

RENCANA USAHA RAS BENTO CAKE

BUSINESS PLAN

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Manajemen (S.Tr.M)
Pada Program Studi Manajemen Bisnis*

Oleh :

Sharleen Joshua
Regina Larasati Ambasalu
Aurelia Reyga Gurumanis

NIM. 18 053 045
NIM. 18 053 055
NIM. 18 053 068



POLITEKNIK NEGERI MANADO
JURUSAN ADMINISTRASI BISNIS
PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS
2022

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	iv
PERNYATAAN KEASLIAN TULISAN.....	v
BIOGRAFI.....	vi
BIOGRAFI.....	vii
BIOGRAFI.....	viii
RINGKASAN EKSEKUTIF.....	ix
<i>EXCECUTIVE SUMMARY</i>	x
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xviii
BAB I	1
LATAR BELAKANG DAN MISI USAHA.....	1
1.1 Dasar Gagasan Usaha.....	1
1.1.1 Prospek Pasar	4
1.1.2 Manfaat Ekonomi	5
1.1.3 Manfaat Sosial.....	5
1.1.4 Visi dan Misi.....	5
BAB II	7
PASAR DAN PEMASARAN.....	7
2.1 Gambaran Umum Pasar Sasaran (STP)	7
2.1.1 Segmen Pasar.....	7
2.1.2 Target Pasar	9
2.1.3 Posisi Pasar	10
2.1.4 Jenis Produk yang Dipasarkan.....	11
2.1.5 Wilayah Pemasaran	11

2.2	Permintaan.....	11
2.2.1	Jumlah Permintaan Terhadap Produk	13
2.2.2	Proyeksi Permintaan.....	15
2.3	Penawaran	16
2.3.1	Jumlah Produk Sejenis di Pasar.....	17
2.3.2	Proyeksi Penawaran	17
2.4	Rencana Penjualan dan Pangsa Pasar.....	18
2.5	Rencana dan Strategi Pemasaran	19
2.5.1	Rencana Strategi Pemasaran	19
2.5.2	Analisis SWOT	24
2.5.3	Matriks SWOT	26
BAB III	27
PRODUKSI DAN OPERASI	27
3.1	Produk dan Proses Produk	27
3.1.1	Produk.....	27
3.1.2	Proses Produksi	28
3.2	Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Langsung dan Tidak Langsung.....	31
3.3	Kebutuhan Mesin dan Peralatan.....	31
3.4	Tanah dan Bangunan.....	34
BAB IV	35
ORGANISASI DAN MANAJEMEN	35
4.1	Bentuk Kepemilikan	35
4.1.1	Aspek Organisasi.....	35
4.2	Organisasi dan Tata Kerja.....	36
4.3	Perijinan.....	37
4.4	Kegiatan Pra Operasi dan Jadwal Pelaksanaan.....	38
4.5	Kebutuhan Inventaris Kantor	38
4.6	Rencana Biaya Umum (Listrik, air dan telepon).....	40
4.7	Pemasangan Sarana Penunjang	40
BAB V	41
KEUANGAN	41

5.1	Laporan Keuangan	41
5.1.1	Strategi Sumber Pendanaan Usaha.....	41
5.1.2	Proyeksi Keuangan	41
5.1.5	Proyeksi Laporan Rugi Laba.....	46
5.1.6	Proyeksi Arus kas.....	47
5.1.7	Proyeksi Neraca.....	49
BAB VI		51
ANALISIS KELAYAKAN USAHA		51
6.1	Metode <i>Non-Discounted Cash Flow</i>	51
6.1.1	Payback Period (PP)	51
6.2	Metode <i>Discounted Cash Flow</i>	51
6.2.1	<i>Net Present Value</i> (NPV).....	52
6.2.2	<i>Internal Rate Of Return</i> (IRR).....	53
6.2.3	<i>Profitability Index</i> (PI).....	54
6.3	Analisa Keuntungan	55
6.3.1	<i>Break Even Point</i> (BEP).....	55
BAB VII.....		57
PEMBAHASAN		57
7.1	Aspek Keuangan	57
7.2	Analisis Kelayakan Usaha.....	57
7.2.1	Payback Period.....	57
7.2.2	Net Present Value.....	58
7.2.3	Internal Rate of Return	58
7.2.4	<i>Profitability Index</i>	60
7.3	Analisa Keuntungan	60
7.3.1	Break Even Point	60
BAB VIII.....		62
PENUTUP.....		62
8.1	Kesimpulan	62
8.2	Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....		64

