

PERENCANAAN BISNIS

“Banana Jungle”

Restoran dengan Menu Makanan Sehat

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat mencapai derajat Sarjana S-1
Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Soegijapranata
Semarang



Disusun oleh :

Stevin Leonoreza 06.30.0079

**FAKULTAS EKONOMI JURUSAN MANAJEMEN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2010**

HALAMAN PERSETUJUAN

Nama : Stevin Leonoreza

NIM : 06.30.0079

Fakultas / Jurusan : Ekonomi / Manajemen

Judul : **PERENCANAAN BISNIS “BANANA JUNGLE”**

RESTORAN DENGAN MENU MAKANAN SEHAT.



Disetujui di : Semarang, 30 Juni 2010

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Eny Trimeiningrum', is written over the bottom right portion of the UKS logo.

(Eny Trimeiningrum,S.E,M.Si.)

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul : **PERENCANAAN BISNIS “BANANA JUNGLE” RESTORAN
DENGAN MENU MAKANAN SEHAT.**

Disusun Oleh :

Nama : Stevin Leonoreza

NIM : 06.30.0079

Program Studi : Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik
Soegijapranata

Telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji pada tanggal : 28 Juni 2010

Tim Penguji,

Koordinator : Prof. Vincent Didiek WA,PhD ()

Anggota : Drs. Y. Sugiharto,MM ()

Anggota : Eny Trimeiningrum,SE,M.si ()

Dekan

Fakultas Ekonomi

Universitas Katolik Soegijapranata

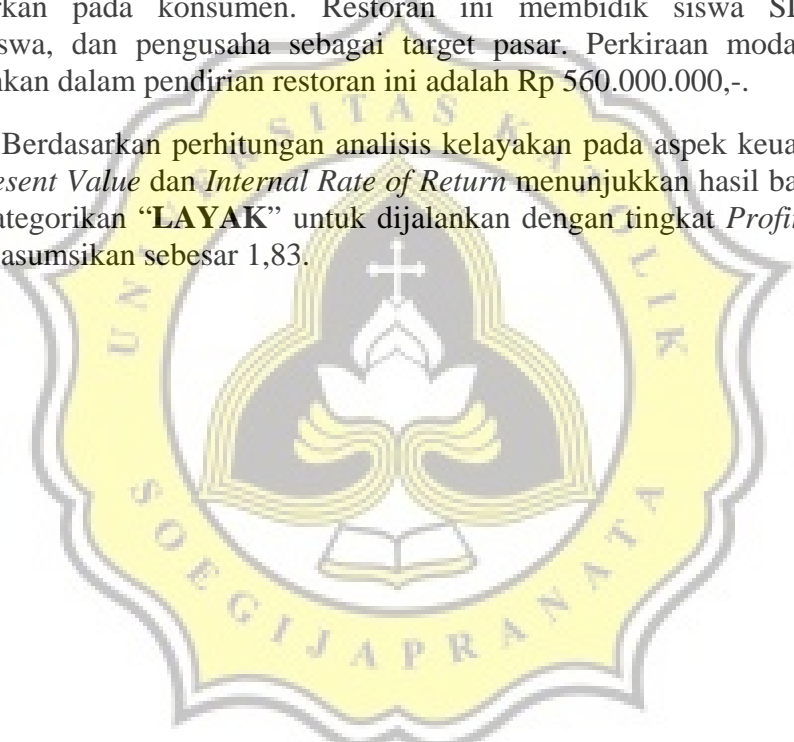
(Dr. Andreas Lako, SE,M.Si)

ABSTRAKSI

Judul skripsi yang disusun adalah Perencanaan Bisnis “*Banana Jungle*” Restoran dengan Menu Makanan Sehat. Yang melatarbelakangi penyusunan skripsi ini adalah selain masih terdapat peluang dalam pendirian restoran, masyarakat kota Semarang menyukai restoran yang memperkenalkan konsep yang baru dan unik, serta tuntutan masyarakat terhadap cita rasa tinggi dan berbeda.

Konsep bisnis dari restoran ini adalah mempergunakan buah pisang sebagai ikon yang akan dipergunakan sebagai hiasan dan pernak-pernik pada layout ruangan. Buah pisang ini juga akan dikreasikan pada menu-menu yang ditawarkan pada konsumen. Restoran ini membidik siswa SLTP, SLTA, mahasiswa, dan pengusaha sebagai target pasar. Perkiraan modal awal yang dibutuhkan dalam pendirian restoran ini adalah Rp 560.000.000,-.

