

RENCANA BISNIS

PENDIRIAN USAHA MAKANAN

BENTOZAI

Oleh:

Nama : Jeffrey Wiratama

NIM : 73180362

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

FEBRUARI 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 Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA MAKANAN

BENTOZAI

DI JAKARTA UTARA, DKI JAKARTA

Diajukan Oleh:

Nama: Jeffrey Wiratama

NIM: 73180362

Jakarta, 17 Februari 2022

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing



(Drs. Brastoro,MM)

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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.



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang maha Esa, sebab berkatnya penulis bisa menyelesaikan penyusunan Rencana Bisnis dengan tepat waktu dengan judul Rencana Bisnis Pendirian Usaha Makanan *Bentozai*. Rencana Bisnis ini diajukan agar dapat memenuhi syarat kelulusan agar dapat memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis, konsentrasi Kewirausahaan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Butuh usaha yang besar saat penyelesaian Rencana Bisnis ini. Namun, karya ini tidak akan selesai tanpa orang-orang yang memberikan dukungan, bimbingan, pengarahan, dan membantu. Terima kasih saya sampaikan kepada:

1. Ibu Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si selaku Ketua Program Studi Administrasi Bisnis.
2. Bapak Drs. Brastoro, MM selaku dosen pembimbing penulis yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan dan pengarahan kepada penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini dengan penuh kesabaran.
3. Seluruh dosen dan karyawan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih jauh dari kata sempurna karena ilmu penulis. Jika ada perbuatan yang tidak berkenan saat pengerjaan ini penulis memohon maaf, penulis hanya berharap rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat kepada siapapun yang membacanya.

Jakarta, 15 Februari 2022

Penulis,

Jeffrey Wiratama



ABSTRAK

Jeffrey Wiratama/ 73180362 / 2022 / Rencana Pendirian Usaha Kuliner Bentozaï di Jakarta Utara, DKI Jakarta / Pembimbing Drs. Brastoro,MM

Penulis membuat rencana bisnis sebuah usaha kuliner karena, usaha kuliner dengan harga murah memiliki peluang besar di kota jakarta. Penulis membuat usaha kuliner Bentozaï memiliki konsep yang unik.

Bentozaï merupakan sebuah usaha yang menjual *Rice Bowl* yang bertema Jepang dikarenakan menggunakan makanan-makanan khas Jepang. Bento merupakan kata yang berasal dari bahasa Jepang, yaitu makanan berupa bekal berupa nasi dengan lauk yang dikemas secara praktis, sehingga dapat dibawa dan dimakan di manapun yang konsumen inginkan.

Makanan bento dapat dikonsumsi untuk makan siang, dan makan malam. Makanan bento biasanya hanya dikemas dalam porsi satu orang, namun tidak melepas kemungkinan bahwa bento dapat menjadi makanan bekal bagi dua orang atau lebih, bahkan makanan keluarga.

Bento yang ditawarkan *Bentozaï* memiliki pengaturan tersendiri mengenai jenis lauk apa dan warna lauk apa yang akan dipadukan bersama dalam satu kemasan agar sedap ketika dipandang serta mengundang selera. Bento dihias untuk menambah estetika dan disusun rapi mengikuti gaya di Jepang yang disebut dengan “kyaraben”.

Setiap kemasan bento akan selalu memiliki penutup untuk menjaga keutuhan makanan, dan wadah berupa kotak dari plastik atau kotak berbahan kayu yang terbuat dari kerajinan tangan. *Bentozaï* menawarkan produk berupa Makanan dan Minuman yang harganya murah dan kualitasnya terjaga.

Usaha Kuliner Bentozaï Beroperasi hanya secara online dimana pelanggan memesan produk dengan aplikasi dari mana saja dan akan diantar sesuai tujuan yang diinginkan. Penulis membuat analisis pesaing dengan menggunakan Analisis PESTLE, Lima Kekuatan Persaingan Model Porter, dan Analisis Eksternal & Internal dengan Analisis SWOT.

Perencanaan bisnis ini dilakukan agar dapat mengetahui persaingan dalam industri kuliner, usaha kuliner Bentozaï percaya dengan segmentasi pasar, strategi pemasaran, strategi promosi dan diferensiasi usaha kuliner Bentozaï dapat bersaing dengan para pesaing-pesaing. Penulis juga membuat rencana sumber daya manusia sesuai dengan kebutuhan akan tenaga kerja di usaha kuliner Bentozaï.

