



RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA KEDAI KUE

“ASHLA BAKERY” DI MANGGA BESAR, JAKARTA BARAT

Cherry Hans Winarta

Brastoro, S.E., M.M.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie Jl. Yos Sudarso Kav. 87, Sunter – Jakarta Utara

Telp: (021)65307062 / Fax: 6530 6971

77200177@student.kwikkiangie.ac.id / cherryhansss@gmail.com

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 ke higienisan 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 kompetitor nya. 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*





Pendahuluan

A. Konsep Bisnis

Ashla Bakery merupakan sebuah bisnis UMKM yang bergerak di bidang kuliner makanan dan minuman yang menawarkan produk kue rumahan berupa donat, *brownies*, dan kue kering yang dapat dikonsumsi dari mulai anak-anak hingga orang dewasa. Dalam proses bisnis dan produksi, *Ashla Bakery* mengutamakan kualitas premium dengan harga jual yang terjangkau serta pelayanan dan kenyamanan kedai untuk meningkatkan kepuasan para pelanggan. Mengusung konsep kedai karena gaya hidup masyarakat Jakarta yang gemar bersosialisasi. Usaha ini akan dibuka dan didirikan di kawasan Mangga Besar, Jakarta Barat. Seluruh proses operasi dan produksi akan dilaksanakan di kedai. Usaha kedai kue *Ashla Bakery* akan didirikan pada tahun 2025. *Ashla Bakery* akan mendirikan dan mengembangkan bisnisnya dengan inovasi-inovasi produk yang sesuai dengan selera konsumen sehingga dapat menjadi kedai kue pilihan para masyarakat Jabodetabek khususnya Jakarta Barat..

B. Visi dan Misi

Visi dari *Ashla Bakery* adalah “Menjadi usaha kue yang unggul dengan kualitas dan cita rasa premium. Menggunakan bahan dan mesin berkualitas dengan memperhatikan ke higienisan produk demi kepuasan pelanggan.”

Kemudian misi dari *Ashla Bakery* adalah:

1. Menyediakan produk kue dari bahan berkualitas dan unggul.
2. Menjamin kebersihan, mutu, kualitas, dan harga.
3. Mengembangkan inovasi produk dan pelayanan terhadap pelanggan.

C. Peluang Usaha

Untuk memulai sebuah bisnis tentunya kita tidak boleh mengabaikan besarnya peluang yang ada dalam bisnis tersebut dan besarnya kesempatan untuk mengembangkan bisnis yang akan dijalankan. Produk-produk kue yang dihasilkan tidak hanya dijual secara langsung tapi juga dijual melalui pemesanan online. Di Indonesia sendiri, berdasarkan *Google Trends*, tingkat konsumsi kue atau makanan manis bersifat basah maupun kering bisa dibilang cukup tinggi dan memiliki potensi peluang usaha yang sangat besar.

Ashla Bakery memilih lokasi usaha yang berada di Mangga Besar, Jakarta Barat. Alasan utama pemilihan lokasi ini karena banyak faktor pendukung yang menguntungkan dan memudahkan dalam berbisnis seperti dekat dengan pusat kuliner, dekat sekolah, stasiun kereta api, dan adanya lahan parkir. Dengan lokasi yang menarik dan harga yang cukup terjangkau, bisa dipastikan bisnis yang dijalankan akan memiliki potensi yang cukup besar.

Melansir dari Dara Reportal, bahwa pada tahun 2023, pengguna aktif media sosial di Indonesia berjumlah 167 juta pengguna yang setara dengan 60,4% dari total populasi. Dan sebanyak 78,5% dari pengguna internet di Indonesia setidaknya memiliki 1 akun media sosial.

