

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

“EATBOWL”

DI BOULEVARD KELAPA GADING JAKARTA UTARA

Oleh:

Nama: Bui Lip Hendra

NIM: 72180228

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

(C) 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.

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.

PENGESAHAN

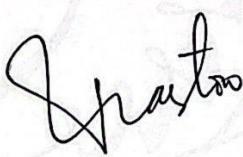
RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA “EATBOWL” DI BOULEVARD KELAPA GADING JAKARTA UTARA

Diajukan Oleh:

Nama: Bui Lip Hendra
NIM: 72180228

Jakarta, 19 Agustus 2022

Disetujui oleh:
Pembimbing



(Drs. Brastoro, M.M.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2022



ABSTRAK

Bui Lip Hendra/ 72180228/ 2022/ Rencana Bisnis Pendirian Usaha EatBowl/ Pembimbing: Brastoro, Drs., M.M.

EatBowl merupakan sebuah unit usaha yang bergerak di bidang kuliner atau *food and beverages* berfokus dalam menyediakan makanan berat, berupa ricebowl. EatBowl menawarkan beragam jenis menu *ricebowl*, antara lain menu Indonesian ricebowl, Japanese ricebowl, dan Chinese ricebowl.

Usaha EatBowl memiliki visi yaitu “Menjadi pilihan pertama dan solusi yang mempermudah masyarakat dalam memenuhi kebutuhan makan”, dan misi yang membantu merealisasikan visi perusahaan, antara lain : Menyajikan hidangan menu yang beragam dengan cita rasa yang berkualitas dan harga yang terjangkau; Mengutamakan dan memperhatikan kebutuhan serta menjaga kepuasan konsumen terhadap produk EatBowl; Memberikan pelayanan yang terbaik dalam melayani konsumen.

Dalam menjalankan kegiatan usahanya, terdapat beberapa kompetitor yang bergerak dalam industri yang sama dengan EatBowl. Antara lain: Mangkokku, SecBowl, Siguurih, dan Jinae.

Menghadapi persaingan bisnis yang ketat, EatBowl menyusun berbagai strategi pemasaran untuk menjangkau pangsa pasar seluas mungkin. Startegi tersebut mencakup *advertising, sales promotion, personal selling, public relation, and direct marketing*.

Proses operasi produk EatBowl dilakukan dengan menggunakan saluran distribusi secara langsung. Proses ini dimulai dari pemesanan bahan baku kepada pemasok hingga mengolah dan menyalurkan kepada konsumen.

EatBowl memiliki tim manajemen yang terdiri dari lima orang. Antara lain: owner yang merangkap sebagai manajer, dua orang chef, satu orang pelayan, dan satu orang kasir.

Kebutuhan investasi awal EatBowl adalah Rp393.739.317 dalam memulai usaha tersebut, agar dapat mempersiapkan berbagai peralatan, perlengkapan, sewa ruko, dan pemegangan uang kas untuk membeli kebutuhan bahan baku dan lainnya.

Menurut hasil payback period usaha EatBowl mampu mengembalikan modal dalam jangka waktu 2 tahun 9 bulan 13 hari. Untuk *Net Present Value*, EatBowl mendapatkan hasil positif sebesar Rp 353.350.699. Untuk hasil analisis Profitability Index, EatBowl mendapatkan angka *Profitability Index* sebesar 1,9. Menurut hasil *break even point*, maka penjualan tahunan EatBowl mampu melebihi dari total biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel Hal ini menunjukkan bahwa bisnis EatBowl layak untuk dijalankan.

Kata Kunci: EatBowl, Pendirian Bisnis, Ricebowl, Food and Beverages

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

ABSTRACT

Bui Lip Hendra/ 72180228/ 2022/ Business Plan EatBowl/ Advisor: Brastoro, Drs., M.M

EatBowl is a business unit engaged in the culinary or food and beverages sector focusing on providing heavy food, in the form of rice bowls. EatBowl offers various types of rice bowl menus, including Indonesian rice bowls, Japanese rice bowls, and Chinese rice bowls.

