

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA
SAMBAL KEMASAN
“SAMBAL NY. TOMPUL”
DI KEMAYORAN JAKARTA PUSAT

Oleh:

Nama: Christina Meilinda

NIM: 77200117

RENCANA BISNIS

Diajukan sebagai salah satu syarat

untuk memperoleh gelar Sarjana Administrasi Bisnis

Program Studi Administrasi Bisnis

Konsentrasi Bisnis Digital



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWIK KIAN GIE
JAKARTA
JANUARI 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 SAMBAL KEMASAN “SAMBAL NY. TOMPUL” DI KEMAYORAN JAKARTA PUSAT

Diajukan oleh:

Nama: Christina Meilinda

NIM: 77200117

Jakarta, Januari 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing

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

**INSTITUT BISNIS DAN INFORMATIKA KWI KIAN GIE
JAKARTA
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.



KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan Rahmat-Nya yang melimpah sehingga penulis mampu menyelesaikan penyusunan rencana bisnis dengan judul Rencana Bisnis Pendirian Usaha Sambal Kemasan “Sambal Ny.Tompul” Di Kemayoran Jakarta Pusat. Penyusunan rencana bisnis ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan sehingga penulis dapat menyandang gelar Sarjana Strata Satu (S1) Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie.

Pada kesempatan ini, Penulis ingin memberikan rasa hormat dan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah membimbing, membantu dan mendukung penulis dalam penyusunan rencana bisnis ini sehingga penulis dapat menyelesaikannya dengan baik. Ucapan terima kasih ini secara khusus ditujukan kepada :

1. Bapak Brastoro, S.E.,M.M. selaku dosen pembimbing yang telah berkenan meluangkan banyak waktu dan penuh kesabaran dalam membimbing, mengarahkan, serta memotivasi penulis sehingga rencana bisnis ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.
2. Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos, M.Si., selaku kepala program studi Ilmu Administrasi Bisnis Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah mengarahkan dan memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan pembuatan karya akhir berupa rencana bisnis.
3. Seluruh dosen pengajar di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan banyak pengalaman, bimbingan, motivasi, arahan, dan pengetahuan yang tidak ternilai harganya, sehingga penulis dapat memiliki ilmu pengetahuan yang sangat bermanfaat dalam penyusunan rencana bisnis ini dan jenjang karir penulis.



4. Seluruh staf dan karyawan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memberikan dukungan dan bantuan kepada penulis untuk menyediakan fasilitas yang dibutuhkan dalam penyusunan rencana bisnis.

5. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan doa, dukungan, perhatian dan mencukupi segala kebutuhan penulis hingga saat ini.

6. Teman seperjuangan penulis yang telah senantiasa menemani dan menyemangati penulis dalam penyusunan rencana bisnis ini: Gandy David Cung, Angela Vivian, Jessica, Marisha Cheryl Angelita, Rahel Elysabet Litasia, Pinky Valencia, Naca Bestarian, Elsa Marcella, Marcelline Putri Lasmana, Maycel Claristha, Rivaldo dan teman-teman dekat penulis yang turut serta memberikan dukungan kepada penulis.

7. Berbagai pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu oleh penulis yang telah berkontribusi dan mendukung penulis dalam penyusunan rencana bisnis ini secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis menyadari bahwa rencana bisnis yang telah disusun ini masih jauh dari kata sempurna, oleh sebab itu dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan permohonan maaf sebesar-besarnya. Dengan tulus hati, penulis ucapkan terima kasih atas seluruh perhatian yang telah diberikan.

Jakarta, Januari 2024

Penulis,

Christina Meilinda

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.



ABSTRAK

Christina Meilinda / 77200117 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha Sambal Kemasan “Sambal Ny.Tompul” di Kemayoran Jakarta Pusat / Pembimbing : Brastoro, S.E.,M.M.

Sambal Ny.Tompul merupakan usaha dibidang makanan dan minuman yang menawarkan produk sambal kemasan sehat dengan cita rasa Nusantara yang dipasarkan secara *online*. Variasi produk yang dimiliki saat ini oleh Sambal Ny.Tompul yaitu, sambal bawang, sambal *baby* cumi dan sambal andaliman.

Sambal Ny.Tompul berbentuk usaha mikro dan memiliki lokasi operasional secara *offline* di Jl.A1, No.21B, Sumur Batu, Kemayoran, Jakarta Pusat.

Sambal Ny.Tompul melakukan analisis *competitive profile matrix* dengan dua perusahaan pesaing. Dalam hasil analisis ini, Sambal Ny.Tompul berada di posisi kedua dengan total nilai 334.

Sambal Ny.Tompul melakukan pemasaran secara *online* dengan memanfaatkan media sosial dan *marketplace*.

