

# ***BUSINESS PLAN***

## **“Bistro Food Theory”**

Chynthia Cristianti Gunawan

Program Studi Manajemen

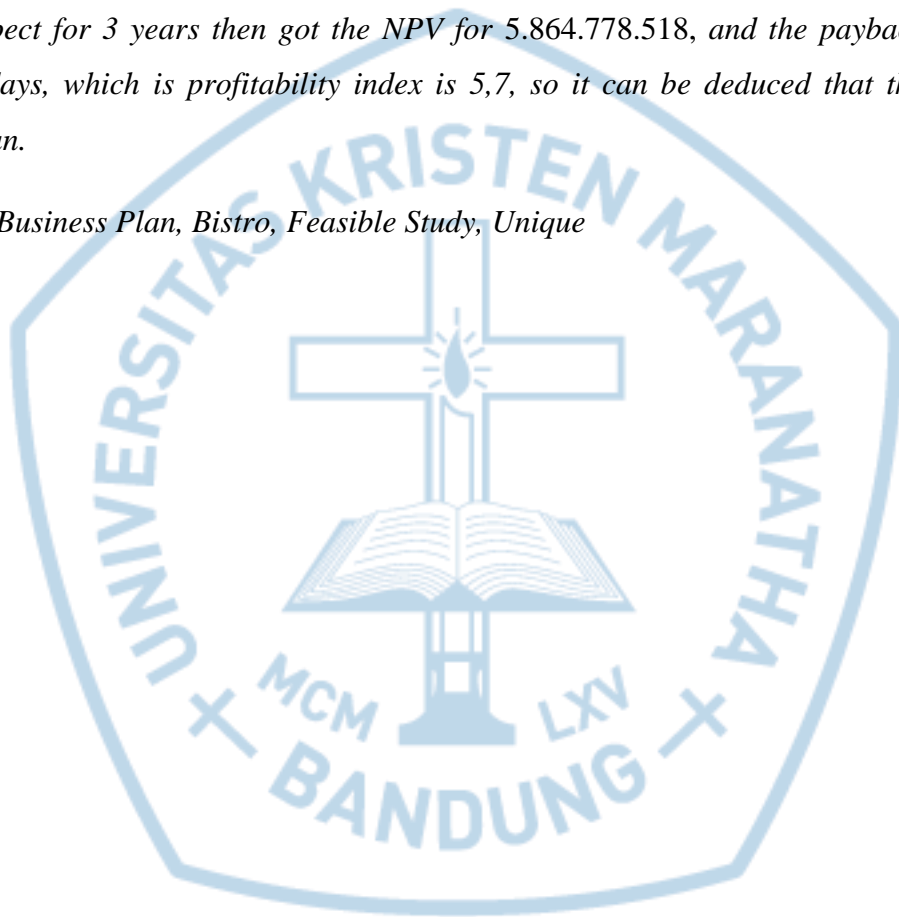
Yolla Margaretha, S.E.,M.M.

**Abstrak** – Bistro Food Theory merupakan sebuah usaha yang bergerak dalam bidang kuliner, keunikan dari Bistro ini terletak pada pelayanannya yang dimana Bistro ini menggunakan *walkie-talkie* sebagai alat untuk pemesanannya. Produk yang ditawarkan merupakan makanan khas Korea yang citarasanya disesuaikan dengan lidah orang Indonesia. Dilihat dari aspek keuangan selama 3 tahun maka didapatkan NPV sebesar 5.864.778.518, dan *payback-period* selama 4 bulan 18 hari, yang dimana *profitability Index* nya sebesar 5,7, sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa Bistro Food Theory ini layak untuk dijalankan.

**Kata Kunci:** *Business Plan*, Bistro, Uji Kelayakan, Unik

**Abstract** – *Food Theory Bistro* is a business that moving in culinary, the uniqueness from this *Bistro* is on the service, which is the *Bistro* using walkie-talkie to order. The products that offered is a typical Korean food which the taste adjust to taste of Indonesia people. Seen from financial aspect for 3 years then got the NPV for 5.864.778.518, and the payback-period is 4 months 18 days, which is profitability index is 5,7, so it can be deduced that the business is feasible to run.

