

RENCANA BISNIS PENGEMBANGAN
USAHA MAKANAN “MIE AYAM IGE”
DI CILEUNGS

Oleh :

Nama : Elisabeth Cika Tan

NIM : 70200318

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

© 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 PENGEMBANGAN
USAHA MAKANAN “MIE AYAM IGE”**

DI CILEUNGS

Diajukan Oleh

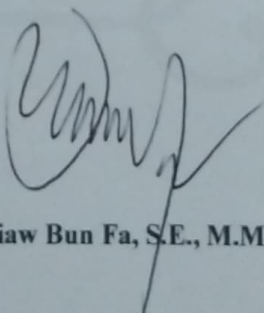
Nama : Elisabeth Cika Tan

NIM : 70200318

Jakarta, 20 Maret 2024

Disetujui Oleh :

Pembimbing


(Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.)

INSTITUT BISNIS dan INFORMATIKA KWIK KIAN GIE

Februari 2024

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulisan rencana bisnis yang berjudul Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Makanan “Mie Ayam IGE” dapat diselesaikan. Penyusunan rencana bisnis ini ditujukan untuk memenuhi syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Penulis mengungkapkan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung dalam hal penyusunan rencana bisnis ini. Penulis mengucapkan rasa terima kasih kepada:

1. Bapak Ir. Liaw Bun Fa, S.E, M.M selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk membantu proses penulisan dengan mengoreksi dan bimbingan selama penyusunan rencana bisnis ini.
2. Seluru dosen dan pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah membimbing dan memberikan materi kuliah selama masa perkuliahan sehingga banyak pengetahuan baru yang penulis dapatkan dan tentunya bermanfaat baik dalam penyusunan laporan rencana bisnis ini maupun dalam pengimplementasiannya.
3. Orang tua saya yang tercinta Mami Susan dan mendiang Papi Paulus dan anggota keluarga saya Kuku Wawa, Cece Vena, Koko Gabriel dan keluarga besar lainnya yang selalu mengerti, mendukung dan medoakan penulis selama proses pembuatan rencana bisnis ini hingga dapat selesai dengan baik.
4. Seluruh teman dan sahabat saya Gaby Angel, Gaby Alvit, Tania, Brigitte, Anastasia, Inggrid, Verren, Selia dan teman-teman lainnya yang juga memberi dukungan dan semangat kepada penulis juga membantu selama proses pembuatan rencana bisnis ini sehingga bisa selesai.



5. Pihak – pihak lain yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu yang telah membantu dan berkontribusi dalam memperoleh data yang diperlukan untuk menyelesaikan laporan rencana bisnis ini

Akhir kata, penulis menyadari bahwa rencana bisnis ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman yang dimiliki oleh penulis. Penulis berharap semoga laporan perencanaan bisnis ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Terima Kasih

Jakarta, Februari 2024

Penulis,

Elisabeth Cika Tan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



ABSTRAK

Elisabeth Cika Tan / 70200318 / 2023 / Rencana Bisnis Pengembangan Usaha Makanan “Mie Ayam IGE” di Cileungsi / Dosen Pembimbing: Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.

Usaha Mie Ayam IGE merupakan bisnis kuliner yang menonjolkan mie ayam sebagai menu utamanya. Pengembangan usaha dilakukan atas dasar peluang yang cukup besar di pasar, didorong oleh kegemaran masyarakat Indonesia terhadap mie. Lokasi pengembangan dipilih di Ruko Metland Cileungsi dengan keyakinan bahwa usaha ini akan diterima dengan baik, terutama dengan inovasi menu mie ayam pelangi yang menggunakan bahan baku premium dan pewarna alami dari sayuran serta buah, semuanya dibuat homemade oleh penulis. Variasi tiga topping ayam juga diharapkan dapat menjadi daya tarik utama dari produk Mie Ayam IGE.

Mie Ayam IGE memiliki visi menjadi usaha mie ayam yang dikenal di Indonesia, menyajikan menu yang membawa kebahagiaan dan kepuasan bagi pelanggan. Produk utama meliputi mie ayam dan variasi menu lainnya seperti kwetiau ayam, bahun ayam, mie cendol beras/sagu ayam, nasi tim ayam, semuanya dijamin halal. Target pasar Mie Ayam IGE melibatkan segala kalangan dari balita hingga dewasa, serta kalangan menengah ke atas.

