

ABSTRAK

Perencanaan bisnis yang berjudul “Perencanaan Bisnis Hoshi Nori Tofu” adalah usaha makanan yang bertema rumput laut yang digabungkan dengan tahu dan dikemas dalam bentuk *ricebowl*. Didalam *ricebowl* tersebut terdapat nasi yang dicampur dengan serpihan rumput laut, kemudian di atasnya adalah produk utama dari Hoshi Nori Tofu yaitu rumput laut yang dipotong kecil-kecil diberikan adonan tahu yang sudah dihancurkan dan diberi bumbu di atas rumput laut dan digoreng dengan minyak panas. Usaha Hoshi nori Tofu berlokasi di kota Bandung, Jawa Barat dikarenakan kota Bandung yang terkenal akan makanan dan kotanya. Target dari usaha Hoshi Nori Tofu adalah mahasiswa, dosen beserta staff yang berada di Universitas Kristen Maranatha, dan selanjutnya usaha Hoshi nori Tofu ingin menjangkau usia 12 – 50 Tahun yang berada di kota Bandung. Usaha Hoshi Nori Tofu memakai strategi pemasaran melalui media Sosial seperti Instagram dan strategi *Word of Mouth* (WOM). Usaha Hoshi Nori Tofu memiliki struktur organisasi yang terdiri atas Direktur, Manager, kasir, pramusaji, dan karyawan produksi yang masing-masing direkrut sesuai dengan kemampuan dan kualitasnya. Melalui perhitungan kelayakan Investasi usaha Hoshi Nori Tofu dengan metode *Net Present Value*, *Pay Back Period*, *Profitability Index* (PI), *Internal Rate of Return* (IRR) adalah layak karena hasil *Net Present Value* adalah sebesar Rp. 217.000.261 > 0 (positif), *Pay Back Period* dari usaha Hoshi Nori Tofu adalah 5 bulan 1 Hari yang artinya investasi awal sebesar Rp 19.439.940,00 akan didapatkan kembali dengan jangka waktu 5 bulan 1 hari, dan *Pay Back Period* > *Pay Back Period* yang telah ditentukan, *Profitability Index* dari usaha Hoshi Nori Tofu adalah sebesar 12,16 > 1 (Positif), dan *Internal Rate of Return* (IRR) layak karena IRR 340,67% > IRR yang telah disyaratkan $df = 20\%$. Jadi dengan perhitungan kelayakan Investasi yang sudah dilakukan, maka usaha Hoshi Nori Tofu dapat dikatakan layak untuk dijalankan.

Kata Kunci: Perencanaan Bisnis, Hoshi Nori Tofu, Kota Bandung

ABSTRACT

Business plan entitled "Hoshi Nori Tofu Business Plan" is a seaweed-themed food business combined with tofu and packaged in a ricebowl form. Inside the ricebowl there are rice mixed with seaweed flakes, then on top of it are the main product of Hoshi Nori Tofu wich are seaweed cut into small pieces given tofu batter that had been crushed and seasoned on seaweed and fried in hot oil. Hoshi nori Tofu's business is located in the city of Bandung, West Java because the city of Bandung is famous for its food and city. The target of Hoshi Nori Tofu's business is students, lecturers and staff at Maranatha Christian University, and subsequently Hoshi nori Tofu's business wants to reach the age of 12 - 50 years in the city of Bandung. Hoshi Nori Tofu's business uses marketing strategies through social media such as Instagram and the Word of Mouth (WOM) strategy. Hoshi Nori Tofu's business has an organizational structure consisting of Directors, Managers, Cashiers, waiters, and production employees who are each recruited according to their abilities and quality. Through the calculation of business investment feasibility of Hoshi Nori Tofu with the Net Present Value, Pay Back Period, Profitability Index (PI), Internal Rate of Return (IRR) methods are feasible because the Net Present Value result is Rp. 217,000,261 > 0 (positive), the Pay Back Period of the Hoshi Nori Tofu business is 5 months 1 day, which means an initial investment of Rp 19,439,940.00 will be recovered with a period of 5 months 1 day, and Pay Back Period > Pay The determined Back Period, the Profitability Index of Hoshi Nori Tofu's business is 12.16 > 1 (Positive), and the Internal Rate of Return (IRR) is feasible because the IRR is 340.67% > the required IRR $d_f = 20\%$. So by calculating the feasibility of the Investment that has been done, then the business of Hoshi Nori Tofu can be said to be feasible to run.

