

## RENCANA BISNIS

### PENDIRIAN USAHA KULINER NASI TEMPONG

#### NYAI SAGINAH

Oleh:

**Nama : Niken Sekar Ayu Kusuma Wardani**

**NIM : 71190199**

#### RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**MEI 2023**

**© 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 KULINER NASI TEMPONG**

**NYAI SAGINAH**

**Diajukan Oleh**

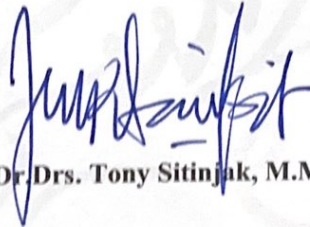
**Nama : Niken Sekar Ayu Kusuma Wardani**

**NIM : 71190199**

Jakarta, 4 Mei 2023

**Disetujui Oleh:**

**Pembimbing**



**(Dr. Drs. Tony Sitinjak, M.M.)**

**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**MEI 2023**

**© 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.



## KATA PENGANTAR

Penulis bersyukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat-Nya yang menyertai penulis sehingga dapat menyelesaikan penulisan rencana bisnis dengan baik.

Rencana bisnis ini sebagai salah satu syarat kelulusan gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis menyadari perencanaan bisnis ini tidak dapat diselesaikan dengan baik tanpa adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Dalam menyelesaikan rencana bisnis, penulis mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Drs. Tony Sitinjak, M. M selaku dosen pembimbing yang memberikan masukan serta meluangkan waktu untuk membimbing penulis menyelesaikan rencana bisnis ini dengan baik.
2. Dr. Sylvia Sari Rosalina S.Sos., M.Si selaku ketua program studi Ilmu Administrasi Bisnis.
3. Seluruh dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama perkuliahan.
4. Orang tua dan keluarga penulis yaitu Ny. Saginah dan keluarga besar penulis yang telah mendukung secara langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian rencana bisnis ini.
5. Sahabat-sahabat terbaik yang telah memberikan semangat dan motivasi serta memberikan keceriaan dalam penyelesaian rencana bisnis ini.
6. Semua pihak yang telah membantu dalam proses pengumpulan data dan informasi dalam penyelesaian rencana bisnis.

Penulis menyadari bahwa perencanaan bisnis ini ada kekurangan, Oleh karena itu, segala saran dan kritik yang bersifat membangun dari berbagai pihak sangat diharapkan agar



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.

penulis dapat menyempurnakan perencanaan bisnis ini. Semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang memerlukannya dikemudian hari, terima kasih.

Jakarta, 4 Mei 2023

Penulis,

Niken Sekar Ayu Kusuma Wardani

**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.





## ABSTRAK

Riken Sekar Ayu Kusuma Wardani / 71190199 / 2023 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kuliner Nasi Tempong Nyai Saginah / Pembimbing: Dr. Drs. Tony Sitinjak, M. M

Rencana pendirian usaha kuliner nasi tempong ini dikarenakan besarnya peluang untuk mendirikan bisnis ini dimana trend peminat kuliner di Indonesia yang terus mengalami peningkatan.

Nasi Tempong Nyai Saginah bergerak di bidang usaha kuliner yang menawarkan makanan sederhana yang enak dan menggunakan bahan pilihan terbaik. Target dari usaha Nasi Tempong Nyai Saginah yaitu konsumen dengan usia 15 – 60 tahun, pria dan wanita dengan kelompok masyarakat menengah ke atas.

Ada beberapa pesaing dari Nasi Tempong Nyai Saginah yaitu Nasi Tempong Sambal Jablay, Nasi Tempong Mama Rempong, dan Dapoer Badai. Hasil dari analisa CPM, Nasi Tempong Nyai Saginah menghasilkan skor yang unggul daripada ketiga pesaing yaitu sebesar 3,757 dan diikuti oleh Dapoer Badai dengan skor 3,081, dan Nasi Tempong Sambal Jablay yang memiliki skor 2,757 serta di urutan keempat yaitu Nasi Tempong Mama Rempong dengan skor 1,513.

Nasi Tempong Nyai Saginah akan dioperasikan dengan struktur sederhana dimana terdiri dari seorang manajer yang membawahi 4 bagian yaitu kasir, juru masak, *cook helper*, dan pelayan. Nasi Tempong Nyai Saginah membutuhkan total karyawan sebanyak 8 orang.

