



RENCANA PENDIRIAN USAHA KOREAN CAKE “KEKU BAKE” DI ALAM SUTERA, TANGERANG

Britney Prajna Pundarika
britney.jusuf@gmail.com

Dibimbing oleh Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Jl. Yos Sudarso Kav.87, Sunter – Jakarta Utara
Telp : (021) 65307062 / Fax : 6530 6971

ABTRAK

Britney Prajna Pundarika / 79180067 / 2022 / Rencana Pendirian Usaha Korean Cake “Keku Bake” di Alam Sutera, Tangerang / Dosen Pembimbing : Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.

Keku Bake adalah sebuah bisnis yang bergerak dibidang kuliner yang berfokus dalam bidang kue basah berupa Kek dengan konsep desain *Korean Cake* yang dapat dibeli di Ruko Victoria Lane, Jl. Lingkar Barat, RT 003/RW 004. Panunggangan, Kecamatan Pinang, Kota Tangerang, Banten 15143.

Keku Bake mempunyai visi yaitu “Ingin menjadikan usaha Keku Bake menjadi usaha kue dengan konsep Korea yang berada di daerah Tangerang dikenal dan disukai oleh banyak orang baik dari dalam maupun dari luar daerah Tangerang”

Dalam menjalankan kegiatan usahanya, Keku Bake dijalankan oleh 6 (enam) orang, diantaranya adalah manajer, admin, *baker dan cake decorator* dan kurir,

Produk yang ditawarkan oleh Keku Bake terdapat 3 Produk yaitu *3D Character Cake*, *2D Character Cake* dan *People Illustrated Design*.

Kebutuhan Investasi awal Keku Bake adalah sebesar Rp. 219.657.550 yang mana dibutuhkan untuk kebutuhan biaya peralatan, perlengkapan, pemasaran, bahan baku, sewa Gedung dan kas awal. Investasi awal ini berasal dari tabungan pribadi penulis dan Sebagian bantuan dari orang tua penulis.

Keku Bake beroperasi selama 6 Hari dengan jam kerja 9 Jam dari pukul 08.00 – 16.00

Keku Bake menggunakan sebuah analisis kelayakan investasi untuk mengetahui tingkat kelayakan bisnis ini dengan menggunakan analisis *payback period* dengan waktu kembali selama 2 Tahun 1 Bulan 17 Hari, *Net Present Value* yang positif sebesar Rp. 908.022.915, *Profitability Index* sebesar 5,13 dan *Break Even Point* yang selalu mendapat hasil positif dalam waktu 5 tahun

Kata Kunci : Kue, Kue Tart, *Korean Cake*, Keku Bake, Kuliner

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



ABSTRACT

Britney Prajna Pundarika / 79180067 / 2022 / Korean Cake Business Establishment Plan "Keku Bake" in Alam Sutera, Tangerang / Supervisor : Dr. Sylvia Sari Rosalina, S. Sos., M.Si.

Keku Bake is a culinary company that focuses on wet cakes in the form of cream cakes with Korean cake design in mind. You can buy cakes at Ruko Victoria Lane, Jl. Lingkar Barat, RT 003/RW 004. Panunggangan, Pinang District, Tangerang City, Banten 15143. Keku Bake has a vision that is "I want to turn Keku Bake company into a Korean style cake company in Tangerang area. known and appreciated by many people inside and outside the Tangerang region."

In conducting its business activities, Keku Bake is managed by 6 (six) people, including managers, administrators, bakers and pastry chefs and couriers,

There are 3 products offered by Keku Bake, which are 3D Character Cake, 2D Character Cake and Human Illustration Design. Keku Bake's initial investment requirement is Rp 219,657,550, required for the cost of equipment, supplies, marketing, raw materials, building rent and initial cash. This initial investment came from the author's personal savings and partly from the author's parents' help. Keku Bake operates for 6 days with 9 working hours from 08:00 to 16:00

Keku Bake uses Investment Feasibility Analysis to determine the feasibility of this project using payback period analysis with payback period of 2 years 1 month 17 days, positive net present value is Rp. 908,022,915, profitability index 5.13 and breakeven point always achieve positive results within 5 years

Keywords : *Cake, Tart, Korean Cake, Keku Bake, Culinary*



I. PENDAHULUAN

C Konsep Bisnis

Nama Usaha yang akan didirikan adalah Keku Bake yang berlokasi di Alam Sutera, Tangerang Selatan.