D. Kebutuhan Dana

Pendirian usaha *Ashla Bakery* membutuhkan dana awal sebesar Rp 197.020.500 yang digunakan untuk melakukan pembayaran sewa bangunan pada tahun awal, biaya untuk melakukan renovasi, pembelian peralatan dan perlengkapan, pembelian bahan baku produksi selama bulan awal pendirian usaha serta kas awal yang digunakan sebagai dana untuk keperluan-keperluan tak terduga pada bulan awal usaha. Selain dana awal pendirian usaha, dana yang sekiranya akan dikeluarkan selama proses operasional usaha antara lain, biaya pemasaran tahunan, biaya

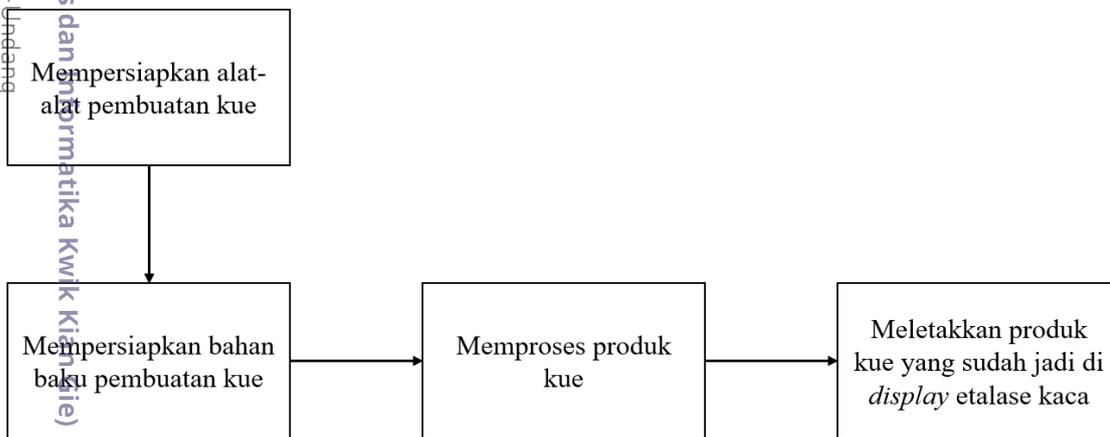


pemeliharaan kedai, biaya tenaga kerja, dan biaya-biaya lain untuk menunjang keberhasilan operasional usaha.

C Rencana Produk/Jasa, Kebutuhan Operasional, dan Manajemen

A. Rencana Alur Produk

Dalam rencana alur proses produksi *Ashla Bakery* dilakukan dan dijalankan oleh *head baker* dan juga *assistant baker*. Langkah awal proses ini adalah dengan mempersiapkan bahan baku pembuatan kue dan mempersiapkan peralatan untuk mengolah bahan baku menjadi produk kue. Kemudian setelah produk kue sudah jadi, maka produk tersebut akan ditata dan disiapkan didistribusikan kepada para konsumen. Berikut gambaran alur proses produksi:



Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

Berdasarkan gambar 5.1 di atas, dapat dijelaskan alur proses operasi bagian produksi di *Ashla Bakery* sebagai berikut:

1. Mempersiapkan alat-alat pembuatan kue
Pada proses ini, *head baker* dan *assistant baker* bekerja sama untuk mempersiapkan alat-alat penunjang untuk memproduksi kue yang akan dijual. Alat-alat yang disiapkan seperti *mixer*, timbangan, alat cetak kue, loyang, dll.
2. Mempersiapkan bahan baku pembuatan kue
Setelah mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan, maka *head baker* dan *assistant baker* akan mempersiapkan bahan baku pembuatan kue seperti tepung terigu, gula pasir, gula aren, mentega, coklat, dll.
3. Memproses pembuatan kue
Pada proses ini, *head baker* dan *assistant baker* akan membagi pekerjaan mereka. *Head baker* tentu akan *handle* pembuatan seluruh menu kue yang akan dijual, dan *assistant baker* akan difokuskan untuk membantu pembuatan donat, *cookies* serta *brownies* dan penambahan *topping* pada seluruh menu kue yang tersedia.
4. Meletakkan produk kue yang sudah jadi di *display etalase kaca*
Kue-kue yang sudah selesai diproduksi akan dikumpulkan sesuai dengan jenisnya. Diproses ini, *assistant baker* akan memberikan kue yang sudah jadi kepada pramusaji untuk