Kata Kunci : Rencana Pendirian Usaha, usaha kuliner

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

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

ABSTRACT

Jeffrey Wratatama/ 73180362 / 2022 / *Bentozai Culinary Business Development Plan in North Jakarta, DK Jakarta / Advisor: Drs. Brastoro,MM*

The author made a business plan for a culinary business because, culinary businesses with low prices have great opportunities in the city of Jakarta. The author makes Bentozai's culinary business has a unique concept.

Bentozai is a business that sells Japanese-themed Rice Bowls because they use Japanese specialties. Bento is a word that comes from the Japanese language, namely food in the form of provisions in the form of rice with side dishes that are packaged in a practical way, so that they can be brought and eaten wherever consumers want.

Bento food can be consumed for lunch, and dinner. Bento food is usually only packaged in servings for one person, but it does not exclude the possibility that bento can be a lunch meal for two or more people, even family meals.

The bento offered by Bentozai has its own arrangement regarding what type of side dish and what color the side dish will be combined together in one package so that it is delicious when eaten and tastes good. Bento dhias to add to the aesthetics and rapped following the style in Japan called "kyaraben".

Each bento package will always have a lid to keep the food intact, and a container in the form of a plastic box or a wooden box made of handicrafts. Bentoza offers products in the form of Food and Drinks that are cheap and of good quality.

Bentozai's Culinary Business operates only online, where customers order products using an app from anywhere and they will be delivered to their desired destination. The author made competitor analysis using PESTLE Analysis, Porter's Model of Competitive Strength, and External & Internal Analysts with SWOT Analyst.

Business planning is carried out in order to know the competition in the culinary industry, Bentozai's culinary business believes in market segmentation, marketing strategies, promotion strategies and differentiation of Bentozai's culinary business can compete with competitors. The author also makes a human resource plan according to the need for manpower in the Bentozai culinary business.

Keywords: Business Startup Plan, culinary business





DAFTAR ISI

PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
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 Tujuan, Bidang Usaha, Visi Dan Misi.....	2
1.3 Besarnya Peluang Bisnis.....	3
1.4 Kebutuhan Dana.....	5
BAB II : LATAR BELAKANG PERUSAHAAN.....	6
2.1 Data Perusahaan.....	6
2.2 Biodata Pemilik Perusahaan.....	6
2.3 Latar Belakang Pemilik Perusahaan.....	6
2.4 Jenis dan Ukuran Usaha.....	7
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	10
3.1 Trend dan Pertumbuhan Industri.....	10
3.2 Analisis Pesaing.....	10
3.3 Analisis PESTLE.....	12
3.4 Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Porter Five Forces Business Model).....	15
3.5 Analisis Faktor – Faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix).....	17
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis).....	23
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN.....	27
4.1 Produk yang dihasilkan.....	27
4.2 Gambaran Pasar.....	30

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.



4.3. Segmentasi Pasar	31
4.4. Strategi Pemasaran.....	33
4.5. Saluran Distribusi.....	34
4.6. Strategi Promosi.....	35
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL.....	38
5.1. Proses Operasi.....	38
5.2. Daftar Pemasok.....	40
5.3. Deskripsi Rencana Operasi.....	41
5.4. Rencana Alur Produk.....	45
5.5. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	45
5.6. Daftar Peralatan, Perlengkapan Operasional dan Bahan Baku.....	46
5.7. Layout	48
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	49
6.1. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	49
6.2. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	50
6.3. Uraian Kerja (Job Description).....	51
6.4. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan.....	52
6.5. Struktur Organisasi Perusahaan.....	53
6.6. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	54
BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	56
7.1. Sumber dan Penggunaan Dana.....	56
7.2. Biaya Pemasaran.....	56
7.3. Biaya Administrasi dan Umum.....	57
7.4. Biaya Tenaga Kerja.....	58
7.5. Biaya Penyusutan Peralatan.....	59
7.6. Biaya Pemeliharaan.....	60
7.7. Biaya Sewa Gedung / Bangunan.....	60
7.8. Biaya Utilitas.....	61
7.9. Biaya Telepon dan Internet.....	63
7.10. Biaya Gas.....	64
7.11. Biaya Peralatan, Perlengkapan, dan Bahan Baku.....	65
7.12. Proyeksi Keuangan.....	67
7.13. Analisis Kelayakan Investasi.....	74
7.14. Analisis Break Event Point (BEP).....	76

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.



BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA.....	78
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....	78
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan.....	79
8.3 Analisis Resiko Usaha.....	80
8.4 Antisipasi Resiko Usaha.....	80
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF.....	82
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha.....	82
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	87
LAMPIRAN.....	89

© Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar 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.



