



**RENCANA BISNIS FOOD AND BEVERAGE
PENDIRIAN USAHA “FIVE THEMES IN ONE”
DI DAGO BANDUNG**

Vebrina Berlin

79180421

Hisar Sirait, Dr.Ir., M.A.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Jl. Yos Sudarso Kav. 87, Jakarta 14350

Email: 79180421@student.kwikkiangie.ac.id

Abstract

Five Themes in One business is a cafe-style restaurant that was built and offered food and drinks with various types of themes from various countries, such as America, Asia, and Europe as well as the ocean. Thus, consumers can taste and enjoy authentic and different flavors in one place without having to go to their place of origin to try it.

Five Themes in One has a vision, “To become the people's choice of dining place”, supported by the business mission.

Five Themes in One has 12 employees divided into 1 manager, 2 chefs, 2 chef assistants, 1 baristas, 2 cashier, and 4 waitress.

The initial investment requirement for Five Themes in One is Rp. 15,000,000. which is used for marketing costs, equipment, supplies, raw materials, rent and renovations. The source of funds for the Five Themes in One business comes from the personal savings of the business owner, family and parents. Calculating the feasibility of investing in the Five Themes in One business using the Payback Period analysis takes 3 years and 6 months, Net Present Value is Rp. 226,729,275. The Profitability Index value is 1,465 and the Break Event Point produces sales that are greater than the BEP value. Based on the feasibility analysis, Five Themes in One business can be declared feasible.

Keywords: *Five Themes in One, Business Establishment Plan, Food and Drink.*



Abstrak

Five Themes in One merupakan sebuah restoran bergaya kafe yang dibangun dan menawarkan makanan dan minuman dengan berbagai jenis tema dari berbagai negara, seperti Amerika, Asia, Eropa, serta lautan. Dengan demikian, konsumen dapat mencicipi dan menikmati cita rasa yang otentik dan berbeda dalam satu tempat tanpa harus datang ke tempat asalnya untuk mencobanya.

Five Themes in One mempunyai visi “Menjadi tempat makan pilihan masyarakat” yang didukung oleh misi bisnis.

Five Themes in One memiliki 12 karyawan yang terbagi menjadi 1 manajer, 2 koki, 2 asisten koki, 1 barista, 2 kasir, dan 4 pelayan.

Kebutuhan investasi awal untuk *Five Themes in One* adalah Rp. 15.000.000. yang digunakan untuk biaya pemasaran, peralatan, perlengkapan, bahan baku, sewa dan renovasi. Sumber dana usaha *Five Themes in One* berasal dari tabungan pribadi pemilik usaha, keluarga dan orang tua. Menghitung kelayakan investasi bisnis *Five Themes in One* dengan menggunakan analisis *Payback Period* membutuhkan waktu 3 tahun 6 bulan, *Net Present Value* sebesar Rp. 226.729.275. Nilai *Profitability Index* sebesar 1,465 dan *Break Event Point* menghasilkan penjualan lebih besar dari nilai BEP. Berdasarkan analisis kelayakan, maka bisnis *Five Themes in One* dapat dinyatakan layak.

Kata Kunci: *Five Themes in One*, Rencana Pendirian Usaha, Makanan dan Minuman.

PENDAHULUAN

LATAR BELAKANG

Awal mula pendirian usaha *Five Themes in One* adalah kesukaan pemilik usaha dalam makan dan memasak. Hal ini menjadi salah satu alasan mengapa memutuskan untuk terjun dalam bidang kuliner. Rencananya setelah pandemi berakhir, pemilik usaha akan mengikuti kelas memasak atau mengambil pendidikan selanjutnya dalam bidang kuliner agar kemampuan dan teknik yang dipelajari pemilik usaha dapat menghasilkan masakan yang lebih menarik, berbeda dan berkualitas juga mengetahui standar makanan yang akan disajikan pada konsumen.

Five Themes in One diambil sesuai konsep tempat makan atau *restaurant ala cafe* yang dibangun dan menawarkan makanan dan minuman dengan bermacam jenis tema dari berbagai negara, seperti Amerika, Asia, dan Eropa juga lautan. Sehingga, konsumen dapat mencicipi dan menikmati rasa *authentic* dan berbeda dalam satu tempat tanpa harus pergi ke tempat asal untuk mencobanya.

Pemilik usaha melihat bisnis *restaurant ala café* di Indonesia khususnya di Kota Bandung masih sangat baik dan berkembang karena, *trend* anak muda yang makan dan berkumpul diluar rumah dan *café* membuat bisnis ini akan terus hidup. Pertumbuhan industri *food and beverages* Kota Bandung sangat baik karena selalu meningkat setiap tahunnya.

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.



Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan pada rencana bisnis pendirian usaha *Five Themes in One* adalah untuk menentukan tingkat kelayakan investasi pendirian bisnis *Five Themes in One* dari aspek produksi, SDM, pemasaran, dan keuangan. Selain itu, untuk mengetahui kelayakan laporan laba rugi, neraca, arus kas, NPV, PP, PI, dan BEP.

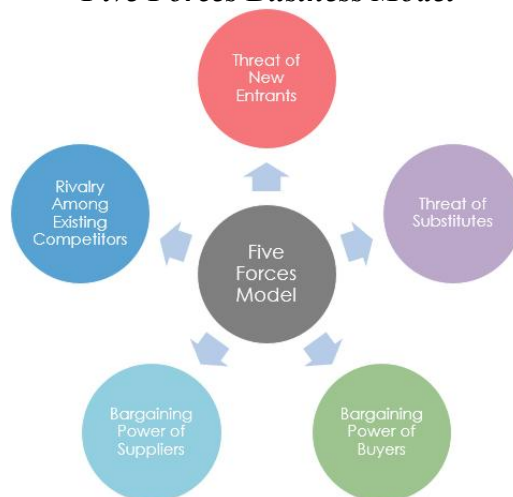
TINJAUAN PUSTAKA

Analisis PESTEL (Political, Economy, Social, Technology, Environment, Legal)

Analisis PESTEL merupakan sebuah alat bantu analisa yang digunakan untuk menganalisa lingkungan (*environment*) sebelum sebuah perusahaan memulai proses pemasaran. (Mason. A. Capenter and Wm. Gerard Sanders (2007)).

Analisis Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (*Five Forces Business Model*)

Gambar 1.1
Five Forces Business Model



Untuk memahami lebih lanjut mengenai 5 kekuatan persaingan model Porter yang akan mempengaruhi keberlangsungan usaha *Five Themes in One* dijelaskan dalam uraian berikut:

A. Persaingan Industri

Intensitas persaingan antar perusahaan yang bersaing cenderung meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah perusahaan pesaing meningkat, karena pesaing menjadi lebih setara dalam ukuran dan kemampuan. (Mason.A. Capenter and Wm. Gerard Sanders, 2007;117).

B. Ancaman Pendatang Baru

Persaingan industri digunakan untuk mengidentifikasi perusahaan baru yang potensial memasuki pasar, memantau strategi perusahaan pesaing baru, melakukan serangan balik bila diperlukan, dan memanfaatkan yang sudah ada kekuatan dan peluang. (Mason. A. Capenter and Wm. Gerard Sanders, 2007;119).

C. Kekuatan Tawar Menawar Pemasok

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.



Kekuatan tawar menawar pemasok mempengaruhi intensitas persaingan dalam suatu industri. Seringkali demi kepentingan terbaik bagi pemasok dan produsen, mereka saling membantu harga wajar, peningkatan kualitas, pengembangan layanan baru, pengiriman tepat waktu, dan mengurangi biaya inventaris, sehingga meningkatkan profitabilitas jangka panjang bagi semua pihak. (Mason. A. Carpenter and Wm. Gerard Sanders, 2007;121).