Sambal Ny.Tompul merencanakan alur produksi dan operasi dengan baik untuk meningkatkan efisiensi usaha dan menjaga hubungan dengan para pemasok yang tentunya berpengaruh pada kualitas pelayanan serta kegiatan operasional usaha.

Dalam menjalankan usahanya, Sambal Ny.Tompul membutuhkan tenaga kerja sebanyak empat orang untuk membantu kegiatan operasional khususnya pada posisi manajer, staf administrasi dan staf produksi. Sambal Ny.Tompul memilih tenaga kerja yang dibutuhkan melalui proses rekrutmen, wawancara dan seleksi. Selain itu terdapat juga pelatihan tenaga kerja yang sesuai dengan SOP (*Standard Operating Producer*).

Sambal Ny.Tompul diperkirakan membutuhkan kebutuhan dana diawal atau modal sebesar Rp 62.346.868. Dana ini dipergunakan untuk membiayai pembukaan usaha dan sebagian dari dana tersebut dipergunakan sebagai dana darurat.

Sambal Ny.Tompul melakukan analisis kelayakan usaha yang memiliki hasil sebagai berikut *Payback Period* (PP) Sambal Ny.Tompul diperkirakan akan melakukan pengembalian investasi dalam jangka waktu 2 tahun 6 bulan. *Net Present Value* (NPV) yang dimiliki berjumlah Rp 190.158.170, *Profitability Index* (PI) berjumlah 4,05 dan *Break Even Point* (BEP) yang memiliki nilai penjualan diatas BEP (Penjualan >BEP). Melalui hasil analisis kelayakan usaha ini, menunjukkan bahwa usaha Sambal Ny.Tompul layak dijalankan dan direkomendasikan.

Kata Kunci : Rencana Bisnis, Sambal Ny.Tompul, Sambal Kemasan, Makanan Pendamping.



ABSTRACT

Christina Meilinda / 77200117 / Business Plan for Establishing a Packed Sambal Business “Sambal Ny.Tompul” in Kemayoran, Central Jakarta / Supervisor : Brastoro, S.E., M.M.

Sambal Ny.Tompul is a business in the food and beverage sector that offers healthy packaged chilli products with Indonesian flavors which are marketed online. The product variations that Sambal Ny.Tompul currently has are garlic chili sauce, baby squid chilli sauce and andaliman chili sauce.

Sambal Ny.Tompul is a micro business and has an offline operational location on Jl.A1, No.21B, Sumur Batu, Kemayoran, Central Jakarta.

Sambal Ny.Tompul conducted a competitive profile matrix analysis with two competing companies. In the results of this analysis, Sambal Ny.Tompul is in second place with a total score of 3,34.

Sambal Ny.Tompul does online marketing by utilizing social media and marketplaces.

Sambal Ny.Tompul plans production and operational flows well to increase business efficiency and maintain relationships with suppliers which of course have an impact on service quality and operational activities.

In running this business, Sambal Ny.Tompul requires a workforce of four people to help with operational activities, especially in the position of manager, administrative staff and production staff. Sambal Ny.Tompul selects the required workforce through a recruitment, interview and selection process. Apart from that, there is also workforce training in accordance with SOP (Standard Operating Producer).

Sambal Ny.Tompul is estimated to require initial funding or capital of Rp 62.346.868. These funds are used to finance the opening of a business and part of these fund are used as emergency funds.

Sambal Ny.Tompul conducted a business feasibility analysis which had the following results: Payback Period (PP) Sambal Ny.Tompul is estimated to make a return on investment within a period of 2 years and 6 months. The Net Present Value (NPV) owned is Rp 190.158.170, the profitability Index (PI) is 4,05 and the Break Even Point (BEP) has a sales value above BEP (sales > BEP). Through the results of this business feasibility analysis, it shows that Sambal Ny.Tompul business is worth running and recommended.

Keywords : Business Plan, Sambal Ny.Tompul, Packaged Sambal, Accompanying Food.



DAFTAR ISI

PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABLE.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Ide Bisnis	1
B. Gambaran Usaha	2
C. Besarnya Peluang Bisnis	6
D. Kebutuhan Dana.....	9
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN.....	10
A. Data Perusahaan	10
B. Biodata Pemilik Usaha	10
C. Jenis dan Ukuran Usaha	11
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	13
A. Tren dan Pertumbuhan Industri.....	13
B. Analisis Pesaing	15
C. Analisis Political, Economic, Social, Technology, Environment, Legal (PESTEL) ...	17
D. Analisis Pesaing : Lima Kekuatan Pesaingan model Porter (Porter Five Forces Business Model)	23
E. Analisis Faktor-Faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix / CPM)	28
F. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT)	35
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	38
A. Produk Yang Dihasilkan.....	38
B. Gambaran Pasar	40