EatBowl's business has a vision, namely "Being the first choice and solution that makes it easier for people to meet their food needs", and a mission that helps realize the company's vision, among others: Serving a variety of menu dishes with quality flavours and affordable prices; Prioritizing and paying attention to the needs and maintaining customer satisfaction with EatBowl products; Providing the best service in serving consumers.

In carrying out its business activities, there are several competitors engaged in the same industry as EatBowl. These include: Mangkokku, SecBowl, Siguurih, and Jinae.

In the face of intense business competition, EatBowl devised various marketing strategies to reach the widest possible market share. These strategies include advertising, sales promotion, personal selling, public relations, and direct marketing.

EatBowl product operation process is carried out using direct distribution channels. This process starts from ordering raw materials to suppliers to processing and distributing them to consumers.

EatBowl has a management team of five. Among others: the owner who doubles as a manager, two chefs, one waiter, and one cashier.

EatBowl's initial investment requirement is Rp.393,739,317 in starting the business, to be able to prepare various equipment, and supplies, rent for shop houses and hold cash to purchase raw materials and other needs.

According to the results of the payback period, EatBowl's business can return its capital within 2 years 9 months and 13 days. For Net Present Value, EatBowl got a positive result of Rp.353,350,699. For the Profitability Index analysis results, EatBowl gets a Profitability Index number of 1.9. According to the results of the break-even point, EatBowl's annual sales can exceed the total costs, namely fixed costs and variable costs. This shows that EatBowl's business is feasible to run.

Keywords: EatBowl, Business Establishment, Ricebowl, Food and Beverages

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,
 - 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.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat dan anugerah-Nya penulis mendapatkan kesempatan untuk menyelesaikan rencana bisnis (*Business Plan*) secara baik. Penulisan ini juga bertujuan memenuhi syarat guna mencapai kelulusan dalam jurusan administrasi bisnis di institut bisnis dan informatika Kwik Kian Gie. Penulis juga ingin berterimakasih kepada pihak-pihak yang sudah memberikan dukungan, arahan, serta masukan. Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak-pihak yang ditujukan kepada:

1. Orang tua dan saudara/i penulis, dimana mereka sudah memberikan motivasi, kasih saying dan didikan untuk penulis
2. Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si., selaku ketua program studi administrasi bisnis yang sudah mengarahkan mahasiswa/i untuk menjadi yang lebih baik lagi
3. Bapak Drs. Brastoro, M.M. selaku dosen pembimbing penulis dimana beliau membimbing serta mengarahkan penulis dalam membuat rencana bisnis ini
4. Kepada Adeline, yang telah mendukung, memberi motivasi, dan membantu penulis dalam penyusunan rencana bisnis ini
5. Kepada teman-teman khususnya jurusan administrasi bisnis angkatan 2018 yang telah mendukung menjalani perkuliahan bersama penulis dan dalam penyusunan rencana bisnis ini
6. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah turut serta memberikan bantuan, dorongan serta motivasi sehingga rencana bisnis ini dapat selesai.

Mohon maaf bila penulis rencana bisnis ini jauh dari kata sempurna. Penulis berharap bahwa penulisan ini dapat diberikan kritik dan saran dari pembaca agar dapat memperbaiki dalam penulisan berikutnya. Akhir kata, penulis berharap semoga rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat dan pedoman bagi pembaca. Atas perhatiannya penulis ucapkan terima kasih

Jakarta, Agustus 2022

DAFTAR ISI



Hak cipta

III

Bi

K

Institut

siswa

Kw

kwik

Kian

Gie

PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Ide Bisnis.....	1
1.2 Gambaran Usaha	3
1.3 Besarnya peluang bisnis	4
1.4 Kebutuhan Dana	6
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	7
2.1 Data Perusahaan	7
2.2 Biodata Pemilik Usaha	7
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha	7
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	9
3.1 Trend dan Pertumbuhan Industri.....	10
3.2 Analisis Pesaing	11
3.3 Analisis PESTEL	17
3.4 Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Porter Five Forces Business Model)	22
3.5 Analisis Faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix</i>).....	27
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis)	29
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	39
4.1 Produk/Jasa yang dihasilkan	39
4.2 Gambaran Pasar	43
4.3 Target Pasar yang dituju.....	49
4.4 Strategi Pemasaran	50
4.5 Strategi Promosi	54

Hal Cipta ini dibuat dengan menggunakan Microsoft Word.
 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,
 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.



