

ABSTRAK

RENCANA BISNIS KULINER RESTORAN PADANG

M. Vicky Gunawan

16/407227/PEK/22462

Saat ini kuliner tidak hanya menjadi kebutuhan dasar, namun sudah menjadi bagian dari gaya hidup, terutama pada era digitalisasi seperti saat ini, konsumen lebih mudah dalam memperoleh informasi dan mendapat hal yang diinginkan. Ditengah kesibukan dan aktivitas yang padat, membeli makanan menjadi pilihan utama. Makanan dengan cita rasa lezat, pelayanan yang cepat dan ramah, dan tempat yang nyaman merupakan hal yang diharapkan oleh konsumen. Dalam hal ini, Restoran Karaya Minang menawarkan cita rasa otentik dengan pilihan tampilan kemasan yang berbeda, mulai dari *rice bowl*, box bento, dan kemasan *standing pouch* untuk rendang kemasan. Dari aspek pelayanan, selain layanan pesan antar, Karaya Minang juga menawarkan layanan katering harian, dan layanan katering mini untuk pelayanan makanan di rumah. Pelayanan rumah menjadi pembeda Karaya Minang dengan Pesaing.

Dalam menyusun rencana bisnis perlu dilakukan beberapa analisis seperti PESTEL agar dapat memahami situasi dan kondisi terjadi saat ini, arah perkembangan tren, serta analisis kompetisi industri agar dapat memahami peta kekuatan persaingan yang dimiliki oleh perusahaan. Untuk meliyak kelayakan suatu bisnis, dapat menggunakan analisis NPV, IRR, dan *Payback Period*. Dimana semua analisis tersebut, perusahaan dapat menyusun visi, misi, tujuan, model bisnis, dan strategi perusahaan.

Kata Kunci: *rencana bisnis, restoran padang, Karaya Minang*

ABSTRACT

PADANG RESTAURANT CULINARY BUSINESS PLAN

M. Vicky Gunawan

16/407227/PEK/22462

Nowadays, culinary is not only a primary need for human being, but it become part of a life style, especially in this digitalize era. Customers get easier to gain information and get what they want. During busy and hectic day, ordering food from restaurant become an easy way to choose. Culinary with a great taste, quick and friendly services, cozy place and atmosphere are what expected by customer. Karaya Minang Restaurant offer authentic taste with many packaging choices for customer, from rice bowl, bento box, and standing pouch for Rendang. The services aspect, beside of delivering food to customer, Karaya Minang offer daily catering services and mini catering for customer occasion at home. Home services has become differentiation of Karaya Minang to another competitor.

In preparing the business plan, it is necessary to conduct several analyzes including PESTEL analysis to determine current conditions and future trends and analysis of industry competition to determine the character and strength of competition owned by the company. In addition, a business feasibility analysis is carried out using NPV, IRR, and Payback Period. From this analysis the vision, mission, goals, business canvas model, and the company's functional model were formulated.

Keywords: Business Plan, Padang Restaurant, Karaya Minang.