

RENCANA BISNIS

PENDIRIAN USAHA FOOD & BEVERAGE

“MAKAN YUK” DI JAKARTA PUSAT

Oleh :

Nama : Michael Febrian Widjaja

NIM : 77190506

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Bisnis Internasional



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

OKTOBER 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



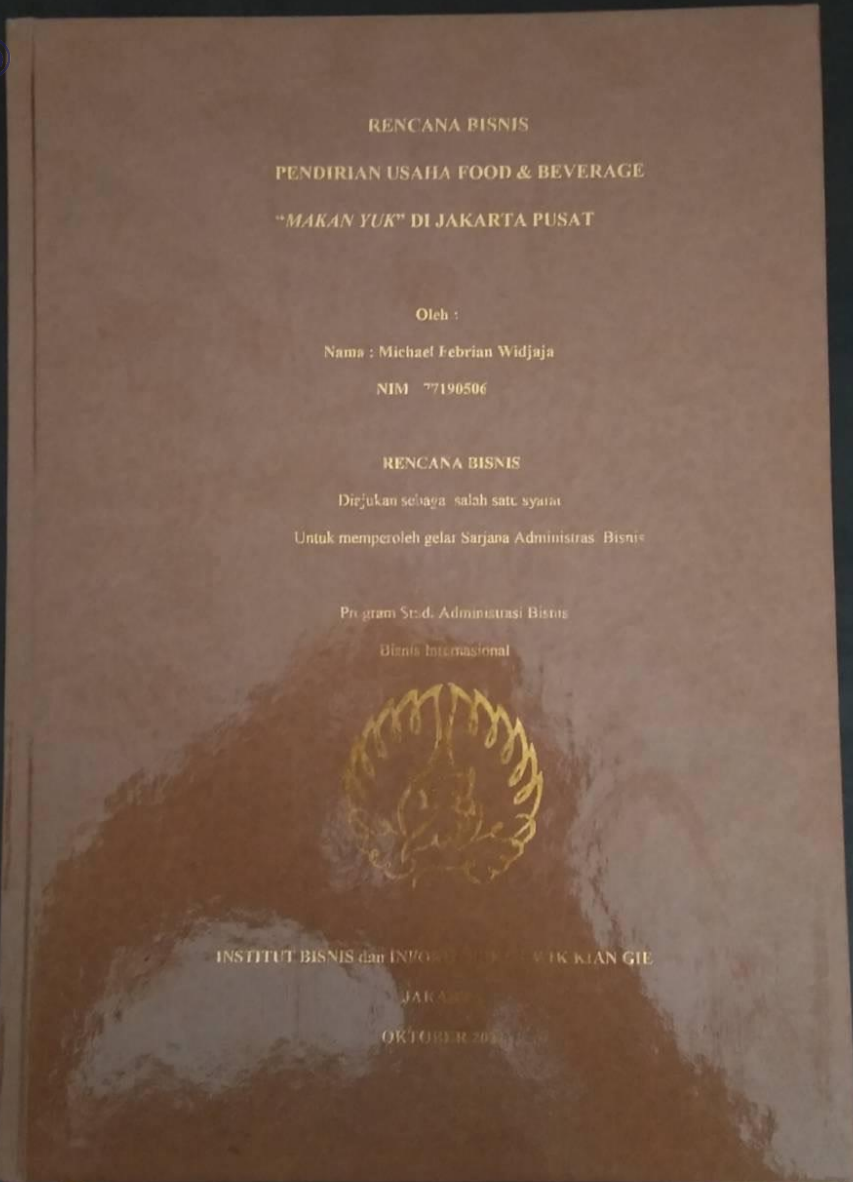
KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS



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.



PENGESAHAN

RENCANA PENDIRIAN USAHA FOOD & BEVERAGE

“MAKAN YUK” DI JAKARTA PUSAT

Diajukan Oleh

Nama : Michael Febrian Widjaja

NIM : 77190506

Jakarta, 21 Oktober 2022

Disetujui Oleh :

Pembimbing

(Supriyanto, S.A.B., M.Si.,)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

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





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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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 FOOD & BEVERAGE
"MAKAN YUK" DI JAKARTA PUSAT

Diajukan Oleh

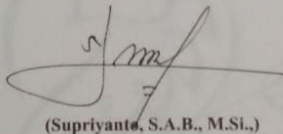
Nama : Michael Febrian Widjaja

NIM : 77190506

Jakarta, 21 Oktober 2022

Disetujui Oleh :

