

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA RESTORAN**  
**“KOPI TIAM 88” di JAKARTA**

Oleh

Nama : Aswin Wijaya

NIM : 26080321

**RENCANA BISNIS**

**Diajukan sebagai salah satu syarat**

**Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi**

**Program Studi Manajemen**

**Konsentrasi Kewirausahaan**



**INSTITUT BISNIS INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**OKTOBER 2013**

**© 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**

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS

PERENCANAAN BISNIS UNTUK PENDIRIAN USAHA RESTORAN  
" KOPI TIAM 88" DI JAKARTA

Diajukan Oleh

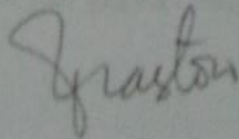
Nama : Aswin WIJAYA

NIM : 26080321

Jakarta, 10 Oktober 2013

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing,



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

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2013

**© 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.



## ABSTRAK

**Nama/NIM :Aswin Wijaya/26080321/2013/Rencana Bisnis Mendirikan Restoran Kopi Tiam di Glodok Pembimbing :Bapak Brastoro S.E. M.M.**

Kopi Tiam 88 didirikan pada tanggal 1 januari 2014, di Glodok, Jakarta Barat. Kopi Tiam 88 menjual berbagai menu makanan dan minuman sebagai pilihan. Di sini para konsumen ditawarkan berbagai macam variasi pilihan menu yang jarang ada di luar. Seperti Laksa Singapur. Rata-rata dari berbagai macam menu yang ditawarkan umumnya memiliki kandungan nutrisi yang memadai untuk kebutuhan kesehatan sehari-hari.

Bagian dari menu makanan dan minuman yang ditawarkan ke para konsumen, satu hal yang perlu diketahui adalah servis dan pelayanan yang dilakukan oleh para karyawan kepada para konsumen harus baik disertai fasilitas dan infrastruktur yang mendukung kemampuan para karyawan. Ini karena kualitas dalam pelayanan harus menjadi hal yang mutlak untuk dilakukan demi tercapainya bisnis yang baik, tanpa kualitas pelayanan yang baik, Para konsumen akan merasa kecewa dan jarang akan mengingat nama restoran sehingga pada akhirnya para konsumen tidak akan datang kembali ke restoran tersebut. Kelalaian para karyawan juga harus dihindari untuk mempertahankan kinerja, jadi pelatihan sangat diperlukan untuk para karyawan baru. Ini dilakukan untuk menjalankan hubungan baik dengan para konsumen jadi mereka akan tertarik untuk kembali lagi.

Target market kita diarahkan pada anak remaja sampai orang tua. Harga yang ditawarkan bervariasi, dimulai dari Rp. 10.000,- sampai Rp. 25.000,- tergantung dari menu makanan dan minuman yang dipesan.

Investasi awal yang diperlukan untuk bisnis ini sebesar Rp. 1.000.000.000,- untuk melakukan pembelian peralatan, perlengkapan, biaya sewa, pemasaran, dan cadangan kas.

1. Diteliti dan diteliti untuk keperluan penelitian dan 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.



Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



KWIK KIAN GIE  
SCHOOL OF BUSINESS

## KATA PENGANTAR

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Ditinjau dari Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulisan 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.

Hai syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan yang luar biasa kepada penulis sehingga dapat menyusun rencana bisnis ini dengan waktu yang cukup dan mengizinkan segala sesuatu terjadi sesuai dengan harapan dan keinginan penulis. Hal ini sangat berarti dalam hidup penulis, sebab dengan penulisan ilmiah ini, penulis dapat memenuhi seluruh syarat-syarat yang ada untuk meraih gelar Sarjana Ekonomi Khususnya Jurusan Manajemen Kewirausahaan. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa hasil pembuatan rencana usaha ini masih jauh dari sempurna dikarenakan keterbatasan dan kemampuan menulis.

Dalam penyusunan rencana usaha ini, tentu tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak yang memberikan semangat serta dukungan kepada penulis. Karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, selaku Ketua Program Studi Manajemen Kwik Kian Gie School of Business, yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyusun skripsi.
2. Bapak Brastoro S.E. M.M., selaku Dosen Pembimbing Utama, yang telah memberikan waktu, perhatian dan ilmunya dalam menyusun rencana bisnis serta mengajarkan hal-hal yang baru bagi penulis dalam beberapa mata kuliah dengan rendah hati. Penulis sangat bersyukur telah dapat dibimbing oleh beliau dan penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada beliau.