DAFTAR TABEL

Tabel	Teks	Halaman
1.	Daftar Kandungan.....	3
2	Segmentasi Demografis Ras Bento Cake.....	9
3	Jumlah Penduduk Kecamatan Mapanget dan Singkil.....	12
4	Jumlah Konsumen Produk Bento Cake Total Keseluruhan Penduduk Mapanget dan Singkil.....	14
5	Jumlah Konsumen Produk Bento Cake Total Keseluruhan Siswa Sekolah Menengah Pertama dan Atas (Mapanget).....	14
6	Jumlah Konsumen Produk Bento Cake Total Keseluruhan Siswa Sekolah Menengah Pertama dan Atas (Singkil).....	15
7	Proyeksi Permintaan.....	15
8	Daftar Kapasitas Produk Pesaing.....	17
9	Proyeksi Penawaran.....	18
10	Pangsa Pasar.....	18
11	Daftar Harga Pesaing.....	21
12	Daftar Harga Ras Bento Cake.....	21
13	Perhitungan Bahan Kue Perhari.....	30
14	Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Langsung.....	31
15	Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja Tidak Langsung.....	31
16	Kebutuhan Mesin dan Peralatan.....	32
17	Kebutuhan Perlengkapan.....	32
18	Kebutuhan Packaging	33
19	Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	33
20	Kebutuhan Bahan Baku Pertahun.....	34
21	Kegiatan Pra Operasi dan Jadwal Kegiatan.....	38
22	Peralatan Inventaris Kantor.....	39
23	Supply Kantor.....	39

24	Rencana Biaya Umum.....	40
25	Sarana Penunjang.....	40
26	Sumber Pendanaan.....	42
27	Modal Investasi.....	42
28	Analisa Biaya Tetap.....	44
29	Analisa Biaya Tidak Tetap.....	44
30	Penyusutan Peralatan.....	44
31	Penetapan HPP RAS Bento Cake.....	45
32	Proyeksi Laba Rugi.....	46
33	Proyeksi Arus Kas.....	48
34	Proyeksi Neraca.....	50
35	<i>Net Present Value</i> RAS Bento Cake.....	52
36	<i>Internal Rate of Return</i> RAS Bento Cake.....	53
37	<i>Break Even Point</i> RAS Bento Cake.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Teks	Halaman
1	Produk Bento Cake.....	19
2	Kemasan Produk.....	20
3	Foto Testimoni.....	23
4	Matriks SWOT.....	26
5	Struktur Organisasi.....	36

BAB I

LATAR BELAKANG DAN MISI USAHA

1.1 Dasar Gagasan Usaha

Pada saat ini dunia kuliner selalu mengembangkan ide-ide yang unik dalam menarik hati pelanggan untuk membeli produk yang dijual, dimana para pelaku usaha mulai menambahkan kesan-kesan yang menarik dalam penyajian produk. Saat ini pemenuhan akan makanan bukan hanya pada pemenuhan lapar saja tetapi mulai mempertimbangkan pada bentuk nilai dan kualitas terhadap makanan tersebut, adapun diakibatkan karena pertumbuhan penduduk yang terjadi mengakibatkan peningkatan terhadap permintaan akan makanan termasuk kudapan, dari hal-hal tersebut maka munculah ide kreatif para pelaku bisnis yang menawarkan beragam jenis makanan, terkhusus dalam bidang kudapan yakni kue.

