

RENCANA BISNIS

PENGEMBANGAN USAHA TEMPE MENDOAN DAN TAHU

BAKSO “Mbah Dul”

Oleh :

Nama : Jahratul Hayat

NIM : 77200218

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Bisnis Digital



INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA

Februari 2024

PENGESAHAN

RENCANA BISNIS

PENGEMBANGAN USAHA TEMPE MENDOAN DAN TAHU
BAKSO “Mbah Dul”

Diajukan Oleh

Nama: Jahratul Hayat

NIM: 77200218

Jakarta, 21 Maret 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing



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

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

JAKARTA 2024

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan penulis rahmat dan hidayah-Nya, sehingga dapat menyelesaikan penulisan karya akhir dengan judul : Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Tempe Mendoan dan Tahu Bakso “Mbah Dul”. Dalam penyusunan karya akhir *Business Plan* bertujuan sebagai salah satu pemenuhan syarat memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Selama proses penulisan karya akhir penulis bersyukur mendapatkan banyak bantuan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak yang membantu dalam penyusunan karya akhir hingga dapat selesai dengan tepat waktu. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis, khususnya kepada Bapak/Ibu/Saudara :

1. Bapak Brastoro, S.E, M.M. selaku dosen pembimbing yang telah membantu dan memberikan masukan mengenai karya akhir dari awal hingga akhir penyusunan karya akhir.
2. Orang tua dan saudara-saudara yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun materil selama penyusunan karya akhir.
3. Kepada seluruh dosen Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah memberikan ilmu dan pengalamannya selama proses perkuliahan.
4. Budeh dan Pakdeh, selaku pemilik awal usaha ini yang telah memberikan izin dan inspirasi untuk pembuatan karya akhir ini.

5. Tyar, Salsa, Laras, Bray, Ryo, grup bebek dan teman-teman kampus lainnya yang telah memberikan dukungan sehingga dapat menyelesaikan penyusunan karya akhir tepat waktu.
6. Jahra atau Eneng, selaku penulis yang telah berusaha dan menikmati setiap proses penyusunan karya akhir hingga selesai.

Menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan karya akhir ini. Oleh karena itu, dalam penyusunan karya akhir atau rencana bisnis yang telah dibuat ini dapat memberikan manfaat dan peluang bagi para pembaca. Penulis mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya.

Jakarta, Februari 2024

Penulis

Jahratul Hayat

ABSTRAK

Jahratul Hayat / 77200218 / 2024 / Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Tempe Mendoan dan Tahu Bakso “Mbah Dul” / Pembimbing : Brastoro, S.E. M.M.

“Mbah Dul” adalah bisnis yang bergerak pada bidang *food and baverage* yang menjual gorengan yaitu Mendoan dan Tahu Bakso dengan konsep kedai modern menggunakan booth semi container. Bisnis ini berada di ruko RPM V No 31A Metland Cileungsi, kec. Cileungsi, kab Bogor, Jawa Barat sebagai kedai offline dan juga menerima pesanan online melalui platform *Gofood*, *Grabfood* dan *Shopeefood*.

Modal awal “Mbah Dul” membutuhkan dana sekitar Rp. 48.911.800 yang dialokasikan untuk kas awal, sewa lahan ruko, pembelian bahan baku, peralatan, perlengkapan, dan gaji karyawan sehingga bisnis termasuk kriteria usaha kecil.

Dengan memiliki jumlah karyawan 3 yaitu manajer, kasir dan juru masak. Target pasar yang dituju oleh bisnis “Mbah Dul” masyarakat di daerah Cileungsi sekitar dengan usia 12-50 tahun kelas menengah.

Pemasaran secara offline dan online dengan menawarkan stiker promo dan promo di media sosial serta platform pemesanan online. Penetapan harga sekitar Rp.3.500 s/d Rp.5.000/ pcs.

Adanya peminat dalam konsumsi tahu dan tempe yang meningkat sebesar 4,29% pada tahun 2022 dan pertumbuhan peningkatan makanan gorengan di Jawa Barat sebesar 2,43% sehingga bisnis ini sangat memiliki peluang.

Bisnis “Mbah Dul” dikatakan layak dengan hasil periode *Payback Period* dengan waktu 2 tahun 6 bulan 25 hari. NPV bernilai Rp 230.829.176 > 0, hasil PI memperoleh nilai 5,72 > 1, IRR dengan persentase 81,14% serta BEP penjualan > Pengeluaran biaya.

Kata Kunci : “Mbah Dul”, Gorengan, Mendoan, Tahu bakso

ABSTRACT

Jahratul Hayat/77200218/2024/Business Plan for Mendoan Tempe and Meatball Tofu Business Development "Mbah Dul"/Supervisor : Brastoro, S.E. M.M.

"Mbah Dul" is a business that operates in the food and beverage sector which sells fried foods, namely Mendoan and Meatball tofu with a modern shop concept using semi-container booths. This business is located in shophouse RPM V No 31A Metland Cileungsi, kec. Cileungsi, Bogor district, West Java as an offline shop and also accepts online orders via the Gofood, Grabfood and Shopeefood platforms.