Pembimbing



(Supriyanto, S.A.B., M.Si.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

2022

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan anugerah dan karunia-Nya kepada Penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan karya akhir berupa Rencana Bisnis atau *Business Plan* ini. Penulisan karya akhir Rencana Bisnis atau *Business Plan* ini bertujuan untuk memenuhi salah satu persyaratan yang wajib ditempuh oleh para mahasiswa pada program studi Ilmu Administrasi Bisnis untuk mendapat gelar Sarjana Administrasi Bisnis dan agar dapat lulus dari Institut Bisnis dan Informasi Kwik Kian Gie.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam memberikan bimbingan sehingga Penulis dapat menyelesaikan penulisan karya akhir berupa Rencana Bisnis atau *Business Plan* dengan baik. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si., selaku Kepala Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan pemahaman, arahan, dan bimbingan sehingga Penulis dapat menyelesaikan penulisan karya akhir berupa Rencana Bisnis atau *Business Plan* ini dengan baik.
2. Bapak Supriyanto, S.A.B., M.Si., selaku Dosen Pembimbing penulisan karya akhir Rencana Bisnis yang telah banyak memberikan bimbingan, saran, arahan, dan banyak hal lainnya kepada Penulis dalam penyelesaian penulisan karya akhir ini.
3. Seluruh Dosen program studi Administrasi Bisnis dan karyawan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan pengajaran, pemahaman, serta pengalamannya kepada Penulis sehingga Penulis mampu untuk menuangkan ilmu yang didapat dalam Rencana Bisnis ini.





4. Kedua orang tua Penulis dan keluarga Penulis yang telah memberikan banyak dukungan dan bantuan, baik berupa materiil maupun spiritual, serta motivasi sehingga

Penulis mampu untuk menyelesaikan penulisan karya akhir ini dengan sebaik mungkin.

5. Vira Kirana Ningsih, selaku kekasih Penulis yang telah memberikan dukungan, semangat, dan motivasi sehingga Penulis dapat menyelesaikan penulisan karya akhir ini dengan maksimal.

6. Seluruh kerabat penulis yang telah memberikan banyak bantuan baik informasi, motivasi, dan semangat sehingga Penulis mampu untuk menyelesaikan penulisan karya akhir ini dengan lancar.

Penulis menyadari bahwa penulisan karya akhir berupa Rencana Bisnis ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam segi penulisan, informasi data maupun analisa yang Penulis gunakan serta kekurangan – kekurangan lainnya yang Penulis sadari maupun tidak sadari. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan permintaan maaf yang sebesar – besarnya atas kesalahan dan kekurangan yang terdapat dalam penulisan karya akhir Rencana Bisnis ini. Penulis bersedia menerima kritik dan saran yang dapat membangun Penulis dari berbagai pihak demi mengembangkan penulisan Rencana Bisnis ini.

Akhir kata, Penulis berharap agar penulisan Rencana Bisnis ini dapat membawa banyak manfaat bagi para pembacanya. Atas perhatiannya, Penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, 21 Oktober 2022

Michael Febrian Widjaja

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.



ABSTRAK

Michael Febrian Widjaja / 77190506 / 2022 / Rencana Pendirian Usaha Food and Beverage *Makan Yuk* di Jakarta Pusat, DKI Jakarta / Pembimbing Supriyanto, S.A.B., M.Si.,

Penulis membuat rencana bisnis *Food and Beverage* dikarenakan usaha ini memiliki peluang yang baik dan dapat tumbuh di Jakarta. Penulis mengutamakan konsep inovasi dan kreatif terhadap produk usaha *Makan Yuk*.

Usaha *Makan Yuk* beroperasi dengan offline maupun online dimana konsumen dapat datang langsung untuk menikmati produk maupun dapat dengan memesan melalui online. Penulis melakukan analisis terhadap pesaing dengan menggunakan Analisis PESTEL Analisis Model Porter, Analisis *Competitive Profile Matrix*, dan Analisis Eksternal & Internal dengan Analisis SWOT.

Perencanaan bisnis ini bertujuan untuk mengetahui tingkat persaingan dalam industri *Food and Beverage* khususnya Jajanan di Jakarta, segmentasi pasar yang ditargetkan oleh *Makan Yuk*, strategi pemasaran, strategi promosi, dan differensiasi *Makan Yuk* terhadap para pesaingnya. Penulis juga melakukan perencanaan terhadap sumber daya manusia sesuai kebutuhan operasional *Makan Yuk*.