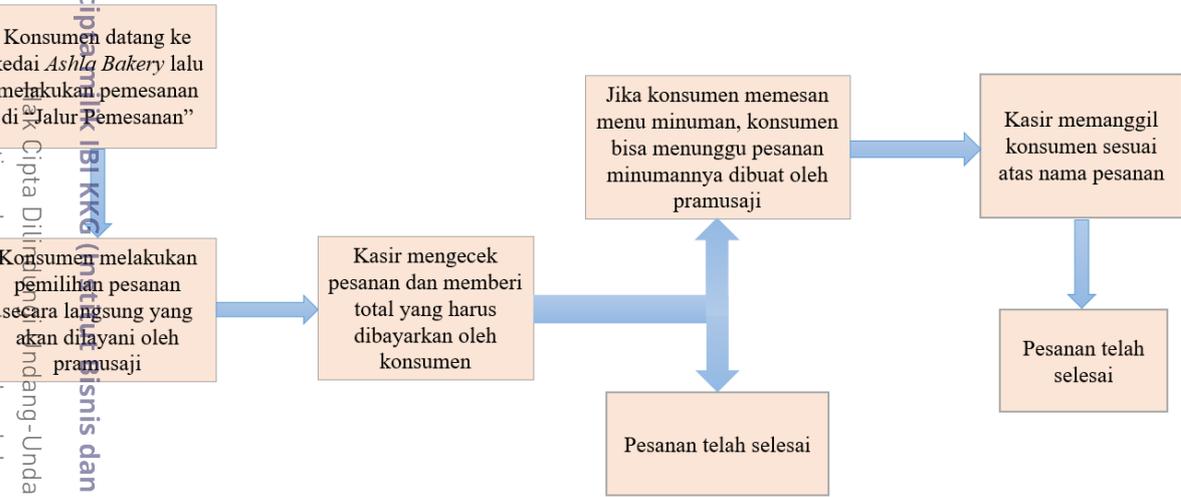


ditata pada etalase kaca agar nantinya para konsumen akan mudah untuk memilih pesanan mereka.

Setelah proses produksi selesai, produk akan didistribusikan kepada para konsumen. Berikut adalah proses dan langkah-langkah alur pemesanan produk dari *Ashla Bakery*:

© Hak cipta Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

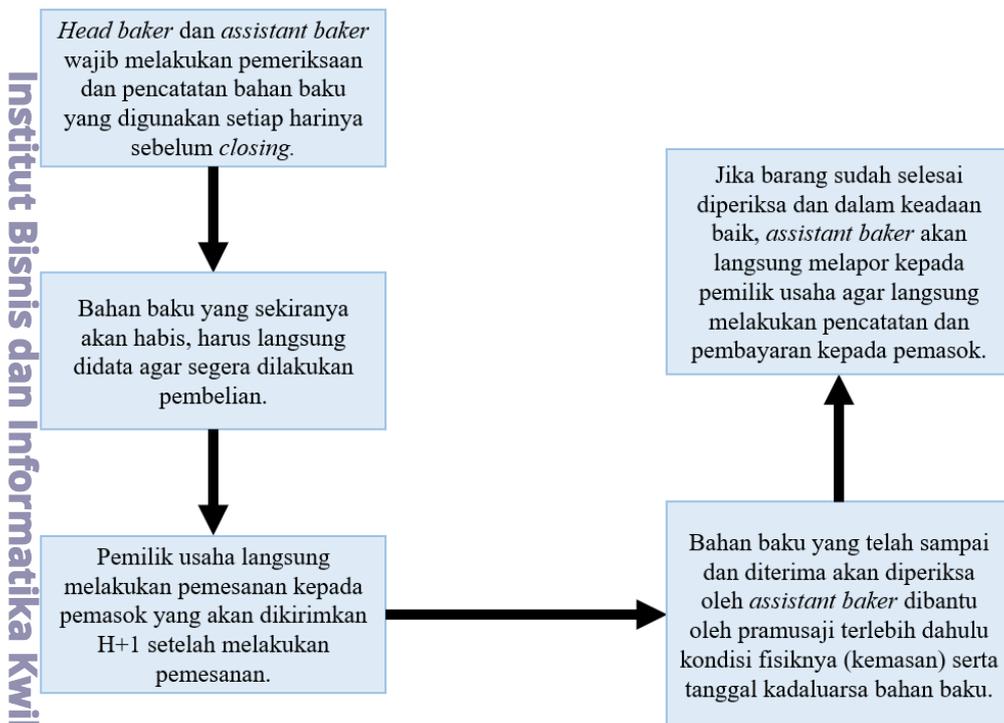
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

