

ABSTRAK

Pembuat analisis perencanaan bisnis *Porky FriedRice* ini adalah untuk mengetahui apakah bisnis ini layak atau tidak untuk dijalankan. Penulis mendapatkan peluang bisnis tersebut berdasarkan area ketertarikan penulis yang berada dalam bidang kuliner. *Porky FriedRice* merupakan usaha yang bergerak dalam bidang kuliner dengan mengusung makanan yaitu nasi goreng dengan variasi yang berbeda. *Porky FriedRice* merupakan sebuah bisnis yang berupaya untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang ingin menemukan rasa baru di menu makanan nasi goreng dengan pilihan sambal yang beragam. Penulis memilih nasi goreng karena nasi goreng merupakan makanan yang mudah kita jumpai di Kota Bandung dan membuatnya berbeda dengan menambahkan daging babi dan sambal matah. *Porky FriedRice* juga memberikan pilihan sambal selain sambal matah, yaitu sambal bawang dan rencana untuk kedepannya akan disediakan berbagai varian sambal lainnya agar menu yang ada semakin bervariasi. *Porky FriedRice* akan mendistribusikan produknya di Kota Bandung dengan melakukan promosi menggunakan media *online* yaitu media social seperti Instagram. Penulis berharap dengan adanya *Porky FriedRice* 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 9 bulan 3 hari, *net present value* lebih dari 0, *profitability index* lebih dari 1,

Kata Kunci : peluang bisnis, kuliner, nasi goreng babi, sambal matah.

ABSTRACT

The creator of Porky FriedRice 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. Porky FriedRice is a business that is engaged in the culinary field by bringing food namely fried rice with various variations. Porky FriedRice is a business that invites to meet the needs of consumers who want to find new flavors in the menu of fried rice with a variety of chili choices. The author chooses fried rice because fried rice is a food that is easy to find in Bandung and chooses differently by adding pork and chili sauce. Porky FriedRice also provides a choice of sambal besides sambal matah, namely onion sauce and its plans for the future will be provided with various other chili sauce so the menu is more diverse. Porky FriedRice will distribute its products in the city of Bandung by promoting using online media, social media such as Instagram. The author hopes that with Porky FriedRice, Indonesian people can realize that Indonesia has the wealth and uniqueness of all aspects in the culinary field. This business is worth launching because it has opportunities that can be seen from the feasibility of studio investment such as 9 months 3 days payment, net present value of more than 0, profitability index of more than 1

Keywords: culinary fields, business opportunities, sambal matah.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I.....	1
RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	3
BAB II.....	5
2.1 Area Ketertarikan	5
2.2 Decision Matrix Analysis	7
2.3 Analisis Perbandingan Berpasangan dan Skor Akhir.....	10
2.4 Question.....	12
BAB III.....	25
3.1 Strategi Pemasaran	25
3.1.1 Segmentasi Pasar.....	25
3.1.2 <i>Targeting</i>	29
3.1.3 Positioning.....	32
3.2 Bauran Pemasaran.....	34
3.2.1 <i>Product</i> (Produk).....	34
3.2.2 <i>Price</i> (Harga).....	35
BAB IV	47
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi Operasi	47

4.2 Proses Produksi / Operasi	74
4.3 Blue Print Operasional	79
4.4 Penyajian	82
4.5 Proses Pelayanan	83
4.6 Lokasi	83
4.7 Rencana Tata Letak (<i>Lay Out</i>)	84
BAB V	86
ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	86
5.1 Struktur Organisasi	86
5.1.1 Struktur Organisasi	86
5.1.2 Deskripsi Pekerjaan	87
5.1.3 Spesifikasi Pekerjaan	92
5.1.4 Rekrutmen	93
5.1.5 Seleksi	97
5.1.6 Orientasi	98
5.1.7 Pelatihan	98
5.1.8 Penilaian Kinerja	98
5.2 Waktu Kerja dan Kompensasi	99
5.3 Standart Operating Procedure	101
BAB VI	113
ASPEK KEUANGAN	113
6.1 Kebutuhan Dana	113
6.2 Sumber Dana	117
6.3 Proyeksi Neraca	118
6.4 Proyeksi Laba Rugi	118
6.5 Proyeksi Arus Kas	126
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi	132
6.6.1 Net Present Value (NPV)	132
6.6.2 Payback Period	134
DAFTAR PUSTAKA	136
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	138