BAB V RENCANA PRODUksi DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	57
5.1 Proses Operasi Produk	57
5.2 Nama Pemasok	59
5.3 Deskripsi Rencana Operasi	61
5.4 Rencana Alur Produk	65
5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	66
5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan usaha	66
5.7 Layout Bangunan Tempat Usaha	68
BAB VI RENCANA ORGANISASI SUMBER DAYA MANUSIA	70
6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	70
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	71
6.3 Uraian kerja (<i>job description</i>)	74
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi jabatan	75
6.5 Struktur Organisasi Perusahaan	77
6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	77
BAB VII RENCANA KEUANGAN	79
7.1 Sumber dan Penggunaan Dana	79
7.2 Biaya Pemasaran Tahunan	80
7.3 Biaya Administrasi dan Umum	82
7.4 Biaya Tenaga Kerja	83
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan	84
7.6 Biaya Pemeliharaan	85
7.7 Biaya Sewa Ruko	85
7.8 Biaya Utilitas	86
7.10 Biaya Peralatan dan Perlengkapan	89
7.10 Proyeksi Keuangan	91
7.10 Analisis Kelayakan Investasi	96
7.11 Analisis Kelayakan Usaha Break Even Point (BEP)	100
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA	101
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	101
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan	103
8.3 Analisis Risiko Usaha	104
8.4 Antisipasi Risiko Usaha	106
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI	109

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 IBIKG.

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

9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha.....	109
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	114
DAFTAR PUSTAKA	115

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



DAFTAR TABEL

(C)

Tabel 1. 1 Rincian Kebutuhan Dana Pendirian Usaha EatBowl	6
Tabel 1. 2 Analisis Kekuatan dan Kelemahan Pesaing	16
Tabel 1. 3. 1 Identifikasi PESTEL.....	21
Tabel 1. 3. 2 Competitive Profile Matrix	28
Tabel 1. 3. 3 Tabel Matriks SWOT EatBowl	34
Tabel 1. 4. 1 Anggaran Biaya Bahan Baku EatBowl Januari 2023	45
Tabel 1. 4. 2 Anggaran Biaya Bahan Baku EatBowl Tahun 2023	46
Tabel 1. 4. 3 Anggaran Biaya Bahan Baku EatBowl Tahun 2023-2027.....	47
Tabel 1. 4. 4 Ramalan Penjualan EatBowl Tahun 2023 (dalam mangkuk).....	47
Tabel 1. 4. 5 Ramalan Penjualan EatBowl Tahun 2023-2027 (dalam mangkuk)	48
Tabel 1. 4. 6 Ramalan Penjualan Produk EatBowl Tahun 2023-2027	48
Tabel 1. 4. 7 Harga produk EatBowl berdasarkan strategi penetapan harga pesaing.....	52
Tabel 1. 5. 1 Peralatan Operasional EatBowl.....	58
Tabel 1. 5. 2 Perlengkapan Operasional EatBowl.....	59
Tabel 1. 5. 3 Daftar Pemasok Bahan Baku EatBowl.....	60
Tabel 1. 5. 4 Rincian Rencana Operasi EatBowl	64
Tabel 1. 5. 5 Rincian Kebutuhan Peralatan Usaha EatBowl	67
Tabel 1. 5. 6 Rincian Teknologi Software/aplikasi EatBowl	67
Tabel 1. 6. 1 Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja EatBowl.....	71
Tabel 1. 6. 2 Anggaran Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan EatBowl tahun 2023	77
Tabel 1. 6. 3 Anggaran Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan EatBowl tahun 2023-2027... ..	78
Tabel 1. 7. 1 Anggaran Kebutuhan Dana Usaha EatBowl	80
Tabel 1. 7. 2 Anggaran Pemasaran EatBowl Tahun 2023	81
Tabel 1. 7. 3 Anggaran Pemasaran EatBowl Tahun 2023 – 2027	82

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa merantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,

