

Rencana Bisnis Ayam Geprek +62

E-BISNIS “R”

Supangat, S.Kom., M.Kom.



Oleh

Bryan Nafiri Widodo

1211900074

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN FAKULTAS EKONOMI DAN
BISNIS**

UNIVERSITAS 17 AGUSTUS 1945 SURABAYA

2021

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat karunia-Nya saya dapat menyelesaikan artikel ini dengan baik. Artikel ini berjudul “Rencana Bisnis Ayam Geprek +62” ini bertujuan untuk melengkapi tugas akhir E-Bisnis.

Saya sampaikan terimakasih kepada bapak Supangat, S.Kom., M.Kom. selaku dosen E-Bisnis yang sudah memberi tugas membuat artikel Rencana Bisnis dan juga untuk Alviani atas refrensi pada Repository Untag Surabaya mengenai artikel “Digital & Sosial Media Marketing”. Dari artikel ini saya memperoleh banyak ilmu dan berharap ilmu itu juga dapat digunakan oleh pembaca lainnya.

Saya sadar bahwa artikel ini masih jauh kurang sempurna, hal itu di karenakan keterbatasan kemampuan dan pengetahuan saya. Saya memohon maaf jika apabila terdapat kesalahan kata-kata yang kurang berkenan. Oleh karena itu, Saya sangat mengharapkan untuk para pembaca memberikan kritik dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata, saya memohon maaf apabila penulisan artikel ini terdapat banyak kesalahan.

Surabaya, 24 Desember 2021

(Bryan Nafiri Widodo)

Abstrak

Rencana Bisnis adalah suatu dokumen yang dibuat oleh wirausaha yang digunakan untuk rencana-rencana usaha seperti deskripsi perusahaan, barang/jasa yang diproduksi, analisis aspek pasar, analisis aspek teknik, analisis aspek manajemen dan analisis aspek finansial. Komponen-komponen tersebut yang digunakan sebagai patokan untuk penilaian usaha yang akan dijalankan agar mencapai tujuan-tujuan. Nasi Ayam Geprek +62 menggunakan rencana bisnis sebagai pedoman pada saat memulai bisnis bahkan saat bisnis tersebut dijalankan. Nasi Ayam Geprek +62 adalah makanan yang saat ini banyak peminatnya

Daftar Isi

Judul Artikel.....	i
Kata Pengantar	ii
Abstrak.....	iii
Daftar Isi	iv-v
Latar Belakang	1
BAB 1. RINGKASAN.....	2-3
BAB 2. DESKRIPSI PERUSAHAAN	4
2.1 Profil Perusahaan.....	4
2.2 Visi Misi.....	Error! Bookmark not defined.
2.3 Tujuan.....	Error! Bookmark not defined.
2.4 Kepemilikan	Error! Bookmark not defined.
BAB 3. BARANG YANG DIPRODUKSI.....	5
3.1 Produk yang Ditawarkan.....	5
3.2 Keunggulan	5
3.3 Perbandingan Dengan Produk Lain.....	5
3.4 Jumlah Produksi	5
BAB 4. ANALISIS ASPEK PASAR.....	6-7
4.1 Melakukan Segmentasi Pasar.....	6
4.2 Melakukan Strategi Pemasaran	6-7
BAB 5. ANALISIS ASPEK TEKNIS/PRODUKSI.....	8-9
5.1 Lokasi.....	8
5.2 Layout.....	8
5.3 Skala Produksi.....	Error! Bookmark not defined.
5.4 Pemilihan Mesin/Teknologi yang Akan Di Gunakan	8-9
BAB 6. ANALISIS ASPEK MANAJEMEN.....	10-11

6.1	Proses Operasi	10-11
BAB 7.	ANALISIS ASPEK FINANSIAL	12-13
KESIMPULAN	14
DAFTAR PUSTAKA	15
BUKTI PLAGIASI	16-17

Latar Belakang

Perkembangan kuliner di Surabaya sangat pesat, hal ini menjadi daya pikat bagi pembisnis untuk memulai bisnis di bidang kuliner. Dapat dilihat banyak tempat makan baru dengan target pasar dari golongan ekonomi kebawah, menengah, hingga atas. Namun banyaknya tempat-tempat makan baru yang berdiri maka akan menambah jumlah pesaing. Oleh karena itu, tidak banyak yang mengalami kegagalan.

