

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA
MIE YAMIN “YAMYAM *NOODLE*”
DI KOTA BLORA

Oleh:

Nama : Veneta Aimee Natalie

NIM : 78200044

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

Memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Bisnis Digital



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
Januari 2024

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



PENGESAHAN

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA MIE YAMIN "YAMYAM NOODLE" DI KOTA BLORA

Diajukan Oleh :

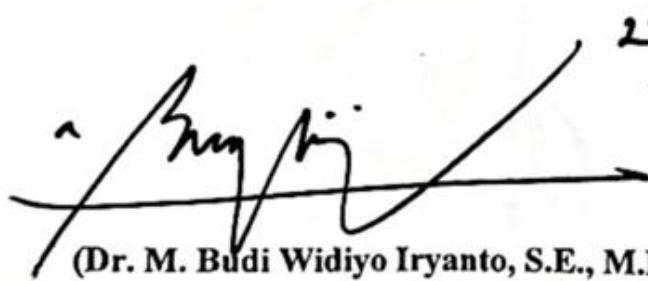
Nama : Veneta Aimee Natalie

NIM : 78200044

Jakarta, 22 Januari 2024

Disetujui Oleh :

Pembimbing

 22/1/24
(Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, S.E., M.E.)

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Januari 2024



KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan berkat yang diberikanNya sehingga saya bisa menyelesaikan perencanaan bisnis ini dengan baik. Perencanaan bisnis ini dibuat dalam rangka memenuhi syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis dengan program Studi Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Saya sadar ada banyak dukungan dari berbagai pihak yang membantu saya dalam menyelesaikan perencanaan bisnis ini. Maka dari itu saya ingin mengucapkan banyak terima kasih bagi pihak-pihak yang memiliki peran dalam penyelesaian perencanaan bisnis ini.

Dalam hal ini saya secara khusus ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, S.E., M.E. selaku dosen pembimbing yang telah memberikan waktunya untuk membimbing saya dengan sabar dalam proses pembuatan perencanaan bisnis ini dari awal hingga selesai.
2. Untuk seluruh Bapak/ibu dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah mengajar dan memberikan ilmu pengetahuan yang berguna sejak dari awal semester sehingga saya dapat menyelesaikan pendidikan Strata 1.
3. Untuk Bapak/ibu staff perpustakaan Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah menolong saya dalam mencari sumber-sumber buku untuk menyelesaikan perencanaan bisnis ini.
4. Untuk keluarga yang selalu mendoakan dan memberikan motivasi agar saya terus semangat dalam menyelesaikan perencanaan bisnis ini.
5. Untuk para sahabat yang selalu memberikan keceriaan dan menemani saya dalam suka dan duka selama penyusunan perencanaan bisnis ini, yaitu Theo Joshua, Sherlen, Seraphine Thirsa, Brenda Octanti, Putri Ayu, dan juga Yolita Marsha.



6. Untuk semua pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah membantu dalam proses pencarian informasi dan penyelesaian perencanaan bisnis.

Akhir kata, besar harapan penulis rencana bisnis ini dapat bermanfaat bagi para pembaca khususnya bagi mahasiswa dan mahasiswi Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang hendak menyelesaikan karya akhir mereka, Terima kasih.

Jakarta, Januari 2024

Veneta Aimee N

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.



ABSTRAK

Veneta Aimee Natalie/78200044/Rencana Bisnis Pendirian Usaha Yamyam *Noodle* di Kota Blora, Jawa Tengah/Pembimbing Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, S.E., M.E.

Penulis membuat rencana bisnis di bidang kuliner ini bermula dari hobi penulis dan keluarganya yang suka memasak. Selain itu penulis juga melihat peluang yang besar dalam bisnis di bidang kuliner, dimana sekarang ini persaingan bisnis di bidang kuliner sangat merajalela dan banyak inovasi baru di bidang kuliner.

Penulis memilih nama Yamyam *Noodle* dengan alasan Yam itu berarti Yamin dan Yam kedua berarti Bayam, dan *Noodle* yang berarti Mie. Pada bisnis kali ini penulis memperkenalkan makanan Mie Yamin Bayam yang memiliki warna hijau pada mie nya.