Keku Bake merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner yang memproduksi jenis makanan berupa kue *cake*. Keku Bake sendiri menawarkan produk dengan memberikan opsi desain serta varian kue sesuai dengan kemauan konsumen. Keku Bake menawarkan beberapa jenis rasa kue seperti oreo, cokelat, matcha dan juga vanilla dengan pilihan selai keju, vanilla, cokelat, selai bluberi dan selai *lotus biscoff*. Keku Bake juga mengutamakan kualitas dan kepuasan dari pelanggan sehingga nantinya pelanggan yang datang akan selalu ingat dengan Keku Bake. Selain itu juga pemilihan lokasi toko merupakan lokasi yang strategis karena dekat dengan beberapa pusat perbelanjaan, tempat tinggal serta universitas.

Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi

Visi dari Keku Bake adalah ingin menjadikan usaha Keku Bake menjadi usaha Kue dengan konsep Korea yang berada di daerah Tangerang dikenal dan disukai oleh banyak orang baik dari dalam maupun dari luar daerah Tangerang.

b. Misi

Misi dari Keku Bake adalah sebagai berikut;

- 1) Ingin menciptakan lapangan kerja baru
- 2) Selalu mengutamakan kebutuhan pelanggan dan kepuasan konsumen terhadap produk yang dijual oleh Keku Cake
- 3) Menggunakan bahan baku yang berkualitas
- 4) Menggunakan ide kreativitas dan inovasi penulis dalam mengembangkan produk yang dijual.

Peluang Bisnis

Peluang bisnis yang besar akan memberikan kesempatan bisnis untuk bisa berkembang dan mencapai tujuan yang ingin dicapai. Permintaan kue dengan konsep kue korea sendiri tergolong tinggi permintaannya apalagi sejak adanya pandemi Covid-19. Produk ini sendiri berbeda dengan produk lainnya, perbedaannya sendiri terletak pada desain dan jenis kue yang digunakan. Namun selain permintaan yang tinggi dan pertumbuhan bisnis di bidang kue yang bertumbuh dan berkembang sampai saat ini ada juga beberapa aspek yang perlu dipertimbangkan baik dari segi kualitas produk serta kreativitas dan inovasi produk agar produk dapat terlihat menarik dan lebih unik daripada pesaing.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



Kebutuhan Dana

Dana yang diperlukan untuk mendirikan usaha Keku Bake ini berasal dari modal pribadi dan pemberian dari orang tua yang dimana dana tersebut digunakan untuk memenuhi beberapa kebutuhan yang membantu jalannya proses operasional dari Keku Bake. Modal awal yang dibutuhkan untuk menjalankan operasional Keku Bake adalah sebesar **Rp. 219.657.550**. Yang terbasuk sebagai usaha dengan skala usaha kecil. Keku Bake akan memulai dengan modal yang kecil dengan harapan agar nantinya Keku Bake dapat dikenal oleh masyarakat luas dan selalu berkembang

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



II. RENCANA PRODUK/ JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

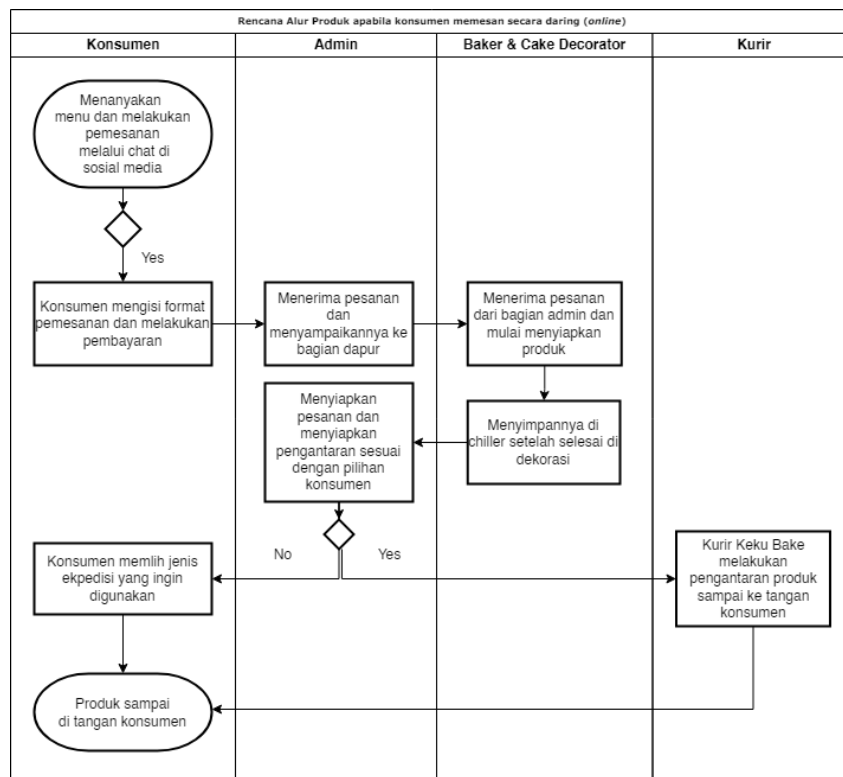
Rencana Alur Produk

Setiap bisnis tentukan memiliki proses yang berjalan didalamnya. Keku Bake merupakan jenis usaha di bidang kuliner yang mementingkan kualitas produk. Berikut adalah rencana alur produk dari Keku Bake :

a. Secara Daring (*Online*)

