

ABSTRAK

Pembuat analisis perencanaan bisnis Burger Kampoeng ini adalah untuk mengetahui apakah bisnis ini layak atau tidak layak untuk dijalankan. Penulis mendapatkan peluang bisnis ini berdasarkan area ketertarikan penulis yang berada dalam bidang kuliner. Burger Kampoeng merupakan usaha yang bergerak dalam bidang kuliner dengan mengusung makanan burger dengan citarasa khas Indonesia. Burger Kampoeng merupakan sebuah bisnis yang berupaya untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang ingin menemukan rasa baru di makanan burger dengan citarasa yang khas nusantara. Burger Kampoeng juga memberikan konsep makan yang khas ala Indonesia yaitu duduk lesehan. Menambah ciri khas rasa Indonesia dengan perpaduan makanan Eropa. Burger Kampoeng akan mendistribusikan produknya di Kota Bandung dengan melakukan promosi menggunakan media *online* yaitu media sosial. Penulis berharap dengan adanya Burger Kampoeng dapat menyadarkan masyarakat Indonesia bahwa Indonesia memiliki kekayaan dan keunikan dari segala aspek terutama dalam bidang kuliner. Bisnis ini layak dijalankan karena memiliki peluang yang dapat dilihat dari studi kelayakan investasi seperti *payback periode* selama 10 bulan 20 hari, *net present value* lebih dari 0, *profitability index* lebih dari 1,

Kata Kunci : bidang kuliner, peluang bisnis, burger Indonesia

ABSTRACT

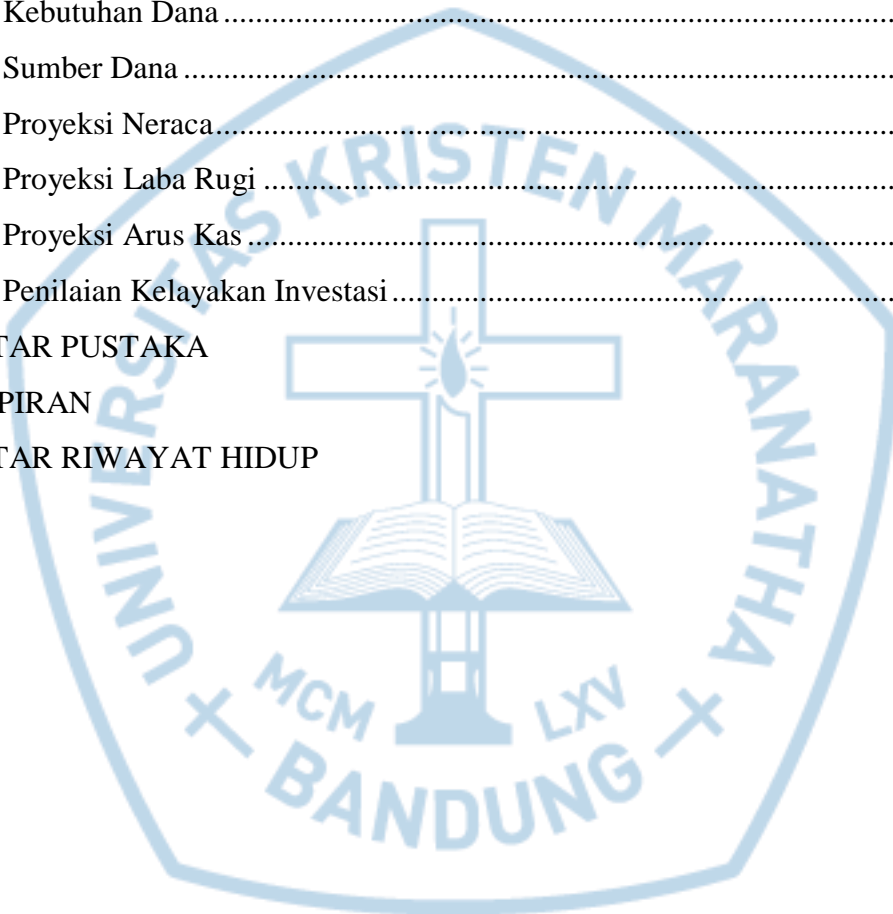
The creator of Burger Kampoeng business planning analysis is to find out whether this business is feasible or not feasible to run. The author gets this business opportunity based on the area of interest of the author who is in the culinary field. Burger Kampoeng is a business that is engaged in the culinary field by carrying burger food with a distinctive Indonesian flavor. Burger Kampoeng is a business that strives to meet the needs of consumers who want to find new flavors in burger foods with a distinctive taste of the archipelago. Burger Kampoeng also gives the concept of eating that is typical of Indonesian style, namely sitting lesehan. Adds a distinctive Indonesian flavor with a blend of European food. Burger Kampoeng will distribute its products in the city of Bandung by promoting using online media, namely social media. The author hopes that the existence of Burger Kampoeng can make Indonesian people aware that Indonesia has wealth and uniqueness from all aspects, especially in the culinary field. This business is feasible because it has opportunities that can be seen from investment feasibility studies such as payback periods of 10 months 20 days, net present value of more than 0, profitability index of more than 1.