Penulis melakukan analisis pesaing dengan menggunakan beberapa metode seperti Analisis PESTLE, Lima Kekuatan Persaingan Model Porter, Analisis Faktor - Faktor Kunci Sukses, dan Analisis Eksternal dan Internal dengan Analisis SWOT. Analisis tersebut akan membantu supaya perencanaan bisnis yang sudah dibuat oleh penulis dapat berjalan dengan maksimal sehingga penulis dapat melihat proyeksi persaingan yang dimiliki oleh Yamyam *Noodle*.

Penulis membuat perencanaan produksi dan kebutuhan operasional sehingga dari itu penulis dapat mengetahui alur produksi dari awal hingga jatuh ke tangan konsumen. Selain itu penulis juga memberikan beberapa promosi seperti promosi pada saat *grand opening* dengan diskon 30% dan diskon pada hari kemerdekaan. Target pasar dari Yamyam *Noodle* mulai dari anak - anak hingga usia dewasa yaitu mulai umur 5 tahun hingga 60 tahun keatas, kelas sosial menengah kebawah maupun kelas sosial menengah keatas.

Sumber daya manusia yang dibutuhkan oleh Yamyam *Noodle* berjumlah 6 orang yang terdiri dari manajer, *staff* dapur, *staff* pelayan, dan *staff* pemasaran. Sistem kerja di Yamyam *Noodle* yaitu berupa 2 *shift* dengan waktu kerja 7 jam sehari sudah termasuk jam istirahat. Dalam satu hari jam kerja karyawan terbagi menjadi dua *shift* yaitu *shift* pertama dimulai pukul 08.00 - 15.00 WIB dan *shift* kedua dimulai pukul 14.30 - 21.30 WIB.

Kelayakan usaha pada bisnis Yamyam *Noodle* dapat dikatakan positif dikarenakan *payback period* dari bisnis ini pada 2 tahun 6 hari sudah bisa mendapatkan Rp268.716.882, hasil *Profitability Index* adalah 5,13% dan hasil dari *Internal Rate of Return* yaitu 68%.

Kata Kunci : Yamyam *Noodle*, Mie Yamin, Rencana Bisnis, *Food and Beverages*

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

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.



ABSTRACT

Veneta Aimee Natalie/78200044/Business Plan for Establishing a Yamyam Noodle Business in Blora City, Central Java/Supervisor Dr. M. Budi Widiyo Iryanto, S.E., M.E.

The author created a business plan in the culinary sector starting from the author and his family's hobby of cooking. Apart from that, the author also sees great opportunities in business in the culinary sector, where currently business competition in the culinary sector is very rampant and there are many new innovations in the culinary sector.

The author chose the name Yamyam Noodle for the reason that Yam means Yamin and the second Yam means Spinach, and Noodle means Noodles. In this business, the author introduces the Yamin Spinach Noodle food which has a green color in the noodles.

The author carries out competitor analysis using several methods such as PESTLE Analysis, Porter's Five Forces of Competition Model, Analysis of Key Success Factors, and External and Internal Analysis with SWOT Analysis. This analysis will help so that the business plan that has been made by the author can run optimally so that the author can see the projected competition that Yamyam Noodle has.

The author makes production plans and operational requirements so that the author can understand the production flow from start to fall into the hands of consumers. Apart from that, the author also provides several promotions such as promotions at the grand opening with a 30% discount and discounts on Independence Day. The target market for Yamyam Noodle ranges from children to adults, namely from 5 years old to 60 years old and above, lower middle social class and upper middle social class.

The human resources required by Yamyam Noodle are 6 people consisting of managers, kitchen staff, wait staff and marketing staff. The work system at Yamyam Noodle is in the form of 2 shifts with a working time of 7 hours a day including rest hours. In one day, employee working hours are divided into two shifts, namely the first shift starts at 08.00 - 15.00 WIB and the second shift starts at 14.30 - 21.30 WIB.

The business feasibility of the Yamyam Noodle business can be said to be positive because the payback period for this business is 2 years 6 days and you can get IDR 268,716,882, the Profitability Index result is 5.13% and the Internal Rate of Return result is 68%.

Keywords: *Yamyam Noodle, Mie Yamin, Business Plan, Food and Beverages*

2. 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.
tanpa izin IBIKKG.



