

## ABSTRACT

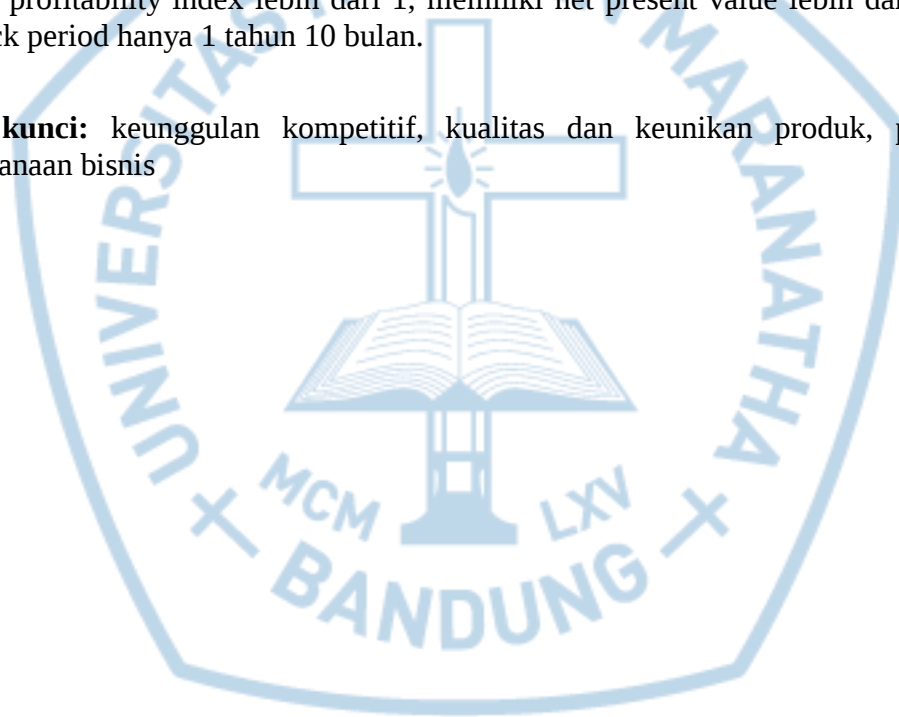
Food Variety Nation is a company engaged in the field of culinary-themed western sells sandwiches, burgers and kebabs. Company is located in Bandung, West Java, Indonesia. FVN promote the quality and uniqueness of the product as a competitive advantage. Products that author selling, uses fresh ingredients and of high quality and does not use preservatives. FVN can fulfill consumer demand for premium-quality culinary products with the delicious taste of course. Moreover, consumers can choose their own compositions or topping of products. Food Variety to fulfill consumer needs to get food easily and quickly for consumption also meet consumer needs for a different lifestyle or Westernized. A variety of exciting promotions made to introduce and maintain the demand for products offered such as discounted or free promo with certain conditions. In conclusion this business is eligible to run for profitability index is more than 1, has a net present value of more than 0, and the payback period is only 1 year 10 months.

Keywords: competitive advantage, quality and uniqueness of the product, promotion, Business plan

## ABSTRAK

Food Variety Nation adalah perusahaan yang bergerak di bidang kuliner yang bertemakan western menjual sandwich, burger, dan kebab. Perusahaan terletak di Bandung, Jawa barat, Indonesia. FVN mengedepankan kualitas dan keunikan produk sebagai salah satu keunggulan kompetitif. Produk yang penulis jual menggunakan bahan-bahan yang segar dan berkualitas tinggi dan tidak menggunakan pengawet. Dengan demikian FVN dapat memenuhi permintaan konsumen akan produk kuliner yang berkualitas premium dengan rasa lezat tentunya. Terlebih lagi konsumen dapat memilih sendiri komposisi atau topping dari produk. Food Variety memenuhi kebutuhan konsumen untuk mendapatkan makanan yang mudah dan cepat untuk di konsumsi juga memenuhi kebutuhan konsumen akan gaya hidup yang berbeda atau kebarat-baratan. Berbagai promosi yang menarik dilakukan untuk memperkenalkan dan menjaga jumlah permintaan akan produk yang ditawarkan seperti potongan harga atau promo gratis dengan syarat tertentu. Kesimpulannya bisnis ini layak dijalankan karena profitability index lebih dari 1, memiliki net present value lebih dari 0, dan payback period hanya 1 tahun 10 bulan.

