

# RENCANA PENGEMBANGAN BISNIS UNTUK PT. DENNY'S BOGA INDONESIA

## SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar  
Sarjana dalam bidang ilmu Teknik Industri

Disusun oleh :

Nama : Andre Zefanya

NPM : 2014610094



Acc sidang  
*Paulus*  
18.08.2022

**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI  
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
BANDUNG  
2022**

# **BUSINESS DEVELOPMENT PLAN FOR PT. DENNY'S BOGA INDONESIA**

## **SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar  
Sarjana dalam bidang ilmu Teknik Industri

**Disusun oleh :**

**Nama : Andre Zefanya**

**NPM : 2014610094**



Acc sidang

*Paulus*  
18.08.2022

**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNIK INDUSTRI  
JURUSAN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
BANDUNG  
2022**

**FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI  
UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN  
BANDUNG**



Nama : Andre Zefanya  
NPM : 2014610094  
Program Studi : Teknik Industri  
Judul Skripsi : RENCANA PENGEMBANGAN BISNIS UNTUK  
PT. DENNY'S BOGA INDONESIA

**TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI**

Bandung, 5 September 2022

**Ketua Program Studi Teknik  
Industri**

  
( Dr. Cecilia Tesavrita S.T., M.T. )

**Pembimbing Tunggal**

  
5 September 2022  
( Paulina Kus Ariningsih S.T., M.Sc. )



Program Studi Teknik Industri  
Fakultas Teknologi Industri  
Universitas Katolik Parahyangan

### **Pernyataan Tidak Mencontek atau Melakukan Tindakan Plagiat**

Saya, yang bertanda tangan dibawah ini,

Nama : Andre Zefanya

NPM : 2014610094

dengan ini menyatakan bahwa Skripsi dengan judul :

„Rencana Pengembangan Bisnis untuk PT. Denny's Boga Indonesia  
.....“

adalah hasil pekerjaan saya dan seluruh ide, pendapat atau materi dari sumber lain telah dikutip dengan cara penulisan referensi yang sesuai.

Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan jika pernyataan ini tidak sesuai dengan kenyataan, maka saya bersedia menanggung sanksi yang akan dikenakan kepada saya.

Bandung, 9 Agustus 2022

Nama Mahasiswa  
NPM : Andre Zefanya

## ABSTRAK

PT. Denny's Boga Indonesia merupakan restoran *chain* Indonesia yang berasal dari Amerika Serikat. Sejak didirikan pada tahun 1953, Denny's memiliki cabang di bermacam negara salah satunya adalah Indonesia. Restoran Denny's merupakan restoran yang menjual makanan dengan tema Amerika. PT Denny's Boga Indonesia membuka cabang pertama di Indonesia pada tahun 2019 di dalam Mall Kota Kasablanka. Kemudian pada awal tahun 2020, membuka cabang keduanya di dalam Mall Senayan City. PT Denny's Boga Indonesia ingin membuka cabang ketiganya. Restoran ketiga ini akan berbeda dengan kedua restoran yang telah dibuka, dikarenakan restoran ini akan dibuka selama 24 jam dan tidak di berada dalam mall. Perbedaanya dimulai dari aspek lokasi dan aspek finansial.

Untuk mengenal cara kerja PT Denny's Boga Indonesia, maka dilakukan analisa bisnis model terhadap restoran Denny's dengan menggunakan *Business Model Canvas*. Dari analisa model tersebut ada beberapa hal yang harus ditambahkan jika Denny's ingin membuka restoran ketiga. Didapatkan ada 4 variasi model yang dapat diperhitungkan. Variasi model pertama adalah restoran hanya berubah menjadi operasional 24 jam. Variasi kedua adalah restoran operasional 24 jam ditambah dengan adanya drive-thru. Variasi ketiga adalah restoran operasional 24 jam dengan bermitra dengan ojek online. Variasi keempat adalah restoran 24 jam dengan drive thru dan ojek online.

Pengujian aspek lokasi sudah dilakukan dengan lokasi restoran ketiga berada di Senayan, yang dimana lokasi tersebut cocok, karena tidak hanya ramai pada siang hari namun juga banyak hiburan malam. Pengujian aspek finansial dilakukan dengan menghitung *internal rate of return* (IRR) dan *net present value* (NPV) dari *cash flow* restoran. Dari perhitungan variasi model didapatkan bahwa variasi model keempat merupakan model yang paling cocok untuk diimplementasikan untuk restoran ketiga dengan nilai IRR dari perusahaan sebesar 10%.