DAFTAR ISI

PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR GRAFIK	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Ide Bisnis	1
B. Gambaran Usaha.....	2
C. Besarnya Peluang Bisnis	5
D. Kebutuhan dana	7
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	8
A. Data Perusahaan	8
B. Biodata Pemilik Usaha	8
C. Jenis dan Ukuran Usaha	9
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	11
A. Tren dan Pertumbuhan Industri	11
B. Analisis Pesaing.....	12
C. Analisis PESTEL (Political, Economy, Social, Technology, Environment dan Legal).....	15

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.



D. Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Porter Five Forces Business Model)	19
E. Analisis Faktor – faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix/CPM)	23
F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis)	26
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	36
A. Produk yang dihasilkan	36
B. Gambaran Pasar	39
C. Target Pasar yang dituju	42
D. Strategi Pemasaran	44
E. Strategi Promosi	48
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	52
A. Proses Operasi (Produk/Jasa)	52
B. Nama Pemasok	55
C. Deskripsi Rencana Operasi.....	57
D. Rencana Alur Produk.....	61
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	62
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	65
G. Layout Bangunan Tempat Usaha	66
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	68
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	68
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	69
C. Uraian Kerja (Job Description).....	71
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	73
E. Struktur Organisasi Perusahaan.....	74
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	75



BAB VII RENCANA KEUANGAN	77
A. Sumber dan Penggunaan Dana	77
B. Biaya Pemasaran Tahunan.....	80
C. Biaya Administrasi dan Umum	81
D. Biaya Tenaga Kerja	82
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	83
F. Biaya Sewa Gedung/Bangunan	83
G. Biaya Utilitas	84
H. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	85
I. Biaya Bahan Baku	87
J. Proyeksi Keuangan.....	90
K. Analisis Kelayakan Investasi.....	93
L. Analisis Kelayakan Usaha, menggunakan analisis Break - Event - Point (BEP)....	96
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA.....	97
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....	97
B. Dampak Terhadap Lingkungan	98
C. Analisis Resiko Usaha	99
D. Antisipasi Resiko Usaha.....	101
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI	103
A. Ringkasan Kegiatan Usaha.....	103
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	106
DAFTAR PUSTAKA.....	107
LAMPIRAN	109

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Proses Pencapaian Visi.....	4
Tabel 1.2	Tujuan Yamyam <i>Noodle</i>	5
Tabel 1.3	Kebutuhan Dana Yamyam <i>Noodle</i>	7
Tabel 3.1	Keunggulan dan Kelemahan Pesaing.....	13
Tabel 3.2	Analisis CPM MATRIX.....	23
Tabel 3.3	Analisis SWOT MATRIX.....	29
Tabel 4.1	Varian Menu Yamyam <i>Noodle</i>	37
Tabel 4.2	Ramalan penjualan Yamyam <i>Noodle</i> (2025 - 2029)	39
Tabel 4.3	Tabel Kebijakan Harga Yamyam <i>Noodle</i> tahun 2025 – 2029.....	41
Tabel 4.4	Anggaran Penjualan Yamyam <i>Noodle</i> Tahun 2025 - 2029.....	42
Tabel 4.5	Harga Pokok Penjualan (HPP) Yamyam <i>Noodle</i>	46
Tabel 4.6	Anggaran Advertising Yamyam <i>Noodle</i> per Tahun.....	49
Tabel 4.7	Anggaran Sales Promotion Yamyam <i>Noodle</i> per Tahun	50
Tabel 4.8	Daftar Tabel Strategi Promosi Yamyam <i>Noodle</i>	51
Tabel 5.1	Daftar Pemasok Yamyam <i>Noodle</i>	56
Tabel 5.2	Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Yamyam <i>Noodle</i>	61
Tabel 5.3	Rincian Pembelian Bahan Baku	64
Tabel 5.4	Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha Yamyam <i>Noodle</i>	65
Tabel 5.5	Tabel Penyusutan Peralatan Usaha Yamyam <i>Noodle</i>	66
Tabel 6.1	Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	68
Tabel 6.2	Rincian Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	76
Tabel 6.3	Proyeksi Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan Tahun 2025 - 2029.....	76
Tabel 7.1	Kebutuhan Dana Yamyam <i>Noodle</i>	77
Tabel 7.2	Neraca per 31 Desember 2024	80



