



# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA DAPUR MOMMYKU DI JAKARTA BARAT

Oleh:

Nama : Rheza Adrianus Kurniawan

NIM : 73180443

## ABSTRAK

Rheza Adrianus Kurniawan / 73180443 / 2022 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Dapur Mommyku, di Jakarta Barat / Dr. Drs. Tony Sitinjak, M.M.

Pemilik usaha mendapatkan ide untuk membuat rencana bisnis makanan karena melihat adanya peluang / kesempatan yang bisa diambil di tengah masa *pandemic* Covid-19 yang masih belum pulih. Melihat kondisi Covid-19 yang masih ada saat ini, membuat perilaku dan pola pembelian konsumen menjadi berubah, konsumen cenderung lebih memilih membeli makanan secara online. Selain itu, penulis melihat banyaknya wanita karir yang sudah berkeluarga sering kali berfokus pada pekerjaannya hingga tidak sempat menyiapkan makanan untuk keluarganya.

Melalui rencana bisnis ini, penulis akan menjelaskan mengenai profil Dapur Mommyku yang bergerak dibidang jasa makanan dan akan menjabarkan mengenai kekuatan dan kelemahan produk. Kekuatan tersebut seperti pemilihan pemasok yang memiliki kualitas yang baik dan rencana organisasi yang sesuai kebutuhan

Bisnis Dapur Mommyku menawarkan jasa makanan dengan harga rata-rata per porsinya sebesar Rp 28.000,-. Kebutuhan dana yang diperlukan untuk memulai bisnis Dapur Mommyku sebesar Rp 92.316.435.-.

Selain itu, disekitar lokasi usaha Dapur Mommyku terdapat 2 pesaing yaitu Ny. Hendrawan dan Kantin Madu. Kedua usaha ini sudah lebih dulu berjalan, sehingga sudah mendapatkan kepercayaan konsumennya. sehingga pemilik usaha akan berfokus dalam melakukan promosi dan berinovasi untuk dapat bersaing dengan kedua usaha pesaing tersebut.

Jumlah pegawai Dapur Mommyku hanya 2 orang, dengan rincian satu orang sebagai Chef dan satu orang yang mengurus bagian kasir. Pemilik usaha akan merangkap sebagai manager, yang bertanggung jawab dan berpengaruh dalam memberikan setiap keputusan dan kebijakan usaha

© 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 mengutip 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.

Untuk laporan Laba rugi, Arus Kas, dan Neraca, Angkanya selalu meningkat setiap tahunnya. *Payback Period* selama 2 tahun 11 bulan 4 hari, NPV sebesar Rp. 202.496.688, PI sebesar 3,19, dan Penjualan lebih besar dibanding BEP sehingga positif.

### ABSTRACT

Rheza Adrianus Kurniawan / 73180443 / 2022 / *Business Plan for the establishing Mommyku's Kitchen Food Business in West Jakarta* / Dr. Tony Sitinjak, M.M.

*The Owner got the idea to make a food business plan because he saw an opportunity that could be taken in the midst of the Covid-19 pandemic which was still not recovering. Seeing the current state of Covid-19, changing consumer buying behavior and patterns, consumers tend to prefer to buy food online. In addition, the author sees that many career women who are married often focus on employees and do not have time to prepare food for their families.*

*In this business plan, the author will explain the profile of Mommyku Kitchen which is engaged in food business services and will describe the strengths and weaknesses of the product. Strengths such as the selection of suppliers who have good quality and organizational plans that fit the needs*

*Mommyku's Kitchen Business offers food catering services with an average price per portion of IDR 28,000. Funds needed to start my Mommyku Kitchen business are IDR 92,316,435.*

*In addition, around the Mommyku Kitchen business location there are 2 competitors, namely Mrs. Hendrawan and Honey Canteen. Both of these businesses have already been running, so they have won the trust of their consumers. so that business owners will focus on promoting and competing to be able to compete with the two competing businesses.*

*The number of employees of my Mommy's Kitchen is only 2 people, with details of one person as a Chef and one person who takes care of the cashier. The business owner will double as a manager, who is responsible and influential in providing every business decision and policy*

*For the income statement, cash flow, and balance sheet, the numbers always increase every year. Payback Period for 2 years 11 months 4 days, NPV of Rp. 202,496,688, the PI is 3.19, and Sales is higher than BEP so it is positive.*





## A. RINGKASAN KEGIATAN USAHA

### 1. Konsep Bisnis

Dapur Mommyku adalah usaha yang bergerak di bidang usaha *F&B (Food & Beverage)* yang menjual makanan rumahan dengan rasa yang terjamin enak dan berkualitas. Pemilik usaha memberikan nama usaha dengan nama Dapur Mommyku agar konsumen dapat mengingat nama usaha dengan mudah sehingga dapat menciptakan brand *awareness* dengan baik. Ide bisnis Dapur Mommyku berawal dari keresahan pemilik usaha dalam melihat banyaknya wanita karir yang sudah berkeluarga menjadi kurang memperhatikan kebutuhan konsumsi keluarganya karena pekerjaan yang memaksanya lembur.