- 1) Konsumen menanyakan menu dan memilih produk melalui *chat* di sosial media
- 2) Konsumen mengisi format pemesanan dan melakukan pembayaran
- 3) Bagian admin menerima pesanan lalu menyampaikannya ke bagian dapur
- 4) Pesanan mulai disiapkan oleh *Baker* dan *Cake Decorator* dan menyimpannya di *chiller*
- 5) Bagian admin akan menyiapkan pengemasan produk dan melakukan pengiriman sesuai dengan pilihan konsumen (Kurir Keku Bake atau menggunakan jasa ekspedisi seperti *lalamove* dan juga *grabcar*)
- 6) Konsumen menerima produk dari Keku Bake.

Rencana Alur Produk Secara *Online* atau Daring



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.

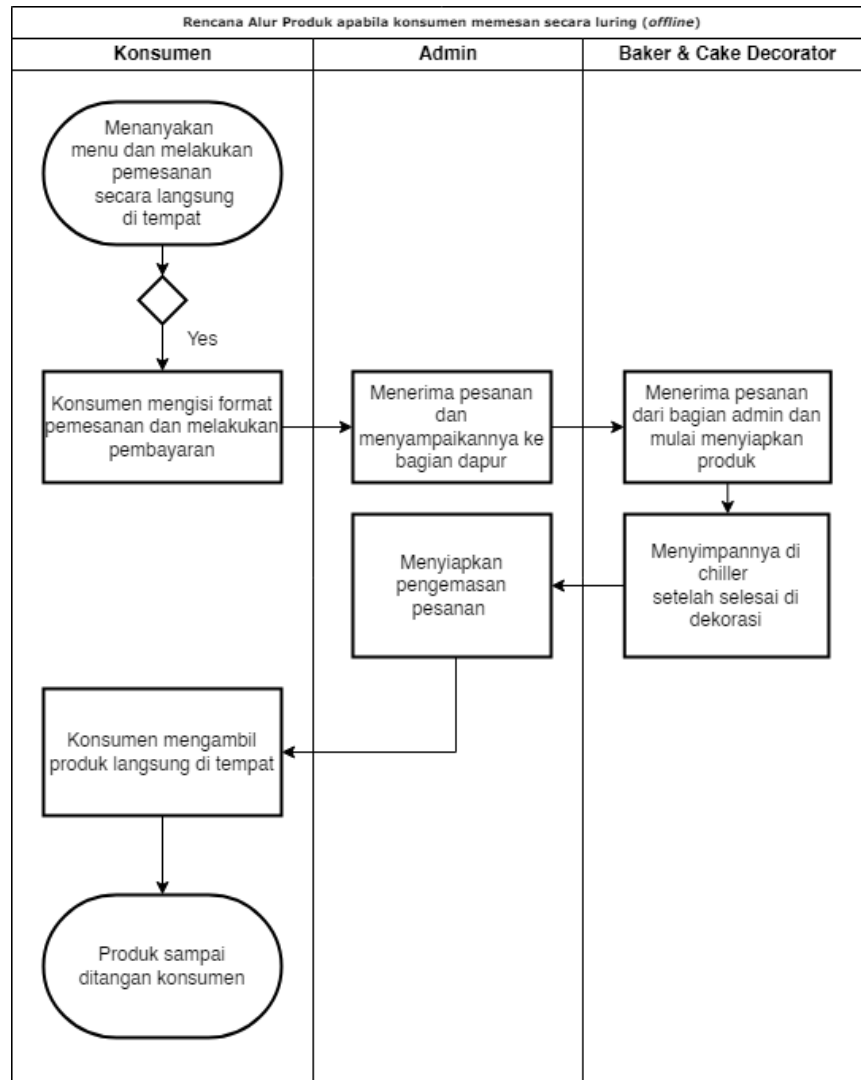
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



b. Secara Luring (*Offline*)

- 1) Konsumen menanyakan menu dan memilih produk langsung di tempat
- 2) Konsumen mengisi format pemesanan dan melakukan pembayaran
- 3) Bagian admin menerima pesanan lalu menyampaikannya ke bagian dapur
- 4) pesanan mulai disiapkan oleh *Baker* dan *Cake Decorator* dan menyimpannya di chiller
- 5) Bagian admin akan menyiapkan pengemasan produk
- 6) Konsumen mengambil produk langsung di tempat
- 7) Konsumen menerima produk dari Keku Bake.