"Mbah Dul" is initial capital requires around Rp. 48,911,800 allocated for initial cash, rental of ruku land, purchase of raw materials, equipment, supplies and employee salaries so that the business includes small business criteria.

By having 3 employees, namely the manager, cashier and cook. The target market for the "Mbah Dul" business is people in the Cileungsi area around the middle class aged 12-50 years.

Offline and online marketing by offering promotional stickers and promotions on social media and online ordering platforms. Pricing is around IDR 3,500 to IDR 5,000/pcs.

There is interest in the consumption of tofu and tempeh which will increase by 4.29% in 2022 and the increase in fried food growth in West Java is 2.43% so this business really has opportunities.

The "Mbah Dul" business is said to be feasible with the results of the Payback Period with time 2 years 6 months 25 days. NPV is worth IDR 230,829,176 > 0, PI results get a value of 5.72 > 1, IRR with a percentage of 81.14% and BEP sales > Costs incurred.

Keywords: "Mbah Dul", fried food, mendoan, tofu meatballs

DAFTAR ISI

PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Ide Bisnis.....	1
B. Gambar Usaha	2
C. Besarnya Peluang Usaha	5
D. Kebutuhan Dana	8
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	9
A. Data Perusahaan	9
B. Biodata Pemilik Usaha	9
C. Jenis dan Ukuran Usaha	10
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	11
A. Tren dan Pertumbuhan Industri	11
B. Analisis Pesaing	12
C. Analisis PESTEL (<i>Political, Economy, Social, Technology, Enviroment and Legal</i>)	13
D. Analisis Pesaing (<i>Porter Five Forces Business Model</i>)	17
E. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (<i>Competitive Profile Matrix</i>)	20
E. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (<i>SWOT</i>)	24
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	28
A. Produk dan Jasa yang Dihasilkan	28
B. Gambaran Pasar	30
C. Target Pasar yang Dituju	35
D. Strategi Pemasaran.....	36
E. Strategi Promosi.....	38

BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	41
A. Proses Operasi (Produk / Jasa)	41
B. Nama Pemasok	41
C. Deskripsi Rencana Operasi	43
D. Rencana Alur Produk atau Jasa	46
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	47
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha.....	48
G. <i>Layout</i> Bangunan Tempat Usaha.....	56
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	58
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	58
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	59
C. Uraian Kerja	60
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	61
E. Struktur Organisasi Perusahaan	63
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	64
BAB VII RENCANA KEUANGAN	67
A. Sumber dan Penggunaan Dana.....	67
B. Biaya Pemasaran Tahunan	68
C. Biaya Administrasi dan Umum	69
D. Biaya Tenaga Kerja	70
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	71
F. Biaya Sewa Halaman Ruko	72
G. Biaya Utilitas	73
H. Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	75
I. Proyeksi Keuangan.....	78
J. Analisis Kelayakan Investasi.....	82
K. Analisis Kelayakan Usaha.....	85
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	87
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	87
B. Dampak Terhadap Lingkungan	87
C. Analisis Resiko Usaha.....	88
D. Antisipasi Resiko Usaha	90
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF ATAU REKOMENDASI	92

A. Ringkasan Kegiatan Usaha	92
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha	95
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN	99

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Rata2 Konsumsi Tahu&Tempe perkapita di Indonesia tahun 2021-2022	5
Gambar 1.2 Rata2 Konsumsi Makanan Gorengan Perkapita seminggu diJabar 5 thn	6
Gambar 1.3 Trend Tempe Mendoan selama 5 tahun	7
Gambar 1.4 Trend Tahu Bakso selama 5 tahun.....	7
Gambar 3.1 Grafik Google Trend Tempe Mendoan tahun 2023	11
Gambar 3.2 Grafik Google Trend Tahu Bakso tahun 2022-2023	12
Gambar 3.3 Analisis Kompetitif Model Lima Kekuatan Porter.....	17
Gambar 4.1 Logo dari Mbah Dul	29
Gambar 4.2 Media Kerjasama dengan Mbah Dul	39
Gambar 4.3 Contoh Promo di <i>Shopeefood</i>	40
Gambar 4.4 Contoh Kupon Stiker untuk Promo	40
Gambar 5.1 Alur Proses Operasi Mbah Dul.....	41
Gambar 5.2 Gambaran Alur Produk Mbah Dul	47
Gambar 5.3 Penggorengan Stainless ukuran 80cm	49
Gambar 5.4 Capitan Stainless.....	49
Gambar 5.5 Baskom Stainless Ukuran 30.....	50
Gambar 5.6 Centong Sunny	50
Gambar 5.7 Kulkas Minuman 2 Pintu	51
Gambar 5.8 Nampan Stainless.....	51
Gambar 5.9 Pisau	52