Keunikan yang dimiliki Dapur Mommyku adalah produk yang akan dijual, yang mana pemilik usaha akan memproduksi jenis makanan yang tidak dijual oleh bisnis makanan lainnya, sehingga konsumen bisa merasakan cita rasa baru yang berbeda dari tempat makan lainnya. Pemilik usaha juga akan memberikan promo-promo menarik dan mengeluarkan menu makanan tertentu yang hanya bisa dipesan di hari raya ataupun di acara besar sehingga hal itu akan menambah rasa tertarik masyarakat untuk membeli produk ini.

Selain itu, Dapur Mommyku menggunakan bahan baku yang berkualitas terbaik seperti menggunakan ayam probiotik dan sayuran organik untuk menghasilkan produk makanan yang berkualitas. Dan dalam proses memasaknya, tidak menggunakan bahan MSG sehingga terjamin lebih sehat.

### 2. Visi dan Misi Perusahaan

Visi Perusahaan:

menjadi bisnis makanan yang memiliki kualitas dan rasa terbaik untuk menghasilkan kepuasan konsumen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.



Misi Perusahaan:

- 1) Memperoleh profit dari penjualan setiap bulannya
- 2) Menjadi penyedia bisnis makanan makanan terbaik di Jakarta Barat
- 3) Memberikan lapangan pekerjaan untuk orang yang membutuhkan
- 4) Memberikan pelayanan dan kualitas makanan yang terbaik
- 5) Memberikan pengalaman baru dalam menjalankan bisnis

### 3. Produk yang Ditawarkan

Produk yang ditawarkan Dapur Mommyku adalah produk makanan yang memiliki beberapa varian menu diantaranya adalah ayam goreng camba dengan nasi, ayam goreng kremes bumbu kuning dengan nasi, hekung udang dengan nasi, dan opor ayam dengan nasi.

### 4. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang direncanakan Dapur Mommyku adalah:

- 1) Melakukan promosi melalui media sosial seperti instagram.
- 2) menggunakan jasa endorsement kepada beberapa selebgram, atau food vlogger yang terkenal.
- 3) Mengeluarkan promo-promo yang menarik dari hasil kerjasama Dapur Mommyku dengan layanan pengantar makanan online seperti GoFood, GrabFood. ShopeeFood dan Traveloka Eats
- 4) Menggunakan packaging yang ramah lingkungan sebagai salah satu keunggulan yang bisa ditonjolkan oleh Dapur Mommyku saat melakukan promosi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (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.



## 5. Kelayakan Keuangan



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

Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang

### Kesimpulan Kelayakan Keuangan

Analisis	Batas Kelayakan	Hasil Analisa	Kesimpulan
Payback Period (PP)	5 Tahun	2 Tahun 11 Bulan 4 hari	Layak
Net Present Value (NPV)	NPV > 0	Rp202.496.688	Layak
Profitability Indeks (PI)	PI > 0	3,193506364	Layak
Break Even Point (BEP)	Penjualan > Nilai BEP	Penjualan > Nilai BEP per Tahun	Layak

Sumber: Bab 7, data diolah

## B. DAMPAK TERHADAP MASYARAKAT SEKITAR

### 1. Dampak Pemasaran Terhadap Masyarakat

Tujuan utama sebuah bisnis dalam melakukan pemasaran adalah agar bisnis dapat dikenal oleh masyarakat, memunculkan rasa penasaran dan keinginan untuk membeli produk yang ditawarkan oleh bisnis tersebut. Begitu pun juga dengan Dapur Mommyku, dampak dari pemasaran yang dilakukan adalah semakin banyak masyarakat yang mulai mengetahui keberadaan Dapur Mommyku dan memunculkan keinginan untuk membeli produk Dapur Mommyku.

### 2. Dampak produksi dan teknologi terhadap masyarakat

Di era Industri 4.0 yang mana perkembangan teknologi terasa sangat pesat, mempengaruhi berjalannya suatu bisnis dan juga berdampak terhadap konsumen dengan begitu banyak kemudahan yang diberikan. Dapur Mommyku memanfaatkan perkembangan teknologi dengan menggunakan media sosial, agar dapat menjangkau konsumen lebih luas.

Perkembangan finance technology juga memberikan kemudahan kepada konsumen dalam melakukan pembayaran secara digital disertai promo-promo

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



potongan harga yang menarik. Kerjasama antara jasa transportasi online dengan Dapur Mommyku juga memudahkan konsumen untuk dapat membeli produk Dapur Mommyku.

### 3. Dampak Organisasi dan SDM Terhadap Masyarakat

Sumber Daya Manusia diperlukan untuk meningkatkan efektivitas dalam organisasi. Dampak yang diberikan Dapur Mommyku adalah memberikan lapangan pekerjaan kepada masyarakat yang membutuhkan dan pemberian gaji dapat menolong pekerja untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Selain itu diharapkan dengan adanya pelatihan yang diberikan, dapat meningkatkan skill yang dimiliki oleh pekerja, sehingga lebih terampil.

