

PERENCANAAN BISNIS B-Kar HOUSE

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi Persyaratan Mencapai

Gelar Kesarjanaan S1 Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika

Soegijapranata



Disusun oleh:

Nama : Natalia Christinawati

Nim : 07.30.0080

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS JURUSAN MANAJEMEN

UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA

SEMARANG

2011

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Natalia Christinawati
NIM : 07.30.0080
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Jurusan : Manajemen
Judul : Perencanaan bisnis “B-Kar House”

Disetujui di: Semarang, 06 Oktober 2011

Dosen Pembimbing

(Eny Trimeiningrum,SE,M.Si)

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Skripsi dengan judul : Perencanaan Bisnis B-Kar House

Disusun oleh:

Nama : Natalia Christinawati

Nim : 07.30.0080

Program Studi : Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas
Katolik Soegijapranata

Telah di pertahankan didepan penguji pada tanggal 25 November 2011

Tim Penguji,

Koordinator Penguji,

Anggota,

Anggota,

(Drs. Y. Sugiharto, MM.) (Meniek Srining Prapti, SE.M.Si.) (Eny Trimeiningrum, SE.M.Si.)

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

(Prof. Dr. Andreas Lako)

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Natalia Christinawati

Nim : 07.30.0080

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 lainnya, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Semarang, 06 Oktober 2011

(Natalia Christinawati)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis persembahkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan karunia daripada-Nya, penulis akhirnya berhasil menyelesaikan skripsi yang berjudul “Perencanaan Bisnis B-Kar House”.

Skripsi ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam mencapai gelar sarjana S1 pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Manajemen Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.

Tentunya dalam menyelesaikan skripsi ini pastinya ada hambatan yang dialami penulis, oleh sebab itu dukungan dari berbagai pihak sangat dibutuhkan. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak, antara lain:

1. Bapak Prof. Dr. Andreas Lako selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
2. Ibu Westri Kekalih, SE.M.Si selaku dosen wali yang telah mendampingi penulis selama proses perkuliahan.
3. Ibu Eny Trimeiningrum, SE.M.Si yang telah memberikan bimbingan selama penyusunan skripsi sehingga penulis dapat menyusun skripsi dengan baik dan benar.
4. Bapak Drs.Y.Sugiharto, MM dan Ibu Meniek Srining Prapti, SE.M.Si selaku tim review yang telah memberikan saran yang bermanfaat bagi penulis dalam penyusunan skripsi.

5. Orang tua yang telah membiayai penulis sehingga dapat menempuh pendidikan di perguruan tinggi dan memberikan motivasi sehingga penulis mampu menyelesaikan perkuliahan dengan lancar.
6. Teman-teman(Lydia, Septi, Vanico, Hanny, Melisa, Ruth, Okta, Wisty, dll) dan kekasih yang selama ini member motivasi dalam proses perkuliahan dari awal hingga akhir.
7. Pihak-pihak yang telah bersedia menjadi objek dalam penelitian penulis.

Mengingat keterbatasan pengetahuan dan kemampuan yang dimiliki penulis, maka penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu penulis mohon minta maaf.

ABSTRAKSI

Judul skripsi yang disusun adalah “Perencanaan bisnis B-Kar House”. Yang melatarbelakangi penyusunan skripsi ini adalah masih terdapatnya peluang dalam pendirian rumah makan.

Konsep bisnis rumah makan ini adalah rumah makan tradisional dengan alam terbuka yang menyediakan menu masakan dari daging bebek yang diolah dengan cara dibakar, antara lain menu adalah: bebek bakar, bebek bakar strawberry, bebek bakar asam manis, bebek bakar bali, bebek bakar madu, sate bebek dan sup bebek. Sasaran konsumen pada B-Kar House ini adalah konsumen yang berusia dari 15 tahun sampai 54 tahun yang berada di Semarang Timur. Perkiraan modal awal yang dibutuhkan dalam pendirian rumah makan ini adalah Rp 250.000.000, yang berasal dari modal sendiri sebesar Rp 100.000.000 dan modal pinjaman dari Bank BRI sebesar Rp 150.000.000, serta telah digunakan untuk modal pendirian usaha, modal kerja, dan biaya pemasaran sebesar Rp 229.707.500.