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kebutuhan Dana.....	5
Tabel 2.1	<i>Competitive Profile Matrix</i> Usaha Kuliner Bentozaï.....	19
Tabel 3.2	Matriks SWOT.....	26
Tabel 4.1	Produk Usaha Bentozaï.....	29
Tabel 4.2	Ramalan Penjualan Usaha Kuliner Bentozaï Tahun 2023.....	30
Tabel 4.3	Ramalan Penjualan Usaha Kuliner Bentozaï Tahun 2023-2027.....	30
Tabel 5.1	Daftar Pemasok Usaha Kuliner Bentozaï.....	41
Tabel 5.2	Rencana Operasi Usaha Kuliner Bentozaï.....	42
Tabel 5.3	Daftar Peralatan Operasional dan Peralatan Administrasi Usaha <i>Bentozaï</i>	46
Tabel 5.4	Daftar Perlengkapan Operasional dan Perlengkapan Administrasi Usaha	47
Tabel 5.5	Daftar Bahan Baku <i>Bentozaï</i>	47
Tabel 6.1	Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	49
Tabel 6.2	Tabel Waktu Kerja Karyawan.....	50
Tabel 6.3	UMP Jakarta Tahun 2017 - Tahun 2022	55
Tabel 6.4	Biaya Gaji Karyawan <i>Bentozaï</i>	55
Tabel 7.1	Kebutuhan Dana Bentozaï.....	56
Tabel 7.2	Biaya Pemasaran Usaha Kuliner Bentozaï.....	57
Tabel 7.3	Biaya Pemasaran 5 Tahun Kedepan.....	57
Tabel 7.4	Biaya Administrasi dan Umum.....	58
Tabel 7.5	Biaya Administrasi dan Umum 5 Tahun Kedepan.....	58
Tabel 7.6	Biaya Gaji Karyawan Bentozaï.....	58
Tabel 7.7	Biaya Tenaga Kerja 5 Tahun Mendatang.....	59
Tabel 7.8	Biaya Penyusutan Peralatan 2023-2027.....	59
Tabel 7.9	Biaya Pemeliharaan.....	60
Tabel 7.10	Biaya Pemeliharaan 5 Tahun Mendatang	60
Tabel 7.11	Biaya Sewa Gedung 5 Tahun Mendatang.....	61
Tabel 7.12	Biaya Listrik.....	62
Tabel 7.13	Biaya Listrik 5 Tahun Mendatang.....	62
Tabel 7.14	Biaya Air.....	63
Tabel 7.15	Biaya Telepon dan Internet.....	64

© 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.

Tabel 7.16 Biaya Telepon dan Internet 5 Tahun Mendatang.....	64
Tabel 7.17 Biaya Gas 5 Tahun Mendatang.....	64
Tabel 7.18 Biaya Peralatan.....	65
Tabel 7.19 Biaya Perlengkapan.....	66
Tabel 7.20 Biaya Perlengkapan 5 Tahun Mendatang.....	66
Tabel 7.21 Biaya Bahan Baku.....	67
Tabel 7.22 Biaya Bahan Baku 5 Tahun Mendatang.....	67
Tabel 7.23 Laporan Laba Rugi.....	69
Tabel 7.24 Proyeksi Laporan Arus Kas.....	71
Tabel 7.25 Proyeksi Laporan Neraca.....	73
Tabel 7.26 Analisis Payback Period.....	74
Tabel 7.27 Analisis NCF.....	75
Tabel 7.28 Analisis Net Present Value.....	76
Tabel 7.29 Analisis Break Even Point.....	77



2. 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 GAMBAR

Gambar 1.1	Perkembangan Usaha <i>Online</i> Dari Tahun ke Tahun.....	2
Gambar 1.2	Grafik <i>Google Trends</i> kuliner jepang di Indonesia per tanggal 1 November....	4
Gambar 3.1	Lima Kekuatan Persaingan Porter.....	15
Gambar 4.1	Logo Usaha Kuliner <i>Bentozai</i>	29
Gambar 4.2	Saluran Distribusi Usaha kuliner <i>Bentozai</i>	35
Gambar 5.1	Layout <i>Bentozai</i>	48
Gambar 9.1	Bentuk Kemasan <i>Bentozai</i>	84
Gambar 9.1	<i>Wallpaper</i> kemasan.....	83

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

DAFTAR BAGAN

Bagan 5.1	Proses Bahan Menjadi Produk.....	38
Bagan 6.1	Struktur Organisasi <i>Bentozai</i>	54

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

DAFTAR LAMPIRAN

Hasil Kuisioner CPM.....	89
--------------------------	----

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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





© 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.