Keywords: culinary fields, business opportunities, Indonesian burgers

DAFTAR ISI

	Halaman
ANALISIS PERENCANAAN BISNIS BURGER KAMPOENG	i
BUSINESS PLAN ANALYSIS OF.....	ii
BURGER KAMPOENG.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK.....	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis.....	1
1.2 Deskripsi Bisnis.....	4
BAB II ANALISA PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	
2.1. Area Ketertarikan	6
2.2. Decision Matrix Analysis	8
2.3 Analisis Perbandingan Bebasangan dan Skor Akhir	11
2.4 5 Question.....	13
BAB III ASPEK PEMASARAN	
3.1 Strategi Pemasaran	27
3.2 Bauran Pemasaran	35
3.3 Perkiraan Penjualan.....	40
BAB IV ASPEK OPERASIONAL	
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi Operasi	55
4.2 Proses Produksi / Operasi.....	93
4.3 Blue Print Operasional	101
4.4 Penyajian	103
4.5 Proses Pelayanan	105

4.6 Lokasi	106
4.7 Rencana Tata Letak (Lay out)	107
BAB V ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	
5.1 Struktur Organisasi	110
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	120
5.3 Standard Operating Procedure.....	122
BAB VI ASPEK KEUANGAN	
6.1 Kebutuhan Dana	134
6.2 Sumber Dana	139
6.3 Proyeksi Neraca.....	139
6.4 Proyeksi Laba Rugi	139
6.5 Proyeksi Arus Kas	147
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi	153
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Logo Perusahaan Burger Kampoeng.....	4
Gambar 4.5 Proses Pelayan Burger Kampoeng	105
Gambar 4.6.1 Peta Lokasi	106
Gambar 4.7.1 <i>Lay Out</i> Lantai 1 Burger Kampoeng	107
Gambar 4.7.2 <i>Lay Out</i> Lantai 2 Burger Kampoeng	107
Gambar 4.7.3 <i>Lay Out</i> Lantai 3 Burger Kampoeng	108
Gambar 5.1.1 Bagan Struktur Organisasi Burger Kampoeng.....	110



