

# **Perencanaan Bisnis Pendirian Restoran Strawberry Island**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan  
Mencapai derajat Sarjana S-1  
Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Katolik Soegijapranata  
Semarang



Hanna Mulyanto  
08.30.0014

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG  
2013**

## HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

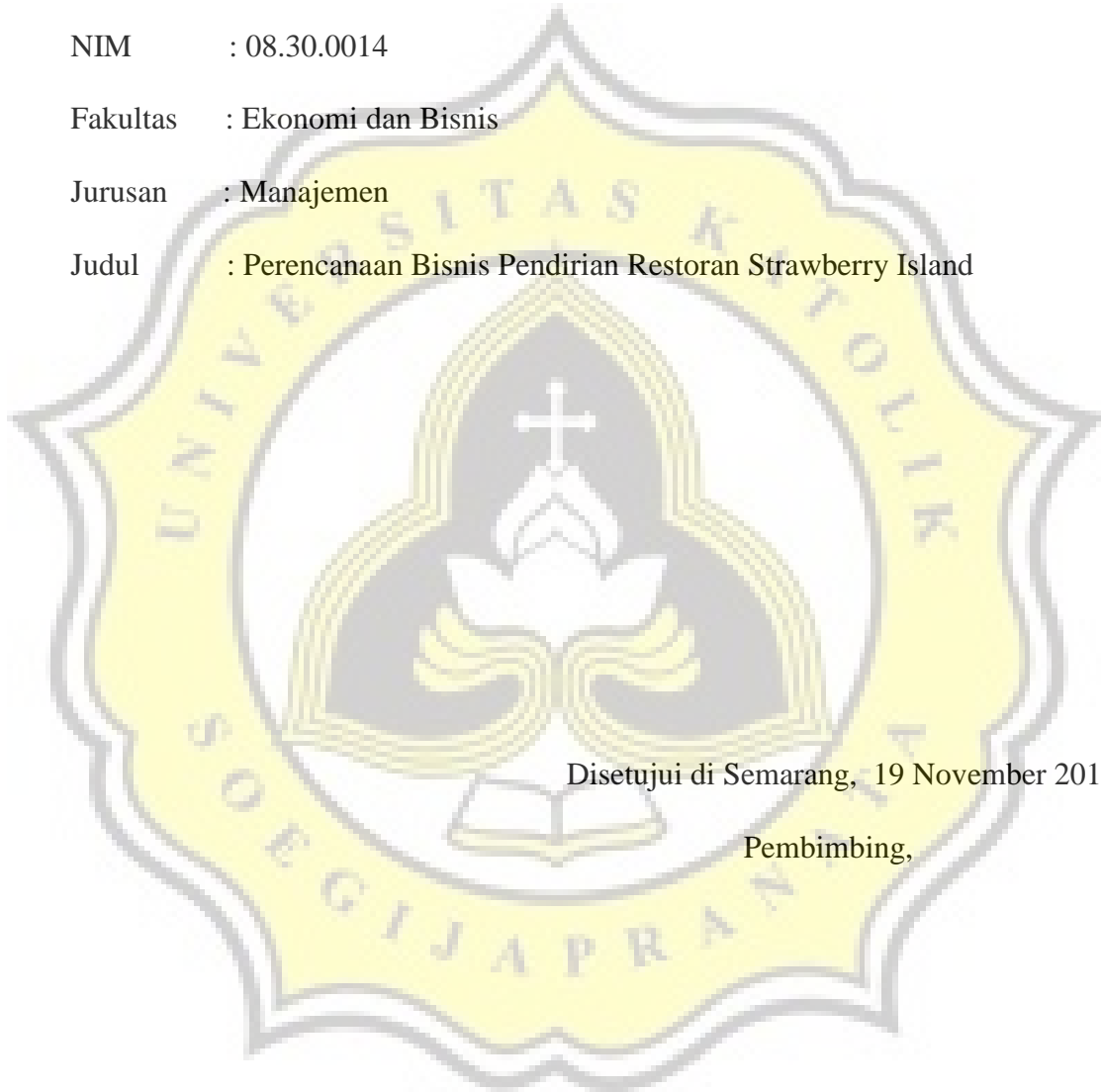
Nama : Hanna Mulyanto

NIM : 08.30.0014

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Judul : Perencanaan Bisnis Pendirian Restoran Strawberry Island



Disetujui di Semarang, 19 November 2012

Pembimbing,

(Drs. Y. Sugiharto,MM.)

## HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : Perencanaan Bisnis Pendirian Restoran Strawberry Island

Disusun Oleh:

Nama : Hanna Mulyanto

NIM : 08.30.0014

Program Studi : Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada tanggal: Januari 2013

Tim Penguji,

Koordinator,

(Anggota),

(Anggota),

( Eny Trimeiningrum,SE,MSi.) (Meniek Sring Prapti,SE.,MSi.) (Drs. Y. Sugiharto,MM)

Dekan Ekonomi dan Bisnis,  
Universitas Katolik Soegijapranata,

(Prof.Dr. Vincent Didiek W.A., Ph.D)

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hanna Mulyanto

NIM : 08.30.0045

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Jurusan : Manajemen

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, manipulasi dan atau bentuk-bentuk kecurangan yang lain, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Semarang, Januari 2013

Hanna Mulyanto

## HALAMAN MOTTO

Tidak ada masalah yang tidak bisa diselesaikan selama ada komitmen bersama  
untuk menyelesaikannya.

MAJU TERUS PANTANG MUNDUR

SEMANGAT



## HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan YME, kupersembahkan karya kecilku ini untuk orang-orang yang kusayangi :

- Orang tua tercinta, motivator terbesar dalam hidupku yang tak pernah jemu mendo'akan dan menyayangiku, atas semua pengorbanan dan kesabaran mengantarku sampai kini. Tak pernah cukup ku membalas cinta ayah bunda padaku.
- Keluarga besar Sieny Agustine Pranoto,S.Psi yang telah membantu ku dalam melaksanakan observasi di Jakarta.
- Sahabat-sahabatku seperjuangan di Fakultas Ekonomi Manajemen angkatan 2008 dan semua teman-teman yang tak mungkin penulis sebutkan satu-persatu, for u all I miss u forever

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dalam rangka memenuhi tugas akhir dan sekaligus melengkapi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

Melalui kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar - besarnya kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu menjadi kekuatan penulis dalam segala hal, serta atas berkat dan karunia yang diberikan kepada penulis.
2. Bapak Prof. Vincent Didiek W.A., Ph.D. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
3. Ibu Eny Trimeiningrum, SE, MSi selaku Ketua Jurusan Manajemen.
4. Bapak Drs. Y. Sugiharto, MM. sebagai Dosen Pembimbing yang selama ini telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi.
5. Ibu Meniek Srining Prapti, SE, MSi dan Ibu Eny Trimeiningrum, SE, MSi. selaku Dosen Penguji yang bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan revisi guna memperbaiki skripsi penulis.

6. Keluargaku yang tercinta dan kusayangi yang selama ini senantiasa memberikan doa, dukungan dan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
7. Buat semua teman-teman dan sahabat-sahabatku yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Semoga Tuhan Yesus Kristus membalas segala budi baik dan jasa Bapak, Ibu, serta saudara – saudara sekalian.

Penulis menyadari keterbatasan yang dimiliki dan penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna. Akhir kata, semoga laporan ini bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Semarang, 31 Januari 2013

Penulis,

Hanna Mulyanto



## DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Persetujuan Skripsi.....	ii
Halaman Pengesahan Skripsi.....	iii
Halaman Keaslian Skripsi.....	iv
Halaman Motto.....	v
Halaman Persembahan.....	vi
Kata Pengantar.....	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar.....	xiv
Daftar Lampiran.....	xv
Abstrak.....	xvi
Bab I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	7
Bab II LANDASAN TEORI.....	10
2.1 Pengertian Perencanaan Bisnis.....	10
2.2 Pengertian Restoran .....	10
2.3 Aspek Perencanaan Bisnis.....	12
2.3.1 Aspek Pemasaran.....	12

2.3.2	Aspek Operasional.....	17
2.3.3	Aspek SDM.....	19
2.3.4	Aspek Keuangan.....	23
2.4	Kerangka Pikir.....	27
2.5	Definisi Operasional.....	28
<b>Bab III METODE PENELITIAN.....</b>		<b>35</b>
3.1	Obyek dan Lokasi Penelitian.....	35
3.2	Populasi dan Sampel Penelitian.....	35
3.2.1	Populasi.....	35
3.2.2	Sampel.....	36
3.3	Teknik Pengambilan Sampel.....	36
3.4	Metode pengumpulan data.....	37
3.4.1	Sumber dan Jenis data.....	38
3.4.2	Teknik pengumpulan data.....	41
3.5	Teknik analisis data penelitian.....	41
<b>Bab IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>51</b>
4.1	Konsep bisnis.....	51
4.2	Aspek pemasaran.....	54
4.2.1	Segmenting, Targeting, Positioning.....	54
4.2.2	Bauran pemasaran.....	60
4.2.3	Permintaan dan Penawaran.....	63
4.2.4	Biaya pemasaran.....	65
4.3	Aspek operasional.....	68

