



# **RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA TOKO KUE**

## **“XYA BAKERY” DI JAKARTA PUSAT**

**Oleh :**

**Nama : Natasya Nigricans**

**NIM : 78190185**

### **RENCANA PENGEMBANGAN BISNIS**

**Diajukan sebagai salah satu syarat**

**Untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis**

**Program Studi Administrasi Bisnis**

**Konsentrasi Kewirausahaan**



**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE**

**JAKARTA**

**SEPTEMBER 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**

## PENGESAHAN

# RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA TOKO KUE "XYA BAKERY" DI JAKARTA PUSAT

Diajukan Oleh

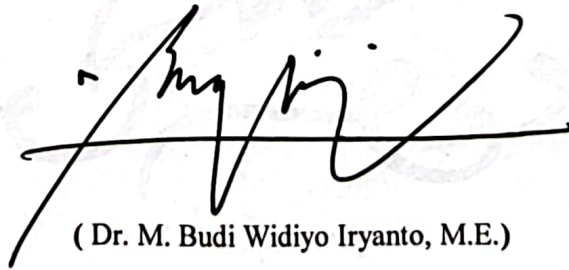
Nama : Natasya Nigricans

NIM : 78190185

Jakarta, 05 September 2023

Disetujui Oleh :

Pembimbing



( Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 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



## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat, berkat dan penyertaan-Nya kepada penulis dalam melakukan penulisan karya akhir yang berjudul “Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Toko Kue *Xya Bakery* di Jakarta Pusat” hingga selesai dengan lancar dan tepat pada waktunya. Penulisan karya akhir ini ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dan meraih gelar sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam proses penulisan karya akhir ini, tentunya penulis menerima dukungan, bantuan, serta bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya kepada:

1. Bapak Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E., selaku dosen pembimbing yang telah mendampingi, memberikan arahan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan rencana pengembangan bisnis ini.
2. Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos, M.Si., selaku ketua Progam Studi Ilmu Administrasi Bisnis.
3. Seluruh dosen dan *Staff* di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membimbing, mengajar serta memberikan pengetahuan dan wawasan kepada penulis selama masa perkuliahan yang bermanfaat khususnya dalam penyusunan karya akhir ini.
4. Orang tua dan seluruh keluarga penulis yang telah memberikan dukungan dan bantuan, baik berupa materiil maupun motivasi selama proses penyusunan rencana pengembangan bisnis.





5. Sahabat penulis Claudia Maria, Michelle Chrestella, Hanny Tasya, Andri Sidabutar, serta seluruh teman seperjuangan penulis yang telah memberikan bantuan, motivasi dan hiburan kepada penulis selama proses penyusunan karya akhir ini.

6. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah memberikan dukungan dan membantu penulis dalam memperoleh data dan informasi yang dibutuhkan dalam proses penyusunan karya akhir.

Penulis menyadari bahwa penyusunan dan penulisan rencana pengembangan bisnis ini masih belum sempurna yang dikarenakan keterbatasan penulis. Untuk itu, penulis memohon maaf apabila terdapat kekurangan maupun kesalahan dalam penulis rencana pengembangan bisnis ini. Akhir kata, penulis berharap bahwa rencana pengembangan bisnis ini dapat memberikan manfaat untuk menambah wawasan dan menjadi referensi yang baik bagi para pembaca.

Jakarta, September 2023

Natasya Nigricans



## ABSTRAK

Natasya Nigricans / 78190185 / 2023 / Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Toko Kue “Xya Bakery” di Jakarta Pusat / Dosen Pembimbing : Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E.

Xya Bakery merupakan bisnis kuliner yang berdiri sejak tahun 2019 dengan mengemban visi untuk menjadi bisnis penghasil kue berkualitas dan inovatif yang diminati dan unggul di Indonesia. Xya Bakery menawarkan produk *handmade* berupa kue kering dan kue basah yang mengutamakan kualitas rasa maupun penampilan dari produknya.

