

RENCANA BISNIS KEDAI MAKANAN JEPANG “OCHITSUKI”

TUGAS AKHIR



RIAN ZELMI BACHRI

1181901035

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA 2020**

RENCANA BISNIS KEDAI MAKANAN JEPANG “OCHITSUKI”

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Manajemen



RIAN ZELMI BACHRI

1181901035

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA 2020**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Rian Zelmi Bachri

NIM : 1181901035

Tanda Tangan : 

Tanggal :

HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Rian Zelmi Bachri

NIM : 1181901026

Program Studi : Manajemen

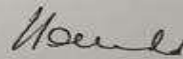
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial (FEIS)

Judul Skripsi : Rencana Bisnis Kedai Makanan Jepang "Ochitsuki"

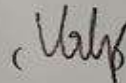
Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, Universitas Bakrie.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Dr. Suwandi, SE, M.Si



Penguji 1 : Dr. Ir. Urip Sedyowidodo, MM



Penguji 2 : M. Th. Anitawati, Ir, M.S, M.Sc



Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal :

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “**Rencana Bisnis Kedai Makanan Jepang Ochitsuki**”.

Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Manajemen pada Fakultas Ekonomi dan Ilmu Sosial, Universitas Bakrie. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, sejak awal perkuliahan sampai pada penyusunan Tugas Akhir ini, sangatlah sulit bagi penulis. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

- 1) Bapak Dr. Suwandi, SE, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini.
- 2) Bapak M. Taufiq Amir, S.E., M.M., Ph.D selaku ketua program studi Manajemen sekaligus pembimbing akademik.
- 3) Orangtua dan keluarga yang selalu mendukung, membantu dan mendoakan penulis dalam proses penyusunan skripsi.
- 4) Kepada teman saya Septiani Arum Purwaningtyas yang telah membantu banyak dalam penyusunan skripsi.
- 5) Rekan-rekan kelas karyawan Program Studi Manajemen Universitas Bakrie Batch 10 yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah membantu dan mendukung pada masa perkuliahan.

Akhir kata, penulis berharap Allah SWT berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Jakarta,

Penulis

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Rian Zelmi Bachri
NIM : 1181901035
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Ilmu Sosial
Jenis Tugas Akhir : 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 Kedai Makanan Jepang “Ochitsuki”

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalihmedia / 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 :

Yang menyatakan



Rian Zelmi Bachri

RENCANA BISNIS
KEDAI MAKANAN JEPANG “OCHITSUKI”
Rian Zelmi Bachri

ABSTRAK

Kedai Ochitsuki merupakan sebuah usaha di bidang kuliner yang memproduksi dan memasarkan beberapa produk makanan jepang yang halal. Rencana bisnis Kedai Makanan Jepang Ochitsuki ini bertujuan untuk mempermudah pemula yang ingin menjalankan usaha kedai makanan dengan mengetahui langkah apa saja yang harus dilakukan agar tetap menghasilkan keuntungan dalam persaingan yang ketat di usaha bidang kuliner. Untuk mengetahui kelayakan bisnis tersebut dapat dinilai dari *Payback Period*, *Net Present Value* dan *IRR*.

Analisis payback period dalam rencana bisnis Kedai Makanan Jepang Ochitsuki mendapatkan jangka waktu kembalinya modal usaha tersebut adalah pada tahun kedua dimana sudah mendapatkan cash flow tahun kedua. Nilai *Net Present Value* yang dihasilkan dari perhitungan analisis cashflow yaitu sebesar Rp 208.522.908 dan untuk nilai *IRR* yang didapatkan yaitu sebesar 90%. Yang berarti rencana bisnis ini layak dijalankan karena $NPV > 0$ dan $IRR >$ tingkat suku bunga deposito.

Kata kunci: Rencana Bisnis, Kedai Ochitsuki, PP, NPV, IRR.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	v
ABSTRAK.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
BAB II	4
KONSEP BISNIS	4
2.1 Profil Usaha.....	4
2.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	5
2.2.1 Visi.....	5
2.2.2 Misi.....	5
2.3 Uraian Produk.....	5
2.4 Uraian Industri.....	10
BAB III.....	12
METODE PENDEKATAN.....	12
2.1 Proses Penyusunan Rencana Bisnis	12
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Informasi.....	12
2.3 Data Primer	12
2.4 Data Sekunder	13
2.5 <i>Porter's Five Forces</i>	13
2.6 Analisis SWOT.....	13

2.7	<i>Segmenting, Targetting, Positioning (STP)</i>	14
2.8	Marketing Mix.....	15
2.9	Aspek-aspek Rencana Bisnis.....	16
2.9.2	Aspek Operasional.....	17
BAB IV	21
ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN	21
4.1	Analisis Industri.....	21
4.1.1	Analisis SWOT.....	22
4.1.2	Analisis STP.....	23
4.2	Aspek-aspek Rencana Bisnis.....	26
BAB V	32
RENCANA BISNIS	32
5.1	Profil Usaha.....	32
5.2	Rencana Pemasaran.....	33
5.3	Rencana Operasional.....	33
5.4	Rencana Sumber Daya Manusia.....	34
5.5	Rencana Keuangan.....	34
5.5.4	Break Even Point.....	39
5.5.5	Payback Period.....	39
5.5.6	Proyeksi Arus Kas dalam Kondisi New Normal.....	40
5.6	Penutup.....	43
DAFTAR PUSTAKA	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Gyudon.....	7
Gambar 2.2 Gyudon.....	7
Gambar 2.3 Katsudon	8
Gambar 2.4 Katsudon	8
Gambar 2.5 Oyakodon	9
Gambar 2.6 Oyakodon	9
Gambar 2.7 Yakisoba.....	9
Gambar 2.8 Kenchinjiru	10
Gambar 2.9 Ayam Karaage	10
Gambar 2.10 Udang Tempura	11

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Analisis SWOT	22
Tabel 4.2 Daftar Harga Makanan dan Minuman.....	25
Tabel 4.3 Alat-alat yang digunakan.....	29
Tabel 4.4 Modal Awal	31
Tabel 5.1 Keputusan Modal Usaha.....	34
Tabel 5.2 Perhitungan Biaya HPP / COGS	35
Tabel 5.3 Proyeksi Laba Rugi	36
Tabel 5.4 Proyeksi Arus Kas	36
Tabel 5.5 NPV dan IRR	39
Tabel 5.6 Proyeksi Arus Kas dalam Kondisi New Normal	40