

RENCANA BISNIS



PENDIRIAN USAHA KEDAI MAKAN “MIALAACIS” DI JAKARTA UTARA

Muhammad Abdul Aziz

Dibimbing oleh Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Jl. Yos Sudarso Kav. 87, Sunter – Jakarta Utara

Telp: (021)65307062 / Fax: 6530 6971

Aabdulaaziiz12@gmail.com

ABSTRAK

Muhammad Abdul Aziz / 77190445 / 2023 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Makan “Mialaacis” di Jakarta Utara / Dosen Pembimbing: Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.

Mialaacis merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner. Produk yang dijual Mialaacis yaitu makanan berupa mi ayam dan mi yamin. Mialaacis memasarkan produknya secara *online* menggunakan media sosial Instagram dan Tiktok, serta memasarkan produknya secara *offline* menggunakan brosur. Mialaacis terletak di Jalan Sena, Cilincing, Jakarta Utara.

Mialaacis berdiri di Jalan Sena, Cilincing, Jakarta Utara dengan pemilik bernama Muhammad Abdul Aziz yang juga menjabat sebagai manajer. Mialaacis akan didirikan pada tahun 2024 dengan badan hukum Usaha Dagang (UD). Kedai Makan Mialaacis yang bergerak di bidang kuliner termasuk ke dalam kategori usaha kecil dikarenakan hasil penjualan tahunan paling banyak berkisar Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua miliar lima ratus juta rupiah) dan kekayaan bersih diluar tanah dan bangunan sebesar Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dalam dunia bisnis persaingan merupakan hal yang biasa, dimana persaingan di bidang kuliner khususnya mi di daerah sekitar Mialaacis berdiri cukup banyak. Maka dari itu, Mialaacis hadir dengan diferensiasi dan nuansa yang berbeda dari pesaing lainnya. Diferensiasi tersebut berupa berbagai *topping* yang berbeda dari pesaing pada umumnya seperti ayam katsu, ayam geprek, ayam pok-pok, dan *nugget* ayam. Pada setiap pemesanan akan diberikan 1 stiker sebagai kupon yang dapat ditukarkan apabila sudah memiliki 7 stiker dengan 1 porsi menu Mialaacis. Selain itu, Mialaacis hadir dengan tampilan kedai pada area *outdoor* dan tampilan kafe pada area *indoor*. Pada kedua area akan disediakan berbagai fasilitas yang dapat digunakan yaitu *bean bag*, permainan, komik, buku-buku *best seller* siap baca, dan internet gratis.

Mialaacis dalam aktivitas bisnisnya tidak jauh berbeda dengan usaha sejenis. Mialaacis memiliki 5 karyawan yang terbagi menjadi 3 bagian yaitu 1 manajer, 2 juru masak, dan 2 kasir yang akan bergantian dengan beban kerja selama 7 jam per hari selama 6 hari seminggu.

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.



Investasi awal yang dibutuhkan Mialaacis sebesar Rp 129.634.591. Jumlah dana tersebut dialokasikan untuk kas awal perusahaan, biaya sewa bangunan, peralatan, perlengkapan, bahan baku, pemasaran, dan hak paten. Sumber dana investasi berasal dari hibah orang tua.

Analisis keuangan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa BEP penjualan lebih tinggi dibanding biaya keluar. NPV yang diperoleh Mialaacis sebesar Rp 488.526.598. *Payback period* dari Mialaacis yaitu 1 tahun 2 bulan dengan batas maksimum 5 tahun. *Profitabilitas index* Mialaacis menunjukkan hasil lebih dari 1 yaitu 4,76848951, yang berarti pendirian usaha dapat diterima. Kesimpulannya adalah pendirian usaha Mialaacis layak pendirian untuk dijalankan.

Kata kunci: Mi ayam, mi yamin, aktivitas, rencana, bisnis

ABSTRACT

Muhammad Abdul Aziz / 77190445 / 2023 / Business Plan for Establishing a “Mialaacis” Restaurant Business, in North Jakarta / Advisor: Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.
Mialaacis is a business engaged in the culinary field. The products that Mialaacis sells are food in the form of chicken noodles and yamin noodles. Mialaacis markets its products online using Instagram and Tiktok social media, and markets its products offline using brochures. Mialaacis is located on Jalan Sena, Cilincing, North Jakarta.