D. Kekuatan Tawar Menawar Pembeli

Ketika pelanggan membeli dalam jumlah besar, daya tawar mereka mewakili kekuatan besar yang mempengaruhi intensitas persaingan dalam suatu industri. Kekuatan tawar konsumen dapat menjadi kekuatan terpenting yang mempengaruhi keunggulan kompetitif. (Mason. A. Carpenter and Wm. Gerard Sanders, 2007;122).

E. Ancaman Produk Substitusi

Tekanan persaingan yang timbul dari produk substitusi meningkat seiring dengan meningkatnya harga relatif produk substitusi menurun, dan biaya peralihan konsumen menurun. Kekuatan kompetitif produk substitusi paling baik diukur dengan masuknya pangsa pasar produk tersebut diperoleh, serta rencana perusahaan tersebut untuk meningkatkan kapasitas dan pasar penetrasi. (Mason. A. Carpenter and Wm. Gerard Sanders, 2007;123).

Analisis Faktor - Faktor Kunci Sukses (*Competitive Profile Matrix*)

Menurut Zimmerer, Scarborough, & Wilson (2008), "*Competitive Profile Matrix is a tool to analyze the critical success factors in the industry and asses the companies and their major competitors' position according those factors.*". Yang berarti Analisis Faktor Kunci Sukses adalah alat untuk menganalisis faktor penentu keberhasilan dalam industri dan menilai posisi perusahaan dan pesaing utamanya berdasarkan faktor tersebut.

Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal (*SWOT Analysis*)

Menurut Philip Kotler dan Gary Armstrong (2017:79), "*An overall evaluation of the company's strengths (S), weaknesses (W), opportunities (O), and threats (T).*"

Metode analisis ini sangat bermanfaat untuk mengetahui suatu permasalahan dari empat sisi yang berbeda. Hasil dari analisis ini, biasanya berupa arahan ataupun rekomendasi untuk mempertahankan kekuatan dan untuk menambah keuntungan suatu perusahaan. Selain itu, metode ini juga membantu para pebisnis untuk melihat sisi-sisi yang terabaikan atau tidak terlihat dari sebuah perusahaan.

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.



**Gambar 1.2
SWOT MATRIX**

INTERNAL	STRENGTHS	WEAKNESSES
EKSTERNAL		
OPPORTUNITIES	S-O Strategy/Analysis	W-O Strategy/Analysis
THREATS	S-T Strategy/Analysis	W-T Strategy/Analysis

Analisis Pasar dan Pemasaran

Menurut Philip Kotler, “Market Segmentation is the sub-dividing of a market into homogeneous subsets of customers, where any subset may conceivably be selected on a market target to be reached with a distinct marketing mix.” Yang berarti, pembagian pasar menjadi pembagian pelanggan yang homogen, di mana setiap pembagian dapat dipilih berdasarkan target pasar yang akan dicapai dengan bauran pemasaran yang berbeda.

Strategi pemasaran dibagi menjadi 4 yang terdiri dari diferensiasi, positioning, penetapan harga dan saluran distribusi. Berikut strategi pemasaran:

A. Diferensiasi

Diferensiasi adalah membedakan penawaran pasar untuk menciptakan nilai pelanggan yang unggul.

B. Positioning

Positioning adalah mengatur agar suatu produk menempati tempat yang jelas, berbeda, dan diinginkan dibandingkan dengan produk pesaing di benak konsumen.

C. Penetapan Harga

Harga merupakan sejumlah uang yang dibebankan atas sebuah produk atau jasa, atas jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut.

D. Saluran Distribusi

Distribusi yaitu rangkaian kegiatan yang berhubungan dengan usaha penyaluran barang atau jasa produsen kepada konsumen.

METODOLOGI PENELITIAN

Competitive Profile Matrix (CPM)

Competitive Profile Matrix (CPM) memiliki komponen faktor-faktor kunci sukses sebagai berikut:

A. *Critical Success Factors* adalah bidang utama yang menentukan keberhasilan perusahaan dalam industri. Untuk berhasil dalam industrinya, suatu perusahaan harus bekerja pada tingkat keunggulan setinggi mungkin.

B. *Weight*



Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Ilmu Kuantitatif) Kwik Kian Gie School of Business. 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.



Tetapkan bobot mulai dari 0,0 (sangat penting) hingga 1,0 (sangat penting) untuk setiap faktor penentu keberhasilan. Bobot tersebut menunjukkan pentingnya faktor tersebut dalam keberhasilan perusahaan.

C. Rating

Rating merupakan salah satu komponen dalam CPM yang menunjukkan kekuatan atau kelemahan yang dilihat dari faktor-faktor keberhasilan untuk menganalisa suatu perusahaan. Kekuatan atau kelemahan peringkat ditentukan berdasarkan angka dari 1 hingga 4, dapat dijabarkan bahwa peringkat 1 merupakan kelemahan utama / mayor, peringkat 2 merupakan kelemahan minor, peringkat 3 merupakan kekuatan minor, dan peringkat 4 merupakan kekuatan utama / mayor.

D. Score

Score merupakan hasil bobot dikalikan rating. Setiap perusahaan menerima skor pada setiap faktor. Skor total hanyalah penjumlahan dari seluruh skor individu perusahaan. Perusahaan yang menerima skor total tertinggi relatif lebih kuat dibandingkan pesaingnya.

Tabel 1.1
Competitive Profile Matrix

Critical Success Factor	Weight	Usaha Berjalan		Pesaing 1		Pesaing 2	
		Rating	Score	Rating	Score	Rating	Score
Total							

Analisis Kelayakan Bisnis

A. Payback Period

Payback Period menurut Dian Wijayanto (2012:247) adalah periode yang diperlukan untuk menutup kembali pengeluaran investasi. Berikut adalah rumus perhitungan payback period (PP):

Tahun ke 1 = Aliran Kas Bersih tahun ke n + Investasi Awal

Tahun ke 2 = Aliran Kas Bersih tahun ke n + Akumulasi Kas Masuk tahun n-1

B. NPV (Net Present Value)

Menurut R. Agus Sartono (2010:195), Net Present Value adalah Selisih antara present value aliran kas bersih atau sering disebut juga dengan proceed dengan present value Investasi. Kriteria dalam menentukan investasi layak atau tidak adalah sebagai berikut:

1. NPV < 0, Investasi di tolak

2. NPV > 0, Investasi di terima

Rumus Net Present Value adalah sebagai berikut:

$$NPV = \sum_{i=1}^n NB_i (1+i)^{-n}$$

C. Profitability Index

Menurut Sutrisno (2009:128), Profitability Index yaitu untuk menghitung perbandingan antara present value dan penerimaan dengan present value dari investasi.

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.



Kriteria dalam menentukan investasi layak atau tidak adalah sebagai berikut:

1. $P1 < 1$, Tidak layak dijalankan
2. $P1 > 0$, Layak dijalankan

Rumus dari Profitability Index adalah sebagai berikut:

Profitability Index = Present Value / Initial Investment

D. BEP

Menurut Mulyadi (2001: 230), Break Even Point adalah suatu cara untuk mengetahui volume penjualan minimum agar suatu usaha tidak menderita rugi, tetapi juga belum memperoleh laba yang dengan kata lain labanya sama dengan nol. Berikut rumus BEP:

BEP dalam Unit

$$BEP = \frac{\text{Fixed Cost}}{\text{Price per Unit} - \text{Variable Cost}}$$

BEP dalam Rupiah

$$BEP = \frac{\text{Fixed Cost}}{1 - \frac{\text{Variable Cost}}{\text{Sales Volume}}}$$

HASIL

Gambaran Usaha

Bidang usaha dari *Five Themes in One* termasuk bidang usaha jasa pengolahan. Usaha bergerak dalam bidang kuliner atau *Food and Beverage* yang menawarkan bermacam makanan dan minuman dari beberapa benua seperti Amerika, Asia, dan Eropa. Berikut adalah visi dan misi usaha *Five Themes in One*:

A. Visi

“Menjadi tempat makan pilihan masyarakat.”