Pelanggan sering dihadapkan dengan berbagai macam pilihan produk kuliner, harga produk, tempat makan yang diharapkan ada memenuhi kebutuhan pelanggan. Oleh karena itu, pembisnis harus selalu memberikan inovasi baru baik pada menu yang disediakan, promosi yang dilakukan, pelayanan yang diberikan, pengenalan merek pada calon pelanggan agar usahanya mampu bersaing dengan pesaing.

Salah satu kuliner Indonesia yang saat ini yang di minati adalah Ayam Geprek yang dikenal ke khasan sambel dan rempah Indonesia dengan ayam tepung crispy yang digeprek. Hal inilah yang membuat saya ingin membangun dan merintis usaha kuliner yaitu bermerk Nasi Ayam Geprek +62. Saya juga mengajak partner saya yang satu kampus dengan saya untuk ikut dalam mengolah usaha ini yang bernama Nova Natalia jurusan Administrasi Bisnis.

Nasi Ayam Geprek +62 adalah makanan yang memiliki citra rasa khas pada sambel maupun ayamnya. Berdiri sejak bulan Oktober tahun 2021 dan lokasinya berada di Jl. Randu Asri, Sidokerto, Kec Buduran, Kab. Sidoarjo. Nasi Ayam Geprek +62 sudah berhasil menarik pelanggan. Sehingga dalam waktu satu bulan berhasil memperoleh 400 porsi Nasi Ayam Geprek +62. Besar harapan saya, Nasi Ayam Geprek dapat berkembang dan terus meningkatkan kualitasnya.

BAB 1. RINGKASAN

Rencana Bisnis adalah suatu dokumen yang dibuat oleh wirausaha yang digunakan untuk rencana-rencana usaha seperti deskripsi perusahaan, barang/jasa yang diproduksi, analisis aspek pasar, analisis aspek teknik, analisis aspek manajemen dan analisis aspek finansial. Komponen-komponen tersebut yang digunakan sebagai patokan untuk penilaian usaha yang akan dijalankan agar mencapai tujuan-tujuan.

Saya sendiri memiliki usaha bisnis bidang makanan yaitu Nasi Ayam Geprek +62 yang sudah berjalan kurang lebih 4 Bulan. Dengan adanya rencana bisnis saya ingin menjadikan Nasi Ayam Geprek +62 sebagai pilihan pertama masyarakat. Dengan kualitas dan pelayanan yang memuaskan dan harga yang terjangkau. Serta menanamkan ciri khas Nasi Ayam Geprek +62 seperti slogannya yaitu “Ayam’e enak poll, Sambel e pedes pwoll”. Dengan ini dapat menjadikan Nasi Ayam Geprek +62 dapat dikenal banyak orang. Sehingga untuk kedepannya Nasi Ayam Geprek +62 dapat berkembang menjadi model bisnis frenchise yang terjangkau agar banyak orang yang memiliki modal sedikit dapat berjualan dan menjadikan Nasi Ayam Geprek +62 sebagai penghasilan utama.

Nasi Ayam Geprek +62 menggunakan analisis SWOT untuk mengevaluasi faktor yang berpengaruh dalam usaha mencapai tujuan, yaitu kekuatan (Strengths), Kelemahan (Weaknesses), Peluang (Opportunities), dan Ancaman (Threats), baik itu tujuan jangka pendek maupun jangka panjang.

1. Kekuatan

- Nasi Ayam Geprek +62 memiliki harga yang relative murah
- Ayam yang berkualitas dan fresh
- Bahan bahan yang digunakan berkualitas
- Lokasinya strategis

2. Kelemahan

- Sambel yang ada pada Nasi Geprek +62 masih belum bervariasi hanya sambal bawang saja untuk saat ini.

3. Peluang

- Berada di tempat yang strategis sehingga dapat dijangkau oleh banyak orang
- Bergabung dengan marketplace yang ada

4. Ancaman

- Semakin banyak pesaing karena saat ini trend makanan yaitu Ayam Gepre

Oleh karena itu, mencapai tujuan yang saya inginkan, saya membuat rencana bisnis agar yang berjalannya bisnis saya, rencana bisnis tersebut sebagai pandangan untuk melangkah. Selain itu, untuk mengembangkan usaha saya, perlu adanya teknik pemasaran yang bagus dengan memanfaatkan digital dan social media marketing yang dapat saya pelajari melalui jurnal resmi dan sitasi dengan Mendeley dengan judul “Digital & Sosial Media Marketing” yang saya akses melalui Google Scholar.

