

# RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA MAKANAN TOP BOWL

Oleh:  
**Nama: Victor Tanoto**  
**NIM: 72190071**

**RENCANA BISNIS**  
Diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

**Program Studi Administrasi Bisnis**  
**Konsentrasi Bisnis Internasional**



**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.



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

PENGESAHAN


RENCANA BISNIS  
PENDIRIAN USAHA MAKANAN  
TOP BOWL

Diajukan Oleh  
Nama: Victor Tanoto  
NIM: 72190071

Jakarta, 2 Mei 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE  
JAKARTA  
Mei 2023

**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.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kekuatan, kasih, berkat dan karunia-Nya kepada Penulis sehingga dapat menyelesaikan Business Plan ini. Penulisan Business Plan ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat akhir yang wajib diselesaikan oleh para mahasiswa jurusan ilmu administrasi bisnis untuk mendapatkan gelar S1 Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam memberikan dukungan moral dan materil sehingga Penulis dapat menyelesaikan penyusunan Business Plan ini. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan arahan dan masukan kepada Penulis dalam penyelesaian Business Plan ini.
2. Kedua orang tua Penulis dan seluruh kerabat yang telah memberikan banyak bantuan, baik berupa bantuan materil maupun spiritual, serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Business Plan dengan lancar.
3. Dr. Sylvia Sari Rosalina S.Sos, M.Si selaku Kepala Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan Business Plan.
4. Teman - teman penulis yang telah memberikan semangat dalam penyelesaian Business Plan ini.



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.

Penulis menyadari bahwa Business Plan ini masih memiliki kekurangan baik segi penulisan, data-data yang tertera maupun analisa yang digunakan. Oleh sebab itu, Penulis mengucapkan permintaan maaf atas kesalahan dan kekurangan yang terdapat dalam Business Plan ini. Akhir kata, Penulis berharap semoga Business Plan ini dapat membawa manfaat bagi para pembaca. Atas perhatiannya, Penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, 2 Mei 2023

(Victor Tanoto)

© Hak cipta dimiliki 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

Victor Tanoto / 72190071 / 2023 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Makanan Top Bowl / Dosen Pembimbing: Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M.

Penulis membuat rencana bisnis usaha Top Bowl dikarenakan melihat sibuknya masyarakat yang menyebabkan mereka tidak memiliki waktu untuk memasak sendiri. Sebagian besar masyarakat lebih memilih untuk mengonsumsi makanan cepat saji. Namun makanan cepat saji dapat dikatakan tidak sehat. Dengan melihat keadaan tersebut, penulis ingin membuat bisnis makanan yang praktis dan enak.

Top Bowl merupakan jenis usaha perseorangan. Ukuran usaha Top Bowl dikategorikan sebagai usaha kecil yang memiliki perkiraan profit atas 300 juta rupiah dan memiliki perolehan profit maksimal 2,5 miliar rupiah.

Top Bowl juga memiliki pesaing di dalam industri sejenis, pesaing Top Bowl adalah Mangkokku dan Sec Bowl. Dari hasil analisa CPM, Top Bowl mendapat nilai sebesar 3.214, Mangkokku mendapat nilai sebesar 3.373 dan Sec Bowl mendapat nilai sebesar 3.161. Top Bowl memiliki keunggulan dibandingkan kompetitornya dari segi harga dan nilai produk.

Top Bowl menawarkan produk Rice Bowl dengan menu Beef Bulgogi. Rice Bowl tersebut berisikan nasi merah yang masih hangat dalam mangkuk yang dihidangkan dengan 100 gram daging sapi yang dimasak menjadi beef bulgogi dan 1 butir telur mata sapi sebagai lauk diatasnya. Target pasar dari Top Bowl adalah kalangan masyarakat kelas menengah ke atas, yang tinggal di daerah kota Jakarta.

