

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

MIE AYAM CIK'TIN

DI HARAPAN INDAH, BEKASI

Oleh:

Nama: Samuel Valerian Ivander Chandra

NIM: 73180483

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

Agustus 2022

© 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.

PENGESAHAN
RENCANA PENDIRIAN USAHA
MIE AYAM CIK'TIN
DI HARAPAN INDAH, BEKASI

Diajukan Oleh:

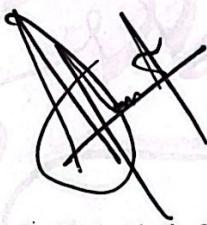
Nama: Samuel Valerian Ivander Chandra

NIM: 73180483

Jakarta, 23 Agustus 2022

Disetujui Oleh:

Pembimbing


(Salam Fadillah Alzah, S.ST., M.A.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2022

- 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,
 - 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

Samuel Valerian Ivander Chandra / 73180483 / 2022 / Rencana Pendirian Usaha rumah makan Mie Ayam Cik'Tin di Harapan Indah, Bekasi / Pembimbing Salam Fadillah 1. Alzah, S.ST., M.A.

Mie Ayam Cik'Tin merupakan bisnis yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman. Produk utama yang ditawarkan oleh Mie Ayam Cik'Tin adalah makanan berbahan dasar mie.

Mie Ayam Cik'Tin memiliki visi yaitu "Memperkenalkan Cik'Tin kepada masyarakat luas sehingga menjadi pilihan pelanggan pecinta mie ayam dan diterima baik oleh masyarakat.". Misi dari Mie Ayam Cik'Tin "Mengelola dan menjalankan bisnis dengan jujur sehingga dapat membangun kepercayaan dan loyalitas pelanggan. Menjaga kualitas dan pelayanan sehingga pelanggan menjadikan kita sebagai pilihan pertama dengan tujuan menjadi pelanggan tetap. Menjadikan Mie Ayam khas semarang menjadi mie ayam paling favorit di lidah masyarakat."

Dalam menjalankan usaha Mie Ayam Cik'Tin nantinya dioperasikan oleh 5 orang. Di antaranya adalah pemilik usaha sebagai Manajer dan kasir, tenaga kerja Chef, dan Pelayan. Seiring berjalannya usaha akan merencanakan penambahan tenaga kerja.

Investasi awal yang dibutuhkan Mie Ayam Cik'Tin sebesar Rp. 294.489.583,- yang digunakan untuk membeli peralatan, perlengkapan, bahan baku, biaya, kas awal, dan biaya sewa. Investasi awal ini didapatkan dari tabungan pemilik usaha dan juga pinjaman bank.

Kelayakan suatu bisnis merupakan hal yang perlu dipertimbangkan untuk menilai apakah bisnis tersebut layak atau tidak untuk diinvestasikan. Analisis kelayakan usaha yang digunakan yaitu *payback period* yang diperoleh selama 2 tahun 4 bulan 18 hari, *net present value* yang diperoleh dengan nilai positif Rp.688.054.747 *profitability index* 3,8 dan *break even point* yang diperoleh masing-masing tahun dalam periode 5 tahun didapatkan angka positif.

Kata Kunci: Pendirian usaha rumah makan, Mie Ayam Cik'Tin.

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

ABSTRACT

Samuel Valerian Ivander Chandra / 73180483 / 2022 / Plan to Establish a Cik'Tin Chicken Noodle Restaurant in Harapan Indah, Bekasi / Salam Fadillah Alzah, S.ST., M.A.

Mie Ayam Cik'Tin is a business engaged in the food and beverage sector. The main product offered by Mie Ayam Cik'Tin is noodle-based food.

Mie Ayam Cik'Tin has a vision, namely "Introducing Cik'Tin to the wider community so that it becomes the choice of customers who love chicken noodles and is well received by the community.". The mission of Mie Ayam Cik'Tin "Manage and run a business honestly so as to build customer trust and loyalty. Maintaining quality and service so that customers make us the first choice with the aim of becoming regular customers. Making Semarang's typical Chicken Noodles become the most favorite chicken noodle in people's tongues."

In running the Mie Ayam Cik'Tin business, it will be operated by 5 people. Among them are business owners as managers and cashiers, Chef workers, and waiters. As the business progresses, it plans to increase the workforce.

The initial investment required for Mie Ayam Cik'Tin is Rp. 294.489.583,- which is used to purchase equipment, supplies, raw materials, costs, initial cash, and rental costs. This initial investment was obtained from the savings of the business owner and also bank loans.

The feasibility of a business is something that needs to be considered to assess whether the business is worth investing in or not. The business feasibility analysis used is the payback period obtained for 2 year 4 months 18 days, the net present value obtained with a positive value of Rp. 688,054,747 profitability index 3.8 and the break even point obtained each year in a 5 year period is the positive.