## C. DAMPAK TERHADAP LINGKUNGAN

Dampak yang dapat Dapur Mommyku berikan selanjutnya adalah dampak lingkungan di sekitar tempat usaha. Dampak lingkungan yang diberikan bisa bersifat positif ataupun negatif. Jika terdapat dampak negatif dari suatu usaha kepada lingkungan disekitarnya, maka diperlukan penanggulangan untuk dapat mencegah dan dihindari lebih lanjut mengenai dampak negatif tersebut. Berikut adalah dampak terhadap lingkungan Dapur Mommyku:

### 1. Dampak Produksi dan Teknologi terhadap Lingkungan

Dampak dari terjadi proses produksi adalah munculnya limbah, yang bisa berbentuk padat, cair, ataupun gas. Dapur Mommyku dalam menjalankan usahanya, menghasilkan limbah padat dan cair. Limbah padat yang Dapur Mommyku hasilkan dapat berupa sampah-sampah dari bahan baku, plastik-plastik pembungkus, kardus, dll. sedangkan untuk limbah cair yang dihasilkan dapat berupa Minyak bekas penggorengan (minyak jelantah), air bekas cucian piring, dll.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



## 2. Penanganan Limbah yang dihasilkan akibat proses produksi

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

Untuk limbah yang telah dihasilkan, setiap pemilik usaha harus bertanggung jawab terhadap limbah tersebut. Dalam menangani limbah yang dihasilkan dari produksi Dapur Mommyku mulai dari limbah padat, Dapur Mommyku akan mengumpulkan limbah-limbah padat tersebut, dan memisahkan sesuai golongan organik / anorganik. Sehingga dapat dibuang pada tempatnya sesuai golongannya dan memudahkan petugas kebersihan dalam mengambil sampah dan tidak mencemari lingkungan.

Untuk menangani limbah cair, Dapur Mommyku akan membuat saluran pembuangan air dengan memasang kawat saringan pada ujung saluran yang berfungsi untuk menyaring / difiltrasi untuk memisahkan partikel padat dari air. Selain itu untuk minyak jelantah, dapat dilakukan pembekuan menggunakan botol bekas ke dalam freezer dan membuangnya ke tempat sampah untuk mengurangi pencemaran lingkungan.

### D. ANALISIS RISIKO USAHA

Dalam menjalani usaha, pasti tidak akan lepas dari risiko usaha, risiko tersebut akan muncul seiring berjalannya kegiatan usaha tersebut. Berikut adalah beberapa risiko potensial yang akan muncul saat berjalannya usaha Dapur Mommyku:

- Risiko merek Dapur Mommyku yang belum dikenal masyarakat luas
- Risiko munculnya pesaing baru yang sejenis
- Risiko pemasok yang melakukan kecurangan
- Risiko pengiriman bahan baku yang terlambat
- Risiko kecelakaan kerja

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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





## E. ANTISIPASI RISIKO USAHA



Hak Cipta Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Setelah adanya risiko usaha, maka diperlukan antisipasi atau pencegahan pada setiap risiko-risiko yang akan terjadi. Berikut adalah rencana antisipasi risiko potensial pada usaha Dapur Mommyku:

- a. Untuk menghadapi risiko merek yang belum dikenal masyarakat luas, diperlukan promosi baik sebelum dimulainya usaha ataupun sesudah berjalannya sebuah usaha. promosi bisa dilakukan melalui sosial media seperti instagram.
- b. Untuk menghadapi risiko munculnya pesaing baru yang sejenis, Dapur Mommyku akan terus berinovasi dalam menciptakan menu baru dan selalu menjaga kualitas makanan
- c. Untuk menghadapi risiko pemasok yang melakukan kecurangan, semua transaksi / pembelian barang harus menyertakan nota pembelian sebagai bukti pembayaran agar tidak terjadi pembayaran ganda, dan jumlah barang yang dibeli sesuai dengan yang diterima.
- d. Untuk menghadapi risiko pengiriman bahan baku yang terlambat, maka Dapur Mommyku akan melakukan stocking dalam jumlah yang cukup, selain itu akan dibuat jadwal pembelian bahan baku.
- e. Untuk mencegah risiko kecelakaan kerja, dapat dicegah dengan menjalankan secara proses bisnis sesuai SOP, dan mendaftarkan setiap pekerja dengan BPJS Ketenagakerjaan

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.





## PERSETUJUAN RESUME KARYA AKHIR MAHASISWA

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

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

Teloh terima dari  
Nama Mahasiswa / I : Rheza Adrianus Kumiawan

NIM : 73180443

Judul Karya Akhir : RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

Jakarta, 4 / oktober 20 22

Mahasiswa/I Rheza A.K

(.....Rheza A.K.....)

Tanggal Sidang : 21 September  
~~17 Agustus~~ 2022

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

DAPUR MOMMYKU DI JAKARTA BARAT

Pembimbing

Tony Sitjaka  
(.....Tony Sitjaka.....)

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  
penelitian, kritik dan tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.  
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun  
tanpa izin IBIKKG.