## **ABSTRACT**

*PT. Denny's Boga Indonesia is an Indonesian restaurant chain originating from the United States. Since its establishment in 1953, Denny's has branches in various countries, one of which is Indonesia. Denny's restaurant is a restaurant that sells food with an American theme. PT Denny's Boga Indonesia opened its first branch in Indonesia in 2019 inside the Kota Kasablanka Mall. Then in early 2020, opened a second branch inside the Senayan City Mall. PT Denny's Boga Indonesia wants to open its third branch. This third restaurant will be different from the two restaurants that have been opened, because this restaurant will be open for 24 hours and is not in a mall. The difference starts from the location aspect and the financial aspect.*

*To get to know how PT Denny's Boga Indonesia works, a business model analysis of Denny's restaurant is carried out using the Business Model Canvas. From the analysis of the model, there are several things that must be added if Denny's wants to open a third restaurant. There are 4 variations of the model that can be taken into account. The variation of the first model is that the restaurant only turns into a 24-hour operation. The second variation is a 24-hour operational restaurant coupled with a drive-thru. The third variation is a 24-hour operational restaurant by partnering with online motorcycle taxis. The fourth variation is a 24-hour restaurant with drive thru and online motorcycle taxis.*

*Location aspect testing has been carried out with the third restaurant location in Senayan, which is a suitable location, because it is not only crowded during the day but also has a lot of entertainment at night. The financial aspect is tested by calculating the internal rate of return (IRR) and net present value (NPV) of the restaurant's cash flow. From the calculation of the variation of the model, it is found that the variation of the fourth model is the most suitable model to be implemented for the third restaurant with an IRR value of 10% from the company.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan ucapan syukur sebesar-besarnya penulis berikan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat, dan bimbingan-Nya lah, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Rencan Pengembangan Bisnis PT. Denny’s Indonesia”. Penelitian dan penulisan skripsi ini dilakukan untuk memenuhi syarat untuk mencapai gelar sarjana dalam bidang ilmu Teknik Industri di Universitas Katolik Parahyangan. Selama proses penulisan skripsi ini penulis mendapatkan banyak ide, bimbingan, saran, semangat, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Keluarga penulis, yaitu kedua orang tua dan adik penulis yang selama ini selalu memberikan dukungan, doa, dan semangat untuk tidak menyerah selama proses penulisan skripsi ini.
2. Ibu Paulina Kus Ariningsih S.T., M.Sc. sebagai dosen pembimbing yang selalu memberikan dukungan, ide, saran, arahan, dan semangat kepada penulis.
3. Ibu Dr. Ceicalia Tesavrita S.T., M.T dan Ibu Kristiana Asih Damayanti S.T., M.T. sebagai dosen penguji sidang proposal skripsi.
4. Ibu Dr. Ceicalia Tesavrita S.T., M.T dan Ibu Kristiana Asih Damayanti S.T., M.T. sebagai dosen penguji sidang skripsi.
5. Ibu Dr. Ceicalia Tesavrita S.T., M.T sebagai Koordinator Skripsi Teknik Industri.
6. Pihak-pihak lainnya yang tidak mungkin disebutkan seluruhnya yang telah membantu penulis selama proses penulisan skripsi.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa juga memberikan berkat dan rahmat yang melimpah untuk seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam proses penulisan skripsi ini. Penulis menyadari bahwa didapatkan masih ada banyak kekurangan pada skripsi ini. Sehingga penulis menerima kritik dan saran yang membangun agar kedepannya dapat berguna untuk penelitian selanjutnya.

Jakarta, Agustus 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	I-1
I.1 Latar Belakang Masalah.....	I-1
I.2 Identifikasi dan Perumusan .....	I-3
I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian.....	I-6
I.4 Tujuan Penelitian .....	I-7
I.5 Manfaat Penelitian.....	I-7
I.6 Metodologi Penelitian .....	I-7
I.7 Sistematika Penulisan .....	I-10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	II-1
II.1 <i>Chain Restaurant</i> .....	II-1
II.2 Model Bisnis .....	II-2
II.3 <i>Business Model Canvas</i> .....	II-2
II.4 Studi Kelayakan Bisnis .....	II-4
II.5 <i>Internal Rate of Return</i> .....	II-5
II.6 Analisis Sensitivitas .....	II-6
<b>BAB III STUDI KELAYAKAN DAN <i>BUSINESS MODEL CANVAS</i></b> .....	III-1
III.1 Pengumpulan Data.....	III-1
III.1.1 Harga Menu Makanan .....	III-1
III.1.2 Upah Minimum Regional DKI Jakarta.....	III-2
III.1.3 Biaya Peralatan Restoran.....	III-2
III.2 Pengolahan Data .....	III-3
III.2.1 Analisis Kelayakan Lokasi .....	III-3
III.2.3 <i>Business Model Canvas</i> Restoran Sekarang.....	III-4