Target pasar yang dituju oleh Xya Bakery yakni konsumen yang gemar mengonsumsi kue dan makanan manis, senang berkumpul dan melakukan perayaan acara, serta memiliki kebiasaan melakukan pemberian kepada orang lain. Harga produk Xya Bakery ditujukan untuk kalangan ekonomi menengah serta disesuaikan dengan kualitas dan *value* produk.

Xya Bakery merencanakan pengembangan usaha dengan mendirikan tempat usaha di Jl. Cempaka Putih Tengah II, Jakarta Pusat. Selain itu, Xya Bakery juga mengembangkan sistem penjualan *online* melalui *marketplace* serta meluncurkan produk baru.

Dalam menghadapi ketatnya persaingan di industri kuliner, Xya Bakery menerapkan strategi persaingan seperti diferensiasi untuk menciptakan keunikan produk, serta melakukan kegiatan promosi untuk meningkatkan *brand awareness* dan minat pembelian konsumen melalui program *advertising* berupa *Instagram Ads*, *Jasa Influencer*, dan pembuatan *banner* serta program *sales promotion* berupa promo potongan harga dan *buy 1 get 1*.

Seluruh kegiatan operasional Xya Bakery dijalankan oleh 10 orang tenaga kerja yang terdiri dari CEO, 4 orang *Staff* Produksi, *Staff* Gudang, *Staff Online Shop*, 2 orang *Cashier*, dan *Cleaning Service*.

Analisis kelayakan usaha Xya Bakery menunjukkan hasil yang positif. Hal ini dapat dilihat berdasarkan hasil *Payback Period* yakni selama 4 Tahun 1 Bulan 29 hari untuk mengembalikan modal investasi sejumlah Rp 383.876.526. *Net Present Value* memperoleh hasil positif sebesar Rp 191.587.388. Hasil *Profitability Index* juga menunjukkan angka positif yakni sebesar 1,50. Kemudian hasil dari *Internal Rate of Return* yakni 28%, lebih besar dari *expected return* sebesar 14,98%. Hasil penjualan Xya Bakery tiap tahunnya juga memperoleh hasil yang lebih besar dari *Break Even Point* sehingga dapat disimpulkan bahwa usaha Xya Bakery layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : Xya Bakery, bisnis, kue, kualitas, *online*

## ABSTRACT

*Natasya Nigricans / 78190185 / 2023 / Business Plan for Business Development of Xya Bakery in Central Jakarta / Advisor: Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, M.E.*

*Xya Bakery is a culinary business that was established in 2019 with a vision to become a business that produces good quality and innovative products that are in demand and superior in Indonesia. Xya Bakery offers handmade cookies and cakes that prioritize the quality of taste and appearance of the product.*

*The target market chosen by Xya Bakery is consumers who like to consume cakes and sweet foods, like to gather and celebrate events, and have the habit of giving to others. The price of Xya Bakery products is targeted at the middle economy and adjusted to the quality and value of the product.*

*Xya Bakery plans its business development by establishing a business place on Jl. Cempaka Putih Tengah II, Central Jakarta. In addition, Xya Bakery also develops an online sales system through the marketplace and launches new products*

*To face the fierce competition in the culinary industry, Xya Bakery implements competitive strategies such as differentiation to create unique products, and also implements promotional strategies to increase brand awareness and consumer purchase interest through advertising programs, including Instagram Ads, Influencer Services, and banner making and sales promotion programs, including discounts and buy 1 get 1 products.*

*All operational activities of Xya Bakery are run by 10 workers consisting of CEO, 4 Production Staff, Warehouse Staff, Online Shop Staff, 2 Cashier, and Cleaning Service.*

*Xya Bakery's business feasibility analysis showed positive results. This can be seen based on the results of the Payback Period analysis that it takes 3 years 1 month 29 days to return the investment capital of IDR 383.876.526. Net Present Value obtained a positive result of IDR 191.587.388. The results of the Profitability Index also showed a positive number of 1,50. Then the result of the Internal Rate of Return is 28%, greater than the expected return of 14.98%. The amount of Xya Bakery's sales every year is also higher than the Break Even Point, so it can be concluded that Xya Bakery's business is worth running.*