**Kata kunci:** keunggulan kompetitif, kualitas dan keunikan produk, promosi, perencanaan bisnis



## Daftar Isi

|                                                          |      |
|----------------------------------------------------------|------|
| HALAMAN PENGESAHAN.....                                  | ii   |
| PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS PERENCANAAN BISNIS       |      |
| KATA PENGANTAR.....                                      | iii  |
| ABSTRACT .....                                           | iv   |
| ABSTRAK.....                                             | v    |
| <u>Daftar Isi</u> .....                                  | viii |
| <u>Daftar Tabel</u> .....                                | x    |
| <u>Daftar gambar</u> .....                               | xi   |
| <u>Daftar Grafik</u> .....                               | xii  |
| <b>BAB 1 RINGKASAN EKSEKUTIF</b> .....                   | 1    |
| 1.1 Deskripsi Konsep Bisnis.....                         | 1    |
| 1.2 Deskripsi Bisnis.....                                | 3    |
| <b>BAB 2 ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK</b> ..... | 6    |
| 2.1 analisis peluang .....                               | 6    |
| 2.1.2 Understanding the Demand.....                      | 8    |
| 2.1.3 SWOT.....                                          | 10   |
| 2.1.4 Marketing Measurement .....                        | 11   |
| 2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar .....                  | 14   |
| <b>BAB 3 ASPEK PEMASARAN</b> .....                       | 22   |
| 3.1 strategi pemasaran .....                             | 22   |
| 3.1.2 Buyer Identification .....                         | 24   |
| 3.1.2 Marketing Funnel.....                              | 25   |
| 3.2 bauran pemasaran .....                               | 27   |
| 3.2.1. Product.....                                      | 27   |
| 3.2.2 Price .....                                        | 34   |
| 3.2.3. Place.....                                        | 35   |
| 3.2.4. Promotion .....                                   | 35   |
| 3.2.5. People.....                                       | 39   |
| 3.2.6. Phsycal Evidence.....                             | 40   |
| 3.2.7. Process .....                                     | 40   |
| 3.2.8. Benchmarking .....                                | 41   |
| 3.3. Perkiraan Penjualan .....                           | 43   |
| <b>BAB 4 ASPEK OPERASIONAL</b> .....                     | 44   |
| 4.1 peralatan dan kapasitas produksi / operasi .....     | 44   |
| 4.1.2. Supplier Bahan Baku.....                          | 45   |
| 4.1.3 Perencanaan Kualitas.....                          | 46   |
| 4.2. Proses Produksi / Operasi.....                      | 46   |
| 4.2.1. Jam Operasional Pelanggan.....                    | 48   |
| 4.2.2. Prosedur Opening dan Closing .....                | 49   |
| 4.3. Lokasi dan Tata Letak ( <i>Lay out</i> ).....       | 50   |
| 4.3.1. Layouts .....                                     | 51   |
| 4.3.2. Front Office .....                                | 54   |
| 4.3.3. Back Office.....                                  | 54   |
| 4.4. Strategi Operasional Dalam 5 Tahun .....            | 55   |

