

**PERENCANAAN BISNIS MENU NASI AYAM CABE GARAM MOLI
KITCHEN**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Menyelesaikan Program Sarjana

(S1) Pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Katolik Soegijapranata Semarang



Oleh :

Vincent Julio Edina

19.D1.0052

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2024

LAPORAN SKRIPSI

**PERENCANAAN BISNIS MENU NASI AYAM CABE GARAM MOLI
*KITCHEN***

**Diajukan dalam Rangka Memenuhi
Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Manajemen**



Vincent Julio Edina

19.D1.0052

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2024**

ABSTRAK

Kebutuhan dari Moli Kitchen untuk mengembangkan usahanya didasari pada omsetnya yang saat ini stagnan. Ide menu baru yang telah dipikirkan oleh pemilik adalah membuat nasi ayam cabe garam. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menyusun perencanaan bisnis menu nasi ayam cabe garam Moli Kitchen.

Teknik analisis yang akan digunakan adalah metode analisis kualitatif dan kuantitatif. Sampel yang akan digunakan adalah 30 orang calon konsumen Moli Kitchen. Selain itu dari Moli Kitchen sendiri yang akan digunakan adalah pemilik dan 3 orang karyawan Moli Kitchen. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan kuesioner.

Berdasarkan dari hasil penelitian yang dilakukan mengenai perencanaan bisnis Moli Kitchen untuk mengembangkan menu nasi ayam cabe garam, pertimbangan dari aspek pemasaran, aspek operasi, aspek sumber daya manusia dan aspek keuangan dapat dinyatakan bahwa usaha Moli Kitchen layak untuk dijalankan. Hal ini dapat diketahui dari proyeksi perhitungan bisnis, bisnis ini akan kembali modal dalam waktu 2 tahun 8 bulan, dengan NPV 32.674.680 dan *profitability index* 2,29 serta IRR 31,97%. Berdasarkan implementasi penjualan, didapatkan hasil bahwa dalam 4 hari promosi, Moli Kitchen dapat menghasilkan 84 pack penjualan *rice bowl* ayam cabe garam yang menghasilkan total Rp 1.512.000. Berdasarkan hasil tersebut, diketahui bahwa dari implementasi event promosi menu baru yang telah dilakukan, maka didapatkan tambahan laba bersih sebesar Rp 477.400 yang dihasilkan dari menu baru *rice bowl* ayam cabe garam yang ditawarkan dengan metode PO pada tanggal 24-27 Desember 2023 dan pengiriman dilakukan pada tanggal 28 Desember 2023.

Kata Kunci : perencanaan bisnis, makanan