Mialaacis stands on Jalan Sena, Cilincing, North Jakarta with an owner named Muhammad Abdul Aziz who also serves as manager. Mialaacis was established in 2024 with the legal entity of Usaha Dagang (UD). Kedai Makan Mialaacis which is engaged in the culinary field is included in the small business category because the annual sales revenue is at most around Rp. 300,000,000.00 (three hundred million rupiah) up to a maximum of Rp. 2,500,000,000.00 (two billion five hundred million rupiah) and net worth excluding land and buildings of Rp. 50,000,000.00 (fifty million rupiah) up to a maximum of Rp. 500,000,000.00 (five hundred million rupiah).

In the business world, competition is a common thing, where the competition in the culinary field, especially noodles in the area around Mialaacis stands quite high. Therefore, Mialaacis comes with differentiation and nuances that are different from other competitors. The differentiation is in the form of various toppings that are different from competitors in general such as katsu chicken, geprek chicken, pok-pok chicken, and chicken nuggets. Each order will be given 1 sticker as a coupon that can be redeemed when you have 7 stickers with 1 portion of the Mialaacis menu. In addition, Mialaacis comes with a tavern look in the outdoor area and a cafe look in the indoor area. Both areas will be provided with various facilities that can be used, namely bean bags, games, comics, best seller books ready to read, and free internet.

Mialaacis in its business activities is not much different from similar businesses. Mialaacis has 5 employees divided into 3 sections, namely 1 manager, 2 cooks, and 2 cashiers who will take turns with a workload of 7 hours per day for 6 days a week.

The initial investment required for Mialaacis is IDR 129,634,591. The amount of funds is allocated for the company's initial cash, building rental costs, equipment, supplies, raw materials, marketing, and patents. The source of investment funds comes from parental grants.

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



The financial analysis that has been done shows that sales BEP is higher than exit costs. The NPV obtained by Mialaacis was IDR 488,526,598. The payback period from Mialaacis is 1 year 2 months with a maximum limit of 5 years. The profitability of the Mialaacis index shows a result of more than 1, namely 4.76848951, which means that business establishment is acceptable. The conclusion is that the establishment of the Mialaacis business is feasible.

Keyword: Chicken noodle, yamin noodle, activity, plan, business

I. Pendahuluan

Masyarakat Indonesia identik dengan mengonsumsi nasi yang dimana nasi memiliki kandungan karbohidrat. Namun selain nasi, ada olahan makanan lain yang biasa dimakan dan digemari oleh masyarakat di Indonesia sebagai pengganti karbohidrat selain nasi, yaitu mi. Di Indonesia, mi merupakan makanan yang dikonsumsi dan merupakan makanan pengganti favorit karbohidrat setelah nasi.

Selain faktor mi yang dapat dinikmati oleh segala kalangan, faktor lain yang membuat pemilik bisnis terjun ke sektor bisnis kuliner mi adalah adanya ide bisnis yang mencakup perbedaan dari segi menu, layanan, konsep, dan harga dibanding kompetitor.

Visi dan Misi

a. Visi

Menjadi usaha kuliner yang memiliki kualitas terbaik dari segala aspek dan dapat dikenal serta menjadi kuliner pilihan utama masyarakat

b. Misi

- 1) Selalu memberikan yang terbaik dari segala aspek untuk pelanggan.
- 2) Membuat banyak variasi *topping* disertai cita rasa yang lezat dan higienis.
- 3) Selalu mengutamakan kepentingan, kebutuhan, dan kenyamanan pelanggan.
- 4) Menghasilkan sumber daya manusia dan tenaga kerja yang unggul melalui pengalaman kerja di Mialaacis.
- 5) Memberikan gaji yang layak kepada karyawan Mialaacis sesuai dengan beban kerja yang ditanggung.
- 6) Menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan dan melayani dengan pelayanan terbaik tanpa adanya perbedaan diantara pelanggan.

