

## ABSTRAK

Laperkan merupakan bisnis dalam bidang kuliner jenisnya makanan utama yang tentunya praktis bagi yang mengkonsumsinya. Kepraktisan tentunya sangatlah cocok bagi konsumen yang memiliki kesibukan di luar rumah seperti siswa/pelajar, mahasiswa, setra pekerja/karyawan. Strategi pemasaran yang diberlakukan dalam bisnis ini adalah Segmenting, Targeting, Positioning (STP). Dimana segmentasi yang dituju dari segmentasi demografi yang dialam segmen tersebut terdapat pekerjaan : siswa/pelajar dan mahasiswa, karyawan dan guru/dosen, masyarakat Kota Bandung. Struktur organisasi yang diterapkan oleh Laperkan masih relatif sederhana karena usaha yang dibuat masih termasuk kedalam golongan usaha "mikro" dimana strukturnya terdiri dari pemilik (owner) sebagai pemilik modal usaha dan berperan menentukan arah usaha (visi) dan tujuan usaha (misi), manajer umum (general manager) yang bertanggung jawab untuk mengontrol dan mengawasi segala kegiatan bisnis serta menentukan.

Berdasarkan perhitungan keuangan, didapat bahwa  $NPV > 0$ , dimana nilai  $NPV = 340,376,117$  sehingga kinerja perusahaan baik atau layak untuk dijalankan. Payback period dari perusahaan ini yaitu selama 1 tahun 149 hari, artinya dalam waktu 1 tahun 149 hari modal sudah didapat kembali. Berdasarkan perhitungan profitability index, kinerja perusahaan baik atau layak, karena profitability index lebih besar dari 1 sementara nilai profitability index perusahaan ini yaitu 2,13. Sementara, perhitungan IRR menghasilkan 57,95% dimana nilai tersebut lebih besar dari discount factor yang telah disyaratkan yaitu sebesar 8%. Dengan demikian, Kesimpulan keseluruhan dari setiap perhitungan kelayakan investasi, maka bisnis ini dinyatakan layak.

## ABSTRACT

Laperkan is a business in the field of culinary type of main food which is certainly practical for those who consume it. Practicality is certainly very suitable for consumers who have busy outside the home such as students / students, students, setra workers / employees. The marketing strategies adopted in this business are Segmenting, Targeting, Positioning (STP). Where the intended segmentation of the demographic segmentation within the segment contained work: students / students and students, employees and teachers / lecturers, the people of Bandung City.

The organizational structure applied by Laperkan is still relatively simple because the business that is made is still included in the "micro" business group in which the structure consists of the owner (owner) as the owner of venture capital and plays a role in determining the direction of the business (vision) and business goals (mission), general manager (general manager) who is responsible for controlling and overseeing all business activities and determine.

Based on financial calculations, it was found that  $NPV > 0$ , where the NPV value = 340,376,117 so that the company's performance is good or feasible to run. The payback period of this company is 1 year 149 days, meaning that in 1 year 149 days the capital has been recovered. Based on the calculation of the profitability index, the company's performance is good or decent, because the profitability index is greater than 1 while the value of the company's profitability index is 2.13. Meanwhile, the calculation of IRR yields 57.95% where the value is greater than the required discount factor of 8%. Thus, the overall conclusion of each investment feasibility calculation, then this business is declared feasible.