**Key Words:** *Business Plan, Bistro, Feasible Study, Unique*

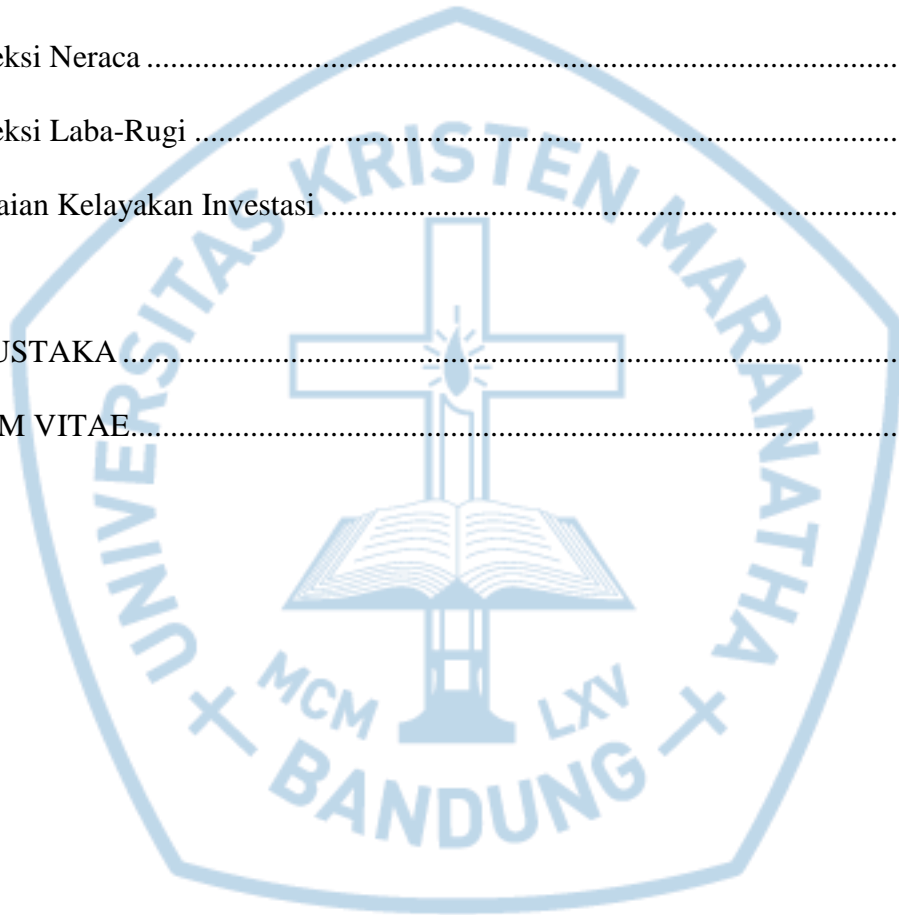


## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....	iii
PERNYATAAN KETERANGAN TIDAK MENGGUNAKAN PERUSAHAAN.....	iv
PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR.....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis .....	1
1.2 Deskripsi Bisnis .....	5
BAB II ANALISIS PELUANG DAN IDE DAN IDE PRODUK.....	9
2.1 Analisis Peluang.....	9
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar .....	11

BAB III ASPEK PEMASARAN.....	23
3.1 Strategi Pemasaran.....	23
3.2 Bauran Pemasaran.....	28
3.3 Perkiraan Penjualan .....	31
BAB IV ASPEK OPERASIONAL.....	34
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi .....	34
4.2 Proses Produksi.....	54
4.3 Lokasi dan Tata Letak ( <i>Lay Out</i> ).....	71
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN .....	88
5.1 Struktur Organisasi dan <i>Job Description</i> .....	88
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi .....	94
5.3 Standar Operasional dan Prosedur .....	97