Kue merupakan jenis makanan ringan yang bukan merupakan makanan utama dimana ciri khas dari kue adalah bercita rasa manis, gurih dan asin. Seiring berkembangnya zaman kue mulai beragam jenis dari kue tradisional sampai ke jenis kue yang sedang populer sekarang ini yakni bento cake. Bento Cake adalah makanan yang sangat populer saat ini, dengan rasanya yang manis dengan beragam bentuk menjadikannya digemari oleh masyarakat terlebih masyarakat di Kota Manado.

Cake pada umumnya diberikan sebagai hadiah kepada orang lain atau pelengkap dalam suatu acara seperti ulang tahun, pesta pernikahan, *farewell party*, *garden party*, dan lain-lain. Seiring berkembangnya waktu cake juga mulai

dibentuk dan dihias dalam beragam model hal ini digunakan untuk meningkatkan nilai artistik dan daya tarik cake tersebut, Disebabkan oleh hal ini jumlah permintaan akan Cake cenderung meningkat tiap tahunnya.

Namun di Manado itu sendiri jumlah produksi untuk Cake dengan berbagai bentuk yang menarik relatif terbatas, karena selain desaign untuk membuat cake yang rumit dan memakan waktu cake yang menarik tersebut memiliki harga yang mahal juga. dilihat dari hal itu maka penulis memutuskan untuk membuat cake dengan ukuran yang mini serta memiliki desain yang menarik, lucu dan enak dengan harga yang relative terjangkau dan merupakan sesuatu yang baru serta cukup menarik perhatian. Sehingga keinginan masyarakat untuk hal ini cukup meningkat dan dapat menjadi peluang yang baik bagi pelaku usaha.

Untuk memenuhi keinginan dari masyarakat lebih khususnya kalangan muda yang menginginkan sesuatu yang baru untuk diberika sebagai hadiah kepada teman atau saudara maka penulis memutuskan untuk mengembangkan usaha Bento Cake. Bahan yang digunakan merupakan bahan yang premium atau memiliki kualitas yang baik, dimana bahan utaman pembuatan cake ini yakni tepung terigu, selain bahan utama adapun bahan lainnya berupa gula, susu, margarin, *butter cream*, pewarna makanan, telur, dan coklat.

Berdasarkan kondisi pasar yang penulis sebutkan diatas, penulis melihat adanya peluang pasar terhadap produk yang ingin penulis pasarkan yakni *Bento Cake*. Mengingat laju pertumbuhan penduduk yang terus meningkat tiap bulan dan tahunnya maka hal ini dapat mengakibatkan banyak beragam acara yang

diselenggarakan sehingga usaha penulis dapat bertahan dalam jangka waktu yang panjang, prospek pasar yang penulis harapkan yaitu di beberapa wilayah yang ada di kota Manado. Keunggulan dari produk penulis yaitu terdapat dari segi rasa yang lebih soft dan rendah gula, dilengkapi dengan *packaging* yang ramping dan gampang untuk dibawa. Untuk membuat cake ini terus diminati maka penulis akan terus berusaha untuk membuat iklan pemasaran yang menarik, mengadakan *Give Away* atau pembagian hadiah bagi para *followers* di media social, serta memberikan *discount* untuk pembelian di hari-hari tertentu seperti hari kemerdekaan, ulang tahun Daerah atau perayaan hari Raya dan hari Nasional lainnya. Dengan adanya usaha ini besar harapan penulis dapat memberikan kontribusi kepada masyarakat dalam penurunan jumlah pengangguran. Hasil dari keuntungan pun sebagian akan penulis distribusikan kepada kegiatan-kegiatan kemanusiaan lainnya untuk mempererat jalinan hubungan antar masyarakat terkhusus di area manado.

