

**PERENCANAAN BISNIS GULTIK SENJA RASA : INOVASI KULINER INDONESIA
DENGAN CITA RASA AUTENTIK**



**Aruim Puspito Sari
(NIM)**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN ILMU SOSIAL
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2026**

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Tugas akhir ini Adalah hasil karya saya sendiri,
Seluruh sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
Telah saya nyatakan dengan benar.**

Nama

Arum Puspita Sari

NIM

1211001098

Tanda Tangan



Tanggal

17 September 2026

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh :

Nama : Arum Puspita Sari
NIM : 1211001098
Program Studi : Manajemen
Judul Skripsi : “Perencanaan Bisnis Gultik Senja Rasa : Inovasi Kuliner
Indonesia Dengan Cita Rasa Autentik”

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 Raden Aryo Febrian, S.E., M.M



Penguji 1 Dr.Ir. Urip Sedyowidodo, M.M.,
L.P.M

Penguji 2 Dr. Syahrul Effendi, S.E., M.M



Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal :

UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, hidayah, serta inayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi dengan judul “Perencanaan Bisnis Gultik Senja Rasa sebagai Inovasi Kuliner Tradisional dengan Konsep Premium.” Proses penyusunan skripsi ini merupakan perjalanan yang penuh dengan tantangan, pembelajaran, dan pengalaman berharga. Berkat pertolongan Allah SWT, doa, dukungan, serta bantuan dari berbagai pihak, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, yang selalu memberikan kesehatan, kekuatan, ketabahan, dan kesempatan kepada penulis. Setiap kemudahan yang datang adalah bukti kasih sayang-Nya, dan setiap kesulitan yang dilalui menjadi pelajaran berharga yang mematangkan diri penulis.
2. Bapak Sutrisno, ayah tercinta, yang selalu menjadi sumber kekuatan bagi penulis. Terima kasih telah mengusahakan segalanya, bekerja keras mencari nafkah, memenuhi kebutuhan penulis, dan tidak pernah lelah memberikan dukungan agar penulis dapat menyelesaikan pendidikan ini. Terima kasih atas setiap pengorbanan, doa, kasih sayang, dan perjuangan yang mungkin tidak selalu dapat penulis lihat secara langsung. Setiap tetes keringat dan waktu yang Ayah korbankan menjadi bagian dari perjalanan penulis hingga sampai di titik ini. Semoga pencapaian ini dapat menjadi salah satu bentuk kecil dari rasa terima kasih dan kebanggaan penulis untuk Ayah.
3. Ibu Sulastri, ibu tercinta, yang menjadi sumber kasih sayang dan kekuatan bagi penulis. Terima kasih atas doa yang tidak pernah putus, kasih sayang yang tidak pernah luntur, serta dukungan dan perhatian yang selalu diberikan dalam setiap langkah penulis. Terima kasih telah selalu menguatkan, mendengarkan, dan meyakinkan penulis bahwa setiap proses pasti akan terlewati. Segala pencapaian yang penulis raih tidak terlepas dari doa dan cinta Ibu yang selalu menyertai. Semoga pencapaian ini dapat menjadi kebahagiaan dan kebanggaan kecil untuk Ibu.
4. Fariz Abdul Ghani dan Achmad Azzam Aminullah, selaku adik-adik penulis, yang selalu memberikan warna, semangat, dan kebahagiaan di tengah proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas perhatian, dukungan, dan keceriaan yang diberikan, yang sering kali menjadi penghibur ketika penulis merasa lelah dan jenuh. Kehadiran kalian menjadi salah satu alasan penulis untuk terus berusaha dan menyelesaikan pendidikan ini dengan sebaik-baiknya.
5. Bapak Raden Aryo Febrian, S.E., M.M., selaku Dosen Pembimbing, yang dengan penuh kesabaran, keikhlasan, dan perhatian, membimbing penulis selama proses persiapan hingga penyusunan skripsi ini. Berbagai masukan, arahan, dan ilmu yang beliau berikan bukan hanya

membantu secara teknis, tetapi juga menumbuhkan cara berpikir kritis, disiplin, dan profesional dalam diri penulis.