4.3.1 Lokasi usaha .....	68
4.3.2 Layout .....	70
4.3.3 Perhitungan HPP.....	71
4.4 Aspek keuangan.....	89
4.4.1 Kebutuhan dana.....	89
4.5 Aspek SDM.....	109
4.5.1 Tenaga kerja yang dibutuhkan serta Job Description.....	109
4.5.2 Struktur organisasi.....	110
Bab V KESIMPULAN DAN SARAN.....	111
5.1 Kesimpulan.....	111
5.2 Saran.....	112
DAFTAR PUSTAKA.....	113
LAMPIRAN.....	115

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Kandungan nutrisi (gizi) dalam 100gram buah strawberry segar
Tabel 3.1	Jenis dan sumber data
Tabel 4.1	Perbandingan 7p
Tabel 4.2	Perhitungan jumlah pengunjung pesaing tahun 2011
Tabel 4.3	Perhitungan jumlah pengunjung pesaing tahun 2012
Tabel 4.4	Perhitungan jumlah pengunjung Strawberry Island
Tabel 4.5	Tabel permintaan selama 5 tahun
Tabel 4.6	Biaya pemasaran
Tabel 4.7	Kebutuhan bahan baku
Tabel 4.8	Kebutuhan tenaga kerja
Tabel 4.9	Tabel biaya overhead
Tabel 4.10	Perhitungan HPP Nasi goreng strawberry
Tabel 4.11	Perhitungan HPP Spagetti saus strawberry
Tabel 4.12	Perhitungan HPP Salmon saus strawberry
Tabel 4.13	Perhitungan HPP Udang saus strawberry
Tabel 4.14	Perhitungan HPP Bandeng saus strawberry
Tabel 4.15	Perhitungan HPP Gurami saus strawberry
Tabel 4.16	Perhitungan HPP Cumi saus strawberry
Tabel 4.17	Perhitungan HPP Sup strawberry
Tabel 4.18	Perhitungan HPP Milkshake
Tabel 4.19	Perhitungan HPP Smoothies strawberry
Tabel 4.20	Perhitungan HPP Es teh
Tabel 4.21	Perhitungan HPP Es sirup
Tabel 4.22	Perhitungan HPP Waffle saus strawberry
Tabel 4.23	Perhitungan HPP Sweet strawberry