3. Para dosen Kwik Kian Gie School of Business yang secara langsung maupun tidak langsung membantu penulis menyusun rencana bisnis ini melalui ilmu-ilmu yang diberikan pada saat penulis menempuh kuliah di KKGSOB.
4. Uraian terima kasih yang special dengan rendah hati dan penuh hormat kepada orang tua penulis, yang telah memberikan kesempatan, dukungan, doa dan bekerja dengan keras sehingga penulis dapat menuntut ilmu di Kwik Kian Gie School of Business. Penulis bekerja keras guna membanggakan mereka dalam prestasi akademik dan khususnya penulisan skripsi ini. Penulis hanya memiliki satu (1) motivasi yang tinggi, yaitu membanggakan mereka berdua.
5. Seluruh teman dan mahasiswa/I KKGSOB yang tidak penulis sebutkan satu per satu, serta kerabat dan saudara penulis yang memberikan dukungan serta memacu semangat penulis untuk menyelesaikan penulisan rencana bisnis ini.
6. Berbagai pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang membantu serta mendukung penulis dalam penyusunan rencana usaha ini.

Harapan penulis semoga seluruh bagian rencana usaha ini dapat menjadi referensi bagi penulis atau mahasiswa/I lain dalam penyusunan karya ilmiahnya.

Jakarta, Oktober 2013



**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.



# DAFTAR ISI



HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
<b>BAB I.</b>	
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Nama dan Alamat Perusahaan.....	1
B. Nama dan Alamat Pemilik Perusahaan.....	2
C. Bidang Usaha.....	2
<b>BAB II. ANALISIS INDUSTRI.....</b>	<b>4</b>
A. Gambaran Masa Depan.....	4

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



B.	Analisis Pesaing.....	15
C.	Segmentasi Pasar.....	20
D.	Ramalan Industri dan Pasar.....	22
<b>BAB III. GAMBARAN USAHA.....</b>		<b>27</b>
A.	Produk.....	30
B.	Jasa.....	35
C.	Ukuran Bisnis.....	36
D.	Peralatan dan Tenaga Kerja.....	39
E.	Latar Belakang Pemilik.....	43
F.		
<b>BAB IV. PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL.....</b>		<b>44</b>
A.	Deskripsi Rencana Operasi.....	44
B.	Proses Produksi.....	48
C.	Alur Jasa.....	52
D.	Nama Pemasok.....	55
E.	Teknologi.....	58
<b>BAB V. PERENCANAAN PEMASARAN.....</b>		<b>60</b>
A.	Harga.....	60

**BAB III. GAMBARAN USAHA.....**

**BAB IV. PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL.....**

**BAB V. PERENCANAAN PEMASARAN.....**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

1. Dilarang menyalin atau menjiplak 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.





B.	Distribusi.....	65
C.	Promosi.....	66
D.	Ramalan Penjualan.....	69
E.	Pengendalian Pemasaran.....	72
<b>BAB VI. PERENCANAAN ORGANISASI.....</b>		<b>74</b>
A.	Bentuk Kepemilikan.....	74
B.	Struktur Organisasi.....	74
C.	Balas Jasa.....	76
<b>BAB VII. PENILAIAN RESIKO.....</b>		<b>78</b>
A.	Evaluasi Kelemahan dari Bisnis.....	78
B.	Teknologi-Teknologi Baru.....	80
C.	Rencana Pengendalian.....	82
<b>BAB VIII. PERENCANAAN KEUANGAN.....</b>		<b>84</b>
A.	Proforma Income Statement.....	84
B.	Cash Flow Projection.....	87
C.	Proforma Balance Sheet.....	92
D.	Kelayakan Usaha.....	95
E.	Net Present Value.....	96

**Hak cipta milik IBI Kias (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**



F. Profitability Index.....	98
G. Payback Period.....	99
H. Internal Rate of Return.....	100
<b>BAB IX. REKOMENDASI.....</b>	<b>103</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>105</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>107</b>

