

SKRIPSI

**PERENCANAAN PENGOLAHAN USAHA MINUMAN SIAP SAJI  
BREAKTIME DARI USAHA RUMAH TANGGA MENJADI USAHA  
WARALABA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana ( S1 )  
pada Fakultas Teknik Universitas Bhayangkara



Disusun Oleh

Nama : ERWIN BARITA MANIUR TAMBUNAN

NIM : 201010215095

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS BHAYANGKARA JAKARTA RAYA

2014

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :


Nama : Erwin Barita Maniur Tambunan  
NPM : 201010215095  
Fakultas / jurusan : Teknik / Industri  
Judul skripsi : Perencanaan pengolahan usaha minuman siap saji  
Breaktime dari usaha rumah tangga menjadi usaha  
waralaba.

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan skripsi ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Jika kemudian hari penulisan skripsi yang telah saya buat merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia bertanggung jawab sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib di Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.

Demikian pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Jakarta, 22 Agustus 2014

Penulis

  
**METERAI  
TEMPEL**  
PAJAK MENBANGUN BANGSA  
TSP  
398C5ACF241056862  
ESAM RBU KOPJAN  
**6000 DJP**  
Erwin B M T  
NPM : 201010215095

## LEMBAR PERSETUJUAN

### PERENCANAAN PENGOLAHAN USAHA MINUMAN SIAP SAJI BREAKTIME DARI USAHA RUMAH TANGGA MENJADI USAHA WARALABA

Disusun Oleh

Nama : Erwin Barita Maniur Tambunan

NIM : 201010215095

Dengan ini telah diperiksa dan disetujui untuk diajukan pada sidang skripsi Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.

Jakarta, 22 Agustus 2014

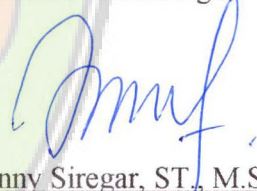
Disetujui dan disahkan oleh :

Disetujui dan disahkan oleh

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II

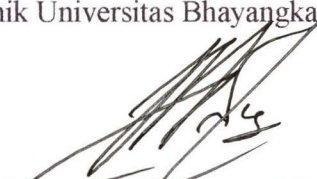
  
Achmad Muhazir, Ir., MT

  
Denny Siregar, ST., M.Sc.

Mengetahui :

Ketua Program Studi Teknik Industri

Fakultasn Teknik Universitas Bhayangkara JakaratRaya

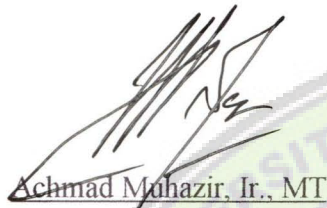
  
Achmad Muhazir, Ir. , MT

**LEMBAR PENGESAHAN**

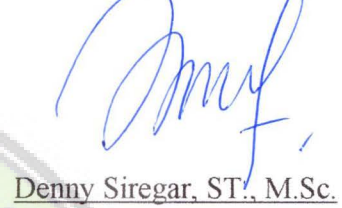
**PERENCANAAN PENGOLAHAN USAHA MINUMAN SIAP SAJI  
BREAKTIME DARI USAHA RUMAH TANGGA MENJADI USAHA  
WARALABA**

Menyetujui :

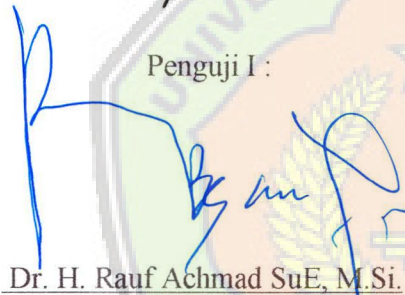
Dosen Pembimbing I :

  
Achmad Muhazir, Ir., MT

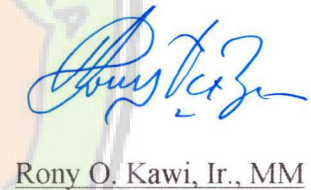
Dosen Pembimbing II :

  
Denny Siregar, ST., M.Sc.