## DAFTAR ISI

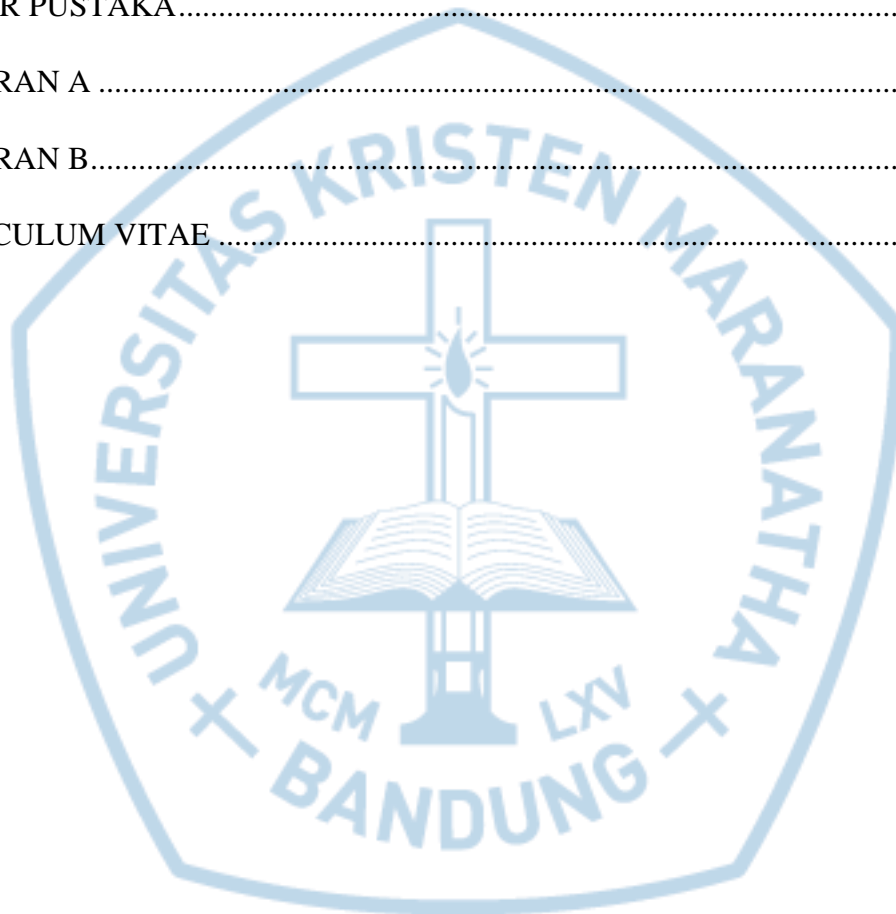
LEMBAR PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI.....	ii
SURAT PERNYATAAN MENGADAKAN PENELITIAN TIDAK MENGUNAKAN PERUSAHAAN .....	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI LAPORAN PENELITIAN .....	iv
ABSTRAK .....	v
ABSTRACT .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI .....	vii
BAB 1 RINGKASAN EKSEKUTIF.....	1
1.1. Deskripsi Konsep Bisnis.....	1
1.1.1. Peluang Bisnis .....	3
1.1.2. Produk.....	4
1.1.3. Target dan Potensi Pasar.....	5
1.1.4. Strategi Pemasaran.....	6
1.2. Deskripsi Bisnis .....	8
1.2.1. Nama Usaha.....	8
1.2.2. Logo Usaha.....	8
1.2.3. Bentuk Kepemilikan dan Perizinan .....	9
1.2.4. Visi dan Misi.....	11

1.2.5. Alamat Perusahaan .....	12
BAB 2 ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK .....	13
2.1. Analisis Peluang .....	13
2.2. Analisis Ide Produk dan Pasar .....	18
BAB 3 ANALISIS PEMASARAN .....	30
3.1. Strategi Pemasaran.....	30
3.1.1. Segmenting .....	30
3.1.2. Targeting.....	39
3.1.3. Positioning .....	42
3.2. Bauran Pemasaran .....	43
3.2.1. Produk (Product).....	44
3.2.2. Harga (Price).....	45
3.2.3. Saluran Distribusi (Place).....	46
3.2.4. Promosi (Promotion) .....	48
3.3. Perkiraan Penjualan .....	52
BAB 4 ASPEK OPERASIONAL .....	66
4.1. Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasi .....	66
4.2. Kapasitas Produksi / Operasi .....	153
4.2.1. Proses pembuatan produk Laperkan Rice Box (Tanpa Saus).....	154