B. Rencana Alur Pembelian Bahan Baku

Seluruh proses produksi dari kedai kue *Ashla Bakery* memerlukan pembelian bahan baku secara berkala kepada pemasok agar proses operasional kedai berjalan lancar. Rencana pembelian bahan baku berguna untuk meminimalkan risiko buruknya kualitas bahan baku. Pengawasan bahan baku sangat penting untuk menjaga kualitas produk yang ditawarkan. Berikut merupakan alur pembelian bahan baku *Ashla Bakery*:



Sumber: *Ashla Bakery*, 2024



C. Rencana Pembelian Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

Teknologi dan peralatan usaha merupakan aset usaha untuk menunjang jalannya usaha khususnya usaha yang berjalan di bidang *food and beverages*. Teknologi dan peralatan ini akan membantu seluruh proses produksi, pencatatan keuangan maupun kegiatan yang terjadi di kedai. *Ashla Bakery* menggunakan teknologi dan peralatan modern untuk menunjang kegiatan operasionalnya. Berikut merupakan tabel rincian daftar teknologi dan peralatan usaha yang digunakan *Ashla Bakery*:

No	Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Zeppelin Oven Deck 2 Pintu	1	Rp 16.500.000	Rp 16.500.000
2	Dodawa <i>Standing Mixer</i> Roti	1	Rp 5.500.000	Rp 5.500.000
3	Oxone <i>Stand Mixer</i> Ox855	2	Rp 1.600.000	Rp 3.200.000
4	Miyako <i>Blender</i>	1	Rp 250.000	Rp 250.000
5	Penggorengan Donat	1	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000
6	3 Set <i>Baking Table</i>	1	Rp 1.900.000	Rp 1.900.000
7	Timbangan Digital	2	Rp 100.000	Rp 200.000
8	Mesin Kasir Android 10inch	1	Rp 3.700.000	Rp 3.700.000
9	<i>Showcase Fridge</i> Sharp	1	Rp 1.600.000	Rp 1.600.000
10	Arashi Dispenser Air	1	Rp 550.000	Rp 550.000
11	<i>Baking Tray</i>	5	Rp 120.000	Rp 600.000
12	<i>Showcase Warmer</i>	1	Rp 2.200.000	Rp 2.200.000
13	Kris 125ml <i>Coffee Maker</i>	1	Rp 150.000	Rp 150.000
14	1 Set Meja dan Bangku (4 in 1)	3	Rp 600.000	Rp 1.800.000
15	1 Set Meja dan Bangku (2 in 1)	5	Rp 220.000	Rp 1.100.000
16	Sofa	1	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000
17	Meja Bulat	4	Rp 170.000	Rp 680.000
18	Piring Kayu	30	Rp 10.000	Rp 300.000
19	Gelas Kaca dan Sedotan Stainless	30	Rp 15.000	Rp 450.000
20	Alas Gelas	30	Rp 1.500	Rp 45.000
21	1 Set Sendok dan Garpu (12 pcs)	4	Rp 60.000	Rp 240.000
22	CCTV	3	Rp 230.000	Rp 690.000
23	Tong Sampah	4	Rp 20.000	Rp 80.000
24	AC Daikin 1 PK	2	Rp 2.050.000	Rp 4.100.000
25	Loyang Brownies 22x22 cm	5	Rp 20.000	Rp 100.000
26	Loyang Brownies 22x10 cm	10	Rp 9.500	Rp 95.000
27	Loyang Brownies 10x10 cm	20	Rp 7.000	Rp 140.000
28	Ayakan Tepung <i>Stainless</i>	4	Rp 35.000	Rp 140.000
29	<i>Ring Cutter</i> (1 set 12pcs)	5	Rp 24.000	Rp 120.000
30	<i>Rolling Pin</i>	2	Rp 10.000	Rp 20.000
31	Koas <i>Silicone</i>	2	Rp 15.000	Rp 30.000
32	Spatula Kue	4	Rp 15.000	Rp 60.000
33	<i>Whisk</i>	4	Rp 25.000	Rp 100.000
34	<i>Pump Syrup</i>	1	Rp 10.000	Rp 10.000
Total Biaya Peralatan				Rp 50.150.000

Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

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.