Penulis juga membuat perencanaan kegiatan produksi, kebutuhan operasional, ramalan penjualan, survei pasar dan pemasok, serta alur produk untuk konsumen yang datang ke usaha *Makan Yuk*. Penulis juga merencanakan struktur organisasi dan kegiatan *recruitment* terhadap tenaga kerja di usaha *Makan Yuk*.

Perencanaan bisnis ini dibuat untuk menganalisis kekuatan, kelemahan, peluang, ancaman segmentasi, dan menilai kelayakan bisnis *Makan Yuk*. Nilai Investasi awal sebesar Rp 129.270.000. Menurut studi kelayakan maka didapat : *Payback Period* dapat dicapai dalam 3 tahun 7 bulan 14 hari, NPV lebih dari 0 maka dapat dikatakan positif, serta hasil PI *Makan Yuk* sebesar 1,48 lebih dari 1,0 yang berarti positif dan usaha layak untuk dijalankan. Penjualan *Makan Yuk* untuk setiap tahunnya lebih besar dari nilai BEP dan dapat dikatakan bahwa usaha ini layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : Rencana Pendirian Usaha, usaha jajanan

ASBTRACT

Michael Febrian Widjaja / 77190506 / 2022 / *Makan Yuk Business Establishment Plan in Central Jakarta, DKI Jakarta / Advisor : Supriyanto, S.A.B., M.Si.,*

The author made a Food and Beverage business plan because it has a great opportunities and development in Jakarta. The author prioritizes inovation and creativity concept on products that Makan Yuk offer.

Makan Yuk business operates both offline and online where consumers can come directly to enjoy products or can order by online application. The author conducts an analysis of competitors using PESTEL Analysis, Porter Model Analysis, Competitive Profile Matrix Analysis, and Internal & External Analysis with SWOT Analysis.

This business plan aims to determine the level of competition in the Food and Beverage industry, specially snacks in Jakarta, the market segmentation targeted by Makan Yuk, marketing strategies, promotional strategies, and the differentiation of Makan Yuk against its competitors. The author also plans for human resources according to the operational needs of Makan Yuk.

The author also plans production activities, operational needs, sales forecasts, market and supplier surveys, and product flows for consumers who come to the Makan Yuk business. The author also plans the organizational structure and recruitment activities for workers in the Makan Yuk.

This business plan is made to analyze strengths, weaknesses, opportunities, threats, segmentation, and assess the feasibility of Makan Yuk's business. The initial investment value is Rp 129,270,000. According to the feasibility study, it is obtained: The Payback Period can be achieved in 3 years 7 months 14 days, The NPV result is more than 0 can be said to be positive, and the results of Makan Yuk's PI of 1.48 more than 1.0 which means it is positive and the business is feasible to run. The sale of Makan Yuk for each year is greater than the BEP value and it can be said that this business is feasible to run.

Keywords: Business Establishment Plan, snack business



DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR BAGAN.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Ide Bisnis.....	1
1.2 Gambaran Usaha.....	3
1.3 Besarnya Peluang Bisnis.....	5
1.4 Kebutuhan Dana.....	8
BAB II. LATAR BELAKANG PERUSAHAAN.....	9
2.1 Data Perusahaan.....	9
2.2 Biodata Pemilik Usaha.....	9
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha.....	10
2.4 Logo Usaha.....	11
BAB III. ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	12
3.1 Trend dan Pertumbuhan Industri.....	12
3.2 Analisis Pesaing.....	12
3.3 Analisis PESTEL.....	13



1. Dilarang menyalin atau menyalin sebagian atau seluruhnya tanpa izin IBIKKG.

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.



3.4 Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan Model Porter.....	16
3.5 Analisis Faktor – Faktor Kunci Sukses.....	19
3.6 Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal.....	21
BAB IV. ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	29
4.1 Produk atau Jasa yang Dihasilkan.....	29
4.2 Gambaran Pasar.....	32
4.3 Target Pasar yang Dituju.....	33
4.4 Strategi Pemasaran.....	33
4.5 Strategi Promosi.....	35
BAB V. RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL.....	38
5.1 Proses Operasi (Produk / Jasa).....	38
5.2 Daftar Pemasok.....	38
5.3 Deskripsi Rencana Operasi.....	40
5.4 Rencana Alur Produk atau Jasa.....	44
5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	45
5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	46
5.7 <i>Lay Out</i> Bangunan Tempat Usaha.....	46
BAB VI. RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	48
6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	48
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	48
6.3 Uraian Kerja (<i>Job Desc</i>).....	50
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan.....	51
6.5 Struktur dan Organisasi Perusahaan.....	52
6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	53
BAB VII. RENCANA KEUANGAN.....	54

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.