B. Misi

1. Menawarkan makanan dengan kualitas rasa yang *authentic*.
2. Menjaga kebersihan dengan baik dan suasana yang nyaman.
3. Memberikan pelayanan yang ramah kepada pelanggan.

Competitive Profile Matrix

Tabel 1.2

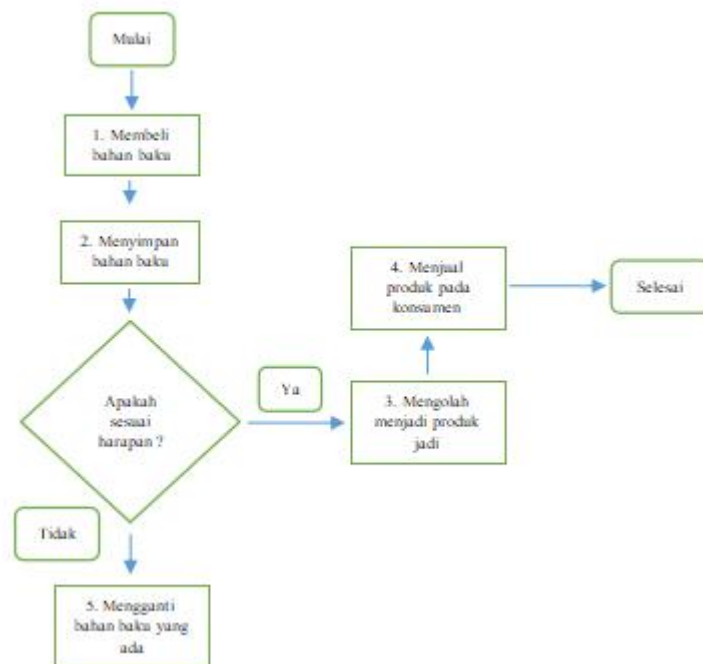
Competitive Profile Matrix Five Themes in One

Critical Success Factor	Bobot	Five Themes in One		The Stone Cafe		The CONGO	
		Rating	Score	Rating	Score	Rating	Score
Kualitas Produk	0,22	4	0,89	4	0,89	3	0,60
Lokasi Usaha	0,19	2	0,38	2	0,38	3	0,75
Pelayanan	0,19	3	0,58	3	0,58	4	0,60
Harga	0,20	4	0,82	4	0,80	2	0,38
Varian Produk	0,19	2	0,38	3	0,58	4	0,84
Total	1		3.05		3.23		3.17

Berdasarkan hasil CPM, bahwa usaha *Five Themes in One* berada pada posisi ketiga dibanding dengan kedua pesaing usaha dengan score sebesar 3.05. Usaha *The Stone Cafe* mendapat score sebesar 3.23 dan usaha *The CONGO* mendapat score sebesar 3.17.

Rencana Produksi

Gambar 1.3
Proses Operasional Usaha Five Themes in One





Berikut kegiatan proses produk *Five Themes in One*:

1. Membeli Bahan Baku

Dalam melakukan proses produksi, membutuhkan bahan baku mentah terlebih dahulu. Pembelian bahan-bahan baku mentah adalah proses pertama yang dilakukan sebelum memulai proses produksi. Proses pembelian bahan baku dilakukan secara langsung dan melalui *online shop*. Bahan baku yang akan dibeli juga beragam jenis, sehingga perlu waktu untuk mengumpulkan semua bahan yang diperlukan kira-kira satu hari sebelum proses produksi.

2. Menyimpan Bahan Baku

Setelah melakukan pembelian dan pengumpulan bahan baku, proses penyimpanan dilakukan agar barang-barang tersebut disimpan untuk menjaga kualitas bahan baku. Sebagian produk akan disimpan dan sebagian lain akan digunakan untuk keperluan produksi, misalnya sayur dan buah. Bahan baku disimpan di dalam kulkas dan *freezer* agar tidak mudah rusak dan terjaga. Bahan baku tersebut akan digunakan apabila diperlukan.

3. Mengolah Bahan Baku Menjadi Produk Jadi

Setelah konsumen memesan makanan dan minuman, Proses produksi dimulai. Pesanan akan langsung dioper kepada masing-masing *staff* atau karyawan yang bertugas sesuai dengan pekerjaannya. Misalnya, jenis tema *Italy* berbahan dasar tepung dan *pastry* sehingga, karyawan pada bagian tema *Italy* mulai membuat saus dan bahan lain khusus untuk makanan dalam bagian tersebut.

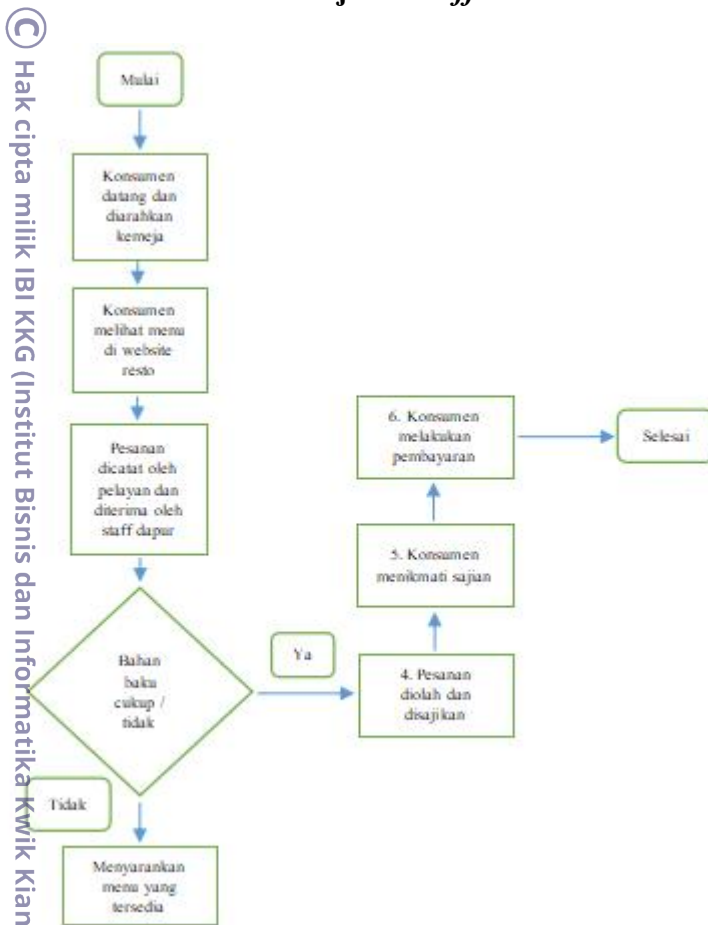
Semua kegiatan produksi dilakukan secara manual oleh tenaga kerja yang terampil dalam memasak. *Five Themes in One* mengutamakan cita rasa *authentic* dan kualitas makanan dan minuman yang disajikan, sehingga proses produksi sangat diperhatikan kesegaran kualitas dan kebersihan yang terjaga.

4. Menjual Produk Pada Konsumen

Makanan dan minuman akan disajikan kepada konsumen setelah proses produksi selesai. Jika konsumen melakukan *dine-in* di *Five Themes in One*, maka produk akan langsung disajikan dengan peralatan makan biasanya. Jika konsumen melakukan *take away* atau *take home* makanan dan minuman, maka *Five Themes in One* membungkusnya dengan *packaging* khusus dengan konsep *go-green* atau *love earth* yang menggunakan *paper packaging* untuk setiap bungkusnya. Sehingga, konsumen dapat merasakan sisi positif dari gerakan ramah lingkungan yang dilakukan oleh *Five Themes in One*.

