

ABSTRAK

Penyusunan bisnis plan bertujuan untuk menilai kelayakan pengembangan usaha EatDak Café. Pengembangan usaha cafe dilakukan agar memperoleh laba yang maksimum sehingga usaha dapat berkembang dengan baik. Sebelum menjalankan usaha, perlu perencanaan yang akurat dari usaha didirikan sampai pengembangan usaha beberapa tahun yang akan datang dalam memenuhi permintaan pasar yang semakin beragam. Persaingan yang begitu ketat di bidang usaha kuliner, memerlukan inovasi untuk diferensiasi produk yang ditawarkan. EatDak *Cafe* merupakan *café* yang dikembangkan dengan tema kuliner khas Korea yang menawarkan menu makanan korea dengan harga terjangkau. Berdasarkan hasil studi kelayakan business plan EatDak *Cafe* mendapatkan hasil yang baik dengan NPV (Net Present Value) sebesar Rp. 5.328.599,- serta PI (Profitability Index) sebesar 1.20. Sedangkan payback periode adalah 2 tahun 1 bulan. Berdasarkan hasil tersebut maka bisnis ini dapat dikatakan layak untuk dijalankan.

Kata Kunci : Bisnis Plan, *Cafe*, K uliner.

ABSTRACT

Preparation of business plan aims to assess the feasibility of developing a business EatDak Café. Development of cafe business is done in order to obtain maximum profit so that business can grow well. Before running the business, it is necessary to plan business development in meeting the increasingly diverse market demand. Competition is so tight in the field of culinary business, requires innovation for product differentiation offered. EatDak Cafe is a café that is developed with a typical Korean culinary theme that offers Korean food menu at affordable prices. Based on the results of feasibility study EatDak Cafe business plan to get good results with NPV (Net Present Value) of Rp. 5.328.599, - and PI (Profitability Index) of 1.20. While the payback period is 2 years 1 months. Based on these results then this business can be said worthy to run.

Keywords: Business Plan, Cafe, Culinary.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN HASIL KARYA PRIBADI.....	ii
ABSTRAKSI	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR DIAGRAM	xi
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	3
BAB II ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK.....	6
2.1 Analisis Peluang	6
2.2 Analisis Ide Produk.....	11
2.3 Analisis SWOT.....	15
BAB III ASPEK PEMASARAN.....	19
3.1 Analisis Produk.....	19
3.2 Analisis Pasar.....	21
3.2.1 Segmenting	21
3.2.2 Targeting.....	26
3.2.3 Positioning	27
3.3 Bauran Pemasaran	28
3.4 Perkiraan Penjualan.....	35

BAB IV ASPEK OPERASIONAL	39
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi	39
4.2 Proses Produksi	40
4.2.1 Ayam Balaga	40
4.2.2 Kentang Goreng	42
4.2.3 Fish cake.....	43
4.3 Prosedur Pemesanan	44
4.4 Tata Letak	45
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	47
5.1 Struktur Organisasi	47
5.1.1 Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan	48
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	51
5.3 Standart Operating Procedure.....	52
BAB VI ASPEK KEUANGAN	60
6.1 Kebutuhan Dana	60
6.2 Sumber Dana.....	69
6.3 Proyeksi Neraca	69
6.4 Proyeksi Laba Rugi dan Proyeksi Arus Kas.....	70
6.5 Penilaian Kelayakan Investasi	74
6.5.1 Perhitungan <i>Net Present Value</i>	74
6.5.2 Perhitungan <i>Payback Period</i>	75

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo EatDak	3
Gambar 2.1 Tingkat ketertarikan pada makanan khas Korea	7
Gambar 2.2 Tingkat tempat yang sering di kunjungi.....	10
Gambar 2.3 Tingkat kesukaan pada makanan berbahan baku ayam	12
Gambar 3.1 Ayam Balaga.....	30
Gambar 3.2 Kentang Goreng	30
Gambar 3.3 <i>Fishcake</i>	31
Gambar 4.1 Ayam Balaga EatDak cafe.....	40
Gambar 4.2 Kentang Goreng EatDak cafe.....	42
Gambar 4.3 Fishcake EatDak cafe.....	43
Gambar 4.4 Alur Pemesanan Konsumen EatDak cafe	45
Gambar 4.5 Tata Letak EatDak cafe.....	46
Gambar 4.6 Peta Jalan Jakarta	47
Gambar 4.7 Sofa 3 set.....	48
Gambar 4.8 Kursi.....	48
Gambar 4.9 Kursi Plastik.....	49
Gambar 4.10 Meja	50
Gambar 4.11 <i>Sound System</i>	51
Gambar 4.12 Mesin Kasir	52
Gambar 4.13 Laptop	52
Gambar 4.14 Meja dapur	53
Gambar 4.15 Chiller.....	54
Gambar 5.1 Struktur Organisasi	55
Gambar 5.2 Urutan Kerja di Dapur.....	66
Gambar 5.3 Urutan Kerja Manajer Pemasaran	67

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Strategi SWOT	18
Tabel 3.1	Segmentasi Geografis	24
Tabel 3.2	Segmentasi Demografis	25
Tabel 3.3	Segmentasi Psikografis	26
Tabel 3.4	Daftar Menu Makanan dan Minuman	29
Tabel 3.5	Daftar Harga	33
Tabel 3.6	Perkiraan Penjualan Tahun 1	36
Tabel 3.7	Perkiraan Penjualan Tahun 2	38
Tabel 4.1	Daftar Peralatan Produksi	39
Tabel 5.1	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan	58
Tabel 5.2	Waktu Kerja dan Kompensasi	60
Tabel 6.1	Kebutuhan Dana café EatDak	60
Tabel 6.2	Neraca	69
Tabel 6.3	Laba Rugi Tahun ke 1 sampai Tahun ke 5	71
Tabel 6.4	Arus Kas Tahun ke 1 sampai Tahun ke 5	73
Tabel 6.5	<i>NPV</i>	75
Tabel 6.6	<i>Payback Period</i>	75

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 5.1 SOP pembuatan jobdesc karyawan	60
Diagram 5.2 SOP mengawasi dan mengarahkan karyawan.....	61
Diagram 5.3 SOP pekerjaan karyawan	61
Diagram 5.4 SOP mengatur keuangan perusahaan	62
Diagram 5.5 SOP menyusun strategi pemasaran	62
Diagram 5.6 SOP melaksanakan kegiatan pemasaran	63
Diagram 5.7 SOP pemesanan bahan baku	63
Diagram 5.8 SOP pendataan dan penyimpanan bahan baku.....	64
Diagram 5.9 SOP menerima dan melayani pelanggan.....	65

