



KEDAI BAKMIE BANGKA AYAM KAMPUS DI HARAPAN INDAH

Oleh:

Nama : Richie Cristyan

NIM : 70180262

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Untuk memperoleh gelar sarjana administrasi bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

MARET 2023

- 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.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

PENGESAHAN

KEDAI BAKMI BANGKA AYAM KAMPUS DI HARAPAN INDAH

Diajukan Oleh

**Nama : Richie Cristyan
NIM : 70180262**

Jakarta, 19 April 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Brastoro, S.E.,M.M.)

**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA 2023**

- 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,
 - 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

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena telah diberikan kesempatan untuk bisa menyusun dan menyelesaikan penulisan rencana bisnis pendirian usaha Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus ini dengan baik dan tepat waktu sebagai syarat memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam proses penulisan rencana bisnis ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, dukungan serta masukan dari berbagai pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang khususnya ditujukan kepada :

1. Brastoro,SE.,M.M. sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan waktunya untuk memberikan bimbingan dan bantuan kepada penulis dalam semua hal yang berhubungan dengan penulisan dan penyusunan rencana bisnis ini.
2. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan, motivasi, semangat dan doa baik secara moril dan materil kepada penulis.
3. Seluruh dosen dan staf pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang sudah memberikan ilmu dan pelajaran selama penulis dalam masa perkuliahan.
4. Semua sahabat dan teman-teman penulis yang tidak bisa disebutkan satu persatu namanya yang selalu memberikan semangat, dukungan dan pendapat kepada penulis selama penulisan rencana bisnis ini berlangsung.

Penulis sangat menyadari bahwa penulisan rencana bisnis ini masih belum bisa dikatakan sempurna dikarenakan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan dari penulis, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun akan penulis nantikan demi kesempurnaan

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,
 - 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 bisnis ini. Di Akhir kata, penulis sangat berharap bahwa rencana bisnis ini dapat menjadi manfaat dan inspirasi bagi para pembaca terutama bagi mahasiswa Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang nantinya juga akan menulis rencana bisnis. Atas perhatiannya, penulis mengucapkan terima kasih.

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.

Bekasi, Maret 2023

Penulis,

Richie Cristyan

ABSTRAK

©

Richie Cristyan / 70180262 / 2023 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus di Bekasi / Dosen Pembimbing: Brastoro,SE.,M.M.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus adalah sebuah bisnis yang bergerak dibidang kuliner yang fokus utamanya menjual bakmie yang direncanakan akan dijual langsung untuk makan ditempat yang terletak di Pasar Modern Harapan Indah Bekasi dan melalui platform online seperti *Gojek*, *Grab* dan *Shopee Food*.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus mempunyai visi yaitu “Ingin memperkenalkan bakmie khas daerah Bangka yang rasanya enak dan harga murah kepada masyarakat yang belum pernah mencoba sama sekali dan membuatnya menjadi dapat diterima oleh masyarakat dan ingin memperbesar industri kuliner di indonesia khususnya bakmie”

Dalam menjalankan kegiatan usahanya, Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus dijalankan oleh empat orang, yang diantaranya adalah manajer, pembuat bakmie, pelayan dan seorang kasir.

Produk yang ditawarkan oleh Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus adalah bakmie yang mempunyai 3 varian yaitu bakmie ayam khas Ayam Kampus, bakmie spesial dan bakmie komplit.

Kebutuhan investasi awal Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus adalah sebesar Rp. 51,353,740,00 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.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus beroperasi selama 6 hari kerja dengan waktu 10 jam dari pukul 06.00 – 16.00.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus menggunakan sebuah analisis kelayakan investasi untuk mengetahui tingkat kelayakan bisnis ini dengan menggunakan analisis *payback period* dengan waktu kembali selama 1 Tahun 5 Bulan dan 18 Hari, *net present value* yang positif sebesar Rp. 103,678,896, *profitability index* sebesar 3,02 dan *break even point* yang selalu mendapat hasil positif dalam waktu 5 tahun.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus adalah sebuah usaha yang dapat dikatakan layak untuk dijalankan karena mempunyai analisis kelayakan investasi dan usaha yang baik.