**Keywords :** *Xya Bakery, business, cake, quality, online*



## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	iii
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR GRAFIK.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xviii
<b>BAB I</b>	
PENDAHULUAN .....	1
A. Ide Bisnis .....	1
B. Gambaran Usaha .....	2
C. Besarnya Peluang Bisnis .....	7
D. Kebutuhan Dana.....	17
<b>BAB II</b>	
LATAR BELAKANG PERUSAHAAN.....	19
A. Data Perusahaan .....	19
B. Biodata Pemilik Usaha .....	19
C. Jenis dan Ukuran Usaha .....	19
<b>BAB III</b>	
ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING .....	23
A. Trend dan Pertumbuhan Industri.....	23
B. Analisis Pesaing .....	26
C. Analisis PESTEL ( <i>Political, Economy, Social, Technology, Environment dan Legal</i> ).....	30





D. Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan model Porter ( <i>Porter Five Forces Business Model</i> ) .....	43
E. Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses ( <i>Competitive Profile Matrix / CPM</i> ) .....	49
F. Analisis Lingkungan Eskternal dan Internal ( <i>SWOT Analysis</i> ) .....	54
<b>BAB IV</b>	
<b>ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN</b> .....	68
A. Produk yang Dihasilkan.....	68
B. Gambaran Pasar .....	85
C. Target Pasar yang Dituju .....	93
D. Strategi Pemasaran .....	96
E. Strategi Promosi .....	107
<b>BAB V</b>	
<b>RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL</b> .....	115
A. Proses Operasi (Produk / Jasa).....	115
B. Nama Pemasok.....	121
C. Deskripsi Rencana Operasi .....	123
D. Rencana Alur Produk atau Jasa.....	130
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	132
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	139
G. Layout Bangunan Tempat Usaha .....	143
<b>BAB VI</b>	
<b>RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b> .....	147
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja .....	147
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja .....	148
C. Uraian Kerja ( <i>Job Description</i> ).....	149
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan.....	153
E. Struktur Organisasi Perusahaan .....	154
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	155

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 Tidak Boleh Di Salin atau Di Cetak  
 Tanpa Izin IBIKKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





BAB VII

RENCANA KEUANGAN ..... 158

A.	Sumber dan Penggunaan Dana .....	158
B.	Biaya Pemasaran Tahunan.....	159
C.	Biaya Administrasi dan Umum.....	160
D.	Biaya Tenaga Kerja .....	160
E.	Biaya Penyusutan Peralatan.....	161
F.	Biaya Penyusutan Renovasi Bangunan .....	162
G.	Biaya Amortisasi Aset Tidak Berwujud .....	163
H.	Biaya Pemeliharaan.....	164
I.	Biaya Sewa Gedung/Bangunan.....	166
J.	Biaya Utilitas .....	166
K.	Biaya Peralatan dan Perlengkapan .....	169
L.	Biaya Bahan Baku.....	176
M.	Biaya Pembelian Barang Jadi .....	177
N.	Perhitungan Persediaan .....	179
P.	Proyeksi Keuangan.....	184
Q.	Analisis Kelayakan Investasi .....	189
R.	Analisis Kelayakan Usaha, menggunakan Analisis <i>Break-Even-Point</i> (BEP).....	194

BAB VIII

ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA ..... 196

A.	Dampak terhadap masyarakat sekitar.....	196
B.	Dampak terhadap Lingkungan .....	197
C.	Analisis Risiko Usaha.....	198
D.	Antisipasi Resiko Usaha .....	201