Rencana Alur Produk Secara *Offline* atau Luring

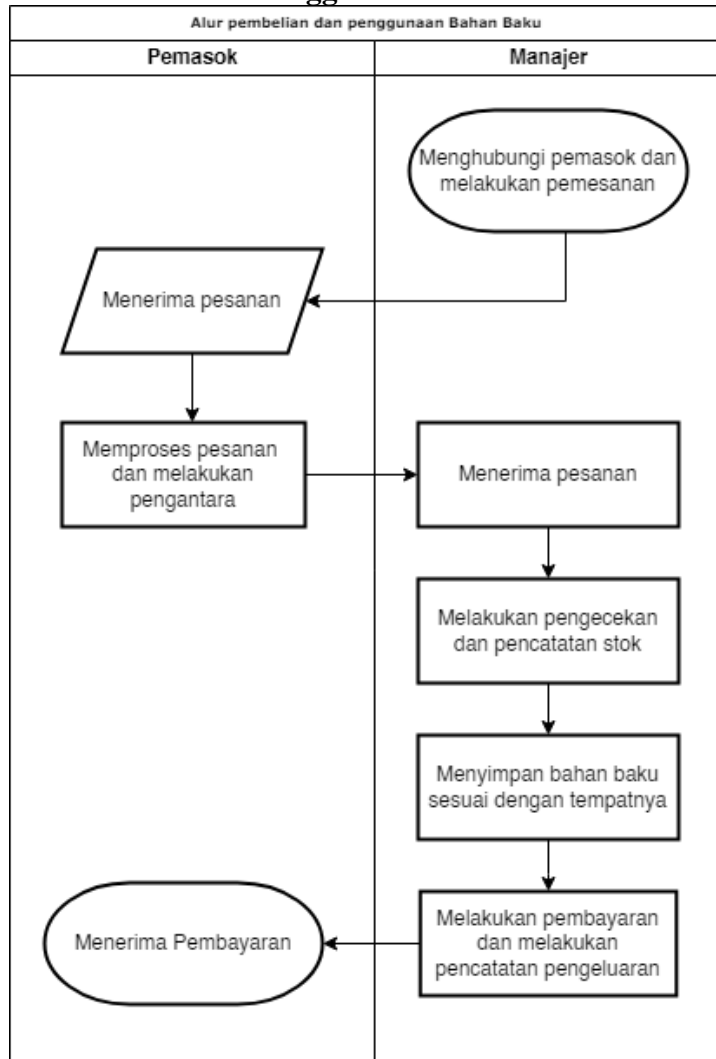


1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Bahan persediaan merupakan salah satu aspek penting untuk menunjang usaha Keku Bake. Oleh karena itu, persediaan yang masuk dan keluar perlu dikendalikan agar penggunaannya tetap maksimal dan dapat meminimalisir biaya keluar. Berikut merupakan rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan Keku Bake:

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku Keku Bake



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.





Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Seiring dengan perkembangan zaman saat ini yang dimana teknologi sangat mempengaruhi kegiatan sehari-hari begitu pula dengan bisnis. Teknologi juga mendukung jalannya suatu usaha termasuk Keku Bake. Berikut merupakan teknologi dan peralatan yang akan digunakan oleh Keku Bake:

- a) Mixer
- b) Oven Besar
- c) Chiller
- d) Timbangan Digital
- e) AC
- f) Laptop
- g) Iphone X

Peralatan juga merupakan salah satu bentuk aktiva dalam perusahaan yang biasanya bernilai cukup besar yang digunakan untuk menjalankan kegiatan perusahaan. Berikut adalah rencana penggunaan peralatan di Keku Bake :

Peralatan Operasional Keku Bake

| Biaya Peralatan Tahun 2022 | | | | |
|------------------------------|------------------|------|----------------|-----------------------|
| No. | Peralatan | Unit | Harga | Total |
| 1. | Chiller 4 Pintu | 1 | Rp. 10.000.000 | Rp. 10.000.000 |
| 2. | Chiller | 1 | Rp. 15.190.000 | Rp. 15.190.000 |
| 3. | Chiller Showcase | 1 | Rp. 20.000.000 | Rp. 20.000.000 |
| 4. | Oven 2 Pintu | 1 | Rp. 20.200.000 | Rp. 20.200.000 |
| 5. | Mixer 8 Liter | 2 | Rp. 3.500.000 | Rp. 7.000.000 |
| 6. | Rak Stainless | 4 | Rp. 420.000 | Rp. 1.680.000 |
| 7. | AC 1 PK | 2 | Rp. 2.300.000 | Rp.4.600.000 |
| 8. | Meja Packing | 1 | Rp. 800.000 | Rp. 800.000 |
| 9. | Meja Kasir | 1 | Rp. 1.200.000 | Rp. 1.200.000 |
| 10. | Kursi Kantor | 2 | Rp. 250.000 | Rp. 500.000 |
| 11. | Mesin Kasir | 1 | Rp. 5.000.000 | Rp. 5.000.000 |
| 13. | Printer | 1 | Rp. 850.000 | Rp. 850.000 |
| 14. | Handphone | 1 | Rp. 3.000.000 | Rp. 3.000.000 |
| 15. | Laptop | 1 | Rp. 4.500.000 | Rp. 4.500.000 |
| 16. | Kompor | 1 | Rp. 250.000 | Rp. 250.000 |
| Total Biaya Peralatan | | | | Rp. 94.770.000 |