Peluang Bisnis

Konsumsi yang berulang terlebih makanan pokok merupakan potensi pasar yang besar sehingga tercipta permintaan yang tiada henti dan menjadikan peluang bisnis kuliner tidak ada matinya. Usaha di bidang kuliner memiliki ketstabilitan di setiap tahunnya meskipun sempat mengalami penurunan akibat pandemi COVID-19, yang dimana



sekarang sudah mengalami peningkatan dan perlahan keadaan sudah mulai kembali seperti sebelum pandemi.

Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Menparekraf) Republik Indonesia, Sandiaga Uno mengatakan bahwa subsektor ekonomi kreatif kuliner menyumbang kontribusi pendapatan negara yang tinggi sebesar 42 %. Lebih lanjut, Menparekraf Sandiaga Uno menambahkan bahwa subsektor kuliner memiliki peluang yang sangat besar untuk memajukan pariwisata dan ekonomi kreatif Indonesia. Industri di sektor kuliner juga memiliki dominasi dari 20 juta lapangan kerja di sektor ekonomi kreatif itu sendiri.

Menteri Keuangan Republik Indonesia, Sri Mulyani juga mengatakan berdasarkan data bahwa kuliner menjadi penyumbang Produk Domestik Bruto (PDB) terbesar dari ekonomi kreatif yaitu rata-rata tiap tahun sekitar 43 % dari total PDB ekonomi kreatif. Pandemi menyebabkan pada zaman digitalisasi ini ada perkembangan tren yang bisa membantu usaha kuliner khususnya UMKM. Lebih lanjut, Menkeu Sri Mulyani juga menambahkan bahwa pemilik usaha kuliner harus bisa terus giat berinovasi agar bisa membuat produk yang berkualitas dan digemari oleh masyarakat.

Dari data-data tersebut serta adanya peningkatan tren setelah masa pandemi COVID-19, pelaku usaha melihat adanya peluang untuk meraih keuntungan dibidang kuliner dikarenakan terdapat ketebalan pertumbuhan industri dibidang kuliner pada setiap tahunnya. Pelaku usaha melihat peluang bisnis kuliner mi cukup menjanjikan dikarenakan masayarakat Indonesia yang banyak dan gemar mengonsumsi mi sebagai pengganti karbohidrat.

Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana awal yang dibutuhkan oleh Mialaacis adalah sebesar Rp 129.634.591 yang digunakan untuk kas awal, sewa bangunan, peralatan, perlengkapan, bahan baku, pemasaran, dan hak paten merek. Sumber dana yang diperoleh Mialaacis berasal dari tabungan pribadi dan dana hibah dari orang tua.

II. Rencana Alur Produk/Jasa, Kebutuhan Operasional dan Manajemen

Pendirian usaha Mialaacis memerlukan waktu selama 9 bulan yang dimulai dari melakukan survey pada pasar hingga pembukaan usaha.

No	Kegiatan	Rencana Operasi																																		
		Mei-23				Jun-23				Jul-23				Ags-23				Sep-23				Okt-23				Nov-23				Des-23				Jan-24		
1	Melakukan survei pasar	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
1	Melakukan survei pasar	1	2																																	
2	Melakukan survei pesaing			1	2																															
3	Melakukan survei lokasi					1	2	3	4																											
4	Melakukan survei pemasok						1	2	3	4																										
5	Pendaftaran NPWP																																			
6	Pendaftaran SIUP																																			
7	Pembelian peralatan dan perlengkapan																																			
8	Mendesain layout dan toko																																			
9	Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja																																			
10	Pembelian bahan baku																																			
11	Melakukan promosi																																			
12	Pembukaan usaha																																			

