

RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN USAHA “KWETIAW PLUIT JAKARTA” DI JAMBI

Daniel Joana Cuaca

Dibimbing Oleh Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Telp: (021)65307062 / Fax: 6530 6971

71200038@student.kwikkiangie.ac.id / DanielJoanaTjoa@gmail.com

ABSTRAK

Daniel Joana Cuaca / 71200038 / 2023 / Rencana Bisnis Pengembangan Usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” di Jambi
Pembimbing: Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.

“Kwetiaw Pluit Jakarta” merupakan bisnis *Food and Beverages* yang menjual makanan ala *chinese food* Halal. Produk yang ditawarkan yaitu kwetiaw yang berbahan dasar sagu, mie kuning dan bihun dimana disajikan dengan cara digoreng, kuah dan siram. Adapun produk nasi yang disajikan pula dengan cara digoreng. “Kwetiaw Pluit Jakarta” melakukan penjualan secara *offline* melalui restoran dan *online* melalui kerja sama dengan *Food E-Commerce*.

“Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki visi yaitu “Menjadi restoran Chinese Food Halal yang mampu memberikan cita rasa khas Indonesia dan kesan baru berkonsep semi cafe serta kenyamanan bagi konsumen yang digemari oleh masyarakat Indonesia”. “Kwetiaw Pluit Jakarta” juga memiliki misi untuk menetapkan tujuan dan memformulasikan strategi.

Dalam pengembangan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki tim manajemen yang terdiri dari koki, *cook helper*, *waiter*, kasir, dan *staff marketing* dalam menjalankan kegiatan operasional restoran.

Kebutuhan investasi awal dalam pengembangan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” membutuhkan Rp 141.684.903 yang digunakan sebagai kas awal tahun, pembelian peralatan dan perlengkapan, dana pemasaran, pembelian bahan baku awal dan untuk renovasi bangunan. Kebutuhan investasi awal berasal dari tabungan orang tua. Berdasarkan analisis kelayakan investasi, “Kwetiaw Pluit Jakarta” membutuhkan waktu balik modal 2 Tahun 4 Bulan 6 Hari dari perhitungan *Payback Period*, menghasilkan nilai NPV sebesar Rp 285.755.380 dari perhitungan *Net Present Value*, dan menghasilkan nilai PI sebesar 3,02 dari perhitungan *Profitability Index*. Berdasarkan analisis kelayakan usaha, mendapatkan hasil bahwa “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki nilai BEP lebih kecil daripada nilai penjualan. Berdasarkan kedua analisis tersebut, mendapatkan hasil dimana usaha “kwetiaw Pluit Jakarta” LAYAK untuk dikembangkan dan dijalankan.

Kata kunci: “Kwetiaw Pluit Jakarta”, Rencana Pengembangan Bisnis, *Chinese Food* Halal



ABSTRACT

Daniel Joana Cuaca / 71200038 / 2023 / Business Plan for Business Development of "Kwetiaw Pluit Jakarta" in Jambi / Advisor: Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si.

"Kwetiaw Pluit Jakarta" is a Food and Beverages business that sells halal Chinese food. The products offered are sago-based kwetiaw, yellow noodles and vermicelli which are served fried, gravy and flush. The rice product is also served fried. "Kwetiaw Pluit Jakarta" sells offline through restaurants and online through cooperation with Food E-Commerce.

"Kwetiaw Pluit Jakarta" has a vision of " Become a Halal Chinese Food restaurant that is able to provide Indonesian flavors and a new impression with a semi-cafe concept and comfort for consumers that are favored by the Indonesian people". "Kwetiaw Pluit Jakarta" also has a mission to set goals and formulate strategies.

In business development "Kwetiaw Pluit Jakarta" has a management team consisting of chefs, cook helpers, waiters, cashiers, and marketing staff in carrying out restaurant operations.

The initial investment needs in the development of the "Kwetiaw Pluit Jakarta" business require Rp 141.684.903 which is used as the beginning of the year cash, purchase of equipment and supplies, marketing funds, purchase of initial raw materials and for building renovations. The initial investment needs come from parents' savings. Based on the investment feasibility analysis, "Kwetiaw Pluit Jakarta" requires a payback period of 2 Year 4 Months 6 Days from the calculation of the Payback Period, produces an NPV value of Rp 285.755.380 from the calculation of Net Present Value, and produces a PI value of 3,02 from the calculation of the Profitability Index. Based on the business feasibility analysis, it was found that "Kwetiaw Pluit Jakarta" has a BEP value smaller than the sales value. Based on these two analyses, the result is that the "Kwetiaw Pluit Jakarta" business is feasible to develop and run.

Keywords: "Kwetiaw Pluit Jakarta", Business Development Plan, Halal Chinese Food

I. Pendahuluan

1. Konsep Bisnis

"Kwetiaw Pluit Jakarta" merupakan bisnis *Food and Beverages* yang menjual makanan ala *chinese food* halal. Penggunaan kwetiaw oleh restoran "Kwetiaw Pluit Jakarta" termasuk unik karena berbahan dasar sagu asli dari Medan dimana para pesaing menggunakan kwetiaw berbahan dasar tepung beras. Produk yang ditawarkan yaitu kwetiaw yang berbahan dasar tepung sagu, mie kuning dan bihun dimana disajikan dengan cara digoreng, kuah dan siram. Adapun produk nasi yang disajikan pula dengan cara digoreng. Semua hidangan disajikan dengan berbagai varian isi seperti ayam, sotong, udang, bakso, telur dan sayuran. "Kwetiaw Pluit Jakarta" menyediakan produk makanan yang menggabungkan perpaduan makanan ala Tionghoa dengan cita rasa khas Nusantara.

"Kwetiaw Pluit Jakarta" telah memiliki kedai secara *offline* dan telah bekerja sama *Food E-commerce*, melihat adanya peluang untuk mengembangkan kedai ini dengan membuka di sebuah ruko dengan kawasan strategis dan mudah diakses oleh konsumen. Pengembangan bisnis "Kwetiaw Pluit Jakarta" mengarah pada konsep restoran *semi cafe* dengan pelayanan ramah dan penyajian makanan cepat karena melihat adanya sinergi terhadap gaya hidup di masyarakat dimana makan malam tidak hanya sekadar makan saja melainkan menjadi tempat *hangout* bagi keluarga, teman maupun pasangan. Konsep ini akan memberikan kenyamanan kepada konsumen dengan fasilitas yang telah disediakan. "Kwetiaw Pluit Jakarta" akan pindah tempat ke sebuah ruko di Jelutung, Kota Jambi dimana merupakan kawasan strategis dan mudah diakses. "Kwetiaw pluit Jakarta" diharapkan mampu menjadi inovasi dan pengalaman baru dari makanan ala *chinese food* bercita rasa khas Nusantara Indonesia serta menjadi tempat pilihan oleh keluarga dan masyarakat Jambi.



