

ABSTRAK

Perencanaan bisnis Sate Blengong ini dibuat untuk mengetahui usaha yang akan dijalankan ini layak atau tidak. Dalam menentukan layak atau tidaknya menggunakan perhitungan *Net Present Value*, *Payback Period*, dan *Profitability Index*. Pada perencanaan bisnis ini ada beberapa aspek yang akan dibahas, seperti pemasaran, sumber daya manusia dan manajemen, operasional, dan keuangan. Sate Blengong merupakan makanan tradisional yang berasal dari kota Brebes, dengan menyajikan sate blengong serta kupat glabet sebagai pelengkapnya. Alasan penulis memilih makanan tradisional sate blengong sebagai usaha yang akan dijalankan di Bandung ialah selain belum adanya penjual sate blengong di Bandung, juga penulis ingin memperkenalkan bahwa Indonesia memiliki makanan tradisional yang tidak kalah menarik dibandingkan kuliner luar yang sedang marak di Indonesia, seperti *Thai Mango*, *Taichan*, *Es Kepal Milo*, dan sebagainya. Karena alasan tersebut juga maka pembukaan sate blengong masih berbentuk *stand* yang lokasinya akan berpindah tempat, dan dapat berinteraksi secara langsung dengan konsumen serta menerima saran dan kritik yang ditampung sendiri oleh penulis. Sehingga jika ada permintaan konsumen yang menginginkan sate blengong memiliki tempat menetap sendiri, maka kesalahan yang sudah terjadi diusahakan tidak akan terulang kembali. Diutamakan lokasi yang memiliki tingkat keramaian tinggi, seperti pusat perbelanjaan (*mall*), tempat yang sering dikunjungi wisatawan, mengikuti *event/bazaar*, dan lainnya.

Kata Kunci: Sate Blengong, Perencanaan Bisnis, dan Kuliner

ABSTRACT

This business plan of Sate Blengong is made to find if the business is feasible to be run or not. To determine the feasibility of the business by using Net Present Value, Payback Period, and Profitability Index. There is several aspect that will be discussed, such as marketing, human resources and management, operation, and finance. Sate Blengong is a traditional food from Brebes city, by present Sate Blengong with Kupat Glabet as a complement. The reason why sate blengong as a traditional food that the author choose to be a business that will be run, beside the business man of sate blengong is doesn't exist in Bandung, also the author wants Indonesian traditional food to be known to the public because there is so many traditional food from Indonesia that not less interesting from foreign culinary, for example Thai Mango, Taichan, Es Kepal Milo, etc. And for that reason that's why the opening of sate blengong using stand which is the location is still moving, also the author wants interact directly with the costumers and the author can take the suggestions and critics by the costumers. So if the costumers wants sate blengong has own place, then the mistaken that were cultivated will never happen again. The main location of the distribute sate blengong is the shopping central (mall), the place that has so many tourist visit by, joined event/bazaar, etc.

Keywords: Sate Blengong, Business Plan, and Culinary

DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR	vii
ABSTRAK	ix
<i>ABSTRACT</i>	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1 DESKRIPSI KONSEP BISNIS	1
1.2 DESKRIPSI BISNIS	3
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	7
2.1 AREA KETERTARIKAN	7
2.2 DESCISION MATRIX ANALYSIS	8
2.3 ANALISA PERBANDINGAN BERPASANGAN DAN SKOR AKHIR	10
2.4 5 <i>QUESTIONS</i>	12
BAB III ASPEK PEMASARAN	27
3.1 STRATEGI PEMASARAN.....	27
3.2 BAURAN PEMASARAN	43
3.3 PERKIRAAN PENJUALAN.....	49
BAB IV ASPEK OPERASIONAL.....	59
4.1 PERALATAN DAN KAPASITAS PRODUKSI/OPERASI.....	59
4.2 PROSES PRODUKSI/OPERASI	79
4.3 PENYAJIAN.....	83
4.4 PROSES PELAYANAN.....	84
4.5 LOKASI	84
4.6 RENCANA TATA LETAK (<i>LAYOUT</i>)	85
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	88
5.1 STRUKTUR ORGANISASI	88
5.2 WAKTU KERJA DAN KOMPENSASI	97