III.2.3	BMC Restoran Operasional 24 Jam .....	III-5
III.2.4	Variasi Model Bisnis .....	III-6
III.2.5	Analisis Kelayakan Operasional .....	III-7
III.2.6	Perhitungan <i>Cash Flow</i> .....	III-9
III.2.7	Perhitungan Nilai <i>Internal Rate of Return</i> .....	III-12
III.3	Analisis Sensitivitas .....	III-15
III.3.1	Sensitivitas Nilai Bunga Deposito dan Inflasi .....	III-16
III.3.2	Perkiraan Pendapat Meleset .....	III-16
<b>BAB IV</b>	<b>ANALISIS ASUMSI DAN PENELITIAN</b> .....	<b>IV-1</b>
IV.1	Analisis Asumsi .....	IV-1
IV.2	Analisis Parameter Input Pengolahan Data.....	IV-2
IV.3	Analisis Konsep Bisnis.....	IV-3
IV.3	Analisis Perhitungan Finansial.....	IV-4
<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>VI-1</b>
V.1	Kesimpulan.....	VI-1
V.2	Saran.....	VI-1

## DAFTAR PUSTAKA

## DAFTAR TABEL

Tabel III.1	Menu dan Harga Makanan .....	III-2
Tabel III.2	Biaya Peralatan Restoran.....	III-2
Tabel III.3	Variasi Model Bisnis .....	III-7
Tabel III.4	Penentuan <i>Shift</i> Kerja.....	III-8
Tabel III.5	Perhitungan Upah Karyawan .....	III-10
Tabel III.6	Perhitungan Total Penjualan.....	III-10
Tabel III.7	Perhitungan <i>Cash Flow</i> .....	III-11
Tabel III.8	Perhitungan IRR Model Ketiga 5% .....	III-13
Tabel III.9	Perhitungan IRR Model Ketiga 10% .....	III-13
Tabel III.10	Perhitungan IRR Model Keempat 5% .....	III-14
Tabel III.11	Perhitungan IRR Model Keempat 10% .....	III-15
Tabel III.12	Perkiraan Pendapatan Meleset Model 3 .....	III-16
Tabel III.13	Perkiraan Pendapatan Meleset Model 4 .....	III-17

## DAFTAR GAMBAR

Gambar I.1	Jumlah dan Proyeksi Penduduk Indonesia Kelas Menengah .....	I-2
Gambar I.2	Menu Makanan Denny's .....	I-3
Gambar I.3	Denny's Mall Kota Kasablanka dengan antrean panjang .....	I-4
Gambar I.4	<i>Flyer</i> Promosi untuk Pembukaan Cabang Baru Denny's .....	I-5
Gambar I.5	Metodologi Penelitian.....	I-10
Gambar II.1	<i>Buisness Model Canvas</i> .....	II-5
Gambar III.1	Model Bisnis Awal .....	III-5
Gambar III.2	BMC Operasional Restoran 24 Jam.....	III-6

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

Pada bab ini akan dijelaskan tentang latar belakang dan identifikasi masalah yang dimiliki oleh objek penelitian. Pembatasan dan asumsi yang dibuatkan untuk permasalahan tersebut. Serta juga dengan tujuan dan manfaat dilakukannya penelitian ini.

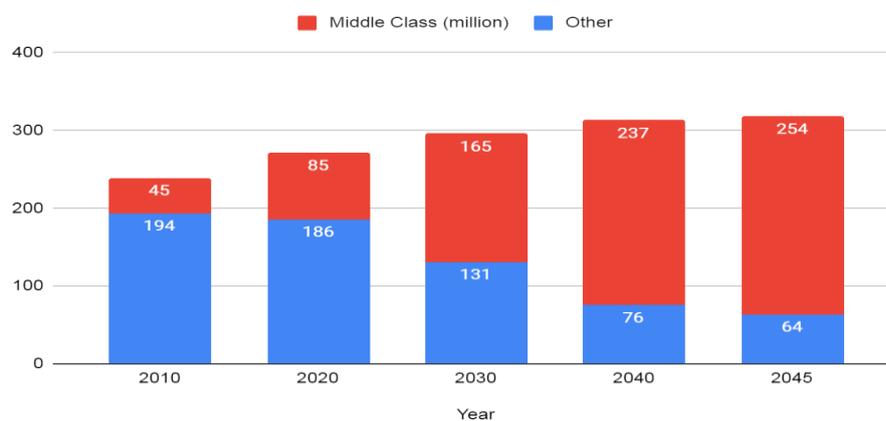
### **I.1 Latar Belakang Masalah**

Denny's merupakan restoran *chain* yang berasal dari Amerika Serikat dan didirikan pada tahun 1953 dengan nama Danny's Donuts. Pada awalnya Danny's Donuts hanyalah sebuah toko yang spesialis menjual donat, namun pada tahun 1956 Danny's berhasil membuka 6 toko cabang dan berganti konsep menjadi kedai kopi dengan nama Danny's Coffee Shop. Pada tahun 1959, Danny's berganti nama menjadi Denny's karena masalah hak cipta. Pada tahun 1961, Denny's Coffee Shop berganti konsep menjadi restoran dengan nama Denny's.