Tabel 4.24 Perhitungan HPP Jelly stawberry

Tabel 4.25 Modal permanen

Tabel 4.26 Laporan Laba/Rugi Normal

Tabel 4.27 Laporan arus kas Normal

Tabel 4.28 Neraca Normal

Tabel 4.29 Analisa Kelayakan Kondisi Normal

Tabel 4.30 Laporan Laba/Rugi Pesimis

Tabel 4.31 Laporan arus kas Pesimis

Tabel 4.32 Neraca Pesimis

Tabel 4.33 Analisa Kelayakan Kondisi Pesimis

Tabel 4.34 Laporan Laba/Rugi Optimis

Tabel 4.35 Laporan arus kas Optimis

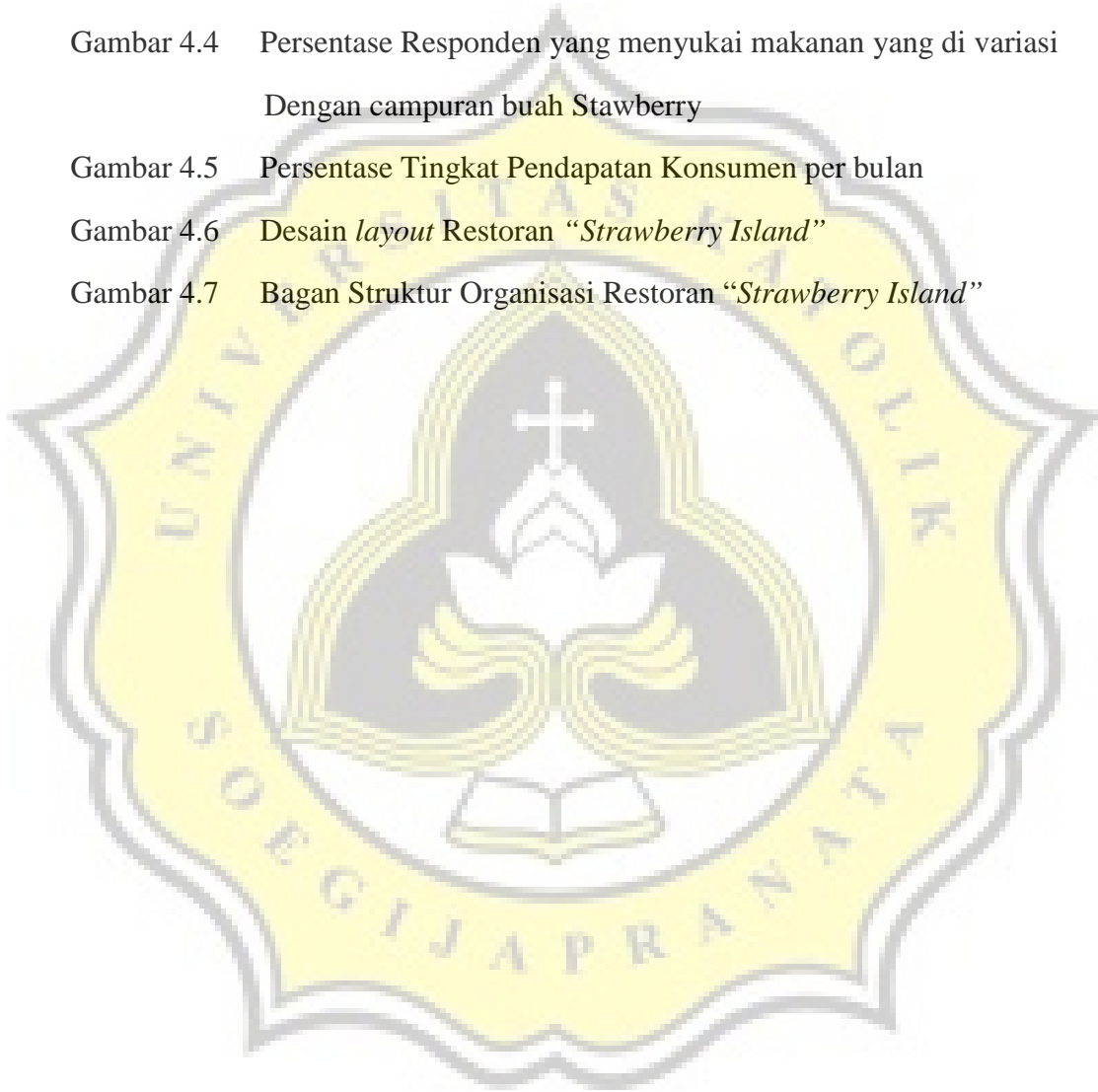
Tabel 4.36 Neraca Optimis

Tabel 4.37 Analisa Kelayakan Kondisi Optimis



## DAFTAR GAMBAR

- Gambar 4.1 Persentase responden menurut usia
- Gambar 4.2 Persentase Responden menurut Jenis Kelamin
- Gambar 4.3 Persentase Minat Responden terhadap Pengembangan Rasa
- Gambar 4.4 Persentase Responden yang menyukai makanan yang di variasi  
Dengan campuran buah Stawberry
- Gambar 4.5 Persentase Tingkat Pendapatan Konsumen per bulan
- Gambar 4.6 Desain *layout* Restoran “*Strawberry Island*”
- Gambar 4.7 Bagan Struktur Organisasi Restoran “*Strawberry Island*”



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner

Lampiran 2 Proyeksi permintaan dan penawaran

Lampiran 3 Harga jual



## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk membuat perencanaan bisnis sebagai pedoman dalam pendirian Restoran “ *Strawberry Island*” dikota Semarang berdasarkan aspek pemasaran, aspek operasional, aspek SDM , dan aspek keuangan. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan maka dapat di ambil beberapa kesimpulan pada penelitian ini yaitu: (a) Tinjauan dari aspek pemasaran dianggap layak karena memiliki STP (Segmenting, Targeting dan Positioning) yang jelas, 7P yang tepat dan adanya proyeksi biaya pemasaran. (b) Dari aspek operasional juga dianggap layak karena adanya pemilihan lokasi yang tepat di mana berdekatan dengan target pasar serta penataan layout yang tepat. (c) Ditinjau dari aspek keuangan pun di anggap layak karena perhitungan proyeksi laporan keuangan (Laba/Rugi, Arus kas dan Neraca ) serta analisis kelayakan bisnis yang di tinjau dari PP, NPV, IRR, PI. (d) Ditinjau dari aspek SDM/manajerial Strawberry Island memiliki job description yang jelas, struktur organisasi yang jelas sehingga dapat meminimalisir terjadinya miss communication. Oleh sebab itu pada penelitian ini dapat di sarankan untuk menjalankan bisnis Strawberry Island karena di tinjau dari analisis kelayakan bisnis yang di anggap layak.

