

RENCANA BISNIS

AWAN KITCHEN HUB

Oleh:

Nama : Alvin Setiawan

NIM : 78180246

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Februari 2022

© 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 Gie



Kata Pengantar

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat hikmat dan penyertaan-Nya-lah proposal rencana bisnis “Awan Kitchen Hub” dapat terselesaikan.

Proposal rencana bisnis ini dibuat untuk memenuhi tugas akhir perkuliahan dan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Strata 1 pada Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie. Selain itu, rencana bisnis ini juga dibuat sebagai pedoman atau panduan bagi penulis untuk mengimplementasikan usahanya secara nyata.

Penulis menyadari bahwa proposal rencana bisnis ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis berharap dapat terus belajar lebih banyak lagi dalam mengimplementasikan ilmu yang didapatkan. Proposal rencana bisnis ini tentunya tidak lepas dari bimbingan, masukan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. Brastoro, MM sebagai dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu serta memberikan masukan untuk menyempurnakan proposal rencana bisnis ini.
2. Bapak Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A. sebagai rektor Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.
3. Setiap dosen di Institut Bisnis dan Informatika yang telah berjuang dan berkontribusi untuk memberikan ilmu kepada kami para mahasiswa.
4. Orangtua serta teman-teman yang telah mendoakan, memberikan dukungan dan memotivasi dalam menyelesaikan proposal rencana bisnis ini.
5. Semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis berharap semoga Tuhan Yang Maha Esa mengaruniakan rahmat dan anugerah-Nya kepada mereka semua.

Jakarta, Februari 2022

Penulis

Alvin Setiawan

Abstrak

Alvin Setiawan / 78180246 / 2022 / Rencana Bisnis Awan Kitchen Hub / Pembimbing: Drs. Brastoto M.M.

Cloud Kitchen merupakan usaha yang menyediakan tempat atau dapur bagi usaha-usaha di bidang kuliner serta membantu mereka agar kegiatan operasionalnya mampu terintegrasi dengan teknologi informasi yang terkomputasi khususnya restoran atau makanan cepat saji yang melayani pembelian secara daring (*online*) pada aplikasi pesan antar makanan. Teknologi informasi tersebut memudahkan para *tenant* untuk mengolah data-data dari konsumen mereka masing-masing mulai dari nama, alamat, hingga jenis produk yang paling banyak dipesan/ diminati.

Industri usaha ini semakin bertumbuh dikala situasi *pandemic* yang semakin tidak menentu. Hal ini disebabkan karena mayoritas dari masyarakat tidak dapat beraktivitas secara normal serta terdapat pembatasan sosial yang diatur oleh pemerintah Indonesia, sehingga mendorong masyarakat untuk membeli makanan secara daring. Oleh karena itu, transisi metode pembelian tersebut merupakan peluang yang dimanfaatkan oleh industri ini untuk terus bertumbuh.

Awan Kitchen Hub merupakan usaha yang bergerak di bidang jasa penyewaan dapur yang terintegrasi dengan aplikasi pesan antar makanan seperti *Go-food*, *Grab-food*, *Shopee-food* dan lainnya. Awan Kitchen Hub bukan sekadar usaha *cloud kitchen* pada umumnya melainkan menjadi usaha yang ikut membangun ekosistem pada industri kuliner mulai dari menghubungkan pemasok bahan baku, menyediakan tempat untuk produksi, hingga menyalurkan ke konsumen melalui aplikasi pesan antar makanan. Ekosistem yang terintegrasi dengan bantuan teknologi informasi tersebut akan mampu menciptakan keuntungan baik bagi para *tenant* serta pemasok.

Kata kunci : *Cloud Kitchen*, aplikasi pesan antar makanan, jasa penyewaan dapur.



Abstract

Alvin Setiawan / 78180246 / 2022 / *Business Plan Awan Kitchen Hub* / Advisor: Drs. Brastoro M.M.

Cloud Kitchen is a business that provide a kitchen for businesses in the culinary field and help them so that their operational activities can be integrated with computed information technology, especially restaurants or fast food that serve online purchases (online) on food delivery applications. This information technology makes it easier for tenants to process data from their respective consumers, from names, addresses, to the types of products that are most ordered/in demand.