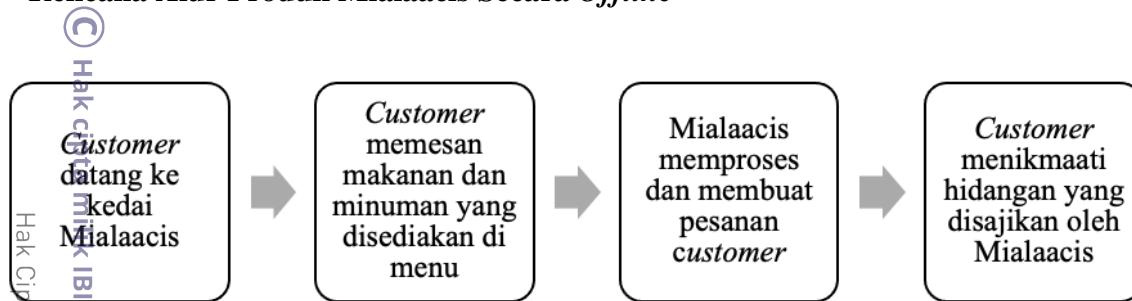
Sumber: Mialaacis

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

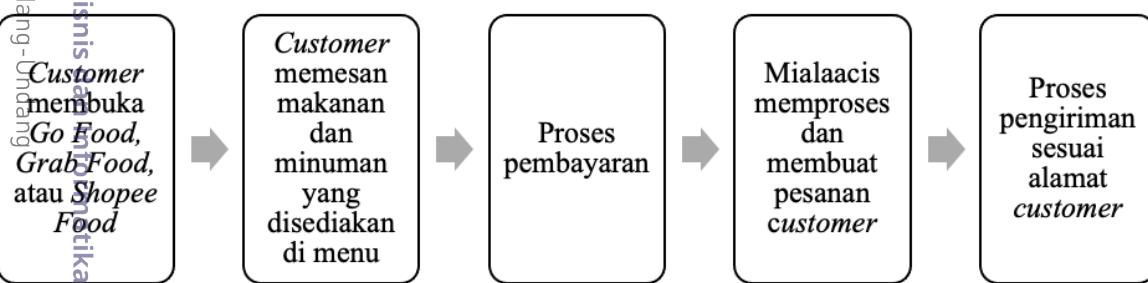
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

Rencana Alur Produk Mialaacis Secara Offline



Sumber: *Mialaacis*

Rencana Alur Produk Mialaacis Secara Online



Sumber: *Mialaacis*

Rencana Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan

Peralatan merupakan barang yang bersifat habis pakai dan dapat digunakan secara berulang. Berikut merupakan kebutuhan peralatan Mialaacis.

No	Institut Bisnis Kian Gie	Nama Peralatan	Jumlah	Harga satuan	Total
1	1	Ipad 9 2021	1	Rp 5.500.000	Rp 5.500.000
2	2	Kulkas aqua AQR-D251	1	Rp 2.499.999	Rp 2.499.999
3	3	Chest Freezer 100 liter	1	Rp 2.089.000	Rp 2.089.000
4	4	Polytron AC Smart 1PK PAC 09VZS	1	Rp 3.689.000	Rp 3.689.000
5	5	Printer thermal kasir DT-58D	2	Rp 250.000	Rp 500.000
6	6	JBL clip 3 portable speaker	1	Rp 599.999	Rp 599.999
7	7	Water boiler (11 liter)	1	Rp 1.099.900	Rp 1.099.900
8	8	Kipas angin regency floor	1	Rp 350.000	Rp 350.000
9	9	Kipas angin regency wall	1	Rp 583.000	Rp 583.000
10	10	Lampu neon T5 led philips	6	Rp 90.000	Rp 540.000
11	11	Blender cosmos CB282G	1	Rp 184.900	Rp 184.900
12	12	Kompor gas Rinnai RI 712TG	2	Rp 603.900	Rp 1.207.800
13	13	Panci jumbo stainless	1	Rp 240.000	Rp 240.000
14	14	Cypruz grey marble coating 1 set	1	Rp 1.650.000	Rp 1.650.000
15	15	Cypruz premium silicone ut. 1 set	1	Rp 414.000	Rp 414.000