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 7. 4 Anggaran Administrasi Bank 2023-2027	82
Tabel 7. 5 Anggaran Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan EatBowl tahun 2023-2027...	83
1. Tabel 7. 6 Anggaran Penyusutan Peralatan EatBowl Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)..	84
Tabel 7. 7 Anggaran Pemeliharaan Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)	85
Tabel 7. 8 Anggaran Biaya Sewa Ruko Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)	86
Tabel 7. 9 Anggaran Biaya Utilitas Listrik Tahun 2023	86
Tabel 7. 10 Anggaran Biaya Utilitas Listrik Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)	87
Tabel 7. 11 Anggaran Biaya Utilitas Internet Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)	87
Tabel 7. 12 Anggaran Biaya Utilitas Gas Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah).....	88
Tabel 7. 13 Anggaran Peralatan EatBowl 2023	89
Tabel 7. 14 Anggaran Perlengkapan EatBowl 2023.....	90
Tabel 7. 15 Anggaran Biaya Perlengkapan EatBowl Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)..	91
Tabel 7. 16 Proyeksi Laporan Laba-Rugi EatBowl Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)	92
Tabel 7. 17 Proyeksi Laporan Arus Kas Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)	93
Tabel 7. 18 Proyeksi Laporan Neraca 2023-2027 (Dalam Rupiah)	95
Tabel 7. 19 Analisis Payback Period EatBowl (Dalam Rupiah)	97
Tabel 7. 20 Analisis Net Present Value EatBowl (Dalam Rupiah)	99
Tabel 7. 21 Proyeksi Break Even Point (BEP) EatBowl Tahun 2023-2027 (Dalam Rupiah)	100
Tabel 9. 1 Tabel Break Even Point Rekomendasi Visibilitas Usaha EatBowl	114
Tabel 9. 2 Tabel Analisis Kelayakan Investasi Rekomendasi Visibilitas Usaha EatBowl	115



DAFTAR GAMBAR

© Hak Cipta milik IBIKK (Institut Bisnis dan Informatika Kwick Kian Gie)

Gambar 1. 1 Penggunaan Aplikasi Pesan-Antar Makanan Tertinggi di Dunia.....	4
Gambar 3. 1 Trend Rice bowl di Indonesia tahun 2017-2022.....	11
Gambar 3. 2 Porter's Five Forces Analysis Model	22
Gambar 4. 1 Ayam Bumbu Rempah, Indonesian ricebowl.....	40
Gambar 4. 2 Nasi Liwet Cumi Asin Cabe Ijo, Indonesian ricebowl.....	40
Gambar 4. 3 Japanese Beef Bowl, Japanese ricebowl.....	41
Gambar 4. 4 Chicken Katsu with Japanese Curry Sauce, Japanese ricebowl	41
Gambar 4. 5 Nasi Hainam Ayam Pacamke, Chinese ricebowl	42
Gambar 4. 6 Salted Egg Chicken Bowl, Chinese ricebowl.....	42
Gambar 4. 7 Logo EatBowl.....	43
Gambar 4. 8 Saluran Distribusi EatBowl	53
Gambar 5. 1 Proses Operasi Produk EatBowl.....	57
Gambar 5. 2 Alur Pembelian Produk EatBowl Secara Offline	65
Gambar 5. 3 Alur Pembelian Produk EatBowl Secara Online	65
Gambar 5. 4 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan EatBowl	66
Gambar 5. 5 Layout 2D Lantai 1 Lokasi Usaha EatBowl.....	68
Gambar 5. 6 Layout 2D Lantai 2 Lokasi Usaha EatBowl.....	68
Gambar 5. 7 Layout 3D Lantai 1 Lokasi Usaha EatBowl.....	69
Gambar 5. 8 Layout 3D Lantai 2 Lokasi Usaha EatBowl.....	69
Gambar 6. 1 Flow Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja EatBowl.....	72
Gambar 6. 2 Struktur Organisasi EatBowl	77

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 LAMPIRAN

©

Lampiran 1-Biaya Bahan Baku	119
Lampiran 2-Tarif Listrik.....	121
Lampiran 3-Lokasi Usaha	122
Lampiran 4-Suku Bunga Pinjaman	123
Lampiran 5-Turnitin	124
Lampiran 6- Hasil Survei	125

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilegalkan
Lampiran 1-Biaya Bahan Baku

- . 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.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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