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 mengumpulkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Gambar 1.4
Rencana Alur Penjualan *Offline* Produk *Five Themes in One*



Berikut gambaran alur penjualan *online*:

1. Konsumen masuk kedalam aplikasi pesan-antar *online* dan mengetik nama *Five Themes in One* pada tombol *food*.
2. Konsumen dapat melihat daftar *menu*, melakukan pemesanan, dan pembayaran.
3. Setelah pembayaran, *Five Themes in One* langsung mendapat pesanan konsumen dan *staff* dapat menyiapkan produk.
4. Kertas bon pesanan produk di *print* oleh *staff* kasir dan diberikan pada *food driver*.
5. Setelah jadi, masakan produk *Five Themes in One* dikemas dengan kemasan bertema *Go-green* yang berbahan dasar kertas.
6. Setelah produk sudah dikemas, *staff* kasir atau *waiter* memberikan produk pada *food driver* untuk diantarkan ke konsumen.

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.



Rencana Sumber Daya Manusia

Tabel 1.3
Jumlah Tenaga Kerja Five Themes in One

No	Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja
1	Manager	1
2	Koki	2
3	Asisten Koki	2
4	Barista	1
5	Kasir	2
6	Pelayan	4
Total		12

Five Themes in One berencana kira-kira membutuhkan dua belas orang tenaga kerja. Pada bagian pelayanan terdapat empat orang *waiter* dan *waitress*, pada bagian kasir terdapat dua orang, pada bagian *management* terdapat satu orang dan pada bagian dapur terdapat empat orang. Pada bagian pelayanan, para karyawan berjumlah empat orang ditugaskan untuk mengantarkan makanan dan minuman, mengantarkan konsumen ke meja atau tempat duduk, membersihkan fasilitas seperti meja, kursi dan jendela. Pada bagian kasir, hanya terdapat dua orang untuk dipercayakan melakukan proses pembayaran atau transaksi jual beli antar konsumen dan kasir. Pada bagian *management* atau manajer, hanya terdapat satu orang yang bertugas mengawasi kinerja karyawan dan kegiatan di dalam usaha. Pada bagian dapur terdapat lima orang yang bertugas untuk memasak, membuat minuman dan mencuci piring juga gelas.

Ramalan Penjualan

Five Themes in One mengalami kenaikan penjualan setiap bulan Juni dan Juli sebesar 5% dan bulan Desember sebesar 5%. Pendapatan *Five Themes in One* pada tahun 2024 sebesar Rp.1,355,324,275,.

Berikut ramalan penjualan dan anggaran usaha *Five Themes in One*:

Tabel 1.4
Ramalan Penjualan *Five Themes in One* tahun 2024 (dalam unit)

Menu	Q	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Des
Classic Burger	10	300	300	300	300	300	315	315	300	300	300	300	331
Maheer's Pizza	10	300	300	300	300	300	315	315	300	300	300	300	331
Mendes Pizza	10	300	300	300	300	300	315	315	300	300	300	300	331
Trammi	9	270	270	270	270	270	284	284	270	270	270	270	298
Flavored Tea	15	450	450	450	450	450	473	473	450	450	450	450	496
Cappuccino	7	210	210	210	210	210	221	221	210	210	210	210	232
Soda	5	150	150	150	150	150	158	158	150	150	150	150	166
Soba with Tempura	5	150	150	150	150	150	158	158	150	150	150	150	166



Tabel 1.5
Anggaran Penjualan Five Themes in One tahun 2024

Menu	Harga	Q Jan	Jan	Q Feb	Feb	Q Mar	Mar	Q Apr	Apr	Q Mei	Mei	Q Jun	Jun
Classic Burger	IDR 65.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	315	IDR 20.475.000
Margherita Pizza	IDR 90.000	300	IDR 27.000.000	300	IDR 27.000.000	300	IDR 27.000.000	300	IDR 27.000.000	300	IDR 27.000.000	315	IDR 28.350.000
Moules Frites	IDR 65.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	315	IDR 20.475.000
Tiramisu	IDR 39.000	270	IDR 10.530.000	270	IDR 10.530.000	270	IDR 10.530.000	270	IDR 10.530.000	270	IDR 10.530.000	284	IDR 11.056.500
Flavored Tea	IDR 33.000	450	IDR 14.850.000	450	IDR 14.850.000	450	IDR 14.850.000	450	IDR 14.850.000	450	IDR 14.850.000	473	IDR 15.592.500
Cappuccino	IDR 33.000	210	IDR 6.930.000	210	IDR 6.930.000	210	IDR 6.930.000	210	IDR 6.930.000	210	IDR 6.930.000	221	IDR 7.276.500
Soda	IDR 15.000	150	IDR 2.250.000	150	IDR 2.250.000	150	IDR 2.250.000	150	IDR 2.250.000	150	IDR 2.250.000	158	IDR 2.362.500
Soba with Tempura	IDR 70.000	150	IDR 10.500.000	150	IDR 10.500.000	150	IDR 10.500.000	150	IDR 10.500.000	150	IDR 10.500.000	158	IDR 11.060.000
TOTAL			IDR 111.060.000		IDR 111.060.000		IDR 111.060.000		IDR 111.060.000		IDR 111.060.000		IDR 116.648.000

Menu	Harga	Q Jul	Jul	Q Aug	Aug	Q Sep	Sep	Q Okt	Okt	Q Nov	Nov	Q Des	Des
Classic Burger	IDR 65.000	315	IDR 20.475.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	331	IDR 21.498.750
Margherita Pizza	IDR 90.000	315	IDR 28.350.000	300	IDR 27.000.000	300	IDR 27.000.000	300	IDR 27.000.000	300	IDR 27.000.000	331	IDR 29.767.500
Moules Frites	IDR 65.000	315	IDR 20.475.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	300	IDR 19.500.000	331	IDR 21.498.750
Tiramisu	IDR 39.000	284	IDR 11.056.500	270	IDR 10.530.000	270	IDR 10.530.000	270	IDR 10.530.000	270	IDR 10.530.000	298	IDR 11.609.325
Flavored Tea	IDR 33.000	473	IDR 15.592.500	450	IDR 14.850.000	450	IDR 14.850.000	450	IDR 14.850.000	450	IDR 14.850.000	496	IDR 16.372.125
Cappuccino	IDR 33.000	221	IDR 7.276.500	210	IDR 6.930.000	210	IDR 6.930.000	210	IDR 6.930.000	210	IDR 6.930.000	232	IDR 7.640.325
Soda	IDR 15.000	158	IDR 2.362.500	150	IDR 2.250.000	150	IDR 2.250.000	150	IDR 2.250.000	150	IDR 2.250.000	166	IDR 2.488.500
Soba with Tempura	IDR 70.000	158	IDR 11.060.000	150	IDR 10.500.000	150	IDR 10.500.000	150	IDR 10.500.000	150	IDR 10.500.000	166	IDR 11.613.000
TOTAL			IDR 116.648.000		IDR 111.060.000		IDR 111.060.000		IDR 111.060.000		IDR 111.060.000		IDR 122.488.275