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

16	Tabung gas elpiji 12 kg	3	Rp	350.000	Rp	1.050.000
17	Etalase kaca kotak	1	Rp	500.000	Rp	500.000
18	Cash drawer	2	Rp	465.000	Rp	930.000
19	Dandang panci rebus mi 4 lubang	1	Rp	450.000	Rp	450.000
20	Container box (60 liter)	2	Rp	90.000	Rp	180.000
21	Alat kebersihan 1 set	2	Rp	99.000	Rp	198.000
22	Tempat sampah lion star (5 liter)	1	Rp	100.000	Rp	100.000
23	Kabel roll	2	Rp	65.000	Rp	130.000
24	Timbangan analog	2	Rp	36.000	Rp	72.000
25	Saringan mi	2	Rp	54.000	Rp	108.000
26	Saringan minyak	2	Rp	43.000	Rp	86.000
27	Centong air stainless	2	Rp	60.000	Rp	120.000
28	Talenan antislip chopping board	2	Rp	27.000	Rp	54.000
29	Wadah penyaji makanan stainless	3	Rp	64.000	Rp	192.000
30	Ember kecil	3	Rp	6.000	Rp	18.000
31	Pisau krischef	3	Rp	60.000	Rp	180.000
32	Gunting	2	Rp	10.000	Rp	20.000
33	Pompa air minum	2	Rp	30.000	Rp	60.000
34	Galon vivian	3	Rp	30.000	Rp	90.000
35	Zoe set meja makan 4 bangku	5	Rp	1.499.000	Rp	7.495.000
36	Bean bag triangle	7	Rp	178.800	Rp	1.251.600
37	Kursi panjang kayu	3	Rp	330.000	Rp	990.000
38	Rak sepatu rotan 5 susun	1	Rp	68.000	Rp	68.000
39	Rak buku 4 susun	1	Rp	127.500	Rp	127.500
40	Kursi rotan	3	Rp	25.000	Rp	75.000
41	Sendok makan stainless per pack	4	Rp	19.000	Rp	76.000
42	Garpu makan stainless per pack	4	Rp	19.000	Rp	76.000
43	Mangkok keramik	50	Rp	25.000	Rp	1.250.000
44	Gelas beling	50	Rp	4.500	Rp	225.000
45	Toples tempat bumbu dapur	20	Rp	10.000	Rp	200.000
46	Sendok teh kecil stainless	20	Rp	5.000	Rp	100.000
Total					Rp	37.619.698

Sumber: Mialaacis

Perlengkapan merupakan barang yang digunakan untuk melengkapi peralatan agar operasional perusahaan berjalan dengan baik dan lancar, yang bersifat habis pakai. Berikut merupakan keperluan perlengkapan dari Mialaacis yang dapat dilihat di halaman selanjutnya.

- 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.



No	Nama Perlengkapan	Jumlah	Jenis	Harga satuan	Total
Perlengkapan tahunan					
1	Lap dapur	5	Buah	Rp 9.000	Rp 45.000
2	Kertas thermal roll 58x40 mm per pcs	50	Pack	Rp 3.250	Rp 162.500
3	Buku besar	2	Buah	Rp 30.000	Rp 60.000
4	Komik	50	Buah	Rp 25.000	Rp 1.250.000
5	Buku best seller	15	Buah	Rp 100.000	Rp 1.500.000
6	Stiker 5x5 cm	30000	Buah	Rp 145	Rp 4.350.000
7	Plastik klip ukuran 7x10 cm (100 pcs)	300	Pack	Rp 4.500	Rp 1.350.000
8	Plastik kresek loco HDPE 24 (62 pcs)	240	Pack	Rp 35.000	Rp 8.400.000
9	Lunch box paper medium per pcs	15000	Buah	Rp 569	Rp 8.535.000
10	Sumpit kayu koki panda (50 pcs)	600	Pack	Rp 6.750	Rp 4.050.000
11	Tisu besar paseo	20	Buah	Rp 35.000	Rp 700.000
12	Spons cuci piring (24 pcs)	1	Pack	Rp 79.600	Rp 79.600
13	Kawat cuci piring (12 pcs)	1	Lusin	Rp 28.500	Rp 28.500
14	Sunlight cuci piring jerigen (4,5 liter)	6	Buah	Rp 79.000	Rp 474.000
15	Hand sanitizer	6	Buah	Rp 20.000	Rp 120.000
16	Trashbag (100 pcs)	30	Pack	Rp 27.750	Rp 832.500
17	Pulpen standard AE7 (12 pcs)	2	Pack	Rp 17.500	Rp 35.000
18	Gelas plastik 14 oz (50 pcs)	20	Pack	Rp 17.500	Rp 350.000
19	Sedotan plastik (500 pcs)	2	Pack	Rp 25.000	Rp 50.000
20	Tutup gelas plastik (50 pcs)	20	Pack	Rp 5.000	Rp 100.000
Total					Rp 32.472.100
Perlengkapan di luar perlengkapan tahunan					
1	Uno stacko	2	Buah	Rp 300.000	Rp 600.000
2	Kartu uno	3	Buah	Rp 25.000	Rp 75.000
3	Monopoli 5 in 1	3	Buah	Rp 25.000	Rp 75.000
4	Congklak	3	Buah	Rp 8.900	Rp 26.700
Total					Rp 776.700
Total keseluruhan					Rp 33.248.800