Kata kunci: Bakmie, Bakmie Bangka, Bakmie Halal, Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, Kuliner

ABSTRACT

©

HaKcepta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. *Richie Cristyan / 70180262 / 2023 / Business Plan for the Establishment of a "Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus" in Bekasi / Advisor: Brastoro,SE.,M.M*

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus is a business engaged in the culinary field whose main focus is selling noodles which are planned to be sold directly for eating at places located at Pasar Modern Harapan Indah Bekasi and through online platforms such as Gojek, Grab and Shopee Food.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus has a vision that is "to introduce Bangka's typical bakmie to people who have never tried it and make it acceptable to the public."

In carrying out its business activities, Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus is run by for people, including a manager, a noodle maker, waiters and a cashier.

The products offered by Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus are noodles that have 3 variants, namely Ayam Kampus chicken noodles, special noodles and complete noodles.

The initial investment requirement for Bakmie Bangka Ayam Kampus is Rp. 70,353,740,00 which is needed for the needs of equipment, supplies, marketing, raw materials, building rent and initial cash. This initial investment came from the author's personal savings and partly assistance from the author's parents.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus operates for 6 working days with 10 hours from 06.00 to 16.00

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus uses an investment feasibility analysis to determine the feasibility of this business by using a payback period analysis with a payback period of 1 year 5 months and 18 days, a positive net present value of Rp. 103,678,896, a profitability index of 3,02 and a break even point that always gets positive results within 5 years.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus is a business that can be said to be feasible to run because it has a good investment and business feasibility analysis.

Keyword: Bakmie, Bakmie Bangka, Bakmie Halal, Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, Culinary



DAFTAR ISI

PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	13
A. Ide Bisnis.....	13
B. Gambaran Usaha	14
C. Besarnya Peluang Bisnis	17
D. Kebutuhan Dana.....	18
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	20
A. Data Perusahaan.....	20
B. Biodata Pemilik Usaha.....	20
C. Jenis dan Ukuran Usaha.....	21
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	24
A. Trend dan Pertumbuhan Industri	24
B. Analisis Pesaing	25
C. Analisis PESTEL (<i>Political, Economy, Social, Technology, Environment dan Legal</i>)	27
D. Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Pesaingan model Porter (<i>Porter Five Forces Business Model</i>)	32
E. Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses	35
F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal.....	37
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	41
A. Produk yang Dihasilkan	41
B. Pasar	44
C. Target Pasar yang Dituju.....	46
D. Strategi Pemasaran	47
E. Strategi Promosi	50
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	52

**Hak Cipta dilindungi oleh Undang-Undang
Hak Cipta dan Sertifikat Penghargaan
Berdasarkan Peraturan Menteri
Kewajiban dan Keterbukaan
Informasi Publik Nomor 1 Tahun 2014
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.



A.	Proses Operasi Produk	52
B.	Nama Pemasok	55
C.	Deskripsi Rencana Operasi	56
D.	Rencana Alur Produk	59
E.	Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	61
F.	Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	62
G.	Layout Bangunan Tempat Usaha	65
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	66	
A.	Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	66
B.	Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	67
C.	Uraian Tenaga Kerja	69
D.	Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	71
E.	Struktur Organisasi Perusahaan	72
F.	Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	73
BAB VII RENCANA USAHA.....	76	
A.	Sumber dan Penggunaan Dana	76
B.	Biaya Pemasaran Tahunan	77
C.	Biaya Administasi dan Umum	79
D.	Biaya Tenaga Kerja.....	80
E.	Biaya Penyusutan Peralatan	80
F.	Biaya Pemeliharaan.....	81
G.	Biaya Sewa Bangunan / Gedung.....	82
H.	Biaya Utilitas.....	83
I.	Biaya Peralatan dan Perlengkapan	84
J.	Proyeksi Keuangan	89
K.	Analisis Kelayakan Investasi	93
L.	Analisis Kelayakan Usaha, Menggunakan Analisis <i>Break-Even-Point</i> (BEP)	97
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	99	
A.	Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	99
B.	Dampak Terhadap Lingkungan.....	101
C.	Analisis Resiko Usaha	102
D.	Antisipasi Resiko Usaha	104
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI.....	106	

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



A. Ringkasan Kegiatan Usaha	106
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha	111
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN	115