Rencana Keuangan

A. Laba Rugi

Tabel 1.6
Laporan Laba Rugi

KETERANGAN	TAHUN				
	2024	2025	2026	2027	2028
Penjualan (1)	IDR 1,355,324,275	IDR 1,424,266,000	IDR 1,644,701,823	IDR 1,728,586,200	IDR 1,814,236,600
1.1 Classic Burger	IDR 237,948,750	IDR 249,925,000	IDR 288,699,125	IDR 303,517,500	IDR 318,389,500
1.2 Pizza Margherita	IDR 329,467,500	IDR 346,050,000	IDR 399,737,250	IDR 420,255,000	IDR 440,847,000
1.3 Moules Frites	IDR 237,948,750	IDR 249,925,000	IDR 288,699,125	IDR 303,517,500	IDR 318,389,500
1.4 Soba with Tempura	IDR 128,233,000	IDR 134,960,000	IDR 155,855,700	IDR 163,548,000	IDR 171,941,000
1.5 Tiramisu	IDR 128,492,325	IDR 135,115,500	IDR 155,901,818	IDR 163,878,000	IDR 172,157,700
1.6 Cappuccino	IDR 84,563,325	IDR 88,984,500	IDR 102,646,418	IDR 108,065,100	IDR 113,401,200
1.7 Flavored tea	IDR 181,207,125	IDR 190,393,500	IDR 219,764,738	IDR 230,759,100	IDR 242,266,200
1.8 Soda	IDR 27,463,500	IDR 28,912,500	IDR 33,397,650	IDR 35,046,000	IDR 36,844,500
Biaya Variabel:					
Biaya Bahan Baku (2)	IDR 326,420,493	IDR 342,052,797	IDR 398,850,968	IDR 419,111,459	IDR 439,973,816
Biaya Pengkangan (3)	IDR 10,837,000	IDR 11,431,000	IDR 11,791,000	IDR 12,550,000	IDR 13,087,000
Biaya Utilitas (4)	IDR 18,558,180	IDR 19,077,809	IDR 19,611,988	IDR 20,161,123	IDR 20,725,635
Biaya Pemeliharaan (5)	IDR 5,142,000	IDR 5,285,976	IDR 5,433,983	IDR 5,586,135	IDR 5,742,547
Biaya Peralatan (6)			IDR 5,900,000		
Total Biaya Variabel	IDR 360,957,673	IDR 377,847,582	IDR 435,687,939	IDR 457,408,718	IDR 479,528,997
Biaya Tetap:					
Biaya Sewa Bangunan (7)	IDR 315,000,000	IDR 330,750,000	IDR 347,287,500	IDR 364,651,875	IDR 382,884,469
Biaya Tenaga Kerja (8)	IDR 591,500,000	IDR 594,783,224	IDR 598,066,448	IDR 601,349,672	IDR 604,632,896
Biaya Pemasaran (9)	IDR 16,800,000	IDR 20,160,000	IDR 24,192,000	IDR 29,030,400	IDR 34,836,480
Biaya Adm dan Umum (10)	IDR 1,760,000	IDR 1,792,200	IDR 1,845,966	IDR 1,901,345	IDR 1,958,386
Biaya Penyusutan (11)	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000
Total Biaya Tetap	IDR 948,060,000	IDR 970,485,424	IDR 994,391,914	IDR 1,019,933,292	IDR 1,047,312,231
Total Pengeluaran	IDR 1,309,017,673	IDR 1,348,333,006	IDR 1,430,079,853	IDR 1,477,342,010	IDR 1,526,841,228
Laba sebelum Pajak	IDR 46,306,602	IDR 75,932,994	IDR 214,621,969	IDR 251,244,190	IDR 287,395,372
Pajak 0.5%	IDR 6,776,621	IDR 7,121,330	IDR 8,223,509	IDR 8,642,931	IDR 9,071,183
Laba Bersih	IDR 39,529,981	IDR 68,811,664	IDR 206,398,460	IDR 242,601,259	IDR 278,324,189

Dilihat dari hasil tabel diatas, dapat disimpulkan sebagai berikut: Pada tahun 2024, usaha Five Themes in One mengalami kenaikan laba sebesar 3% dengan total penjualan sebesar Rp.1,355,324,275 dan kenaikan penjualan sebesar 5% setiap Bulan Juni, Juli dan Desember. Pada tahun 2025, usaha usaha *Five Themes in One* mengalami kenaikan laba sebesar 5% dengan total penjualan sebesar Rp.1,424,266,000 dan kenaikan penjualan sebesar 5% setiap bulan Juni, Juli, dan Desember. Pada tahun 2026, usaha usaha *Five Themes in One* mengalami kenaikan laba sebesar 13% dengan total penjualan sebesar Rp.1,644,701,823 dan kenaikan penjualan sebesar 5% setiap bulan Juni, Juli, dan Desember. Pada tahun 2027, usaha usaha *Five Themes in One* mengalami kenaikan laba sebesar 14% dengan total penjualan sebesar Rp.1,728,586,200 dan kenaikan penjualan sebesar 5% setiap bulan

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.



Juni, Juli, dan Desember. Pada tahun 2028, usaha usaha Five Themes in One mengalami kenaikan laba sebesar 15% dengan total penjualan sebesar Rp.1,814,236,600 dan menaikkan penjualan sebesar 5% setiap bulan Juni, Juli, dan Desember.

B. Laporan Arus Kas

Tabel 1.7
Laporan Arus Kas

KETERANGAN	Tahun					
	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Arus Kas Masuk						
Modal Awal (1)	IDR 487,554,000	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -
Penjualan (2)	IDR 1,355,324,275	IDR 1,424,266,000	IDR 1,644,701,823	IDR 1,728,586,200	IDR 1,814,236,600	IDR 1,814,236,600
Total Arus Kas Masuk	IDR 487,554,000	IDR 1,355,324,275	IDR 1,424,266,000	IDR 1,644,701,823	IDR 1,728,586,200	IDR 1,814,236,600
Arus Kas Keluar						
Biaya Peralatan (3)	IDR 107,000,000	IDR -	IDR -	IDR 5,900,000	IDR -	IDR -
Biaya Perlengkapan (4)	IDR 1,029,000	IDR 10,837,000	IDR 11,431,000	IDR 11,791,000	IDR 12,550,000	IDR 13,087,000
Biaya Bahan Baku (5)	IDR 27,800,000	IDR 326,420,493	IDR 342,052,797	IDR 398,850,968	IDR 419,111,459	IDR 439,973,816
Biaya Utilitas (6)	IDR -	IDR 18,558,180	IDR 19,077,809	IDR 19,611,988	IDR 20,161,123	IDR 20,725,635
Biaya Sewa Bangunan (7)	IDR 300,000,000	IDR 315,000,000	IDR 330,750,000	IDR 347,287,500	IDR 364,651,875	IDR 382,884,469
Biaya Renovasi (8)	IDR 35,725,000	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -
Biaya Tenaga Kerja (9)	IDR -	IDR 591,500,000	IDR 594,783,224	IDR 598,066,448	IDR 601,349,672	IDR 604,632,896
Biaya Pemasaran (10)	IDR 1,000,000	IDR 16,800,000	IDR 20,160,000	IDR 24,192,000	IDR 29,030,400	IDR 34,836,480
Biaya Pemeliharaan (11)	IDR -	IDR 5,142,000	IDR 5,285,976	IDR 5,433,983	IDR 5,586,135	IDR 5,742,547
Biaya Adm dan Umum (12)	IDR -	IDR 1,760,000	IDR 1,792,200	IDR 1,845,966	IDR 1,901,345	IDR 1,958,386
Pajak (13)	IDR -	IDR 6,776,621	IDR 7,121,330	IDR 8,223,509	IDR 8,642,931	IDR 9,071,183
Total Arus Kas Keluar	IDR 472,554,000	IDR 1,292,794,294	IDR 1,332,454,336	IDR 1,421,203,362	IDR 1,462,984,941	IDR 1,512,912,411
Arus Kas Bersih	IDR 15,000,000	IDR 62,529,981	IDR 91,811,664	IDR 223,498,460	IDR 265,601,259	IDR 301,324,189
Saldo Kas Awal	IDR -	IDR 15,000,000	IDR 77,529,981	IDR 169,341,645	IDR 392,840,105	IDR 658,441,364
Saldo Kas Akhir	IDR 15,000,000	IDR 77,529,981	IDR 169,341,645	IDR 392,840,105	IDR 658,441,364	IDR 959,765,553