Sumber: Mialaacis

III. Strategi Bisnis

Rencana Pemasaran

Strategi pemasaran yang diterapkan Mialaacis dalam menjalankan usahanya diantaranya adalah diferensiasi yang terdiri dari perbedaan dari segi bentuk dan kualitas kinerja, *positioning product* agar memposisikan produk supaya Mialaacis selalu berada dipikiran dan benak konsumen, penetapan harga berdasarkan *cost-based pricing*, dan menggunakan saluran distribusi dari produsen – konsumen secara langsung. Untuk segmentasi Mialaacis menggunakan segmentasi tingkah laku yang dimana dalam hal ini, penyuka dan pecinta mi termasuk ke dalam segmentasi tingkah laku Maka dari itu, Mialaacis fokus pada kualitas dan variasi produk yang beragam untuk disajikan kepada pelanggan penyuka dan pecinta mi.

- 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.

Rencana Promosi

Strategi pemasaran yang diterapkan oleh Mialaacis adalah dengan mempromosikan usaha dan produknya melalui sosial media yang dimiliki seperti Instagram, YouTube, dan TikTok untuk mengiklankan produknya dalam bentuk gambar maupun video menggunakan fitur Instagram Ads dan Tiktok Ads. Mialaacis juga menggunakan jasa *endorsement* para *influencer* yang cukup terkenal untuk mempromosikan Mialaacis kepada para pengikutnya. Selain itu, Mialaacis juga mempromosikan Mialaacis dengan menggunakan dan membagikan brosur.

Rencana Organisasi

Pada saat mulai menjalankan sebuah bisnis, diperlukan tenaga kerja untuk membantu pemilik usaha menjalankan bisnis. Tenaga kerja merupakan faktor kunci dalam berjalanannya suatu usaha karena dengan adanya tenaga kerja, pekerjaan menjadi lebih cepat diselesaikan. Mialaacis saat baru berdiri membutuhkan 3 bagian dengan total berjumlah 5 orang yang terdiri dari 1 manajer, 2 kasir, dan 2 juru masak.

Mialaacis mempekerjakan karyawan 7 jam per hari yang berlangsung selama 6 hari per minggu. Untuk hari Kamis – Senin, 2 juru masak dan 2 kasir akan bekerja selama 7 jam (tidak termasuk waktu istirahat selama 1 jam) dan saling bergantian dari pukul 07.00 – 15.00 WIB untuk *shift* pertama dan pukul 15.00 – 23.00 WIB untuk *shift* kedua. Untuk hari Selasa – Rabu, masing-masing juru masak dan kasir akan bekerja dari pukul 14.00 – 22.00 WIB. Kemudian manajer yang merupakan penulis sendiri bekerja selama 7 jam per hari dari hari Senin – Sabtu dari pukul 15.00 – 23.00 WIB.

Analisis Keuangan

Berdasarkan perhitungan *Payback Period* (PP), Mialaacis akan mencapai titik balik modal dalam jangka waktu 1 tahun 2 bulan 12 hari. Hal ini menunjukkan bahwa Mialaacis layak untuk dijalankan karena titik balik modal tidak mencapai 5 tahun. Berdasarkan perhitungan *Net Present Value* (NPV), Mialaacis mendapat nilai Rp. 488.526.598, yang berarti usaha layak untuk dijalankan karena nilai NPV yang lebih dari 0. Berdasarkan perhitungan *Profitability Index* (PI), Mialaacis mendapatkan nilai PI sebesar 4,76848951 yang menunjukkan bahwa usaha layak untuk diinvestasikan karena nilai PI yang lebih besar dari 1. *Break Even Point* (BEP) pada Mialaacis menunjukkan usaha yang layak dijalankan karena hasil penjualan PhyCustom yang lebih besar daripada nilai BEP selama 5 tahun terakhir.

