

**ANALISIS KELAYAKAN BISNIS RESTORAN *SUSHI*  
DI KELAPA GADING JAKARTA**

**TESIS**

**WYLMA LUKMAN  
0606145712**



**UNIVERSITAS INDONESIA  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN  
JAKARTA  
NOVEMBER 2008**

**ANALISIS KELAYAKAN BISNIS RESTORAN *SUSHI*  
DI KELAPA GADING JAKARTA**

**TESIS**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister  
Manajemen**

**WYLMA LUKMAN  
0606145712**



**UNIVERSITAS INDONESIA  
FAKULTAS EKONOMI  
PROGRAM STUDI MAGISTER MANAJEMEN  
JAKARTA  
NOVEMBER 2008**

**HALAMAN PENYATAAN ORISINALITAS**

**Tesis ini adalah hasil karya saya sendiri,  
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk  
telah saya nyatakan dengan benar.**

**Nama : WYLMA LUKMAN  
NPM : 0606145712  
Tanda Tangan :**

**Tanggal : 12 November 2008**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Tesis ini diajukan oleh :  
Nama : Wylma Lukman  
NPM : 0606145712  
Program Studi : Magister Manajemen  
Judul Tesis :

Analisis Kelayakan Bisnis Restoran *Sushi*  
di Kelapa Gading Jakarta

**Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Magister Manajemen pada Program Studi Magister Manajemen Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.**

**DEWAN PENGUJI**

Pembimbing : Thomas H. Secokusumo, MBA

Penguji : Dr. Rofikoh Rokhim

Penguji : Dr. Cynthia A. Utama

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 20 November 2008

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Allah Bapa di Surga atas segala berkat dan anugrahNya yang melimpah serta telah membuat segala sesuatunya terjadi dalam hidup Penulis sampai dengan terselesaikannya karya akhir ini. Penulisan karya akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat kelulusan Magister Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.

Dalam menyelesaikan karya akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu dengan tulus hati penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan karya akhir ini, khususnya kepada:

1. Bapak Thomas H. Secokusumo, selaku dosen pembimbing karya akhir yang telah menyediakan waktu, tenaga, pikiran, ilmu dan motivasi yang dibutuhkan penulis sehingga karya akhir ini bisa diselesaikan dengan baik.
2. Bapak Gede H. Wasistha, selaku dosen yang telah membantu penulis dalam mempelajari penggunaan software Crystal Ball serta memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan pendidikannya di MMUI.
3. Bapak Hariono, Ibu Rini, dan rekan-rekan dari PT.X. yang telah menyediakan waktu serta memberikan bantuan kepada penulis.
4. Kepada keluargaku yang tersayang:  
Mami dan Papi yang telah memberikan kepercayaan, bimbingan, dan kasih sayang kepada penulis dengan tulus dan tak henti-hentinya serta selalu mengingatkan penulis untuk menyelesaikan karya akhir.  
Wynne yang telah membantu dan memberikan masukan dalam pengerjaan karya akhir ini serta sering memberikan semangat.  
Wylke yang perhatian dan selalu menemani penulis dalam menyelesaikan karya akhir ini.
5. Mas Edy yang selalu dan tanpa bosan mengingatkan penulis untuk menyelesaikan karya akhir dengan cepat, Ci Mel dan Koko Ndy yang memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan pendidikan di MMUI, serta teman-teman dari kelas F062. Thanks 4 everything.

6. Segenap pimpinan, dosen dan karyawan MM FE-UI, yang telah membekali ilmu pengetahuan dan membantu segala sesuatunya selama masa studi.
7. Pihak perpustakaan Universitas Indonesia, yang telah membantu dalam penyediaan literatur dan data.
8. Rekan-rekan kerja terutama atasan penulis, yang telah memberikan suasana kerja yang kondusif sehingga penulis menjadi lebih bersemangat dalam menyelesaikan karya akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tesis ini masih jauh dari sempurna karena terbatasnya pengetahuan yang penulis miliki. Berbagai saran dan kritik yang membangun sangat penulis harapkan sebagai usaha penyempurnaan. Semoga karya akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan.