Keywords: Business Plan, Hoshi Nori Tofu, City Of Bandung

DAFTAR ISI

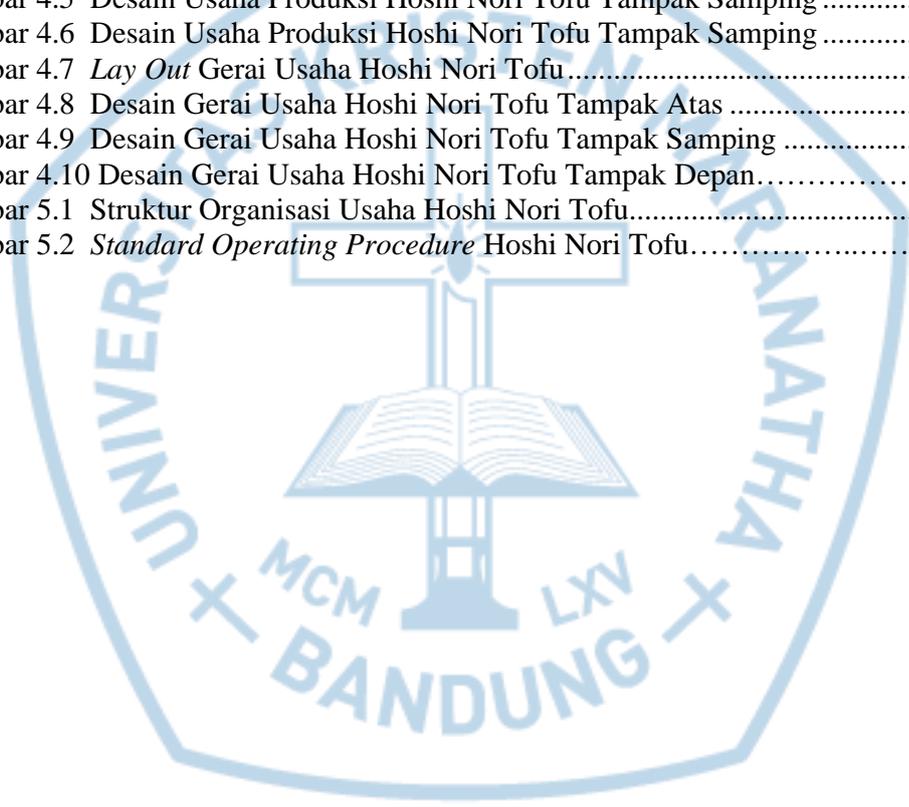
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN JUDUL BAHASA INGGRIS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS SKRIPSI	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
BAB 1 RINGKASAN EKSEKUTIF	1
1.1 Deskripsi Konsep Bisnis	1
1.2 Deskripsi Bisnis	8
BAB 2 ANALISIS PELUANG BISNIS DAN IDE PRODUK	13
2.1 Analisis Peluang	13
2.2 Analisis Ide Produk dan Pasar	34
BAB 3 ASPEK PEMASARAN	38
3.1 Strategi Pemasaran	38
3.1.1 Segmenting.....	38
3.1.2 Targeting	40
3.1.3 Positioning	42
3.2 Bauran Pemasaran	42
3.2.1 <i>Product</i>	42
3.2.2 <i>Price</i>	44
3.2.3 <i>Place</i>	45
3.2.4 <i>Promotion</i>	45
3.3 Perkiraan Penjualan	46
BAB 4 ASPEK OPERASIONAL	53
4.1 Peralatan dan Kapasitas Produksi / Operasional	53
4.1.1 Bahan Baku dari usaha Hoshi Nori Tofu	53
4.1.2 Peralatan produksi.....	55
4.1.3 perlengkapan produksi	72
4.1.4 Bahan Baku produksi	77
4.1.5 Kapasitas Produksi	80
4.2 Proses produksi / operasi	80
4.3 Lokasi dan Tata Letak (<i>Lay Out</i>)	82
BAB 5 ASPEK SUMBER DAYA INSANI DAN MANAJEMEN	91
5.1 Struktur Organisasi	91
5.1.1 Analisis Pekerjaan	91
5.1.2 Deskripsi Pekerjaan (<i>Job Description</i>)	92
5.1.3 Spesifikasi Pekerjaan (<i>Job Spesification</i>)	94
5.1.4 Rekrutmen	97
5.1.5 Seleksi	98

