

EXECUTIVE SUMMARY

Kinefood is a business engaged in frozen food industry, which is specialized in the development and packaging of frozen catfish. The opportunity in this industry rises from the demand in middle-upper class segment for catfish. On the other hand, people categorized in middle-upper class segment hesitate to consume catfish as daily household food due to several reasons which are negative perception about catfish, difficulty to find decent clean catfish, and reluctant to clean catfish by their own. To seize the opportunity, Kinefood develop frozen catfish product to be targeted to middle-upper class house wife in South Jakarta and South Tangerang.

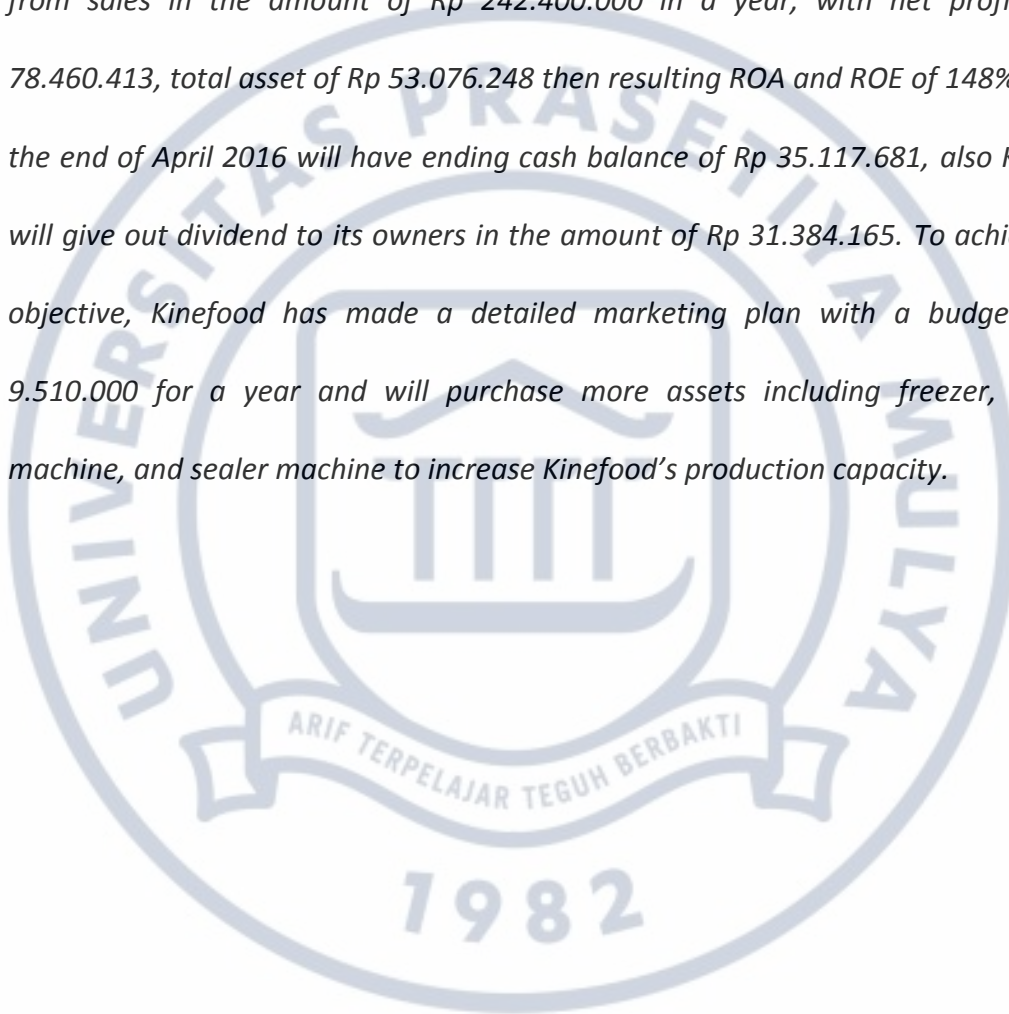
Kinefood offers a frozen catfish that is seasoned and be cut, packaged and vacuumed cleanly, and is ready to fry. It offers practicality, cleanliness, delicacy, and experience to its consumers. Kinefood uses high quality catfish that is cultivated without involvement of any chemical elements to ensure its quality and cleanliness.