Top Bowl memiliki pemasok untuk kebutuhan bahan baku, para pemasok Top Bowl adalah PD Pasar Jaya, Pasar Muara Karan dan Pasar Pejagalan. Top Bowl akan melakukan pembukaan usaha pada bulan Juli 2024. Lokasi yang digunakan Top Bowl berada di Condominium Green Bay Pluit dengan ukuran 14 x 5 meter persegi.

Top Bowl akan dioperasikan dengan struktur yang sederhana. Top Bowl membutuhkan tenaga kerja sebanyak 2 orang yang terdiri dari 1 orang manager dan 1 orang produksi.

Investasi awal yang diperlukan oleh Top Bowl sebesar Rp76.489.820. Sumber pendanaan didapat dari tabungan pribadi penulis. Analisis keuangan dari Top Bowl sendiri menunjukkan hasil yang positif dimana penjualan setiap tahun berada di atas Break Even Point serta menghasilkan Net Present Value sebesar Rp54.009.898, Payback Period selama 4 Tahun 2 Bulan 7 Hari dan Profitability Index sebesar 1,706105. Dari hasil perhitungan analisis keuangan diatas dapat disimpulkan bahwa usaha Top Bowl dinyatakan layak untuk dijalankan.

Top Bowl memiliki perkiraan resiko yang mungkin terjadi, seperti human error atau kesalahan pada pegawai yang tidak jujur. Dalam mengantisipasi resiko yang mungkin terjadi, Top Bowl akan memperlakukan para pegawai dengan baik dan menerapkan sistem double check.

Rekomendasi visibilitas usaha Top Bowl adalah memaksimalkan penjualan dengan memanfaatkan strategi pemasaran dan memberikan diskon untuk pembelian tertentu. Dari hasil ringkasan kegiatan usaha Top Bowl yang mencakup visi dan misi perusahaan, pesaing, produk, target pasar, strategi pemasaran, sumber daya manusia dan kelayakan usaha. Maka dapat disimpulkan bahwa usaha Top Bowl layak untuk dijalankan.





## ABSTRACT

*Victor Tanoto / 72190071 / 2023 / Business Plan for Establishing a Top Bowl Food Business / Advisor: Rita Eka Setianingsih, S.E., M.M.*

*The writer makes a business plan for the Top Bowl business because the writer sees the busyness of the community which causes them not to have time to cook themselves. Most people prefer to consume fast food. However, fast food can be said to be unhealthy. By looking at this situation, the author wants to create a practical and delicious food business.*

*Top Bowl is an individual business. Top Bowl's business size is categorized as a small business that has an estimated profit of 300 million rupiah and has a maximum profit of 2.5 billion rupiah.*

*Top Bowl also has competitors in similar industries, Top Bowl's competitors are Mangkokku and Sec Bowl. From the results of the CPM analysis, Top Bowl gets a value of 3,214, Mangkokku gets a value of 3,373 and Sec Bowl gets a value of 3,161. Top Bowl has an advantage over its competitors in terms of price and product value.*

*Top Bowl offers Rice Bowl products with the Beef Bulgogi menu. The Rice Bowl contains brown rice that is still warm in a bowl served with 100 grams of beef cooked into beef bulgogi and 1 sunny side egg as a side dish on top. The target market of Top Bowl is the middle to upper class community, who live in the Jakarta city area.*

*Top Bowl has suppliers for raw material needs, the suppliers of Top Bowl are PD Pasar Jaya, Muara Karan Market and Pejagalan Market. Top Bowl will open for business in July 2024. The location used by Top Bowl is at Green Bay Pluit Condominium with a size of 14 x 5 square meters.*

*Top Bowl will be operated with a simple structure. Top Bowl requires a workforce of 2 people consisting of 1 manager and 1 production person.*