Dengan berubahnya Denny's Amerika menjadi restoran, menu makanan yang dijual pun bertambah, menjadi tidak hanya makanan ringan seperti kopi dan donut tetapi juga makanan berat untuk sarapan, makan siang, dan makan malam. Salah satu konsep yang membuat Denny's Amerika unggul dari pesaingnya adalah bahwa restoran-restorannya buka selama 24 jam dan tidak membatasi waktu pemesanan, artinya konsumen dapat memesan menu sarapan pada malam hari ataupun menu makan malam untuk sarapan. Restoran-restoran Denny's Amerika juga terletak pada tempat-tempat yang strategis, sesuai dengan konsep 24 jam, seperti didekat bar atau tempat hiburan malam, di tempat peristirahatan jalan tol, dan didekat jalan keluar jalan tol. Tempat-tempat tersebut merupakan tempat yang dimana ada kegiatan manusia selama 24 jam, sehingga Denny's akan selalu memiliki konsumen.

Pada tahun 2019, Denny's membuka cabang restoran pertama di Indonesia, atas nama PT. Denny's Boga Indonesia. Hal ini terjadi karena pemilik perusahaan Denny's Indonesia pernah menjadi konsumen Denny's Amerika dan sangat tertarik untuk membawa dan memperkenalkan konsep tersebut ke

Indonesia. Restoran Denny's merupakan restoran yang menjual makanan dengan tema Amerika. Denny's Indonesia pertama kali membuka restoran di Mall Kota Kasablanka dan kemudian restoran kedua di Mall Senayan City. Keputusan Denny's untuk mau membuka cabang di Indonesia adalah Denny's melihat adanya pasar besar di Indonesia yang belum dimanfaatkan. Meningkatnya golongan kelas menengah, terutama kelas menengah atas, khususnya di Jakarta, membuat Denny's untuk mengambil keputusan untuk membuka cabang di Indonesia.



Gambar I.1 Jumlah dan Proyeksi Penduduk Indonesia Kelas Menengah  
(Sumber: Bappenas, 2017)

Berdasarkan Gambar I.1 dapat dilihat bahwa dari tahun 2010 sampai dengan 2020 jumlah penduduk Indonesia yang memiliki pendapatan kelas menengah meningkat sebanyak 40 juta orang, dari 45 juta orang pada tahun 2010 menjadi 85 juta orang pada tahun 2020. Menurut Arifin (2018), diproyeksikan sampai pada tahun 2045 bahwa jumlah penduduk Indonesia yang memiliki status kelas menengah akan terus meningkat. Salah satu dampak dari peningkatan jumlah penduduk kelas menengah ini adalah perubahan pola makan orang Indonesia.

Dari Arifin (2018), didapatkan bahwa konsumsi makanan-makanan tertentu bisa meningkat atau menurun tergantung dari keadaan sosio ekonomi seseorang. Seperti contoh, konsumsi nasi dan jagung cenderung berkurang semakin tingginya keadaan sosio ekonomi seseorang. Pada sisi lainnya, konsumsi daging dan makanan manis meningkat semakin tingginya keadaan ekonomi seseorang. Menurut Fuster (2013), ditemukan juga hal yang sama di luar Indonesia, bahwa

semakin tingginya pendapatan seseorang maka semakin banyaknya juga daging dan *luxurious food* yang mereka konsumsi. Jadi bisa diambil kesimpulan, bahwa dengan meningkatnya golongan kelas menengah Indonesia maka akan semakin meningkat juga permintaan untuk makanan-makanan modern, seperti yang ditawarkan oleh PT. Denny's Boga Indonesia.

Salah satu konsep yang ingin dibawa oleh pemilik PT. Denny's Boga Indonesia dari Denny's Amerika adalah restoran 24 jam. Saat ini Denny's Indonesia memiliki 2 buah cabang dan dua-duanya terletak di dalam mall. Artinya dengan restoran yang ada sekarang waktu buka dan tutupnya harus menyesuaikan dengan waktu mall dan tidak bisa buka selama 24 jam. Pemilik Denny's Indonesia memiliki keinginan untuk membuka cabang baru yang dimana restorannya berdiri sendiri sehingga bisa terbuka selama 24 jam.