Berdasarkan perhitungan analisis kelayakan pada aspek keuangan, seperti *Net Present Value* dan *Internal Rate of Return* menunjukkan hasil bahwa restoran ini dikategorikan “**LAYAK**” untuk dijalankan dengan tingkat *Profitability Index* yang diasumsikan sebesar 1,83.



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
PENGESAHAN SKRIPSI.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	iv
HALAMAN MOTTO.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAKSI.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan dan Manfaat Perencanaan Bisnis.....	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
2.1. Lan	
dasar Teori.....	7
2.2. Ker	
angka Pikir.....	23
2.3. Def	
inisi Operasional.....	23

BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1. Lokasi Penelitian.....	Lok 28
3.2. Teknik Pengumpulan Data.....	Tek 28
3.3. Perencanaan Analisis Data Penelitian.....	Per 29
3.4. Teknik Analisis Data Penelitian.....	Tek 30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
4.1. Konsep Bisnis.....	Kon 39
4.2. Aspek Pasar.....	Asp 41
4.3. Aspek Operasional.....	Asp 74
4.4. Aspek Keuangan.....	Asp 93
BAB V PENUTUP.....	117
5.1. Kesimpulan.....	Kes 117
5.2. Keterbatasan Penelitian.....	Ket 118

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel 1	: Analisis <i>SWOT</i>	4
Tabel 2	: Jenis Data, Sumber Data, dan Analisis Data.....	36
Tabel 3	: Jumlah Penduduk Kota Semarang Usia 10 Tahun Keatas.....	42
Tabel 4	: Proyeksi Permintaan per Tahun.....	43
Tabel 5	: Proyeksi Penawaran per Tahun.....	45
Tabel 6	: Proyeksi Penjualan Minuman per Tahun.....	48
Tabel 7	: Proyeksi Penjualan <i>Appetizer</i> per Tahun.....	51
Tabel 8	: Proyeksi Penjualan <i>Main Course</i> per Tahun.....	54
Tabel 9	: Proyeksi Penjualan <i>Dessert</i> per Tahun.....	57
Tabel 10	: Perbandingan <i>Marketing Mix</i>	60
Tabel 11	: Biaya Pemasaran.....	69
Tabel 12	: Biaya Pembungkus.....	73
Tabel 13	: Persentase Penjualan Minuman per Tahun.....	78
Tabel 14	: Persentase Penjualan <i>Appertizer</i> per Tahun.....	79
Tabel 15	: Persentase Penjualan <i>Main Course</i> per Tahun.....	80
Tabel 16	: Persentase Penjualan <i>Dessert</i> per Tahun.....	81
Tabel 17	: Biaya Bahan Baku per Tahun.....	82
Tabel 18	: Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	83
Tabel 19	: Biaya Overhead.....	84
Tabel 20	: Harga Pokok Produksi Minuman.....	86

Tabel 21 : Harga Pokok Produksi <i>Appetizer</i>	88
Tabel 22 : Harga Pokok Produksi <i>Main Course</i>	90
Tabel 23 : Harga Pokok Produksi <i>Dessert</i>	92
Tabel 24 : Modal Permanen.....	94
Tabel 25 : Modal Sementara.....	95
Tabel 26 : Kebutuhan Modal Awal.....	96
Tabel 27 : Pembayaran Kredit BNI Wirausaha.....	99
Tabel 28 : Pembayaran Kredit BNI Griya.....	100
Tabel 29 : Laporan Arus Kas.....	101
Tabel 30 : Laporan Laba Rugi.....	105
Tabel 31 : Total Penjualan dan Pajak Restoran.....	106
Tabel 32 : Perhitungan Pajak Bumi dan Bangunan.....	108
Tabel 33 : Laporan Perubahan Modal.....	109
Tabel 34 : Perhitungan <i>Net Present Value (NPV)</i>	110
Tabel 35 : Perhitungan <i>Payback Period (PP)</i>	111
Tabel 36 : Perhitungan <i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	112
Tabel 37 : Biaya Total.....	116
Tabel 38 : Perhitungan <i>Break Even Point (BEP)</i>	116

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 : Kerangka Pikir.....	23
Gambar 2 : Diagram Alir Konsep Bisnis.....	40
Gambar 3 : Lokasi Usaha.....	76
Gambar 4 : Desain <i>Layout</i>	77

