

**RENCANA BISNIS :
PENGEMBANGAN USAHA RUMAH MAKAN WARUNG NASI BANG
ALI DI TANGERANG SELATAN**

TUGAS AKHIR



**UNIVERSITAS
BAKRIE**

MOCHAMMAD RIZKY ARDANI

1121001041

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA**

2017

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Mochammad Rizky Ardani

NIM : 1121001041

Tanda tangan :


Tanggal : 13 September 2017

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Mochammad Rizky ardani
NIM : 1121001041
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial
Judul Skripsi : Rencana Bisnis : Pengembangan Usaha Rumah Makan Warung Nasi Bang Ali Di Tangerang Selatan

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi, pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, Universitas Bakrie

DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Dr. Suwandi, S.E, M.Si

Penguji : Muchsin Saggaff Shihab, M.Sc., MBA, Ph.D.

Penguji : B.P Kusumo Bintoro, Ir., MBA, Dr.

(.....)
(.....)
(.....)

Ditetapkan di: Jakarta, 13.....

Tanggal : 13 September 2017


UNGKAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillahrabbi'l'amin, segala puji bagi Allah SWT Tuhan Semesta Alam, atas ijin, rahmat, dan berkat-Nya, Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul Rencana Bisnis: Rumah Makan Warung Nasi Bang Ali Di Tangerang Selatan. Penulisan tugas akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Manajemen pada Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Bakrie. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini banyak pihak yang telah membantu dan membimbing dari masa perkuliahan sampai penyusunan rencana bisnis tugas akhir ini selesai. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Dr. Suwandi S.E, M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah ikhlas dan sabar menyediakan waktu dan tenaga, memberikan bimbingan, masukan, bertukar pikiran, serta mengarahkan penulis sehingga tugas akhir ini dapat disusun dengan baik.
2. Bapak Arman Setiawan, Bsc. dan Ibu Zuraida Trisilawati atas seluruh untaian doa yang tak pernah terputus, untuk seluruh pelukan hangat, kasih sayang, dan dukungan yang tak pernah dapat terukur.
3. Seluruh Manajemen angkatan 2012 yang selalu menjadi pelepas penat, ikhlas membagi keceriaan, dan selalu berhasil membuat enggan rasanya berada di tahun terakhir perkuliahan.
4. Para dosen Universitas Bakrie yang telah membantu selama masa perkuliahan sehingga penulis mendapat pemahaman mendalam mengenai penelitian.
5. Pihak lain yang telah membantu dalam penyusunan proposal tugas akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga rencana bisnis tugas akhir ini membawa manfaat teoritis maupun praktis.

Jakarta, 13 September 2017


M. Rizky Ardani

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mochammad Rizky ardani
NIM : 1121001041
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial
Jenis Skripsi : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Rencana Bisnis: Pengembangan Usaha Rumah Makan Warung Nasi Bang Ali Di Tangerang Selatan

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Dibuat di : Jakarta
Pada tanggal : 13 September 2017

Yang menyatakan,



(Mochammad Rizky Ardani)

RENCANA BISNIS : PENGEMBANGAN USAHA RUMAH MAKAN WARUNG NASI BANG ALI DI TANGERANG SELATAN

Mochammad Rizky Ardani

ABSTRAK

Rencana pengembangan bisnis ini bertujuan untuk mengembangkan dan menciptakan sistem kerja usaha kuliner Warung Nasi Bang ALi; restoran yang menyajikan menu serba presto yang menggunakan strategi inovasi dalam menciptakan suatu produk. Warung Nasi Bang Ali mulai beroperasi secara aktif pada tahun 2012 yang berlokasi di Jl. Kemang Raya, Jakarta Selatan. Demi meningkatkan kinerja, semakin hari Warung Nasi Bang Ali selalu belajar dan terus berkembang. Di dalam perencanaan pengembangan bisnis Warung Nasi Bang Ali berencana untuk membuka dapur produksi dan outlet baru. Dapur produksi diperlukan untuk menjaga kesetabilan jumlah produksi setiap harinya. Dengan memiliki kekuatan produksi yang kuat sehingga Warung Nasi Bang Ali berencana untuk membuka outlet baru yang rencana lokasinya di Tangerang Selatan. Rencana proyeksi keuangan dalam pembukaan outlet baru menghasilkan payback period selama 15 bulan dan IRR sebesar 27%. Maka dari itu, rencana pengembangan bisnis dapat dianggap layak untuk dilaksanakan.

Kata kunci: Rencana Bisnis, Usaha Rumah Makan, Warung Nasi Bang Ali, Studi Kelayakan

BUSINESS PLAN : RESTAURANT DEVELOPMENT OF WARUNG NASI BANG ALI IN SOUTH TANGERANG

Mochammad Rizky Ardani

ABSTRACT

Business plan development aims to develop and create a working system of Warung Nasi Bang Ali; restaurant which produces all-presto menu that uses a strategy of innovation in creating a product. Warung Nasi Bang Ali began operating actively in 2012, located in Jl. Raya Kemang, Jakarta. In order to improve performance, Warung Nasi Bang Ali try to always learning and growing. In the business development planning, Warung Nasi Bang Ali plans to open a production kitchen and new outlet. A production kitchen is needed to keep the stability number of production each day. By having a strong production as a strength, Warung Nasi Bang ALi plans to open new outlet located in South of Tangerang. Financial plan projections in the opening of new outlet result payback period for 15 month and IRR of 27%. Therefore, business plan development Warung Nasi Bang Ali can be considered feasible.

Keywords: *Business Plans, Restaurant Business, Warung Nasi Bang Ali, Feasibility Study*

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
UNGKAPAN TERIMAKASIH	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Manfaat	3
BAB II KONSEP BISNIS	5
2.1 Profil Perusahaan	5
2.2 Uraian Industri, Persaingan, dan Peluang.....	6
2.2.1 Analisis Industri.....	6
2.2.2 Analisis Persaingan.....	7
2.2.3 Analisis Peluang.....	8
2.3 Uraian Produk	8
2.4 Lingkup Rencana Bisnis	11
BAB III METODOLOGI PENDEKATAN	12
3.1 Teknik Pengumpulan Data dan Informasi	12
3.1.1 Data Primer	12
3.5.2 Data Sekunder.....	12
3.2 Studi Analisa Kelayakan Bisnis.....	13
3.2.1 Pengertian Studi Analisis Kelayakan Bisnis	13

3.2.2	Aspek-aspek Penilaian Studi Kelayakan Bisnis	13
3.2.3	Aspek Pasar Dan Pemasaran.....	14
3.2.4	Aspek Operasional.....	15
3.2.5	Aspek Sumber Daya Manusia.....	16
3.2.6	Aspek Sosial dan Lingkungan	17
3.2.7	Aspek Keuangan	18
BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN		22
4.1	Analisis Pasar dan Pemasaran.....	22
4.1.1	Analisis Pasar.....	19
4.1.2	Analisis Pemasaran	26
4.2	Analisis Operasional	31
4.3	Analisis Sumber Daya Manusia.....	32
4.4	Analisis Keuangan	38
4.4.1	Sumber Pembiayaan.....	38
4.4.2	Perkiraan Pendapatan.....	38
BAB V RENCANA BISNIS		40
5.1	Rangkuman Eksekutif.....	41
5.1.1	Rencana Pengembangan Pasar dan Pemasaran.....	41
5.2	Rencana Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	51
5.2.1	Struktur Organisasi	51
5.2.2	Deskripsi dan Tanggung Jawab Pekerjaan	52
5.3	Analisis Risiko	53
5.3.1	Analisis Risiko Bisnis	53
5.3.1.1	Risiko Bisnis Sistematis.....	53
5.3.1.1	Risiko Bisnis Tidak Sistematis	54
5.3.2	Analisis Risiko Keuangan.....	54
5.4	Keuangan	54
5.4.1	Modal Awal	55

5.5	Proyeksi Laporan Laba Rugi	56
5.6	Proyeksi Arus Kas.....	57
5.7	Kelayakan Keuangan	57
	5.7.1 Payback Period.....	58
	5.7.2 Net Present Value dan Internal Rate of Return.....	58
BAB VI Kesimpulan & Saran		60
6.1	Kesimpulan.....	60
6.2	Saran.....	63
6.3	Penutup.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....		xv

DAFTAR TABEL

Tabel 5.1 Analisis SWOT.....	45
Tabel 5.1.2 Rincian Produk dan Harga Warung Nasi Bang Ali.....	48
Tabel 5.5 Payback Period Warung Nasi Bang Ali.....	58
Tabel 5.6 Proyeksi <i>Net Present Value</i> dan <i>Interest Rate of Return</i> Warung Nasi Bang Ali.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Bagan Pembagian Tenaga Kerja Warung Nasi Bang Ali.....	31
Gambar 4.3 Struktur Organisasi Warung Nasi Bang Ali 2012-2015.....	33
Gambar 4.4 Alur Perekrutan Calon Karyawan Warung Nasi Bang Ali Tahun 2015.....	36
Gambar 5.1.2 Rincian Produk Warung Nasi Bang Ali..... Warung Nasi Bang Ali.....	47
Gambar 5.2 Proyeksi Struktur Organisasi Warung Nasi Bang Ali.....	51