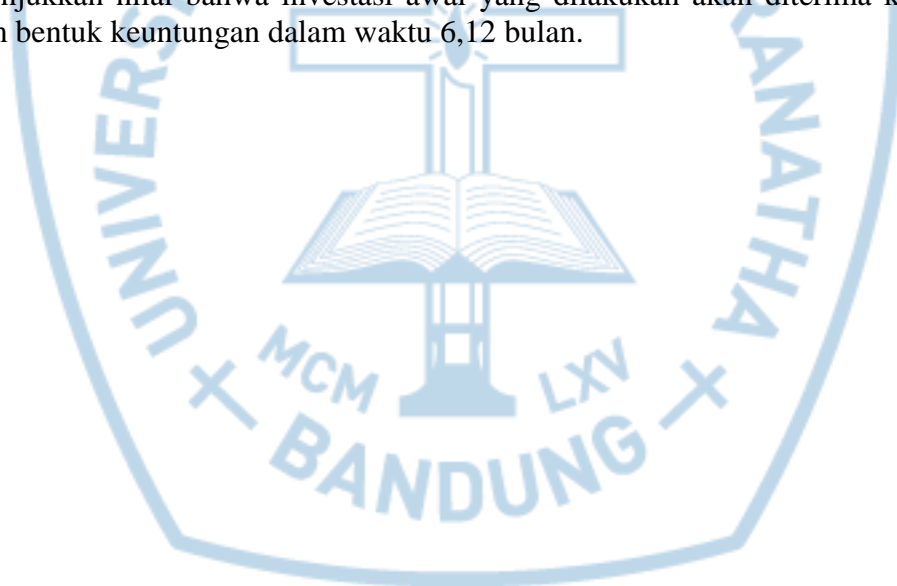


ABSTRAK

Rencana bisnis penulis ini adalah rumah makan Warung Oke. Warung Oke akan menonjolkan menu makanan Khas Makassar yang bisa dikatakan cukup jarang di Kota Bandung agar dapat dikenal oleh calon konsumen. Warung Oke memiliki lokasi yang strategis, karena berada di tempat yang memiliki populasi cukup besar yaitu Kecamatan Sukasari, dan memiliki kedekatan dengan tiga Universitas terbesar dan ternama di Kota Bandung. Untuk tempat atau alamat dari bisnis tempat makan ini berada di daerah sarijadi yaitu tepatnya di jalan Sarimanah raya blok 10 no 38 Bandung. Dalam bisnis ini akan konsisten pada keunikan dari produk makanan yang dibuat, yaitu makanan khas Makassar dan Chinese food yang berbeda dibandingkan kompetitor di sekitarnya, Untuk itu, penulis menonjolkan kualitas dan variasi produk, dan mengutamakan harga yang terjangkau dari semua pasar sasaran. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan diatas, maka penulis menemukan bahwa Investasi yang dilakukan dalam membuat kegiatan bisnis dapat memunculkan keuntungan bagi perusahaan. Hasil ini dapat dilihat dari nilai Net Present Value yang memiliki nilai positif, Nilai Profitability Index yang berada diatas 1, dan Nilai Payback period yang menunjukkan nilai bahwa investasi awal yang dilakukan akan diterima kembali dalam bentuk keuntungan dalam waktu 6,12 bulan.



ABSTRACT

The business plan of this writer is Warung Oke restaurant. Warung Oke will accentuate Typical food menu Makassar which can be said quite rarely in the city of Bandung to be known by potential customers. Warung Oke has a strategic location, because it is located in a place that has a large enough population that is Sukasari District, and has proximity to the three largest and famous universities in the city of Bandung. For the place or address of the business where this meal is located in the sarijadi area exactly on the street Sarimanah block 10 no 38 Bandung. In this business will be consistent on the uniqueness of the food products made, namely the typical food of Makassar and Chinese food are different than competitors in the vicinity, To that end, the researchers highlight the quality and variety of products, and prioritize the affordable price of all target markets. Based on the calculations that have been done above, the writer found that investments made in making business activities can bring benefits for the company. This result can be seen from Net Present Value value which has positive value, Profitability Index value which is above 1, and Payback Period value which indicates the value that initial investment will be received back in profit form within 6,12 months.