Strategi Bisnis

A. Rencana Pemasaran

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- a. Segmentasi Geografis

Segmentasi geografis *Ashla Bakery* berada di wilayah Jakarta Barat, khususnya daerah Mangga Besar dan sekitarnya, dikarenakan daerah Mangga Besar merupakan salah satu daerah kuliner di Jakarta Barat. Alasan penulis memilih Jakarta Barat sebagai segmentasi geografis karena menurut data kependudukan BPS pada tahun 2022, jumlah kependudukan masyarakat Jakarta Barat mencapai angka 2,4 juta jiwa yang berarti memiliki prospek usaha yang tinggi.
- b. Segmentasi Demografis

Segmentasi demografis berdasarkan jenis kelamin dan usia, *Ashla Bakery* dapat dinikmati oleh konsumen usia 5 tahun keatas baik itu laki-laki maupun perempuan. Kemudian berdasarkan pendapatan, *Ashla Bakery* menetapkan semua kalangan dari kalangan menengah ke bawah sampai menengah ke atas dapat membeli dan menikmati semua produk dari *Ashla Bakery*, dikarenakan *Ashla Bakery* mematok harga yang terjangkau sehingga semua kalangan dapat membeli dan menikmatinya.
- c. Segmentasi Psikografis

Ashla Bakery menargetkan konsumen dari kalangan menengah dengan gaya hidup yang modern. Dengan konsep kedai yang *instagramable* dan nyaman, *Ashla Bakery* juga menargetkan masyarakat yang menyukai kegiatan berkumpul maupun masyarakat yang gemar melakukan “*me time*” di kedai.
- d. Segmentasi Perilaku

Segmentasi perilaku konsumen berdasarkan sikap terhadap produk-produk *Ashla Bakery* adalah mencari cita rasa dari kue-kue rumahan dengan penggunaan bahan-bahan yang berkualitas untuk para konsumennya. Dengan memberikan dan menjaga kualitas dari produk yang ditawarkan diharapkan dapat meningkatkan kesetiaan pelanggan.
- e. Diferensiasi

Strategi diferensiasi yang digunakan oleh *Ashla Bakery* adalah dengan penggunaan bahan baku yang bisa dipastikan berkualitas dan memberikan cita rasa yang berbeda dari toko kue yang lain. Dengan penggunaan bahan baku utama yang premium, menghasilkan output produk terbaik untuk para konsumen yang hanya bisa dirasakan di kedai kue *Ashla Bakery*. Dengan konsep kedai yang nyaman dan penawaran harga yang terjangkau menjadi daya tarik tersendiri bagi para konsumen.
- f. Positioning

Ashla Bakery bertujuan untuk menyediakan kedai yang nyaman dan tenang serta memberikan pelayanan penuh kepada para konsumen. Tidak hanya menyediakan fasilitas untuk berkumpul dengan teman, *Ashla Bakery* juga menyediakan tempat untuk para konsumen yang ingin bekerja (*work from home/remote work*) atau konsumen yang ingin mengerjakan tugas sekolah/kuliah. Dengan berbagai macam menu untuk menemani kegiatan tersebut diharapkan mampu diingat dan tertanam di benak para konsumen sehingga ketika ingin berkumpul atau sekedar membeli kue, maka akan teringat dan memilih untuk membeli di *Ashla Bakery*.