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

DAFTAR PUSTAKA



Sumber Buku:

1. Andrews, Craig J., Terence A. Shimp (2017), *Integrated Marketing Communications*, Edisi 10, Cengage Learning.
2. David, Fred R., Forest R. David (2017), *Strategic Management: Concepts and cases: A Competitive Advantage Approach*, Edisi 16, Pearson Education.
3. Dessler, Gary (2020), *Human Resource Management*, Edisi 16, Pearson Education.
4. Gordon, Michael. (2020), *Becoming a Social Entrepreneur: Starting Out, Scaling Up and Staying True*, Routledge.
5. Heizer, Jay, Barry Render, & Chuck Munson (2017), *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*, Edisi 12, Global Edition, Pearson Education.
6. Kotler P., Gary Armstrong (2020), *Principles of Marketing*, Edisi 18, Global Edition, Pearson Education.
7. Kotler P., Kevin L. Keller (2016), *Marketing Management*, Edisi 15, Global Edition, Pearson Education.
8. Robbins, Stephen P., Mary Coulter (2017), *Management*, Edisi 14 e, Pearson Education.
9. Zutter, Chad J., Scott B. Smart (2022), *Principles Managerial of Finance*, Edisi 16, Global Edition, Pearson Education.



Sumber Website

Dataindonesia.id (2022), *Konsumsi Mi Instan Masyarakat Indonesia Naik Pada 2021, diakses pada November 2022*

<https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/konsumsi-mi-instan-masyarakat-indonesia-naik-pada-2021>

Fnbpreneur.id (2022), *Sejarah Mie Gacoan, Mulai Dari Malang Hingga Seluruh Indonesia, diakses pada Desember 2022*

<https://fnbpreneur.id/sejarah-mie-gacoan/>

Dataindustri.com (2022), *Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman, 2011 – 2022, diakses pada Januari 2023*

<https://www.dataindustri.com/produk/data-pertumbuhan-industri-makanan-dan-minuman/>

Antaranews.com (2022), *Bisnis Kuliner Berkontribusi Besar Saat Pandemi, diakses pada Januari 2023*

<https://www.antaranews.com/berita/2390809/bisnis-kuliner-berkontribusi-besar-saat-pandemi>

Nasional.kontan.co.id (2021), *Sri Mulyani: Industri kuliner Jadi Penyumbang Terbesar Pertumbuhan Ekonomi Kreatif, diakses pada Desember 2022*

<https://nasional.kontan.co.id/news/sri-mulyani-industri-kuliner-jadi-penyumbang-terbesar-pertumbuhan-ekonomi-kreatif>

Kemenperin.go.id (2022), *Kemenperin: Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 3,57 & di Kuartal III-2022, diakses pada Desember 2022*

<https://kemenperin.go.id/artikel/23696/Kemenperin:-Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-3,57-di-Kuartal-III-2022>

Bps.go.id (2021), *Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Minuman Jadi Per Kabupaten/Kota, diakses pada Januari 2023*

<https://www.bps.go.id/indicator/5/2123/2/rata-rata-pengeluaran-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>

Bps.go.id (2022), *Konsumsi dan Pengeluaran, diakses pada Februari 2023*

<https://www.bps.go.id/subject/5/konsumsi-dan-pengeluaran.html>

Sobatpajak.com (2022), *Upaya pemerintah dalam Mendukung Pelaku UMKM, diakses pada Januari 2023*

<https://www.sobatpajak.com/article/628e004e1f70cd042195257b/Upaya%20Pemerintah%20dalam%20Mendukung%20Pelaku%20UMKM>

Im3buzz.com (2022), *4 Cara Beriklan di Tiktok 2023: Jenis, Syarat & Biaya, diakses pada Februari 2023*

<https://www.im3buzz.com/cara-beriklan-di-tiktok/>

Shipper.id (2022), *Yuk Cari Tahu Tarif Pemasangan Instagram Ads, diakses pada Februari 2023*