Dilihat dari hasil tabel diatas, dapat disimpulkan sebagai berikut: Pada tahun 2024 - 2025, memiliki arus kas masuk sebesar 5%. Pada tahun 2025 - 2026, memiliki arus kas masuk sebesar 15%. Pada tahun 2026 - 2028, memiliki arus kas masuk sebesar 5%. Pada tahun 2024 - 2025, memiliki kas keluar sebesar 3%. Lalu pada tahun 2025 - 2026, dengan kenaikan 4% memiliki kas keluar sebesar 7%. Kemudian pada tahun 2026 - 2028, dengan penurunan 4% memiliki arus kas keluar sebesar 3%. Pada tahun 2024 - 2025, memiliki arus kas bersih sebesar 47%. Lalu pada tahun 2025 - 2026, memiliki arus kas bersih sebesar 143%. Kemudian pada tahun 2026 - 2027, memiliki arus kas bersih sebesar 19%. Terakhir pada tahun 2027 - 2028, memiliki arus kas bersih sebesar 13%. Pada tahun 2024 - 2025, memiliki arus kas akhir sebesar 118%. Lalu pada tahun 2025 - 2026, memiliki arus kas akhir sebesar 132%. Kemudian pada tahun 2026 - 2027, memiliki arus kas akhir sebesar 68%. Terakhir pada tahun 2027 - 2028, memiliki arus kas akhir sebesar 46%.

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.



C. Laporan Neraca

Tabel 1.8
Laporan Neraca

KETERANGAN	TAHUN					
	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Aktiva						
Aktiva Lancar						
Kas (1)	IDR 15,000,000	IDR 77,529,981	IDR 169,341,645	IDR 392,840,105	IDR 658,441,364	IDR 959,765,553
Perlengkapan (2)	IDR 1,029,000	IDR 903,083	IDR 952,583	IDR 982,583	IDR 1,045,833	IDR 1,090,583
Total Aktiva Lancar	IDR 16,029,000	IDR 78,433,064	IDR 170,294,228	IDR 393,822,688	IDR 659,487,197	IDR 960,856,136
Aktiva Tetap						
Biaya Sewa Bangunan (3)	IDR 300,000,000	IDR 315,000,000	IDR 330,750,000	IDR 347,287,500	IDR 364,651,875	IDR 382,884,469
Biaya Renovasi (4)	IDR 35,725,000	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -
Biaya Peralatan (5)	IDR 107,000,000	IDR -	IDR -	IDR 5,900,000	IDR -	IDR -
Biaya Penyusutan Peralatan (6)	IDR -	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000
Total Aktiva Tetap	IDR 442,725,000	IDR 23,000,000	IDR 353,750,000	IDR 376,187,500	IDR 387,651,875	IDR 405,884,469
Total Aktiva	IDR 458,754,000	IDR 101,433,064	IDR 524,044,228	IDR 770,010,188	IDR 1,047,139,072	IDR 1,366,740,605
Pasiva						
Modal Usaha (7)	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000
Laba Ditahan			IDR 39,529,981	IDR 108,341,645	IDR 314,740,105	IDR 557,341,364
Laba Tahun Berjalan		IDR 39,529,981	IDR 68,811,664	IDR 206,398,460	IDR 242,601,259	IDR 278,324,189
			IDR 108,341,645	IDR 314,740,105	IDR 557,341,364	IDR 835,665,553
Total Pasiva	IDR 487,554,000	IDR 527,083,981	IDR 595,895,645	IDR 802,294,105	IDR 1,044,895,364	IDR 1,323,219,553

Dilihat dari hasil tabel diatas, dapat disimpulkan sebagai berikut: Pada tahun 2023, usaha *Five Themes in One* memiliki total pasiva sama dengan nilai modal awal usaha karena, usaha belum dijalankan. Pada tahun 2024, usaha *Five Themes in One* memiliki total pasiva sebesar 8%. Pada tahun 2025, usaha *Five Themes in One* memiliki total pasiva sebesar 13% dengan kenaikan 5% dibanding tahun sebelumnya. Pada tahun 2026, usaha *Five Themes in One* memiliki total pasiva sebesar 35% dengan kenaikan 22% dibanding tahun sebelumnya. Pada tahun 2027, usaha *Five Themes in One* memiliki total pasiva sebesar 30% dengan penurunan 5% dibanding tahun sebelumnya. Pada tahun 2028, usaha *Five Themes in One* memiliki total pasiva sebesar 27% dengan penurunan 3% dibanding tahun sebelumnya.

D. Analisis Kelayakan Bisnis

Tabel 1.9
Analisis Kelayakan Bisnis

Analisis	Hasil Analisis	Syarat Kelayakan	Keterangan
Payback Period	3 tahun 6 bulan	Kurang dari 5 Tahun	Layak
Net Present Value (Rp)	226,729,275	Lebih dari 0	Layak
Profitability Index	1.465	Lebih dari 1	Layak

Dilihat dari hasil tabel diatas, dapat disimpulkan sebagai berikut: Usaha *Five Themes in One* memiliki hasil *payback period* 3 tahun 6 bulan. Usaha *Five Themes in One* menggunakan *discount factor* atau tingkat bunga sebesar 8.20%, karena usaha termasuk usaha *retail*. Nilai bersih usaha *Five Themes in One* didapat sebesar Rp.226,731,922 yang dinyatakan sebagai NPV positif yang berarti usaha layak untuk dijalankan. Usaha *Five Themes in One* mendapatkan nilai PI sebesar 1.465 yaitu diatas nilai 1 yang berarti usaha layak untuk dijalankan. Usaha *Five Themes in One* memiliki penjualan lebih besar dibandingkan perkiraan BEP setiap tahunnya, yang berarti usaha layak untuk dijalankan.

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.



Analisis Resiko

Setiap usaha pasti memiliki resiko yang muncul akibat ketidakstabilan dan kelemahan usaha yang terjadi. Resiko usaha yang dimiliki *Five Themes in One* meliputi, nama *Five Themes in One* belum dikenal luas oleh masyarakat, para pemasok bahan baku produk tidak konsisten dalam mengirimkan pesanan secara tepat waktu dan adanya pesaing usaha yang baru.

Setelah mengetahui resiko usaha apa saja yang akan terjadi, maka berikut adalah rencana penanganan yang dilakukan oleh *Five Themes in One*:

1. Nama usaha *Five Themes in One* belum dikenal luas oleh masyarakat. *Five Themes in One* akan melakukan pemasaran dengan membagikan informasi mengenai layanan usaha dan produk apa saja yang ditawarkan oleh usaha.
2. Para pemasok bahan baku produk tidak konsisten dalam mengirimkan pesanan secara tepat waktu. *Five Themes in One* akan memiliki para pemasok produk cadangan dan melakukan penyetoran bahan baku lebih, sehingga proses produksi usaha dapat berjalan dengan normal.
3. Adanya pesaing yang baru. *Five Themes in One* akan melakukan inovasi produk baru dan memberikan kualitas produk dengan cita rasa makanan dan minuman yang *authentic*, berbeda dan unik.

KESEMPULAN dan SARAN

KESEMPULAN

Berdasarkan hasil penulisan rencana bisnis pendirian usaha *Five Themes in One*, dapat disimpulkan bahwa *Five Themes in One*, sebuah *restaurant ala cafe* yang memberikan konsep teleportasi bagi konsumen yaitu memberikan pengalaman seperti berada di negara tertentu dalam menikmati sajian makanan dan minuman yang *authentic* sesuai dengan tema negara yang dipilih oleh konsumen. Usaha *Five Themes in One* melakukan kegiatan promosi produk menggunakan media sosial seperti mengiklankan produk dalam bentuk foto dan video dengan konteks menarik konsumen untuk membeli produk *Five Themes in One*. *Five Themes in One* berencana kira-kira membutuhkan dua belas orang tenaga kerja. Pada bagian pelayanan terdapat empat orang *waiter* dan *waitress*, pada bagian kasir terdapat dua orang, pada bagian *management* terdapat satu orang dan pada bagian dapur terdapat empat orang.