6. Dr. Syahrul Effendi, S.E., M.M. dan Dr. Ir. Urip Sedyowidodo, M.M., IPM., selaku Dosen Penguji, yang telah meluangkan waktu untuk menguji serta memberikan kritik, saran, masukan, dan arahan yang membangun kepada penulis. Terima kasih atas ilmu, perhatian, dan evaluasi yang diberikan sehingga penulis dapat menyempurnakan skripsi ini menjadi lebih baik.

7. Seluruh dosen dan staf Universitas Bakrie, yang telah membagikan ilmu, pengalaman, dan bimbingan sejak awal masa perkuliahan hingga selesai. Setiap pelajaran, baik akademis maupun non-akademis, telah memberikan bekal berharga bagi penulis untuk menghadapi dunia kerja di masa depan.

8. Alna Pangesti, selaku sahabat, yang selalu hadir dan memberikan dukungan kepada penulis dalam berbagai keadaan. Terima kasih atas segala perhatian, semangat, doa, serta kesediaannya untuk selalu mendengarkan setiap cerita dan keluh kesah penulis selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah menjadi tempat berbagi cerita, memberikan semangat di saat penulis merasa lelah, dan menemani berbagai proses hingga akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

9. Alika Putri Maharani, selaku sepupu penulis, yang selalu bersedia mendengarkan setiap keluh kesah, cerita, dan berbagai hal yang penulis alami selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih atas waktu, perhatian, dukungan, dan semangat yang selalu diberikan. Kehadiranmu menjadi salah satu tempat bagi penulis untuk merasa didengarkan, dipahami, dan dikuatkan di tengah berbagai proses yang tidak selalu mudah.

10. Dinda Nadya Nurhaliza, Terima kasih telah memberikan dukungan moral, menemani saat lelah dan stres, dan menjadi penghibur dengan candaan serta cerita yang membuat proses ini terasa lebih ringan. Kehadiran kalian adalah salah satu hal terindah yang penulis miliki di masa kuliah.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki kekurangan dan belum sepenuhnya sempurna, baik dalam penyusunan maupun pembahasannya. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak sebagai bahan evaluasi dan perbaikan di masa yang akan datang. Penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat, menambah wawasan, serta menjadi referensi bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Arum Puspito Sari
NIM : 1211001098
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 Non eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul: “Perencanaan Bisnis Gultik Senja Rasa sebagai Inovasi Kuliner Tradisional dengan Konsep Premium” 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 : 17 September 2026

Yang menyatakan,



Arum Puspito Sari

**PERENCANAAN BISNIS GULTIK SENJA RASA : INOVASI KULINER INDONESIA
DENGAN CITA RASA AUTENTIK**

Aruim Puspito Sari

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk membahas mengenai Perencanaan dari bisnis Gultik Senja Rasa, perkembangan kuliner yang berada di Indonesia menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada beberapa konsep makanan tradisional dimiliki Indonesia yang dikemas dengan cara yang lebih modern namun tetap menunjukkan cita rasa khas dari Indonesia. Gulai tikungan menjadi salah satu makanan yang memiliki potensi besar sehingga memungkinkan makanan ini untuk lebih berkembang dan dikenal, makanan ini dikenal sebagai salah satu makanan yang identic dengan pedagang kaki lima yang menjualnya dnegsn harga terjangkau. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menyusun strategi yang dapat dilakukan baik dari sisi peluang pasr yang dimiliki, cara pemasaran, hingga evaluasi terhadap seluruh operasional usaha dengan menggunakan metode *Business Model Canvas*, SWOT, hingga *Internal Rate of Return (IRR)*.