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Area Ketertarikan.....	6
Tabel 2.2 Decision Matrix Analysis.....	8
Tabel 2.3.1 Analisis Perbandingan.....	11
Tabel 2.3.2 Skor Akhir.....	12
Tabel 2.5 Hasil Rata-rata Survei Dari Pertanyaan Tertutup	20
Tabel 2.6 Hasil Survei Pertanyaan Terbuka.....	23
Tabel 2.7 SWOT	24
Tabel 3.1 Similar Group of Segmen	33
Tabel 3.2 Menu Burger Kampoeng.....	38
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun Pertama	40
Tabel 3.3.2 Perkiraan Penjualan Tahun Kedua.....	48
Tabel 3.3.3 Perkiraan Penjualan Tahun Ketiga.....	45
Tabel 4.1.1 Biaya Peralatan Produksi	55
Tabel 4.1.2 Biaya Perlengkapan Produksi	79
Tabel 4.1.3 Biaya Produksi Burger Rendang.....	88
Tabel 4.1.4 Biaya Produksi Burger Balado.....	89
Tabel 4.1.5 Biaya Poduksi Burger Sate	90
Tabel 4.1.6 Biaya Produksi Burger Sambal Matah.....	91
Tabel 4.1.7 Biaya Produksi Burger Ayam Kemangi.....	92
Tabel 4.1.8 Biaya Produksi Kentang Goreng.....	93
Tabel 4.2.1 Bahan-bahan Burger Rendang	93
Tabel 4.2.2 Bahan-bahan Burger Balado	95
Tabel 4.2.3 Bahan-bahan Burger Sate.....	97
Tabel 4.2.4 Bahan-bahan Burger Sambal Matah	98
Tabel 4.2.5 Bahan-bahan Burger Ayam Kemangi.....	100
Tabel 5.1 Deskripsi Pekerjaan.....	111
Tabel 5.2 Waktu Kerja	120
Tabel 5.3.1 Standar Waktu Kerja.....	122
Tabel 5.3.2 Standar Operasional Pemasaran Bahan Baku	123
Tabel 5.3.3 Standar Operasional Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan	124
Tabel 5.3.4 Standar Operasional Menerima Pesanan Konsumen	124
Tabel 5.3.5 Standar Operasional Penyajin Produk.....	125
Tabel 5.3.6 Standar Operasional Membersihkan Peralatan Masak	125
Tabel 5.3.7 Standar Operasional Membersihkan Area Meja Makan.....	126
Tabel 5.3.8 Standar Operasional Membersihkan Area Dapur	126
Tabel 5.3.9 Standar Operasional Kedisiplinan Karyawan	127
Tabel 5.3.10 Standar Peralatan Produksi	128
Tabel 5.3.11 Standar Perlengkapan Produksi	130
Tabel 5.3.12 Standar Bahan Baku Burger Rendang	130
Tabel 5.3.13 Standar Bahan Baku Burger Balado	131
Tabel 5.3.14 Standar Bahan Baku Burger Sate.....	131
Tabel 5.3.15 Standar Bahan Baku Burger Sambal Matah	132
Tabel 5.3.16 Standar Bahan Baku Burger Ayam Kemangi	133

Tabel 6.1.1 Harga Peralatan dan Perlengkapan	134
Tabel 6.1.2 Harga Jual	138
Tabel 6.3.1 Proyeksi Neraca	139
Tabel 6.4.1 Biaya Produksi Tahun 2019	139
Tabel 6.4.2 Biaya Produksi Tahun 2020.....	140
Tabel 6.4.3 Biaya Produksi Tahun 2021	141
Tabel 6.4.4 Pendapatan Tahun 2019	141
Tabel 6.4.5 Pendapatan Tahun 2020	142
Tabel 6.4.6 Pendapatan Tahun 2021	143
Tabel 6.4.7 Pajak Penghasilan	143
Tabel 6.4.8 Beban Gaji.....	144
Tabel 6.4.9 Beban THR	145
Tabel 6.4.10 Beban Promosi	145
Tabel 6.4.11 Beban Operasional	145
Tabel 6.4.12 Laporan Laba Rugi.....	146
Tabel 6.5.1 Proyeksi Arus Kas Tahun 2019	147
Tabel 6.5.2 Proyeksi Arus Kas Tahun 2020	149
Tabel 6.5.3 Proyeksi Arus Kas Tahun 2021	151
Tabel 6.6.1 Net Present Value (NPV).....	153
Tabel 6.6.2 Payback Period.....	155