Keywords: Establishment of a restaurant business, Mie Ayam Cik'Tin.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mendanai 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.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur diucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya, penulisan rencana bisnis ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan perencanaan bisnis ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai kelulusan dan mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penulisan perencanaan bisnis ini, banyak pihak yang telah membantu dalam memberikan pengarahan, dukungan, serta masukan. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada Bapak/Ibu/Sdr:

1. Bapak Salam Fadillah Alzah, S.ST., M.A. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, petunjuk serta bimbingan yang membantu dalam menyusun rencana bisnis ini.
2. Segenap dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengetahuan dan wawasan selama menjalankan studi.
3. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberikan dukungan, semangat, perhatian, serta doa selama ini.
4. Rigel Hans Winarta dan Kaleb Andrew yang telah memberikan semangat, dukungan, dan membantu penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini hingga selesai.
5. Teman-teman penulis yang selalu memberikan semangat dan membantu dalam menyelesaikan rencana bisnis ini.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan ini, sehingga penulis mengucapkan mohon maaf yang sebesar-besarnya apabila dalam penyusunan rencana bisnis ini penulis melakukan kesalahan. Akhir kata, penulis berharap semoga rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca. Atas perhatiannya penulis ucapan terima kasih.

Jakarta, Agustus 2022

Penulis,

(Samuel Valerian Ivander Chandra)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



DAFTAR ISI	
PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Ide Bisnis	1
1.2 Gambaran Usaha	2
1. Visi	2
2. Misi	3
3. Tujuan Perusahaan	3
1.3 Besarnya Peluang Bisnis	5
1.4 Kebutuhan Dana	7
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	8
2.1 Data Perusahaan	8
2.2 Biodata Pemilik Usaha	9
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha	9
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	12



Hak Cipta mink IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	3.1 Tren dan Pertumbuhan Industri	12
	3.2 Analisis Pesaing.....	14
	3.3 Analisis PESTEL	17
	3.4 Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Porter Five Forces Business Model)	20
	3.5 Analisis Faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix (CPM)).....	23
	3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal.....	24
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	28
	4.1 Produk yang Dihasilkan.....	28
	4.2 Gambaran Pasar	32
	4.3 Target Pasar yang Dituju	34
	4.4 Strategi Pemasaran.....	37
	4.5 Strategi Promosi.....	42
BAB V RENCANA PRODUksi DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	45
	5.1 Proses Operasi.....	45
	5.2 Nama Pemasok	46
	5.3 Deskripsi Rencana Operasi	49
	5.4 Rencana Alur Produk atau Jasa	53
	5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	55
	5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	56
	5.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha	67
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	59

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

6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	59
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	59
6.3 Uraian Kerja.....	61
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	62
6.5 Struktur Organisasi Perusahaan	64
6.5 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	65
BAB VII RENCANA KEUANGAN	68
7.1 Sumber dan Penggunaan Dana	68
7.2 Biaya Pemasaran Tahunan.....	69
7.3 Biaya Administrasi dan Umum.....	71
7.4 Biaya Tenaga Kerja	72
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan.....	73
7.6 Biaya Pemeliharaan	73
7.7 Biaya Sewa Gedung.....	74
7.8 Biaya Utilitas	74
7.9 Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	76
7.10 Rencana Kebutuhan Pinjaman.....	77
7.11 Rencana Pengembalian Dana Pinjaman	77
7.12 Proyeksi Keuangan	78



7.13 Analisis Kelayakan Investasi	91
7.12 Analisis Kelayakan Usaha Menggunakan Analisis <i>Break-Even Point</i> (BEP).....	83
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA.....	84
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	84
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan	85
8.3 Analisis Risiko Usaha	86
8.4 Antisipasi Risiko Usaha.....	88
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF	91
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha	91
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha	95
DAFTAR PUSTAKA	96
LAMPIRAN	99

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Perusahaan Mie Ayam Cik'Tin	5
Tabel 1.2 Kebutuhan Dana	7
Tabel 3.1 Identifikasi Keunggulan dan Kelemahan Pesaing	16
Tabel 3.2 Competitive Profile Matrix Pesaing	23
Tabel 3.3 SWOT Matrix	26
Tabel 4.1 Proyeksi Penjualan Mie Ayam Cik'Tin Per 5 Tahun Dalam Kuantiti	33
Tabel 4.2 Proyeksi Penjualan Mie Ayam Cik'Tin Per 5 Tahun Dalam Rupiah.....	34
Tabel 4.3 Daftar Harga Mie Ayam Cik'Tin	40
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Mie Ayam Cik'Tin.....	59
Tabel 6.2 Gaji dan Tunjangan Tenaga Kerja Mie Ayam Cik'Tin.....	66
Tabel 7.1 Rencana Penggunaan Dana Mie Ayam Cik'Tin	68
Tabel 7.2 Rincian Biaya Pemasaran Mie Ayam Cik'Tin	70
Tabel 7.3 Biaya Administrasi dan Umum	71
Tabel 7.4 Biaya Tenaga Kerja	72
Tabel 7.5 Biaya Penyusutan Peralatan Selama 5 Tahun	73
Tabel 7.6 Biaya Pemeliharaan Selama 5 Tahun	74
Tabel 7.7 Biaya Sewa	74
Tabel 7.8 Biaya Listrik	75