BAB IX

RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI..... 204

A.	Ringkasan Kegiatan Usaha .....	204
----	--------------------------------	-----

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



B. Rekomendasi Visibilitas Usaha .....211

DAFTAR PUSTAKA .....213

LAMPIRAN .....222

**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 TABEL

Tabel 1.1	Proses Pencapaian Visi <i>Xya Bakery</i> .....	4
Tabel 1.2	Tujuan Usaha <i>Xya Bakery</i> .....	6
Tabel 1.3	Kebutuhan Dana <i>Xya Bakery</i> .....	17
Tabel 3.1	Identifikasi Keunggulan dan Kelemahan Pesaing.....	27
Tabel 3.2	Analisis PESTEL <i>Xya Bakery</i> .....	42
Tabel 3.3	Analisis CPM <i>Xya Bakery</i> .....	50
Tabel 3.4	Matrix Analisis SWOT <i>Xya Bakery</i> .....	61
Tabel 4.1	Produk Tambahan <i>Xya Bakery</i> .....	78
Tabel 4.2	Kemasan Produk <i>Xya Bakery</i> .....	82
Tabel 4.3	Perhitungan Jumlah Produk dan Waktu Produksi.....	86
Tabel 4.4	Kapasitas Produksi <i>Xya Bakery</i> dalam Sebulan.....	87
Tabel 4.5	Kapasitas Produksi <i>Xya Bakery</i> dalam Setahun.....	88
Tabel 4.6	Ramalan Unit Penjualan <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024-2028 .....	89
Tabel 4.7	Anggaran Penjualan <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024-2028 .....	90
Tabel 4.8	Pembobotan Ramalan Penjualan <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024.....	91
Tabel 4.9	Ramalan Penjualan <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024.....	93
Tabel 4.10	Harga Produk <i>Xya Bakery</i> .....	103
Tabel 4.11	Contoh Penerapan <i>Bundle Pricing</i> untuk Produk <i>Hampers</i> .....	104
Tabel 4.12	Anggaran <i>Advertising Xya Bakery</i> .....	108
Tabel 4.13	Anggaran <i>Sales Promotion Xya Bakery</i> .....	111
Tabel 5.1	Daftar Pemasok <i>Xya Bakery</i> .....	121
Tabel 5.2	Biaya Sewa Bangunan <i>Xya Bakery</i> .....	124





Tabel 5.3 Biaya Hak Paten Merek <i>Xya Bakery</i> .....	125
Tabel 5.4 Biaya Pembuatan Kartu Bank .....	126
Tabel 5.5 Biaya Renovasi Bangunan <i>Xya Bakery</i> .....	126
Tabel 5.6 Biaya Pelatihan <i>Staff</i> Produksi <i>Xya Bakery</i> .....	128
Tabel 5.7 Biaya Pemasaran Pra Operasi <i>Xya Bakery</i> .....	129
Tabel 5.8 Jadwal Rencana Kegiatan Operasional <i>Xya Bakery</i> .....	130
Tabel 5.9 Daftar Pembelian Bahan Baku <i>Xya Bakery</i> .....	135
Tabel 5.10 Daftar Pembelian Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> Tiap Bulan .....	137
Tabel 5.11 Daftar Pembelian Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> Tiap 3 Bulan .....	137
Tabel 5.12 Daftar Pembelian Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> Tiap Tahun .....	138
Tabel 5.13 Daftar Pembelian Barang Jadi <i>Xya Bakery</i> .....	139
Tabel 5.14 Daftar Pembelian Teknologi dan Peralatan <i>Xya Bakery</i> Tiap 5 Tahun.....	140
Tabel 5.15 Daftar Pembelian Teknologi dan Peralatan <i>Xya Bakery</i> Tiap 3 Tahun.....	142
Tabel 6.1 Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja <i>Xya Bakery</i> .....	147
Tabel 6.2 Rincian Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	157
Tabel 7.1 Penggunaan Dana <i>Xya Bakery</i> .....	158
Tabel 7.2 Proyeksi Biaya Pemasaran <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024 – 2028 .....	159
Tabel 7.3 Proyeksi Biaya Administrasi dan Umum <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024 – 2028.....	160
Tabel 7.4 Biaya Tenaga Kerja <i>Xya Bakery</i> .....	161
Tabel 7.5 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024 – 2028.....	161
Tabel 7.6 Biaya Penyusutan Peralatan <i>Xya Bakery</i> dengan Umur Ekonomis 3 Tahun .....	162
Tabel 7.7 Biaya Penyusutan Peralatan <i>Xya Bakery</i> dengan Umur Ekonomis 5 Tahun .....	162