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| <b>BAB 5 ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN</b> | 56 |
| 5.1. Struktur Organisasi                            | 56 |
| 5.1.2. Job description                              | 58 |
| 5.1.3. Job Requirement                              | 61 |
| 5.1.4. Kebutuhan Karyawan Selama 5 Tahun            | 64 |
| 5.1.5. Recruitment, Seleksi dan Orientasi           | 65 |
| 5.2. Waktu Kerja dan Kompensasi                     | 67 |
| 5.2.1 Gaji Pokok Dasar                              | 69 |
| 5.2.2. Kompensasi                                   | 71 |
| 5.2.3. Fasilitas Keamanan dan Kesehatan             | 71 |
| 5.3. Total Biaya Karyawan Selama 5 Tahun            | 73 |
| 5.4. Standard Operating Procedure                   | 74 |
| 5.4.1 Tujuh Wajib SOP                               | 74 |
| 5.4.1.1 SOP produksi dan Distribusi                 | 75 |
| 5.4.1.2. SOP Pemasaran: Promosi Dan Penjualan       | 76 |
| 5.4.1.3 SOP Akuntansi, Keuangan, dan Pajak          | 77 |
| 5.4.1.4. SOP SDM dan Pengembangannya                | 78 |
| 5.4.1.5. SOP Pelayanan dan Pengelolaan Pelanggan    | 79 |
| 5.4.1.6. SOP Operasional Usaha                      | 79 |
| 5.4.1.7. SOP Pembukaan dan Penutupan Usaha          | 81 |
| <b>BAB 6 ASPEK KEUANGAN</b>                         | 84 |
| 6.1. Kebutuhan Investasi Tahun ke-0                 | 84 |
| 6.2. Income Statement                               | 86 |
| 6.2.1. Revenue                                      | 87 |
| 6.2.2. COGS                                         | 88 |
| 6.2.3. Gross Profit                                 | 88 |
| 6.2.4. Expenses                                     | 89 |
| 6.2.5. Interest Expense                             | 89 |
| 6.2.6. Tax                                          | 90 |
| 6.2.7. Dividend                                     | 90 |
| 6.3. Balance Sheet                                  | 91 |
| 6.3.1. Cash                                         | 92 |
| 6.3.2. Account Receivable                           | 92 |
| 6.3.3. Inventory                                    | 92 |
| 6.3.4. Fixed Assets                                 | 92 |
| 6.3.5. Long Term Debt                               | 93 |
| 6.3.6. Equity                                       | 93 |
| 6.3.7. Retained Earnings                            | 93 |
| 6.4. Capital Budgeting                              | 93 |
| 6.4.1. NPV                                          | 94 |
| 6.4.2. IRR                                          | 94 |
| 6.4.3. Payback Period                               | 94 |
| 6.4.4. Discounted Payback Period                    | 95 |
| 6.4.5. Profitability Index                          | 95 |

## Daftar Tabel

|                                                          |    |
|----------------------------------------------------------|----|
| Tabel 2.1 Tabel SWOT .....                               | 10 |
| Tabel 2.2 Tabel <i>Customer Potential</i> .....          | 12 |
| Tabel 2.3 Persentase Jangkauan Cutomer potensial .....   | 12 |
| Tabel 2.4 Tabel Market Measurement .....                 | 13 |
| Tabel 2.5 Perkembangan Usaha Kuliner 2007-2010 .....     | 18 |
| Tabel 3.1 Product detail .....                           | 29 |
| Tabel 3.2 Tabel Promosi .....                            | 36 |
| Tabel 3.3 Tabel perkiraan penjualan .....                | 43 |
| Tabel 4.1 Supplier bahan baku .....                      | 45 |
| Tabel 4.2 Tabel Produktivitas .....                      | 47 |
| Tabel 4.3 Tabel Jam Operasional .....                    | 48 |
| Tabel 4.4 Tabel Prosedur Opening dan Closing Kedai ..... | 49 |
| Tabel 5.1 Tabel Job Description .....                    | 58 |
| Tabel 5.2 Tabel Job Requirement .....                    | 61 |
| Tabel 5.3 Tabel Kebutuhan Karyawan .....                 | 64 |
| Tabel 5.4 Tabel Recruitment Seleksi dan Orientasi .....  | 65 |
| Tabel 5.5 Tabel Gaji Pokok per Bulan .....               | 69 |
| Tabel 5.6 Tabel Gaji Pokok per Tahun .....               | 70 |
| Tabel 5.7 Tabel kompensasi .....                         | 71 |
| Tabel 5.8 Tabel BPJS .....                               | 72 |
| Tabel 5.9 Tabel Total Biaya Karyawan .....               | 73 |
| Tabel 5.10 SOP Operasional Sehari-hari .....             | 79 |
| Tabel 6.1 Peralatan .....                                | 84 |
| Tabel 6.2 Tabel Investasi Awal .....                     | 85 |
| Tabel 6.3 Tabel Bahan Baku Perishable .....              | 85 |
| Tabel 6.4 Tabel Bahan Baku Non-perishable .....          | 86 |
| Tabel 6.5 Tabel Income Statement .....                   | 87 |
| Tabel 6.6 Tabel Revenue .....                            | 87 |
| Tabel 6.7 Tabel COGS .....                               | 88 |
| Tabel 6.8 Tabel <i>Gross Profit</i> .....                | 88 |
| Tabel 6.9 Tabel <i>Expenses</i> .....                    | 89 |
| Tabel 6.10 Tabel <i>Interest Expense</i> .....           | 90 |
| Tabel 6.11 Tabel Pajak .....                             | 90 |
| Tabel 6.12 Tabel Balance Sheet .....                     | 91 |
| Tabel 6.13 Tabel Capital Budgeting .....                 | 95 |