B. Rencana Organisasi

Ashla Bakery memiliki 9 tenaga kerja yang terdiri dari pemilik usaha yang merangkap menjadi *manager* dan *head baker*, 1 *assistant baker*, 2 pramusaji *full time*, dan 5 pramusaji *part*

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.



time. Waktu operasional *Ashla bakery* selama 12 jam setiap harinya dari jam 10.00 pagi sampai 22.00 malam. Para pekerja memiliki pembagian waktu dimana *assistant baker* dan pramusaji *full time* akan bekerja selama 9 jam sesuai dengan shift masing-masing, pramusaji *part-time* akan bekerja selama 6 jam dan yang terakhir pemilik yang merangkap menjadi *head baker* akan bekerja selama 12 jam mengikuti jam operasional perusahaan.

C. Rencana Keuangan

Berikut merupakan kebutuhan dana *Ashla Bakery*:

Keterangan	Rp
Biaya Sewa	90.000.000
Biaya Renovasi	10.000.000
Biaya Peralatan	50.150.000
Biaya Perlengkapan	10.686.500
Biaya Bahan Baku	11.184.000
Kas Awal	25.000.000
Total	197.020.500

Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

Untuk mengetahui kelayakan dari pendirian usaha kedai kue *Ashla Bakery*, dilakukan beberapa analisis sebagai berikut:

Keterangan	Batas Kelayakan	Hasil Analisis	Kesimpulan
<i>Payback Period</i>	≤ 5 Tahun	1 Tahun 9 Bulan 10 Hari	Layak
<i>Net Present Value</i>	> 0	Rp 942.038.998	Layak
<i>Profitability Index</i>	> 1	5,78143	Layak
<i>Break Even Point</i>	Penjualan > BEP	Penjualan > BEP	Layak

Sumber: Tabel 7.25, Tabel 7.26, Tabel 7.27

Rincian analisis *Payback Period*:

Tahun	Investasi Awal	Net Profit	Depresiasi	Cash Flow	Akumulasi
2024	Rp 197.020.500	Rp -	Rp -	-Rp 197.020.500	-Rp 197.020.500
2025	Rp -	Rp 129.463.797	Rp 10.030.000	Rp 139.493.797	-Rp 57.526.703
2026	Rp -	Rp 177.927.260	Rp 10.030.000	Rp 187.957.260	Rp 130.430.558
2027	Rp -	Rp 255.016.759	Rp 10.030.000	Rp 265.046.759	Rp 395.477.317
2028	Rp -	Rp 342.984.755	Rp 10.030.000	Rp 353.014.755	Rp 748.492.072
2029	Rp -	Rp 442.318.566	Rp 10.030.000	Rp 452.348.566	Rp 1.200.840.638

Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

Berdasarkan tabel *Payback Period* di atas, menunjukkan lama waktu untuk pengembalian modal *Ashla Bakery* adalah:

$$\text{Payback Period: } 1 + \frac{\text{Rp } 130.430.558}{\text{Rp } 187.957.260} \times 12 = 9,3272 \text{ (9 Bulan)}$$

Hari: $0,3272 \times 30 = 9,816$ (10 Hari)

Maka, *payback period Ashla Bakery* selama 1 tahun 9 bulan 10 hari.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumbernya.
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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumbernya.
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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Rincian analisis Net Present Value:

Tahun	Cash Inflow		Net Cash Flow	6%	PV of NCF
	Net Profit	Depresiasi		$1/(1+r)^t$	
2025	Rp 129.463.797	Rp 10.030.000	Rp 139.493.797	0,94	Rp 131.597.922
2026	Rp 177.927.260	Rp 10.030.000	Rp 187.957.260	0,89	Rp 167.281.292
2027	Rp 255.016.759	Rp 10.030.000	Rp 265.046.759	0,84	Rp 222.538.370
2028	Rp 342.984.755	Rp 10.030.000	Rp 353.014.755	0,79	Rp 279.620.750
2029	Rp 442.318.566	Rp 10.030.000	Rp 452.348.566	0,75	Rp 338.021.163
Total PV of NCF					Rp 1.139.059.498
Investasi Awal					Rp 197.020.500
Net Present Value					Rp 942.038.998

NPV > 0 (bernilai **POSITIF**)

Sumber: Ashla Bakery, 2024

Rincian analisis Profitability Index

$$PI : \frac{\text{Total PV of NCF}}{\text{Investasi Awal}}$$

$$PI : \frac{\text{Rp } 1.139.059.498}{\text{Rp } 197.020.500} = 5,78143$$

Hasil dari perhitungan PI adalah 5,78143, dimana jika nilai $PI > 1$, maka proyek investasi bisnis Ashla Bakery menguntungkan dan dikatakan layak untuk dijalankan.