BAB 2. DESKRIPSI PERUSAHAAN

2.1 Profil Perusahaan

Nama Perusahaan	: Nasi Ayam Geprek +62
Lokasi Perusahaan	: Jl. Randu Asri, Sidokerto, Kec. Buduran, Kab. Sidoarjo
Nomor Telepon	: 0881-5059-576
Email	: ayamgeprekplus62@gmail.com
Instagram	: Ayamgeprek62_sda
Slogan	: ayameenakpol, sambelepenespoll

2.2 Visi-Misi

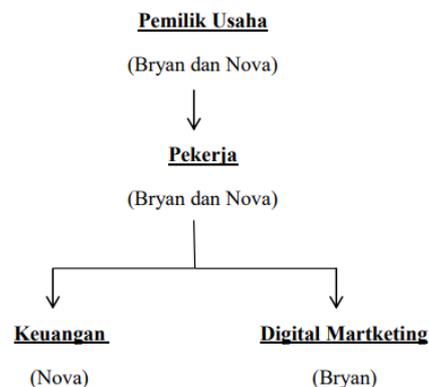
- Visi : Menjadikan warung makan ayam geprek sebagai pilihan utama kuliner Indonesia yang digemari lapisan masyarakat
- Misi :
 1. Menyediakan menu istimewa dengan cita rasa khas untuk pelanggan
 2. Memperhatikan kualitas produk dengan bahan-bahan pilihan
 3. Melakukan promosi melalui berbagai media komunikasi
 4. Membentuk karyawan yang menjunjung tinggi kejujuran dan tanggung jawab
 5. Melayani konsumen dengan segenap hati dengan memberi senyuman.

2.3 Tujuan

Menjadi pilihan masyarakat dan dapat mengembangkan bisnis ini menjadi model bisnis franchise.

2.4 Kepemilikan

STRUKTUR ORGANISASI :



BAB 3. BARANG/JASA YANG DIPRODUKSI

3.1 Produk yang di tawarkan

Nasi Ayam Geprek +62

3.2 Keunggulan :

1. Harga terjangkau
2. Ayam menggunakan bagian dada, sehingga besar dan tanpa tulang
3. Sambal yang sangat pedas
4. Banyak varian seperti Indomie Ayam Geprek dan Ayam Geprek Keju
5. Ayam di goreng dengan bahan, bumbu dan tepung yang berkualitas
6. Ayam dan sambal di masak saat orang beli jadi lebih fresh

3.3 Perbandingan dengan Produk Lain :

1. Harga relative mahal
2. Ayam tidak hanya menggunakan dada jadi bisa kecil
3. Ayam dan sambal sudah dimasak jadi hanya menyajikan

3.4 Jumlah Produksi : 400 unit/bulan

BAB 4. ANALISIS ASPEK PASAR

4.1 Melakukan Segmentasi Target Pasar

No.	Segmentasi Pasar	Target Pasar
1.	Segmentasi Demografis	-Jenis kelamin : Laki-laki dan Wanita -Usia : 13-50 -Ekonomi : Menengah kebawah
2.	Segmentasi Geografis	-Tempat Usaha di Jln. Randu Asri Buduran Sidoarjo dekat dengan pasar Sidokerto sebagai pemenuhan kebutuhan. -Berada di jalan raya sehingga banyak pengendara. -Diapit oleh 2 perumahan yaitu Jenggolo Asri dan Puri Teratai
3.	Segmentasi Perilaku	-Banyak pembeli yang kembali lagi untuk membeli Nasi Ayam Geprek +62

4.2 Melakukan Strategi Pemasaran

Produk	Memiliki berbagai Varian seperti Nasi Ayam Geprek +62, Nasi Goreng Ayam Geprek +62, Indomie Ayam Geprek +62 dan Nasi Ayam Geprek Keju. Dengan Produk unggulan Nasi Ayam Geprek +62. Untuk sambalnya memiliki tingkat kepedasan yang sama sehingga jika tidak terlalu suka pedas dapat dipisahkan.
Price	Memiliki harga yang relative murah mulai dari Rp. 14.000 – Rp. 21.000. Sehingga dapat dijangkau oleh semua kalangan.
Place	Saat ini masih memiliki 1 tempat saja namun tempat tersebut sangat strategis. Berada di jalan raya desa dan diapit oleh 2 perumahan serta dekat dengan ikonik Kota Sidoarjo yaitu Caffe yang berada di Kav. DPR. Sehingga

	Nasi Ayam Geprek +62 dapat di jangkau dengan mudah oleh calon konsumen.
Promotion	Memberikan promo di Marketplace yang ada seperti Go-food dan Shopeefood sehingga calon konsumen dapat melihat store kami. Selain itu juga melakukan promo di Instagram dengan mengupload foto atau video.