Penguji I :

  
Dr. H. Rauf Achmad SuE, M.Si.

Penguji II :

  
Rony O. Kawi, Ir., MM

Mengetahui :

Dekan Fakultas Teknik

  
Universitas Bhayangkara Jakarta Raya

Dr. H. Rauf Achmad SuE, M.Si.

Ketua Program Studi Teknik Industri

  
Universitas Bhayangkara Jakarta Raya

Achmad Muhazir, Ir., MT





**UNIVERSITAS BHAYANGKARA JAKARTA RAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**  
Kampus I : Jl. Darmawangsa I/1 Kebayoran Baru Jakarta Selatan  
(12140) Telp : 021 7231948 – 7267655 Fax ; 7267657  
Kampus II : Jl. Perjuangan Raya Bekasi Utara Telp : 021 88955882

**KARTU BIMBINGAN SKRIPSI**  
**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS BHAYANGKARA JAKARTA RAYA**

Nama : Erwin Barita manieur Tambunan  
NMP : 201010215095  
Pembimbing I : Achmad Muhazir, Ir. , MT  
Judul : Perencanaan Pengolahan usaha minuman siap saji  
Breaktime dari usaha rumah tangga menjadi usaha  
waralaba.

**PEMBIMBING MATERI**

No	Tanggal	Permasalahan	Paraf Pembimbing
1	27 Juni 2014	Bab I	
2	4 Juli 2014	Bab II dan Revisi Bab I	
3	7 Juli 2014	Bab III dan Revisi Bab II	
4	12 Juli 2014	Bab III revisi	
5	5 Agst 2014	Bab IV dan Bab V	
6	11 Agst 2014	Bab IV Revisi dan Bab V revisi	

Dosen Pembimbing 1

Achmad Muhazir, Ir. , MT

Ka. Prodi Teknik Industri

Achmad Muhazir, Ir. , MT



**UNIVERSITAS BHAYANGKARA JAKARTA RAYA**  
**FAKULTAS TEKNIK**

Kampus I : Jl. Darmawangsa I/1 Kebayoran Baru Jakarta Selatan  
(12140) Telp : 021 7231948 – 7267655 Fax ; 7267657  
Kampus II : Jl. Perjuangan Raya Bekasi Utara Telp : 021 88955882

**KARTU BIMBINGAN SKRIPSI**  
**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI**  
**UNIVERSITAS BHAYANGKARA JAKARTA RAYA**

Nama : Erwin Barita Maniur Tambunan  
NMP : 201010215095  
Pembimbing II : Denny Siregar, ST., M.Sc.  
Judul : Perencanaan pengolahan usaha minuman siap saji  
Breaktime dari usaha rumah tangga menjadi usaha  
waralaba.

**PEMBIMBING METODOLOGI & PENULISAN**

No	Tanggal	Permasalahan	Paraf Pembimbing
1	30 Juni 2014	Bab I Pendahuluan	
2	6 Juli 2014	BabII dan revisi Bab I	
3	8 Juli 2014	BAB II dan Bab II	
4	10 Juli 2014	Revisi Bab II dan Bab IV	
5	7 Agst 2014	Rev bab IV dan Bab V	
6	12 Agst 2014	Revisi Bab IV dan Bab V	

Dosen Pembimbing II

Denny Siregar, ST., M.Sc.