*The initial investment required by Top Bowl is Rp76.489.820. The source of funding is obtained from the author's personal savings. The financial analysis of the Top Bowl itself shows positive results where sales every year are above the Break Even Point and produce a Net Present Value of Rp54.009.898, Payback Period for 4 Year 2 Months 7 Day and Profitability Index of 1,706105. From the results of the calculation of the financial analysis above, it can be concluded that the Top Bowl business is declared feasible to run.*

*Top Bowl has an estimated risk that may occur, such as human error or errors in dishonest employees. In anticipating the risks that may occur, Top Bowl will treat employees well and implement a double check system.*

*Top Bowl's business visibility recommendation is to maximize sales by utilizing marketing strategies and providing discounts for certain purchases. From the results of the summary of Top Bowl's business activities which include the company's vision and mission, competitors, products, target markets, marketing strategies, human resources and business feasibility. So it can be concluded that the Top Bowl business is feasible to run.*



## DAFTAR ISI

<b>PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Ide Bisnis .....	1
1.2 Gambaran Usaha.....	2
1.2.1 Bidang Usaha.....	2
1.2.2 Visi.....	2
1.2.3 Misi.....	2
1.2.4 Tujuan.....	3
1.3 Besarnya Peluang Bisnis .....	3
1.4 Kebutuhan Dana .....	6
<b>BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN .....</b>	<b>7</b>
2.1 Data Perusahaan .....	7
2.2 Biodata Pemilik Usaha .....	7
2.3 Jenis dan Ukuran Usaha .....	8
<b>BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING .....</b>	<b>9</b>
3.1 Trend dan Pertumbuhan Industri .....	9
3.2 Analisis Pesaing.....	9
3.3 Analisis PESTEL.....	11
3.4 Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Persaingan model Porter (Porter Five Forces Business Model) .....	14
3.5 Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix / CPM) .....	16
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis) .....	17
<b>BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>20</b>
4.1 Produk / Jasa yang Dihasilkan.....	20
4.2 Gambaran Pasar.....	22
4.3 Target Pasar yang Dituju .....	28
4.3.1 Segmentasi Pasar .....	28
4.3.2 Target Pasar .....	30
4.4 Strategi Pemasaran .....	31
4.4.1 Diferensiasi.....	31
4.4.2 Positioning .....	31

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





4.4.3 Penetapan Harga .....	31
4.4.4 Saluran Distribusi .....	34
4.5 Strategi Promosi .....	35
4.5.1 Advertising .....	35
4.5.2 Sales Promotion .....	35
4.5.3 Personal Selling .....	35
4.5.4 Public Relation .....	36
4.5.5 Direct Marketing.....	36
<b>BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL .....</b>	<b>38</b>
5.1 Proses Operasi (Produk / Jasa) .....	38
5.2 Nama Pemasok .....	40
5.3 Deskripsi Rencana Operasi.....	41
5.4 Rencana Alur Produk.....	46
5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan .....	46
5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	47
5.7 Layout 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 .....	51
6.3 Uraian Kerja (Job Description).....	52
6.4 Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan .....	53
6.5 Struktur Organisasi Perusahaan.....	54
6.6 Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	55
<b>BAB VII RENCANA KEUANGAN.....</b>	<b>60</b>
7.1 Sumber dan Penggunaan Dana .....	60
7.2 Biaya Pemasaran Tahunan.....	60
7.3 Biaya Administrasi dan Umum .....	61
7.4 Biaya Tenaga Kerja .....	62
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan.....	63
7.6 Biaya Pemeliharaan .....	64
7.7 Biaya Sewa Gedung/Bangunan .....	64
7.8 Biaya Utilitas .....	65
7.8.1 Gas .....	65
7.8.2 Listrik.....	66
7.8.3 Air.....	67
7.8.4 Telepon .....	68
7.8.5 Internet.....	68
7.9 Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	69
7.10 Proyeksi Keuangan.....	70
7.10.1 Proyeksi Laporan Laba Rugi.....	70