BAB 5. ANALISIS ASPEK TEKNIS/PRODUKSI

5.1 Lokasi

- Jl. Randu Asri Sidokerto, Kec. Buduran, Kab. Sidoarjo
- 50m dekat dengan Indomart
- 600 km dekat dengan Pasar Sono
- 300 km dekat dengan Kav. Dpr (stand-stand Caffee)
- 350 km dekat dengan Jl Raya Pagerwojo
- 1,1 dekat dengan Museum Mpu Tantular Sidoarjo
- 1,1 Km dekat dengan SMA 1 Sidoarjo dan SMK 3 Sidoarjo
- 2,3 Km dekat dengan Alun-Alun Sidoarjo

5.2 Layout



5.3 Skala Produksi

No.	Kegiatan Usaha	Pelaksana Tugas
1.	Belanja kebutuhan jualan	Nova
2.	Memberi bumbu pada ayam	Nova
3.	Mencuci dan menyiapkan bumbu sambal	Bryan
4.	Membersihkan Stand makanan	Bryan

5.	Memasak nasi	Nova
6.	Menggoreng ayam	Nova
7.	Membuat sambal	Bryan
8.	Digital Marketing	Bryan

5.4 Pemilihan mesin atau teknologi yang digunakan

Kompur Gas, Gas Elpiji 3kg, Blander dan Magic com

BAB 6. ANALISIS ASPEK MANAJEMEN

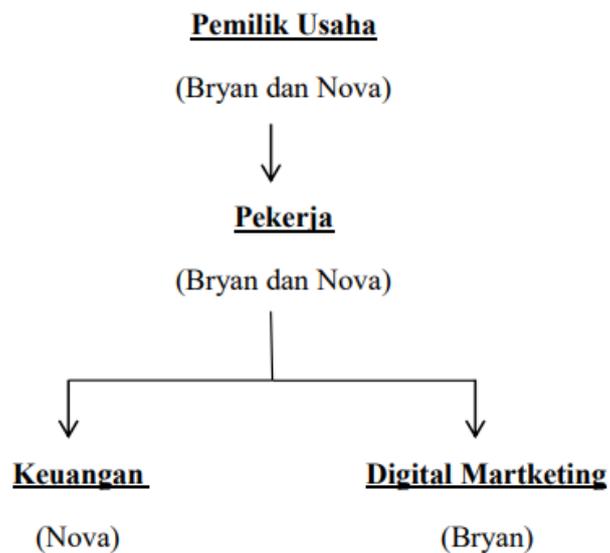
6.1 Proses Operasi

a. Tahap Perencanaan

Merencanakan mulai dari modal yang akan dikeluarkan dan alat atau barang apa saja yang dibutuhkan. Selain itu menetapkan tujuan dan visi misi Nasi Ayam Geprek +62.

b. Tahap Pengorganisasian

STRUKTUR ORGANISASI :



PEMBAGIAN TUGAS

No.	Kegiatan Usaha	Pelaksana Tugas
1.	Belanja kebutuhan jualan	Nova
2.	Memberi bumbu pada ayam	Nova
3.	Mencuci dan menyiapkan bumbu sambal	Bryan
4.	Membersihkan Stand makanan	Bryan
5.	Memasak nasi	Nova
6.	Menggoreng ayam	Nova
7.	Membuat sambal	Bryan
8.	Digital Marketing	Bryan

c. Tahap Actuating

Melakukan realisasi usaha dan saya sebagai penggerak atau yang mengkoordinasi. Memberikan arahan kepada rekan saya untuk bekerja sesuai tugas yang diberikan agar kegiatan dilakukan tetap pada jalur yang ditetapkan. Dari awal perencanaan sampai usaha beroperasi membutuhkan waktu sekitar 2 bulan.

d. Tahap Pengawasan

Menilai suatu kinerja berdasarkan pada standart yang sudah dibuat dan mengendalikan pekerjaan.

e. Tahap Evaluasi

Mengevaluasi pekerjaan yang ada, jika ada kesalahan maka diperbaiki dan jika sudah sesuai maka harus ditingkatkan.