Perlengkapan merupakan salah satu bentuk aktiva dalam perusahaan yang terdiri dari bahan pembantu yang dimana dalam menjalankan sebuah usaha, perlengkapan dibutuhkan sebagai bahan atau barang pendukung berjalannya proses operasional suatu usaha atau bisnis. Perlengkapan sendiri merupakan barang yang

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



bersifat bisa habis apabila digunakan secara berkala. Berikut merupakan perkiraan perlengkapan yang dibutuhkan oleh Keku Bake

Perlengkapan Operasional Keku Bake

| Biaya Perlengkapan Tahun 2023 | | | | |
|-------------------------------|--------|------|-------------|-------------|
| Perlengkapan | Satuan | Unit | Harga | Total |
| Loyang Bulat 10 cm | Buah | 10 | Rp. 17.000 | Rp. 170.000 |
| Loyang Bulat 12 cm | Buah | 6 | Rp. 16.560 | Rp. 99.360 |
| Loyang Bulat 16 cm | Buah | 6 | Rp. 16.560 | Rp. 99.360 |
| Offset Spatula Isi 3 | Set | 3 | Rp. 150.000 | Rp. 450.000 |
| Timbangan Kue Digital | Buah | 3 | Rp. 50.000 | Rp. 150.000 |
| Rak pendingin | Buah | 4 | Rp. 20.000 | Rp. 80.000 |
| Loyang Kotak 40 cm x 30 cm | Buah | 2 | Rp. 35.000 | Rp. 70.000 |
| Meja Putar Kue | Buah | 3 | Rp. 55.000 | Rp. 165.000 |
| Piping Tip Ukuran 1 cm | Buah | 10 | Rp. 35.000 | Rp. 350.000 |
| Piping Tip Ukuran 2 cm | Buah | 10 | Rp. 35.000 | Rp. 350.000 |
| Piping Tip 1A | Buah | 10 | Rp. 35.000 | Rp. 350.000 |
| Piping Bag | Lusin | 10 | Rp. 22.000 | Rp. 220.000 |
| Scraper Kue | Buah | 3 | Rp. 18.900 | Rp. 56.700 |
| Alas Kue Ukuran 14 cm | Buah | 100 | Rp. 2.800 | Rp. 280.000 |
| Alas Kue Ukuran 20 cm | Buah | 100 | Rp. 3.000 | Rp. 300.000 |
| Bento Box Kue | Buah | 100 | Rp. 3.000 | Rp. 300.000 |
| Dus Kue Mika | Lusin | 30 | Rp. 25.000 | Rp. 750.000 |
| Spatula Silicon | Buah | 10 | Rp. 5.000 | Rp. 50.000 |
| Rolling Pin | Buah | 3 | Rp. 10.000 | Rp. 30.000 |
| Whisker | Buah | 5 | Rp. 12.500 | Rp. 62.500 |
| Anti Slip Matt 1,5 Meter | Buah | 2 | Rp. 15.000 | Rp. 30.000 |
| Piring | Lusin | 1 | Rp. 80.000 | Rp. 80.000 |
| Pisau Kue | Buah | 3 | Rp. 25.000 | Rp. 75.000 |
| Pematik | Buah | 2 | Rp. 6.150 | Rp. 12.300 |
| Saringan | Buah | 3 | Rp. 25.000 | Rp. 75.000 |
| Spatula Kuas | Buah | 2 | Rp. 10.000 | Rp. 20.000 |
| Kertas Kue | Lusin | 5 | Rp. 24.000 | Rp. 120.000 |
| Panci | Buah | 2 | Rp. 35.000 | Rp. 70.000 |
| Gelas Ukur 2 Liter | Buah | 2 | Rp. 7.500 | Rp. 15.000 |
| Sendok Ukur | Set | 2 | Rp. 14.500 | Rp. 29.000 |
| Sendok | Lusin | 1 | Rp. 12.000 | Rp. 12.000 |
| Garpu | Lusin | 1 | Rp. 12.000 | Rp. 12.000 |
| Talenan | Buah | 1 | Rp. 55.000 | Rp. 55.000 |
| Pel | Buah | 2 | Rp. 72.900 | Rp. 145.800 |
| Sapu dan Pengki | Buah | 2 | Rp. 60.000 | Rp. 120.000 |
| Mangkok Melamin | Buah | 10 | Rp. 13.000 | Rp. 130.000 |
| Gunting | Buah | 3 | Rp. 3.000 | Rp. 9.000 |
| Buku Tulis Folio | Buah | 2 | Rp. 15.000 | Rp. 30.000 |
| Pulpen Standart | Box | 1 | Rp. 30.000 | Rp. 30.000 |