Rincian analisis Break Even Point

Tahun	Biaya Tetap	Biaya Variabel	Penjualan	$1-(VC/\text{Penjualan})$	BEP
2025	Rp 512.499.000	Rp 321.502.498	Rp 896.941.000	0,64	Rp 798.836.650
2026	Rp 484.212.500	Rp 330.993.073	Rp 998.123.450	0,67	Rp 724.451.872
2027	Rp 509.180.255	Rp 340.922.865	Rp 1.110.673.245	0,69	Rp 734.696.469
2028	Rp 535.541.973	Rp 351.150.551	Rp 1.235.856.561	0,72	Rp 748.105.080
2029	Rp 563.378.101	Rp 361.685.067	Rp 1.374.252.999	0,74	Rp 764.614.423

Sumber: Ashla Bakery, 2024

D. Pengendalian Risiko

Dalam menjalankan sebuah bisnis, risiko-risiko usaha sudah pasti akan dialami oleh setiap bisnis yang sedang berjalan. Berikut ini merupakan beberapa risiko usaha yang bisa saja terjadi dalam menjalankan usaha kedai kue Ashla Bakery:

1. Makanan seperti kue tidak tahan lama.
2. Usaha akan kalah saing dengan usaha sejenis jika jarang melakukan inovasi.
3. Adanya pesaing baru di lokasi pembangunan usaha Ashla Bakery.
4. Keterlambatan dalam memasok bahan baku yang akan mengganggu proses produksi.
5. Harga bahan baku yang cenderung naik di periode tertentu.
6. Pelayanan serta fasilitas yang kurang dan tidak sesuai dengan harapan konsumen.

Dari beberapa risiko usaha yang dapat terjadi di masa yang akan datang, maka Ashla Bakery akan semaksimal mungkin untuk mengantisipasi risiko usaha tersebut dengan:

1. Ashla Bakery akan terus melakukan inovasi-inovasi baru dengan mengikuti perkembangan zaman demi meningkatkan kepuasan konsumen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Menganalisa dan melaksanakan strategi usaha untuk terus kuat dalam persaingan bisnis di daerah sekitar.
3. Melakukan pelatihan terhadap seluruh tenaga kerja untuk meningkatkan kualitas pelayanan dan mengurangi adanya kesalahan-kesalahan kerja.
4. Rutin melakukan pengecekan kualitas bahan baku dan persediaan bahan baku agar proses produksi tetap berjalan sebagaimana mestinya.
5. Rutin melakukan perawatan fasilitas dan kebersihan lokasi usaha untuk mendukung operasional usaha agar pelanggan nyaman dan merasa puas.

© 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.



DAFTAR PUSTAKA

- Dibb, Sally., Lyndon Simkin, William M. Pride, O. C. Ferrell (2019), *Marketing Concepts and Strategies*, Eighth Edition, Cengage Learning.
- Hanggraeni, Dewi (2021), *Manajemen Risiko Bisnis dan Environmental, Social, and Governance (ESG) Teori dan Hasil Penelitian*, IPB Press
- Hendro, Omar dan Sri Rahayu (2021), *Manajemen Strategi Konsep Dasar, Teori, dan Implementasi*, Cetakan I, Palembang : CV Amanah
- Hoohey, Graham., Brigitte Nicoulaud, John M. Rudd, Nick Lee (2020), *Marketing Strategy and Competitive Positioning*, Seventh Edition, Pearson Education.
- Husnan, Suad., Suwarsono Muhammad (2020), *Studi Kelayakan Proyek Bisnis*, Edisi 5, UPP STIM YKPN.
- Lamb, Charles., Joe Hair, Carl Mcdaniel (2022), *MKTG¹³, Principles of Marketing*, Cengage Learning.
- Prasetyo, Sri Partono., Fetty Poerwita Sary, Rolyana Ferinia (2021), *Manajemen Sumber Daya Manusia Strategis*, Mirra Buana Media.
- Rudiánto (2018), *Akuntansi Intermediate* (2018), Penerbit Erlangga.
- Wahjono, Bentot Imam., Anna Marina, Abdul Rahman Rahim, Ismail Rasulong, Tri Irfa Indra Yani (2020), *Perilaku Organisasi di Era Revolusi Industri 4.0*, Rajawali Pers.

