

Rencana Bisnis “Vei Cake Bolu Gulung BUAH NAGA ” di Tangerang

Oleh:

Nama: Vanda Trica Janne

NIM: 76190215

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 mengemukakan 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

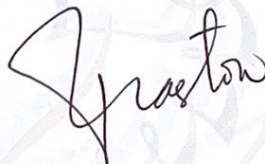
**Rencana Bisnis
Vei Cake
“Bolu Gulung BUAH NAGA”
Di Tangerang**

**Diajukan Oleh
Nama: Vanda Trica Janne
NIM: 76190215**

Jakarta, 4 Mei 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Brastoro, S.E., 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 Diliindungi 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 kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan anugerah-Nya sehingga Penulis dapat menyelesaikan penyusunan rencana bisnis “Vei Cake” dengan baik.

Penyusunan rencana bisnis ini bertujuan untuk memenuhi nilai tugas mata kuliah karya akhir yang merupakan syarat kelulusan.

Penulis mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah berpartisipasi dan membantu dalam memberikan bimbingan serta materi selama penyusunan rencana bisnis berlangsung. Dengan demikian, saya mengucapkan terimakasih kepada

Bapak Brastoro, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan arahan dan masukan kepada Penulis dalam melaksanakan penelitian dan membantu penulis dalam menyelesaikan rencana bisnis ini

Segenap keluarga dan teman penulis yang sudah memberikan dukungan kepada penulis selama proses penyusunan rencana bisnis ini hingga selesai.

Penulis menyadari bahwa karena keterbatasan kemampuan maupun pengalaman yang dimiliki, sehingga masih banyak kekurangan yang ada dalam rencana bisnis ini. Oleh karena itu saya bersedia menerima kritik dan saran yang dapat membuat saya menjadi lebih baik dalam mengembangkan rencana bisnis ini.

Akhir kata, Penulis mohon maaf bila ada kesalahan kata / ketikan. Atas perhatiannya saya mengucapkan terimakasih.

Jakarta, 4 Mei 2023

(Vanda Trica Janne)

Penulis





ABSTRAK

Vanda Trica Janne / 76190215 / 2023 / Rencana Bisnis “Vei Cake bolu gulung BUAH NAGA” di Tangerang / Dosen Pembimbing: Brastoro, S.E., M.M.

Rencana bisnis Vei *Cake* ini terbentuk karena sejalan dengan hobi penulis serta terinspirasi dari oleh-oleh khas Kota Batam yaitu bolu gulung buah naga itu sendiri yang kemudian dimodifikasi oleh penulis dari segi penampilan serta rasa.

Usaha ini benar-benar baru dibangun sehingga akan dijalankan secara *home industry*. Vei *Cake* merupakan usaha yang masuk dalam kategori kecil dengan omset >300-2,5 milyar rupiah

Vei *Cake* melakukan analisis pesaing menggunakan analisis CPM yang menguji dua pesaing kue yang juga menjual produk bolu gulung, kedua pesaing tersebut yaitu *WhenCake* dan *Breadline Bakery*. Hasilnya yaitu Vei *Cake* mendapat nilai 3,309, *WhenCake* 3,491, dan *Breadline Bakery* 3,85.

Keunggulan yang dimiliki Vei *Cake* terletak pada keunikan rasa dan penampilan yang berbeda diantara pesaingnya yang sejenis. Walaupun demikian, persaingan antar penjual akan tetap ada didunia bisnis untuk itu, Vei *Cake* akan terus melakukan inovasi dengan menciptakan varian-varian baru serta terus meningkatkan kualitas baik dari segi rasa dan pelayanan.

Dalam membangun usahanya, Vei *Cake* memerlukan dana sebesar Rp53,085,551. Dana tersebut terdiri dari kas, biaya peralatan, pembelian kendaraan, biaya perlengkapan, biaya bahan baku, biaya pemasaran serta biaya sewa. Dana tersebut akan diperoleh dari tabungan pribadi penulis

Untuk kebutuhan sumber daya manusia, Vei *Cake* akan mempekerjakan satu orang tenaga kerja yang akan menjadi bagian produksi dan admin, hal ini bertujuan untuk menghemat biaya operasional.

Penulis sudah memperhitungkan analisis kelayakan usaha dari Vei *Cake*. Hal ini bertujuan untuk memastikan apakah bisnis ini layak dijalankan atau tidak. Analisis yang di gunakan yakni *Payback period* yang dicapai kurang dari 5 tahun, *Net Present Value* yang bernilai positif, *Profitability Index* di atas 1, serta *Break Event Poin* yang melebihi penjualan pertahun

Kata Kunci: Usaha Bolu Gulung, Vei *Cake*, Bolu Gulung Buah Naga

ABSTRACT

Vanda Trica Janne / 76190215 / 2022 / “Vei Cake Bolu Gulung BUAH NAGA” Business Plan in Tangerang / Advisor: Brastoro, S.E., M.M.