Kata Kunci : bisnis *plan*, gultik, kuliner premium, inovasi, kelayakan usaha

**PERENCANAAN BISNIS GULTIK SENJA RASA : INOVASI KULINER INDONESIA
DENGAN CITA RASA AUTENTIK**

Aruim Puspito Sari

ABSTRACT

This study aims to discuss the business planning of Gultik Senja Rasa. Culinary trends in Indonesia show a significant increase in the popularity of certain traditional Indonesian food concepts that are presented in a more modern way while still showcasing the distinctive flavors of Indonesia. Gulai tikungan is one such dish that holds great potential, allowing it to grow and gain wider recognition; it is known as a dish synonymous with street vendors who sell it at affordable prices. The objective of this research is to develop strategies that can be implemented ranging from market opportunities and marketing methods to an evaluation of the entire business operation using the Business Model Canvas, SWOT analysis, and the Internal Rate of Return (IRR).

Keywords: *business plan, Gultik, premium cuisine, innovation, business feasibility*

DAFTAR ISI

PERENCANAAN BISNIS GULTIK SENJA RASA : INOVASI KULINER INDONESIA DENGAN CITA RASA AUTENTIK	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vi
PERENCANAAN BISNIS GULTIK SENJA RASA : INOVASI KULINER INDONESIA DENGAN CITA RASA AUTENTIK	viii
ABSTRAK.....	viii
PERENCANAAN BISNIS GULTIK SENJA RASA : INOVASI KULINER INDONESIA DENGAN CITA RASA AUTENTIK	ix
Aruim Puspito Sari.....	ix
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Perencanaan	5
1.2 Manfaat Perencanaan	5
BAB II.....	6
KONSEP BISNIS	6
2.1 Analisis Tren Pasar.....	6
2.1.1 <i>Problem Analysis</i>	6
2.1.2 Analisis Industri F&B Indonesia.....	8

2.2 Peluang Bisnis.....	14
2.3 Profil Bisnis	16
2.3.1 Gambaran Usaha	16
2.3.1 <i>Value Proposition</i>	18
2.3.3.1 <i>Payback Period</i>	22
2.3.3.2 <i>Net Present Value (NPV)</i>	22
2.3.3.3 <i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	23
2.3.3.4 <i>Break Even Point (BEP)</i>	23
2.4 Market Sizing (TAM, SAM, SOM)	29
2.5 Customer Persona dan Penajaman Target Market	34
BAB III	40
RENCANA DAN METODOLOGI	40
3.1 Metode Kelayakan Bisnis	40
3.2.1 Data Primer	40
3.2.2 Data Sekunder	41
3.3 Metode Analisis Kelayakan Usaha	41
3.3.1 <i>Business Model Canvas (BMC)</i>	41
3.3.2 Analisis SWOT dan TOWS	42
3.3.3 Analisis VRIO	43
3.3.4 <i>Porter's Five Forces</i>	44
3.3.4 <i>Porter Five Forces</i>	45
3.3.5 STP (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>)	47
3.3.5.1 <i>Segmenting</i> (Segmentasi Pasar)	47
3.3.5.2 <i>Targeting</i> (Target Pasar)	47
3.3.5.3 <i>Positioning</i> (Posisi Pasar)	48
3.3.6 <i>Marketing Mix 7P</i>	48
3.3.6.1 <i>Product</i> (Produk)	48

3.3.6.2 <i>Price</i> (Harga)	49
3.3.6.3 <i>Place</i> (Tempat)	49
3.3.6.4 <i>Promotion</i> (Promosi).....	49
3.3.6.5 <i>People</i> (Orang).....	49
3.3.6.6 <i>Process</i> (Proses).....	50
3.3.6.7 <i>Physical Evidence</i> (Bukti Fisik).....	50
3.4 Kerangka Berpikir.....	50
BAB IV	52
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
4.1 Analisis Data	52
4.1.1 Hasil Kuesioner.....	53
4.1.2 Hasil Observasi	54
4.1.3 Hasil Wawancara.....	56
4.1.4 Analisis Data	57
4.2 <i>Business Model Canvas (BMC)</i>	58
4.3 Analisis SWOT	62
4.3.1 <i>Strengths</i> (Kekuatan).....	63
4.3.2 <i>Weaknesses</i> (Kelemahan)	64
4.3.3 <i>Opportunities</i> (Peluang).....	65
4.3.4 <i>Threats</i> (Ancaman)	66
4.3.5 Kesimpulan Analisis SWOT	66
4.4 Analisis VRIO	67
4.5 Analisis <i>Porter Five Forces</i>	68
4.6 Analisis STP (<i>Segmentation, Targeting, dan Positioning</i>)	68
4.6.1 <i>Segmentation</i> (Segmentasi Pasar).....	69
4.6.2 <i>Targeting</i> (Target Pasar).....	69
4.6.3 <i>Positioning</i> (Posisi Produk)	70