BAB 7 ANALISIS ASPEK FINANSIAL

RENCANA KEUANGAN :

No.	Item	Biaya
1.	Biaya Peralatan	Rp. 3.705.000
2.	Biaya Produksi	Rp. 2.056.000
3.	Biaya Pemasaran	Rp. 160.000
4.	Biaya Transportasi	Rp. 60.000
	TOTAL	Rp. 5.981.000

Kebutuhan Modal	Rp. 5.981.000
Diperoleh dari :	
- Dana Pribadi	Rp. 5.981.000

Total Biaya :

Biaya Tetap = Rp. 1.600.000/400 unit = Rp. 4.000

Biaya Tidak Tetap = Rp. 2.056.000/400 unit = Rp. 5.140

Harga Pokok Penjualan (HPP) = Rp. 4.000 + Rp. 5.140 = Rp. 9.140

Keuntungan = 50% dari HPP = 50% x Rp. 9.140 = Rp. 4.570

Harga Jual = HPP + Keuntungan = Rp. 9.140 + Rp. 4.570 = Rp. 13.710 dibulatkan Rp.14.000

Analisis Pendapatan dan Keuangan

Produksi 1 Bulan = 400 bungkus

Produksi 1 Tahun (12x400) = 4.800 bungkus

Harga Produk = Rp. 14.000

Hasil Penjualan 1 tahun (4.800 x Rp. 14.000) = Rp. 67.200.000

Total biaya operasional 1 tahun (12 x Rp 3.636.000) = Rp. 43.872.000

Keuntungan Tiap tahun = Rp. 67.200.000– Rp. 43.872.000 = Rp. 23.328.000

A. BEP (Break Even Point)

$$\begin{aligned} \text{i. BEP Volume Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Operasional}}{\text{Harga Jual}} \\ &= \frac{\text{Rp. 43.872.000}}{\text{Rp. 14.000}} = 3.134 \end{aligned}$$

Jadi pada tingkat volume produksi 3.134 bungkus, usaha ini berada pada titik impas.

$$\begin{aligned} \text{ii. BEP Harga Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Operasional}}{\text{Volume Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp. 43.872.000}}{3.134} = \text{Rp. 14.000} \end{aligned}$$