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 Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7.10.2 Proyeksi Laporan Arus Kas ..... 71  
7.10.3 Proyeksi Neraca ..... 73  
7.11 Analisis Kelayakan Investasi ..... 73  
7.11.1 Payback Period (PP)..... 74  
7.11.2 Net Present Value (NPV) ..... 75  
7.11.3 Profitability Index (PI) ..... 77  
7.12 Analisis Kelayakan Usaha ..... 77  
7.12.1 Break Even Point (BEP)..... 78  
**BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA ..... 79**  
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar..... 79  
8.1.1 Dampak Pemasaran terhadap Masyarakat ..... 79  
8.1.2 Dampak produksi dan teknologi terhadap Masyarakat ..... 79  
8.1.3 Dampak Organisasi dan SDM terhadap Masyarakat..... 80  
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan ..... 80  
8.2.1 Dampak Produksi dan Teknologi terhadap Lingkungan ..... 80  
8.2.2 Penanganan Limbah yang Dihasilkan Akibat Proses Produksi..... 80  
8.3 Analisis Resiko Usaha ..... 81  
8.4 Antisipasi Resiko Usaha..... 81  
**BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI ..... 82**  
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha, mencakup: ..... 82  
9.1.1 Konsep Bisnis ..... 82  
9.1.2 Visi dan Misi Perusahaan ..... 82  
9.1.3 Produk / Jasa ..... 82  
9.1.4 Persaingan..... 83  
9.1.5 Target dan Ukuran Perusahaan ..... 83  
9.1.6 Strategi Pemasaran ..... 83  
9.1.7 Tim Manajemen..... 84  
9.1.8 Kelayakan Usaha ..... 85  
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha ..... 85  
**DAFTAR PUSTAKA ..... 86**

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 - Rencana Kebutuhan Dana Awal Tahun 2024.....	6
Tabel 2.1 - Kriteria UMKM .....	8
Tabel 3.1 - Analisis Pesaing Top Bowl .....	10
Tabel 3.2 - Competitive Profile Matrix Top Bowl .....	17
Tabel 3.3 - Matrix SWOT Top Bowl .....	19
Tabel 4.1 - Ramalan Penjualan Top Bowl Tahun 2024 (dalam unit).....	22
Tabel 4.2 - Ramalan Penjualan Top Bowl Tahun 2024 (dalam unit).....	23
Tabel 4.3 - Ramalan Penjualan Top Bowl Tahun 2026 (dalam unit).....	23
Tabel 4.4 - Ramalan Penjualan Top Bowl Tahun 2027 (dalam unit).....	24
Tabel 4.5 - Ramalan Penjualan Top Bowl Tahun 2028 (dalam unit).....	24
Tabel 4.6 - Anggaran Penjualan Top Bowl Tahun 2024.....	25
Tabel 4.7 - Anggaran Penjualan Top Bowl Tahun 2025.....	25
Tabel 4.8 - Anggaran Penjualan Top Bowl Tahun 2026.....	26
Tabel 4.9 - Anggaran Penjualan Top Bowl Tahun 2027.....	26
Tabel 4.10 - Anggaran Penjualan Top Bowl Tahun 2028.....	27
Tabel 4.11 - Proyeksi Penjualan Top Bowl Tahun 2024-2028 .....	28
Tabel 4.12 - Harga Pokok Penjualan Top Bowl untuk 100 Porsi.....	33
Tabel 5.1 - Pemasok Top Bowl .....	41
Tabel 5.2 - Rencana Operasi Top Bowl Tahun 2024 .....	45
Tabel 6.1 - Kebutuhan Tenaga Kerja Top Bowl .....	50
Tabel 6.2 - Rincian Gaji dan THR Karyawan Top Bowl Tahun 2024.....	57
Tabel 6.3 - Rincian Gaji dan THR Karyawan Top Bowl Tahun 2025.....	57
Tabel 6.4 - Rincian Gaji dan THR Karyawan Top Bowl Tahun 2026.....	58
Tabel 6.5 - Rincian Gaji dan THR Karyawan Top Bowl Tahun 2027.....	58