Vei Cake Business Plan is created because of the writer’s hobby and it was inspired by a typical Batam souvenir which is known as bolu gulung buah naga itself. Then, it was modified by the writer in terms of the taste and appearance.

This a really new business, so it will be implemented by home industry. Vei Cake classified to the micro category with the income >300-2,5 million Ruppia

Vei Cake is also has analyzed the competitor by using competitive profile matrix analized. It compared with two competitors that is WhenCake and Breadline Bakery. The result is Vei Cake got 3,309 ,WhenCake got 2,414 and Breadline Bakery got 3,85.

Vei Cake has advantage of being unique in taste and appearance which is different from its competitor. Even though, however there must be competition in every business. So that, Vei Cake will always innovate their product by creating new varian of roll cake and improving the quality of the product and service

The initial investment required by Top Bowl is IDR 53,085,551. The fund will consist of cash, equipment costs, vehicle purchases, supply cost, material cost, marketing cost and building rent. The fund will be obtained from the writer’s personal saving.

For the human resources needs, Vei Cake will recruit one worker who will help the writer in production and admin section. This aim to save Vei Cake’s operational cost.

The writer has analyzed the business feasibility of Vei Cake. This aims to ensure that the business is feasible or not. The result of the analysis are payback period is achieved in less than five years, Net Present Value is positif, Profitability Index is above one, and Break Event Point which is exceed Vei Cake’s annual sales

Keyword : Roll cake business, Vei Cake, Dragon fruit Roll Cake.





DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Ide Bisnis	1
1.2 Gambaran Usaha.....	2
1.2.1 Bidang Usaha.....	2
1.2.2 Visi	3
1.2.3 Misi.....	3
1.2.4 Tujuan Perusahaan.....	3
1.3 Besarnya Peluang Usaha	4
1.4 Kebutuhan Dana	5
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	6
2.1 Data Perusahaan	6
2.2 Biodata Pemilik	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 Pestel	10
3.4 Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Pesaing Model Porter	12
3.5 Analisis Faktor Kunci Sukses (CPM).....	14
3.6 Analisis Lingkungan Eksternal Dan Internal (Swot Analisis).....	17
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	20
4.1 Produk Dan Jasa Yang Dihasilkan	20
4.2 Gambaran Pasar	23
4.3 Target Pasar yang Dituju	25
4.4 Strategi Pemasaran.....	26
4.4.1 Diferensiasi	26
4.4.2 Positioning	28
4.4.3 Penetapan Harga	28
4.4.4 Saluran Distribusi.....	31
4.5 Strategi Promosi.....	32
4.5.1 Periklanan (advertising)	32
4.5.2 Sales promotion	32
4.5.3 Public Relation (PR)	32
4.5.4 Personal selling	32
4.5.5 Direct and digital marketing	32
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	34
5.1 Proses Operasi (Produk / Jasa)	34
5.2 Nama Pemasok	38
5.3 Deskripsi Rencana Operasi.....	39
5.4 Rencana Alur Produk dan Jasa	44
5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku	45

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 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.



5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi Dan Peralatan Usaha	47
5.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha	48
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	50
6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	50
6.2 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	50
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
BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	58
7.1 Sumber Dan Penggunaan Dana	58
7.2 Biaya Pemasaran Tahunan	59
7.3 Biaya Administrasi Dan Umum.....	59
7.4 Biaya Tenaga Kerja	60
7.5 Biaya Penyusutan Peralatan	60
7.6 Biaya Pemeliharaan	61
7.7 Biaya Sewa Gedung/Bangunan	62
7.8 Biaya Utilitas	63
7.8.1 Listrik.....	63
7.8.2 Internet.....	63
7.9 Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	64
7.9.1 Peralatan	64
7.9.2 Perlengkapan.....	65
7.10 Proyeksi Keuangan	66
7.11 Analisis Kelayakan Usaha	70
7.12 Analisis Kelayakan Investasi (Bep).....	72
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	74
8.1 Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	74
8.1.1 Dampak Pemasaran Terhadap Masyarakat	74
8.1.2 Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Masyarakat	74
8.1.3 Dampak Organisasi dan SDM Terhadap Masyarakat.....	75
8.2 Dampak Terhadap Lingkungan	75
8.2.1 Dampak Produksi dan Teknologi Terhadap Lingkungan	75
8.2.2 Penanganan Limbah yang Dihasilkan Akibat Proses Produksi	75
8.3 Analisis Resiko Usaha	76
8.4 Antisipasi Resiko Usaha	77
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI.....	79
9.1 Ringkasan Kegiatan Usaha, Mencakup	79
9.1.1 Konsep Bisnis	79
9.1.2 Visi Dan Misi Perusahaan	79
9.1.3 Produk / Jasa	80
9.1.4 Persaingan	80
9.1.5 Target Dan Ukuran Perusahaan	80
9.1.6 Strategi Pemasaran	80
9.1.7 Tim Manajemen	80
9.1.8 Kelayakan Usaha	81
9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha	82
DAFTAR PUSTAKA	83
LAMPIRAN	86

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

Hak Kota 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.