Ka. Prodi Teknik Industri

Achmad Muhazir, Ir. , MT

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala Rahmat-Nya, berupa kesehatan dan kekuatan lahir dan batin sehingga penulis dapat mengerjakan dan mampu menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini merupakan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknik pada Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Bhayangkara Jakarta Raya. Skripsi ini dimaksudkan untuk memadukan pengetahuan penulis selama mengemban pendidikan di Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Bhayangkara Jakarta Raya dengan terjun langsung ke dunia kerja, serta penulis mencoba untuk menuangkan apa yang telah didapat selama pelaksanaan penelitian dalam bentuk tulisan dengan mengangkat tema :

### **PERENCANAAN PENGOLAHAN USAHA MINUMAN SIAP SAJI BREAKTIME DARI USAHA RUMAH TANGGA MENJADI USAHA WARALABA**

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa skripsi ini dapat selesai karena adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Irjen. Pol (Purn) Drs. Bambang Karsono, SH., MM. sebagai Rektor Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.
2. Bapak Dr. H. Rauf Achmad SuE, M.Si selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Bhayangkara Jakarta Raya.
3. Bapak Achmad Muhazir, Ir., M.T. selaku Ketua Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Bhayangkara Jakarta Raya dan Dosen Pembimbing I yang selalu memberi masukan pada penulis.
4. Ibu Denny Siregar, ST., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II yang selalu sabar membimbing penulis.
5. Seluruh Dosen Universitas Bhayangkara Jakarta Raya pemberi materi perkuliahan kepada penulis selama masa perkuliahan.



6. Seluruh staf dan karyawan Universitas Bhayangkara Jakarta Raya yang secara langsung atau tidak langsung membantu penulis selama masa perkuliahan.
7. Ibu Adilina Hia, Selaku Pengelolah Usaha Minuman Siap Saji Breaktime di Kantin Universitas Bahayangkara yang telah membantu penulis dalam memberikan data-data yang di butuhkan.
8. Rekan – rekan angkatan 2010 : Istiono, Anit Prastiyo dan Somadi yang mendukung penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
9. Seluruh karyawan penjualan Breaktime, terimakasih atas bantuan serta dukungannya.
10. Kedua Orangtua dan Mertua yang selalu mendukung dan mendoakan penulis dalam menjalankan perkuliahan dan menyelesaikan skripsi ini.
11. Istri, anak dan seluruh keluargaku yang dengan penuh kesabaran memberikan semangat dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
12. Kepada semua pihak lainnya yang tidak bisa penulis sebutkan satu-persatu yang turut memberikan dukungan dalam kegiatan perkuliahan, pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini.

Penulis sangat menyadari walaupun skripsi ini telah disusun secara maksimal namun masih terdapat banyak kekurangan. Oleh karena itu adanya masukan berupa saran, kritik yang membangun dari para pembaca senantiasa penulis harapkan guna menutupi kekurangan tersebut. Semoga segala budi baik dari semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi ini memperoleh balasan yang sepadan dari Tuhan Yang Maha Esa, Amin.

Bekasi, 22 Agustus 2014

Penulis

Erwin B M T



## ABSTRAK

Usaha Minuman Breaktime merupakan usaha industri rumah tangga yang dikelola secara tradisional oleh keluarga dan 3 orang karyawan. Tujuan penelitian ini adalah meningkatkan usaha minuman Breaktime dari usaha industri rumah tangga menjadi usaha waralaba. Walaupun pendiri Breaktime menyadari bila usahanya menjadi usaha waralaba ada kerugian dan keuntungan yang akan diterimanya, tetapi niatnya tulus untuk membantu masyarakat yang berminat membuka usaha dan membuka lapangan pekerjaan bagi tenaga kerja berpendidikan SLTA ataupun non formal. Terdapat fase-fase dalam mendirikan usaha waralaba yaitu membangun sistem waralaba yang solid, pemasaran waralaba, dan pemeliharaan waralaba. Dalam menjalankan usahanya selama ini pendiri Breaktime telah melakukan sebagian kecil kegiatan untuk menuju usaha waralaba. Usaha Minuman Breaktime memiliki potensi kelayakan finansial *Payback Period (PP)* = 1,19 Tahun (1 tahun 1 bulan), *Return on Investment (ROI)* selama 5 tahun = 8,2 dan total tingkat kelayakan waralaba = 79,6 %. Dari penelitian ini diketahui bahwa usaha Breaktime memerlukan perlindungan hukum yang kuat. Perlindungan hukum tersebut untuk mencegah hal-hal yang tidak diinginkan di kemudian hari.