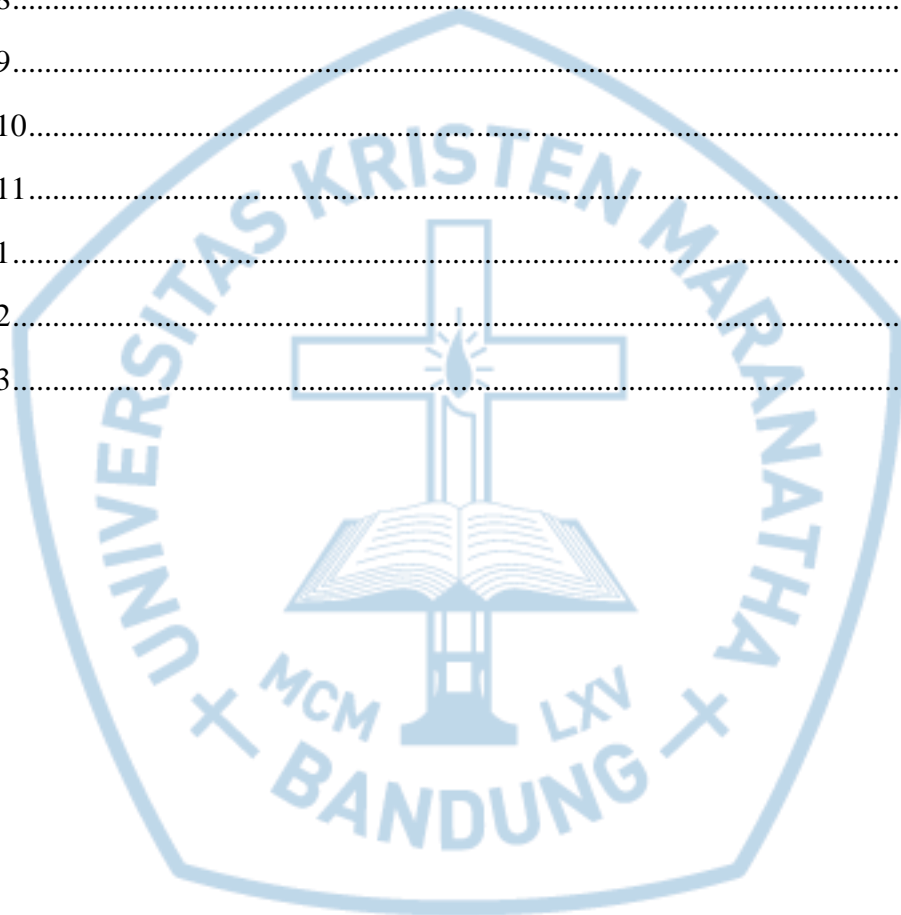
BAB VI ASPEK KEUANGAN.....	122
6.1 Kebutuhan Dana.....	122
6.2 Sumber Dana.....	128
6.3 Proyeksi Neraca .....	128
6.4 Proyeksi Laba-Rugi .....	128
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi .....	136
DAFTAR PUSTAKA.....	138
CURICULUM VITAE.....	140



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.2.1.....	5
Gambar 1.2.2.....	7
Gambar 1.2.3.....	8
Gambar 2.1.1.....	9
Gambar 2.2.1.....	13
Gambar 2.2.2.....	13
Gambar 2.2.3.....	13
Gambar 2.2.4.....	15
Gambar 2.2.5.....	15
Gambar 2.2.6.....	15
Gambar 2.2.7.....	17
Gambar 2.2.8.....	18
Gambar 2.2.9.....	18
Gambar 2.2.10.....	18
Gambar 2.2.11.....	20
Gambar 2.2.12.....	20
Gambar 2.2.13.....	21
Gambar 4.2.1.....	56
Gambar 4.2.2.....	58
Gambar 4.2.3.....	60
Gambar 4.2.4.....	62

Gambar 4.2.5.....	64
Gambar 4.2.6.....	65
Gambar 4.2.7.....	66
Gambar 4.2.8.....	67
Gambar 4.2.9.....	68
Gambar 4.2.10.....	70
Gambar 4.2.11.....	70
Gambar 4.3.1.....	85
Gambar 4.3.2.....	85
Gambar 4.3.3.....	87