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.





SUMBER INTERNET

Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta (2023). *Upah Minimum Provinsi (UMP) DKI Jakarta (Rupiah)*. <https://jakarta.beta.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTI4NyMy/upah-minimum-provinsi-ump-dki-jakarta.html>. (Diakses 14 Januari 2024).

Badan Kebijakan Fiskal Kemenkeu (2023). *Pertumbuhan Ekonomi Indonesia yang Kokoh di Tengah Tantangan Global*. <https://fiskal.kemenkeu.go.id/baca/2023/11/08/4471-pertumbuhan-ekonomi-indonesia-yang-kokoh-di-tengah-tantangan-global#:~:text=Pada%20kuartal%20ketiga%20tahun%202023,performa%20ekonomi%20yang%20relatif%20kuat>. (Diakses pada 22 November 2023).

Bank Indonesia (2023). *BI-Rate Tetap 6,00%: Sinergi Menjaga Stabilitas Dan Mendorong Pertumbuhan*. https://www.bi.go.id/id/publikasi/ruang-media/news-release/Pages/sp_2534223.aspx. (Diakses 20 Januari 2024).

DataIndonesia.id (2023). *Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 5,33% pada Kuartal I/2023*. <https://dataindonesia.id/industri-perdagangan/detail/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-533-pada-kuartal-i2023>. (Diakses pada 2 Desember 2023).

Munawaroh, Nafiatul (2023). *Aturan Kenaikan Gaji Karyawan Menurut UU Cipta Kerja*. <https://www.hukumonline.com/klinik/a/aturan-kenaikan-gaji-cl2752>. (Diakses 15 Januari 2024).

Santika, Erlina F (2023). *Inflasi Indonesia Sebesar 2, 86% per November 2023*. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/12/01/inflasi-indonesia-sebesar-286-per-november-2023>. (Diakses 15 Januari 2024).

Trend, Google. *Konsumsi Kue*. <https://trends.google.com/trends/explore?date=today%205-y&geo=ID&q=konsumsi%20kue&hl=id>. (Diakses pada 20 November 2023).

Trend, Google. *Toko Kue*. <https://trends.google.com/trends/explore?date=today%205-y&geo=ID&q=toko%20kue&hl=id>. (Diakses pada 20 November 2023).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

UNDANG-UNDANG

Republik Indonesia, 2021. *Peraturan Pemerintah No. 36 Tahun 2021 tentang Pengupahan.*

Republik Indonesia, 2016. *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan No.6 Tahun 2016 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan.*

Republik Indonesia, 2020. *Undang-undang Cipta Kerja No.11 Pasal 81 Nomor 28 tentang Konstitusionalitas Pengaturan Ketenagakerjaan Dalam Undang-Undang Cipta Kerja.*

Republik Indonesia, 2003. *Undang-undang No.13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan.*

Republik Indonesia, 2008. *Undang-undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.*

Undang-Undang Cipta Kerja Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilang mengut 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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

**PERSETUJUAN RESUME
KARYA AKHIR MAHASISWA**

Disetujui dan diterima dari

Nama Mahasiswa / I : Cherry Hans Winarta

NIM : 77200177 Tanggal Sidang : 07 Maret 2024

Judul Karya Akhir : Rencana Bisnis Pendirian Usaha kedai Kue ~~Asha~~ "Ashla Bakery"
di Mangga Besar, Jakarta Barat

Jakarta, 19 / Maret 20 24

Mahasiswa /
Cherry Hans Winarta
(...Cherry Hans Winarta)

Pembimbing
Brastono
(...BRASTONO, S.E., M.M...)