

Analisa perencanaan strategik pada perusahaan baru : studi kasus : restoran Minang

Nadra Iovanny, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=96115&lokasi=lokal>

Abstrak

Memulai suatu bisnis, baik itu merupakan bisnis baru dalam suatu industri maupun pengembangan dari bisnis yang sudah ada seperti usaha waralaba, memerlukan perencanaan dan strategi yang matang. Perencanaan dan strategi yang baik harus didukung dengan informasi, data dan analisa yang tercakup dalam business plan. Business plan adalah rencana-rencana yang berguna bagi perusahaan untuk melihat kedepan, mengalokasikan sumber daya, memfokuskan pada key points, dan menyiapkan diri terhadap peluang dan masalah. Selain itu juga untuk mengetahui apakah usaha yang akan dijalankan menguntungkan atau tidak dari segi nilai ekonomis. Suatu rencana bisnis yang sederhana terdiri dari summary, mini, keys to success, market analysis, strategi dan implementasi dan proyeksi perhitungan laba-rugi.

Pada karya akhir ini dibuat suatu rencana bisnis yang bergerak dalam bidang restoran minang yaitu Restoran XYZ Sudirman Park. Restoran XYZ merupakan restoran dengan cita rasa tradisional asli dari daerah Sumatera Barat (Minang). Misi dari restoran ini adalah menyediakan makanan dan minuman dengan rasa yang enak dan pelayanan yang baik, cepat dan higienis demi meningkatkan penghasilan. Kunci sukses dari restoran minang ialah lokasi yang strategis, rasa makanan yang lezat, pelayanan yang diberikan terjaga kebersihan dan kualitasnya serta brand yang cukup dikenal. Restoran XYZ Sudirman Park merupakan franchise dari PT. XYZ di mana terdapat tiga orang investor yang mananamkan modalnya.

Untuk melihat kondisi dan situasi yang berkembang saat ini maka diperlukan analisa eksternal yang membahas kondisi dan pertumbuhan ekonomi Indonesia.

Perkembangan restoran minang di Jakarta dan menganalisa lingkungan industri restoran minang itu sendiri, dalam hal ini menggunakan analisa Five Forces dari Michael Porter. Analisa situasi lingkungan Sudirman Park sendiri juga merupakan fokus yang penting karena lokasi merupakan salah satu faktor berhasil tidaknya suatu restoran Minang. Lokasi yang strategis ini berada pada salah satu rumah kantor Sudirman Park yang terletak paling depan hingga terlihat dari jalan raya. Alasan utama pemilihan lokasi restoran di Sudirman Park ialah

- berada diantara gedung-gedung perkantoran paling sibuk di Jakarta yaitu Jalan Jend. Sudirman dikelilingi oleh hotel mewah dan apartemen-apartemen kelas menengah-atas dan kelas menengah-menengah termasuk apartemen Sudirman Park sendiri yang berjumlah lebih dari 2200 unit apartemen
- terdapat sekolah dengan kapasitas murid sebanyak 2000 orang perharinya.
- bebas 3 in 1. bebas banjir dan dilewati oleh monorail

Setelah menganalisa situasi sekitar lokasi, pembahasan berlanjut pada kebutuhan dan analisa pasar yang ada dan menentukan segmen mana yang dijadikan target pasar dan positioning yang diinginkan.

Strategi pemasaran dibahas dengan menggunakan pendekatan bauran pemasaran (marketing mix) yaitu product, price, place, dan promotion. Selanjutnya dibuat program kerja yang akan dilakukan pada saat pembukaan Sudirman Park, pembukaan restoran dan program kerja selama setahun. Tentunya karya akhir ini dilengkapi dengan proyeksi keuangan dengan tiga skenario, yaitu pessimistic, most-likely dan optimistic scenarios yang pada akhir didapatkan perhitungan payback period, CFROI (IRR) dan NPV untuk masingmasing skenario serta analisa break even.

<hr><i>To start a business, either a new business or franchising, requires planning and strategy. A well-planned and excellent strategy has to be supported with information, data and analysis which comprised in business plan. Business plan features plans for company to look ahead, allocate resources, focus on key points and prepare on opportunities and issues. Moreover, business plan is used to know whether the business is profitable or not. A simple business plan covers summary, mission statement, keys to success, market analysis, strategy and implementation, and projected financial analysis.

In this writing, I made a business plan for Minang Restaurant named "Restoran XYZ Sudirman Park". Restaurant XYZ is a restaurant with traditional taste carne from West Sumalera (Minang). The mission statement of the restaurant is to provide delicious food and beverages served with well, fast and hygiene services to increase profit. Key success factors from Minang Restaurant are location, delicious food, service and famous brand. "Restoran XYZ Sudirman Park" will be owned by three shareholders.

External and industrial analyses were needed to figure current conditions and situations. The analyses were about Indonesian economic growth, the development of mining restaurants and the restaurant industry itself. The theory of Five Forces by Michael Porter was used to define the industrial analysis. Location is one of the key factors for a restaurant. This restaurant will be at one of office areas in Sudirman Park Jakarta. The main reasons of selecting the location were:

- The restaurant is located in the busy district in Jakarta golden triangle that is Jalan Jenderal Sudirman the restaurant is surrounded by luxurious hotels, upper class apartments and middle-up class apartments such as Sudirman Park which consists more than 2000 units.
- there is a school with 2000 students per day
- the street is free from 3 in 1, free from flood and past through by monorail.

Next discussions were market analysis and to determine segmentation, targeting and positioning.

Marketing strategy of this thesis used marketing mix approach that is product, price, place and promotion. In the next step, action program was developed by three-time frame. The program starts when Sudirman Park launches, then the restaurant opening, and one year action program. The analysis was continued with financial projection for three scenarios that were pessimistic, most-likely and optimistic scenarios. Each of scenarios came out with payback period, CPROI (IRR), Net Present Value and break even analysis.</i>