4.2.2.	Proses pembuatan produk Laperkan Rice Box Blackpepper.....	158
4.2.3.	Proses pembuatan produk Laperkan Rice Box Barbeque.....	160
4.2.4.	Proses pembuatan produk Laperkan Rice Box Salted Egg.....	161
4.2.5.	Proses pembuatan produk Laperkan Rice Box Sambal Matah.....	163
4.2.6.	Proses pembuatan produk Laperkan Rice Box Chillipepper .....	165
4.2.7.	Proses pembuatan produk Laperkan Rice Box Cheese .....	167
4.2.8.	Proses pembuatan produk Laperkan Rice Box Cheese .....	168
4.3.	Proses Produksi / Operasi .....	170
4.3.1.	Laperkan Rice Box Original (Tanpa Saus).....	170
4.3.2.	Laperkan Rice Box Blackpepper .....	173
4.3.3.	Laperkan Rice Box Barbeque .....	176
4.3.4.	Laperkan Rice Box Salted Egg.....	179
4.3.5.	Laperkan Rice Box Sambal Matah .....	182
4.3.6.	Laperkan Rice Box Chillipepper .....	185
4.3.7.	Laperkan Rice Box Cheese.....	188
4.3.8.	Laperkan Rice Box Mayonaise.....	191
4.4.	Penyajian.....	194
4.5.	Lokasi dan Tata Letak (Layout).....	198
4.5.1.	Lokasi .....	198
4.5.2.	Tata Letak (Layout) .....	199
BAB 5 ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN .....		207

5.1.	Struktur Organisasi .....	207
5.1.1.	Struktur Organisasi Laperkan .....	209
5.1.2.	Deskripsi Pekerjaan .....	210
5.1.3.	Spesifikasi Pekerjaan .....	217
5.1.4.	Rekrutmen dan Seleksi .....	224
5.2.	Waktu Kerja dan Kompensasi .....	226
5.2.1.	Waktu Kerja.....	226
5.2.2.	Kompensasi.....	234
5.3.	Standar Operasional Prosedur.....	237
5.3.1.	Produksi dan Distribusi.....	237
5.3.2.	Pemasaran : Promosi dan Penjualan .....	243
5.3.3.	Keuangan .....	245
5.3.4.	Sumber Daya Manusia dan Pengembangan .....	248
5.3.5.	Pelayanan dan Pengelolaan Pelanggan .....	251
5.3.6.	Operasional Usaha .....	255
<b>BAB 6 ASPEK KEUANGAN .....</b>		<b>262</b>
6.1.	Kebutuhan Dana .....	262
6.2.	Sumber Dana .....	267
6.3.	Proyeksi Neraca .....	268
6.4.	Proyeksi Laba Rugi dan Proyeksi Arus Kas .....	269
6.5.	Penilaian Kelayakan Investasi .....	280

6.5.1. Perhitungan Net Present Value (NPV) (dengan discount factor %)	280
6.5.2. Perhitungan Payback Period	281
6.5.3. Perhitungan Profitability Index (PI)	282
6.5.4. Perhitungan Internal Rate of Return (IRR)	283
DAFTAR PUSTAKA	287
LAMPIRAN A	289
LAMPIRAN B	297
CURRICULUM VITAE	302



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1.1.1 Gambar Contoh Rice Box / Bento .....	2
Gambar 1.2.2.1 Logo Rice Box Laperkan.....	8
Gambar 1.2.5.1 Denah Lokasi Laperkan .....	12
Gambar 1.2.5.2 Denah Lokasi Laperkan .....	12
Gambar 3.2.1.1 Gambar Produk Laperkan Rice Box.....	45
Gambar 3.2.4.1 Feeds Instagram Laperkan.....	51
Gambar 4.3.8.1 Flowchart proses pelayanan Laperkan (Dine-in).....	195
Gambar 4.3.8.2 Flowchart proses pelayanan Laperkan (Take-away) Konsumen.....	196
Gambar 4.3.8.3 Flowchart proses pelayanan Laperkan (Take-away) Gojek / Grab .	197
Gambar 4.5.2.1 Tata Letak Gerai Laperkan Lantai 1 .....	200
Gambar 4.5.2.2 Desain Suasana Gerai Laperkan Lantai 1 .....	201
Gambar 4.5.2.3 Tata Letak Gerai Laperkan Lantai 2 .....	202
Gambar 4.5.2.4 Desain Suasana Gerai Laperkan Lantai 2 .....	203
Gambar 4.5.2.5 Tata Letak Area Dapur .....	204
Gambar 4.5.2.6 Tata Letak Kantor .....	205
Gambar 4.5.2.7 Desain Suasana Kantor Gerai Laperkan Lantai 1 .....	206
Gambar 5.1.1.1 Bagan Struktur Organisasi Laperkan.....	209
Gambar 5.1.4.1 Rekrutmen dan Seleksi Laperkan .....	224



