4	287.272.227,2	0,494500174	142.056.166,5
5	273.898.920,4	0,414675199	114.408.439,6
<b>PV</b>			<b>710.240.515,6</b>
<b>NPV</b>			<b>510.240.515,6</b>

**Analisa Internal Rate of Return**

Tahun	Proceeds	DR (80%)	PV	DR (97%)	PV
2016	284.782.935	0,556	158.212.741,7	0,174	87.554.865,7
2017	308.445.087,5	0,308	95.199.101,08	0,079	63.477.721,02
2018	335.876.426,5	0,171	57.591.979,85	0,053	23.931.981,9
2019	287.272.227,2	0,095	27.365.514,71	0,024	15.073.427,24
2020	273.898.920,4	0,052	14.601.163,89	0,012	7.173.627,94
	PV dari Proceeds		352.970.501,2		197.211.624,4
	Investasi		200.000.000		200.000.000
	NPV		152.970.501,2		-2.788.375,6

Tingkat Bunga	PV of Proceeds	PV of Outlays	NPV
97%	Rp. 197.211.624,4	200.000.000	Rp -2.788.375,6
80%	Rp. 352.970.501,2	200.000.000	Rp. 152.970.501,2
<b>17%</b>	<b>Rp. 155.758.876,8</b>		<b>Rp. 155.758.876,8</b>

$$IRR = 80\% + \frac{152.970.501,2}{155.758.876,8} \times 17\% = 96,69\%$$

Atau

$$IRR = 97\% + \frac{(-2.788.375,6)}{155.758.876,8} \times 17\% = 96,69\%$$

## REKOMENDASI

Usaha yang akan dijalankan adalah usaha cafe yang diberi nama Queen Kichen. Lokasi cafe ini terletak di Jalan Underpass Ruko Puri Sentosa no 6, Bekasi Timur. Usaha cafe ini akan dibentuk sebagai usaha perseorangan dan termasuk dalam jenis usaha menengah. Cafe ini akan melakukan grand opening pada tanggal 5 Januari 2016.

Berdasarkan perhitungan *Net Present Value* (NPV) maka usaha Café Queen Kitchen layak untuk didirikan. Berdasarkan analisis *Profability Indeks* (PI) didapatkan nilai sebesar 2,2469 yang berarti usaha layak didirikan. Kemudian dari hasil perhitungan *Payback Period* (PP) dikatakan bahwa pengembalian modal didapat pada 2 Bulan 8 Hari. Perhitungan *Internal Rate of Return* (IRR) dikatakan bahwa tingkat pengembalian yang didapatkan adalah sebesar 96,69% dimana hal tersebut lebih besar daripada tingkat suku bunga kredit. Berdasarkan perhitungan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang  
Hak Sina dilindungi Undang-Undang  
Hak Paten dilindungi Undang-Undang  
Hak Merek dilindungi Undang-Undang  
Hak Penemuan Baru dilindungi Undang-Undang  
Hak Desain Industri dilindungi Undang-Undang  
Hak Desain Utilitas dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Intelektual dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Industri dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Geografis dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Budaya dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Alam dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Hayati dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Laut dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Udara dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Angkasa dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Antariksa dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Bumi dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Air dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Tanah dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Bangunan dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Karya dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Seni dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Sastra dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Musik dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Film dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Gambar dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Suara dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Tampilan dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Perilaku dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Sistem dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Informasi dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Komunikasi dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Energi dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Lingkungan dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Budaya dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Alam dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Hayati dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Laut dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Udara dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Angkasa dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Antariksa dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Bumi dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Air dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Tanah dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Bangunan dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Karya dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Seni dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Sastra dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Musik dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Film dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Gambar dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Suara dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Tampilan dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Perilaku dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Sistem dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Informasi dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Komunikasi dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Energi dilindungi Undang-Undang  
Hak Kekayaan Lingkungan dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



- a. Penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
- b. Penguji tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## DAFTAR PUSTAKA

- Ali Hasan (2013), *Marketing dan Kasus-Kasus Pilihan*, Yogyakarta : Center for Academic Publishing Service (CAPS).
- David, Fred R. (2013), *Manajemen Strategis Konsep*, Buku 1, Edisi 12. Penerjemah Diana Angelica. Jakarta : Salemba Empat.
- Dewi Hanggraeni (2012), *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- De Agus Harjito dan Martono (2012), *Manajemen Keuangan*, Edisi Ke-2, Depok : Ekonisia.
- Fuad, M., Christin H., Nurlela, Sugiarto, Paulus, Y.E.F. (2000), *Pengantar Bisnis*, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler, Philip dan Kevin Lane Keller (2009), *Manajemen Pemasaran*, Jilid 1. Penerjemah Siti Wardhani. Jakarta : Erlangga
- Kotler, Philip dan Gary Armstrong (2012), *Prinsip-prinsip Pemasaran*, Edisi Ke-12, Jilid 1. Penerjemah Afia R. Fitriati & Ria Cahyani. Jakarta : Erlangga.
- Upah minimum Regional [www.gajimu.com/main/gaji/gaji-minimum/ump-2015](http://www.gajimu.com/main/gaji/gaji-minimum/ump-2015)
- Inflansi [jabar.tribunnews.com/.../september-inflasi-di-jawa-barat-026-persen](http://jabar.tribunnews.com/.../september-inflasi-di-jawa-barat-026-persen)
- Tingkat Pengangguran [www.tribunnews.com/.../pengangguran-di-jabar-berkurang-014-persen](http://www.tribunnews.com/.../pengangguran-di-jabar-berkurang-014-persen)
- Kekuatan Demografi [www.bps.go.id/tab\\_sub/view.php?tabel=1&id\\_subyek=12](http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?tabel=1&id_subyek=12)

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

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.

© 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.