4.7 Marketing Mix (7P)	70
4.7.1 <i>Product</i> (Produk).....	70
4.7.2 <i>Price</i> (Harga)	70
4.7.3 <i>Place</i> (Tempat).....	70
4.7.4 <i>Promotion</i> (Promosi).....	71
4.7.5 <i>People</i> (Orang).....	71
4.7.6 <i>Process</i> (Proses).....	71
4.7.7 <i>Physical Evidence</i> (Bukti Fisik).....	71
4.8 Analisis Kelayakan Finansial	72
4.8.1 Modal Investasi.....	72
4.8.2 Proyeksi Pendapatan	72
4.8.3 Biaya Operasional dan Laporan Laba Rugi	73
4.8.4 Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow</i>).....	74
4.8.5 Payback Period (PP)	74
4.8.6 <i>Net Present Value (NPV)</i>	74
4.8.7 <i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	75
4.8.8 <i>Break Even Point (BEP)</i>	75
4.8.9 Kesimpulan Analisis Kelayakan Finansial.....	75
BAB V	75
PENUTUP.....	75
5.1 Kesimpulan	75
5.2 Saran	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Kerangka Berpikir Penelitian.....	52
---	----

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 <i>Problem Analysis</i>	6
Tabel 2. 2 Analisis Bisnis F&B.....	12
Tabel 2. 3 Karakteristik Struktural Industri F&B dan Implikasinya bagi Gultik Senja Rasa ..	12
Tabel 2.4 Kebutuhan Modal Awal Gultik Senja Rasa.....	19
Tabel 2.5 Proyeksi Pendapatan	19
Tabel 2.6 Biaya Operasional Gultik Senja Rasa	19
Tabel 2. 7 Kebutuhan Modal Awal Gultik Senja Rasa (<i>Variabel Cost</i>)	21
Tabel 2. 8 Kebutuhan Modal Awal Gultik Senja Rasa (Biaya Operasional)	21
Tabel 2. 9 Proyeksi Laba Rugi.....	21
Tabel 2. 10 Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow</i>).....	22
Tabel 2.11 Perhitungan NPV.....	22
Tabel 2.12 Peta Kompetitor Gultik Senja Rasa	27
Tabel 2.13 Perhitungan Market Sizing (TAM, SAM, SOM) Gultik Senja Rasa	32
Tabel 2.14 Skenario Penjualan dan Omzet Gultik Senja Rasa	33
Tabel 2.15 Customer Persona Gultik Senja Rasa.....	38
Tabel 4.1 Ringkasan Hasil Kuesioner (20 Responden)	54
Tabel 4.2 Hasil Observasi	55
Tabel 4.3 Ringkasan Hasil Wawancara.....	57
Tabel 4.4 Ringkasan Analisis Data	58
Tabel 4.5 Business Model Canvas Gultik Senja Rasa	60
Tabel 4.6 Strengths (Kekuatan).....	63
Tabel 4.7 <i>Weaknesses</i> (Kelemahan)	64
Tabel 4.8 <i>Opportunities</i> (Peluang).....	65
Tabel 4.9 <i>Threats</i> (Ancaman).....	66
Tabel 4.10 Analisis VRIO Gultik Senja Rasa	67
Tabel 4.11 Analisis Porter Five Forces	68
Tabel 4.12 Segmentasi Pasar Gultik Senja Rasa.....	69
Tabel 4.13 Marketing Mix (7P) Gultik Senja Rasa.....	71
Tabel 4.14 Proyeksi Pendapatan	72
Tabel 4.15 Biaya Operasional	73
Tabel 4.16 Proyeksi Laba Rugi.....	73
Tabel 4.17 Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow</i>).....	74