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1.1 Tabel Jumlah Restoran/Rumah Makan di Kota Bandung .....	14
Tabel 2.2.1 Strategi SWOT .....	28
Tabel 3.2.1 Harga Jual Produk Laperkan .....	46
Tabel 3.3.1 Perkiraan Penjualan Minggu Ke 1 Bulan Januari (2020).....	52
Tabel 3.3.2 Perkiraan Penjualan Bulan Januari (2020) .....	55
Tabel 3.3.3 Perkiraan Penjualan Bulan Januari (2020) .....	56
Tabel 3.3.4 Perkiraan Penjualan Tahun Pertama (2020).....	57
Tabel 3.3.5 Perkiraan Penjualan Tahun Ke 2 (2021) .....	60
Tabel 3.3.6 Perkiraan Penjualan Tahun Ke 3 (2022) .....	63
Tabel 4.1.1 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	67
Tabel 4.1.2 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	68
Tabel 4.1.3 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	70
Tabel 4.1.4 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	72
Tabel 4.1.5 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	73
Tabel 4.1.6 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	75
Tabel 4.1.7 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	77
Tabel 4.1.8 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	78
Tabel 4.1.9 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	81
Tabel 4.1.10 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	84
Tabel 4.1.11 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	86

Tabel 4.1.12 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	88
Tabel 4.1.13 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	90
Tabel 4.1.14 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	91
Tabel 4.1.15 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	93
Tabel 4.1.16 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	95
Tabel 4.1.17 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	97
Tabel 4.1.18 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	98
Tabel 4.1.19 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	99
Tabel 4.1.20 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	100
Tabel 4.1.21 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	102
Tabel 4.1.22 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	103
Tabel 4.1.23 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	104
Tabel 4.1.24 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	105
Tabel 4.1.25 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	107
Tabel 4.1.26 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	108
Tabel 4.1.27 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	109
Tabel 4.1.28 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	111
Tabel 4.1.29 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	112
Tabel 4.1.30 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	114
Tabel 4.1.31 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	116
Tabel 4.1.32 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	117
Tabel 4.1.33 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	118

Tabel 4.1.34 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	120
Tabel 4.1.35 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	122
Tabel 4.1.36 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	123
Tabel 4.1.37 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	125
Tabel 4.1.38 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	126
Tabel 4.1.39 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	128
Tabel 4.1.40 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	129
Tabel 4.1.41 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	130
Tabel 4.1.42 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	132
Tabel 4.1.43 Tabel Peralatan Produksi / Operasi Laperkan .....	133
Tabel 4.1.44 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	134
Tabel 4.1.45 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	135
Tabel 4.1.46 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	137
Tabel 4.1.47 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	138
Tabel 4.1.48 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	139
Tabel 4.1.49 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	141
Tabel 4.1.50 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	142
Tabel 4.1.51 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	143
Tabel 4.1.52 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	145
Tabel 4.1.53 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	146
Tabel 4.1.54 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	147
Tabel 4.1.55 Tabel Perlengkapan Produksi / Operasi Laperkan .....	148

Tabel 4.1.56 Tabel Penyusutan per Tahun .....	150
Tabel 4.2.1 Biaya Bahan Baku dan Kapasitas Produksi Laperkan Rice Box Original (Tanpa Saus).....	154
Tabel 4.2.2 Biaya Bahan Baku dan Kapasitas Produksi Laperkan Rice Box Blackpepper	158
Tabel 4.2.3 Biaya Bahan Baku dan Kapasitas Produksi Laperkan Rice Box Barbeque	160
Tabel 4.2.4 Biaya Bahan Baku dan Kapasitas Produksi Laperkan Rice Box Salted Egg	161
Tabel 4.2.5 Biaya Bahan Baku dan Kapasitas Produksi Laperkan Rice Box Sambal Matah	163
Tabel 4.2.6 Biaya Bahan Baku dan Kapasitas Produksi Laperkan Rice Box Chillipepper	165
Tabel 4.2.7 Biaya Bahan Baku dan Kapasitas Produksi Laperkan Rice Box Cheese	167
Tabel 4.2.8 Biaya Bahan Baku dan Kapasitas Produksi Laperkan Rice Box Mayonaise	168
Tabel 5.2.1 Jadwal Kerja Seluruh Karyawan Laperkan .....	226
Tabel 5.2.2 Waktu Kerja Senin-Jumat Karyawan Laperkan .....	227
Tabel 5.2.3 Waktu Kerja Weekend Karyawan Laperkan .....	229
Tabel 5.2.4 Gambar Blueprint Produksi/Operasi Laperkan .....	233
Tabel 5.2.5 Tabel Gaji Karyawan Laperkan.....	235
Tabel 5.3.1 Standar Operasional Pemesanan Bahan Baku .....	237
Tabel 5.3.2 Standar Operasional Pengadaan Peralatan dan Perlengkapan .....	238
Tabel 5.3.3 Standar Operasional Penyajian Produk Ke Konsumen (Dine-in) .....	239