Untuk strategi pemasaran yang dilakukan oleh Mie Ayam IGE akan difokuskan pada diferensiasi dan positioning, yaitu dengan menawarkan produk inovasi mie ayam pelangi yang berbeda dari para pesaing dan untuk positioning-nya Mie Ayam IGE sebagai salah satu penyedia makanan untuk produk yang dijual dengan jargon “Makan Enak? Ya Makan Mie Ayam IGE!” percaya bahwa dengan para customer mencoba menu pada Mie Ayam IGE akan membuat mereka merasa puas atas menu yang disantap dan akan datang kembali untuk memesan dan memakan hidangan pada Mie Ayam IGE.

Sumber daya manusia yang dibutuhkan Mie Ayam IGE adalah lima orang yang terdiri dari satu orang manajer, dua orang koki dan dua orang pelayan (serving dan bersih-bersih).

Pendanaan awal untuk usaha Mie Ayam IGE adalah sebesar Rp 165.000.000. Berdasarkan analisis bisnis termasuk konsep, visi, misi, produk, persaingan, target pasar, strategi pemasaran, manajemen, dan kelayakan keuangan, Mie Ayam IGE diperkirakan akan mencapai titik balik modal dalam waktu 1 tahun 6 bulan 5 hari. Nilai *Net Present Value* (NPV) lebih besar dari 1 (Rp 768.445.637), Profitability Index (PI) lebih besar dari 1 (5,66), dan *Break Even Point* (BEP) menunjukkan penjualan per tahun Mie Ayam IGE lebih tinggi dari nilai BEP, sehingga bisnis ini direkomendasikan dan layak dijalankan.

Kata Kunci: Mie Ayam IGE, *e-commerce*, mie pelangi



ABSTRACT

Elisabeth Cika Tan / 70200318 / 2023 / Business Development Plan for "Mie Ayam IGE" in Cileungsi / Advisor: Ir. Liaw Bun Fa, S.E., M.M.

Mie Ayam IGE is a culinary business that highlights chicken noodles as its main menu. The business development is based on a significant market opportunity, driven by the Indonesian people's fondness for noodles. The chosen development location is Ruko Metland Cileungsi, with the belief that the business will be well-received, especially with the innovative rainbow chicken noodle menu using premium ingredients and natural coloring from vegetables and fruits, all homemade by the author. The three variations of chicken toppings are also expected to be the main attraction of Mie Ayam IGE's products.

Mie Ayam IGE envisions becoming a well-known noodle business in Indonesia, offering menus that bring happiness and satisfaction to customers. The main products include chicken noodles and various other menu options such as chicken flat noodles, chicken vermicelli, rainbow rice/cassava flour chicken cendol noodles, chicken rice porridge, all guaranteed halal. Mie Ayam IGE's target market involves people of all ages from toddlers to adults and the upper-middle class.

The marketing strategy employed by Mie Ayam IGE will focus on differentiation and positioning, offering the innovative rainbow chicken noodle product that sets it apart from competitors. For positioning, Mie Ayam IGE aims to be recognized as a food provider with the slogan "Delicious Food? Eat Mie Ayam IGE!" Believing that customers trying the menu at Mie Ayam IGE will feel satisfied and return to order and enjoy dishes at Mie Ayam IGE.

The human resources required for Mie Ayam IGE are five individuals, consisting of one manager, two chefs, and two servers (serving and cleaning).

The initial funding for Mie Ayam IGE is Rp 165,000,000. Based on business analysis, including concepts, vision, mission, products, competition, target market, marketing strategy, management, and financial feasibility, Mie Ayam IGE is expected to break even within 1 years, 6 months, and 5 days. The Net Present Value (NPV) is greater than 1 (Rp 768,445,637), the Profitability Index (PI) is greater than 1 (5.66), and the Break Even Point (BEP) indicates that Mie Ayam IGE's annual sales surpass the BEP value, recommending the business as viable and worth pursuing.