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 – Kebutuhan Dana Vei <i>Cake</i>	5
Tabel 2.1 - UU No 20 Tahun 2008	7
Tabel 3.1 - Rata-rata Penjualan Produk Bolu Gulung di Toko Online	8
Tabel 3.2 – Pesaing Vei <i>Cake</i>	9
Tabel 3.3 - Matriks CPM Vei <i>Cake</i>	16
Tabel 3.4 - SWOT Analysis Vei <i>Cake</i>	19
Tabel 4.1 - Tabel ramalan penjualan Vei <i>Cake</i> sepanjang tahun 2024	23
Tabel 4.2 - Tabel Anggaran penjualan Tahun 2024	24
Tabel 4.3 - Tabel Anggaran penjualan Vei <i>Cake</i> dari tahun 2024 – 2028	25
Tabel 4.4 - Tabel harga pokok penjualan Vei <i>Cake</i>	30
Tabel 4.5 - Tabel harga produk Vei <i>Cake</i>	31
Tabel 5.1 - Tabel daftar pemasok Vei <i>Cake</i>	38
Tabel 5.2 - Tabel Rencana Operasi Vei <i>Cake</i>	43
Tabel 6.1 - Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja Vei <i>Cake</i>	50
Tabel 6.2 - Gaji dan THR Karyawan Vei <i>Cake</i>	57
Tabel 6.3 - Proyeksi Balas Jasa Vei <i>Cake</i> selama 5 Tahun	57
Tabel 7.1 - Tabel Rencana Penggunaan Dana Awal Vei <i>Cake</i>	58
Tabel 7.2 - Biaya Pemasaran Vei <i>Cake</i> Tahun 2024	59
Tabel 7.3 - Biaya Pemasaran Vei <i>Cake</i> Selama 2024-2028	59
Tabel 7.4 – Biaya Administrasi dan Umum Vei <i>Cake</i> Selama 2024 – 2028	60
Tabel 7.5 - Biaya Tenaga Kerja Vei <i>Cake</i>	60
Tabel 7.6 - Penyusutan Peralatan Vei <i>Cake</i>	61
Tabel 7.7 - Penyusutan Kendaraan	61
Tabel 7.8 - Tabel Biaya Pemeliharaan Vei <i>Cake</i> 2024.....	62
Tabel 7.9 – Tabel Biaya Pemeliharaan Vei <i>Cake</i> 2024-2028.....	62
Tabel 7.10 - Biaya Sewa Gedung Vei <i>Cake</i> Tahun 2024 – 2028.....	62
Tabel 7.11 - Kebutuhan Biaya Listrik Vei <i>Cake</i> Tahun 2024.....	63
Tabel 7.12 - Tabel Ramalan Kenaikan Biaya Listrik Vei <i>Cake</i> 2024 – 2028	64
Tabel 7.13 - Tabel Peningkatan Biaya Internet Vei <i>Cake</i> 2024 -2028.....	64
Tabel 7.14 - Tabel Peralatan Vei <i>Cake</i>	65
Tabel 7.15 - Tabel Perlengkapan Vei <i>Cake</i> Tahun 2024	65
Tabel 7.16 - Tabel Perkiraan Kebutuhan Perlengkapan periode 2024 – 2028	66
Tabel 7.17 - Proyeksi Laporan Laba Rugi Vei <i>Cake</i> 2024 – 2028.....	67
Tabel 7.18 - Proyeksi Arus kas Vei <i>Cake</i>	68
Tabel 7.19 - Proyeksi Neraca Vei <i>Cake</i>	69
Tabel 7.20 - Payback Period.....	70
Tabel 7.21 – Perhitungan NPV dan PI Vei <i>Cake</i> 2024 -2028	72
Tabel 7.22 - Perhitungan BEP	73
Tabel 9.1 - Ringkasan Analisis Kelayakan Usaha.....	81



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 – Logo Vei <i>Cake</i>	2
Gambar 1.2 – Grafik perkembangan Trend Bolu gulung	4
Gambar 4.1 - Foto produk varian buah naga (Dragon Roll)	22
Gambar 4.2 - Foto produk varian keju (Cheese Roll)	22
Gambar 4.3 - Foto produk varian coklat (Choco Roll)	22
Gambar 4.4 - Bolu gulung Jessica’s Kitchen	27
Gambar 4.5 - Bolu gulung Ayunira Bakery	27
Gambar 4.6 - Bolu gulung Vei Cake	27
Gambar 5.1 - Alur proses operasi Vei Cake	35
Gambar 5.2 - Rencana Alur Produk dan Jasa Vei Cake	44
Gambar 5.3 - Gambar alur pembelian dan penggunaan bahan baku Vei Cake	46
Gambar 5.4 - Layout Bangunan Usaha Vei Cake	49
Gambar 6.1 - Struktur Organisasi Usaha Vei Cake	55

1. Dilarang menyalin, mengutip, 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.