

**RENCANA BISNIS KULINER BEBEK BLENGONG
DI JAKARTA**

TESIS

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Magister Manajemen (S2)**



**IMAM PURWANTONO
NIM 2151001009**


**PROGRAM STUDI
MAGISTER MANAJEMEN
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
TAHUN 2019**

PERNYATAN ORISINILITAS

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

Nama : Imam Purwantono

NIM : 2151001009

Tanda Tangan : 

Tanggal : 27 Mei 2019

LEMBAR PENGESAHAN

Tesis ini diajukan oleh

Nama : Imam Purwantono
NIM : 2151001009
Program Studi : Magister Manajemen
Judul Tesis : Rencana Bisnis Kuliner Bebek Blengong di Jakarta

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Magister Manajemen pada Program Studi Magister Manajemen-Universitas

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Suwandi, SE, MSi., Dr.



(.....)

Penguji I : BP. Kusumo Bintoro, Ir., M.B.A., Dr.



(.....)

Penguji II : Muchsin Saggaf Shihab, SE., M.Sc., M.B.A., Ph.D



(.....)

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 27 Mei 2019

UNGKAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tesis ini. Penulisan Tesis ini disusun sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar Magister Manajemen - Universitas Bakrie. Penulis menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan Tesis ini, sangatlah sulit bagi saya untuk menyelesaikannya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Suwandi, SE, M.Si, Dr., selaku dosen pembimbing.
2. Bapak BP.Kusumo Bintoro,Ir.,M.B.A.,Dr., selaku dosen penguji.
3. Bapak Muchsin Saggaf Shihab,SE.,M.Sc.,M.B.A.,Ph.D selaku dosen penguji.
4. Bapak dan Ibu dosen serta staf administrasi Program Studi Magister Manajemen, Universitas Bakrie.
5. Seluruh staf karyawan/karyawati Program Studi Magister Manajemen, Universitas Bakrie, yang telah memberikan pelayanan yang terbaik selama proses pendidikan dan pada saat penulisan Tesis ini.
6. Bapak Sutarto dan istri serta karyawan Kedai Bebek Blengong yang telah banyak meluangkan waktu untuk berdiskusi dan telah mengizinkan Kedainya sebagai objek penelitian.
7. Kedua orang tuaku tercinta yang telah berjasa mendidik dan membesarkan penulis dengan penuh kasih sayang.
8. Sahabat baiku Indah Pratiwi M.Si yang selalu mendorong dan memberikan semangat terselesaikannya Tesis ini.
9. Teman-teman seangkatan Magister Manajemen Universitas Bakrie.

Semoga dukungan dan bantuan yang telah diberikan oleh semua pihak yang telah disebutkan di atas maupun pihak lainnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu, akan mendapat balasan yang baik dari Allah Subanahu Wa Ta'ala.

Penulis menyadari bahwa baik dalam pengungkapan, penyajian dan pemilihan kata-kata maupun pembahasan materi Tesis ini masih sangatlah jauh untuk dikatakan sempurna. Oleh karena itu dengan penuh kerendahan hati penulis

mengharapkan saran, kritik dan pengarahan dari semua pihak untuk perbaikan Tesis ini.

Jakarta, 27 Mei 2019

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Imam Purwantono', with a horizontal line underneath the name.

(**Imam Purwantono**)

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Imam Purwantono

NIM : 2151001009

Program Studi : Magister Manajemen

Jenis Tesis : Perencanaan Bisnis (*Business Plan*)

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 “ Rencana Bisnis Kuliner Bebek Blengong di Jakarta ” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Tesis 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 Mei 2019

Yang menyatakan



(**Imam Purwantono**)

RENCANA BISNIS KULINER BEBEK BLENGONG DI JAKARTA

Imam Purwantono

ABSTRAK

Bisnis kuliner bebek Blengong “LNYBW” adalah rencana bisnis yang sudah pernah didirikan di daerah Wisma Bakrie, Jakarta Selatan; dengan proposisi makanan sehat dan cepat saji, serta aktivitas utama menyediakan menu makanan bebek Blengong menggunakan gerai *food truck* untuk karyawan dan keluarga terdiri dari berbagai paket makan berbahan bebek Blengong.

Pendapatan yang diterima bisnis kuliner bebek Blengong berasal dari penjualan berbagai menu paket makan siap saji dan pesan antar mulai dari harga Rp 17.000,- hingga Rp 26.000,-

Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif yang disusun berdasarkan informasi yang diperoleh dari survei lapangan dan bisnis model yang dibuat berdasarkan informasi dari pemain bisnis kuliner bebek, utamanya yang berlokasi di Jakarta dan Brebes, dengan menggunakan pendekatan *Empathy Map* dan *Business Model Canvas*. Penilaian kelayakan rencana bisnis kuliner bebek Blengong dilakukan dengan parameter analisis keuangan *payback period*, NPV, dan IRR.

Hasil analisis dan pembahasan penelitian menyimpulkan bahwa: 1) Menu makanan bebek Blengong ini merupakan makanan sehat yang rendah kolesterol; 2) secara financial, modal yang dibutuhkan tidak terlalu tinggi yaitu Rp 60 juta, secara kelayakan usaha, proyeksi arus keuangan selama tiga tahun menunjukkan *payback period* 1 tahun, NPV positif senilai Rp 13.798.743,- dan IRR 40.46% yang lebih besar dari *minimum attractive rate of return* (MARR) yaitu 20 %.