Kinefood's market segment is middle-upper class housewives which are mainly located in South Jakarta and South Tangerang. Kinefood markets its product through several media such as social media and direct marketing. The objective of marketing and sales activities is mainly to achieve sales target which is 8.640 products sold in a year.

The processing of Kinefood products is standardized by standard operation procedure (SOP) that is being implemented. The objective of production is to meet the requirements of sales and minimizing defect by maximum 5% for every batch of production. Standardization is also implemented in Human Resources, where

Kinefood make measured activities through employee evaluation process. The main objective is for employees to achieve maximum scores in the evaluation process.

To keep cash flow positive, Kinefood created expense forecast that is based on researches related to market price of materials. Kinefood also aim to achieve revenue from sales in the amount of Rp 242.400.000 in a year, with net profit of Rp 78.460.413, total asset of Rp 53.076.248 then resulting ROA and ROE of 148%, and at the end of April 2016 will have ending cash balance of Rp 35.117.681, also Kinefood will give out dividend to its owners in the amount of Rp 31.384.165. To achieve that objective, Kinefood has made a detailed marketing plan with a budget of Rp 9.510.000 for a year and will purchase more assets including freezer, vacuum machine, and sealer machine to increase Kinefood's production capacity.



RINGKASAN EKSEKUTIF

Kinefood adalah sebuah usaha yang bergerak dalam industri makanan beku, yang terspesialisasi pada pengembangan dan pengemasan terhadap produk ikan lele frozen. Kesempatan dalam jenis usaha ini muncul dari adanya permintaan terhadap produk ikan lele dari kalangan menengah ke atas di daerah Jakarta Selatan dan Tangerang Selatan. Di sisi lain, masyarakat kalangan menengah ke atas, masih ragu untuk mengkonsumsi ikan lele sebagai lauk pauk dirumah karena beberapa hal yaitu persepsi negatif terhadap ikan lele, sulitnya menemukan ikan lele yang bersih, dan enggan untuk membersihkan ikan lele sendiri. Untuk menangkap peluang tersebut, Kinefood mengembangkan produk ikan lele *frozen* yang ditargetkan kepada ibu rumah tangga kelas menengah ke atas di Jakarta Selatan dan Tangerang Selatan.

Kinefood menawarkan ikan lele beku yang dibumbui, dipotong, dikemas, dan divakum bersih, kemudian siap untuk digoreng. Produk ini menawarkan kepraktisan, kebersihan, kelezatan, dan pengalaman untuk konsumen. Kinefood menggunakan ikan lele berkualitas tinggi yang dibudidayakan secara bersih tanpa keterlibatan dari setiap unsur kimia untuk memastikan kualitas dan kebersihan.

Segmen pasar Kinefood adalah ibu rumah tangga kelas menengah ke atas yang berlokasi di Jakarta Selatan dan Tangerang Selatan. Kinefood memasarkan produknya melalui beberapa media seperti media sosial dan pemasaran langsung. Tujuan dari kegiatan pemasaran dan penjualan adalah untuk mencapai target penjualan yaitu 8.640 produk dalam satu tahun.

Pengolahan produk Kinefood distandardisasi oleh prosedur operasi standar (SOP) yang diimplementasikan. Tujuan produksi adalah untuk memenuhi persyaratan penjualan dan meminimalkan cacat produksi hingga maksimal 5% untuk setiap gelombang produksi. Standardisasi juga diterapkan di sumber daya manusia, dimana Kinefood membuat kegiatan terukur melalui proses evaluasi karyawan. Tujuan utamanya adalah untuk karyawan mencapai nilai maksimum dalam proses evaluasi.

Untuk menjaga arus kas positif, Kinefood membuat perkiraan biaya yang didasarkan pada penelitian yang berkaitan dengan harga bahan baku di pasaran. Selanjutnya, Kinefood juga bertujuan untuk mencapai penjualan sebesar Rp 242.400.000 dalam setahun yang akan menghasilkan keuntungan bersih sebesar Rp 78.460.413, total aset senilai Rp 53.076.248 sehingga Kinefood akan mendapatkan ROA dan ROE sebesar 148%, dan pada akhir April 2016 akan memiliki saldo akhir kas sebesar Rp 35.117.861. Agar dapat mencapai tujuan tersebut Kinefood telah membuat rencana pengeluaran pemasaran dengan detail, yaitu sebesar Rp 9.510.000 dalam satu tahun dan akan menambah aset tetap seperti *freezer*, alat *sealer*, dan alat vakum untuk meningkatkan kapasitas produksi Kinefood.