Dalam setiap satu kue berdiameter 10cm yang penulis produksi menggunakan bahan utama dengan kandungan adalah sebagai berikut.

Tabel 1
Daftar Kandungan Cake

No.	Jenis Kandungan	Jumlah Kandungan
1.	Protein	35,6 gr
2.	Kalori	2.037 gr
3.	Kalsium	339 mg
4.	Zat Besi	8,8 gr
5.	Magnesium	45 mg
6.	Kalium	459 mg
7.	Lemak	20 gr

Sumber : Data diolah kembali (2022)

Manfaat dari kandungan masing-masing di atas adalah sebagai berikut :

- a. Protein bermanfaat untuk meningkatkan massa dan kekuatan otot
- b. Kalori bermanfaat untuk menyiapkan energi bagi manusia agar dapat menjalankan proses dasar yang diperlukan untuk hidup
- c. Kalsium bermanfaat untuk Kesehatan tulang dan gigi serta mendukung pergerakan otot
- d. Zat besi bermanfaat untuk meningkatkan konsentrasi dan daya tahan tubuh
- e. Magnesium bermanfaat untuk membangun tulang yang lebih kuat dan dapat menurunkan tingkat stress
- f. Kalium bermanfaat untuk memelihara fungsi saraf dan menjaga kepadatan tulang
- g. Lemak bermanfaat untuk penyerapan vitamin dan menghasilkan energi bagi tubuh.

Mengingat kue bukanlah makanan pokok yang dapat dikonsumsi dalam jumlah banyak maka penulis memiliki ide untuk menjual kue dengan ukuran yang kecil, hal ini dilakukan karena penulis terinspirasi dari model kue yang sedang tren di kalangan anak muda. Dari hal-hal di atas maka penulis berencana untuk membangun usaha dengan nama **“Ras Bento Cake”**

1.1.1 Prospek Pasar

Berdasarkan kondisi pasar yang telah di tinjau penulis melihat adanya peluang pasar yang cukup baik, melihat perkembangan tren saat ini di kalangan

anak muda yang menyukai sesuatu yang unik. Dalam jangka waktu panjang peluang pasar juga dapat lebih meluas ke beberapa wilayah yang ada di kota Manado

1.1.2 Manfaat Ekonomi

Bisnis ini diharapkan dapat menghasilkan profit atau keuntungan bagi pengusaha dan begitu juga bagi konsumen yaitu dapat membeli produk dengan kualitas terbaik dengan harga terjangkau.

1.1.3 Manfaat Sosial

Dengan adanya usaha ini tentu memiliki manfaat yang baik bagi semua sisi khususnya para konsumen potensial yang mengonsumsi produk ini. Mengingat harga yang cukup terjangkau dan juga memiliki berbagai macam rasa dan model yang menarik. Ada harapan juga bagi penyuka K-Pop atau sebagai referensi bagi para komunitas K-Pop untuk membeli produk ini.

Dari hasil penjualan yang ada sebagian akan penulis distribusikan kepada kegiatan-kegiatan kemanusiaan lainnya untuk mempererat jalinan hubungan antar masyarakat terkhusus di kota Manado

1.1.4 Visi dan Misi

1) Visi

Menjadikan Ras Bento Cake sebagai salah satu bisnis yang berdaya saing di pasaran.

2) Misi

a) Menggunakan bahan baku yang bermutu dan halal.

- b) Menggunakan kemasan yang menarik
 - c) Mengutamakan kualitas pelayanan dalam bentuk online maupun offline
 - d) Menjalin mitra kerja dengan supermarket
 - e) Mengolah produk tanpa bahan pengawet namun memiliki daya tahan 1 minggu
 - f) Terus berinovasi dalam hal bentuk, rasa dan penyajiannya.
- 3) Tujuan
- a) Membantu calon pelanggan untuk dalam membeli cake atau sejenisnya di pasaran
 - b) Mencari keuntungan dengan menjual produk dengan kualitas terbaik