

Rencana Pengembangan Bisnis Restoran Presto Mas Tino Dengan Menggunakan Strategi Inovasi Produk

Norman Valentino

ABSTRAK

Rencana pengembangan bisnis ini bertujuan untuk mengembangkan dan menciptakan sistem kerja usaha kuliner Presto Mas Tino; restoran yang menyajikan menu serba presto yang menggunakan strategi inovasi dalam menciptakan suatu produk. Restoran Presto Mas Tino mulai beroperasi secara aktif pada tahun 2012 yang berlokasi di Pasar Festival, Kuningan. Presto Mas Tino sudah berhasil mengeluarkan menu inovasi yang menjadi terobosan dalam menghasilkan suatu produk seperti Avon, Aser, Angpao, Bavon, dan Baser. Demi meningkatkan kinerja, semakin hari Presto Mas Tino selalu belajar dan terus berkembang. Di dalam perencanaan pengembangan bisnis Presto Mas Tino berencana untuk membuka dapur produksi dan *outlet* baru. Dapur produksi diperlukan untuk menjaga kesetabilan jumlah produksi setiap harinya. Dengan memiliki kekuatan produksi yang kuat sehingga Presto Mas Tino berencana untuk membuka *outlet* baru yang rencana lokasinya tidak jauh dari Pasar Festival yaitu *foodcourt* Kota Kasablanka agar mempermudah sistem distribusi bahan baku. Rencana proyeksi keuangan dalam pembukaan *outlet* baru menghasilkan *payback period* selama 13 bulan dan IRR sebesar 23,7%. Maka dari itu, rencana pengembangan bisnis Presto Mas Tino dapat dianggap layak untuk dilaksanakan.

Kata kunci: Rencana pengembangan bisnis, inovasi, *foodcourt*, *outlet*, dapur produksi

Business Plan Development of Restaurant Presto Mas Tino Using Product Innovation Strategy

Norman Valentino

ABSTRACT

Business plan development aims to develop and create a working system of Presto Mas Tino; restaurant which produces all-presto menu that uses a strategy of innovation in creating a product. Restaurant Presto Mas Tino began operating actively in 2012, located in Pasar Festival, Kuningan. Presto Mas Tino has successfully issued a groundbreaking innovations menu in producing a product such as Avon, Aser, Angpao, Bavon and Baser. In order to improve performance, Presto Mas Tino try to always learning and growing. In the business development planning, Presto Mas Tino plans to open a production kitchen and new outlet. A production kitchen is needed to keep the stability number of production each day. By having a strong production as a strength, Presto Mas Tino plans to open new outlet located in foodcourt Kasablanka City, not far from Pasar Festival in order to facilitate the distribution materials system. Financial plan projections in the opening of new outlet result payback period for 13 month and IRR of 23.7%. Therefore, business plan development Presto Mas Tino can be considered feasible.

Keywords: business plan development, innovation, foodcourt, outlet, production kitchen