## I.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

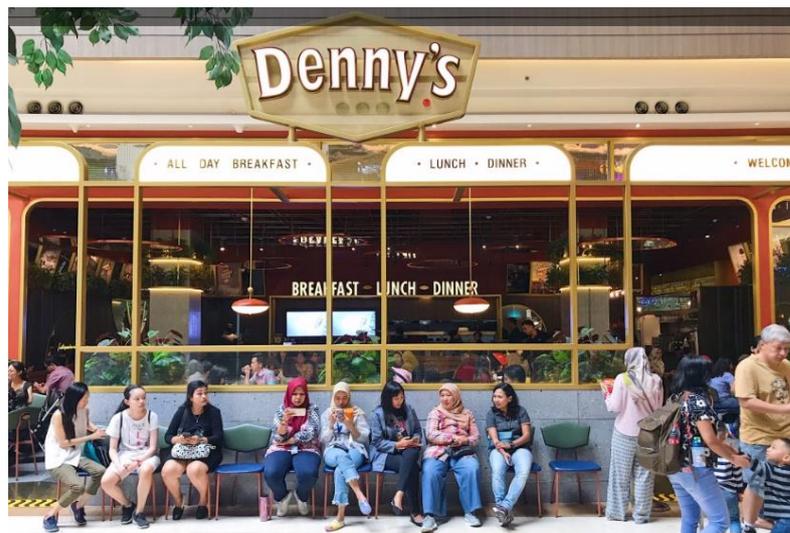
PT. Denny's Boga Indonesia merupakan restoran yang menawarkan berbagai macam-macam makanan dengan tema Amerika, seperti *pancake*, *steak*, dan *hamburger*. Untuk yang ingin makan makanan lokal, Denny's Indonesia juga menawarkan menu makanan Indonesia, seperti nasi goreng, bubur ayam, sop buntut, dan lain-lain. Berikut merupakan contoh menu makanan-makanan yang ditawarkan oleh Denny's.



Gambar I.2 Menu Makanan Denny's  
(Sumber: Denny's Indonesia)

PT. Denny's Boga Indonesia pertama kali membuka restorannya di Mall Kota Kasablanka. Lokasi tersebut bisa dibilang optimal, karena Mall Kota Kasablanka merupakan mall yang memiliki toko-toko yang konsumen utamanya

adalah golongan kelas menengah, jadinya Mall Kota Kasablanka menjadi tempat yang paling tepat untuk membuka restoran pertama di Indonesia. Selain itu juga, Mall Kota Kasablanka memiliki gereja di lantai atasnya, jadi pada setiap hari Minggu restoran-restoran di mall tersebut penuh dengan pengunjung, dari pengunjung biasa, yang baru selesai beribadah, sampai dengan yang menunggu untuk ibadah selanjutnya.



Gambar I.3 Denny's Mall Kota Kasablanka dengan antrian panjang  
(Sumber: Denny's Indonesia)

Hal tersebut menimbulkan kejadian seperti yang terjadi pada Gambar I.2, yaitu restoran yang penuh dengan *waiting list* yang panjang. Antrean yang panjang merupakan hal yang tidak baik untuk restoran, karena banyaknya potensi konsumen yang terbuang karena hal tersebut. Konsumen akan lebih mungkin untuk memilih restoran lain dibandingkan dengan menunggu dalam waktu yang tidak pasti untuk bisa makan. Oleh karena itu, PT. Denny's Boga Indonesia memutuskan untuk membuka cabang kedua di Mall Senayan City.



Gambar 1.4 Flyer Promosi untuk Pembukaan Cabang Baru Denny's  
(Sumber: Denny's Indonesia)

Mall Senayan City merupakan lokasi yang strategis karena demografis konsumennya adalah sama dengan Mall Kota Kasablanka. Selain tempatnya yang terletak di Jakarta Pusat, Mall Senayan City juga terletak diantara tempat perkantoran sehingga membuat restoran cukup ramai, terutama saat jam makan siang kantor. Walaupun dengan adanya cabang baru, kedua restoran Denny's tersebut masih memiliki masalah yang sama, yaitu antrean panjang. Hal ini menunjukkan bahwa antusiasme warga terhadap restoran Denny's adalah tinggi dan banyak orang yang mau menunggu lama untuk bisa makan di restoran Denny's. Jadi PT. Denny's Boga Indonesia merancang untuk membuka cabang ketiga di Jakarta.