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 7.8 Biaya Penyusutan Renovasi Bangunan <i>Xya Bakery</i> .....	163
Tabel 7.9 Biaya Amortisasi Aset Tidak Berwujud <i>Xya Bakery</i> .....	164
Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Pemeliharaan <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024 – 2028.....	164
Tabel 7.11 Biaya Sewa Bangunan <i>Xya Bakery</i> .....	166
Tabel 7.12 Proyeksi Biaya Utilitas <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024 – 2028 .....	167
Tabel 7.13 Rincian Biaya Air <i>Xya Bakery</i> .....	167
Tabel 7.14 Rincian Biaya Listrik <i>Xya Bakery</i> .....	168
Tabel 7.15 Biaya Pembelian Peralatan <i>Xya Bakery</i> untuk 5 Tahun .....	170
Tabel 7.16 Biaya Pembelian Peralatan <i>Xya Bakery</i> untuk 3 Tahun .....	171
Tabel 7.17 Proyeksi Biaya Pembelian Peralatan <i>Xya Bakery</i> Tahun 2024 – 2028 .....	172
Tabel 7.18 Biaya Pembelian Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> untuk 1 Tahun.....	173
Tabel 7.19 Biaya Pembelian Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> untuk 3 Bulan .....	174
Tabel 7.20 Biaya Pembelian Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> untuk 1 Bulan .....	175
Tabel 7.21 Proyeksi Biaya Pembelian Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> Tahun 2023-2028 .....	175
Tabel 7.22 Biaya Pembelian Bahan Baku <i>Xya Bakery</i> .....	176
Tabel 7.23 Proyeksi Biaya Pembelian Bahan Baku <i>Xya Bakery</i> Tahun 2023-2028 .....	177
Tabel 7.24 Biaya Pembelian Barang Jadi <i>Xya Bakery</i> .....	178
Tabel 7.25 Proyeksi Biaya Pembelian Barang Jadi <i>Xya Bakery</i> Tahun 2023-2028 .....	178
Tabel 7.26 Proyeksi Penggunaan Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> untuk 1 Bulan .....	179
Tabel 7.27 Proyeksi Penggunaan Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> untuk 3 Bulan .....	179
Tabel 7.28 Proyeksi Penggunaan Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> untuk 1 Tahun.....	180
Tabel 7.29 Total Proyeksi Penggunaan Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> .....	180
Tabel 7.30 Perhitungan Persediaan Perlengkapan <i>Xya Bakery</i> .....	181

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 7.31 Proyeksi Penggunaan Barang Jadi <i>Xya Bakery</i> .....	181
Tabel 7.32 Perhitungan Persediaan Barang Jadi <i>Xya Bakery</i> .....	182
Tabel 7.33 Proyeksi Penggunaan Bahan Baku <i>Xya Bakery</i> .....	183
Tabel 7.34 Perhitungan Persediaan Bahan Baku <i>Xya Bakery</i> .....	183
Tabel 7.35 Kebutuhan Kas Minimal <i>Xya Bakery</i> .....	184
Tabel 7.36 Proyeksi Laporan Laba-Rugi <i>Xya Bakery</i> .....	185
Tabel 7.37 Proyeksi Laporan Arus Kas <i>Xya Bakery</i> .....	187
Tabel 7.38 Proyeksi Laporan Neraca <i>Xya Bakery</i> .....	188
Tabel 7.39 Analisis <i>Payback Period Xya Bakery</i> .....	190
Tabel 7.40 Analisis <i>Net Present Value Xya Bakery</i> .....	192
Tabel 7.41 Analisis <i>Internal Rate of Return Xya Bakery</i> .....	194
Tabel 7.42 Analisis <i>Break Even Point Xya Bakery</i> .....	195
Tabel 9.1 Analisis Kelayakan Usaha <i>Xya Bakery</i> .....	211
Tabel 9.2 Analisis <i>Break Even Point Xya Bakery</i> .....	212