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



| | | | | |
|---------------------------------|-------|-----|-------------|---------------|
| Sticker Logo A3 | Buah | 500 | Rp. 250 | Rp. 125.000 |
| Sponge Serbaguna | Buah | 10 | Rp. 1.198 | Rp. 11.980 |
| Soklin Pembersih Lantai 4 Liter | Buah | 2 | Rp. 55.000 | Rp. 110.000 |
| Sabun Cuci Tangan 4 Liter | Buah | 1 | Rp. 35.000 | Rp. 35.000 |
| Sarung Tangan Plastik | Buah | 100 | Rp. 320 | Rp. 32.000 |
| Sarung Tangan Oven | Set | 3 | Rp. 40.000 | Rp. 120.000 |
| Bangku Plastik | Buah | 3 | Rp. 15.000 | Rp. 45.000 |
| Lampu 18 Watt | Buah | 10 | Rp. 12.000 | Rp. 120.000 |
| Pisau Dapur | Set | 1 | Rp. 120.000 | Rp. 120.000 |
| Tempat Sampah | Buah | 2 | Rp. 125.000 | Rp. 250.000 |
| Kantung Sampah | Lusin | 2 | Rp. 11.800 | Rp. 23.600 |
| Tissue | Buah | 10 | Rp. 5.795 | Rp. 57.950 |
| Tipe-x Joyko | Buah | 2 | Rp. 3.000 | Rp. 6.000 |
| Masker Plastik | Buah | 20 | Rp. 2.300 | Rp. 46.000 |
| Silikon Mat | Buah | 2 | Rp. 13.000 | Rp. 26.000 |
| Sabun Cuci Piring 1,6 Liter | Buah | 2 | Rp. 30.500 | Rp. 61.000 |
| Kertas HVS A4 | Rim | 1 | Rp. 40.000 | Rp. 40.000 |
| Total Biaya Perlengkapan | | | | Rp. 6.682.550 |

III STRATEGI BISNIS

Segmentasi Pasar

1. Segmentasi Geografis

Segmentasi geografis membagi pasar menjadi unit-unit geografis yang berbeda seperti negara, wilayah, kabupaten, provinsi, kota, kelurahan atau lingkungan sekitar. Berdasarkan segmentasi geografis tersebut, segmentasi yang ditetapkan oleh Keku Bake adalah masyarakat yang berdomisili di sekitar wilayah Tangerang.

2. Segmentasi Demografis

Segmentasi demografis sendiri membagi pasarnya menjadi kelompok-kelompok berdasarkan variabel seperti usia, jenis kelamin, ukuran keluarga, siklus hidup keluarga, pendapatan, pekerjaan, Pendidikan, agama, ras, generasi dan kebangsaan.

Berdasarkan segmentasi demografis tersebut maka segmentasi demografis dari Keku Bake adalah remaja hingga dewasa dengan jenjang usia 16 tahun keatas dengan jenis kelamin perempuan dan laki-laki dan memiliki pendapatan berkisar diatas Rp. 2.000.000,- (Dua Juta Rupiah) per bulan.

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.



3. Segmentasi Psikografis

Segmentasi psikografis membagi pasar menjadi kelompok-kelompok yang berbeda berdasarkan kelas sosial, gaya hidup atau karakteristik kepribadian yang dimana berdasarkan segmentasi geografis tersebut, Keku Bake fokus pada segmentasi psikografis sebagai berikut:

- a) Kelas Sosial, fokus segmentasi Keku Bake adalah pada kalangan kelas sosial menengah ke atas.
- b) Gaya Hidup, fokus segmentasi Keku Bake adalah masyarakat yang memiliki gaya hidup konsumtif yang dimana mereka lebih suka menghabiskan waktu di luar rumah.

Target Pasar

Target pasar dari Keku Bake adalah masyarakat kalangan menengah ke atas yang berdomisili di sekitar wilayah Tangerang yang memiliki gaya hidup konsumtif dan ingin mendapatkan sesuatu dengan cara yang praktis dengan menggunakan perangkat elektronik atau *gadget* mereka.