Gambar 5.10 Kompor Mawar	52
Gambar 5.11 Box Makanan.....	53
Gambar 5.12 Box Container.....	53
Gambar 5.13 Sendok.....	54
Gambar 5.14 Saringan.....	54
Gambar 5.15 Tablet	55
Gambar 5.17 Blender	55
Gambar 5.18 Contoh Booth Semi Container Mbah Dul.....	56
Gambar 5.19 Halaman Ruko yang disewakan	57
Gambar 5.20 <i>Layout</i> Booth Semi Container	57
Gambar 6.1 Struktur Organisasi Mbah Dul.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Kebutuhan Dana Awal Gorengan Mbah Dul.....	8
Tabel 3.1 Identifikasi Keunggulan dan Kelemahan Pesaing.....	13
Tabel 3.2 Hasil Analisis CPM atau <i>Competitive Profile Matrix</i>	22
Tabel 3.3 Matriks SWOT Mbah Dul	27
Tabel 4.1 Contoh Produk Mbah Dul.....	28
Tabel 4.2 Ramalan Penjualan Mbah Dul Januari-Desember 2025.....	30
Tabel 4.3 Ramalan Penjualan Mbah Dul selama 5 tahun	31
Tabel 4.4 Anggaran Penjualan Mbah Dul selama 5 tahun	31
Tabel 4.5 Bahan Baku Produksi Mbah Dul	32
Tabel 4.6 Baha Baku Pelengkap Produksi Mbah Dul	32
Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku Tempe Mendoan/pcs	33
Tabel 4.8 Biaya Bahan Baku Tahu Bakso/pcs	33
Tabel 4.9 Biaya Bahan Baku Saus Kacang/cup	34
Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Saus Sambal/cup	34
Tabel 4.11 Biaya Bahan Baku Saus Kecap/cup	35
Tabel 5.1 Daftar Pemasok Mbah Dul	43
Tabel 5.2 Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Mbah Dul	44
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Mbah Dul	58
Tabel 6.2 Rincian Gaji dan THR Mbah Dul tahun 2025	64
Tabel 6.3 Rincian Gaji dan THR Mbah Dul tahun 2026	65

Tabel 6.4 Rincian Gaji dan THR Mbah Dul tahun 2027	65
Tabel 6.5 Rincian Gaji dan THR Mbah Dul tahun 2028	65
Tabel 6.6 Rincian Gaji dan THR Mbah Dul tahun 2029	65
Tabel 6.7 Rincian Gaji dan THR Mbah Dul tahun 2025-2029	66
Tabel 7.1 Rincian Biaya Pemasaran Tahun 2025 Mbah Dul	68
Tabel 7.2 Biaya Pemasaran Tahun 2025-2029 Mbah Dul	68
Tabel 7.3 Biaya Administrasi dan Umum tahun 2025-2029	69
Tabel 7.4 Biaya Tenaga Kerja tahun 2025-2029	70
Tabel 7.5 Biaya Penyusutan Peralatan tahun 2025-2029.....	71
Tabel 7.6 Biaya Sewa Halaman tahun 2025-2029	72
Tabel 7.7 Biaya Air tahun 2025-2029.....	73
Tabel 7.8 Biaya Listrik tahun 2025-2029.....	73
Tabel 7.9 Biaya Wifi tahun 2025-2029.....	74
Tabel 7.10 Biaya Iuran Sampah tahun 2025-2029	74
Tabel 7.11 Biaya Utilitas tahun 2025-2029	74
Tabel 7.12 Rincian Biaya Peralatan tahun 2025 Mbah Dul.....	76
Tabel 7.13 Biaya Peralatan tahun 2025-2029.....	76
Tabel 7.14 Rincian Biaya Perlengkapan tahun 2025 Mbah Dul	77
Tabel 7.15 Biaya Perlengkapan tahun 2025-2029	77
Tabel 7.16 Laporan Laba Rugi tahun 2025-2029.....	79
Tabel 7.17 Laporan Arus Kas tahun 2025-2029	80
Tabel 7.18 Laporan Neraca tahun 2025-2029	81

Tabel 7.19 <i>Payback Period</i> Mbah Dul.....	82
Tabel 7.20 <i>Net Present Value</i> Mbah Dul	83
Tabel 7.21 <i>Profitability Index</i> Mbah Dul.....	84
Tabel 7.22 <i>Internal Rate of Return</i> Mbah Dul	85
Tabel 7.23 <i>Break Even Point</i> Rupiah.....	86
Tabel 7.24 <i>Break Even Point</i> Unit	86
Tabel 9.1 Hasil Kelayakan Investasi.....	94
Tabel 9.2 Hasil Analisis <i>Break Even Point</i>	95

DAFTAR LAMPIRAN

Kuesioner Mbah Dul.....	99
Nomor Induk Berusaha (NIB).....	105
Turnitin	106
Surat Pernyataan	106
Kartu Bimbingan	107
Formulir Persetujuan Perbaikan Skripsi.....	108