7.1 Sumber dan Penggunaan Dana.....	54
7.2 Biaya Pemasaran.....	54
7.3 Biaya Administrasi dan Umum.....	55
7.4 Biaya Tenaga Kerja.....	56
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan.....	57
7.6 Biaya Pemeliharaan.....	57
7.7 Biaya Sewa Bangunan.....	58
7.8 Biaya Utilitas.....	58
7.9 Biaya Peralatan, Biaya Perlengkapan, dan Biaya Bahan Baku.....	61
7.10 Proyeksi Keuangan.....	65
7.11 Analisis Kelayakan Investasi.....	68
BAB VIII. ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA.....	72
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....	72
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan.....	73
8.3 Analisis Resiko Usaha.....	74
8.4 Antisipasi Resiko Usaha.....	75
BAB IX. RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI.....	76
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha.....	76
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	87

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBKKG (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 IBKKG.

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



Tabel 7.9 Ramalan Biaya Pemeliharaan Tahun 2023 – 2027.....	58
Tabel 7.10 Biaya Listrik Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023.....	59
Tabel 7.11 Biaya Listrik Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023 – 2027.....	59
Tabel 7.12 Biaya Air Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023 – 2027.....	60
Tabel 7.13 Biaya Internet Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023.....	60
Tabel 7.14 Biaya Internet Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023 – 2027.....	61
Tabel 7.15 Biaya Gas Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023 – 2027.....	61
Tabel 7.16 Biaya Peralatan Usaha <i>Makan Yuk</i>	62
Tabel 7.17 Biaya Perlengkapan Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023.....	62
Tabel 7.18 Biaya Perlengkapan Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023 – 2027.....	63
Tabel 7.19 Biaya Bahan Baku Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023.....	64
Tabel 7.20 Biaya Bahan Baku Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023 – 2027.....	64
Tabel 7.21 Laporan Laba Rugi Usaha <i>Makan Yuk</i> Tahun 2023 – 2027.....	65
Tabel 7.22 Laporan Arus Kas Usaha <i>Makan Yuk</i>	66
Tabel 7.23 Laporan Neraca Usaha <i>Makan Yuk</i>	67
Tabel 7.24 <i>Payback Period (PP)</i> Usaha <i>Makan Yuk</i>	68
Tabel 7.25 <i>Net Present Value (NPV)</i> Usaha <i>Makan Yuk</i>	69
Tabel 7.26 <i>Profitability Index (PI)</i> Usaha <i>Makan Yuk</i>	70
Tabel 7.27 <i>Break Event Point (BEP)</i> Usaha <i>Makan Yuk</i>	71
Tabel 9.1 Analisis Kelayakan Usaha <i>Makan Yuk</i>	79

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

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



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Hasil Pengamatan Trend Masyarakat DKI Jakarta terhadap Snack Jajanan...	6
Gambar 1.2 Persentase Konsumen dalam Usaha <i>Food and Beverage</i> berdasarkan Lokasi Usaha.....	7
Gambar 2.1 Logo Usaha <i>Makan Yuk</i>	11
Gambar 3.1 <i>Porter's Five Model</i>	17
Gambar 3.2 Posisi <i>Internal – External Matrix</i>	25
Gambar 5.1 <i>Layout Usaha Makan Yuk</i>	46

DAFTAR BAGAN

Bagan 5.1	Proses Operasional Usaha <i>Makan Yuk</i>	38
Bagan 5.2	Rencana Alur Produk atau Jasa.....	45
Bagan 5.3	Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	45
Bagan 6.1	Struktur Organisasi Usaha <i>Makan Yuk</i>	52

© Fak Cpta Milik (B) KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Bukti SS Hasil Responden pada <i>Google Form</i>	81
Lampiran 2 Bukti Legalitas NIB Usaha Makan Yuk.....	83
Lampiran 3 Bukti Cek Plagiarisme (Turnitin).....	86

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.