

**PERENCANAAN BISNIS SATE TAICHAN PEDURENAN**

**TUGAS AKHIR**



**WELLA APRIANI**

**1131001019**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL  
UNIVERSITAS BAKRIE  
2018**

# **PERENCANAAN BISNIS SATE TAICHAN PEDURENAN**

## **TUGAS AKHIR**

**Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Manajemen**



**WELLA APRIANI**

**1131001019**

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

**2018**

## **HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS**

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

**Nama : Wella Apriani**

**NIM : 1131001019**

**Tanda Tangan :** 

**Tanggal : 27 Februari 2018**

## **HALAMAN PENGESAHAN**

Tugas akhir ini diajukan oleh:

Nama : Wella Apriani

NIM : 1131001019

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial

Judul Skripsi : Perencanaan Bisnis Sate Taichan Pedurenan

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

### **DEWAN PENGUJI**

Pembimbing : Imbang J. Mangkuto Ir, M.Si, MBA. ( 

Pengaji I : Dr. Suwandi, S.E, M.Si. ( 

Pengaji II : Holila Hatta, S.Pd., M.M. ( 

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 27 Februari 2018

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat dan rahmat karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penyusunan tugas akhir yang berjudul “Perencanaan Bisnis Sate Taichan Pedurenan” dengan baik. Tugas akhir ini merupakan syarat untuk penulis mendapatkan gelar Sarjana Manajemen pada Universitas Bakrie.

Pada kesempatan kali ini penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Imbang J. Mangkuto, Ir, M.Si, MBA. selaku dosen pembimbing yang selalu membimbing, mengarahkan, dan membantu dalam penyusunan tugas akhir ini hingga selesai dengan baik.
2. Kedua orangtua tercinta Bapak Aswil, dan Ibu Mardiaty yang selalu menyayangi, membesarkan dan mendukung segala hal dari penulis lahir hingga bisa menyelesaikan pendidikan di Universitas Bakrie.
3. Kakak – kakak tersayang Adhi Makayasa S.H, Sitti Atissa Ruzuar S.IP, Wanda Saputra S.Ikom, Wendy Aswindo S.E, dan Windy Marlia A.Md.Keb, yang selalu mendoakan, mendukung dan membantu penulis.
4. Sahabat – sahabat tersayang yang selalu memberi dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan studi dan tugas akhir Anisha Soraya, Nadia Anienditha, Mania Chindy Fatika, Sabrina Farhana, Salsabila Rahma, dan Yovita Aulia Hanum.
5. Teman – teman seperjuangan selama masa kuliah hingga sampai saat ini yang selalu menyemangati penulis dan senantiasa membantu penulis Adinda Frida Adenin, Adrian Nugraha, Azis Sultan, Feyola Nabilla, Maghfirah Islami Samsir, Muhammad Rhandi, Ogie Gamma Putra, Peppy Noviryesta Ernanda, Rahmat Radeni, Resfiari Annisa Diandra, Teddy Rizkiadi dan teman – teman yang lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya.

Jakarta, 27 Februari 2018

Penulis

## **HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**

Sebagai civitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Wella Apriani

NIM : 1131001019

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial

Jenis Tugas Akhir : Perencanaan Bisnis

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

### **Perencanaan Bisnis Sate Taichan Pedurenan**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-eksklusif 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/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal : 27 Februari 2018

Yang Menyatakan,



Wella Apriani

# **PERENCANAAN BISNIS SATE TAICHAN PEDURENAN**

Wella Apriani<sup>1</sup>

---

## **ABSTRAK**

Pembuatan perencanaan bisnis ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana menganalisis bisnis Sate Taichan Pedurenan yang dilakukan oleh penulis dalam menjalankan bisnis dibidang kuliner yaitu sate taichan yang dijalankan penulis sejak awal tahun 2016. Pada penelitian ini penulis membatasi ruang lingkup dalam berbagai aspek yang dibahas penulis yaitu aspek pemasaran, aspek sumber daya manusia, aspek operasional dan aspek keuangan serta membahas sasaran pasar bisnis Sate Taichan Pedurenan yaitu untuk daerah Pedurenan, Kuningan, Jakarta Selatan. Perencanaan bisnis ini dilakukan dengan metode analisis SWOT, analisis model bisnis kanvas dan analisis kelayakan bisnis lainnya seperti analisis bauran pemasaran (*marketing mix*), analisis operasional, serta analisis sumber daya manusia untuk mengetahui kelayakan bisnis Sate Taichan Pedurenan. berdasarkan hasil studi kelayakan didapatkan pengembalian modal yang awalnya Rp. 36.470.700,00 yang dapat dicapai dalam waktu 2 bulan lebih dengan *break even point* sebesar Rp. 9.850.119,00 / bulan dan dengan hasil NPV bernilai positif sebesar Rp. serta IRR sebesar 564,79% sehingga memiliki kesimpulan bisnis Sate Taichan Pedurenan layak untuk dijalankan.

**Kata kunci:** Perencanaan Bisnis, Sate Taichan Pedurenan.

---

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Manajemen Universitas Bakrie

## **BUSINESS PLAN SATE TAICHAN PEDURENAN**

Wella Apriani<sup>1</sup>

---

### **ABSTRACT**

*The making of this business plan aims to find out how to analyze the business Sate Taichan Pedurenan conducted by the author in running a culinary business that is Sate Taichan Pedurenan which began since early 2016. In this study the author limit the scope in various aspect discussed by the author there are aspect of marketing, human resources, operational aspect, and financial aspect, as well as discussing the business market objective Sate Taichan Pedurenan is for the Pedurenan area, Kuningan, South Jakarta. This business planning is done by SWOT analysis method, canvas business model analysis and other business feasibility analysis such as marketing mix analysis , operational analysis, and human resources analysis to know the business feasibility of Sate Taichan Pedurenan. based on the result of feasibility study obtained the initial return of capital Rp. 36.470.700,00 that can be achived within 2 months more with break even point equal Rp. 9.850.119,00 / month and with positif NPV result is Rp. 1.011.698.443,00 and IRR of 564,79% so have the conclusion of business Sate Taichan Pedurenan is feasible to run.*

**Keywords:** Business Plan, Sate Taichan Pedurenan.

---

<sup>1</sup>Student of Universitas Bakrie, Management Major

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian .....	3
1.4. Ruang Lingkup Rancangan Bisnis .....	4
1.5. Manfaat dan Kegunaan .....	4
<b>BAB II URAIAN PERUSAHAAN DAN PRODUK.....</b>	<b>5</b>
2.1 Profil Perusahaan .....	5
2.2 Analisis Industri dan Persaingan .....	6
2.2.1 Analisis Industri.....	6
2.2.2 Analisis Persaingan.....	7
2.2.3 Teori “ <i>First Mover</i> ” .....	15
2.3 Uraian Produk.....	18
<b>BAB III METODE PENDEKATAN .....</b>	<b>22</b>
3.1 Proses Penyusunan Rencana Bisnis.....	22
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Informasi .....	23
3.2.1 Data Primer .....	23

3.2.2 Data Sekunder.....	24
3.3 Metode Analisis Kelayakan Bisnis .....	24
3.3.1 Analisis SWOT.....	24
3.3.2 Analisis Model Bisnis.....	25
3.3.3 Analisis Bauran Pemasaran (Marketing Mix) .....	30
3.3.4 Analisis Operasional .....	31
3.3.5 Analisis Sumber Daya Manusia.....	32
3.3.6 Analisis Keuangan .....	32
3.4 Kerangka Pemikiran & Operasionalisasi Penyusunan Rencana Bisnis .....	33
3.4.1 Kerangka Pemikiran .....	33
3.4.2 Operasionalisasi Penyusunan Rencana Bisnis.....	37
<b>BAB IV ANALISIS DATA.....</b>	<b>42</b>
4.1 Analisis SWOT.....	42
4.2 Analisis Model Bisnis.....	44
4.3 Analisis Bauran Pemasaran (Marketing Mix) .....	48
4.4 Analisis Operasional.....	49
4.5 Analisis Sumber Daya Manusia.....	50
4.6 Analisis Keuangan .....	50
4.6.1 Menu dan Harga Jual .....	50
4.6.2 Asumsi-asumsi.....	51
4.6.3 Margin Penjualan .....	57
4.6.4 Temuan Penelitian .....	58
4.6.5 Konfirmasi Temuan dengan Teori.....	64
<b>BAB V PENYAJIAN RENCANA BISNIS .....</b>	<b>67</b>
5.1 Profil Kedai Sate Taichan Pedurenan .....	67
5.1.1 Sate Taichan Pedurenan.....	67
5.1.2 Visi dan Misi .....	68
5.1.3 Kepemilikan.....	68

5.2	Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	69
5.3	Pengembangan Pemasaran.....	70
5.3.1	Strategi Pemasaran.....	70
5.4	Pengembangan Keuangan.....	71
5.4.1	Modal Awal ( <i>Investment</i> ) .....	71
5.4.2	Pendanaan .....	72
5.4.3	Proyeksi Penjualan dalam Unit.....	72
5.4.4	Proyeksi Laporan Laba Rugi ( <i>Income Statement</i> ).....	73
5.4.5	Proyeksi <i>Balance Sheet</i> .....	75
5.4.6	Proyeksi <i>Statement of Cash Flow</i> .....	76
5.5	Kelayakan Bisnis .....	78
5.5.1	Payback Periode.....	78
5.5.2	<i>Break Even Point</i> .....	78
5.5.3	<i>Net Present Value &amp; IRR</i> .....	79
5.6	Kesimpulan dan Saran .....	79
5.6.1	Kesimpulan .....	79
5.6.2	Saran .....	81
	<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>82</b>

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Matrix SWOT .....	25
Tabel 4.1 Matrix SWOT Sate Taichan Pedurenan.....	42
Tabel 4.2 Model Bisnis Kanvas Sate Taichan Pedurenan.....	44
Tabel 4.3 Daftar Menu dan Harga Jual .....	51
Tabel 4.4 Margin Penjualan .....	57
Tabel 5.1 Rincian Investasi.....	71
Tabel 5.2 Proyeksi Penjualan dalam Unit .....	72
Tabel 5.3 Laporan Laba Rugi.....	74
Tabel 5.4 Proyeksi <i>Balance Sheet</i> .....	76
Tabel 5.5 Proyeksi Arus Kas ( <i>Statement of Cash Flow</i> ).....	77
Tabel 5.6 Perhitungan <i>Payback Period</i> .....	78
Tabel 5.7 Perhitungan <i>Break Even Point</i> .....	79
Tabel 5.8 Perhitungan <i>NPV</i> dan <i>IRR</i> .....	79

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kedai Sate Taichan Pedurenan.....	5
Gambar 2.2 Kedai Sate Taichan Siram by Landa .....	8
Gambar 2.3 Sate Taichan 87 Bang Ocit.....	9
Gambar 2.4 Sate Taichan Amir.....	10
Gambar 2.5 Sate Taichan “Goreng” Tebet .....	11
Gambar 2.6 Sate Ayam Imam.....	12
Gambar 2.7 Sate Ayam dan Kambing Pengkolan.....	13
Gambar 2.8 Nasi Bakar Karomah Sambel Ajib .....	14
Gambar 2.9 Warung Nasi Goreng Ibu Naya.....	15
Gambar 2.10 Sate Taichan .....	19
Gambar 2.11 Sate Taichan Daging .....	19
Gambar 2.12 Sate Taichan Kulit .....	20
Gambar 2.13 Sate Taichan Mozarella.....	20
Gambar 2.14 Thai Tea.....	21
Gambar 3.1 <i>Template The Bussiness Model Canvas</i> .....	26
Gambar 3.2 Bagan Kerangka Pemikiran Usaha Sate Taichan .....	35
Gambar 4.1 Fitur Menu Sate Taichan Pedurenan di Aplikasi Gojek.....	59
Gambar 4.2 Fitur Aplikasi Go-Resto .....	60
Gambar 4.3 Transaksi Sate Taichan Pedurenan via Go-Food .....	62
Gambar 5.1 Rencana Struktur Perusahaan Sate Taichan Pedurenan .....	69
Gambar 5.2 Grafik Pendapatan dan <i>Net Income</i> .....	75