Nasi Tempong Nyai Saginah sendiri yang beroperasi di Ruko Cempaka Mas, Jakarta Pusat membutuhkan investasi awal sebesar Rp 374.357.113 yang berasal dari tabungan penulis sendiri. Analisis keuangan dari Nasi Tempong Nyai Saginah sendiri menunjukkan hasil yang positif dimana penjualan setiap tahun berada di atas *Break Even Point* dan menghasilkan *Net Present Value* sebesar Rp 1.602.801.854 > 0. *Payback Period* selama 9 Bulan 25 Hari dimana kurang dari 5 tahun. *Profitability Index* sebesar 5,281478293 > 1. Berdasarkan berbagai analisis keuangan diatas dapat disimpulkan bahwa Nasi Tempong Nyai Saginah layak untuk dijalankan.

Nasi Tempong Nyai Saginah diprediksi memiliki beberapa risiko saat menjalankan bisnisnya. Seperti *brand* belum dikenal masyarakat secara luas, kelalaian karyawan dalam menjalankan tugasnya, adanya keterlambatan pengiriman barang dari pemasok, harga bahan baku yang mahal, dan adanya kejadian-kejadian yang membuat perusahaan rugi misalnya pencurian, serta jumlah pesaing potensial yang jumlahnya banyak. Namun Nasi Tempong Nyai Saginah telah mempersiapkan strategi untuk mengantisipasi risiko tersebut.

Kata Kunci: Usaha Kuliner, Nasi Tempong

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

© Hak cipta ini milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) dan tidak dapat disalin atau ditiru tanpa izin dari IBIKKG.





## DAFTAR ISI

PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Ide Bisnis.....	1
1.2 Gambaran Usaha.....	2
1.3 Besarnya Peluang Usaha.....	3
1.4 Kebutuhan Dana.....	5
BAB II LATAR BELAKANG USAHA.....	6
2.1 Data Perusahaan.....	6
2.2 Biodata Pemilik Usaha.....	6
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha.....	6
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	8
3.1 Trend dan Pertumbuhan Industri.....	8
3.2 Analisis Pesaing.....	9
3.3 Analisis <i>Politic, Economic, Social, Technology, Environment, Legal</i> .....	11
3.4 Analisis Pesaing ( <i>Porter's Five Forces Business Model</i> ).....	15
3.5 Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses ( <i>Competitive Profile Matrix / CPM</i> ).....	19
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal ( <i>SWOT Analisis</i> ).....	22
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN.....	26
4.1 Produk yang Dihasilkan.....	26
4.2 Gambaran Pasar.....	29
4.3 Target Pasar yang Dituju.....	33
4.4 Strategi Pemasaran.....	36
4.5 Strategi Promosi.....	38
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL.....	40
5.1 Proses Operasi.....	40
5.2 Utama Pemasok.....	41

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.



5.3 Deskripsi Rencana Operasi .....	42
5.4 Rencana Alur Produk .....	45
5.5 Rencana Alur Pembelian .....	46
5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha .....	46
5.7 <i>Layout</i> Bangunan Tempat Usaha .....	48
<b>BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>	<b>50</b>
6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	50
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja .....	50
6.3 Deskripsi Pekerjaan Kerja ( <i>Job Description</i> ) .....	52
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan .....	53
6.5 Struktur Organisasi Perusahaan .....	55
6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan .....	56
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN .....</b>	<b>58</b>
7.1 Sumber dan Penggunaan Dana .....	58
7.2 Biaya Pemasaran Tahunan .....	58
7.3 Biaya Administrasi dan Umum .....	59
7.4 Biaya Tenaga Kerja .....	59
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan .....	60
7.6 Biaya Pemeliharaan .....	60
7.7 Biaya Sewa Ruang .....	61
7.8 Biaya Utilitas .....	61
7.9 Biaya Peralatan, Perlengkapan, Bahan Baku .....	64
7.10 Proyeksi Keuangan .....	68
7.11 Analisis Kelayakan Investasi .....	72
7.12 Analisis Kelayakan Usaha .....	75
<b>BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA .....</b>	<b>77</b>
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar .....	77
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan .....	78
8.3 Analisa Risiko Usaha .....	79
8.4 Antisipasi Risiko Usaha .....	79
<b>BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI .....</b>	<b>81</b>
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha .....	81
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha .....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>84</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>85</b>