Hak Cipta Milik BKI (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 GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Milestone Visi Xya Bakery</i> .....	3
Gambar 3.1	Media Sosial Instagram Pesaing.....	29
Gambar 3.2	<i>Review</i> Konsumen Pattysseriee dalam aplikasi Shopee.....	29
Gambar 3.3	<i>Review</i> Konsumen Bakoelans dalam aplikasi Shopee.....	30
Gambar 3.4	Lima Kekuatan Porter.....	44
Gambar 3.5	Perbandingan dari Penampilan Kue Nastar.....	51
Gambar 3.6	Perbandingan Desain Kemasan Toples Jar untuk <i>Hampers</i> Lebaran.....	52
Gambar 4.1	Logo Usaha <i>Xya Bakery</i> .....	68
Gambar 4.2	Varian Produk Kue Kering <i>Xya Bakery</i> .....	72
Gambar 4.3	Varian Rasa <i>Chiffon Cake Xya Bakery</i> .....	73
Gambar 4.4	Varian <i>Fudgy Brownies Xya Bakery</i> .....	73
Gambar 4.5	<i>Brownies in Jar Xya Bakery</i> .....	74
Gambar 4.6	Lapis Legit <i>Xya Bakery</i> .....	75
Gambar 4.7	Produk <i>Custom Xya Bakery</i> .....	76
Gambar 4.8	<i>Hampers Xya Bakery</i> .....	77
Gambar 4.9	<i>Slice Chiffon Xya Bakery</i> .....	78
Gambar 4.10	Diferensiasi Desain Produk <i>Custom</i> .....	97
Gambar 4.11	Jenis Saluran Distribusi.....	105
Gambar 4.12	Saluran Distribusi <i>Xya Bakery</i> .....	106
Gambar 4.13	Biaya <i>Instagram Ads</i> .....	109
Gambar 4.14	Biaya Cetak <i>Banner</i> .....	110
Gambar 5.1	Alur Tahap Operasi Produk <i>Xya Bakery</i> (Dengan Stok).....	116





Gambar 5.2 Alur Tahap Produksi Produk *Xya Bakery* (Tanpa Stok)..... 119

Gambar 5.3 Alur Proses Produk *Xya Bakery* (Dengan Stok)..... 131

Gambar 5.4 Alur Proses Produk *Xya Bakery* (Tanpa Stok) ..... 131

Gambar 5.5 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan *Xya Bakery*..... 132

Gambar 5.6 Sewa Ruko *Xya Bakery*..... 143

Gambar 5.7 *Layout* Bangunan Tempat Usaha *Xya Bakery*..... 144

Gambar 5.8 Bentuk 3 Dimensi *Layout* Bangunan Tempat Usaha *Xya Bakery*..... 146

Gambar 6.1 Struktur Organisasi *Xya Bakery* ..... 155

- 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 GRAFIK

Grafik 1.1	Presentase Perubahan Konsumsi Per Kapita (2014 – 2018) .....	7
Grafik 1.2	Potensi <i>Market</i> Kategori Roti Kue di <i>E-Commerce</i> .....	8
Grafik 1.3	Tren Nastar di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	11
Grafik 1.4	Tren Lidah Kucing di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	11
Grafik 1.5	Tren Sagu Keju di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	12
Grafik 1.6	Tren Chui Kao So di Indonesia Tahun 2018 – 2023.....	12
Grafik 1.7	Tren <i>Strawberry Thumbprint</i> di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	13
Grafik 1.8	Tren <i>Chiffon Cake</i> di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	13
Grafik 1.9	Tren <i>Fudgy Brownies</i> di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	14
Grafik 1.10	Tren Lapis Legit di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	14
Grafik 1.11	Tren <i>Hampers</i> di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	15
Grafik 1.12	Tren <i>Custom Cake</i> di Indonesia Tahun 2018 – 2023 .....	15
Grafik 4.1	Tingkat Kemampuan Konsumen dalam Membeli Produk Kue.....	102



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Respon Kuesioner <i>Xya Bakery</i> .....	222
Lampiran 2 : Kuesioner Bobot CPM Usaha <i>Bakery</i> .....	224
Lampiran 3 : Perhitungan Bobot CPM Usaha <i>Bakery</i> .....	224
Lampiran 4 : Hasil Turnitin .....	225

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

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.