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

Hak Cipta Selandun Undang-Undang

1. Dilarang menyutip 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

	<b>TABEL 1 Produk Domestik Regional Bruto Indonesia (2010-2012).....</b>	<b>10</b>
	<b>TABEL 2 Perkembangan Usaha Makanan/ Restoran Tahun 2007-2010.....</b>	<b>14</b>
	<b>TABEL 3 Matriks CPM.....</b>	<b>16</b>
	<b>TABEL 4 Analisis SWOT.....</b>	<b>18</b>
	<b>TABEL 5 Jumlah Penduduk di Jakarta Barat.....</b>	<b>23</b>
	<b>TABEL 6.1 Peralatan Restoran.....</b>	<b>39</b>
	<b>TABEL 6.2 Perlengkapan Restoran.....</b>	<b>41</b>
	<b>TABEL 6.3 Total biaya peralatan dan perlengkapan (dalam rupiah).....</b>	<b>42</b>
	<b>TABEL 6.4 Sumber Daya Manusia.....</b>	<b>42</b>
	<b>TABEL 7.1 Signature Menu Kopi Tiam 88.....</b>	<b>50</b>
	<b>TABEL 7.2 Dimsum menu Kopi Tiam 88.....</b>	<b>50</b>
	<b>TABEL 7.3 Yamcha Menu.....</b>	<b>51</b>
	<b>TABEL 8.1 Harga Cetak Brosur.....</b>	<b>67</b>
	<b>TABEL 8.2 Harga Jasa Pembuatan Website.....</b>	<b>68</b>
	<b>TABEL 8.3 Ramalan Penjualan per Tahun Periode 2014-2018 (dalam Rupiah)....</b>	<b>71</b>
	<b>TABEL 9.1 Upah Minimum Provinsi (UMP) tahun 2012,2013.....</b>	<b>77</b>

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

1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian karya tulis ini tanpa mencantumkan 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.



<b>TABEL 6.2</b>	<b>Tabel Total Gaji Karyawan per Tahun (dalam Rp).....</b>	<b>77</b>
<b>TABEL 8.1</b>	<b>Kopi Tiam 88 Laporan Laba Rugi (dalam Rupiah).....</b>	<b>85</b>
<b>TABEL 8.2</b>	<b>Kopi Tiam 88 Laporan Arus Kas (dalam Rupiah).....</b>	<b>89</b>
<b>TABEL 8.3</b>	<b>Proforma Balance Sheet Kopi Tiam 88.....</b>	<b>92</b>
<b>TABEL 8.4</b>	<b>Break Even Point.....</b>	<b>96</b>
<b>TABEL 8.5</b>	<b>Net Present Value.....</b>	<b>97</b>
<b>TABEL 8.6</b>	<b>Payback Period.....</b>	<b>100</b>
<b>TABEL 8.7</b>	<b>Internal Rate of Return.....</b>	<b>101</b>

Hak cipta dimiliki oleh IBIKKG (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.

# DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.2</b>	<b>Pergerakan Tingkat Inflasi Tahun 2008-2012 (year to year, yoy).....</b>	<b>12</b>
<b>Gambar 4.2</b>	<b>Proses Produksi Kopi Tiam 88.....</b>	<b>49</b>
<b>Gambar 4.3</b>	<b>Denah Peralatan Kopi Tiam 88.....</b>	<b>52</b>
<b>Gambar 4.4</b>	<b>Alur Pelayanan Kopi Tiam 88 terhadap konsumen.....</b>	<b>54</b>
<b>Gambar 5.1</b>	<b>Saluran distribusi ke konsumen.....</b>	<b>66</b>
<b>Gambar 6.1</b>	<b>Struktur Organisasi Kopi Tiam.....</b>	<b>75</b>

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian**



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

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Laba Bersih Setelah Pajak (EAT).....	108
LAMPIRAN 2 Aliran Kas dari Aktivitas.....	112
LAMPIRAN 3 Total Modal dan Total Passiva.....	116
LAMPIRAN 4 Total Perlengkapan.....	120
LAMPIRAN 5 Proyeksi Penjualan Per Hari.....	122
LAMPIRAN 6 Perhitungan HPP (2014).....	124
LAMPIRAN 7 Perhitungan HPP(2015).....	125
LAMPIRAN 8 Perhitungan HPP (2016).....	126
LAMPIRAN 9 Perhitungan HPP (2017).....	127
LAMPIRAN 10 Perhitungan HPP (2018).....	128

© Hak cipta milik IBIKKG (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.