Pada bagian pelayanan, para karyawan berjumlah empat orang ditugaskan untuk mengantarkan makanan dan minuman, mengantarkan konsumen ke meja atau tempat duduk, membersihkan fasilitas seperti meja, kursi dan jendela. Pada bagian kasir hanya terdapat dua orang untuk dipercayakan melakukan proses pembayaran atau transaksi jual beli antar konsumen dan kasir. Pada bagian *management* atau manajer hanya terdapat satu orang yang bertugas mengawasi kinerja karyawan dan kegiatan di dalam usaha. Pada bagian dapur terdapat lima orang yang bertugas untuk memasak, membuat minuman dan mencuci piring juga gelas. Usaha *Five Themes in One* memiliki hasil payback period 3 tahun 6 bulan. Perhitungan PI dengan cara PV dibagi investasi awal yang menghasilkan nilai diatas 1 yang berarti layak.



SARAN

Berdasarkan kesimpulan di atas, maka rencana bisnis pendirian usaha Five Themes in One dapat direalisasikan secara nyata untuk kepentingan usaha ataupun pribadi.

Selain itu juga, rencana bisnis ini dapat digunakan oleh orang lain sebagai pembandingan, referensi, atau acuan dalam melakukan rencana bisnis.

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.



LAMPIRAN

Perhitungan CPM

Kualitas produk	145	654	0.22
Lokasi usaha	123		0.19
Pelayanan	127		0.19
Harga	134		0.20
Varian produk	125		0.19
			1.00

Hasil CPM

Competitive Profile Matrix Five Themes in One

Critical Success Factor	Bobot	Five Themes in One		The Stone Cafe		The CONGO	
		Rating	Score	Rating	Score	Rating	Score
Kualitas Produk	0,22	4	0,89	4	0,89	3	0,60
Lokasi Usaha	0,19	2	0,38	2	0,38	3	0,75
Pelayanan	0,19	3	0,58	3	0,58	4	0,60
Harga	0,20	4	0,82	4	0,80	2	0,38
Varian Produk	0,19	2	0,38	3	0,58	4	0,84
Total	1		3.05		3.23		3.17

Proyeksi Keuangan

Laporan Laba Rugi

KETERANGAN	TAHUN				
	2024	2025	2026	2027	2028
Penjualan (1)	IDR 1,355,324,275	IDR 1,424,266,000	IDR 1,644,701,823	IDR 1,728,586,200	IDR 1,814,236,600
1.1 Classic Burger	IDR 237,948,750	IDR 249,925,000	IDR 288,699,125	IDR 303,517,500	IDR 318,389,500
1.2 Pizza Margherita	IDR 329,467,500	IDR 346,050,000	IDR 399,737,250	IDR 420,255,000	IDR 440,847,000
1.3 Moules Frites	IDR 237,948,750	IDR 249,925,000	IDR 288,699,125	IDR 303,517,500	IDR 318,389,500
1.4 Soba with Tempura	IDR 128,233,000	IDR 134,960,000	IDR 155,855,700	IDR 163,548,000	IDR 171,941,000
1.5 Tiramisu	IDR 128,492,325	IDR 135,115,500	IDR 155,901,818	IDR 163,878,000	IDR 172,157,700
1.6 Cappuccino	IDR 84,563,325	IDR 88,984,500	IDR 102,646,418	IDR 108,065,100	IDR 113,401,200
1.7 Flavored tea	IDR 181,207,125	IDR 190,393,500	IDR 219,764,738	IDR 230,759,100	IDR 242,266,200
1.8 Soda	IDR 27,463,500	IDR 28,912,500	IDR 33,397,650	IDR 35,046,000	IDR 36,844,500
Biaya Variabel:					
Biaya Bahan Baku (2)	IDR 326,420,493	IDR 342,052,797	IDR 398,850,968	IDR 419,111,459	IDR 439,973,816
Biaya Perlengkapan (3)	IDR 10,837,000	IDR 11,431,000	IDR 11,791,000	IDR 12,550,000	IDR 13,087,000
Biaya Utilitas (4)	IDR 18,558,180	IDR 19,077,809	IDR 19,611,988	IDR 20,161,123	IDR 20,725,635
Biaya Pemeliharaan (5)	IDR 5,142,000	IDR 5,285,976	IDR 5,433,983	IDR 5,586,135	IDR 5,742,547
Biaya Peralatan (6)			IDR 5,900,000		
Total Biaya Variabel	IDR 360,957,673	IDR 377,847,582	IDR 435,687,939	IDR 457,408,718	IDR 479,528,997
Biaya Tetap:					
Biaya Sewa Bangunan (7)	IDR 315,000,000	IDR 330,750,000	IDR 347,287,500	IDR 364,651,875	IDR 382,884,469
Biaya Tenaga Kerja (8)	IDR 591,500,000	IDR 594,783,224	IDR 598,066,448	IDR 601,349,672	IDR 604,632,896
Biaya Pemasaran (9)	IDR 16,800,000	IDR 20,160,000	IDR 24,192,000	IDR 29,030,400	IDR 34,836,480
Biaya Adm dan Umum (10)	IDR 1,760,000	IDR 1,792,200	IDR 1,845,966	IDR 1,901,345	IDR 1,958,386
Biaya Penyusutan (11)	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000
Total Biaya Tetap	IDR 948,060,000	IDR 970,485,424	IDR 994,391,914	IDR 1,019,933,292	IDR 1,047,312,231
Total Pengeluaran	IDR 1,309,017,673	IDR 1,348,333,006	IDR 1,430,079,853	IDR 1,477,342,010	IDR 1,526,841,228
Laba sebelum Pajak	IDR 46,306,602	IDR 75,932,994	IDR 214,621,969	IDR 251,244,190	IDR 287,395,372
Pajak 0.5%	IDR 6,776,621	IDR 7,121,330	IDR 8,223,509	IDR 8,642,931	IDR 9,071,183
Laba Bersih	IDR 39,529,981	IDR 68,811,664	IDR 206,398,460	IDR 242,601,259	IDR 278,324,189