E2. Visi dan Misi Perusahaan

Visi 2030 restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” yaitu “Menjadi restoran Chinese Food Halal yang mampu memberikan cita rasa khas Indonesia dan kesan baru berkonsep semi cafe serta kenyamanan bagi konsumen yang digemari oleh masyarakat Indonesia”.

Misi dari restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” adalah sebagai berikut:

1. Menghidangkan menu makanan berkonsep *Chinese food* Halal No Pork No Alcohol
2. Menyediakan menu makanan dengan bahan baku yang premium dan berkualitas tinggi
3. Menyediakan pelayanan yang ramah dengan penyajian makanan cepat
4. Menghadirkan suasana restoran *semi cafe* yang *cozy* yang memprioritaskan kenyamanan konsumen

E3. Peluang Bisnis

Dalam memulai bisnis, baik pada saat merancang pendirian bisnis baru maupun pengembangan bisnis yang sudah ada pasti berkaitan dengan kata “peluang”. Tingkat besar kecilnya peluang merujuk pada perkembangan suatu bisnis di pangsa pasar yang dituju. Suatu bisnis yang dapat mengikuti tren konsumen saat ini dan eksekusi yang matang memiliki peluang pertumbuhan yang tinggi. Berdasarkan *Google Trends* mengenai tren terhadap makanan *chinese food* di Indonesia menunjukkan bahwa tren cenderung stabil dan memiliki potensi peluang usaha yang masih besar.

Melansir dari data BPS, jumlah penduduk provinsi Jambi mengalami peningkatan hingga 3.631.100 jiwa di tahun 2022. Berdasarkan data ini, semakin tinggi jumlah penduduk maka akan berdampak pada permintaan konsumen terhadap produk makanan yang menyebabkan bisnis kuliner berpotensi mengalami peningkatan. Usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” direncanakan berdiri pada sebuah ruko yang berlokasi di Jelutung, Kota Jambi. Jumlah penduduk Kota Jambi mengalami peningkatan setiap tahunnya dan merupakan jumlah penduduk terbanyak di Provinsi Jambi dimana pada tahun 2022 mencapai 619.600 jiwa. Berdasarkan data ini dapat disimpulkan bahwa pangsa pasar untuk bisnis kuliner terutama di Kota Jambi masih sangat luas dimana memiliki prospek yang mendukung dalam pengembangan restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”.

Selain peluang yang didapatkan dari peningkatan jumlah penduduk, pertumbuhan ekonomi Provinsi Jambi menjadi salah satu faktor terpenting dalam pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Pertumbuhan ekonomi yang meningkat akan memberikan dampak positif yaitu meningkatnya daya beli masyarakat terutama dalam hal konsumsi pangan. Data BPS menunjukkan peningkatan PDRB provinsi Jambi surplus 4,62% tahun 2020-2022 semenjak covid – 19 tahun 2020.

E4. Kebutuhan Dana

Dalam pengembangan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” tak luput dari kebutuhan dana yang digunakan dalam setiap aktivitasnya. Kebutuhan dana untuk pengembangan bisnis “Kwetiaw Pluit Jakarta” sebesar Rp 141.684.903 yang digunakan untuk biaya pembelian bahan baku untuk satu bulan, biaya pembelian peralatan, pembelian perlengkapan untuk satu bulan pertama, biaya pemasaran selama satu bulan, biaya sewa ruko untuk satu tahun, biaya renovasi, dan kas awal yang mencakup biaya tenaga kerja selama dua bulan dan untuk biaya keperluan lainnya.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan da
- 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.

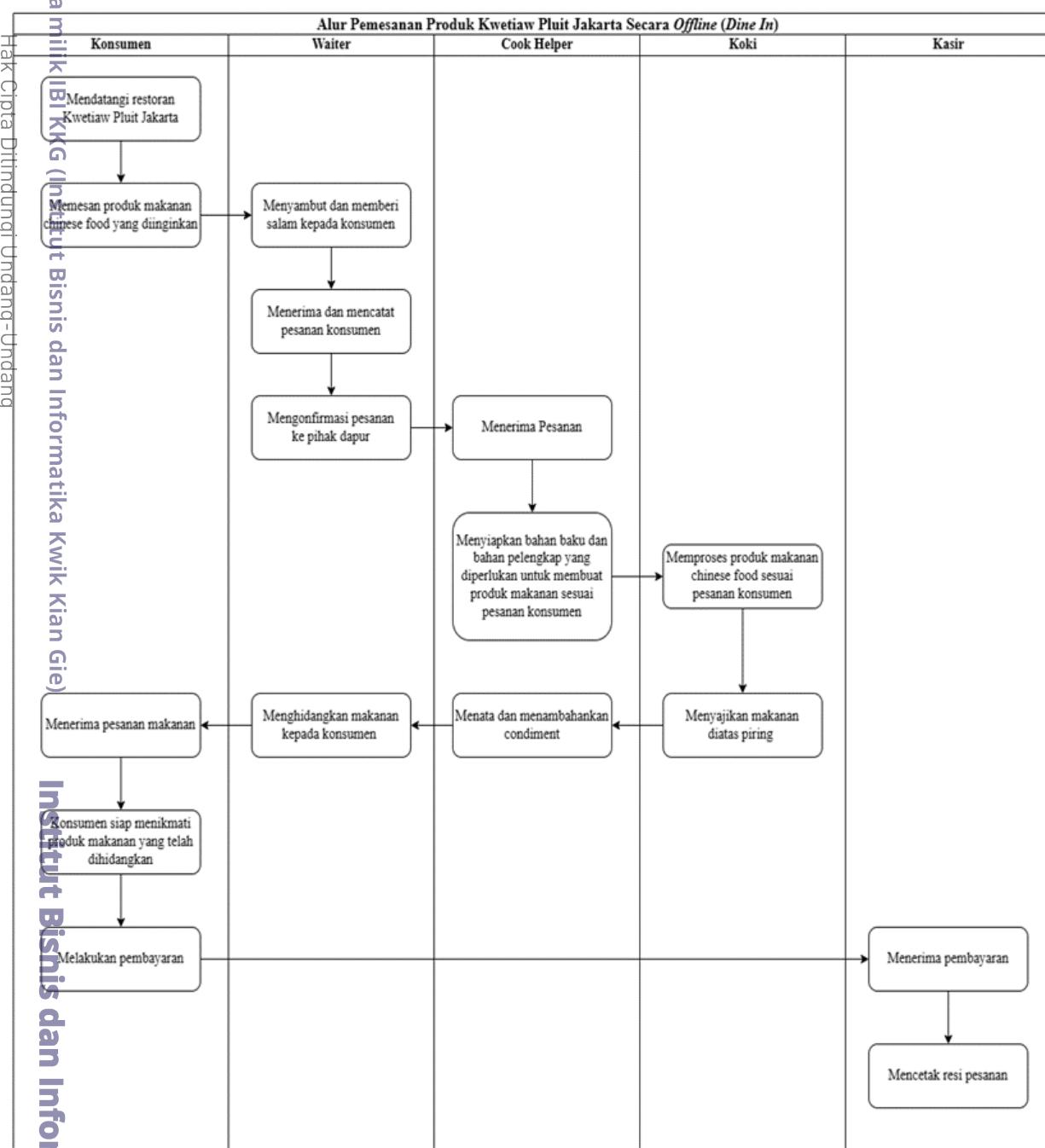


II. Rencana Produk/Jasa, Kebutuhan Operasional, dan Manajemen

2.1 Rencana Alur Produk

Setiap bisnis memiliki proses dan langkah dalam hal memberikan produk atau jasa hingga sampai ke tangan konsumen. "Kwetiaw Pluit Jakarta" memiliki pemesanan secara *offline* dan secara *online*. Berikut alur pemesanan produk "Kwetiaw Pluit Jakarta" secara *offline* dan secara *online* hingga sampai kepada konsumen:

2. Alur Pemesanan Produk "Kwetiaw Pluit Jakarta" Secara *Offline* (*Dine In*)

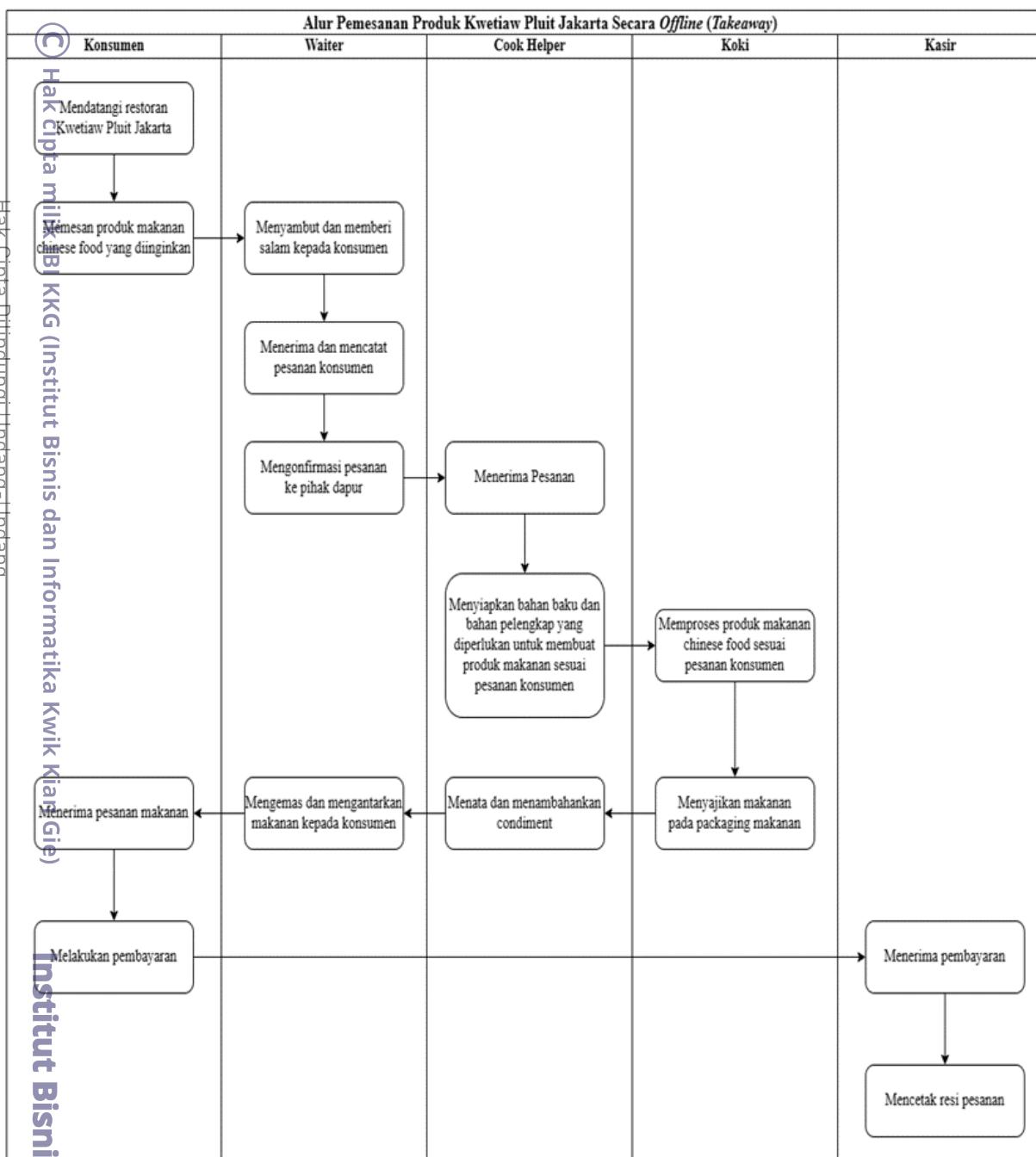


Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

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



2. Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara *Offline* (*Takeaway*)

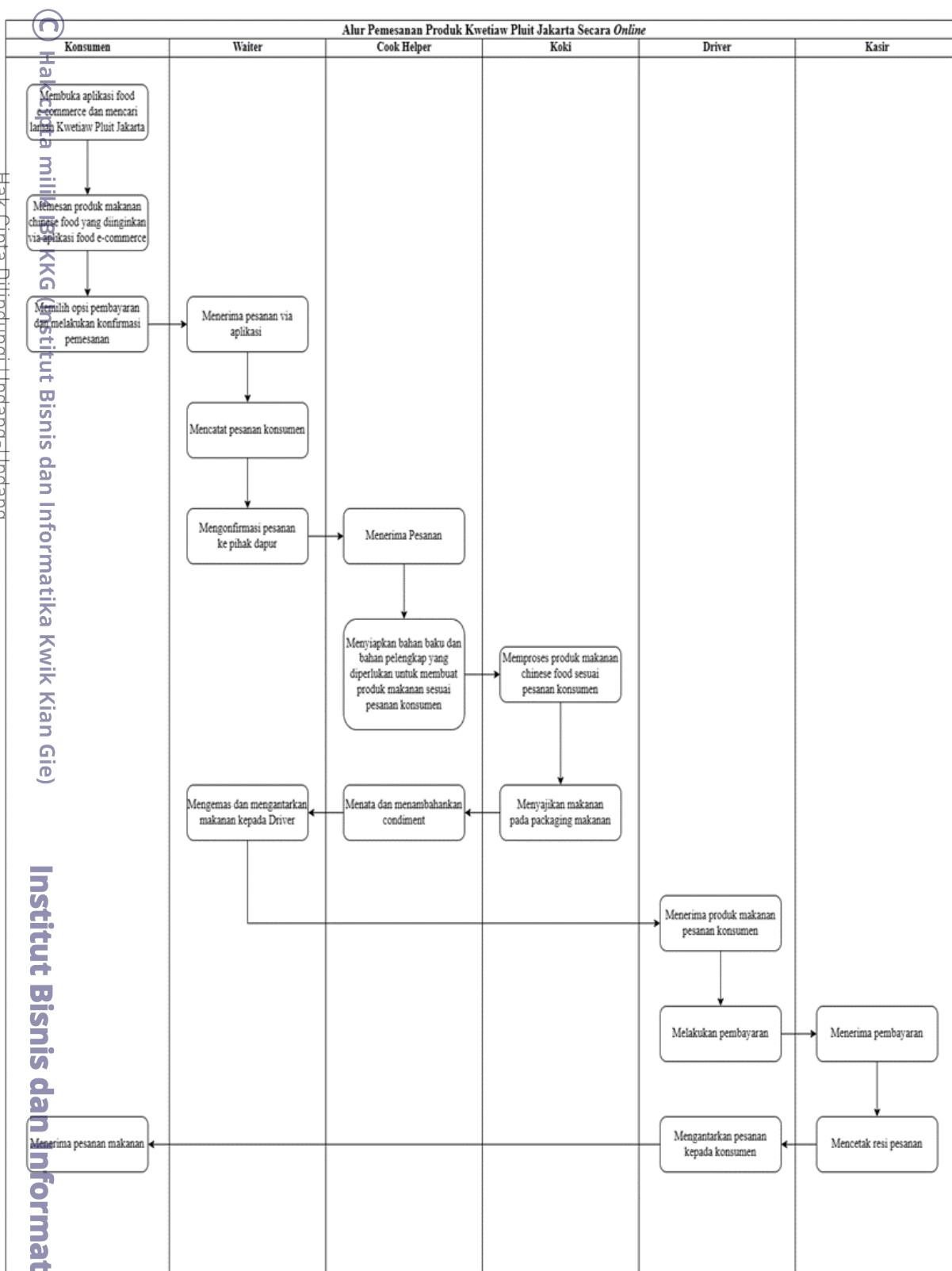


Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

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.



3. Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara *Online*



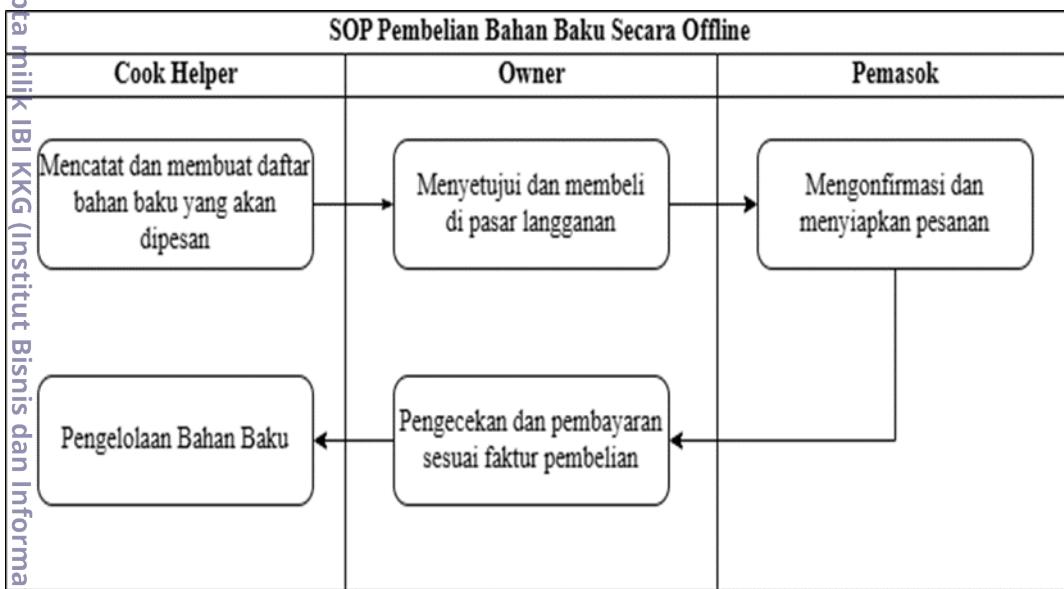
Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

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.

2.2 Rencana Alur Pembelian Bahan Baku

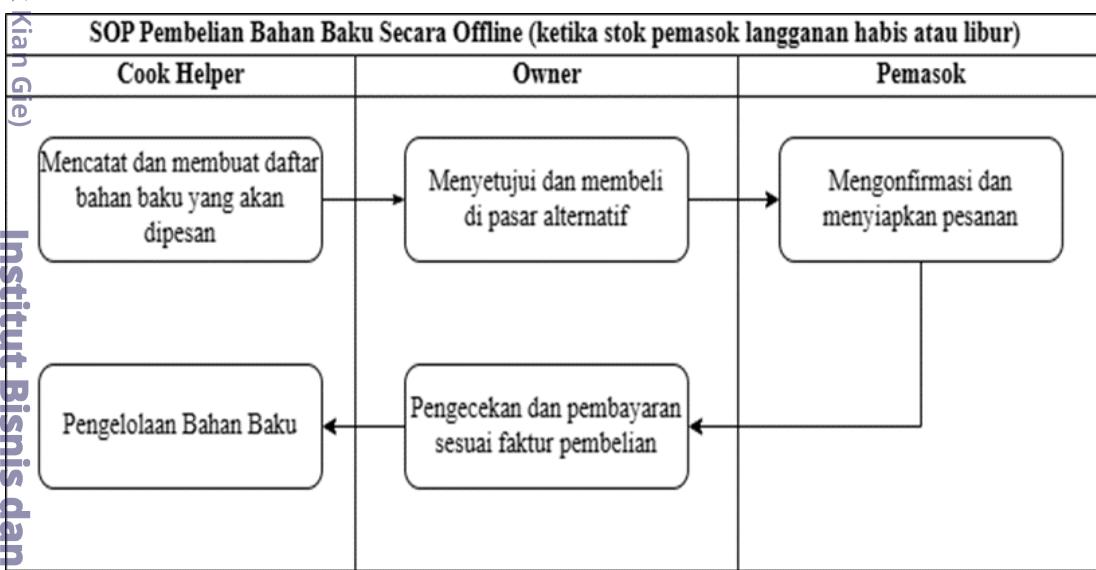
Proses operasional “Kwetiaw Pluit Jakarta” pastinya tidak terlepas dari kegiatan pembelian secara berulang bahan baku yang digunakan kepada pemasok. Alur Proses pembelian bahan baku dilakukan secara *offline*, *online*, dan impor dari Medan.

1. Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Offline*



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

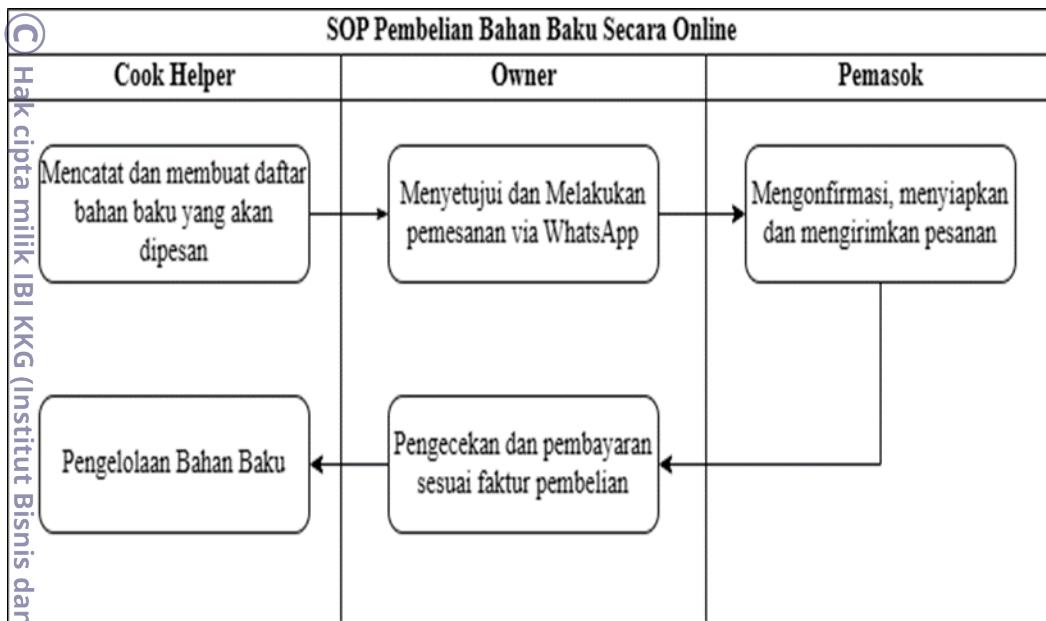
2. Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Offline* (ketika stok pemasok langganan habis atau libur)



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

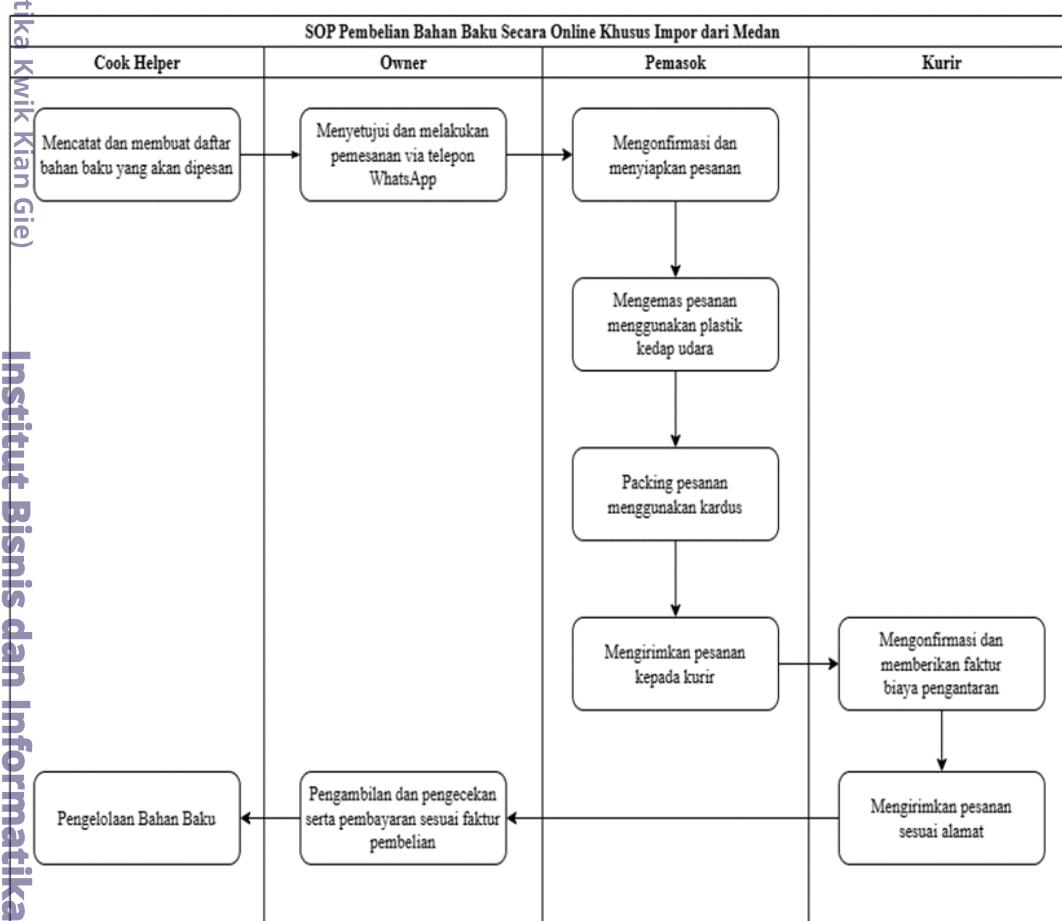


3. Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Online*



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

4. Alur Pembelian Bahan Baku *Online* Khusus Impor dari Medan



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

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.



2.3 Rencana Pembelian Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

Teknologi dan peralatan usaha merupakan aset fisik maupun aset digital yang diperlukan dalam bisnis restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Aset ini sangat membantu dalam mempermudah pekerjaan dan mengontrol kegiatan operasional “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Berikut tabel rincian kebutuhan teknologi dan peralatan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”:

No	Teknologi dan Peralatan Usaha	Jumlah (pcs)
1	Rice Cooker	2
2	Kulkas	1
3	AC	1
4	Kompor Gas 1 Tungku	2
5	Spatula Stainless	2
6	Wajan	2
7	Piring kaca	50
8	Gelas kaca	50
9	Sendok & Garpu Stainless (1 Set 12 pcs)	5
10	Kulkas Showcase	1
11	Nampan	5
12	Meja Kitchen	1
13	Meja makan	10
14	kursi makan	40
15	Kursi tunggu	3
16	Tempat Sampah	1
17	Wastafel Cuci Piring	2
18	Sekat Ruangan Kaca	1
19	Wastafel Keramik Gantung	1
20	Kloset Duduk	1
21	Gantungan Tisu Toilet	1
22	Jet Shower Toilet	1
23	Pintu Slide Kaca	1
24	Set Etalase	1
25	Alat Pemadam Api	1
26	CCTV (1 set)	1
27	Tab	1
28	Cash Drawer	1
29	Meja Kasir	1
30	Mini Thermal Printer	1

Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

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.



III. Strategi Bisnis

3.1 Rencana Pemasaran

1. Segmentasi Geografis

Berdasarkan segmentasi geografis, “Kwetiaw Pluit Jakarta” memilih untuk melakukan pemindahan tempat ke lokasi baru pada sebuah ruko yang berlokasi di Jelutung, Kota Jambi dikarenakan lokasi yang strategis dan mudah diakses oleh konsumen. Hal ini juga didasari dari kepadatan penduduk di Kota Jambi dimana pada tahun 2022 mencapai 619.600 jiwa. Berdasarkan data dari BPS ini, dapat disimpulkan bahwa pangsa pasar untuk bisnis kuliner terutama di Kota Jambi masih sangat luas dimana memiliki prospek yang mendukung dalam pengembangan restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”.

Segmentasi Demografis

“Kwetiaw Pluit Jakarta” dapat dinikmati oleh konsumen usia 7 tahun keatas baik laki-laki maupun perempuan. Berdasarkan pendapatan, “Kwetiaw Pluit Jakarta” mematok harga yang terjangkau sehingga mampu menjangkau konsumen dengan pendapatan tetap UMR dan dibawah ataupun diatasnya. Berdasarkan kelas sosial, “Kwetiaw Pluit Jakarta” mampu menjangkau kalangan menengah bawah hingga kalangan menengah atas.

Segmentasi Psikografis

Konsep restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” yang dibuat seperti suasana *semi cafe* dan *cozy* menyesar konsumen yang memiliki gaya hidup yang suka *hangout*. Dengan konsep ini, juga menyesar konsumen dengan kepribadian seperti *extrovert* dan *ambivert*. Suasana *semi cafe* dan *cozy* membuat mereka (para kaum *extrovert* dan *ambivert*) untuk mencoba hal baru dan juga bersosialisasi sembari makan. Selain itu, menyesar pula para pecinta makanan ala *chinese food*.

4. Segmentasi Perilaku

Segmentasi perilaku berdasarkan sikap terhadap produk “Kwetiaw Pluit Jakarta”, yaitu mencari kenyamanan dan kenikmatan makan makanan ala *chinese food* halal dengan cita rasa khas Indonesia karena menggunakan bumbu dan rempah 100% asli Indonesia. “Kwetiaw Pluit Jakarta” sangat memperhatikan penggunaan bahan baku untuk mendapatkan kualitas terbaik bagi konsumen, seperti pembelian bahan baku dengan pedagang Muslim untuk menjamin kehalalan. Hal ini mampu memengaruhi tingkat status kesetiaan dan manfaat yang dirasakan konsumen terhadap produk yang ditawarkan “Kwetiaw Pluit Jakarta”.

5. Diferensiasi

Strategi diferensiasi “Kwetiaw Pluit Jakarta” adalah menawarkan produk makanan yang menjadi ciri khas dan pembeda dari pesaing yaitu kwetiaw berbahan dasar sagu asli dari Medan yang memberikan pengalaman makan kwetiaw yang berbeda dimana tekstur kwetiaw yang lebih kenyal. “Kwetiaw Pluit Jakarta” menggunakan bahan baku yang premium dan berkualitas tinggi agar menghasilkan output produk makanan terbaik bagi konsumen. “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki konsep restoran *chinese food* yang 100% halal dengan harga yang terjangkau ditambah pelayanan ramah dengan penyajian makanan cepat yang menjadi salah satu daya tarik dan nilai tambah yang ditonjolkan.