Kata kunci: bebek Blengong, makanan sehat, karyawan dan keluarga

RENCANA BISNIS KULINER BEBEK BLENGONG DI JAKARTA

Imam Purwantono

ABSTRACT

The Blengong duck culinary business "LNYBW" is a business plan that had ever been established in Wisma Bakrie, South Jakarta; with a healthy and fast food proposition, as well as the main activity of providing Blengong duck food menu using food truck outlets for employees and families consisting of various meal packages made from Blengong duck.

The income received by the Blengong duck culinary business comes from the sale of various ready-to-eat meal packages and messages ranging from Rp. 17,000 to Rp. 26,000.

The method that used is descriptive analysis was compiled based on information obtained from field surveys and business models made based on information from duck culinary business players, mainly located in Jakarta and Brebes, with instruments Empathy Map & Business Model Canvas. Assessing the feasibility of the Blengong duck culinary business plan is carried out with financial analysis parameters, payback period, NPV, and IRR.

The results of the analysis and discussion of the study concluded that: 1) The Blengong duck food menu is healthy food that low cholesterol; 2) financially, the capital needed is not too high at IDR 60 million, in business feasibility, the projection of financial flows for three years shows a 1-year payback period, positive NPV worth IDR 13.798.743, and IRR 40.46% which is greater than minimum attractive rate of return (MARR) is 20 %.

Keywords: Blengong duck, healthy food, employees and family

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
UNGKAPAN TERIMA KASIH	iv
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI TESIS	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR GRAFIK	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
1. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	4
1.3 Manfaat	4
1.4 Sistematika Penulisan	5
2. DESKRIPSI INDUSTRI	
2.1 Deskripsi Pustaka.....	6
2.1.1 Kewirausahaan.....	6
2.1.2 UMKM.....	7
2.1.3 Rencana Bisnis.....	8
2.2 Deskripsi Industri.....	9
2.2.1 Bisnis Kuliner.....	9
2.2.2 Warung Bebek.....	11
2.3 Pelanggan.....	12
2.4 Kompetisi	13
3. DESKRIPSI PERUSAHAAN DAN PRODUK	
3.1 Profil Perusahaan	15
3.2 Deskripsi Produk.....	17
3.3 Lingkup Aspek Rencana Bisnis	19
4. METODOLOGI	
4.1 Pengumpulan Data	23
4.2 Metode Analisis Data	23
4.3 Proses Penyusunan Rencana Bisnis.....	24
4.4 Analisis Kelayakan Bisnis	25
4.5 Instrumen	26
4.5.1 <i>Empathy Map</i>	26
4.5.2 <i>Business Model Canvas (BMC)</i>	27

5. ANALISIS DATA	
5.1 Alat Pemasaran	29
5.2 Analisis Operasional	31
5.3 Analisis Legal dan Manajemen	32
5.4 Analisis Risiko.....	32
5.5 Analisis Proyeksi Keuangan dan Sumber	33
5.6 Analisis Proyeksi Pembiayaan.....	33
6. RENCANA BISNIS	
6.1 Gagasan Produk yang Ditawarkan	34
6.2 Legal dan Tim Manajemen	35
6.3 Strategi Pemasaran	35
6.4 Strategi Pengoperasian Bisnis	37
6.5 Kebutuhan Modal dan Proyeksi Keuangan	37
6.6 Strategi Menghadapi Risiko	41
6.7 Analisis Kelayakan Bisnis	42
7. KESIMPULAN DAN SARAN	
7.1 Kesimpulan	44
7.2 Saran.....	44
7.2.1 Bagi Usaha.....	44
7.2/2 Bagi Investor.....	45
Bibliography.....	46

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 6.1 Invetasi Awal	38
Tabel 6.2 Biaya Tetap	38
Tabel 6.3 Kebutuhan Modal	39
Tabel 6.4 Sumber Pendanaan	40
Tabel 6.5 Proyeksi Keuangan	41
Tabel 6.6 Proyeksi Aliran Kas.....	42
Tabel 6.7 Rangkuman Analisis Kelayakan	43

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 3.1 Struktur Organisasi	15
Gambar 3.2 Bebek Rica-Rica	17
Gambar 3.3 Sate Bebek.....	17
Gambar 3.4 Soup Kimlo.....	18
Gambar 3.5 Bebek Goreng	18
Gambar 4.1 Template Peta Empati.....	27
Gambar 4.2 Template <i>Business Model Canvas</i> (BMC).....	28
Gambar 5.1 Peta Empati Kuliner Bebek	29
Gambar 6.1 Model Bisnis Warung Bebek Blengong	34
Gambar 6.2 Bebek LNYBW <i>Food Truck</i>	36
Gambar 6.3 Perlengkapan <i>Food Truck</i>	36

DAFTAR GRAFIK

Halaman

Grafik 1.1	Produksi Itik/Bebek DKI Jakarta 2013-2017.....	1
------------	--	---

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran Modal Awal.....	48
Lampiran Sumber Dana.....	49
Lampiran Laporan Laba Rugi.....	50
Lampiran Analisis Kelayakan.....	51
Lampiran Pertanyaan Wawancara Pemilik Warung.....	52
Lampiran Pertanyaan Wawancara Pelanggan.....	53