<https://shipper.id/blog/digitalmarketing/yuk-cari-tahu-tarif-pemasangan-instagram-ads>

Tedas.id (2022), *Selebgram: Pengertian, Gaji Perbulan dan Tipsnya*, diakses pada Februari 2023

<https://tedas.id/bisnis/umum/selebgram/>

1. Bps.go.id (2022), *Rata-rata Pengeluaran Per kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan di Daerah Perkotaan Menurut Kabupaten/Kota*, diakses pada Februari 2023
<https://jakarta.bps.go.id/indicator/5/136/1/rata-rata-pengeluaran-per-kapita-sebulan-makanan-dan-bukan-makanan-di-daerah-perkotaan-menurut-kabupaten-kota-rupiah-.html>

Bi.go.id (2022), *Data Inflasi*, diakses pada Februari 2023
<https://www.bi.go.id/id/statistik/indikator/data-inflasi.aspx>

Katadata.co.id (2022), *Memahami Syarat Bikin ATM BCA Berdasarkan Jenis Tabungannya*, diakses pada Februari 2023
<https://katadata.co.id/agung/berita/634d492479226/memahami-syarat-bikin-atm-bca-berdasarkan-jenis-tabungannya>

Kompas.com (2022), *Cek, Ini Tarif Listrik Per KWh yang Berlaku September 2022*, diakses pada Februari 2023
<https://money.kompas.com/read/2022/09/13/173719026/cek-ini-tarif-listrik-per-kwh-yang-berlaku-september-2022?page=all>

Bi.go.id (2023), *BI 7-Day Reverse Repo Rate Naik 25 Bps Menjadi 5,75%: Sinergi Menjaga Stabilitas dan Momentum Pemulihan*, diakses pada Februari 2023
https://www.bi.go.id/id/publikasi/ruang-media/news-release/Pages/sp_251323.aspx

Pamjaya.co.id, *Info Pelanggan*, diakses pada Februari 2023
<https://www.pamjaya.co.id/infopelanggan>

Paketindihome.info, diakses pada Februari 2023
https://paketindihome.info/?gclid=Cj0KCQiA6fafBhC1ARIsAIJjL8nHRGsajzezm3f_EFuln4i1hmFoZuWDCEf39QzJq2sTXOzVXt3FxPEaAvThEALw_wcB

https://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datafile/ctryprem.html

<https://www.pajak.go.id>

Sumber Undang-undang:

Republik Indonesia. 1945. *Undang-Undang Dasar Tahun 1945 Pasal 1 Ayat 3.*

1. Dilar
Republik Indonesia. 2004. *Undang-Undang No. 40 Tahun 2004 Tentang Sistem Jaminan Sosial Nasional*

Republik Indonesia. 2008. *Undang-undang No. 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Kecil, Mikro, dan Menengah.*

Republik Indonesia. 2014. Peraturan Presiden No. 98 Tahun 2014 Tentang Perizinan Usaha Mikro dan Kecil.

Republik Indonesia. 2016. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan No. 6 tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan.

Republik Indonesia. 2020. Undang-Undang No. 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja.

Republik Indonesia. 2021. *Peraturan Pemerintah No. 36 Tahun 2021 Pasal 36 Tentang Pengupahan*

for
rulic

ni tan
atika

will a me

mk
Gie

Ir *Irish*

stit

an Sut |

isr

sd

unit

nfcc

10

tik

1, K

nik

Kia

1 G

©

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 nama Mahasiswa / I
- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, menyusun laporan,
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar.

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

PERSETUJUAN RESUME
KARYA AKHIR MAHASISWA

Telah terima dari
Mahasiswa / I : MUHAMMAD ABDUL AZIZ

NIM : 771904945 Tanggal Sidang : 18 APRIL 2023

Judul Karya Akhir : RENCANA BISNIS

PENDIRIAN USAHA KEDAI MAKAN "MIALANGUS"

DI JAKARTA UTARA

Jakarta, _____ / ____ 20 ____

Mahasiswa / I : Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

~~Ma...siswa / I : Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie~~

Pembimbing

(Lia ... Bung ...)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie