

**RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA
KEDAI KUE “ASHLA BAKERY”
DI MANGGA BESAR, JAKARTA BARAT**

Oleh:

Nama : Cherry Hans Winarta

NIM : 77200177

RENCANA BISNIS

**Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis**

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Kewirausahaan



**INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
MARET 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 KEDAI KUE “ASHLA BAKERY” DI MANGGA BESAR, JAKARTA BARAT

Diajukan Oleh:

Nama : Cherry Hans Winarta

NIM : 77200177

Jakarta, 7 Maret 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Brastoro, S.E., M.M.)

(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.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkatNya yang telah melimpahkan rahmat dan karunia kepada penulis dalam proses penyelesaian dan penyusunan karya akhir rencana bisnis yang berjudul “Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Kue “*Ashla Bakery*” di Mangga Besar, Jakarta Barat” sehingga dapat diselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Penyusunan rencana bisnis ini diajukan sebagai salah satu syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Dalam penyusunan rencana bisnis ini, banyak pihak yang telah membantu. Bentuk bantuan baik berupa dorongan semangat maupun pengarahan dan bimbingan serta masukan. Penulis sangat berterima kasih kepada pihak-pihak tersebut, khususnya ditujukan kepada:

1. Bapak Brastoro, S.E., M.M. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan banyak waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, bantuan, serta dukungan selama penyusunan rencana bisnis ini.
2. Seluruh dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang selama ini telah membantu memberikan wawasan selama menjalankan studi dan selama penyusunan rencana bisnis.
3. Orang tua dan keluarga penulis yang telah memberi dukungan, semangat dan doa selama penyusunan ini.
4. Callista Evelia Federova yang menemani, memberi semangat, dukungan dan selalu membantu penulis selama proses penyusunan sampai penyelesaian rencana bisnis ini.
5. Seluruh teman dan sahabat penulis yang senantiasa memberikan semangat dan dukungan selama penyusunan rencana bisnis ini.



Penulis menyadari bahwa penulisan laporan ini masih kurang sempurna dan terdapat kekurangan di dalamnya. Oleh karena itu, penulis mengucapkan permohonan maaf sebesar-besarnya apabila dalam penyusunan rencana bisnis ini penulis menyinggung dan melakukan kesalahan. Akhir kata, penulis berharap semoga rencana bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca. Atas perhatiannya penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, Februari 2024

Penulis,

(Cherry Hans Winarta)

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

Cherry Hans Winarta / 77200177 / 2024 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Kedai Kue “*Ashla Bakery*” di Mangga Besar, Jakarta Barat / Pembimbing Brastoro, S.E., M.M.

Ashla Bakery adalah bisnis pada bidang makanan dan minuman. Produk utama yang ditawarkan adalah produk kue. Visi *Ashla Bakery* adalah “Menjadi usaha kue yang unggul dengan kualitas dan cita rasa premium. Menggunakan bahan dan mesin berkualitas dengan memperhatikan kehygienisan produk demi kepuasan pelanggan.” Misi *Ashla Bakery* adalah “Menyediakan produk kue dari bahan berkualitas dan unggul; Menjamin kebersihan, mutu, kualitas, dan harga; Mengembangkan inovasi produk dan pelayanan terhadap pelanggan.”

Ashla Bakery tergolong usaha kecil yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000 sampai paling banyak Rp 500.000.000. dan pendapatan tahunan sebesar Rp 300.000.000 sampai Rp 2.500.000.000.

Dalam persaingan industri daerah Mangga Besar, *Ashla Bakery* dapat bersaing dengan para kompetitornya. Analisis yang digunakan adalah PESTEL, *Porter's Five Forces*, CPM, dan SWOT.

Strategi Pemasaran dengan mengiklankan produk melalui sosial media, memberikan potongan harga, interaksi langsung dengan konsumen melalui *email* maupun media sosial.

Proses operasi usaha dilakukan oleh para tenaga kerja dibantu dengan peralatan yang dirancang untuk menjalankan bisnis kue. Dengan bahan baku berkualitas dari pemasok terpercaya.

Dalam menjalankan bisnis ini, *Ashla Bakery* mempekerjakan 9 tenaga kerja, yaitu *Manager* selaku pemilik usaha dan *head baker*, *assistant baker*, pramusaji *full time*, pramusaji *part time*.

Investasi awal yang dibutuhkan *Ashla Bakery* sebesar Rp 197.020.500. dana ini digunakan untuk membayar sewa, membeli perlengkapan, peralatan, bahan baku, dan kas awal perusahaan. Investasi awal ini bersumber dari dana pribadi penulis.

Usaha ini berdampak positif terhadap masyarakat sekitar karena dapat membuka lapangan pekerjaan di daerah sekitar. Seluruh risiko usaha telah dianalisis agar dapat diantisipasi dengan baik demi kepuasan para pelanggan.

Analisis kelayakan yang digunakan adalah *Payback Period* yang diperoleh selama 1 tahun 9 bulan 10 hari, *Net Present Value* bernilai positif sebesar Rp 942.038.998., *Profitability Index* sebesar 5,78143, dan analisis *Break Even Point* yang diperoleh dari perhitungan selama periode 5 tahun mendapat angka positif.

Kata Kunci: Pendirian Usaha Kedai Kue, *Ashla Bakery*



ABSTRACT

Cherry Hans Winarta / 77200177 / 2024 / *Business Plan for the establishment of "Ashla Bakery" in Mangga Besar, West Jakarta / Advisor Brastoro, S.E., M.M.*

Ashla Bakery is a business specializes in food and beverages. The main products offered by Ashla Bakery are sweet food products of cakes. Ashla Bakery's vision is "To become a superior cake business with premium quality and flavor. Using quality materials and machines with attention to product hygiene for customer satisfaction." Ashla Bakery's mission is "Providing cake products from quality ingredients; Guaranteeing cleanliness, quality, and price; Developing product innovation and customer service."

Ashla Bakery classified as a small business that has a net worth of more than IDR 50.000.000 to a maximum IDR 500.000.000. and annual revenue of IDR 300.000.000 to IDR 2.500.000.000

In the industrial competition in Mangga Besar, Ashla Bakery can compete with the competitors. The analysis used are PESTEL, Porter's Five Forces, CPM, and SWOT.

Marketing strategies used are advertising the products through social media, giving discounts, direct interaction with consumers via email and social media.

The business operation process is carried out by workers, assisted by equipment designed to run a cake business. With quality raw materials from trusted suppliers.

In the process of running this business, Ashla Bakery employs 9 workers, including the Manager as the business owner and head baker, assistant baker, full time waiters, and part time waiters.

The initial investment required by Ashla Bakery is IDR 197.020.500. This amount used to pay rent, purchase equipment and supplies, raw materials, and initial company cash. This initial investment came from the owner's personal funds.

The business can be said to have a positive impact on the surrounding community because it can create jobs in the surrounding area. All business risks have been analyzed in order to be properly anticipated for customer satisfaction.

The feasibility analysis used by the company is the Payback Period obtained for 1 year 9 months 10 days, Net Present Value obtained positive value IDR 942.038.998., Profitability Index obtained 5,78143, and Break Even Point analysis obtained from calculations over a 5-year period that gets a positive number.

Keywords: Cake Shop Business Establishment, Ashla Bakery

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 ISI

PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Ide Bisnis	1
B. Gambaran Usaha	2
C. Besarnya Peluang Bisnis	4
D. Kebutuhan Dana.....	6
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	7
A. Data Perusahaan	7
B. Biodata Pemilik Usaha	7
C. Jenis dan Ukuran Usaha	8
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	10
A. Trend dan Pertumbuhan Industri.....	10
B. Analisis Pesaing	12
C. Analisis PESTEL (<i>Political, Economy, Social, Technology, Environment, and Legal</i>)	13
D. Analisis Pesaing: Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (<i>Porter's Five Forces Business Model</i>)	17
E. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix/CPM</i>).....	21
F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (<i>SWOT Analysis</i>)	25
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	28
A. Produk yang Dihasilkan	28
B. Gambaran Pasar	35
C. Target Pasar yang Dituju	44
D. Strategi Pemasaran	46
E. Strategi Promosi	49
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	53
A. Proses Operasi.....	53
B. Nama Pemasok.....	54
C. Deskripsi Rencana Operasi	56
D. Rencana Alur Produk	60
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	61

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.



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	62
G. Lay Out Bangunan Tempat Usaha	64

BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA..... 67

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	67
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	70
C. Uraian Kerja (<i>Job Description</i>)	71
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	73
E. Struktur Organisasi Perusahaan	75
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	77

BAB VII RENCANA KEUANGAN

A. Sumber dan Penggunaan Dana	84
B. Biaya Pemasaran Tahunan	85
C. Biaya Administrasi dan Umum	87
D. Biaya Tenaga Kerja.....	88
E. Biaya Penyusutan Peralatan	89
F. Biaya Pemeliharaan	90
G. Biaya Sewa Gedung/Bangunan.....	91
H. Biaya Utilitas	91
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	94
J. Biaya Bahan Baku.....	97
K. Proyeksi Keuangan	100
L. Analisis Kelayakan Investasi	107
M. Analisis Kelayakan Usaha Menggunakan Analisis <i>Break Even Point</i> (BEP)	110

BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RISIKO USAHA..... 111

A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	111
B. Dampak Terhadap Lingkungan.....	112
C. Analisis Risiko Usaha	112
D. Antisipasi Risiko Usaha	114

BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/REKOMENDASI

A. Ringkasan Kegiatan Usaha	115
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha	120

DAFTAR PUSTAKA..... 121

LAMPIRAN

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

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

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



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Tujuan <i>Ashla Bakery</i>	4
Tabel 1.2 Kebutuhan Dana <i>Ashla Bakery</i>	6
Tabel 3.1 Analisis Pesaing <i>Ashla Bakery</i>	13
Tabel 3.2 <i>Competitive Profile Matrix (CPM)</i>	21
Tabel 3.3 Matriks SWOT <i>Ashla Bakery</i>	27
Tabel 4.1 Ramalan Penjualan dalam 1 Bulan Tahun 2025.....	36
Tabel 4.2 Anggaran Penjualan dalam 1 Bulan Tahun 2025	37
Tabel 4.3 Ramalan Penjualan Menu Makanan Tahun 2025.....	38
Tabel 4.4 Ramalan Penjualan Menu Minuman Tahun 2025	39
Tabel 4.5 Anggaran Penjualan <i>Ashla Bakery</i> Periode 2025 – 2026.....	41
Tabel 4.6 Anggaran Penjualan <i>Ashla Bakery</i> Periode 2027 – 2028.....	42
Tabel 4.7 Anggaran Penjualan <i>Ashla Bakery</i> Periode 2029.....	43
Tabel 5.1 Deskripsi Rencana Operasi.....	57
Tabel 5.2 Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha <i>Ashla Bakery</i>	63
Tabel 6.1 Daftar Kebutuhan Tenaga Kerja.....	68
Tabel 6.2 Pembagian Waktu Kerja Karyawan	69
Tabel 6.3 Biaya Gaji <i>Head Baker</i> Tahun 2025	80
Tabel 6.4 Biaya Gaji <i>Assistant Baker</i> Tahun 2025.....	80
Tabel 6.5 Biaya Gaji Pramusaji <i>Full Time</i> Tahun 2025.....	81
Tabel 6.6 Biaya Gaji Pramusaji <i>Part Time</i> Tahun 2025.....	81
Tabel 6.7 Biaya Gaji & THR Karyawan Tahun 2025	81
Tabel 6.8 Biaya Gaji & THR Karyawan Tahun 2026	82
Tabel 6.9 Biaya Gaji & THR Karyawan Tahun 2027	82
Tabel 6.10 Biaya Gaji & THR Karyawan Tahun 2028	83
Tabel 6.11 Biaya Gaji & THR Karyawan Tahun 2029	83
Tabel 7.1 Rincian Kebutuhan Dana <i>Ashla Bakery</i>	84
Tabel 7.2 Biaya Pemasaran <i>Ashla Bakery</i> Tahun 2024.....	85
Tabel 7.3 Biaya Pemasaran Tahunan <i>Ashla Bakery</i> Tahun 2025 – 2029.....	86
Tabel 7.4 Biaya Administrasi dan Umum Tahun 2025 – 2029.....	88
Tabel 7.5 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2025 – 2027.....	88

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



Tabel 7.6 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2028 – 2029	89
Tabel 7.7 Biaya Penyusutan Peralatan <i>Ashla Bakery</i>	90
Tabel 7.8 Biaya Pemeliharaan <i>Ashla Bakery</i>	91
Tabel 7.9 Biaya Sewa Gedung/Bangunan Tahun 2025-2029	91
Tabel 7.10 Rincian Biaya Utilitas Listrik	92
Tabel 7.11 Biaya Utilitas Listrik Tahun 2025-2029	92
Tabel 7.12 Biaya Utilitas Air Tahun 2025-2029	93
Tabel 7.13 Biaya Utilitas Gas	93
Tabel 7.14 Biaya Utilitas Gas Tahun 2025-2029	94
Tabel 7.15 Biaya Utilitas Internet dan Telepon	94
Tabel 7.16 Biaya Peralatan	95
Tabel 7.17 Biaya Perlengkapan	96
Tabel 7.18 Perlengkapan <i>Ashla Bakery</i> Tahun 2025-2029	97
Tabel 7.19 Rincian Biaya Bahan Baku 1 Bulan Awal Tahun 2025	98
Tabel 7.20 Biaya Bahan Baku <i>Ashla Bakery</i> Tahun 2025-2029	99
Tabel 7.21 Harga Pokok Penjualan Tahun 2025	100
Tabel 7.22 Proyeksi Laporan Laba Rugi	102
Tabel 7.23 Proyeksi Laporan Arus Kas	104
Tabel 7.24 Proyeksi Neraca	106
Tabel 7.25 <i>Payback Period Ashla Bakery</i>	107
Tabel 7.26 <i>Net Present Value Ashla Bakery</i>	109
Tabel 7.27 Analisis <i>Break Even Point Ashla Bakery</i>	110
Tabel 9.1 Analisis Pesaing <i>Ashla Bakery</i>	116
Tabel 9.2 Rekomendasi Visibilitas Usaha	120



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Tren Konsumsi Kue Selama 5 Tahun Terakhir	5
Gambar 1.2 Tren Pertumbuhan Toko Kue Selama 5 Tahun Terakhir.....	5
Gambar 3.1 PDB Industri Makanan & Minuman	11
Gambar 3.2 Minat Konsumsi Kue di Indonesia (Kategori Makanan & Minuman).....	15
Gambar 3.3 <i>Porter's Five Forces Business Model</i>	18
Gambar 4.1 Logo <i>Ashla Bakery</i>	33
Gambar 4.2 Menu <i>Ashla Bakery</i>	34
Gambar 4.3 <i>Instagram Ashla Bakery</i>	51
Gambar 5.1 Alur Proses Operasi (Produksi) <i>Ashla Bakery</i>	53
Gambar 5.2 Rencana Alur Pemesanan Produk.....	61
Gambar 5.3 Rencana Alur Pembelian Bahan Baku <i>Ashla Bakery</i>	62
Gambar 5.4 <i>Lay Out</i> Kedai <i>Ashla Bakery</i>	64
Gambar 5.5 Gambaran Desain Kedai <i>Ashla Bakery</i>	65
Gambar 6.1 Struktur Organisasi <i>Ashla Bakery</i>	77
Gambar 6.2 Rata-rata Gaji <i>Baker</i> di Jakarta.....	79
Gambar 6.3 Rata-rata Gaji <i>Assistant Baker</i> di Jakarta	79
Gambar 6.4 Rata-rata Gaji <i>Pramusaji Full Time</i> di Jakarta.....	79
Gambar 6.5 Rata-Rata Gaji <i>Pramusaji Part Time</i> di Jakarta	80

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuisisioner.....	124
Lampiran 2 Foto Produk.....	127
Lampiran 3 Turnitin	135



- 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.