Jadi pada tingkat harga Rp 14.000 usaha ini berada pada titik impas

KESIMPULAN

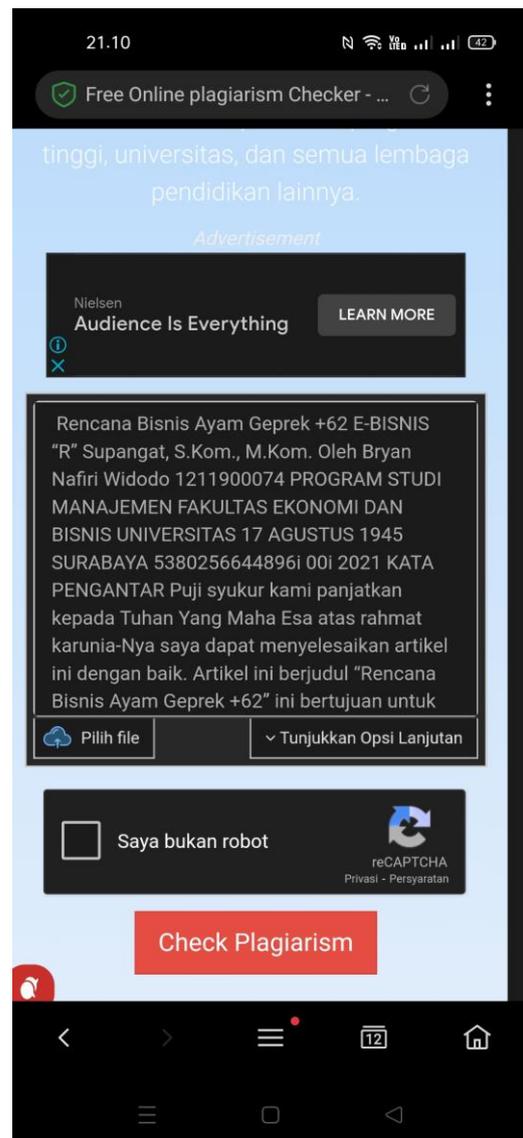
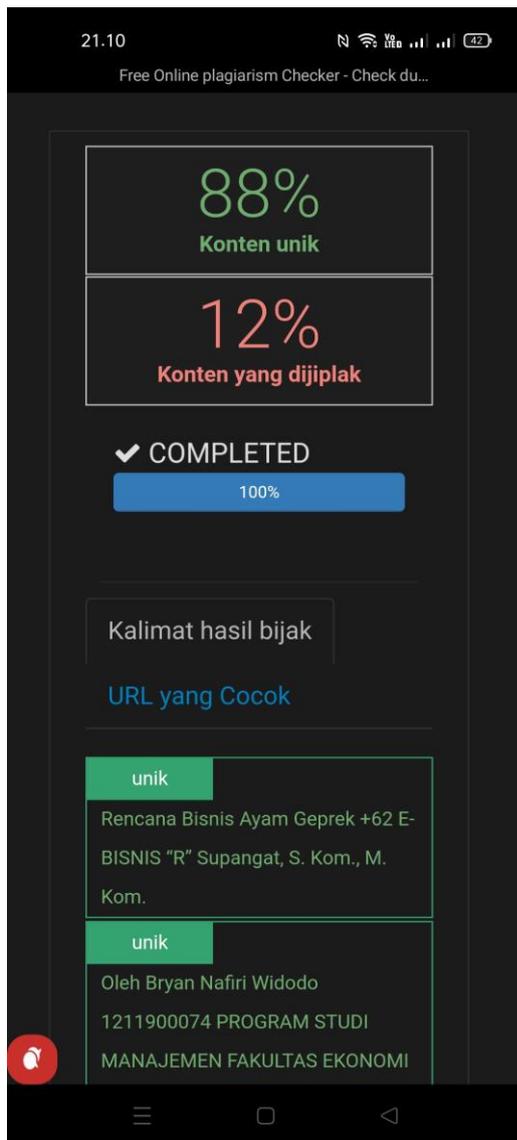
Rencana bisnis perlu di buat oleh pembisnis karena dengan adanya rencana bisnis digunakan sebagai pedoman untuk menjalankan usaha. Dimana berisi mengenai barang/jasa yang diproduksi, analisis aspek pasar, analisis aspek teknik, analisis aspek manajemen dan analisis aspek finansial. Digunakan sebagai panduan agar bisnis tetap berjalan sesuai standard yang ada.

Nasi Ayam Geprek +62 menggunakan rencana bisnis sebagai pedoman pada saat memulai bisnis bahkan saat bisnis tersebut dijalankan. Nasi Ayam Geprek +62 adalah makanan yang saat ini banyak peminatnya dengan menggunakan segmentasi target pasar sebagai metode pemasaran. Selain itu Nasi Ayam Geprek +62 menggunakan strategi marketing mix yaitu strategi produk, strategi harga, strategi tempat, dan strategi promosi. Oleh karena itu, diharapkan Nasi Ayam Geprek +62 menjadi pilihan pertama masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Alviani. 2020. Digital & Sosial Media Marketing. <http://repository.untag-sby.ac.id/9418/>. Online Diakses tanggal 20 Desember 2021.
- Supriyanto. 2009. Business Plan Sebagai Langkah Awal Memulai Usaha. <https://journal.uny.ac.id/index.php/jep/article/view/590n>. Online. Diakses tanggal 22 Desember 2021.
- Mayang, Anisa. 2020. Analisis Swot Dalam Menentukan Strategi. <https://journal.uny.ac.id/index.php/jim/article/view/34175>. Online. Diakses tanggal 22 Desember 2021.
- Sidiq, Ahman. 2017. Analisis Kelayakan Bisnis Dengan Pendekatan Aspek Finansial. <http://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/risetekonomi/article/view/2135>. Online. Diakses tanggal 23 Desember 20017

BUKTI PLAGIASI



21.10



Free Online plagiarism Checker - Check du...

Google Play Points

Dapatkan 3X lipat
Google Play Points
dan tukarkan dengan
beragam hadiah



Bergabung gratis

88%

Konten unik

12%

Konten yang dijiplak

✓ COMPLETED

100%

Kalimat hasil bijak

URL yang Cocok

