

RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA

RESTAURANT“BAKMI NICK’S”

DI JAKARTA

Oleh:

Nama: Nicholas

NIM: 72200273

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

APRIL 2024

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

PENGESAHAN
RENCANA BISNIS PENDIRIAN USAHA
RESTAURANT "BAKMI NICK'S"
DI JAKARTA

Diajukan Oleh

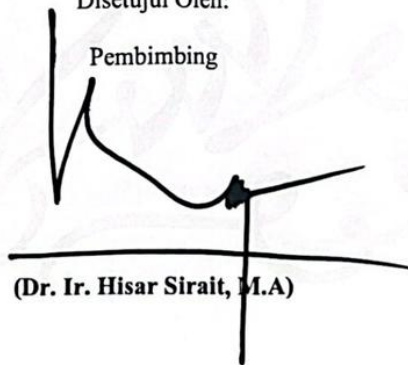
Nama: Nicholas

NIM: 72200273

Jakarta, 25 April 2024

Disetujui Oleh:

Pembimbing



(Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A)



KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya yang telah memungkinkan menyelesaikan penyusunan laporan karya akhir ini. Karya akhir ini merupakan bagian dari persyaratan untuk memenuhi syarat kelulusan dalam rangka memperoleh gelar sarjana Administrasi Bisnis dari program Studi Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie. Dan ingin menyampaikan penghargaan kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan selama pembuatan Karya akhir saya ingin berterima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir Hisar Sirait, M.A sebagai Dosen Pembimbing Karya Akhir yang telah memberikan banyak arahan dan masukan kepada saya selama Karya Akhir serta dalam penyusunan laporan ini.
2. Ibu Dr. Sylvia Sari Rosalina, S.Sos., M.Si., Sebagai Kepala Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang telah memberikan kesempatan dan arah kepada saya dalam pelaksanaan Karya Akhir Rencana Bisnis ini.
3. Bapak dan Ibu dosen Kampus Kwik Kian Gie yang telah memberikan banyak materi, wawasan dan pengetahuan selama perkuliahan sehingga bisa mendukung penulisan Karya Akhir Rencana Bisnis.
4. Orang tua dan keluarga saya yang memberikan dukungan materi dan Spritual, serta motivasi dan informasi yang sangat berharga selama saya menjalani magang kerja.
5. Sahabat dan teman – teman yang selalu mendukung, bertukar wawasan dan memberi semangat dan membantu saya dalam pembuatan Karya Akhir Rencana Bisnis



Saya sadar bahwa laporan Karya Akhir ini masih memiliki kekurangan dalam penulisan, data yang disajikan, analisis, dan aspek lain . Saya berharap agar laporan karya akhir ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca.

Hormat Saya

Nicholas

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

Nicholas / 72200273 / 2024 / Rencana Bisnis Pendirian Usaha *Restaurant* “Bakmi Nick’s”
Di Jakarta/ Dosen Pembimbing Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A

Bakmi Nick’s adalah usaha yang berfokus pada penjualan Bakmi ayam yang memiliki ciri khas Bakmi Dari Daerah Pontianak, Konsep Bakmi Nick’s muncul sebagai respons terhadap meningkatnya akan ketertarikan pada Bakmi, seperti yang diketahui Bakmi Pontianak menjadi salah satu makanan favorit Rakyat Indonesia, Bakmi Nick’s berkomitmen untuk memberikan cita rasa yang lezat dan membedakan dari pesaing lainnya.

Perencanaan Bisnis “Bakmi Nick’s” adalah hasil dari analisis komprehensif yang mencakup tren dan pertumbuhan industri, analisis SWOT, analisis PESTEL, Lima Kekuatan Persaingan Model Porter, Competitive Profile Matrix, dan SWOT Matrix. Dokumen ini menguraikan visi, misi, serta strategi pemasaran, operasional, dan keuangan yang akan diterapkan dalam mendirikan dan mengelola waralaba restoran bakmi.

Target pasar dari Bakmi Nick’s adalah masyarakat yang berekonomi menengah hingga menengah keatas dengan rentang usia 5 sampai 60 tahun baik Perempuan dan laki-laki. Khususnya bagi masyarakat dengan kebiasaan melakukan pemesanan melalui aplikasi pesan antar *online* untuk memenuhi kebutuhannya.. Strategi pemasaran yang dilakukan menggunakan jejaring media sosial, iklan, dan penjualan secara langsung

Kebutuhan jumlah tenaga kerja adalah 5 orang yang tidak akan bertambah hingga tahun ke 5 berjalan nya Bakmi Nick’s, proses rekrutmen dilakukan sesuai prosedur, uraian kerja sesuai dengan jabatan yang dimiliki oleh masing – masing karyawan, spesifikasi dan kualifikasi yang dibutuhkan di setiap bagian jabatan tenaga kerja, struktur organisasi yang di jalankan oleh Bakmi Nick’s, dan adanya rencana balas jasa kepada karyawan Bakmi Nick’s selama 5 tahun pertama pendirian Bakmi Nick’s, dan juga mengikuti peraturan pemerintah tentang balas jasa karyawan.

Dari analisis keuangan bisnis ini, diketahui Payback Period dalam waktu 3 Tahun 5 Bulan 17 Hari. Jumlah npv (Net Present Value) adalah sebesar Rp670.511.330 dan nilai PI sebesar 5,97. Dan dalam perhitungan Break Event Poin juga Mendapat kan nilai yang positif, yang dimana Break Event poin Bakmie Nick's menunjukan penjualan lebih besar dari nilai Break Event Poin yang dihasilkan sehingga bisnis tersebut layak untuk di jalankan.

Kata Kunci: Bakmi Nick’s, Pendirian Usaha, Bakmi, Industri F&B

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.



ABSTRACT

Nicholas / 72200273 / 2024 / Business Plan for Establishing "Bakmi Nick's" Restaurant in Jakarta / Advisor :Dr. Ir. Hisar Sirait, M.A.

Bakmi Nick's is a business focusing on selling chicken noodles with the distinctive taste of Pontianak-style noodles. The concept of Bakmi Nick's emerged in response to the increasing interest in noodles. As is well known, Pontianak noodles are one of the favorite foods of the Indonesian people. Bakmi Nick's is committed to providing delicious flavors that set it apart from other competitors.

The business plan for "Bakmi Nick's" is the result of comprehensive analysis covering industry trends and growth, SWOT analysis, PESTEL analysis, Porter's Five Forces Competitive Model, Competitive Profile Matrix, and SWOT Matrix. This document outlines the vision, mission, as well as marketing, operational, and financial strategies that will be implemented in establishing and managing the noodle restaurant franchise.

The target market for Bakmi Nick's includes middle to upper-middle-class individuals aged 5 to 60 years, both male and female, especially those who have the habit of ordering through online delivery applications to meet their needs. Marketing strategies will include social media networking, advertising, and direct sales.

The required number of employees is 5, which will not increase until the 5th year of Bakmi Nick's operation. The recruitment process will be conducted according to procedures, job descriptions will match the positions held by each employee, specifications and qualifications needed in each job position, the organizational structure of Bakmi Nick's, and a plan for rewarding employees of Bakmi Nick's for the first 5 years, following government regulations regarding employee rewards.

From the financial analysis of this business, it is known that the Payback Period is 3 Years 5 Months 17 Days. The NPV (Net Present Value) amount is Rp670,511,330 and the PI (Profitability Index) value is 5.97. Also, in calculating the Break Even Point, a positive value is obtained, indicating that Bakmi Nick's sales exceed the Break Even Point value generated, making the business viable to operate.

Keywords: Bakmi Nick's, Business Establishment, Noodles, F&B Industry

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



DAFTAR ISI

PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Ide Bisnis.....	1
B. Gambaran Usaha.....	2
C. Tujuan dan Bidang Usaha.....	3
D. Besarnya Peluang Bisnis.....	4
BAB II LATAR BELAKANG PERUSAHAAN	7
A. Latar belakang pemilik, Alamat Perusahaan, dan Data Pendiri Perusahaan.....	7
B. Logo usaha.....	7
C. Jenis Dan Ukuran Usaha.....	8
BAB III ANALISIS INDUSTRI DAN PESAING	12
A. Trend dan Pertumbuhan Industri.....	12
B. Analisis Pesaing.....	13
C. Analisis PESTEL.....	15
D. Analisis Pesaing Lima Kekuatan Persaingan Model Porter (Porter Five Forces Business Model).....	20
E. Pesaingan antar perusahaan sejenis.....	21
F. Ancaman Pendatang Baru.....	22
G. Ancaman Produk Pengganti.....	23
H. Daya Tawar Pemasok.....	24
I. Daya Tawar Konsumen.....	25
J. Analisis Faktor-faktor Kunci Sukses (Competitive Profile Matrix / CPM).....	25
K. Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal (SWOT Analysis).....	26
BAB IV ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	38
A. Produk yang Dihasilkan.....	38
B. Gambaran Pasar.....	40
C. Target pasar yang dituju.....	45
D. Strategi Pemasaran.....	46
E. Strategi Promosi.....	49
BAB V RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL	52

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© 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 mengemukakan 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 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.

C Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi Produk.....	52
B. Nama Pemasok.....	54
C. Deskripsi Rencana Operasi.....	55
D. Rencana Alur Produk	60
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan.....	61
F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha	61
G. Layout Bangunan Tempat usaha	62
BAB VI RENCANA ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	64
A. Rencana Kebutuhan Jumlah Tenaga Kerja	64
B. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja	65
C. Uraian Kerja, Spesifikasi dan Kualifikasi Jabatan	67
D. Struktur Organisasi Perusahaan.....	70
E. Kompensasi dan Balas Jasa Karyawan.....	70
BAB VII RENCANA KEUANGAN	73
A. Sumber Penggunaan Dana.....	73
B. Biaya Pemasaran Tahunan	74
C. Biaya Administrasi dan Umum	75
D. Biaya Tenaga Kerja.....	76
E. Biaya Penyusutan Peralatan.....	77
F. Biaya Pemeliharaan.....	77
G. Biaya Sewa Gedung / Bangunan	78
H. Biaya Utilitas.....	78
I. Biaya Peralatan , Perlengkapan dan Biaya Bahan Baku.....	79
J. Proyeksi Keuangan	80
K. Analisis Kelayakan Investasi	83
BAB VII ANALISIS DAMPAK DAN RESIKO USAHA	88
A. Dampak Terhadap Masyarakat Sekitar.....	88
B. Dampak Terhadap Lingkungan	90
C. Analisis Resiko Usaha.....	91
D. Antisipasi Resiko Usaha	92
BAB IX RINGKASAN EKSEKUTIF/ REKOMENDASI	94
A. Ringkasan Kegiatan Usaha.....	94
B. Rekomendasi Visibilitas Usaha.....	94
DAFTAR PUSTAKA	96

DAFTAR TABEL

Tabel 7.17 Analisis BEP Investasi Rekomendasi V

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.



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

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.

9.1 Kelayakan Investasi Visibilitas Usaha Bakmi Nick's.....	95
---	----



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Google trends.....	5
Gambar 2.1 Logo Bakmi Nick's.....	8
Gambar 3.1_Gambar Grafik Google Trends	12
Gambar 3.3_Komponen Lima Kekuatan Persaingan Porter.....	21
Gambar 3.4 Grafik perbandingan Bakmi, Bihun dan Kwetiau.....	23
Gambar 4.1 Saluran Distribusi Bakmi Nick's	48
Gambar 5.1 Flow Chart Alur Proses Tahapan Pra-Produksi.....	52
Gambar 5.2 Flow Chart Alur Proses Tahapan Produksi.....	53
Gambar 5.3 Alur Produk Bakmi Nick's.....	60
Gambar 5.4 Alur Pembelian Bahan Persediaan	61
Gambar 5.5 Layout usaha Bakmi Nick's Tiga Dimensi.....	63
Gambar 5.6 Layout Usaha Bakmi Nick's 2 dimensi.....	63
Gambar 6.1 Flowchart Proses Rekrutmen Tenaga Kerja Bakmi Nick's	67
Gambar 6.2 Struktur Organisasi Bakmi Nick's	70

(C) Hak cipta milik Bakmi Nick's (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Hpp dari Bahan Baku 2025 (Rp).....	97
Lampiran 2 Penyusutan Amortasi Tidak berwujud.....	97
Lampiran 3 Daftar Gaji dan THR karyawan kerja 5 tahun (rp).....	97
Lampiran 4 Pembelian Perlengkapan 5 tahun (Rp).....	99
Lampiran 5 Pembelian Bahan Baku 5 tahun (Rp).....	99
Lampiran 6 Biaya Transportasi 5 tahun (Rp)	99
Lampiran 7 Biaya Renovasi.....	100
Lampiran 8 Biaya Aktiva tidak berwujud	100
Lampiran 9 Hasil Survey Kuisisioner.....	101
Lampiran 10 Hasil Turn it in	105
Lampiran 11 Anggaran Ramalan Penjualan Bakmi Nick's	105
Lampiran 12 Biaya Promosi	106

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.