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
BAB I: RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1. Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2. Deskripsi Bisnis	4
BAB II: ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	6
2.1 Analisis Peluang	6
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	14
BAB III: ASPEK PEMASARAN	20
3.1. Strategi Pemasaran	20
3.2. Bauran Pemasaran	25
3.3 Perkiraan Penjualan	37
BAB IV: ASPEK OPERASIONAL	40
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi/Oprasi	40
4.2 Prosen Produksi / Operasi	48
4.3. Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay out</i>)	55
BAB V: ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	59
5.1 Struktur Organisasi	59
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	65

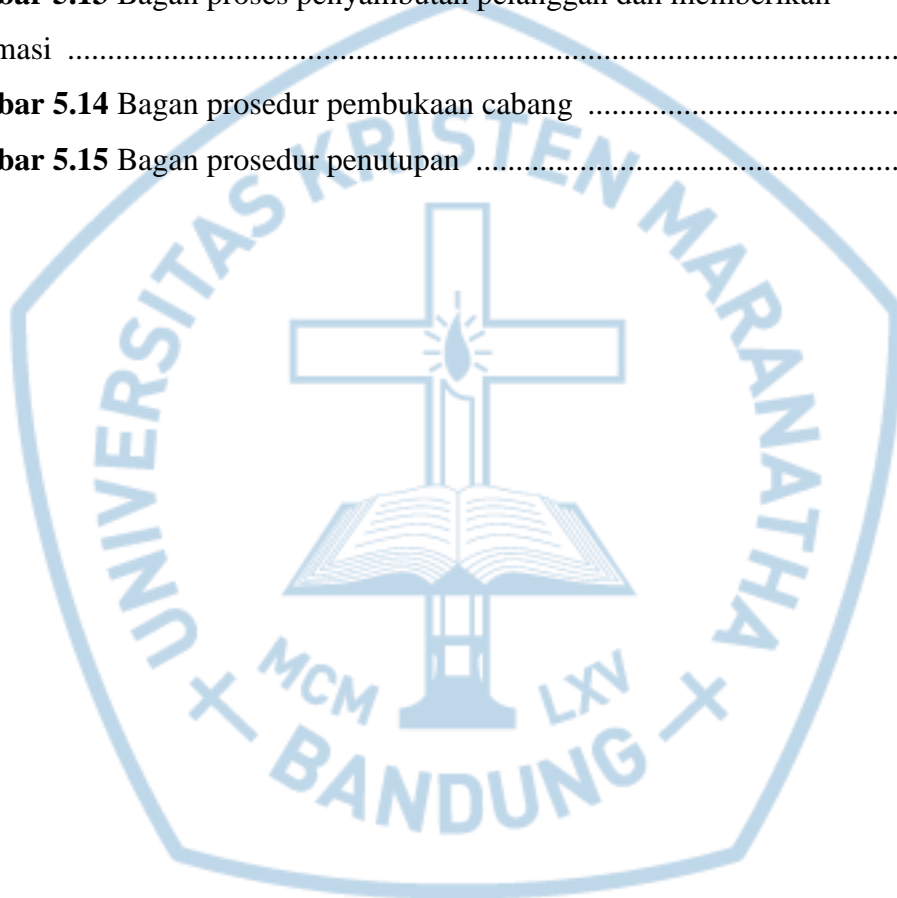
5.3 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	66
BAB VI: ASPEK KEUANGAN	80
6.1. Kebutuhan Dana	80
6.2. Sumber Dana	84
6.3. Proyeksi Neraca	84
6.4. Proyeksi Laba Rugi dan Proyeksi Arus Kas	85
6.5. Penilaian Kelayakan Investasi	86
DAFTAR PUSTAKA	90
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (CURRICULUM VITAE)	92