C. Target Pasar Yang Dituju.....	43
D. Strategi Pemasaran.....	45
E. Strategi Promosi	50
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	55
A. Proses Operasi Produk	55
B. Nama Pemasok.....	56
C. Deskripsi Rencana Operasi	57
D. Rencana Alur Produk atau Jasa.....	62
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	63
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	65
G. Layout Bangunan Tempat Usaha	71
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	72
A. Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	72
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	73
C. Uraian Kerja (Job Description)	75
D. Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	76
E. Struktur Organisasi Perusahaan.....	77
F. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan	79
BAB VII RENCANA KEUANGAN.....	83
A. Sumber dan Penggunaan Dana	83
B. Biaya Pemasaran Tahunan.....	84
C. Biaya Administrasi dan Umum	85
D. Biaya Tenaga Kerja	86
E. Biaya Penyusutan Peralatan	87
F. Biaya Pemeliharaan	88
G. Biaya Sewa Gedung.....	89
H. Biaya Utilitas	89
I. Biaya Peralatan dan Perlengkapan	93
J. Proyeksi Keuangan.....	96
K. Analisis Kelayakan Investasi	99
BAB VIII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA.....	105
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar	105

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.



B. Dampak Terhadap Lingkungan	106
C. Analisis Resiko Usaha	107
D. Antisipasi Resiko Usaha	108
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF / REKOMENDASI	109
A. Ringkasan Kegiatan Usaha	109
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha	113
DAFTAR PUSTAKA	114

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 TABLE

Tabel 1.1 Rincian Kebutuhan Dana Sambal Ny.Tompul	9
Tabel 3.1 Analisis Pesaing.....	17
Tabel 3.2 Competitive Profile Matrix Sambal Ny.Tompul.....	30
Table 3.3 SWOT Matrix Sambal Ny.Tompul	37
Tabel 4.1 Daftar Harga Produk Sambal Ny.Tompul.....	41
Tabel 4.2 Ramalan Penjualan Produk Periode Januari – Desember 2025 (Unit).....	41
Tabel 4.3 Ramalan Penjualan Produk 2025 – 2029 (Unit).....	42
Tabel 4.4 Anggaran Penjualan Sambal Ny.Tompul Periode Januari – Desember 2025.....	42
Tabel 4.5 Anggaran Penjualan Sambal Ny.Tompul 2025-2029	42
Tabel 5.1 Daftar Pemasok Sambal Ny.Tompul.....	57
Tabel 5.2 Rencana Operasional Sambal Ny.Tompul	62
Tabel 6.1 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Sambal Ny.Tompul.....	72
Tabel 6.2 Gaji Pokok dan THR Karyawan Sambal Ny.Tompul Tahun 2025	81
Tabel 6.3 Proyeksi Gaji Pokok dan THR Karyawan Sambal Ny.Tompul Tahun 2026	81
Tabel 6.4 Proyeksi Gaji Pokok dan THR Karyawan Sambal Ny.Tompul Tahun 2027	82
Tabel 6.5 Proyeksi Gaji Pokok dan THR Karyawan Sambal Ny.Tompul Tahun 2028	82



Tabel 6.6 Proyeksi Gaji Pokok dan THR Karyawan Sambal Ny.Tompul Tahun 2029	82
--	----

Tabel 6.7 Proyeksi Gaji Pokok dan THR Karyawan Sambal Ny.Tompul Tahun 2025 - 2029	82
---	----

Tabel 7.1 Kebutuhan Dana Sambal Ny.Tompul	83
---	----

Tabel 7.2 Biaya Pemasaran Pra Operasi Sambal Ny.Tompul Tahun 2024 (Desember)	84
--	----

Tabel 7.3 Biaya Pemasaran Sambal Ny.Tompul Tahun 2025	84
---	----

Tabel 7.4 Proyeksi Biaya Pemasaran Sambal Ny.Tompul 2025 - 2029	84
---	----

Tabel 7.5 Rincian Biaya Administrasi dan Umum Sambal Ny.Tompul Tahun 2025 – 2029	85
--	----

Tabel 7.6 Biaya Tenaga Kerja Sambal Ny.Tompul Tahun 2025 – 2029	86
---	----

Tabel 7.7 Biaya Penyusutan Peralatan Sambal Ny.Tompul 2025 – 2029	88
---	----

Tabel 7.8 Biaya Pemeliharaan Sambal Ny.Tompul 2025	88
--	----

Tabel 7.9 Proyeksi Biaya Pemeliharaan Sambal Ny.Tompul 2025 – 2029	88
--	----

Tabel 7.10 Proyeksi Biaya Sewa Gedung Sambal Ny.Tompul 2025 – 2029	89
--	----

Tabel 7.11 Biaya Utilitas Listrik Sambal Ny.Tompul Tahun 2025	90
---	----

Tabel 7.12 Proyeksi Kebutuhan Biaya Utilitas Listrik Sambal Ny.Tompul Tahun 2025 – 2029	90
---	----