**Kata kunci** : Usaha minuman Breaktime, fase-fase mendirikan waralaba, kelayakan finansial, dan kelayakan waralaba.

## DAFTAR ISI

Cover.....	
Lembar Pernyataan .....	i
Lembar Persetujuan.....	ii
Lembar Pengesahan.....	iii
Daftar Riwayat Hidup.....	iv
Kartu Bimbingan Skripsi.....	v
Kata Pengantar.....	vii
Abstrak.....	x
Daftar isi.....	xi
Daftar Tabel.....	xiv
Daftar Gambar.....	xvi
Daftar lampiran.....	xvii
Bab I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	3
1.4 Batasan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Penelitian.....	3
1.6 Manfaat Penelitian.....	4
1.7 Metodologi Pengumpulan data.....	4
1.7.1 Lokasi Pengumpulan Data.....	4
1.7.2 Jenis Data.....	4
1.7.3 Metode Penelitian.....	5
1.8 Sistematika Penulisan.....	5
Bab II Landasan Teori.....	7
2.1 Pengertian Industri Rumah Tangga.....	7

2.2	Pengertian Waralaba.....	8
2.3	Istilah-istilah dalam Waralaba.....	10
2.4	Sejarah Waralaba.....	11
2.5	Keuntungan dan Kerugian Waralaba.....	12
2.5.1	Keuntungan dan Kerugian bagi <i>Franchisor</i> .....	13
2.5.2	Keuntungan dan Kerugian bagi <i>Franchisee</i> .....	15
2.6	Fase-Fase Mewaralabakan Usaha.....	18
2.7	Membangun Sistem Waralaba.....	19
2.7.1	Menciptakan Usaha yang Menguntungkan.....	19
2.7.2	Menciptakan Keseragaman dan Standarisasi.....	23
2.7.3	Membangun Merek yang Kuat.....	24
2.8	Pemasaran Waralaba.....	26
2.8.1	Memberikan Keuntungan kepada <i>Franchisee</i> .....	26
2.8.2	Menyusun Perjanjian Waralaba yang Menarik.....	27
2.8.3	Strategi Pemasaran Waralaba.....	2
2.9	Pemeliharaan Waralaba.....	30
2.9.1	Menyeleksi Calon <i>Franchisee</i> .....	30
2.9.2	Memberikan Asistensi bagi <i>Franchisee</i> .....	33
2.9.3	Mengatasi Masalah dengan <i>Franchisee</i> .....	34
2.10	Tipe/Model Waralaba.....	35
2.11	Analisis Biaya.....	37
2.11.1	<i>Return on Investment (ROI)</i> .....	37
2.11.2	<i>Payback Period (PP)</i> .....	37
<b>Bab III Metodologi Penelitian.....</b>		<b>38</b>
3.1	Metodologi penelitian.....	38
3.2	Kerangka Pemikiran.....	39
3.3	Identifikasi Permasalahan.....	40
3.4	Tujuan Penelitian.....	40
3.5	Studi Pustaka.....	40