Berdasarkan perhitungan dalam analisis kelayakan, B-Kar House dikategorikan layak untuk dijalankan karena dari hasil perhitungan NPV (*Net Present Value*) positif, tingkat PI (*Profitability Index*) sebesar 2,3, PP (*Payback Period*) nya 2 tahun lebih 2 bulan, dan IRR (*Internal Rate of Return*) sebesar 43,64%.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAKSI.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Perumusan masalah.....	6
1.3 Tujuan penelitian.....	6
1.4 Manfaat penelitian.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Landasan teori.....	7
2.2 Kerangka pikir.....	25
2.3 Definisi operasional.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Lokasi dan objek penelitian.....	30
3.2 Sampel.....	30

3.3 Jenis dan sumber data.....	30
3.4 Teknik pengumpulan data.....	31
3.5 Teknik analisis data.....	32

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Konsep usaha.....	41
4.2 Aspek pasar dan pemasaran.....	41
4.3 Aspek Operasional.....	54
4.4 Aspek Sumber daya manusia.....	103
4.5 Aspek keuangan.....	106

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan.....	117
5.2 Saran.....	117

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah rumah makan yang menjual bebek goreng dan bebek bakar.....3	
Tabel 3.1 Jenis dan sumber Data.....	40
Tabel 4.0 Rekapitulasi Data Responden.....	42
Tabel 4.1 Bauran Pemasaran.....	45
Tabel 4.2 Jumlah Penduduk Kota Semarang Timur.....	50
Tabel 4.3 Perhitungan Jumlah Pengunjung Tahun 2011.....	51
Tabel 4.4 Proyeksi Penawaran.....	52
Tabel 4.5 Biaya Pemasaran selama 5 tahun.....	53
Tabel 4.6 Investasi tanah dan bangunan.....	58
Tabel 4.7 Peralatan.....	58
Tabel 4.8 Perlengkapan.....	60
Tabel 4.9 Depresiasi Peralatan dan Perlengkapan.....	61

Tabel 5.0 biaya bahan baku.....	
	62
Tabel 5.1 Biaya bahan penolong.....	65
Tabel 5.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung per tahun.....	
	66
Tabel 5.3 Biaya Overhead.....	67
Tabel 5.4 Perhitungan HPP untuk masing-masing menu.....	
	69
Tabel 5.5 Harga jual per tahun.....	
	80
Tabel 5.6 Proyeksi estimasi Permintaan.....	
	82
Tabel 5.7 Estimasi Permintaan Menu makanan yang disediakan.....	84
Tabel 5.8 Estimasi permintaan untuk menu minuman yang disediakan.....	88
Tabel 5.9 Perhitungan HPP menu makanan berdasarkan Jumlah Permintaan.....	90
Tabel 6.0 Perhitungan HPP menu minuman berdasarkan Jumlah Permintaan....	94
Tabel 6.1 Jumlah Perhitungan HPP berdasarkan makanan dan minuman.....	96

Tabel 6.2 Proyeksi Penjualan menu makanan dan minuman.....	97
Tabel 6.3 Biaya Tenaga kerja per tahun.....	104
Tabel 6.4 Biaya Pendirian Usaha.....	106
Tabel 6.5 Modal Kerja.....	106
Tabel 6.6 Sumber Dana dan Penggunaan.....	108
Tabel 6.7 Pembayaran Kredit BRI.....	108
Tabel 6.8 Laba/rugi.....	110
Tabel 7.0 Analisis Kelayakan.....	112

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Pikir.....	
	26
Gambar 4.1 Presentase Umur Responden.....	
	43
Gambar 4.2 Presentase Jenis Kelamin.....	
	43
Gambar 4.3 Jumlah pengunjung tahun 2011.....	
	51
Gambar 4.4 Layout.....	55
Gambar 4.5 Proses Produksi.....	
	57