Keywords: Mie Ayam IGE, e-commerce, rainbow noodles

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

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Ide Bisnis.....	1
B. Gambaran Usaha.....	2
C. Besarnya Peluang Usaha.....	4
D. Kebutuhan Dana.....	5
BAB II LATAR BELAKANG USAHA.....	7
A. Data Perusahaan.....	7
B. Biodata Pemilik Usaha.....	7
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING.....	10
A. Tren dan Pertumbuhan Industri.....	10
B. Analisis Pesaing.....	11
C. Analisis PESTEL (<i>Politic, Economic, Social, Technology, Environment, Legal</i>).....	12
D. Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Pesaing Model Porter (<i>Porter Five Forces Business Model</i>).....	17
E. Analisis Faktor – faktor Kunci Sukses.....	20



F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (<i>SWOT Analysis</i>).....	21
---	----

BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN.....	26
---	-----------

A. Produk yang Dihasilkan.....	26
--------------------------------	----

B. Gambaran Pasar.....	29
------------------------	----

C. Target Pasar yang Dituju.....	33
----------------------------------	----

D. Strategi Pemasaran.....	35
----------------------------	----

E. Strategi Promosi.....	37
--------------------------	----

BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL.....	42
--	-----------

A. Proses Operasi.....	42
------------------------	----

B. Nama Pemasok.....	43
----------------------	----

C. Deskripsi Rencana Operasi.....	45
-----------------------------------	----

D. Rencana Alur Produk atau Jasa.....	51
---------------------------------------	----

E. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan.....	52
---	----

F. <i>Lay out</i> Bangunan Tempat Usaha.....	53
--	----

BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	56
---	-----------

A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja.....	56
---------------------------------------	----

B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja.....	56
---	----

C. Uraian Kerja (<i>Job Description</i>).....	58
---	----

D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan.....	59
---	----

E. Struktur Organisasi Perusahaan.....	60
--	----

F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	61
--	----

BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	64
--------------------------------------	-----------

A. Sumber dan Penggunaan Dana.....	64
------------------------------------	----

B. Biaya Pemasaran Tahunan.....	65
---------------------------------	----

C. Biaya Administrasi dan Umum.....	66
-------------------------------------	----



D. Biaya Tenaga Kerja.....	66
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	67
F. Biaya Pemeliharaan.....	68
G. Biaya Sewa Gedung.....	69
H. Biaya Utilitas.....	70
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan.....	72
J. Biaya Transportasi.....	75
K. Biaya Amortisasi Tidak Berwujud.....	75
L. Proyeksi Keuangan untuk Lima Tahun Kedepan.....	76
M. Analisis Kelayakan Usaha.....	83
BAB VIII PENGENDALIAN RESIKO.....	87
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....	87
B. Dampak Terhadap Lingkungan.....	88
C. Analisis Resiko Usaha.....	89
D. Antisipasi Resiko Usaha.....	90
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF.....	92
A. Ringkasan Kegiatan Usaha.....	92
B. Produk / Jasa.....	93
C. Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	94
DAFTAR PUSTAKA.....	96
LAMPIRAN.....	100



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kebutuhan Dana (Rp).....	6
Tabel 3.1 Perbandingan Pesaing.....	12
Tabel 3.2 Competitive Profile Matrix Mie Ayam IGE.....	20
Tabel 3.3 SWOT Matrix Mie Ayam IGE.....	22
Tabel 4.1 Daftar Harga Produk Mie Ayam IGE (Rp).....	27
Tabel 4.2 Harga Produk Mie Ayam IGE (Dalam Rp).....	31
Tabel 4.3 Ramalan Penjualan Mie Ayam IGE Tahun 2025 (Dalam Unit).....	32
Tabel 4.4 Anggaran Penjualan Tahun 2025-2029 (Rp).....	33
Tabel 4.5 Biaya Instagram Ads Mie Ayam IGE.....	40
Tabel 4.6 Biaya Endorsement Mie Ayam IGE.....	40
Tabel 4.7 Biaya Pembuatan Brosur Mie Ayam IGE.....	41
Tabel 5.1 Daftar Pemasok Mie Ayam IGE.....	44
Tabel 5.2 Rencana Operasional Mie Ayam IGE.....	51
Tabel 5.3 Teknologi dan Peralatan Usaha (Rp).....	53
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja.....	56
Tabel 6.2 Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2025 (Dalam Rp).....	62
Tabel 6.3 Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2026 (Dalam Rp).....	62
Tabel 6.4 Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2027 (Dalam Rp).....	63
Tabel 6.5 Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2028 (Dalam Rp).....	63
Tabel 6.6 Gaji dan Tunjangan Karyawan Mie Ayam IGE 2029 (Dalam Rp).....	63
Tabel 7.1 Anggaran Kebutuhan Dana Usaha Mie Ayam IGE.....	65
Tabel 7.2 Proyeksi Biaya Pemasaran Mie Ayam IGE Tahun 2025-2029.....	65
Tabel 7.3 Biaya Administrasi dan Umum Mie Ayam IGE Tahun 2025-2029 (Rp).....	66
Tabel 7.4 Biaya Upah Tenaga Kerja Mie Ayam IGE Tahun 2025 (Rp).....	66



Tabel 7.5 Proyeksi Biaya Tenaga Kerja Mie Ayam IGE Tahun 2025-2029 (Rp).....	67
Tabel 7.6 Proyeksi Biaya Penyusutan Mie Ayam IGE Tahun 2025-2029 (Rp).....	68
Tabel 7.7 Anggaran Biaya Pemeliharaan Tahun 2025-2029 (Rp).....	69
Tabel 7.8 Proyeksi Biaya Sewa Ruko Mie Ayam IGE Tahun 2025-2029 (Rp).....	69
Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Air Mie Ayam IGE Tahun 2025 (Rp).....	70
Tabel 7.10 Anggaran Biaya Listrik Tahun 2025.....	71
Tabel 7.11 Anggaran Biaya Internet (Rp).....	72
Tabel 7.12 Biaya Peralatan (Rp).....	73
Tabel 7.13 Biaya Perlengkapan (Rp).....	74
Tabel 7.14 Biaya Perlengkapan Mie Ayam IGE 2025-2029 (Rp).....	75
Tabel 7.15 Biaya Transportasi (Rp).....	75
Tabel 7.16 Biaya Amortisasi Tidak Berwujud (Rp).....	76
Tabel 7.17 Proyeksi Penyusutan Amortisasi Tidak Berwujud Mie Ayam IGE (Rp).....	76
Tabel 7.18 Proyeksi Laba Rugi Mie Ayam IGE (Rp).....	78
Tabel 7.19 Proyeksi Laporan Arus Kas Mie Ayam IGE (Rp).....	80
Tabel 7.20 Proyeksi Neraca Mie Ayam IGE (Rp).....	82
Tabel 7.21 Proyeksi Laporan Net Present Value (NPV) Mie Ayam IGE.....	84
Tabel 7.22 Proyeksi Laporan Payback Period (PP) Mie Ayam IGE.....	85
Tabel 7.23 Proyeksi Laporan Break Even Point Mie Ayam IGE Selama 5 Tahun (Rp).....	86
Tabel 9.1 Kesimpulan Kelayakan Usaha Mie Ayam IGE.....	94

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 GAMBAR

Gambar 1.1 Trend Mie Ayam Selama 5 Tahun Terakhir.....	5
Gambar 3.1 Porter's Five Forces Model (Model Lima Kekuatan Porter).....	17
Gambar 4.1 Contoh Produk Mie Ayam IGE.....	28
Gambar 4.2 Logo Mie Ayam IGE.....	29
Gambar 5.1 Alur Proses Pembelian Mie Ayam IGE.....	43
Gambar 5.2 Alur Pembelian Produk Mie Ayam IGE.....	52
Gambar 5.3 Lay out Bangunan Lantai 1 Mie Ayam IGE.....	54
Gambar 5.4 Lay out Bangunan Lantai 2 Mie Ayam IGE.....	54
Gambar 6.1 Struktur Organisasi Mie Ayam IGE.....	61



LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Kebutuhan Bahan Baku.....	99
Lampiran 2. Harga Pokok Produk.....	100
Lampiran 3. Hasil Kuesioner.....	106
Lampiran 4. Biaya Utilitas.....	108
Lampiran 5. Turnitin.....	110
Lampiran 6. <i>Flowchart</i> Pra Produksi.....	111
Lampiran 7. <i>Flowchart</i> Produksi.....	112
Lampiran 8. <i>Flowchart</i> Pemesanan.....	113
Lampiran 9. <i>Layout</i> 2D Tempat Usaha.....	114