This business industry continues to grow during the pandemic increasingly uncertain because the majority of the community cannot carry out their normal activities and there are social restrictions regulated by the Indonesian government, thus encouraging people to buy food online. Therefore, the transition to the buying method is an opportunity that this industry can take advantage of to continue to grow.

Awan Kitchen Hub is a business engaged in kitchen rental services that are integrated with food delivery applications such as Go-food, Grab-food, Shopee-food and others. Cloud Kitchen Hub is not just a cloud kitchen in general but is a business that helps build an ecosystem in the culinary industry, starting from connecting raw material suppliers, providing a place for production, to distributing it to consumers through food delivery applications. The integrated ecosystem with the help of information technology will be able to create benefits for both tenants and suppliers.

Keywords: Cloud Kitchen, food delivery application, kitchen rental services.



DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Abstrak	ii
Abstract	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Ide Bisnis	1
1.2 Gambaran Usaha	4
a. Bidang Usaha	5
b. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan	5
1.3 Besarnya Peluang Bisnis	7
1.4 Kebutuhan Dana	10
BAB II	16
LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	11
2.1 Data Perusahaan	11
2.2 Biodata Pemilik Usaha	11
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha	12
BAB III	17
ANALISIS INDUSTRI PESAING	17
3.1 Trend dan Pertumbuhan Industri	17
3.2 Analisis Pesaing	26
3.3 Analisis PESTEL	28
3.4 Analisis Lima Kekuatan Persaingan Porter	36
3.5 Analisis Faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix</i>)	42
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (<i>SWOT Analysis</i>)	44
BAB IV	48
ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	48
4.1 Produk atau Jasa yang Dihasilkan	48
a. Logo Usaha	49
4.2 Gambaran Pasar	51
4.3 Target Pasar yang Dituju	52
4.4 Strategi Pemasaran	56
a. Diferensiasi	59
b. Positioning	60
c. Penetapan Harga	63
d. Saluran Distribusi	67
e. Bauran Pemasaran	68
4.5 Strategi Promosi	70



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



a. Iklan (advertising).....	71
b. Promosi penjualan (<i>sales promotion</i>).....	71
c. Penjualan pribadi (personal selling).....	71
d. Public relation.....	72
e. Pemasaran langsung dan digital (<i>Direct and digital marketing</i>).....	72
BAB V.....	74
RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL.....	74
5.1 Proses Operasi.....	75
5.2 Nama Pemasok.....	77
5.3 Deskripsi Rencana Operasi.....	80
5.4 Rencana Alur Produk atau Jasa.....	86
5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Kebutuhan.....	87
5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	88
5.7 <i>Layout</i> Bangunan Tempat Usaha.....	91
BAB VI.....	98
RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	98
6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	99
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	101
6.3 Uraian Kerja (Job Description).....	105
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan.....	108
6.5 Struktur Organisasi Perusahaan.....	110
6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	113
BAB VII.....	123
RENCANA KEUANGAN.....	123
7.1 Sumber dan Penggunaan Dana.....	124
7.2 Biaya Pemasaran Tahunan.....	127
7.3 Biaya Administrasi dan Umum.....	128
7.4 Biaya Tenaga Kerja.....	129
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan.....	131
7.6 Biaya Pemeliharaan.....	131
7.7 Biaya Utilitas.....	132
a. Biaya Listrik.....	132
b. Biaya Air.....	133
c. Biaya Internet.....	134
7.8 Biaya Perlengkapan dan Peralatan.....	134
7.9 Proyeksi Laporan Keuangan.....	136
a. Proyeksi Laporan Laba Rugi.....	137
b. Proyeksi Laporan Arus Kas.....	137
c. Proyeksi Laporan Neraca.....	138
7.10 Analisa Kelayakan Investasi.....	142
a. Analisa Net Present Value (NPV).....	142
b. Analisa <i>Profitability Index</i> (PI).....	144

Hak cipta ini dilindungi undang-undang. Untuk penyalinan atau penggunaan lainnya, harus seizin Kwik Kian Gie School of Business dan diterbitkan secara resmi.