## Daftar gambar

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <u>Gambar 1.1 LOGO .....</u>                                                             | 3  |
| <u>Gambar 1.2 Gambar Lokasi.....</u>                                                     | 5  |
| <u>Gambar 2.1 Pesaing.....</u>                                                           | 6  |
| <u>Gambar 2.2 Pesaing.....</u>                                                           | 7  |
| <u>Gambar 2.3 Pesaing.....</u>                                                           | 7  |
| <u>Gambar 2.4 Bagan Subproduct.....</u>                                                  | 13 |
| <u>Gambar 2.5 Pilihan menu.....</u>                                                      | 16 |
| <u>Gambar 3.1 Bagan Marketing Funnel.....</u>                                            | 25 |
| <u>Gambar 3.2 logo .....</u>                                                             | 27 |
| <u>Gambar 3.3 menu .....</u>                                                             | 31 |
| <u>Gambar 3.4 Packaging .....</u>                                                        | 32 |
| <u>Gambar 3.5 Gambar menu.....</u>                                                       | 33 |
| <u>Gambar 3.6 Three Buns burger.....</u>                                                 | 42 |
| <u>Gambar 4.1 Gambar Lokasi.....</u>                                                     | 51 |
| <u>Gambar 4.2 Gambar Layout Frontoffice : Tampak atas.....</u>                           | 51 |
| <u>Gambar 4.3 Gambar Layout Frontoffice : Tampak depan kanan .....</u>                   | 52 |
| <u>Gambar 4.4 Gambar Layout Frontoffice : Tampak depan kiri.....</u>                     | 52 |
| <u>Gambar 4.5 Gambar Layout Frontoffice : Tampak depan atas .....</u>                    | 53 |
| <u>Gambar 4.6 Gambar Layout Frontoffice : Tampak belakang .....</u>                      | 53 |
| <u>Gambar 5.1 Bagan Struktur Organisasi .....</u>                                        | 57 |
| <u>Gambar 5.2 Tujuh wajib SOP .....</u>                                                  | 74 |
| <u>Gambar 5.3 Bagan proses mendapatkan Bahan baku .....</u>                              | 75 |
| <u>Gambar 5.4 Proses mengelolah bahan baku menjadi produk siap saji .....</u>            | 75 |
| <u>Gambar 5.5 Bagan proses pengantaran produk kepada konsumen .....</u>                  | 76 |
| <u>Gambar 5.6 Proses mengetahui konsumen.....</u>                                        | 76 |
| <u>Gambar 5.7 Bagan melakukan komunikasi dengan konsumen tentang keberadaan FVN.....</u> | 77 |
| <u>Gambar 5.8 Bagan proses transaksi harian.....</u>                                     | 77 |
| <u>Gambar 5.9 Proses pencatatan atau pembukuan transaksi .....</u>                       | 78 |
| <u>Gambar 5.10 Proses Penghitungan, Pelaporan, dan Pembayaran Pajak .....</u>            | 78 |
| <u>Gambar 5.11 Proses Perekrutan Karyawan Baru.....</u>                                  | 78 |
| <u>Gambar 5.12 Proses Pelatihan Karyawan .....</u>                                       | 79 |
| <u>Gambar 5.13 SOP Pelayanan dan Pengelolaan Pelanggan .....</u>                         | 79 |
| <u>Gambar 5.14 SOP Proses Penanganan Komplain.....</u>                                   | 80 |
| <u>Gambar 5.15 SOP proses pengawasan usaha .....</u>                                     | 81 |
| <u>Gambar 5.16 SOP Prosedur perencanaan dan pembukaan usaha baru.....</u>                | 81 |
| <u>Gambar 5.17 SOP prosedur perencanaan dan pembukaan usaha baru .....</u>               | 82 |
| <u>Gambar 5.18 SOP prosedur pengelolaan risiko pada usaha yang sudah berjalan .....</u>  | 82 |
| <u>Gambar 5.19 SOP prosedur Penutupan Usaha dan Pemberesan.....</u>                      | 83 |

## Daftar Grafik

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| <u>Grafik 2.1 Trend <i>Sandwich</i> di dunia .....</u>                          | 8  |
| <u>Grafik 2.2 Trend <i>Sandwich</i> di Indonesia.....</u>                       | 9  |
| <u>Grafik 2.3 Jumlah Usaha Restoran di Indonesia Menurut Provinsi 2010.....</u> | 19 |