3.6	Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	41
3.6.1	Pengumpulan Data.....	41
3.6.2	Pengolahan Data.....	42
3.7	Analisa Data.....	42
3.8	Kesimpulan.....	43
Bab IV	Pengumpulan Data Pengolahan Data.....	44
4.1	Hasil Pengumpulan Data .....	44
4.1.1	Sejarah berdirinya Breaktime.....	44
4.1.2	Jenis-jenis Produk Minuman Breaktime.....	46
A.	<i>Ice Tea</i> .....	46
B.	<i>Ice Coffee</i> .....	48
4.1.3	Kemasan Produk Minuman Breaktime.....	50
4.1.4	Karyawan (Pramusaji).....	51
4.1.5	Mitra Usaha Breaktime.....	52
4.1.6	Perkiraan Peluang Pasar oleh Owner Breaktime.....	55
4.1.7	Perjanjian Kontrak Kerjasama Mitra Usaha.....	55
4.1.8	Promosi Usaha Breaktime.....	56
4.1.9	Penggunaan Nama, dan Simbol Usaha Minuman Breaktime.....	56
4.2	Pengolahan Data.....	57
4.2.1	Analisis Finansial Usaha Minuman Breaktime.....	57
A.	Biaya Investasi Peralatan dan Perlengkapan Usaha.....	57
B.	Biaya Penyusutan Peralatan dan Perlengkapan (Depresiasi).....	57
C.	Biaya Produksi Minuman Breaktime.....	58
D.	<i>Royalty Fee</i> .....	59
E.	Biaya Pengadaan Lokasi / Sewa Tempat Usaha.....	59
F.	Biaya Tenaga Kerja / Karyawan Pramusaji.....	59
G.	Total Biaya Operasional Bulanan.....	59
H.	Hasil Penjualan dan Keuntungan Bulanan.....	60
I.	<i>Payback Periode (PP)</i> .....	61



J. <i>Return on Investment</i> .....	61
4.2.2 Analisis Fase-Fase Mewaralabakan Usaha.....	62
A. Membangun Sistem Waralaba.....	62
B. Pemasaran Waralaba.....	64
C. Pemeliharaan Waralaba.....	65
Bab V Kesimpulan dan Saran.....	66
5.1 Kesimpulan.....	66
5.2 Saran.....	67
Daftar Pustaka.....	xli



## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Instruksi Kerja Pembuatan Minuman Teh .....	47
Tabel 4.2	Instruksi Kerja Pembuatan Kopi .....	49
Tabel 4.3	Daftar Karyawan yang Pernah Bekerja di Breaktime .....	51
Tabel 4.4	Peralatan dan Perlengkapan Usaha Breaktime .....	57
Tabel 4.5	Biaya Penyusutan Peralatan dan Perlengkapan (Depresiasi) .....	58
Tabel 4.6	Biaya Produksi Bulanan Minuman Breaktime .....	58
Tabel 4.7	Total Biaya Operasional .....	60
Tabel 4.8	Hasil Penjualan Minuman Breaktime .....	60
Tabel 4.9	Analisa Membangun Sistem Waralaba.....	62
Tabel 4.10	Analisa Pemasaran Waralaba.....	64
Tabel 4.11	Analisa Pemeliharaan Waralaba.....	65



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Mc Donalds Waralaba Siap Saji Terbesar Di Dunia .....	11
Gambar 2.2	Skema Efek Bola Salju .....	14
Gambar 2.3	Tiga Fase Mewaralabakan Usaha .....	18
Gambar 3.1	Bagan Alir Kerangka Pemikiran .....	39
Gambar 4.1	Minuman Breaktime di Koperasi Perusahaan Swasta Bekasi .....	45
Gambar 4.2	Pengangkutan Minuman Breaktime di Bus Jemputan Karyawan ...	45
Gambar 4.3	Ramuhan Teh Breaktime .....	47
Gambar 4.4	Ice Tea Breaktime .....	47
Gambar 4.5	Kemasan Bubuk Kopi Breaktime .....	49
Gambar 4.6	Ice Coffee Breaktime .....	49
Gambar 4.7	Kemasan Minuman Breaktime .....	50
Gambar 4.8	Breaktime Cabang Indomaret Taman Kebalen Indah Bekasi .....	52
Gambar 4.9	Breaktime Cabang Universitas Bhayangkara Bekasi .....	53
Gambar 4.10	Breaktime Cabang Indomaret Duta Harapan Bekasi .....	53
Gambar 4.11	Breaktime Cabang Dewi Sartika Bekasi .....	54
Gambar 4.12	Breaktime Cabang Perumahan Galaxy Bekasi .....	54