Tabel 5.3.4 Standar Operasional Penyajian Produk Ke Konsumen (Take-away).....	240
Tabel 5.3.5 Standar Operasional Penyajian Produk ke Mitra (gojek / grab).....	241
Tabel 5.3.6 Standar Operasional Promosi dan Penjualan di Laperkan .....	243
Tabel 5.3.7 Standar Operasional Promosi dan Penjualan di Media Sosial.....	244
Tabel 5.3.8 Standar Operasional Transaksi Pembelian oleh Konsumen .....	245
Tabel 5.3.9 Standar Operasional Pembukuan Transaksi Laperkan .....	246
Tabel 5.3.10 Standar Operasional Pembayaran Biaya Utilitas.....	247
Tabel 5.3.11 Standar Operasional Proses Perekrutan dan Pelathian Karyawan di Laperkan .....	248
Tabel 5.3.12 Standar Operasional Proses Evaluasi Kinerja di Laperkan .....	249
Tabel 5.3.13 Standar Operasional Kedisiplinan Karyawan Laperkan.....	250
Tabel 5.3.14 Standar Operasional Menerima Pelanggan (Dine-in).....	251
Tabel 5.3.15 Standar Operasional Menerima Pelanggan (Take-away).....	252
Tabel 5.3.16 Standar Operasional Menerima Mitra (gojek / grab) .....	254
Tabel 5.3.17 Standar Waktu Kerja Weekdays di Laperkan .....	255
Tabel 5.3.18 Standar Waktu Kerja Weekend di Laperkan .....	258
Tabel 6.1.1 Tabel Kebutuhan Dana (Peralatan, Perlengkapan, dan Desain).....	262
Tabel 6.1.2 Tabel Biaya Bahan Baku (Bulan Januari 2020) .....	266
Tabel 6.1.3 Tabel Harga Jual.....	267
Tabel 6.3.1 Tabel Proyeksi Neraca.....	268
Tabel 6.4.1 Tabel Laba Rugi Tahun ke-1 (2020) .....	269
Tabel 6.4.2 Tabel Laporan Perubahan Modal Tahun ke-1 (2020) .....	272
Tabel 6.4.3 Tabel Neraca Laba / Rugi Tahun ke-1 (2020).....	273

Tabel 6.4.4 Tabel Laba Rugi Tahun ke-2 (2021) .....	273
Tabel 6.4.5 Tabel Laporan Perubahan Modal Tahun ke-2 (2021) .....	276
Tabel 6.4.6 Tabel Neraca Laba / Rugi Tahun ke-2 (2021).....	276
Tabel 6.4.7 Tabel Laba Rugi Tahun ke-3 (2022) .....	277
Tabel 6.4.8 Tabel Laporan Perubahan Modal Tahun ke-3 (2022) .....	279
Tabel 6.4.9 Tabel Neraca Laba / Rugi Tahun ke-3 (2022).....	280
Tabel 6.5.1 Tabel Perhitungan Net Present Value (NPV).....	280
Tabel 6.5.2 Tabel Perhitungan Operational Cash Flow.....	281
Tabel 6.5.3 Tabel Perhitungan Profitability Index .....	282
Tabel 6.5.4 Tabel NPV Positif .....	284
Tabel 6.5.5 Tabel NPV Negatif.....	284