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 6.6 - Rincian Gaji dan THR Karyawan Top Bowl Tahun 2028.....	59
Tabel 6.7 - Proyeksi Gaji dan THR Karyawan Top Bowl Tahun 2024 – 2028 .....	59
Tabel 7.1 - Rencana Penggunaan Dana Awal Top Bowl .....	60
Tabel 7.2 - Biaya Pemasaran Top Bowl.....	61
Tabel 7.3 - Biaya Pemasaran Top Bowl Tahun 2024 – 2028.....	61
Tabel 7.4 - Biaya Administrasi dan Umum.....	62
Tabel 7.5 - Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2024 – 2028.....	63
Tabel 7.6 - Biaya Penyusutan Peralatan Top Bowl .....	63
Tabel 7.7 - Biaya Pemeliharaan Top Bowl pada Tahun 2024.....	64
Tabel 7.8 - Proyeksi Biaya Pemeliharaan Tahun 2024 – 2028 .....	64
Tabel 7.9 - Biaya Sewa Gedung Top Bowl Tahun 2024 – 2028.....	65
Tabel 7.10 - Biaya Gas Top Bowl Tahun 2024 – 2028.....	66
Tabel 7.11 - Perhitungan Biaya Listrik Top Bowl Tahun 2024 .....	66
Tabel 7.12 - Biaya Listrik Top Bowl Tahun 2024 – 2028 .....	67
Tabel 7.13 - Biaya Air Top Bowl Tahun 2024.....	67
Tabel 7.14 - Biaya Air Top Bowl Tahun 2024 – 2028.....	67
Tabel 7.15 - Biaya Telepon Top Bowl Tahun 2024 – 2028 .....	68
Tabel 7.16 - Biaya Internet Top Bowl Tahun 2024 – 2028.....	68
Tabel 7.17 - Daftar Peralatan Top Bowl.....	69
Tabel 7.18 - Daftar Perlengkapan Top Bowl.....	70
Tabel 7.19 - Proyeksi Laporan Laba Rugi Top Bowl Tahun 2024 – 2028 .....	71
Tabel 7.20 - Proyeksi Laporan Arus Kas Top Bowl Tahun 2024 – 2028.....	72
Tabel 7.21 - Proyeksi Neraca Top Bowl Tahun 2024 – 2028 .....	73
Tabel 7.22 - Perhitungan Payback Period Top Bowl Tahun 2024 – 2028 .....	75
Tabel 7.23 - Net Present Value Top Bowl Tahun 2024 – 2028 .....	76

Hak cipta milik IBIKKG (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.

Tabel 7.24 - Perhitungan Break Even Point Top Bowl Tahun 2024 – 2028..... 78

Tabel 9.1 - Kesimpulan Kelayakan Investasi Top Bowl..... 85

**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.



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1.1</b>	- Grafik Penduduk DKI Jakarta tahun 2021 .....	4
<b>Gambar 1.2</b>	- Grafik Tenaga Kerja di DKI Jakarta .....	5
<b>Gambar 3.1</b>	- Lima Kekuatan Persaingan model Porter .....	14
<b>Gambar 4.1</b>	- Foto Produk Beef Bulgogi .....	21
<b>Gambar 4.2</b>	- Logo Top Bowl .....	21
<b>Gambar 5.1</b>	- Proses Operasi Bahan Mentah Menjadi Produk .....	40
<b>Gambar 5.2</b>	- Alur Produk Top Bowl .....	46
<b>Gambar 5.3</b>	- Alur Pembelian Bahan Baku .....	47
<b>Gambar 5.4</b>	- Layout Bangunan Top Bowl .....	49
<b>Gambar 6.1</b>	- Struktur Organisasi Top Bowl .....	55

**© Hak cipta milik IBIKKG 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
Sewa Bangunan .....	91

**© 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.