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



Laporan Arus Kas

KETERANGAN	Tahun					
	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Arus Kas Masuk						
Modal Awal (1)	IDR 487,554,000	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -
Penjualan (2)		IDR 1,355,324,275	IDR 1,424,266,000	IDR 1,644,701,823	IDR 1,728,586,200	IDR 1,814,236,600
Total Arus Kas Masuk	IDR 487,554,000	IDR 1,355,324,275	IDR 1,424,266,000	IDR 1,644,701,823	IDR 1,728,586,200	IDR 1,814,236,600
Arus Kas Keluar						
Biaya Perlengkapan (3)	IDR 107,000,000	IDR -	IDR -	IDR 5,900,000	IDR -	IDR -
Biaya Perlengkapan (4)	IDR 1,029,000	IDR 10,837,000	IDR 11,431,000	IDR 11,791,000	IDR 12,550,000	IDR 13,087,000
Biaya Bahan Baku (5)	IDR 27,800,000	IDR 326,420,493	IDR 342,052,797	IDR 398,850,968	IDR 419,111,459	IDR 439,973,816
Biaya Utilitas (6)	IDR -	IDR 18,558,180	IDR 19,077,809	IDR 19,611,988	IDR 20,161,123	IDR 20,725,635
Biaya Sewa Bangunan (7)	IDR 300,000,000	IDR 315,000,000	IDR 330,750,000	IDR 347,287,500	IDR 364,651,875	IDR 382,884,469
Biaya Renovasi (8)	IDR 35,725,000	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -
Biaya Tenaga Kerja (9)	IDR -	IDR 591,500,000	IDR 594,783,224	IDR 598,066,448	IDR 601,349,672	IDR 604,632,896
Biaya Pemeliharaan (10)	IDR 1,000,000	IDR 16,800,000	IDR 20,160,000	IDR 24,192,000	IDR 29,030,400	IDR 34,836,480
Biaya Pemeliharaan (11)	IDR -	IDR 5,142,000	IDR 5,285,976	IDR 5,433,983	IDR 5,586,135	IDR 5,742,547
Biaya Adm dan Umum (12)	IDR -	IDR 1,760,000	IDR 1,792,200	IDR 1,845,966	IDR 1,901,345	IDR 1,958,386
Pajak (13)	IDR -	IDR 6,776,621	IDR 7,121,330	IDR 8,223,509	IDR 8,642,931	IDR 9,071,183
Total Arus Kas Keluar	IDR 472,554,000	IDR 1,292,794,294	IDR 1,332,454,336	IDR 1,421,203,362	IDR 1,462,984,941	IDR 1,512,912,411
Arus Kas Bersih	IDR 15,000,000	IDR 62,529,981	IDR 91,811,664	IDR 223,498,460	IDR 265,601,259	IDR 301,324,189
Saldo Kas Awal	IDR -	IDR 15,000,000	IDR 77,529,981	IDR 169,341,645	IDR 392,840,105	IDR 658,441,364
Saldo Kas Akhir	IDR 15,000,000	IDR 77,529,981	IDR 169,341,645	IDR 392,840,105	IDR 658,441,364	IDR 959,765,553

Laporan Neraca

KETERANGAN	TAHUN					
	2023	2024	2025	2026	2027	2028
Aktiva						
Aktiva Lancar						
Kas (1)	IDR 15,000,000	IDR 77,529,981	IDR 169,341,645	IDR 392,840,105	IDR 658,441,364	IDR 959,765,553
Perlengkapan (2)	IDR 1,029,000	IDR 903,083	IDR 952,583	IDR 982,583	IDR 1,045,833	IDR 1,090,583
Total Aktiva Lancar	IDR 16,029,000	IDR 78,433,064	IDR 170,294,228	IDR 393,822,688	IDR 659,487,197	IDR 960,856,136
Aktiva Tetap						
Biaya Sewa Bangunan (3)	IDR 300,000,000	IDR 315,000,000	IDR 330,750,000	IDR 347,287,500	IDR 364,651,875	IDR 382,884,469
Biaya Renovasi (4)	IDR 35,725,000	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -	IDR -
Biaya Peralatan (5)	IDR 107,000,000	IDR -	IDR -	IDR 5,900,000	IDR -	IDR -
Biaya Penyusutan Peralatan (6)	IDR -	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000
Total Aktiva Tetap	IDR 442,725,000	IDR 23,000,000	IDR 353,750,000	IDR 376,187,500	IDR 387,651,875	IDR 405,884,469
Total Aktiva	IDR 458,754,000	IDR 101,433,064	IDR 524,044,228	IDR 770,010,188	IDR 1,047,139,072	IDR 1,366,740,605
Pasiva						
Modal Usaha (7)	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000	IDR 487,554,000
Laba Ditahan			IDR 39,529,981	IDR 108,341,645	IDR 314,740,105	IDR 557,341,364
Laba Tahun Berjalan		IDR 39,529,981	IDR 68,811,664	IDR 206,398,460	IDR 242,601,259	IDR 278,324,189
			IDR 108,341,645	IDR 314,740,105	IDR 557,341,364	IDR 835,665,553
Total Pasiva	IDR 487,554,000	IDR 527,083,981	IDR 595,895,645	IDR 802,294,105	IDR 1,044,895,364	IDR 1,323,219,553

Payback Period

	2024	2025	2026	2027	2028
EAT	IDR 39,529,981	IDR 68,811,664	IDR 206,398,460	IDR 242,601,259	IDR 278,324,189
Pnys	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000	IDR 23,000,000
NCF	IDR 62,529,981	IDR 91,811,664	IDR 229,398,460	IDR 265,601,259	IDR 301,324,189

Tahun	NCF	Investasi
2023		IDR -487,554,000
2024	IDR 62,529,981	IDR -425,024,019
2025	IDR 91,811,664	IDR -333,212,355
2026	IDR 229,398,460	IDR -103,813,895
2027	IDR 265,601,259	IDR 161,787,364
2028	IDR 301,324,189	IDR 463,111,553

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.



Net Present Value

Tahun	Cash Flow (Rp)		Net Cash Flow (Rp)	Discounted Cash Value (Rp)	
	Net Profit	Penyusutan		DF = 8.20%	PV of NCF
2024	IDR 39,529,981	IDR 23,000,000	IDR 62,529,981	0.92	IDR 57,791,110
2025	IDR 68,811,664	IDR 23,000,000	IDR 91,811,664	0.854	IDR 78,422,979
2026	IDR 206,398,460	IDR 23,000,000	IDR 229,398,460	0.78944	IDR 181,095,941
2027	IDR 242,601,259	IDR 23,000,000	IDR 265,601,259	0.730	IDR 193,785,415
2028	IDR 278,324,189	IDR 23,000,000	IDR 301,324,189	0.67	IDR 203,187,830
Total PV of NCF (Rp)					IDR 714,283,275
Investasi Awal (Rp)					IDR 487,554,000
Net Present Value (Rp)					IDR 226,729,275
					NPV Positif

Break Event Point

Tahun	Penjualan	Biaya Variabel	Biaya Tetap	Margin Kontribusi	BEP
2024	IDR 1,355,324,275	IDR 360,957,673	IDR 948,060,000	0.733674310	IDR 1,292,208,255
2025	IDR 1,424,266,000	IDR 377,847,582	IDR 970,485,424	0.7347072	IDR 1,320,914,626
2026	IDR 1,644,701,823	IDR 435,687,939	IDR 994,391,914	0.735096093	IDR 1,352,737,314
2027	IDR 1,728,586,200	IDR 457,408,718	IDR 1,019,933,292	0.735385648	IDR 1,386,936,630
2028	IDR 1,814,236,600	IDR 479,528,997	IDR 1,047,312,231	0.735685523	IDR 1,423,586,842

Probability Index

Total PV of NCF	IDR 714,283,275
Investasi Awal	IDR 487,554,000
PI	1.465

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 PUSTAKA

Principles of business organization / by William R. Spriegel in collaboration with Ernest Coulter Davies.

Fleisher & Bensoussan - Strategic and Competitive Analysis.

Kotler, Philip, Gary Armstrong (2018), Principles of Marketing, Edisi 17, Global Edition, Italy : Pearson Education.

Karl Marx's Argument for the Labor Theory of Value - Gregory Slack, 2021.

Conceptualising Risk Assessment and Management across the Public Sector.

Sumber Website:

pracownik.kul.pl

tezpuonline.co.in

worldsupporter.org

[Strategic-management-a-dynamic-perspective-concepts-and-cases-by-mason-a-carpenter-william-gerard-sa - Read And Download Ebook Strategic Management: A - MANAGEMENTMISC | Course Hero](#)



PERSETUJUAN RESUME KARYA AKHIR MAHASISWA

Telah terima dari

Nama Mahasiswa / I : Vebrina Bertan

NIM : 79180421

Tanggal Sidang : 15 September 2023

Judul Karya Akhir : Rencana Bisnis Food and Beverage

Pendirian Usaha : five Themes "in One"
di Dago Bandung

Jakarta, 12 / okt ' 20 23

Mahasiswa/I

(Signature)

vebrina
Bertan

Pembimbing

(Signature)
Dr. H. Heri Hartono, MA

©

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

Institut Bisnis

1. Dilarang menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa menyebutkan sumber.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.