Tabel 7.13 Biaya Utilitas Air Sambal Ny.Tompul Tahun 2025	90
---	----

Tabel 7.14 Proyeksi Kebutuhan Biaya Utilitas Air Sambal Ny.Tompul Tahun 2025–2029	90
---	----



Tabel 7.15 Biaya Utilitas Internet Sambal Ny.Tompul Tahun 2025	91
Tabel 7.16 Proyeksi Kebutuhan Biaya Utilitas Internet Sambal Ny.Tompul Tahun 2025 - 2029	91
Tabel 7.17 Biaya Utilitas Gas Sambal Ny.Tompul Tahun 2025	91
Tabel 7.18 Proyeksi Kebutuhan Biaya Utilitas Gas Sambal Ny.Tompul Tahun 2025 – 2029	92
Tabel 7.19 Biaya Utilitas Transportasi Sambal Ny.Tompul Tahun 2025.....	92
Tabel 7.20 Proyeksi Kebutuhan Biaya Utilitas Transportasi Sambal Ny.Tompul Tahun 2025 – 2029	92
Tabel 7.21 Biaya Utilitas Sambal Ny.Tompul Tahun 2025	92
Tabel 7.22 Proyeksi Biaya Utilitas Sambal Ny.Tompul Tahun 2025 – 2029	93
Tabel 7.23 Biaya Peralatan Sambal Ny.Tompul	94
Tabel 7.24 Biaya Perlengkapan Perbulan Sambal Ny.Tompul	95
Tabel 7.25 Proyeksi Biaya Perlengkapan Sambal Ny.Tompul Tahun (2025-2029)	96
Tabel 7.26 Proyeksi Laporan Laba Rugi Sambal Ny.Tompul Tahun 2025-2029	97
Tabel 7.27 Proyeksi Arus Kas Sambal Ny.Tompul Tahun 2024 – 2029.....	98
Tabel 7.28 Proyeksi Neraca Sambal Ny.Tompul Tahun 2024-2029.....	99
Tabel 7.29 Perhitungan Payback Period (PP) Sambal Ny.Tompul	100
Tabel 7.30 Perhitungan NPV Sambal Ny.Tompul	102



Tabel 7.31 Analisis Break Even Point (BEP) Sambal Ny.Tompul Tahun 2025-2029.....	104
--	-----

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Tabel 9.1 Kesimpulan Analisis Kelayakan Usaha Sambal Ny.Tompul	112
--	-----

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.



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Usaha Sambal Ny.Tompul.....	5
Gambar 1.2 Grafik PDB Industri Makanan dan Minuman (2012 – 2022).....	6
Gambar 1.3 Proporsi Usaha E-Commerce Indonesia Menurut Barang dan Jasa yang Dijual (2022)	7
Gambar 1.4 Grafik Pecinta Pedas di Indonesia (2018-2023)	8
Gambar 3.1 Volume Konsumsi Cabai Besar dan Cabai Rawit di Indonesia (2018-2022)..	14
Gambar 3.2 Sambal Nagih.....	16
Gambar 3.3 Hellyeah.....	16
Gambar 3.4 Porter's Five Forces Model	24
Gambar 4.1 Gambaran Produk Sambal Ny.Tompul	39
Gambar 4.2 Gambar Sticker Produk	39
Gambar 4.3 Logo Sambal Ny.Tompul.....	40
Gambar 5.1 Proses Operasi Produk Sambal Ny.Tompul.....	56
Gambar 5.2 Rencana Alur Produk Sambal Ny.Tompul Secara Online	63
Gambar 5.3 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan	64
Gambar 5.4 Laptop.....	66
Gambar 5.5 Printer Thermal.....	66
Gambar 5.6 Meja	67
Gambar 5.7 Kursi	67
Gambar 5.8 Wifi	68
Gambar 5.9 Smartphone	68
Gambar 5.10 Kulkas	69
Gambar 5.11 Chopper.....	69



Gambar 5.12 Kompas	69
Gambar 5.13 Kipas Angin	70
Gambar 5.14 CCTV	70
Gambar 5.15 Layout Bangunan Sambal Ny.Tompul	71
Gambar 6.1 Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja Sambal Ny.Tompul	73
Gambar 6.2 Struktur Organisasi Sambal Ny.Tompul	79



DAFTAR LAMPIRAN

© Hak cipta dimiliki IBI BIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Lampiran 1 : Kebutuhan Bahan Baku	118
Lampiran 2 : Harga Pokok Produk	118
Lampiran 3 : Biaya Bahan Baku.....	118
Lampiran 4 : SOP	119
Lampiran 5 : Kuesioner CPM Sambal Ny.Tompul.....	121
Lampiran 6 : Informasi Biaya Utilitas	125
Lampiran 7 : Foto Produk.....	126
Lampiran 8 : Hasil Test Plagiarisme Turnitin Dari Usaha Sambal Ny Tompul	127

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.



BAB I PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Industri FnB merupakan singkatan dari *food and beverage* yang berarti makanan dan minuman. Sesuai dengan artinya, usaha ini bergerak dalam produksi, distribusi dan penjualan produk makanan dan minuman yang merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia. Hal ini menjadikan distribusi FnB selalu dibutuhkan dan melalui inovasi yang ada membuat distribusi ini tetap bertahan serta terus berkembang. Saat ini banyak diantara pelaku usaha yang memilih untuk menjalankan usaha di bidang FnB. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya pertumbuhan masyarakat yang membuat kebutuhan atas makanan dan minuman juga ikut bertambah. Sayangnya, hal ini menjadikan persaingan di dalam industri FnB semakin kuat.

Sambal merupakan salah satu makanan pendamping yang terbuat dari bahan dasar cabai yang diolah melalui proses penghalusan atau penghancuran yang nantinya akan dicampurkan dengan bahan tambahan lainnya. Sambal memiliki cita rasa pedas yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dari anak remaja hingga orang dewasa, sehingga tidak dapat dipungkiri jika sambal menjadi salah satu makanan ciri khas Indonesia yang di setiap daerahnya memiliki variasi sambalnya masing-masing, seperti halnya sambal andaliman dari Sumatera Utara, sambal hijau dari Sumatera Barat, sambal matah dari Bali dan lain sebagainya.

Saat ini usaha sambal sudah sangat berkembang, hal ini diawali dengan munculnya berbagai varian sambal baru seperti sambal lauk yang dibuat dengan mencampurkan bahan-bahan hewani mulai dari ayam, ikan, cumi, udang dan lain sebagainya. Seiring berjalannya



waktu dan munculnya berbagai kemajuan teknologi membuat kehidupan masyarakat juga ikut berubah kearah yang lebih praktis dan efisien sehingga munculnya berbagai inovasi yang memudahkan kehidupan masyarakat seperti sambal *instant* atau sambal kemasan yang dibuat dengan tujuan untuk membantu masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi sambal tanpa perlu mengolahnya terlebih dahulu.

Konsep dari Sambal Ny.Tompul adalah menawarkan produk sambal kemasan sehat yang dibuat dengan bahan-bahan berkualitas baik dan segar, tanpa adanya penggunaan bahan berbahaya serta memiliki berbagai jenis dan varian rasa Nusantara. Konsep usaha ini diciptakan untuk membantu para masyarakat dalam mengonsumsi sambal yang tidak hanya secara efisien dan praktis namun juga sehat. Selain itu, sambal ini juga dapat dibawa kemana-mana selama disimpan dengan cara yang baik dan benar.

B. Gambaran Usaha

1. Bidang Usaha

Sambal Ny.Tompul merupakan usaha yang bergerak dalam bidang makanan dan minuman (FnB) yang dimana usaha ini menawarkan produk sambal kemasan sehat tanpa penggunaan pengawet, pewarna dan pemanis buatan sehingga aman dikonsumsi oleh para pelanggan. Selain itu Sambal Ny.Tompul memiliki berbagai varian sambal Nusantara yang terbuat dari bahan baku berkualitas. Sambal Ny.Tompul menawarkan produknya secara *online* dengan memanfaatkan *marketplace* dan media sosial yang tersedia.



2. Visi

Visi Menurut David, David dan David (2023 : 73) *a vision statement should answers the question "What do we want to become?" a clear vision provides the foundation for Developing a comprehensive mission statement."*

Visi harus mampu menjawab pertanyaan terkait "Kita ingin menjadi apa?" Visi yang jelas dapat menjadi landasan untuk mengembangkan misi yang komprehensif. Dengan kata lain, visi merupakan gambaran keinginan ataupun tujuan dimasa mendatang yang ingin dicapai oleh perusahaan lewat penerapan strategi yang memperhitungkan peluang dan tantangan yang ada. Visi yang dimiliki oleh Sambal Ny.Tompul adalah "Menjadi usaha sambal kemasan terkemuka dan terdepan di Jabodetabek."

3. Misi

Menurut David, David dan David (2023 : 75), *"The Mission statements, is a declaration of an organization's "reason for being."It answers the pivotal question "What is our business?" A clear mission statement is essential for effectively establishing objectives and formulating strategies."*

Misi merupakan pernyataan terkait alasan keberadaan sebuah organisasi yang menjadi jawaban atas pertanyaan "Apa bisnis kita?" Misi yang jelas dapat memberikan efektifitas dalam penetapan tujuan dan penyusunan strategi. Secara singkat, misi merupakan langkah-langkah yang harus dilakukan oleh perusahaan dengan tujuan untuk mencapai visi yang ada. Berikut misi dari Sambal Ny.Tompul :

- a. Menggunakan bahan baku berkualitas.
- b. Mengutamakan kebersihan produk dan kemasan.
- c. Meningkatkan profesionalisme, produktifitas dan efisiensi untuk mencapai kepuasan pelanggan.
- d. Memberikan pelayanan yang maksimal kepada para pelanggan.
- e. Melakukan inovasi menu yang lebih baik.



- f. Membangun hubungan jangka panjang dengan konsumen sebagai salah satu keunggulan bersaing.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

4. Tujuan

Tujuan mencakup seluruh hasil yang diinginkan atau dicapai atas upaya yang telah dilakukan. Konsistensi terhadap tujuan memiliki peranan krusial dalam mendukung visi dan misi yang sudah ditetapkan oleh perusahaan. Hal ini diharapkan dapat memastikan kelancaran operasional perusahaan dan mencegah kemungkinan terjadinya kesalahan yang berdampak pada masa depan perusahaan. Dengan menetapkan tujuan perusahaan, perjalanan bisnis dapat lebih terarah dan mencegah tindakan negatif yang mempengaruhi masa depan perusahaan.

1. Tujuan Jangka Pendek

- a) Memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan mengutamakan kualitas sambal dan pelayanan terbaik.
- b) Mendapatkan kepercayaan dan loyalitas dari pelanggan.
- c) Mengembangkan *brand awareness* Sambal Ny.Tompul.
- d) Mendapat keuntungan lewat penjualan Sambal Ny.Tompul.
- e) Mencapai target penjualan yang telah ditentukan.

2. Tujuan Jangka Panjang

- a) Memperluas pasar dengan membuka beberapa cabang di Jabodetabek.
- b) Menjadi salah satu *market leader* di Jakarta.
- c) Membuat website *official* penjualan Sambal Ny.Tompul.
- d) Meningkatkan kualitas produk serta pelayanan Sambal Ny.Tompul.



e) Membuat inovasi menu baru.

C Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. Logo Bisnis

Logo merupakan salah satu jenis identitas usaha atau organisasi yang dibuat secara visual dengan tujuan sebagai salah satu bentuk promosi. Dengan adanya logo dapat membantu konsumen untuk lebih mudah mengenali suatu perusahaan ataupun produk. Selain itu, hal ini juga dapat membantu meningkatkan *brand awareness* terhadap perusahaan.

Gambar 1.1
Logo Usaha Sambal Ny.Tompul



Sumber : Sambal Ny.Tompul

Berdasarkan **Gambar 1.1**, logo dari Sambal Ny.Tompul terdiri dari warna kuning, merah, orange dan hitam. Warna kuning memiliki makna keceriaan yang dimana Sambal Ny.Tompul ingin memberikan keceriaan melalui produk dan pelayanan yang memuaskan. Warna merah memiliki makna gairah panas yang dimana produk Sambal Ny.Tompul ingin memberikan cita rasa pedas yang menggairahkan. Selain itu, warna orange dan hitam merupakan warna kesukaan pemilik usaha. Terdapat juga gambar cabai, api dan wadah

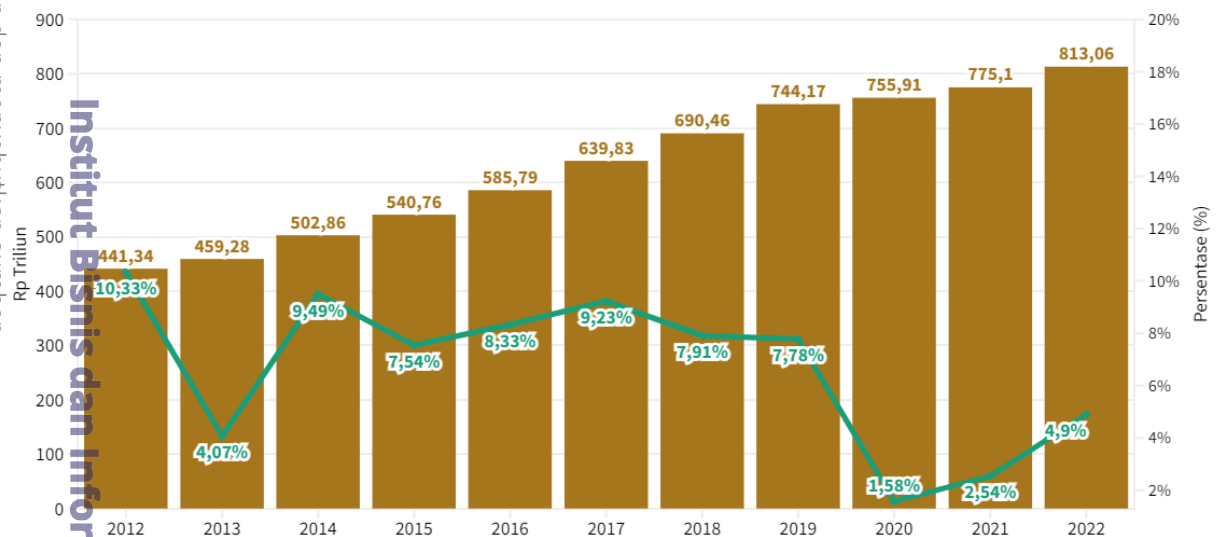


toples yang menggambarkan jika Sambal Ny.Tompul merupakan produk sambal kemasan yang terbuat dari cabai pedas pilihan sehingga memberikan pelanggan sensasi menggairahkan saat mengonsumsi produk Sambal Ny.Tompul.

C. Besarnya Peluang Bisnis

Industri FnB merupakan usaha yang bergerak dalam produksi, distribusi dan penjualan produk makanan dan minuman. Seperti yang diketahui bahwa makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan primer manusia yang rutin untuk dikonsumsi sehari-hari dan tidak akan pernah lepas dari kehidupan manusia. Hal ini menyebabkan banyak diantara para pelaku usaha memutuskan untuk terjun ke dalam Industri FnB hingga menyebabkan industri ini terus bertumbuh dan berkembang. Berikut adalah grafik pertumbuhan industri FnB:

Gambar 1.2
Grafik PDB Industri Makanan dan Minuman (2012 – 2022)



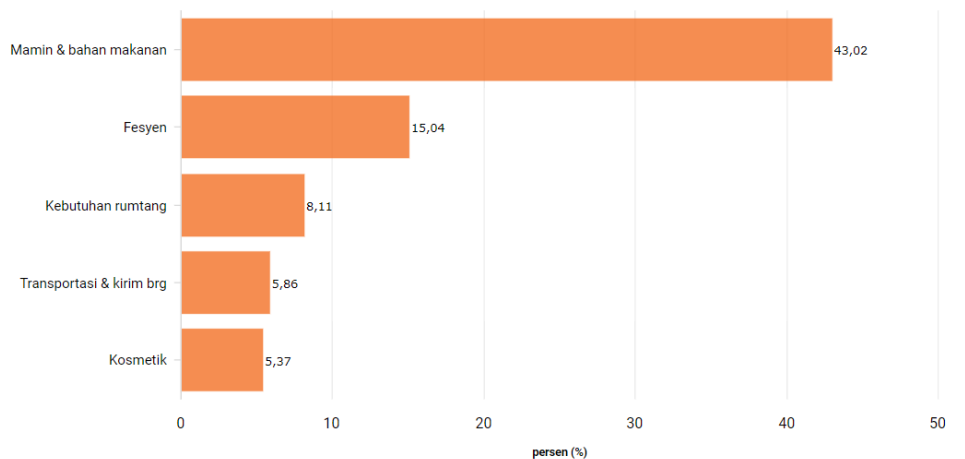
Sumber : DataIndonesia.Id



Berdasarkan data pada **Gambar 1.2**, ditunjukkan bahwa sejak tahun 2012 hingga tahun 2022 industri FnB terus mengalami pertumbuhan yang pesat. Sayangnya pada tahun 2020, pertumbuhan industri FnB mengalami kelambatan pada arus pertumbuhannya. Hal ini disebabkan oleh munculnya pandemi Covid-19 yang membuat hampir seluruh sektor perekonomian berjalan lebih lambat. Pada tahun 2022, industri FnB mengalami peningkatan sebesar 4,90% dengan total jumlah Rp 813,06 Triliun dibandingkan tahun sebelumnya (2021) yang berjumlah sebesar Rp 755,1 Triliun.

Pertumbuhan industri FnB ini di prediksi akan terus meningkat akibat perubahan kondisi Pandemi Covid-19 yang sudah sangat membaik sehingga membuat hampir seluruh sektor perekonomian termasuk industri FnB juga mulai ikut membaik. Selain itu, dengan adanya kemajuan teknologi seperti *market place* dan *E-commerce* memberikan peluang yang lebih besar dalam peningkatan pangsa pasar dan penjualan. Dengan kehadiran *E-commerce* sendiri memberikan berbagai kemudahan dalam transaksi jual beli secara online yang menyebabkan perubahan pada pola berbelanja para konsumen yang kini lebih mengandalkan berbelanja secara online. Tentunya hal ini membuat banyak diantara para pemilik usaha FnB yang mulai ikut melebarkan sayap usahanya lewat penggunaan *E-commerce* pada usahanya.

Gambar 1.3
Proporsi Usaha E-Commerce Indonesia Menurut Barang dan Jasa yang Dijual (2022)



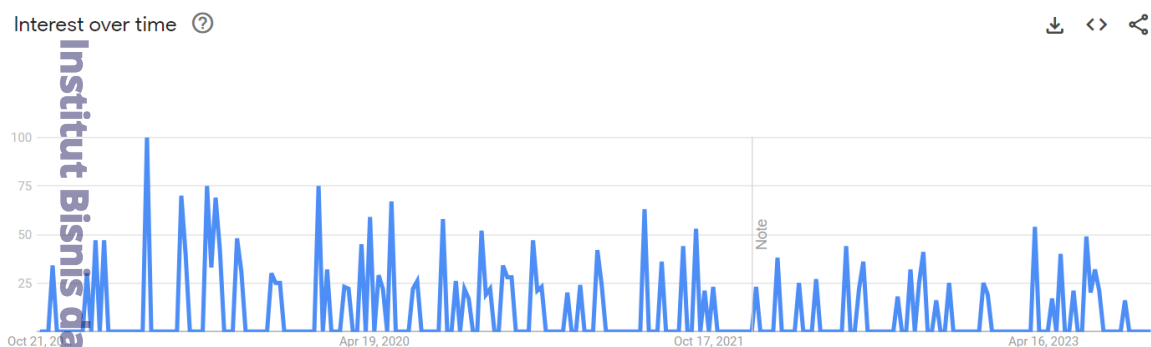
Sumber : databoks.katadata.co.id



Berdasarkan **Gambar 1.3**, diketahui bahwa dari keseluruhan usaha yang terdaftar pada *E-commerce* terdapat produk atau jasa dari kelompok usaha makanan dan minuman menempati posisi pertama dengan jumlah 43,02%. Hal ini membuktikan bahwa *E-commerce* menjadi salah satu alternatif penjualan untuk Industri FnB.

Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, sambal merupakan salah satu makanan pendamping yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Sambal sendiri terus mengalami perkembangan akibat beberapa faktor mulai dari faktor tren yang ada seperti tren makanan pedas, perlombaan makanan dengan tingkat kepedasan yang luar biasa, *mukkbang* makanan pedas dan lain sebagainya. Selain itu terdapat juga faktor *influence* dari berbagai *influencer* terkenal yang sering kali mengonsumsi dan melakukan *review* makanan pedas ataupun sambal. Hal ini tentunya memberikan peluang bagi para pengusaha FnB untuk melakukan inovasi terhadap sambal mulai dari membuat varian baru, penjualan secara online hingga munculnya inovasi untuk sambal kemasan yang dinilai lebih praktis dan efisien.

Gambar 1. 4
Grafik Pecinta Pedas di Indonesia (2018-2023)



Sumber : Google Trends

Berdasarkan grafik pada **Gambar 1.4**, diketahui apabila jumlah masyarakat yang menyukai makanan pedas telah mengalami pertumbuhan. Hal ini disebabkan oleh berbagai faktor termasuk tren makanan pedas yang sedang marak di lingkungan masyarakat. Melalui pertumbuhan ini tentunya berdampak pada peningkatan penjualan makanan pedas, seperti



halnya penjualan produk makanan dan minuman pada *platform* Tokopedia yang menjadi salah satu kategori penjualan terlaris sepanjang tahun 2022. Penjualan tersebut juga termasuk pada penjualan tren makanan pedas mulai dari kategori cemilan pedas hingga aneka sambal. Tentunya ini menjadi pertanda adanya peningkatan yang cukup signifikan terkait penjualan sambal, sehingga memberikan peluang usaha bagi penulis untuk membuat sambal kemasan sehat dengan nama “Sambal Ny.Tompul” yang dibuat tanpa menggunakan pengawet, pewarna, pemanis buatan dan bahan-bahan berbahaya lainnya, sehingga aman dikonsumsi oleh seluruh masyarakat. Selain itu Sambal Ny.Tompul juga akan menjual produknya secara online dengan tujuan untuk memudahkan pelanggan dalam melakukan pembelian.

D. Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana merupakan jumlah uang yang dikeluarkan guna memenuhi proses operasional perusahaan, sehingga diharapkan mampu mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dalam menjalankan usaha Sambal Ny.Tompul dibutuhkan dana diawal dengan perkiraan sebesar Rp 62.346.868 yang berasal dari hibah orang tua pemilik Sambal Ny.Tompul. Berikut merupakan kebutuhan dana usaha Sambal Ny.Tompul:

Tabel 1.1
Rincian Kebutuhan Dana Sambal Ny.Tompul

Keterangan	Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 16.398.296
Biaya Sewa Bangunan	Rp 15.000.000
Biaya Peralatan	Rp 23.452.300
Biaya Perlengkapan	Rp 248.120
Biaya Pemasaran	Rp 1.748.152
Biaya Hak Paten	Rp 500.000
Kas Awal	Rp 5.000.000
TOTAL	Rp 62.346.868

Sumber : Sambal Ny.Tompul