Marketing Mix

a) Product

1. *3D Design Cake*
2. *2D Design Cake*
3. *People Illustrated Design Cake*

b) Price

Range harga mulai dari Rp. 180.000 – Rp. 295.000 sesuai dengan pilihan rasa kue dan topping yang diinginkan.

c) Place

Lokasi terletak di Ruko Victoria Lane berlokasi di Jl. Lingkar Barat, RT.003/RW.004, Panunggangan, Kec. Pinang, Kota Tangerang, Banten 15143

d) Promotion

1. Advertising : Melalui Instagram Ads, dan menampilkan produk di *chiller showcase*.
2. Sales Promotion : Mengadakan *giveaway* dan kupon diskon melalui media sosial
3. Direct Marketing : Menggunakan fitur-fitur yang ada di media sosial untuk memasarkan produk.

Rencana Organisasi dan Kebutuhan Tenaga Kerja

Rencana Kompensasi Tenaga Kerja “Keku Bake”

Keku Bake membutuhkan 6 tenaga kerja yang masing-masing memiliki jenis pekerjaan yang berbeda-beda sesuai dengan penempatan divisi mereka masing-masing. Setiap tenaga kerja diwajibkan mengikuti jam kerja Keku Bake yang



dimulai dari hari Selasa hingga Minggu dengan waktu kerja 8 Jam perharinya mulai pukul 8.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB.

Rencana Kompensasi Tenaga Kerja Keku Bake

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| 1. Manajer | : Rp. 5.000.000 |
| 2. Admin | : Rp. 2.500.000 |
| 3. Baker dan Cake Decorator | : Rp. 3.000.000 |
| 4. Kurir | : Rp. 2.000.000 |

Rencana Keuangan

Dengan melakukan lima analisis yaitu pada analisis *Payback Period* (PP) diperkirakan Keku Bake akan mencapai titik balik modal dalam waktu 2 Tahun 1 Bulan 17 Hari, untuk *Net Present Value* nilainya lebih besar daripada 0 yaitu Rp. 908.022.914, sedangkan analisis *Break-Even Point*, nilai penjualan Keku Bake lebih tinggi daripada nilai BEP, maka bisnis Keku Bake dapat direkomendasikan dan layak untuk dijalankan.

Analisis Resiko Usaha

Dalam menjalankan usaha pastinya akan ada resiko yang ditanggung. Dengan adanya hal ini dimaksudkan agar bisnis tetap berjalan dengan baik. Semua bisnis yang berjalan pastinya memiliki keunggulan serta kelemahan masing masing yang dimana apabila kelemahan dari sebuah bisnis semakin banyak akan semakin besar resiko yang akan didapatkan. Namun kelemahan tersebut dapat di hindari apabila perusahaan mampu mengembangkan keunggulan yang dimiliki. Resiko yang dimiliki oleh Keku Bake adalah:

- Keku Bake belum dikenal luas oleh masyarakat
- Pemasok maupun karyawan melakukan kecurangan
- Pemasok bahan baku mengalami kendala
- Munculnya pesaing baru

Antisipasi Resiko Usaha

Berikut adalah rencana pengendalian yang akan dilakukan oleh Keku Bake dalam resiko usaha :

- Apabila Keku Bake belum dikenal luas oleh masyarakat, hal yang akan dilakukan adalah melakukan promosi yang gencar agar para masyarakat sekitar sadar akan keberadaan dari Keku Bake. Promosi yang dilakukan akan melalui sosial media berupa memberikan promo-promo setiap bulan, mengadakan giveaway serta melakukan games melalui fitur interaktif yang disediakan oleh *Instagram*.
- Untuk menghindari adanya kecurangan dari segala pihak, semua yang berhubungan dengan keuangan harus melalui persetujuan manajer serta semua pembelian barang melalui pemasok harus disertakan nota pembelian yang dimana nantinya segala transaksi akan dicatat langsung oleh manajer. Selain itu juga akan

dilakukan pengecekan terhadap barang yang masuk dan keluar agar menghindari kecurangan.

- c. Apabila pemasok mengalami kendala dan mengalami keterlambatan dalam mengirimkan bahan baku, Keku Bake mengantisipasi kendala tersebut dengan menyiapkan pemasok cadangan sehingga operasional Keku Bake dapat tetap berjalan secara efisien.
- d. Keku Bake akan selalu melakukan inovasi mengikuti perkembangan jaman dan minat dari masyarakat sekitar sehingga apabila ada pesaing baru yang muncul, Keku Bake dapat mengalahkan pesaing tersebut.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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 PUSTAKA

Buku :

David, Fred R., Forest R. David (2017), *Strategic Management: A Competitive Advantage Approach, Concepts, and Cases*, Edisi 16, Boston: Pearson Education.