5.3 STANDARD OPERATING PROCEDURES	98
BAB VI ASPEK KEUANGAN	107
6.1 KEBUTUHAN DANA	107
6.2 SUMBER DANA.....	109
6.3 PROYEKSI NERACA.....	110
6.4 PROYEKSI LABA/RUGI	110
6.5 PROYEKSI ARUS KAS.....	115
6.6 PENILAIAN KELAYAKAN INVESTASI.....	118
DAFTAR PUSTAKA	121
CURRICULUM VITAE	122



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.1	Logo Sate Blengong	5
Gambar 4.4.1	<i>Blue Print</i> Proses Pelayanan	84
Gambar 4.6.1	<i>Lay Out</i> Stand Sate Blengong	86
Gambar 4.6.2	<i>Lay Out</i> Dapur Sate Blengong	87
Gambar 5.1.1	Bagan Struktur Organisasi Sate Blengong	88



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Area Ketertarikan	7
Tabel 2.2	<i>Decision Matrix Analysis</i>	8
Tabel 2.3	Analisis Perbandingan Berpasangan	11
Tabel 2.4	Skor Akhir	11
Tabel 2.5	SWOT	26
Tabel 3.1.1	<i>Similar Group of Segment</i>	41
Tabel 3.2.1	Nama Harga dan Produk	46
Tabel 3.3.1	Perkiraan Penjualan Tahun Ke-1	49
Tabel 3.3.2	Perkiraan Penjualan Tahun ke-2	52
Tabel 3.3.3	Perkiraan Penjualan Tahun Ke-3	55
Tabel 4.1.1	Biaya Peralatan Produksi	60
Tabel 4.1.2	Biaya Perlengkapan Produksi	71
Tabel 4.1.3	Biaya Produksi Sate Blengong	76
Tabel 4.1.4	Biaya Produksi Kupat Glabet	77
Tabel 4.2.1	Bahan Sate Blengong	79
Tabel 4.2.2	Bahan Kupat Glabet	81
Tabel 5.1.2	Deskripsi Pekerjaan	90
Tabel 5.2.1	Waktu Kerja	97
Tabel 5.3.1	Standar Operasi Waktu Kerja	99
Tabel 5.3.2	Standar Operasi Pemesanan Bahan Baku	99
Tabel 5.3.3	Standar Operasi Peralatan dan Perlengkapan	100
Tabel 5.3.4	Standar Operasi Penyajian Produk	100
Tabel 5.3.5	Standar Operasi Keluhan Konsumen	101
Tabel 5.3.6	Standar Operasi Menerima Pesanan Pelanggan	102
Tabel 5.3.7	Standar Operasi Kedisiplinan Karyawan	102
Tabel 5.3.8	Standar Operasi Peralatan Produksi	103
Tabel 5.3.9	Standar Operasi Perlengkapan Produksi	104
Tabel 5.3.10	Standar Operasi Bahan Baku Sate Blengong	105
Tabel 5.3.11	Standar Operasi Bahan Baku Kupat Glabet	105
Tabel 6.1.1	Harga Peralatan dan Perlengkapan	107
Tabel 6.1.2	Harga Jual	109

Tabel 6.4.1	(Proyeksi Laba/Rugi) Tahun 2019	110
Tabel 6.4.2	(Proyeksi Laba/Rugi) Tahun 2020	111
Tabel 6.4.3	(Proyeksi Laba/Rugi) Tahun 2021	111
Tabel 6.4.4	Pajak Penghasilan.....	111
Tabel 6.4.5	Beban Gaji.....	112
Tabel 6.4.6	Beban Promosi	113
Tabel 6.4.7	Beban Operasional	113
Tabel 6.4.8	Laporan Laba/Rugi 2019-2021	113
Tabel 6.5.1	Proyeksi Arus Kas Tahun 2019.....	115
Tabel 6.5.2	Proyeksi Arus Kas Tahun 2020.....	116
Tabel 6.5.3	Proyeksi Arus Kas Tahun 2021.....	117
Tabel 6.6.1.1	<i>Net Present Value (NPV)</i>	118
Tabel 6.6.2.1	Arus Kas Komulatif	119