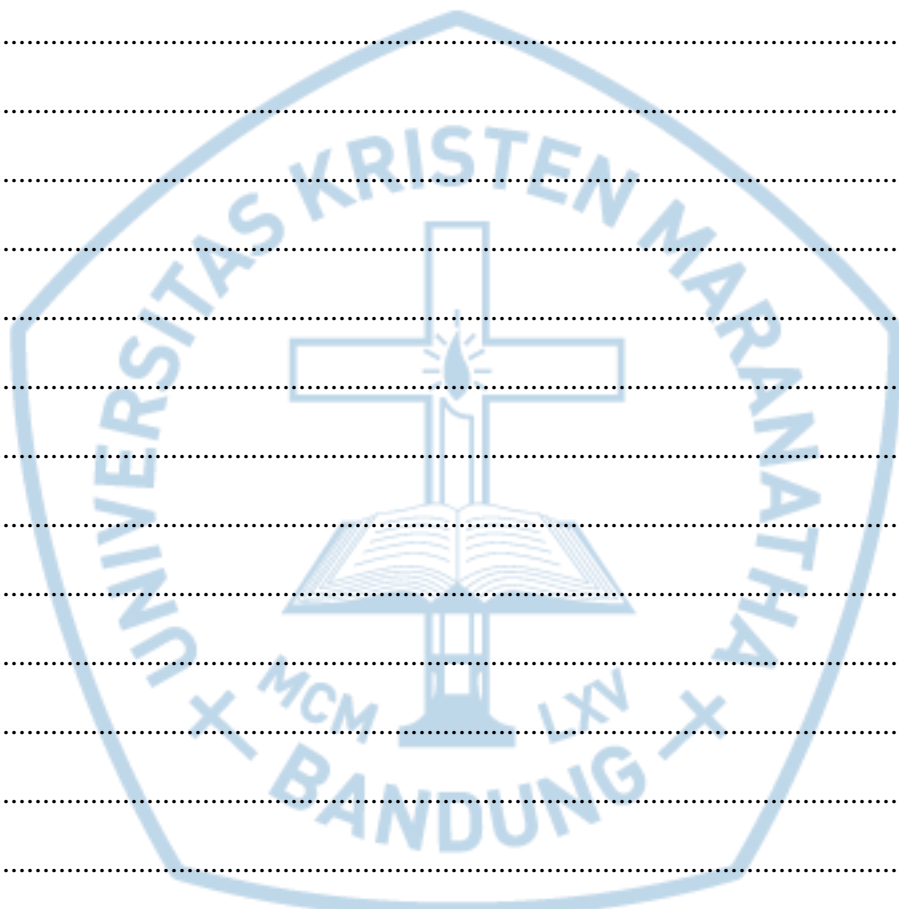


## DAFTAR TABEL

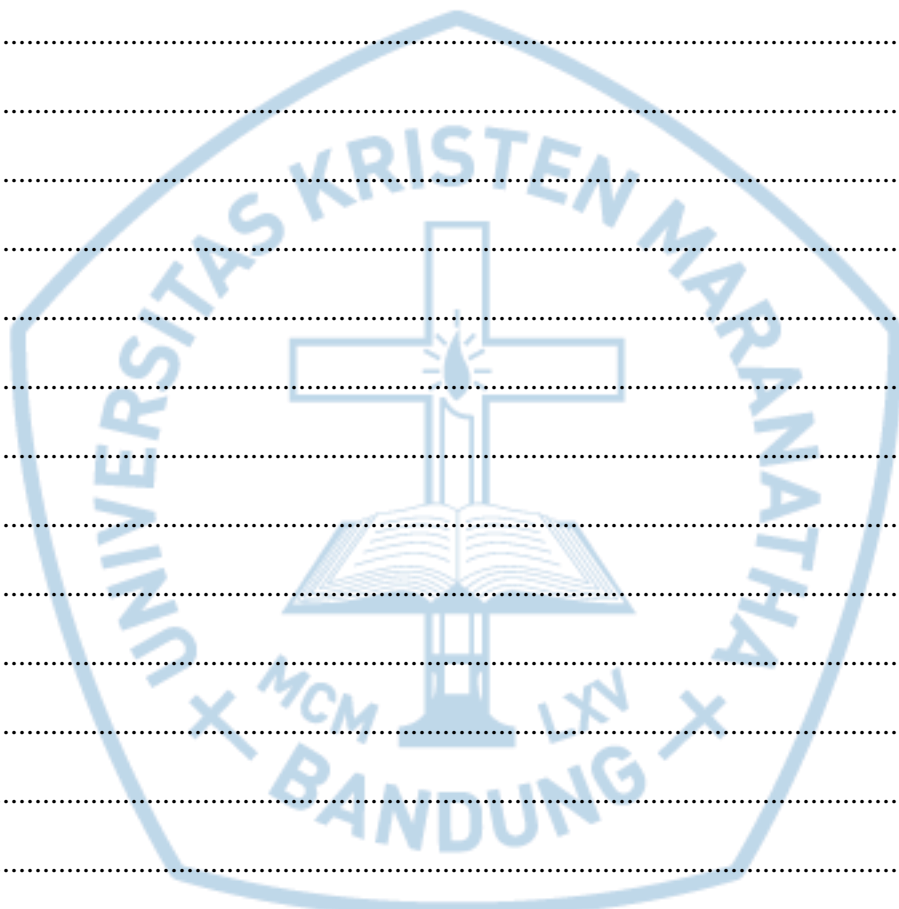
	Halaman
Tabel 2.2.1 .....	22
Tabel 3.3.1 .....	31
Tabel 3.3.2 .....	32
Tabel 3.3.3 .....	33
Tabel 4.1.1 .....	35
Tabel 4.1.2 .....	47
Tabel 4.1.3 .....	50
Tabel 4.1.2.1 .....	52
Tabel 4.3.1 .....	71
Tabel 4.3.2 .....	72
Tabel 4.3.3 .....	73
Tabel 4.3.4 .....	74
Tabel 4.3.5 .....	75
Tabel 4.3.6 .....	76
Tabel 4.3.7 .....	77
Tabel 4.3.8 .....	78
Tabel 4.3.9 .....	79
Tabel 4.3.10 .....	80



Tabel 4.3.11 .....	81
Tabel 4.3.12 .....	81
Tabel 4.3.13 .....	82
Tabel 4.3.14 .....	82
Tabel 4.3.15 .....	83
Tabel 5.1.1 .....	89
Tabel 5.2.1 .....	95
Tabel 5.2.2 .....	95
Tabel 5.3.1 .....	98
Tabel 5.3.2 .....	98
Tabel 5.3.3 .....	99