Keputusan tersebut juga diambil karena tren pemesanan makanan dengan ojol (ojek *online*). Kedua restoran yang telah dibuka telah memenuhi jangkauan ojol untuk dua daerah D.K.I Jakarta. Mall Kota Kasablanka meliputi daerah Jakarta Selatan dan Mall Senayan City meliputi daerah Jakarta Pusat. Bagi konsumen yang berada di luar daerah tersebut dan ingin memesan Denny's maka mereka harus membayar ongkos kirim yang lebih untuk bisa menikmati makanan Denny's.

Selain itu juga, Denny's memiliki visi, yaitu "*Denny's, The Lifestyle Diner*". Visi tersebut adalah Denny's tidak mau hanya menjadi restoran biasa, tetapi juga menjadi gaya hidup seseorang. Jika seseorang konsumen berpikir dia ingin memakan *pancake*, maka Denny's mau agar hal yang pertama kali orang tersebut pikirkan adalah Denny's. Begitu juga dengan makanan *hamburger*, *steak* dan makanan Amerika. Denny's tidak hanya mau mendominasi perut konsumennya

tetapi juga pikiran dan gaya hidup seseorang. Seperti hal yang sama dilakukan oleh restoran-restoran cepat saji.

Untuk memenuhi visi tersebut, maka dilakukan perancangan strategi bisnis dengan menggunakan *business model canvas*. Hal itu dilakukan karena metode ini memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan metode lain. Menurut Ostwalder (2010), keuntungan pertama adalah kemudahan komunikasi, artinya isi dari metode tersebut dibuat sedemikian rupa sehingga mudah untuk dipahami dan mudah untuk di-edit. Kedua adalah mudahnya untuk menemukan hubungan-hubungan peluang untuk ide-ide baru. Ketiga adalah metode tersebut memiliki desain sedemikian rupa agar informasi yang terdapat didalamnya harus diringkas sedemikian rupa. Sehingga menguji pengguna metode untuk memiliki cara pikir baru untuk memuat informasi tersebut.

Dari identifikasi masalah tersebut, dapat dirumuskan perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah kelayakan dari pembukaan cabang baru untuk PT. Denny's Boga Indonesia jika dipantau dari aspek lokasi, dan terutama aspek keuangan?
2. Bagaimanakah perancangan model bisnis yang perlu dilakukan oleh PT. Denny's Boga Indonesia untuk cabang barunya?

### **I.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian**

Dalam penelitian dan perancangan strategi bisnis kali ini, perlu dilakukan pembatasan masalah dan asumsi penelitian yang memiliki tujuan agar penelitian dan perancangan strategi bisnis tidak menyimpang dari fokus utama dari masalah-masalah yang ada. Berikut merupakan batasan masalah yang digunakan dalam penelitian dan perancangan ini:

1. Analisis kelayakan bisnis dilakukan dalam jangka 5 tahun.
2. Aspek kelayakan bisnis yang dilakukan dalam penelitian dan perancangan ini adalah aspek lokasi dan aspek keuangan.

Selain itu juga dibuat asumsi yang akan digunakan dalam penelitian dan perancangan ini, berikut:

1. Kondisi ekonomi Indonesia stabil untuk 5 tahun kedepan.
2. Tidak ada pandemi

#### **I.4 Tujuan Penelitian**

Adapun terdapat beberapa tujuan yang ingin dicapai dengan dilakukannya penelitian dan perancangan strategi bisnis ini sehingga masalah-masalah yang telah disebutkan sebelumnya dapat diselesaikan dengan hasil yang optimal dan efisien. Berikut merupakan tujuan tersebut:

1. Mengetahui kelayakan pembukaan cabang baru untuk PT. Denny's Boga Indonesia jika dipantau dari aspek lokasi, dan aspek keuangan.
2. Memberikan rekomendasi rancangan strategi bisnis agar PT. Denny's Boga Indonesia dapat memenuhi visi dan misi mereka di Indonesia dengan menggunakan *Business Model Canvas*.

#### **I.5 Manfaat Penelitian**

Dengan melakukan penelitian dan perancangan ini, maka akan didapatkan beberapa manfaat. Manfaat-manfaat tersebut adalah:

- a. Manfaat bagi PT. Denny's Boga Indonesia
  1. Mengetahui kelayakan untuk membuka restoran di lokasi baru untuk memperluas jangkauan pasar.
  2. Mengetahui strategi bisnis yang perlu dilakukan agar dapat memenuhi visi dan misi di Indonesia, bukan hanya menjadi restoran tetapi juga menjadi gaya hidup orang Indonesia.
- b. Manfaat bagi peneliti
  1. Menambah dan memperkuat kemampuan peneliti untuk menganalisa masalah dan menemukan macam-macam solusi untuk menyelesaikan masalah tersebut.
  2. Bisa menerapkan ilmu yang didapatkan terhadap keadaan dalam dunia nyata untuk kebaikan bersama.