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh katanya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,



Tabel 7.9 Biaya Air	75
Tabel 7.10 Biaya Telepon.....	75
Tabel 7.11 Biaya Internet	75
Tabel 7.12 Biaya Peralatan.....	76
Tabel 7.13 Tabel Perlengkapan	77
Tabel 7.14 Tabel Bahan Baku Mie Ayam Cik'Tin Tahun 2023 sampai 2027.....	77
Tabel 7.15 Tabel Laba Rugi 2023 – 2027	78
Tabel 7.16 Tabel Alur Kas 2023 – 2027	79
Tabel 7.17 Tabel Proyeksi Neraca Mie Ayam Cik'Tin 2022 – 2027.....	80
Tabel 7.18 Payback Period	81
Tabel 7.18 Net Present Value	82
Tabel 7.18 Analisis Kelayakan Usaha Menggunakan Analisis Break Even Point (BEP)...	83
Tabel 9.1 Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	96



SCHOOL OF BUSINESS

Kwik Kian Gie



Hak Cipta milik IBIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Gak Cipta Dilindungi Undang-Unding

Gambar 1.1 Grafik Pertumbuhan Minat Mie Ayam.....

6

Gambar 1.2 Tren Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman, 2011 – 2022

6

Gambar 3.1 Perkembangan PDB Industri Makanan & Minuman.....

13

Gambar 3.2 Lima Kekuatan Pesaing Model Porter

21

Gambar 4.1 Mie Ayam Kecil

28

Gambar 4.2 Kwetiaw

28

Gambar 4.3 Bihun

29

Gambar 4.4 Bakso Sapi

29

Gambar 4.5 Mie Lebar.....

29

Gambar 4.6 Telor Ayam.....

29

Gambar 4.7 Sayap Ayam Semur

30

Gambar 4.8 Pangsit Rebus

30

Gambar 4.9 Ati Ampela Ayam

30

Gambar 4.10 Ceker Ayam

30

Gambar 4.11 Logo Mie Ayam Cik'Tin

31

Gambar 4.12 Saluran Distribusi Mie Ayam Cik'Tin

42

Gambar 5.1 Alur Proses Operasi Produk Mie Ayam Cik'Tin.....

46

Gambar 5.2 Alur Produksi Mie Ayam Cik'Tin

54

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 IBIKG.

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

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Grafik Pertumbuhan Minat Mie Ayam.....	6
Gambar 1.2 Tren Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman, 2011 – 2022	6
Gambar 3.1 Perkembangan PDB Industri Makanan & Minuman.....	13
Gambar 3.2 Lima Kekuatan Pesaing Model Porter	21
Gambar 4.1 Mie Ayam Kecil	28
Gambar 4.2 Kwetiaw	28
Gambar 4.3 Bihun	29
Gambar 4.4 Bakso Sapi	29
Gambar 4.5 Mie Lebar.....	29
Gambar 4.6 Telor Ayam.....	29
Gambar 4.7 Sayap Ayam Semur	30
Gambar 4.8 Pangsit Rebus	30
Gambar 4.9 Ati Ampela Ayam	30
Gambar 4.10 Ceker Ayam	30
Gambar 4.11 Logo Mie Ayam Cik'Tin	31
Gambar 4.12 Saluran Distribusi Mie Ayam Cik'Tin	42
Gambar 5.1 Alur Proses Operasi Produk Mie Ayam Cik'Tin.....	46
Gambar 5.2 Alur Produksi Mie Ayam Cik'Tin	54



Gambar 5.3 Gambar Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	55
Gambar 5.4 Lay Out Bangunan.....	57
Gambar 5.5 Lay Out Bangunan.....	57
Gambar 5.6 Lay Out Bangunan.....	58
Gambar 6.1 Gambar Struktur Organisasi Mie Ayam Cik'Tin	64

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Ha 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 LAMPIRAN

Lampiran 1 - KUISIONER.....	100
Lampiran 2 - BIAYA TENAGA KERJA.....	104
Lampiran 3 - PENJUALAN SELAMA 5 TAHUN.....	105
Lampiran 4 - SIMULASI KREDIT MODAL KERJA.....	106
Lampiran 5 - TURNITIN	107

 **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.



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.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang