

RENCANA BISNIS KULINER *GO – SEAFOOD*
(*GORENGAN SEAFOOD*)

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar

Sarjana Manajemen



Disusun oleh :

Fadhli Dzil Ikram

1151001144

PROGRAM STUDI MANAGEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2018

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 : Fadhli Dzil Ikram

NIM : 1151001144

Tanda Tangan : 

Tanggal : 23 Agustus 2019

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Tugas Akhir ini diajukan oleh

Nama : Fadhli Dzil Ikram

NIM : 1151001144

Program Studi : Manajemen

Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial

Judul Skripsi : Rencana Bisnis Kuliner *Go Seafood* (*Gorengan Seafood*)

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji 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 : Ir. Imbang J. Mangkuto M.S, MBA

Penguji I : Dr. Suwandi. SE, M.Si

Penguji II : Ir. M. Th. Anitawati M.S, M.Sc



Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 23 Agustus 2018

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya sebagai penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“Rencana Bisnis Kuliner Go Seafood (Gorengan Seafood)”**. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Ekonomi Program Studi Manajemen pada Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial Universitas Bakrie. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan Tugas Akhir ini, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan penulisan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak diantaranya adalah:

1. Ayah dan ibu selaku keluarga penulis yang selalu mendukung dan mendoakan penulis selama masa perkuliahan, dan juga selalu memberikan semangat yang tidak ada hentinya.
2. Bapak Ir. Imbang J. Magngkuto M.S, M.B.A. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, serta juga dengan sabar untuk memberikan bimbingan yang sangat bermanfaat selama proses penyelesaian tugas akhir ini.
3. Bapak/Ibu selaku dosen penguji dalam sidang tugas akhir penulis yang telah memberikan masukan dalam tahap perbaikan tugas akhir ini.
4. Terimakasih untuk Mutiara Nursyifa yang selalu memberikan semangat dan mendukung penulis dalam melakukan penelitian.
5. Terimakasih untuk Rifqi Fauzan, M. Syafik Yonanda, Fadel Muhammad, Arash Thirta, Andito Pangestu, Abyan Tri Sukma, Anna Fajriani, Laras Suciati, dan Ummu Ismah Basyariah yang telah membantu dan memberikan masukan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.

6. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu terimakasih atas doa dan dukungannya.

Penulis sangat menyadari bahwa dalam penyajian dan penyusunan tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis menerima kritik dan saran yang membangun demi penyempurnaan tugas akhir ini. Semoga semua bantuan dan jerih payah yang telah diberikan mendapat balasan dari Tuhan Yang Maha Esa dan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak yang terkait kedepannya

Jakarta, Agustus 2019

Fadhli Dzil Ikram

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Fadhli Dzil Ikram
NIM : 1151001144
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial
Jenis Tugas Akhir : Rencana Bisnis

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

Rencana Bisnis Kuliner Go Seafood (Gorengan Seafood).

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti Noneklusif 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 : 23 Agustus 2019

Yang Menyatakan



Fadhli Dzil Ikram

RENCANA BISNIS KULINER GO SEAFOOD (GORENGAN SEAFOOD)

Fadhl Dzil Ikram

ABSTRAK

Rencana bisnis ini dibuat bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengukur seberapa layak bisnis ini untuk dijalankan dan dikembangkan lebih jauh lagi. Rencana bisnis menggunakan beberapa alat untuk menganalisis rencana bisnis ini seperti *Business Model Canvas (BMC)* dan *Marketing Mix*. Go seafood adalah sebuah bisnis kuliner yang menjadikan hasil laut sebagai jajanan makanan ringan dengan nilai investasi sebesar Rp. 150.000.000,- dan diproyeksikan dapat mencapai periode pengembalian investasi dalam waktu 13,9 bulan dengan hasil NPV positif dan IRR sebesar 78%. Dari hasil analisis tersebut kami simpulkan bahwa rencana bisnis ini layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

Kata kunci: Rencana Bisnis, *Go Seafood*, *Business Model Canvas*, *Marketing Mix*

RENCANA BISNIS KULINER GO SEAFOOD (GORENGAN SEAFOOD)

Fadhli Dzil Ikram

ABSTRACT

This business plan was created aimed at identifying and measuring how feasible this business is to be carried out and further developed. Business plans use several tools to analyze these business plans such as Business Model Canvas (BMC) and Marketing Mix. Go seafood is a culinary business that makes hasi laut a snack food with an investment of Rp. 150,000,000, - and is projected to reach the investment return period within 13,9 months with a positive NPV result and an IRR of 78%. From the results of the analysis, we conclude that this business plan is feasible to run and develop.

Keywords: *Business Plans, Go Seafood, Business Model Canvas, Marketing Mix*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS i

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR ii

KATA PENGANTAR..... iii

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI v

ABSTRAK..... vi

ABSTRACT..... vii

DAFTAR ISI viii

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR GAMBAR..... xii

BAB I PENDAHULUAN 1

 1. 1 Latar Belakang..... 1

 1. 2 Tujuan 5

 1. 3 Kegunaan dan Manfaat 5

BAB II DESKRIPSI PERUSAHAAN DAN PRODUK 6

 2. 1 Profil Perusahaan 6

 2. 2 Analisis Industri dan Persaingan 7

 2. 2. 1 Analisis Industri..... 7

 2. 2. 2 Analisis Persaingan..... 16

 2. 3 Uraian Produk..... 27

 2. 4 Lingkup Rencana Bisnis 31

BAB III METODE PENDEKATAN 32

 3. 1 Teknik Pengumpulan Data dan Informasi..... 32

3. 1. 1	Data Primer	32
3. 1. 2	Data Sekunder	33
3. 2	Metode Analisis Bisnis	33
3. 1.	Analisis <i>Business Model Canvas</i>	33
3. 2.	Analisis Bauran Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>)	39
3. 3.	Aspek Kelayakan Bisnis	39
3. 3. 1	Aspek Pasar dan Pemasaran	39
3. 3. 2	Aspek Operasional	40
3. 3. 3	Aspek Sumber Daya Manusia.....	40
3. 3. 4	Aspek Keuangan	41
BAB IV	ANALISIS BISNIS	44
4. 1	Analisis <i>Business Model Canvas</i>	44
4. 2	Analisis Bauran Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>)	49
4. 3	Aspek Kelayakan Bisnis	55
4. 3. 1	Aspek Pasar dan Pemasaran.....	55
4. 3. 2	Aspek Operasional.....	56
4. 3. 3	Aspek Sumber Daya Manusia	58
4. 3. 4	Aspek Keuangan.....	59
BAB V	PENYAJIAN RENCANA BISNIS.....	62
5. 1	Pengembangan Konsep Bisnis	62
5. 1. 1	Tentang Go Seafood	62
5. 1. 2	Visi dan misi Go Seafood	63
5. 1. 3	Kepemilikan Go seafood.....	63

5. 2	Pengembangan Produk.....	64
5. 3	Pengembangan Operasional	64
5.3. 1	Rencana peralatan.....	64
5.3. 2	Rencana tempat produksi	66
5.3. 3	Rencana pemasok	66
5. 4	Pengembangan Pemasaran	68
5. 5	Pengembangan Sumber Daya Manusia	68
5. 6	Pengembangan Keuangan	71
5. 7	Skenario Pesimis dan Optimis Kelayakan Bisnis.....	73
5. 8	Rencana Implimentasi Pengembangan	74
5. 9	Kesimpulan.....	76
	DAFTAR PUSTAKA	77
	LAMPIRAN	81

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Daftar <i>Most Promising Brand</i> Kategori Makanan Ringan (zazuri, 2019)	3
Tabel 2 <i>Value Sales and Growth of Indonesia's Foodservice</i>	7
Tabel 3 Harga <i>Go Seafood</i>	52
Tabel 4 Tabel <i>Payback Period</i>	59
Tabel 5 <i>Break Even Point</i> pada bisnis <i>Go seafood</i>	60
Tabel 6 <i>Net present value</i> pada <i>Go seafood</i>	60
Tabel 7 <i>Internal rate of return</i> pada <i>Go seafood</i>	61
Tabel 8 Peralatan <i>Outlet</i> baru	65
Tabel 9 Daftar peralatan untuk pengembangan bisnis	65
Tabel 10 Modal awal Bisnis <i>Go seafood</i>	71
Tabel 11 Proyeksi penjualan dalam rupiah	72
Tabel 12 Proyeksi laba rugi	73
Tabel 13 Proyeksi pembagian hasil	73
Tabel 14 Skenario Pesimis dan optimis	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Sistem POS dengan HP Android.....	10
Gambar 2 POS dengan SPOTS	11
Gambar 3 <i>Deep Fryer</i>	12
Gambar 4 <i>Air Fryer</i>	14
Gambar 5 <i>The Seafood Tower</i>	15
Gambar 6 Peran Media Sosial	16
Gambar 7 <i>Captain Kerang</i>	17
Gambar 8 <i>Menu dan Harga dari Captain Kerang</i>	18
Gambar 9 <i>Sumo Squid</i>	19
Gambar 10 <i>The Seafood Tower</i>	19
Gambar 11 <i>Master Squid</i>	20
Gambar 12 Kemasan <i>Master Squid</i>	21
Gambar 13 Proses Penyajian <i>Master Squid</i>	22
Gambar 14 <i>Master Squid</i> di Mall Kelapa Gading	22
Gambar 15 <i>Shihlin</i>	23
Gambar 16 Proses Pembuatan dan Kemasan <i>shihlin</i>	24
Gambar 17 Gerai <i>Shihlin</i> di Mall Kota KasablankA	25
Gambar 18 <i>Kkuldak</i>	25
Gambar 19 Produk favorit <i>Kkuldak</i>	26
Gambar 20 Gerai <i>Kkuldak</i>	27
Gambar 21 <i>Go – Mix</i>	28
Gambar 22 <i>papper bowl</i>	29
Gambar 23 Kemasan <i>Go – Mix</i>	29
Gambar 24 kemasan <i>Go – Mix</i> untuk <i>Take Away</i>	30
Gambar 25 varian saus	30
Gambar 26 <i>Tamplate Business Model Canvas</i>	34
Gambar 26 <i>Business Model Canvas</i> pada <i>GO – Seafood</i>	44

Gambar 27 <i>Go Food Festival</i> di Mall Kuningan City	51
Gambar 28 Cashback 60%	54
Gambar 29 Promo <i>GO-FOOD Festival</i> Juli 2019: Berhadiah Vespa & Cashback Hingga 50%	54
Gambar 30 Promo <i>GO-FOOD</i> Juli 2019: Diskon Hingga 25% & Gratis Ongkir.....	54
Gambar 31 Skema transaksi <i>Go seafood</i>	57
Gambar 32 Struktur Organisasi <i>Go seafood</i>	58
Gambar 33 hasil produksi rajabowl dan mjbox.....	67
Gambar 34 Pengembangan Struktur Organisasi <i>Go seafood</i>	69