#### **I.7 Metodologi Penelitian**

Metodologi penelitian itu perlu dilakukan agar penelitian dan perancangan yang dijalankan memiliki struktur yang solid sehingga dihasilkan hasil yang optimal dan efisien. Berikut metodologi yang akan digunakan dalam penelitian dan perancangan kali ini:

1. Studi Pendahuluan

Studi pendahuluan dilakukan terlebih dahulu untuk mengetahui latar belakang masalah dan kendala yang dihadapi oleh PT. Denny's Boga Indonesia. Studi pendahuluan yang dilakukan kali ini adalah pengamatan langsung lokasi restoran, wawancara konsumen, dan melihat ulasan konsumen mengenai restoran di Internet.

2. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Pada tahap kali ini dilakukan identifikasi masalah-masalah yang dihadapi oleh PT. Denny's Boga Indonesia. Permasalahan tersebut kemudian dikombinasi dengan hasil studi pendahuluan kemudian dirumuskan menjadi masalah utama yang akan diselesaikan.

3. Pembatasan Masalah dan Asumsi Penelitian

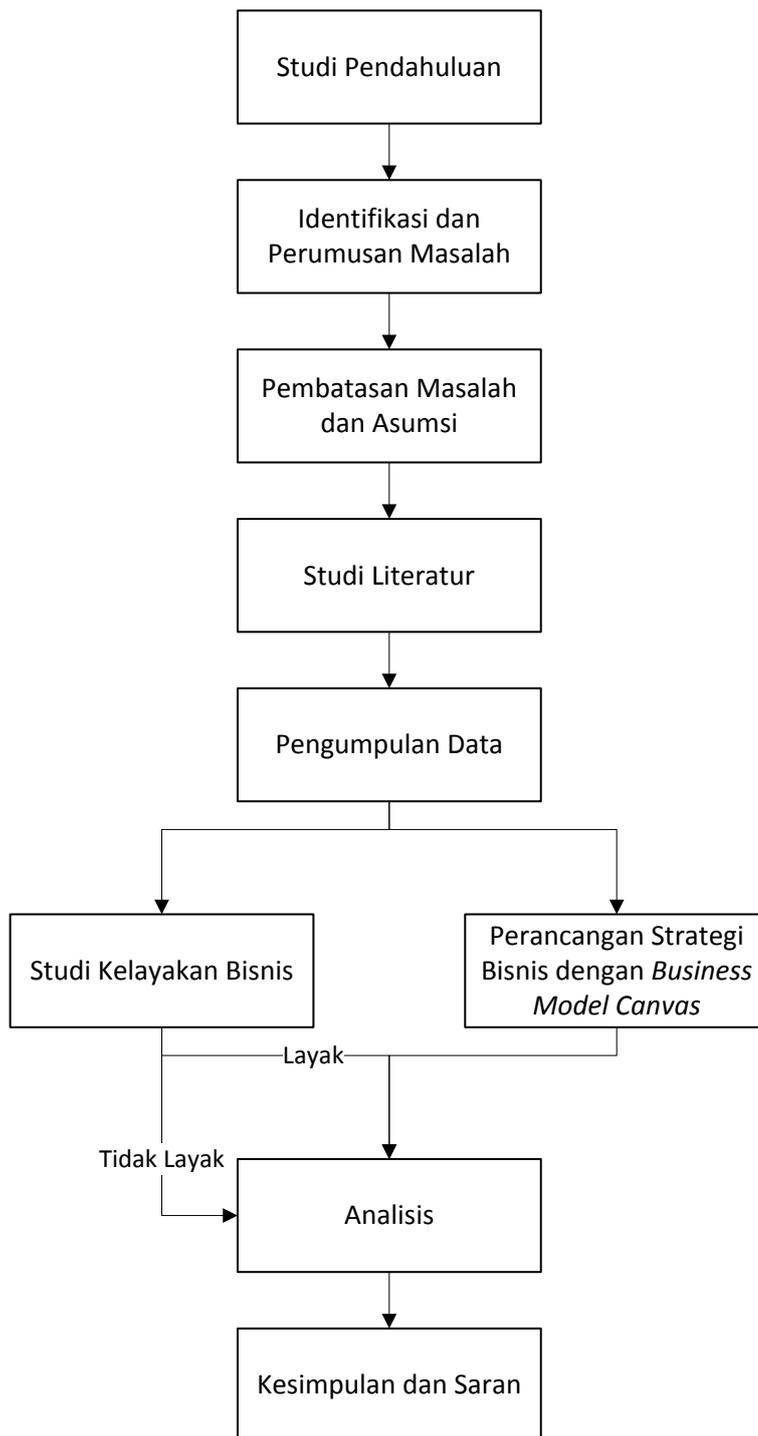
Hal ini dilakukan agar penelitian menjadi lebih fokus dan tidak menyimpang dari masalah utama yang telah dirumuskan sebelumnya. Dengan ini, solusi yang optimal untuk masalah tersebut bisa didapatkan.