6. Positioning

“Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki konsep restoran dengan suasana *semi cafe* dan *cozy* yang memprioritaskan kenyamanan konsumen dengan berbagai fasilitas. Meja, kursi, piring, dan gelas yang digunakan memiliki desain kekinian sehingga cocok untuk kaum *hangout* dan *Instagramable*. Konsep restoran *chinese food Halal No Pork No Alcohol* dengan harga yang terjangkau serta pelayanan ramah dengan penyajian makanan cepat menjadi keunggulan yang ditonjolkan “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Kedua hal ini diharapkan mampu tertanam di benak konsumen dan selalu diingat ketika ingin makan makanan *chinese food* Halal.



7. Penetapan Harga

Penetapan harga produk makanan “Kwetiaw Pluit Jakarta” menggunakan *competition – based pricing* atau penetapan harga berbasis persaingan. Strategi penetapan harga “Kwetiaw Pluit Jakarta” dimana menawarkan harga berkisar Rp 18.000 – Rp 34.000 adalah harga yang standar dibanding dengan para pesaing sejenis. Walaupun terbilang sedikit mahal, namun harga yang ditawarkan sesuai dengan nilai tambah yang diberikan kepada konsumen, yaitu dengan konsep restoran *semi cafe* dan *cozy* ditambah dengan pelayanan ramah dan penyajian makanan cepat.

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

3.2 Rencana Organisasi

“Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki 6 tenaga kerja yang terdiri dari koki, *cook helper*, *waiter*, kasir, dan *staff marketing*. Koki sebagai kepala atau manajer dalam restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” yang dibantu oleh *cook helper*. *Waiter* yang terdiri dari 2 orang memiliki tugas yang berkaitan dengan pelayanan pada pelanggan. Kasir yang memiliki tugas yang berkaitan dengan proses transaksi dan manajemen keuangan. Dan *staff marketing* yang memiliki tugas untuk melakukan pemasaran untuk memperluas jangkauan pasar sasaran “Kwetiaw Pluit Jakarta”.

3.3 Rencana Keuangan

Kelayakan keuangan “Kwetiaw Pluit Jakarta” didasarkan pada hasil analisis kelayakan investasi. Perhitungan *Payback Period* mendapatkan hasil bahwa “Kwetiaw Pluit Jakarta” membutuhkan waktu balik modal 2 Tahun 4 Bulan 6 Hari. Kemudian, pada perhitungan *Net Present Value* mendapatkan hasil bahwa “Kwetiaw Pluit Jakarta” mendapatkan nilai NPV positif sebesar Rp 285.755.380 dimana menyatakan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” LAYAK untuk dijalankan. Terakhir, untuk perhitungan *Profitability Index* mendapatkan hasil bahwa “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki nilai PI > 1 sebesar 3,02 yang artinya usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” LAYAK untuk dijalankan karena nilai PI lebih dari 1. Kemudian, untuk kelayakan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” didasarkan pada perhitungan *Break Even Point* mendapatkan hasil bahwa nilai BEP lebih kecil daripada nilai penjualan. Berdasarkan hasil analisis kelayakan ini, “Kwetiaw Pluit Jakarta” dinyatakan LAYAK untuk dijalankan.

3.4 Pengendalian Resiko

Berikut ini merupakan upaya pengendalian resiko yang dilakukan oleh “Kwetiaw Pluit Jakarta”:

1. Untuk mengantisipasi resiko persaingan dan posisi dalam pasar, “Kwetiaw Pluit Jakarta” memperluas lini produk makanan dengan memperbanyak menu makanan dan inovasi produk makanan sesuai dengan tren di masyarakat untuk meningkatkan kepuasan dan loyalitas konsumen.
2. Untuk mengantisipasi resiko bahan baku, bahan baku lama digunakan lebih banyak pada saat memasak makanan agar tidak terbuang sia – sia. Kemudian, memberikan tanda kepada bahan baku lama dan baru agar bahan baku lama tidak lupa untuk digunakan. Apabila bahan baku tidak habis terpakai saat memasak makanan konsumen, maka bahan baku tersebut akan dimasak untuk makan bersama karyawan.
3. Untuk mengantisipasi resiko sumber daya manusia, karyawan yang tidak telaten dalam bekerja diberikan peringatan maksimal tiga kali. Pemberian pelatihan kerja agar karyawan mampu memahami peran dan tanggung jawab serta mengerjakan pekerjaan sesuai SOP yang telah ditetapkan. Selain itu, untuk meningkatkan kepuasan bekerja dan mempererat hubungan, mengajak karyawan makan setelah *closing* restoran dan memasak makanan untuk makan malam karyawan.
4. Untuk mengantisipasi resiko hubungan dengan pemasok, “Kwetiaw Pluit Jakarta” akan menjalin komunikasi yang baik dengan pemasok dengan transparansi dan penyampaian standar produk yang diharapkan. Dalam hal menjaga kepercayaan satu sama lain, membayar sesuai faktur pembelian dan tepat waktu. Ketika bahan baku yang diterima tidak sesuai, melampirkan video dan komplain kepada pemasok.
5. Untuk mengantisipasi resiko hubungan dengan pemilik sewa, “Kwetiaw Pluit Jakarta” akan menjalin komunikasi yang baik dengan pemilik sewa dengan transparansi informasi terkait perjanjian kontrak sewa. Dalam hal menjaga kepercayaan satu sama lain, membayar tagihan sewa dengan tepat waktu. Selain itu, sesekali bersilaturahmi dengan datang ke tempat pemilik sewa saat hari raya, memberikan sesuatu yang berkesan seperti minuman kaleng saat perayaan hari raya kepada pemilik sewa.