Dessler, Gary (2020), *Human Resource Management*, Edisi 16, Harlow: Pearson Education Limited.

Frank, Robert H, Ben S Bernake, Kate Antonovics & Ori Heffetz (2019), *Principles of Microeconomics* Edisi 7. New York; McGraw-Hill Education

Heizer, Jay, Barry Render, & Chuck Munson (2017), *Operation Management: Sustainability and Supply Chain Management*, Edisi 12, Global Edition, London: Pearson.

Husnan Suad. (2019), *Manajemen Keuangan* Edisi 3. Yogyakarta: Universitas Terbuka.

Jay, H, Barry, R., & Chuck, M. (2017), *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* Edisi 12. London: Pearson Education.

Kotler, Philip dan Gary Armstrong (2018), *Principles of Marketing*, Edisi 17. Global Edition, Italy: Pearson Education.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016), *Marketing management* Edisi 15. London: Pearson Education

Zutter, C. J., & Smart, S. B. (2021), *Principle of Managerial Finance*, Edisi 14, Global Edition, United Kingdom: Pearson Education Limited.

Sumber Website :

Biaya.net (2018), *daftar UMK dari tahun ke tahun (2016-2019)*, diakses 3 Juli 2022

<https://www.biaya.net/2015/11/daftar-umk-banten-2016.html#umk-banten-2019>

Megapolitan.Kompas.Com (2021), *Daftar UMK Tangerang Tahun 2021*, diakses 3 Juli 2022

<https://megapolitan.kompas.com/read/2020/11/22/08394831/sah-umk-tangerang-2021-naik-rp-63000-jadi-rp-42-juta>

Tren Industri (2021), *Tren Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman 2011 – 2021*, diakses pada tanggal 29 Maret 2022

<https://www.dataindustri.com/produk/data-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman/>



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

Institut Bisnis dan Sformatika Kwik Kian



Eksib.Sindonews.com (2022), Tarif Listrik per 2022, diakses pada tanggal 3 April 2022

<https://ekbis.sindonews.com/read/773897/33/disetujui-naik-oleh-jokowi-ini-daftar-tarif-listrik-saat-ini-1652954709>

Banten.bps.go.id (2021), Upah Minimum Kabupaten/Kota Per Bulan, diakses pada tanggal 3 April 2022

<https://banten.bps.go.id/indicator/19/185/1/upah-minimum-kabupaten-kota-per-bulan.html>

Abcsemangi, Biaya Pembuatan SIUP Untuk Usaha, diakses pada 27 Juli 2022

<https://abcsemangi.com/biaya-membuat-siup/>

Perpajakan-id.ddtc.co.id, Peraturan Pajak UMKM 0,5%, diakses pada 28 Juli 2022

<https://perpajakan-id.ddtc.co.id/panduan-pajak/rekap-aturan/aturan-lengkap-dan-terbaru-pajak-umkm-0,5>

Pusat Data Kontan, Suku Bunga Deposito, diakses pada 25 Juli 2022

<https://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito>

Biznethome.net, Biaya Internet, diakses 25 Juli 2022

<https://biznethome.net/>

Tirtabhagasasi.co.id (2021), Tarif PDAM 2021, diakses pada 25 Juli 2022

<https://tirtabhagasasi.co.id/tarif-pdam-tirta-bhagasasi-2021/>

bps.go.id, Rata-rata pengeluaran perkapita seminggu menurut kelompok makanan minuman jadi per kabupaten/kota, diakses 25 Maret 2022

<https://www.bps.go.id/indicator/5/2123/1/rata-rata-pengeluaran-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>

dataindustri.com, Data pertumbuhan industri makanan dan minuman tahun 2011 - 2022

<https://www.dataindustri.com/produk/data-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman/>

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



Sumber Undang-Undang :

Republik Indonesia. 2008. *Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah*. Sekretariat Negara. Jakarta

Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan*. Sekretariat Negara. Jakarta

Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2016 Tentang Tarif Tenaga Listrik Yang Disediakan Oleh PT. Perusahaan Listrik Negara*. Sekretariat Negara. Jakarta

Republik Indonesia. 2021. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2021 Tentang Harmonisasi Peraturan Perpajakan*. Sekretariat Negara. Jakarta

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



PERSETUJUAN RESUME
KARYA AKHIR MAHASISWA



Telah terima dari

Nama Mahasiswa / I : Britney prajno pundarika

NIM : 79180067

Tanggal Sidang : 28 September 2022


Judul Karya Akhir : Rencana pendirian usaha korean cafe "RELU BAK" di Alam sutera
Tangerang

Jakarta, 11 / October 20 22

Mahasiswa/I

()
Britney prajna. P

Pembimbing

()
Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.