Tabel 7.3 Biaya Pemasaran Tahunan Yamyam <i>Noodle</i>	81
Tabel 7.4 Proyeksi Anggaran Pemasaran Yamyam <i>Noodle</i> Tahun 2025 - 2029	81
Tabel 7.5 Biaya Administrasi dan Umum Yamyam <i>Noodle</i>	82
Tabel 7.6 Biaya Tenaga Kerja Yamyam <i>Noodle</i>	82
Tabel 7.7 Biaya Tenaga Kerja Yamyam <i>Noodle</i> 2025 - 2029.....	83
Tabel 7.8 Perhitungan Penyusutan Peralatan Yamyam <i>Noodle</i>	83
Tabel 7.9 Biaya Sewa Tempat Usaha Yamyam <i>Noodle</i>	84
Tabel 7.10 Biaya Utilitas Yamyam <i>Noodle</i> Tahun 2025.....	84
Tabel 7.11 Biaya Utilitas Yamyam <i>Noodle</i> Tahun 2025 - 2029	84
Tabel 7.12 Biaya Peralatan Yamyam <i>Noodle</i>	85
Tabel 7.13 Biaya Perlengkapan Yamyam <i>Noodle</i>	86
Tabel 7.14 Proyeksi Biaya Perlengkapan Yamyam <i>Noodle</i> 2025 - 2029	86
Tabel 7.15 Biaya Bahan Baku Langsung	87
Tabel 7.16 Biaya Bahan Baku Tidak Langsung.....	88
Tabel 7.17 Proyeksi Total HPP Produk Yamyam <i>Noodle</i> Tahun 2025 - 2029	89
Tabel 7.18 Proyeksi Laporan Laba Rugi Yamyam <i>Noodle</i>	90
Tabel 7.19 Laporan Arus Kas Yamyam <i>Noodle</i> 2025 - 2029	91
Tabel 7.20 Laporan Neraca Yamyam <i>Noodle</i> per 31 Desember Tahun 2024 - 2029	92
Tabel 7.21 Analisis Payback Period Yamyam <i>Noodle</i>	93
Tabel 7.22 Analisis NPV Yamyam <i>Noodle</i>	94
Tabel 7.23 Analisis Break Event Point Yamyam <i>Noodle</i>	96
Tabel 8.1 Tabel Analisis Kelayakan Investasi Rekomendasi Visibilitas Yamyam <i>Noodle</i>	106



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Visi Yamyam <i>Noodle</i>	3
Gambar 3.1 Review <i>Yummie Box</i> di <i>Google</i>	14
Gambar 3.2 Review Bakmi Kolonel di <i>Google</i>	14
Gambar 3.3 Porter's Five Forces Model	20
Gambar 4.1 <i>Packaging Yamyam Noodle</i>	38
Gambar 4.2 Logo Yamyam <i>Noodle</i>	38
Gambar 4.3 Saluran Distribusi Yamyam <i>Noodle</i>	47
Gambar 5.1 Tahap Pra Produksi.....	53
Gambar 5.2 Tahap Proses Produksi.....	55
Gambar 5.3 Rencana operasi	57
Gambar 5.4 Alur Proses Pemesanan Produk Yamyam <i>Noodle</i>	62
Gambar 5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	63
Gambar 5.6 Layout Bangunan Yamyam <i>Noodle</i>	66
Gambar 6.1 Alur proses rekrutmen dan seleksi tenaga kerja	69
Gambar 6.2 Struktur Organisasi Yamyam <i>Noodle</i>	74



DAFTAR GRAFIK

Grafik 1.1 Pertumbuhan Mie Yamin di Indonesia	6
Grafik 3.1 PDB Industri Makanan dan Minuman.....	11
Grafik 3.2 Minat Konsumen terhadap bakmi dari <i>Google Trends</i>	12
Grafik 3.3 Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia tahun 2022	16
Grafik 3.4 Jumlah Pengguna Aktif Media Sosial di Indonesia	18
Grafik 3.5 Kuadran SWOT.....	34



DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1: Kuisiomer CPM Yamyam <i>Noodle</i>	109
LAMPIRAN 2 : Penentuan Bobot Faktor Internal (<i>Strength & Weakness</i>) dan Faktor Eksternal (<i>Opportunities & Threat</i>)	114
LAMPIRAN 3 Perhitungan Bobot CPM.....	116
LAMPIRAN 4 : Perhitungan Kuadran SWOT.....	117
LAMPIRAN 5 : Ramalan Penjualan Tiap Bulan	117
LAMPIRAN 6 : <i>Turnitin</i>	118