Jakarta, 12 November 2008

Wylma Lukman

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS  
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Wylma Lukman  
NPM : 0606145712  
Program Studi : Magister Manajemen  
Fakultas : Ekonomi  
Jenis karya : Tesis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Indonesia Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

**ANALISIS KELAYAKAN BISNIS RESTORAN *SUSHI*  
DI KELAPA GADING JAKARTA**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan memublikasikan tugas akhir saya tanpa meminta izin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan in saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Pada tanggal : 12 November 2008

Yang menyatakan

(Wylma Lukman)

## ABSTRAK

Nama : Wylma Lukman  
 Program Studi : Magister Manajemen  
 Judul : Analisis Kelayakan Bisnis Restoran *Sushi* di Kelapa Gading Jakarta

Karya akhir ini membahas tentang perencanaan usaha untuk membentuk suatu restoran Jepang dengan menu *sushi* sebagai perluasan usaha dari Restoran A yang dikelola oleh PT. X. dilihat dari aspek pasar dan keuangan. Dari analisis aspek pasar, usaha ini masih layak untuk dijalankan dengan menggunakan diferensiasi sebagai strategi untuk menjalankan usaha ini. Analisis terhadap aspek keuangan menggunakan beberapa metode, yaitu: *Net Present Value* (NPV), *Internal Rate of Return* (IRR), *Profitability Index* (PI), dan *Discounted Payback Period* (DPP). Selain itu dilakukan pula analisis simulasi Monte Carlo dengan menggunakan *software* Crystall Ball. Dari hasil analisis pasar dan keuangan, restoran *sushi* layak untuk dijalankan.

Kata kunci :  
 Kelayakan Bisnis, Monte Carlo, Valuasi

## ABSTRACT

Name : Wylma Lukman  
 Study Program : Magister Management  
 Title : *Business Feasibility Analysis of Sushi Restaurant at Kelapa Gading Jakarta*

*This thesis studies how to make business plan of a Japanese restaurant which sushi as a diversification of Restaurant A which is operated by PT X based on Market and Financial aspects. From the market point of view, this business is still good to be carried out by using differentiation as the strategy to run the business. Financial aspect analysis is made by using several methods; Net Present Value (NPV), Internal Rate of Return (IRR), Profitability Index (PI), and Discounted Payback Period (DPP). Monte Carlo simulation analysis is made by using Crystall Ball software. Referring to market and financial aspect analysis, sushi restaurant is feasible to be operated.*

Key words :  
 Business Feasibility, Monte Carlo, Valuation.



## DAFTAR ISI

JUDUL .....	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR .....	vi
ABSTRAK / <i>ABSTRACT</i> .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
DAFTAR RUMUS .....	xiii
1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	2
1.3. Tujuan Penelitian .....	2
1.4. Metodologi Penelitian .....	3
1.5. Pembatasan Masalah .....	3
1.6. Kerangka Penulisan .....	3
2. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
2.1. Perencanaan Bisnis .....	5
2.2. Analisis Industri .....	5
2.2.1. <i>Five Forces Analysis</i> .....	6
2.2.1.1. Persaingan Antara Perusahaan dalam Industri ( <i>internal rivalry</i> ) .....	7
2.2.1.2. Daya Tawar Pembeli ( <i>Bargaining power of buyer</i> ) .....	7
2.2.1.3. Daya Tawar Pemasok ( <i>bargaining power supplier</i> ) .....	8
2.2.1.4. Produk Substitusi ( <i>Threat of substitutes products or services</i> ) ..	8
2.2.1.5. Ancaman dari Pendetang Baru ( <i>Threat of new entrants</i> ) .....	9
2.3. Analisis SWOT .....	9
2.4. Strategi .....	10
2.4.1. Strategi Diferensiasi .....	11
2.5. Analisis Aspek Pasar dan Pemasaran .....	11
2.6. Analisis Kelayakan Usaha .....	13
2.6.1. Tujuan <i>Capital Budgeting</i> .....	13
2.6.2. Arus Kas .....	14
2.7. Penentuan Asumsi .....	15
2.8. Metode Analisis dalam <i>Capital Budgeting</i> .....	15
2.8.1. <i>Net Present Value</i> (NPV) ..	16
2.8.2. Internal Rate of Return (IRR) .....	17
2.8.3. Profitability Index .....	18
2.8.4. Discounted Payback Period .....	19
2.9. Biaya Modal ( <i>Cost of Capital</i> ) .....	20
2.9.1. <i>Cost of Equity</i> .....	20
2.9.2. <i>Cost of Debt</i> .....	21
2.10. Analisis Simulasi Monte Carlo .....	22

3. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....	24
3.1. Gambaran Umum Restoran .....	24
3.2. Gambaran Umum Restoran Jepang .....	25
3.3. Gambaran Umum Restoran A .....	25
3.4. Struktur Organisasi Restoran A .....	27
3.5. Visi dan Misi Restoran A .....	27
4. ANALISIS DAN PEMBAHASAN .....	28
4.1. Definisi dan Gambaran Umum Industri .....	28
4.2. Hasil Survey Pasar .....	28
4.3. <i>Five Forces Analysis</i> .....	30
4.3.1. Persaingan Industri ( <i>Internal Rivalry</i> ) .....	30
4.3.2. Daya Tawar Pembeli ( <i>Bargaining Power of Buyer</i> ) .....	32
4.3.3. Daya Tawar Pemasok ( <i>Bargaining Power of Suppliers</i> ) .....	32
4.3.4. Ancaman Pendatang Baru ( <i>Entry Barrier of Potential Entrants</i> ) ...	33
4.3.5. Ancaman Produksi Substitusi ( <i>Substitute Products</i> ) .....	33
4.3.6. Rangkuman dari <i>Five Forces Analysis</i> .....	34
4.4. <i>SWOT Analysis</i> .....	34
4.5. Strategi Usaha .....	37
4.6. Rencana Usaha .....	38
4.6.1. Rencana Pemasaran .....	38
4.6.2. Rencana Operasi .....	40
4.7. Analisis Kelayakan Usaha .....	41
4.7.1. <i>Net Present Value, Internal Rate of Return, Discounted Payback</i> <i>Period, Probability Index</i> .....	41
4.7.1.1. Asumsi yang Digunakan .....	41
4.7.1.2. Perhitungan NPV, IRR, <i>Profitability Index, Discounted</i> <i>Payback Period</i> .....	45
4.7.2. Simulasi Crystal Ball .....	49
4.7.2.1. Analisis NPV dengan Simulasi Crystal Ball .....	50
4.7.2.2. Analisis IRR dengan Simulasi Crystal Ball .....	52
4.7.2.3. Analisis PI dengan Simulasi Crystal Ball .....	52
4.7.2.4. Analisis Sensitivitas NPV dengan Simulasi Crystal Ball .....	53
5. KESIMPULAN DAN SARAN .....	55
5.1. Kesimpulan .....	55
5.2. Saran .....	56
DAFTAR PUSTAKA .....	57
LAMPIRAN .....	59

**DAFTAR TABEL**

Tabel 4.1. <i>Five Forces Analysis</i> pada Industri Restoran <i>Sushi</i> .....	34
Tabel 4.2. Tabel sebaran jumlah pengunjung per hari tiap tahun .....	42
Tabel 4.3. Tabel perkiraan rugi laba usaha yang akan dibentuk (dalam rupiah) .....	46
Tabel 4.4. Tabel perkiraan arus kas dari restoran yang akan dibentuk .....	48



**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 <i>Model Porter's Five Forces</i> .....	6
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Restoran A .....	27
Gambar 4.1 Tata Letak Operasional Restoran .....	40
Gambar 4.2 Hasil analisis NPV dengan simulasi Crystal Ball .....	51
Gambar 4.3 Hasil analisis IRR dengan simulasi Crystal Ball .....	52
Gambar 4.4 Hasil analisis PI dengan simulasi Crystal Ball .....	53
Gambar 4.5 Hasil analisis sensitivitas NPV .....	



**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1. Rincian Biaya Investasi Awal .....	59
Lampiran 2. Rincian Harga dan Umur Asset .....	60
Lampiran 3. Rincian Investasi Tambahan Pada Tahun Keenam .....	61
Lampiran 4. Hasil Analisis Simulasi dengan Crystal Ball .....	62
Lampiran 5. Asumsi Crystal Ball .....	68
Lampiran 6. Contoh Kuesioner .....	70
Lampiran 7. Hasil Survei tentang Restoran <i>Sushi</i> .....	73



**DAFTAR RUMUS**

2.1 Rumus <i>Net Present Value</i> (NPV) .....	16
2.2 Rumus <i>Internal Rate of Return</i> .....	17
2.3 Rumus <i>Profitability Index</i> .....	19
2.4 Rumus <i>Weighted Average Cost of Capital</i> .....	20
2.5 Rumus <i>Capital Asset Pricing Model</i> .....	21