5.1.6. Gaji dan Upah Karyawan	98
5.2 Pembukaan dan Penutupan gerai Hoshi Nori Tofu.....	99
5.2.1 Proses pembukaan dan penutupan gerai Hoshi Nori Tofu pada saat melakukan sistem <i>pre-Order</i>	100
5.2.2 Proses pembukaan dan Penutupan gerai Usaha Hoshi Nori Tofu.....	101
5.3 Standar Operating Procedure	103
BAB 6 ASPEK KEUANGAN	108
6.1 Kebutuhan Dana	108
6.2 Sumber Dana	116
6.3 Proyeksi Neraca	116
6.4 Proyeksi Laba Rugi	120
6.5 Proyeksi Arus Kas	128
6.6 Penilaian Kelayakan Investasi	135
6.6.1 <i>Net Present Value</i>	135
6.6.2 <i>Payback Period</i>	136
6.6.3 <i>Profitability Index</i>	137
6.6.4 <i>Internal Rate of Return</i>	138
DAFTAR PUSTAKA	140
CURRICULUM VITAE	146



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Hoshi Nori Tofu.....	5
Gambar 1.2	Logo Hoshi Nori Tofu	9
Gambar 1.3	Lokasi Produksi Hoshi Nori Tofu	11
Gambar 2.1	Jumlah Wisatawan yang Datang ke Kota Bandung	35
Gambar 2.2	Pertumbuhan Industri Makanan di Indonesia	36
Gambar 3.1	Hoshi Nori Tofu.....	43
Gambar 4.1	<i>Blue Print</i> Usaha Hoshi Nori Tofu	81
Gambar 4.2	Lokasi Produksi Hoshi Nori Tofu.....	82
Gambar 4.3	<i>Lay Out</i> usaha produksi Hoshi Nori Tofu.....	84
Gambar 4.4	Desain Usaha Produksi Hoshi Nori Tofu Tampak Depan.....	85
Gambar 4.5	Desain Usaha Produksi Hoshi Nori Tofu Tampak Samping	85
Gambar 4.6	Desain Usaha Produksi Hoshi Nori Tofu Tampak Samping	86
Gambar 4.7	<i>Lay Out</i> Gerai Usaha Hoshi Nori Tofu.....	87
Gambar 4.8	Desain Gerai Usaha Hoshi Nori Tofu Tampak Atas	89
Gambar 4.9	Desain Gerai Usaha Hoshi Nori Tofu Tampak Samping	89
Gambar 4.10	Desain Gerai Usaha Hoshi Nori Tofu Tampak Depan.....	90
Gambar 5.1	Struktur Organisasi Usaha Hoshi Nori Tofu.....	91
Gambar 5.2	<i>Standard Operating Procedure</i> Hoshi Nori Tofu.....	104



DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Pesaing Hoshi Nori Tofu	3
Tabel 2.1 Area Ketertarikan	14
Tabel 2.2 <i>Decision Matrix Analysis</i>	15
Tabel 2.3 Paired Comparison Analysis	17
Tabel 2.4 Skor Akhir Matriks Keputusan dan Perbandingan Berpasangan	18
Tabel 2.5 Strategi SWOT	31
Tabel 3.1 Harga Jual Hoshi Nori Tofu	45
Tabel 3.2 Harga Modal Hoshi Nori Tofu	46
Tabel 3.3 Perkiraan Penjualan Tahun Pertama Bulan Januari - Juni	47
Tabel 3.4 Perkiraan Penjualan Tahun Pertama Bulan Juli - Desember	48
Tabel 3.5 Perkiraan Penjualan Tahun Kedua Bulan Januari - Desember	49
Tabel 3.6 Perkiraan Penjualan Tahun Ketiga Bulan Januari - Desember	50
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Usaha Hoshi Nori Tofu Varian <i>Original</i>	53
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Usaha Hoshi Nori Tofu Varian <i>Spicy</i>	54
Tabel 4.3 Biaya Kemasan Usaha Hoshi Nori Tofu	55
Tabel 4.4 Peralatan Usaha Hoshi Nori Tofu	55
Tabel 4.5 Perlengkapan Usaha Hoshi Nori Tofu	72
Tabel 4.6 Bahan Baku Usaha Hoshi Nori Tofu	77
Tabel 5.1 Pembukaan dan Penutupan Usaha dengan Sistem <i>Pre-order</i>	100
Tabel 5.2 Pembukaan dan Penutupan Gerai Usaha Hoshi Nori Tofu	102
Tabel 6.1 Tabel Aktiva Tetap	108
Tabel 6.2 Biaya Bahan Baku Usaha Hoshi Nori Tofu Varian <i>Original</i>	110
Tabel 6.3 Biaya Bahan Baku Usaha Hoshi Nori Tofu Varian <i>Spicy</i>	111
Tabel 6.4 Biaya Kemasan Usaha Hoshi Nori Tofu Tahun Pertama	112
Tabel 6.5 Biaya Kemasan Usaha Hoshi Nori Tofu Tahun Kedua	112
Tabel 6.6 Biaya Kemasan Usaha Hoshi Nori Tofu Tahun Ketiga	113
Tabel 6.7 Harga Jual Produk Hoshi Nori Tofu Tahun Pertama	113
Tabel 6.8 Harga Jual Produk Hoshi Nori Tofu Tahun Kedua	114
Tabel 6.9 Harga Jual Produk Hoshi Nori Tofu Tahun Ketiga	114
Tabel 6.10 Investasi Awal	114
Tabel 6.11 Proyeksi Neraca Awal	117
Tabel 6.12 Proyeksi Neraca Akhir Periode Tahun Pertama	117
Tabel 6.13 Proyeksi Neraca Akhir Periode Tahun Kedua	118
Tabel 6.14 Proyeksi Neraca Akhir Periode Tahun Ketiga	119
Tabel 6.15 Laporan Laba Rugi Tahun Pertama	120
Tabel 6.16 Laporan Laba Rugi Tahun Kedua	122
Tabel 6.17 Laporan Laba Rugi Tahun Ketiga	125
Tabel 6.18 Arus Kas Masuk Usaha Hoshi Nori Tofu per Tahun	128
Tabel 6.19 Arus Kas Tahun Pertama	128
Tabel 6.20 Arus Kas Tahun Kedua	130
Tabel 6.21 Arus Kas Tahun Ketiga	132
Tabel 6.22 Perhitungan <i>Net Present Value</i>	135
Tabel 6.23 Tabel <i>PayBack Period</i>	136
Tabel 6.24 Tabel <i>Profitability Index</i>	137
Tabel 6.25 Perhitungan IRR dengan NPV positif	138

Tabel 6.26 Perhitungan IRR dengan NPV Negatif