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Area Ketertarikan.....	5
Tabel 2.2 Decision Matrix Analysis.....	8
Tabel 2.3 Analisis Perbandingan.....	10
Tabel 2.4 Skor Akhir.....	11
Tabel 2.5 Hasil Survey.....	20
Tabel 2.6 SWOT.....	23
Tabel 3.1 Similar Group of Segmen.....	31
Tabel 3.2 Menu <i>Porky FriedRice</i>	36
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Tahun ke-1.....	39
Tabel 3.3.2 Perkiraan Penjualan Tahun ke – 2.....	41
Tabel 3.3.3 Perkiraan Penjualan Tahun ke - 3.....	44
Tabel 4.1.1 Biaya Peralatan Produksi.....	47
Tabel 4.1.2 Biaya Perlengkapan Produksi.....	64
Tabel 4.1.3 Biaya Produksi Nasi Goreng Babi.....	70
Tabel 4.1.4 Biaya Produksi Sambal Matah.....	72
Tabel 4.1.5 Biaya Produksi Sambal Bawang.....	74
Tabel 4.2.1 Bahan – Bahan Nasi Goreng Babi.....	75
Tabel 4.2.2 Bahan - Bahan Sambal Matah.....	77
Tabel 4.2.3 Bahan - Bahan Sambal Bawang.....	78
Tabel 5.1 Deskripsi Pekerjaan.....	87
Tabel 5.2 Waktu Kerja.....	99
Tabel 5.3.1 Standart Waktu Kerja.....	101
Tabel 5.3.2 Standar Operasiona Pemesanan Bahan Baku.....	102
Tabel 5.3.3 Standar Operasional Pengadaan dan Perlengkapan.....	103
Tabel 5.3.4 Standar Operasional Menerima Pesanan Konsumen.....	103
Tabel 5.3.5 Standar Operasional Penyajian Produk.....	104
Tabel 5.3.6 Standar Operasional Membersihkan Peralatan dan Perlengkapan... ..	104
Tabel 5.3.7 Standar Operasional Membersihkan Meja Makan.....	105
Tabel 5.3.8 Standar Operasional Membersihkan Area Dapur.....	106
Tabel 5.3.9 Standar Operasional Kedisiplinan Karyawan.....	106
Tabel 5.3.10 Standar Perlatan Produksi.....	107
Tabel 5.3.11 Standar Perlengkapan Produksi.....	109

Tabel 5.3.12 Standar Operasi Bahan Baku	110
Tabel 5.3.13 Standar Operasi Sambal Matah.....	111
Tabel 5.3.14 Standar Operasi Sambal Bawang.....	111
Tabel 6.1.1 Harga Peralatan	113
Tabel 6.1.2 Harga Perlengkapan	115
Tabel 6.1.3 Harga Jual	117
Tabel 6.3 Proyeksi Neraca	118
Tabel 6.4.1 Biaya Produksi Tahun 2020.....	118
Tabel 6.4.2 Biaya Produksi Tahun 2021.....	119
Tabel 6.4.3 Biaya Produksi Tahun 2022.....	119
Tabel 6.4.4 Pendapatan Tahun 2020.....	120
Tabel 6.4.5 Pendapatan Tahun 2021.....	120
Tabel 6.4.6 Pendapatan Tahun 2022.....	121
Tabel 6.4.7 Pajak Penghasilan	121
Tabel 6.4.8 Beban Gaji.....	122
Tabel 6.4.9 Beban THR	122
Tabel 6.4.10 Beban Promosi.....	123
Tabel 6.4.11 Beban Operasional	123
Tabel 6.4.12 Laporan Laba Rugi.....	125
Tabel 6.5.1 Proyeksi Arus Kas Tahun 2020	126
Tabel 6.5.2 Proyeksi Arus Kas Tahun 2021	128
Tabel 6.5.3 Proyeksi Arus Kas Tahun 2022	130
Tabel 6.6.1 <i>Net Present Value</i> (NPV).....	132
Tabel 6.6.2 <i>Payback Period</i>	134

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Logo Perusahaan <i>Porky FriedRice</i>	3
Gambar 4.1 Blue Print Operasional	81
Gambar 4.2 Proses Pelayanan <i>Porky FriedRice</i>	83
Gambar 4.3 Peta Lokasi	84
Gambar 4.4 Layout <i>Porky FriedRice</i>	85
Gambar 5.1 Bagan Struktur Organisasi <i>Porky FriedRice</i>	87