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Warung Oke	4
Gambar 2.1 D'Besto 12	
Gambar 2.2 Oseng mercon 13	
Gambar 2.3 Patilele	14
Gambar 3.1 Menu nasi goreng merah	26
Gambar 3.2 Menu mie goreng kering.....	27
Gambar 3.3 Menu fuyunghai	27
Gambar 3.4 Menu mie goreng jakrta.....	28
Gambar 3.5 Menu nasi goreng ikan asin	28
Gambar 3.6 Menu ayam goreng mentega	29
Gambar 3.7 Menu nasi goreng jakarta	29
Gambar 3.8 Menu es pisang ijo	30
Gambar 3.9 Angkutan kota sarijadi-stasiun	33
Gambar 3.10 Angkutan kuta sarijadi-ciroyom	34
Gambar 3.11 Spanduk warung oke	35
Gambar 3.12 Media sosial instagram warung oke	37
Gambar 4.1 Lokasi warung oke	55
Gambar 4.2 Jl.sarimanah menuju daerah cibogo	56
Gambar 4.3 Jl.sarimanah menuju daerah gegerkalong	56
Gambar 4.4 Tata letak warung oke	57
Gambar 5.1 Struktur organisasi warung oke	60
Gambar 5.2 Proses perekrutan dan seleksi	64
Gambar 5.3 Bagan proses mendapatkan bahan baku	70
Gambar 5.4 Bagan proses mengelolah bahan baku menjadi produk siap jual	70
Gambar 5.5 Bagan proses mempersiapkan peralatan produksi	71
Gambar 5.6 Bagan proses pembersihan peralatan produksi	71

Gambar 5.7 Bagan proses komunikasi mengenai produk kepada konsumen melalui media sosial	72
Gambar 5.8 Bagan proses transaksi di tempat usaha	73
Gambar 5.9 Bagan proses pembuatan anggaran	73
Gambar 5.10 Bagan proses perekrutan karyawan	73
Gambar 5.11 Bagan proses perawan peralatan produksi	74
Gambar 5.12 Bagan proses pembersihan tempat usaha	74
Gambar 5.13 Bagan proses penyambutan pelanggan dan memberikan informasi	75
Gambar 5.14 Bagan prosedur pembukaan cabang	76
Gambar 5.15 Bagan prosedur penutupan	77



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Lima propinsi jawa barat dengan populasi terbanyak	7
Tabel 2.2 Jumlah penduduk berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 1980-2010	8
Tabel 2.3 Tren jumlah penduduk kota bandung	10
Tabel 2.4 Jumlah penduduk kecamatan sukasari	16
Tabel 2.5 Tabel matrix strategi	19
Tabel 3.1 Daftar harga warung oke	31
Tabel 3.2 Perkiraan penjualan satu tahun pertama	37
Tabel 3.3 Perkiraan penjualan tahun kedua	38
Tabel 3.4 Perkiraan penjualan tahun ketiga	38
Tabel 4.1 Peralatan produksi warung oke	40
Tabel 4.2 Biaya peralatan produksi	46
Tabel 4.3 Jam oprasional produksi warung oke	48
Tabel 4.4 Bahan dan kapasitas produksi nasi goreng merah	49
Tabel 4.5 Bahan dan kapasitas produksi mie goreng Jakarta	51
Tabel 4.6 Bahan dan kapasitas produksi mie goreng kering	53
Tabel 5.1 Waktu kerja warung oke	65
Tabel 5.2 Gaji pegawai.....	66
Tabel 5.3 Standar bahan baku pembuatan produk warung oke	67
Tabel 5.4 Standar peralatan dan perlengkapan makan warung oke	69
Tabel 5.5 Jam operasioanal warung oke	75
Tabel 6.1 kebutuhan bahan baku	80
Tabel 6.2 Biaya gaji	81
Tabel 6.3 Aset tetap	82
Tabel 6.4 Aset lancer	83
Tabel 6.5 Nerca pada awal tahun pertama	84
Tabel 6.6 Proyeksi arus kas untuk tiga tahun	85
Tabel 6.7 Arus kas pada bulan pertama	86
Tabel 6.8 Proyeksi NPV selama 3 tahun	87