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- . Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tahapan Mencapai Visi.....	15
Tabel 1.2 Tujuan Jangka Pendek dan Jangka Panjang.....	17
Tabel 1.3 Rincian Kebutuhan Dana.....	19
Tabel 3.2 Kelebihan dan Kelemahan Pesaing tidak langsung	27
Tabel 3.3 Competitive Profile Matrix Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus	36
Tabel 4.1 Ramalan Penjualan Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus Tahun 2024 - 2028	45
Tabel 4.2 Anggaran Penjualan Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus Tahun 2024 - 2028	45
Tabel 5.1 Rencana Pengoperasian Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus	59
Tabel 5.2 Rincian Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus.....	64
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Bakmie Bangka Ayam Kampus.....	67
Tabel 6.2 Kompensasi dan balas jasa karyawan pada tahun 2024.....	74
Tabel 6.3 Rata – Rata Peningkatan UMP Kota Bekasi.....	75
Tabel 6.4 Proyeksi Anggaran Gaji dan Tunjangan Tahun 2024-2028.....	75
Tabel 7.1 Rincian Penggunaan Dana Awal Oleh Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus.....	76
Tabel 7.2 Rincian Biaya Pemasaran Awal Pada Tahun 2023	78
Tabel 7.3 Rincian Biaya Pemasaran pada tahun 2024	78
Tabel 7.4 Proyeksi Biaya Pemasaran selama 5 tahun dari tahun 2024 - 2028.....	78
Tabel 7.5 Rincian Biaya Administrasi dan Umum tahun 2024 – 2028	79
Tabel 7.6 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Tahun 2024 – 2028.....	80
Tabel 7.7 Proyeksi Biaya Penyusutan Peralatan Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus tahun 2024 - 2028.....	81
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Pemeliharaan Tahun 2024 – 2028	82
Tabel 7.9 Rincian Biaya Sewa Bangunan Selama 5 Tahun	83
Tabel 7.10 Anggaran Biaya Listrik Selama 1 Hari	83
Tabel 7.11 Rincian Biaya Utilitas Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus Selama 5 Tahun.....	84
Tabel 7.12 Biaya Peralatan Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus	86
Tabel 7.13 Biaya Perlengkapan Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus	87

(C)

Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa izin.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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

Tabel 7.14	Proyeksi Rincian Biaya Perlengkapan Selama 5 Tahun	88
Tabel 7.15	Rincian Biaya Bahan Baku Selama 1 Bulan.....	88
Tabel 7.16	Proyeksi Rincian Biaya Bahan Baku Selama 5 Tahun.....	89
Tabel 7.17	Proyeksi Laporan Laba Rugi Kedai Bakmi Bangka Ayam Kampus	91
Tabel 7.18	Proyeksi Laporan Arus Kas Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus.....	92
Tabel 7.19	Proyeksi Neraca Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus	93
Tabel 7.20	Proyeksi Payback Period Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus Tahun 2024 –2028	94
Tabel 7.21	Tingkat Bunga Deposito Dari Bank Terbesar Di Indonesia	95
Tabel 7.22	Net Present Value Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus.....	96
Tabel 7.24	Perhitungan BEP Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus	97



DAFTAR GAMBAR

(C)

Gambar 1.1 Grafik pertumbuhan minat masyarakat Indonesia terhadap Bakmie ...	14
Gambar 1.2 Grafik Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman tahun 2010-2020	18
Gambar 4.1 Logo Bakmie Bangka Ayam Kampus	41
Gambar 4.2 Bakmi Khas Ayam Kampus.....	42
Gambar 4.3 Bakmi Ayam Spesial	43
Gambar 4.4 Bakmie Ayam Komplit	43
Gambar 5.1 Alur Proses Produksi Pemesanan Konsumen secara Langsung di tempat	53
Gambar 5.2 Alur Proses Produksi Pemesanan secara <i>Online</i>	54
Gambar 5.3 Alur Produk Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus Secara <i>Offline</i>.....	60
Gambar 5.4 Alur Produk Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus Secara <i>Online</i>	61
Gambar 5.5 Alur Pembelian Dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	62
Gambar 5.6 Layout Bangunan Kedai Bakmie Ayam Kampus.....	65
Gambar 6.1 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus.....	69
Gambar 6.2 Struktur Organisasi Perusahaan Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus	73



DAFTAR LAMPIRAN

A.	Hasil kuesioner CPM	115
B.	Tarif penetapan biaya listrik	118
C.	Tarif pemasaran	119
D.	Rincian biaya bahan baku bakmie khas ayam kampus 2024 - 2028	119
E.	Rincian biaya bahan baku bakmie spesial tahun 2024 - 2028	120
F.	Rincian biaya bahan baku bakmie komplit tahun 2024 - 2028	120
G.	Suku bunga deposito bank	121