4. Studi Literatur

Studi literatur ini dilakukan terhadap teori-teori dan data-data yang melibatkan pola makan, gaya hidup, dan golongan kelas menengah orang Indonesia. Studi ini dilakukan dengan membaca buku-buku referensi, artikel, laporan, dan jurnal tentang hal-hal yang terkait dengan penelitian dan perancangan ini. Hal ini dilakukan agar peneliti memiliki dasar yang kuat mengenai penelitian yang akan dilakukan sehingga data-data yang diperoleh dapat dikelola dengan benar.

5. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan pengamatan dan mengumpulkan data-data yang diperlukan untuk melakukan penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan metode wawancara, kuesioner, dan pengambilan langsung, baik dari publik atau langsung dari PT. Denny's Boga Indonesia.



Gambar 1.5 Metodologi Penelitian

6. **Studi Kelayakan Bisnis**  
Studi ini dilakukan untuk mengetahui tingkat kelayakan untuk membuka cabang baru. Studi kelayakan yang dilakukan adalah melalui aspek finansial, operasional, dan lokasi. Perhitungan menggunakan *Internal rate of return* dilakukan untuk studi kelayakan aspek finansial.
7. **Perancangan Strategi Bisnis dengan *Business Model Canvas***  
Pada tahap ini akan dibuat BMC mengenai model bisnis yang sudah ada dan yang akan dirancang. Kedua BMC tersebut dibuat untuk mengetahui cara kerja bisnis yang sudah ada sekarang dan bagaimana bisa diubah sehingga cocok dengan model bisnis yang dirancang.
8. **Analisis**  
Pada tahap ini dilakukan analisis terhadap pengolahan data yang dilakukan dan rancangan yang telah dibuat. Analisis tersebut adalah analisis dari data-data yang telah dikumpulkan, analisis hasil studi kelayakan, dan analisis model bisnis. Analisis sensitivitas juga dilakukan untuk memperkuat hasil pengolahan data.
9. **Kesimpulan dan Saran**  
Pada tahap ini dibuat kesimpulan yang didasari oleh hasil-hasil yang telah diperoleh selama penelitian dan diberikan juga saran-saran untuk PT. Denny's Boga Indonesia ataupun untuk restoran-restoran yang ingin menempuh jalan yang sama kedepannya.

## **I.8 Sistematika Penulisan**

Dalam penulisan skripsi kali ini, didapatkan dan ditunjukkan sistematika penulisan yang digunakan dalam rangka menyusun skripsi yang baik dan rapi,

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

Pada bab ini berisikan tentang hal-hal yang menunjukkan tujuan dan panduan disusunnya skripsi ini. Hal-hal tersebut adalah latar belakang masalah, identifikasi dan perumusan masalah, pembatasan masalah dan asumsi, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian dan sistematika penelitian.

### **BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini berisikan tentang teori-teori yang digunakan untuk menyelesaikan masalah-masalah yang ditemukan pada bab sebelumnya. Selain

itu juga, teori-teori yang diperlukan untuk mendapatkan dan mengolah data yang ditemukan pada bab selanjutnya.

### **BAB 3 PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Pada bab ini berisikan tentang pengumpulan data yang dilakukan terhadap objek penelitian. Data-data yang telah dikumpulkan tersebut kemudian diolah dengan menggunakan teori-teori yang terdapat pada bab sebelumnya. Data yang telah diolah tersebut kemudian akan dianalisa hasilnya pada bab selanjutnya.

### **BAB 4 ANALISIS DATA**

Pada bab ini berisikan tentang penganalisaan data-data yang telah diolah pada bab sebelumnya. Analisis dilakukan untuk mengetahui data-data yang telah diolah tersebut sudah dapat memecahkan masalah yang ditemukan pada objek penelitian.

### **BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisikan tentang kesimpulan yang telah didapatkan selama proses penelitian telah dilakukan terhadap masalah yang ditemukan pada objek penelitian. Selain itu juga, dianjurkan saran terhadap objek penelitian dan pembaca.