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.



c.	Analisa <i>Payback Period</i> (PP).....	145
d.	Analisa <i>Internal Rate of Return</i> (IRR).....	147
7.10	Analisa Kelayakan Usaha	149
a.	Analisa <i>Break Event Point</i> (BEP)	149
BAB VIII	151
ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA		
8.1	Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	153
a.	Dampak Pemasaran terhadap Masyarakat	154
b.	Dampak Produksi dan Teknologi terhadap Masyarakat.....	154
c.	Dampak Organisasi dan SDM terhadap masyarakat	155
8.2	Dampak Terhadap Lingkungan	156
a.	Dampak produksi dan teknologi terhadap lingkungan.....	156
b.	Penanganan limbah yang dihasilkan akibat proses produksi	156
8.3	Analisis Risiko Usaha	157
a.	Risiko yang Dapat Dikendalikan	157
b.	Risiko yang Tidak Dapat Dikendalikan	158
8.4	Antisipasi Risiko Usaha	159
a.	Mengantisipasi Risiko yang Dapat Dikendalikan	159
b.	Mengantisipasi Risiko yang Tidak Dapat Dikendalikan	161
BAB IX	163
RINGKASAN EKSEKUTIF/ REKOMENDASI		
9.1	Ringkasan Kegiatan Usaha	163
a.	Konsep Bisnis	163
b.	Visi dan Misi Perusahaan.....	163
c.	Produk.....	164
d.	Persaingan.....	164
e.	Target dan Ukuran Pasar.....	164
f.	Strategi Pemasaran.....	165
g.	Tim Manajemen	165
h.	Kelayakan Keuangan	166
9.2	Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	167
DAFTAR PUSTAKA	168

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Milik IBI KKG (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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	8
Tabel 1.2	10
Tabel 3.1	27
Tabel 3.2	43
Tabel 3.3	47
Tabel 4.1	49
Tabel 4.2	51
Tabel 4.3	52
Tabel 5.1	79
Tabel 5.2	85
Tabel 6.1	101
Tabel 6.2	116
Tabel 6.3	117
Tabel 6.4	118
Tabel 6.5	118
Tabel 6.6	119
Tabel 6.7	119
Tabel 6.8	120
Tabel 6.9	120
Tabel 6.10	121
Tabel 6.11	121
Tabel 6.12	122
Tabel 7.1	125
Tabel 7.2	126
Tabel 7.3	127
Tabel 7.4	128
Tabel 7.5	128
Tabel 7.6	129
Tabel 7.7	130
Tabel 7.8	130
Tabel 7.9	131
Tabel 7.10	132
Tabel 7.11	133
Tabel 7.12	133
Tabel 7.13	134
Tabel 7.14	134
Tabel 7.15	135
Tabel 7.16	135
Tabel 7.17	139
Tabel 7.18	140
Tabel 7.19	141
Tabel 7.20	143
Tabel 7.21	144
Tabel 7.22	146
Tabel 7.23	148
Tabel 7.24	149
Tabel 7.25	150
Tabel 9.1	167
Tabel 9.2	167



- 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 GAMBAR

Gambar 3.1	18
Gambar 3.2	19
Gambar 3.3	19
Gambar 3.4	20
Gambar 3.5	21
Gambar 3.6	21
Gambar 3.7	22
Gambar 3.8	23
Gambar 3.9	25
Gambar 3.10	28
Gambar 3.11	30
Gambar 3.12	32
Gambar 3.13	37
Gambar 4.1	50
Gambar 4.2	57
Gambar 4.3	59
Gambar 4.4	61
Gambar 4.5	68
Gambar 5.1	77
Gambar 5.2	86
Gambar 5.3	88
Gambar 5.4	94
Gambar 5.5	95
Gambar 5.6	96
Gambar 5.7	97
Gambar 6.1	99
Gambar 6.2	103
Gambar 6.3	103
Gambar 6.4	110
Gambar 6.5	112
Gambar 6.6	114
Gambar 6.7	114
Gambar 7.1	133
Gambar 8.1	152

© Hak milik IBI KKK (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.