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

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

Tabel 1	Rangkaian Tujuan Perkembangan Usaha Nasi Tempong Nyai Saginah.....	3
Tabel 2	Minat Terhadap Industri Makanan Di Indonesia Lima Tahun Terakhir .....	4
Tabel 3	Kebutuhan Dana Nasi Tempong Nyai Saginah.....	5
Tabel 4	Data Pesaing Nasi Tempong Nyai Saginah.....	10
Tabel 5	Competitive Profile Matrix Nasi Tempong Nyai Saginah .....	20
Tabel 6	Analisis SWOT Nasi Tempong Nyai Saginah .....	24
Tabel 7	Matriks SWOT Nasi Tempong Nyai Saginah .....	25
Tabel 8	Menu Makanan Nasi Tempong Nyai Saginah.....	27
Tabel 9	Menu Minuman Nasi Tempong Nyai Saginah.....	28
Tabel 10	Ramalan Penjualan Nasi Tempong Nyai Saginah per Bulan pada Tahun 2024 ..	30
Tabel 11	Ramalan Penjualan Nasi Tempong Nyai Saginah per Bulan pada Tahun 2024 (Lanjutan) .....	31
Tabel 12	Anggaran Penjualan Nasi Tempong Nyai Saginah Tahun 2024 .....	32
Tabel 13	Proyeksi Penjualan Nasi Tempong Nyai Saginah Selama 5 Tahun .....	33
Tabel 14	Daftar Pemasok Nasi Tempong Nyai Saginah .....	42
Tabel 15	Rencana Operasi Nasi Tempong Nyai Saginah.....	45
Tabel 16	Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Nasi Tempong Nyai Saginah.....	50
Tabel 17	Rencana Perhitungan Balas Jasa Karyawan Dalam 1 Tahun (2024) .....	57
Tabel 18	Kebutuhan Pemasaran Nasi Tempong Nyai Saginah.....	58
Tabel 19	Biaya Pemasaran 5 Tahun .....	59
Tabel 20	Biaya Administrasi dan Umum .....	59
Tabel 21	Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Selama 5 Tahun .....	59
Tabel 22	Proyeksi Biaya Penyusutan 2024-2028 .....	60
Tabel 23	Proyeksi Biaya Pemeliharaan Nasi Tempong Nyai Saginah Tahun 2024-2028 ..	61
Tabel 24	Biaya Sewa Ruang Selama 5 Tahun.....	61
Tabel 25	Proyeksi Biaya Air Tahun 2024-2028 .....	62
Tabel 26	Biaya Listrik Tahun 2024.....	62
Tabel 27	Proyeksi Biaya Listrik Tahun 2024-2028.....	63
Tabel 28	Proyeksi Biaya Pulsa Tahun 2024-2028.....	63
Tabel 29	Proyeksi Biaya Internet Tahun 2024-2028.....	64
Tabel 30	Biaya Peralatan Nasi Tempong Nyai Saginah.....	64
Tabel 31	Biaya Peralatan Nasi Tempong Nyai Saginah (Lanjutan).....	65
Tabel 32	Biaya Perlengkapan Nasi Tempong Nyai Saginah.....	66
Tabel 33	Proyeksi Biaya Perlengkapan Tahun 2024-2028 .....	66
Tabel 34	Biaya Bahan Baku Tahun 2024 .....	67
Tabel 35	Proyeksi Biaya Bahan Baku Tahun 2024-2028.....	68
Tabel 36	Proyeksi Laba Rugi Tahun 2024-2028.....	69
Tabel 37	Proyeksi Arus Kas Tahun 2024-2028.....	70
Tabel 38	Proyeksi Neraca Tahun 2024-2028 .....	71
Tabel 39	Net Cash Flow Nasi Tempong Nyai Saginah.....	73
Tabel 40	Net Present Value Nasi Tempong Nyai Saginah.....	73
Tabel 41	Payback Period Nasi Tempong Nyai Saginah.....	74
Tabel 42	Break Even Point Nasi Tempong Nyai Saginah.....	76

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa 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	Minat Masyarakat Indonesia Terhadap Nasi Tempong Lima Tahun Terakhir	4
Gambar 3.1	Lima Kekuatan Persaingan Model Porter	16
Gambar 3.2	Bobot Pengaruh Pembelian Nasi Tempong	20
Gambar 4.1	Ilustrasi Produk Nasi Tempong Nyai Saginah	27
Gambar 4.2	Logo Nasi Tempong Nyai Saginah	29
Gambar 5.1	Alur Pembelian Produk Nasi Tempong Nyai Saginah	45
Gambar 5.2	Alur Pembelian Bahan Kebutuhan dari Pemasok	46
Gambar 5.3	Layout Bagunan pada Nasi Tempong Nyai Saginah	49
Gambar 6.1	Struktur Organisasi Nasi Tempong Nyai Saginah	56

© **Halaman ini dilindungi Undang-Undang** (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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner.....	85
Lampiran 2 Biaya Air.....	86
Lampiran 3 Rata-Rata Tingkat Suku Bunga Pinjaman Investasi Bank Swasta Nasional Tahun 2022.....	87

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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