Tabel 5.3.4 .....	99
Tabel 5.3.5 .....	100
Tabel 5.3.6 .....	101
Tabel 5.3.7 .....	102
Tabel 5.3.8 .....	103
Tabel 5.3.9 .....	104
Tabel 5.3.10 .....	106
Tabel 5.3.11 .....	109
Tabel 5.3.12 .....	111



Tabel 5.3.13 .....	112
Tabel 5.3.14 .....	112
Tabel 5.3.15 .....	113
Tabel 5.3.16 .....	114
Tabel 5.3.17 .....	114
Tabel 5.3.18 .....	115
Tabel 5.3.19 .....	116
Tabel 5.3.20 .....	117
Tabel 5.3.21 .....	118
Tabel 5.3.22 .....	118
Tabel 5.3.23 .....	119
Tabel 5.3.24 .....	120
Tabel 5.3.25 .....	120
Tabel 5.3.26 .....	121
Tabel 5.3.27 .....	121
Tabel 6.1.1 .....	122
Tabel 6.1.2 .....	124
Tabel 6.1.3 .....	127
Tabel 6.3.1 .....	128



Tabel 6.4.1 .....	128
Tabel 6.4.2 .....	131
Tabel 6.4.3 .....	133
Tabel 6.5.1 .....	136
Tabel 6.5.2 .....	137