DAFTAR PUSTAKA

Buku Teks

1. David, Fred R., Forest R. David & Meredith E. David (2020), *Strategic Management: Concepts and Cases, A Competitive Advantages Approach*, Seventeenth Edition, Boston: Pearson.
2. Gary Dessler (2020), *Fundamentals of Human Resource Management*, 5th Edition, Pearson Education.
3. Husnan, Suad, Suwarsono Muhammad (2020), *Studi Kelayakan Bisnis*, Edisi Kelima, UPP STIM YKPN.
4. Hutabarat, Zuhri Saputra dkk. (2023), *Manajemen Strategi*, Jawa Tengah: Eureka Media Aksara, Tersedia dalam <https://repository.penerbiteureka.com/media/publications/559630-manajemen-strategi-2e721b21.pdf>
5. Jay Heizer, Barry Render, & C. M. (2020), *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*, Thirteen Edition, Pearson.
6. Kotler, Philip, Gary Armstrong, Llyod C. Harris & Hongwei He (2020), *Principles of Marketing*, Eighth European Edition, Pearson Education.
7. Kotler, Philip, Kevin Lane Keller & Alexander Chernev (2022), *Marketing Management*, 16th edition, Pearson Education.
8. Mochklas, Mochamad & Dina Novita (2023), *Dasar Manajemen: Membangun Sistem Dan Organisasi*, Bandung: Media Sains Indonesia.
9. Wibawa, Eka Satria (2023), *Dasar – Dasar Perpajakan*, Semarang: Yayasan Prima Agus Teknik.
10. Zutter, Chad J. & Scott B. Smart (2022), *Principles of Managerial Finance*, 16th edition, Pearson Education.

























































































Arnani, Mela (2024), Rincian Tarif Listrik per kWh Berlaku Januari 2024, Kompas.com, Diakses 12 Januari 2024,

<https://money.kompas.com/read/2024/01/02/090259926/rincian-tarif-listrik-per-kwh-berlaku-januari-2024>

Azeharie, Kikit (2022), Food and Beverage adalah Prioritas Pemerintah: Kenapa?, majoo.id, Diakses 24 November 2023,

<https://majoo.id/solusi/detail/food-and-beverage#:~:text=Yang%20termasuk%20dalam%20industri%20food%20and%20beverage%20adalah,makanan%20bisnis%20katering%20layanan%20transportasi%20makanan%20dan%20sebagainya>

Badan Pusat Statistik (2023), Diakses 16 November 2023,

<https://jambi.bps.go.id/>

Data Industri, *Data pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman*, Diakses 24 November 2023,

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

Google Trends, Diakses 25 November 2023,

<https://trends.google.co.id/trends/explore?cat=71&date=2021-10-16%202023-11-16&geo=ID&gprop=images&q=chinese%20food&hl=en-US>

Idris (2024), Info Lengkap Gaji UMR Jambi, Kota Jambi Tertinggi, Tanjab Barat Kedua, Kompas.com, Diakses 5 Januari 2024,

<https://money.kompas.com/read/2024/01/14/170030326/info-lengkap-gaji-umr-jambi-kota-jambi-tertinggi-tanjab-barat-kedua>

Jelita & Rosmalia (2023), *Proyek Industri Mamin 2023 Anjlok ke Level 5%*, Media Indonesia, Diakses 24 November 2023,

<https://mediaindonesia.com/ekonomi/627998/proyeksi-industri-mamin-2023-anjlok-ke-level-5>

Kompasiana (2020), *Kehadiran Kuliner Tionghoa yang Memperkaya Kuliner Indonesia*, Diakses 13 November 2023,

<https://www.kompasiana.com/elsavalentine/5e2f9b6c097f36363f652755/kehadiran-kuliner-tionghoa-yang-memperkaya-kuliner-indonesia>



Neraca (2023), *Tahun 2023, KemnkopUKM Targetkan 10 Juta UMKM Miliki NIB*, Diakses 25 November 2023,

<https://www.neraca.co.id/article/176084/tahun-2023-kemnkopukm-targetkan-10-juta-umkm-miliki-nib>



Puspita, Putri (2017), *Kwetiaw, Makanan Pekerja yang Populer di Indonesia*, Bobo.id, Diakses 16 November 2023.

<https://bobo.grid.id/read/08679329/kwetiau-makanan-pekerja-yang-populer-di-indonesia>

Ruhullessin, Masya Famely (2022), *Tahun 2022, Indeks Harga Properti di Indonesia Naik 4,9 Persen*, Kompas.com, Diakses 12 Januari 2024,

[https://www.kompas.com/properti/read/2022/11/19/173000921/tahun-2022-indeks-harga-properti-di-indonesia-naik-49-persen#:~:text=Dari%20hasil%20Rumah.com%20Indonesia%20Property%20Market%20Index%20%28RIPMI%29%29%2C,harga%20properti%20naik%20sebesar%204%2C9%20persen%20secara%20tahunan.](https://www.kompas.com/properti/read/2022/11/19/173000921/tahun-2022-indeks-harga-properti-di-indonesia-naik-49-persen#:~:text=Dari%20hasil%20Rumah.com%20Indonesia%20Property%20Market%20Index%20%28RIPMI%29%2C,harga%20properti%20naik%20sebesar%204%2C9%20persen%20secara%20tahunan.)

Statista, Diakses 12 Januari 2024,

<https://www.statista.com/statistics/320156/inflation-rate-in-indonesia/>

Tirta Mayang, Diakses 12 Januari 2024,

<https://tirtamayang.com/tarif-air/>

- Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang No. 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*, Lembaran Negara RI Tahun 2003, No. 93. Sekretariat Negara. Jakarta.
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Penutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritis dan tinjauan satuan 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.
- Republik Indonesia. 2008. *Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*, Lembaran Negara RI Tahun 2008, No. 93. Sekretariat Negara. Jakarta
- Republik Indonesia. 2021. *Peraturan Pemerintah No. 7 Tahun 2021 Tentang Kemudahan, Pelindungan, Dan Pemberdayaan Koperasi Dan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah*, Lembaran Negara RI Tahun 2022, No. 17. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Republik Indonesia. 2022. *Peraturan Pemerintah No. 55 Tahun 2022 Tentang Penyesuaian Pengaturan Di Bidang Pajak Penghasilan*, Lembaran Negara RI Tahun 2022, No. 231. Sekretariat Negara. Jakarta.

**PERSETUJUAN RESUME
KARYA AKHIR MAHASISWA**

Telah terima dari

Nama Mahasiswa / I : Daniel Joana Coaca

NIM : 71200038

Tanggal Sidang : 15 Maret 2024

Judul Karya Akhir : Renew Bisnis Pengembangan Usaha "Kueh Taw Puoi"

Jakarta" Di Jambi

Jakarta, 25 / Maret 20 24

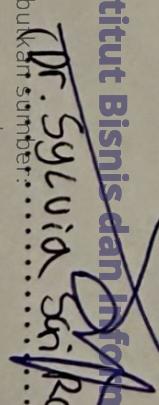
Mahasiswa/I

©  **Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

( **Daniel Joana Coaca**) Diliindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun, tanpa izin IBKKG.

Pembimbing

 **Dr. Sylvia Sri Roswings, S.Sos, M.Si.**
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie