KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

BAB I

PENDAHULUAN

A. Ide Bisnis

Kebutuhan primer adalah kebutuhan yang harus dipenuhi setiap individu untuk melangsungkan hidupnya. Kebutuhan primer mencangkup beberapa aspek yaitu sandang, pangan, dan papan, dan yang paling utama diantaranya ialah pangan. Pangan dibutuhkan manusia secara kuantitatif maupun kualitatif.

Di Indonesia, mie ayam digemari oleh hampir seluruh lapisan usia (tua hingga muda) dan berbagai kalangan profesi (pelajar, mahasiswa, eksekutif muda). Mie ayam dianggap cocok untuk disantap disegala cuaca dan suasana. Persaingan global semakin tinggi, maka diperlukan inovasi untuk menambah daya tarik konsumen.

Memahami konsumen adalah suatu keharusan yang bersifat mutlak karena setiap orang memiliki kebutuhan, keinginan, kemampuan dan selera yang berbeda. Maka produk yang ditawarkan juga bukanlah produk yang hanya mampu memenuhi kebutuhan mereka, tetapi juga mampu memberikan kepuasan pelanggan.

Menurut data dari *World Instant Noodles Association* (WINA), pada tahun 2017 Indonesia menghabiskan setidaknya 12,26 miliar porsi mi instan. Dalam peringkat yang disusun WINA, Indonesia bahkan menduduki posisi kedua negara dengan global *demand* mi instan terbanyak di dunia. Oleh sebab itu, peluang-peluang inilah yang menjadi dasar penulis merencanakan bisnis mie ayam yang inovatif dan berkualitas.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

B. Gambaran Usaha

1. Bidang Usaha

Bidang usaha yang dijalankan oleh MIE SUKA adalah usaha kuliner yang menyajikan olahan bakmi yang disajikan di atas mangkok dari pangsit dan dengan *topping* 3 jenis rasa ayam.

2. Visi

Semua organisasi maupun instansi dalam dunia bisnis pasti mempunyai visi untuk nantinya akan mendukung pernyataan misi dan tujuan perusahaan. Persepsi visi yang baik akan membawa perusahaan ke arah yang sudah direncanakan dan sesuai dengan tujuan bersama. Menurut Ireland, Hoskisson, dan Hitt (2011:17), "*Vision is a picture of what the firm wants to be and, in broad terms, what it wants to ultimately achieve"*, karena itu visi merupakan pernyataan dari apa yang perusahaan ingin capai. Visi juga dapat dikatakan sebagai sesuatu yang sangat dibutuhkan untuk organisasi demi menjamin kesuksesan dan kelestarian organisasi/perusahaan jangka panjang. Dengan kata lain dapat diekspresikan visi merupakan '*want to be'* dari perkumpulan, perusahaan ataupun organisasi. Visi dari MIE SUKA adalah "Menjadikan MIE SUKA sebagai pilihan utama dengan kenikmatan dan ciri khas yang *memorable* diingatan masyarakat".

3. Misi

Pernyataan misi adalah langkah untuk mendukung tercapainya suatu visi dari sebuah perusahaan, organisasi, ataupun instansi manapun. Menurut Ireland, Hoskisson, dan Hitt (2011:18), "*A mission specifies the business or businesses in which the firm intends to compete and the customers it intends to serve"*. Maka misi MIE SUKA adalah sebagai berikut

a. Menjaga standarisasi rasa dan bahan berkualitas

b. Memprioritaskan kepuasan pelanggan dengan sajian berkualitas

c. Berkomitmen melayani pelanggan dengan professional agar tetap eksis dan terus berkembang

4. Tujuan Perusahaan

Pernyataan visi dan misi perusahaan adalah untuk mendukung tujuan perusahaan yang akan dicapai. Tujuan dibagi menjadi dua jenis, pertama adalah tujuan jangka panjang dan kedua adalah tujuan jangka pendek. Tujuan jangka pendek adalah tujuan perusahaan dalam waktu dekat agar perusahaan dapat melakukan aktivitas dengan efektif dan efisien. Tujuan jangka pendek MIE SUKA sebagai berikut

a. Memperkenalkan MIE SUKA dikalangan masyarakat dengan perantara media sosial

b. Memprioritaskan kepuasan dan loyalitas *customer*

c. Membangun *brand image* perusahaan

Tujuan jangka panjang adalah tujuan perusahaan dalam waktu lama, biasanya untuk lima tahun yang akan datang dan selebihnya. Perusahaan harus memiliki tujuan jangka panjang untuk dapat terus bertahan dan eksis dalam pasar bisnis yang terkait. Butuh strategi dan *planning* yang baik agar tujuan jangka panjang perusahaan dapat tercapai. Berikut adalah tujuan jangka panjang MIE SUKA

a. Menguasai pangsa pasar bakmi di Bekasi

b. Melakukan inovasi baru sesuai tren yang ada

c. Melakukan ekspansi bisnis ke kota lain

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

C. Besarnya Peluang Bisnis

Analisis tren dan industri perlu diketahui agar bisnis yang dijalankan dapat sesuai dan meningkatkan peluang kesuksesan. Tren bisnis kuliner sebagai ekonomi kreatif mendominasi pasar. Pernyataan ini didukung oleh Menteri Perindustrian (https://bisnis.tempo.co/read/1127039/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-867-persen-triwulan-ii-2018/full&view=ok), bahwa kementeriannya mencatat, pada triwulan II 2018, pertumbuhan industri makanan dan minuman mencapai 8,67 persen atau melampaui pertumbuhan ekonomi nasional sebesar 5,27 persen. Sektor industri makanan dan minuman mampu memberikan kontribusi tertinggi terhadap PDB industri pengolahan nonmigas hingga 35,87 persen.

Pertumbuhan industri kreatif pada bidang kuliner mendominasi perekonomian Indonesia. Kalimat pernyataan ini didukung oleh perkataan Deputi Riset, Edukasi, dan Pengembangan Bekraf RI AR Boy Berawi pada acara peluncuran program Bango Penerus Warisan Kuliner 2018 “Kuliner merupakan salah satu penopang di industri kreatif. Dari 8,2 juta unit industri kreatif, 68 persen bergerak di industri kuliner." (https://travel.kompas.com/read/2018/02/06/185000027/industri-kuliner-penopang-tertinggi-perekonomian-kreatif-di-indonesia)

MIE SUKA hadir di Kota Bekasi, khususnya di Bekasi Utara dengan melihat adanya potensi pasar. Jumlah kependudukan Bekasi Utara tertinggi di wilayah Bekasi menjadi peluang bagi MIE SUKA untuk memperkenalkan sajian kuliner kreatif dengan rasa yang nikmat. MIE SUKA memiliki harapan dapat menguasai pangsa pasar wilayah Kota Bekasi. Berikut tabel data kependudukan Kota Bekasi sesuai update terbaru

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 1.1

Data Kependudukan Kota Bekasi 2016

Kecamatan	Jumlah Penduduk (Jiwa)		
	Laki-laki	Perempuan	Laki-laki dan Perempuan
	2016	2016	2016
Pondokgede	149.141	148.934	298.075
Jatisampurna	70.232	71.247	141.479
Pondokmelati	77.748	77.659	155.407
Jatiasih	123.256	120.951	244.207
Bantargebang	62.550	56.680	119.230
Mustikajaya	122.527	121.390	243.917
Bekasi Timur	132.053	127.826	259.879
Rawalumbu	127.107	129.515	256.622
Bekasi Selatan	113.935	113.311	227.246
Bekasi Barat	152.477	146.703	299.180
Medansatria	93.244	91.743	184.987
Bekasi utara	189.154	183.900	373.054

Sumber: *https://bekasikota.bps.go.id/dynamictable/2015/12/14/9/jumlah penduduk.html* (diakses pada November 2019)

Tabel 1.1 menjelaskan bahwa penduduk Bekasi Utara adalah yang tertinggi diantara daerah Kota Bekasi yang lain. Angka ini menunjukkan bahwa bisnis kuliner MIE SUKA layak untuk dijalankan.

D. Kebutuhan Dana

Peralatan merupakan hal pokok yang memiliki nilai investasi yang cukup tinggi. Investasi tahan lama yang bisa digunakan berkali-kali namun memiliki umur ekonomis yang berbeda-beda. Di era digital ini, peralatan dan teknologi yang memadai sangat mendukung jalannya perusahaan. Secara garis besar, mesin dan peralatan yang

digunakan sangat mendorong efektivitas pekerjaan. Berikut peralatan yang dibutuhkan yang dapat dilihat pada Tabel 1.2.

Tabel 1.2

Daftar Peralatan MIE SUKA

No	Nama Peralatan	Harga	Jumlah Unit	Total
1	Chest freezer (102 liter)	Rp 2.200.000	1	Rp 2.200.000
2	Kulkas 2 pintu	Rp 2.690.000	1	Rp 2.690.000
3	Kipas angin regency	Rp 350.000	3	Rp 1.050.000
4	Kompor high pressure	Rp 2.750.000	1	Rp 2.750.000
5	Kompor gas 2 tungku	Rp 248.000	1	Rp 248.000
6	Exhaust fan (wall)	Rp 250.000	1	Rp 250.000
7	Tabung gas 12 kg	Rp 285.000	2	Rp 570.000
8	CCTV	Rp 259.000	2	Rp 518.000
9	Handphone	Rp 1.800.000	2	Rp 3.600.000
10	POS printer (thermal)	Rp 490.000	2	Rp 980.000
11	Meja kasir	Rp 649.000	1	Rp 649.000
12	Cash drawer	Rp 154.000	1	Rp 154.000
13	Meja stainless	Rp 550.000	1	Rp 550.000
14	Meja makan set (1 meja 4 kursi)	Rp 750.000	6	Rp 4.500.000
15	Dispenser	Rp 159.900	1	Rp 159.900
16	Alat cetak mangkok pangsit	Rp 500.000	1	Rp 500.000
17	Panci serbaguna (1 set)	Rp 343.000	1	Rp 343.000
18	Dandang panci besar	Rp 165.000	3	Rp 495.000
19	Dandang panci rebus mie (1 set)	Rp 626.000	1	Rp 626.000
20	Sendok kuah	Rp 287.500	4	Rp 1.150.000
21	Motor	Rp 17.000.000	1	Rp 17.000.000
Total				Rp 40.982.900

Sumber: *Tokopedia, Sinar Baja, Bukalapak, Elektronik VB, Giant Supermarket, Lotte Mart, Shopee, Lazada, Sukses Makmur Plastik, Jakarta Furniture, PT. Maksindo*

Perlengkapan adalah barang-barang yang dimiliki perusahaan yang bersifat habis dipakai ataupun bisa dipakai berulang-ulang yang bentuknya relatif kecil. Pada umumnya perlengkapan bertujuan untuk melengkapi kebutuhan bisnis perusahaan.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Perlengkapan didapatkan dari berbagai sumber dan tempat berbeda-beda. Berikut daftar perlengkapan yang diperlukan yang dapat dilihat pada Tabel 1.3.

Tabel 1.3

Daftar Perlengkapan MIE SUKA

No	Nama Perlengkapan	Harga	Jumlah Unit	Total
1	Sedotan plastik (500 pcs)	Rp 42.000	1	Rp 42.000
2	Sumpit kayu koki panda (500 pcs)	Rp 67.500	1	Rp 67.500
3	Plastik kresek loco HDPE 40 (18 pcs)	Rp 60.000	5	Rp 300.000
4	Plastik kresek loco HDPE 28 (39 pcs)	Rp 45.000	4	Rp 180.000
5	Plastik kresek loco HDPE 24 (62 pcs)	Rp 33.000	4	Rp 132.000
6	Plastik bell anti panas 20x20 (500 gr)	Rp 34.000	2	Rp 68.000
7	Plastik bell anti panas 1/4 kg (500 gr)	Rp 34.000	2	Rp 68.000
8	Plastik tomat 4/23 (500 gr)	Rp 32.500	2	Rp 65.000
9	Tisu jolly (60 pack)	Rp 210.000	1	Rp 210.000
10	Kain lap per lusin	Rp 50.000	1	Rp 50.000
11	Baju seragam per lusin	Rp 420.000	1	Rp 420.000
12	Thermal paper roll 58mm (100 pcs)	Rp 3.280	10	Rp 32.800
13	Shinpo container box (60 liter)	Rp 88.000	2	Rp 176.000
14	Pulpen standard hitam per dus	Rp 15.000	1	Rp 15.000
15	Microwaveable food container per pcs	Rp 1.160	1000	Rp 1.160.000
16	Saos belibis sachet per dus	Rp 182.000	4	Rp 728.000
17	Kecap manis 220ml per dus	Rp 220.000	1	Rp 220.000
18	Termos air panas (2 liter)	Rp 58.000	2	Rp 116.000
19	Drink jar water jug	Rp 28.900	1	Rp 28.900
20	Galon air minum kosong	Rp 35.000	3	Rp 105.000
21	Tempat sampah besar (65 liter)	Rp 112.000	1	Rp 112.000
22	Tempat sampah kecil (12 liter)	Rp 70.000	1	Rp 70.000
23	Tempat tisu	Rp 9.000	6	Rp 54.000
24	Botol plastik (500 ml)	Rp 5.000	12	Rp 60.000
25	Tempat sendok meja	Rp 19.950	6	Rp 119.700
26	Sendok bebek (1 lusin)	Rp 30.000	10	Rp 300.000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

27	Sendok makan (1 lusin)	Rp 48.000	10	Rp 480.000
28	Garpu makan (1 lusin)	Rp 48.000	10	Rp 480.000
29	Sumpit makan (1 lusin)	Rp 55.000	15	Rp 825.000
30	Pisau serbaguna (1 set)	Rp 85.000	1	Rp 85.000
31	Spatula	Rp 7.500	1	Rp 7.500
32	Timbangan analog	Rp 36.000	1	Rp 36.000
33	Sapu ruangan	Rp 55.000	1	Rp 55.000
34	Sapu ijuk	Rp 23.000	1	Rp 23.000
35	Alat pel	Rp 100.000	2	Rp 200.000
36	Lampu LED	Rp 93.400	10	Rp 934.000
Total 1 Bulan				Rp 8.025.400
Total 1 Tahun				Rp 96.304.800

Sumber: *Grafitty Book Store, Tokopedia, Shopee, Bukalapak, Anton Plastik, Kencana Alat Tuis, Indomaret* (diakses pada November 2019)

Kebutuhan bahan baku merupakan kebutuhan pokok dalam jalannya perusahaan. Bahan baku menjadi sesuatu yang aktif dan diperoleh terus menerus hingga memproduksi sendiri agar menjadi barang jadi perusahaan. Berikut terlampir daftar kebutuhan bahan baku yang dapat dilihat pada Tabel 1.4 di halaman selanjutnya.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 1.4

Daftar Kebutuhan Bahan Baku MIE SUKA

No	Bahan Baku	Harga	Jumlah Unit	Total
1	Air galon per 19L	Rp 5.000	20	Rp 100.000
2	Es batu per kantong	Rp 17.000	12	Rp 204.000
3	Gas elpiji per 12 kg	Rp 150.000	2	Rp 300.000
4	Saos belibis value pack per dus	Rp 189.000	4	Rp 756.000
5	Kecap asin 620ml per lusin	Rp 216.000	4	Rp 864.000
6	Sayur sawi per kg	Rp 8.000	76	Rp 608.000
7	Daun bawang per kg	Rp 18.000	40	Rp 720.000
8	Micin per 25 kg	Rp 627.000	4	Rp 2.508.000
9	Ayam giling per 7 ekor	Rp 840.000	2	Rp 1.680.000
10	Bumbu ayam per 7 ekor	Rp 30.000	2	Rp 60.000
11	Mie dan bumbu per 10 kg	Rp 200.000	20	Rp 4.000.000
12	Baso sapi dan pangsit per 100 pcs	Rp 80.000	30	Rp 2.400.000
Total 1 Bulan				Rp 14.200.000
Total 1 Tahun				Rp 170.400.000

Sumber: *Tokopedia, Depot Air Minum Biru, info-pasar.com* (diakses pada November 2019)

Upah minimum regional Kota Bekasi tertinggi kedua untuk wilayah Provinsi Jawa Barat. Berdasarkan data yang ada, UMR Bekasi 2019 sebesar Rp 4.229.756,6,- yang adalah lebih tinggi dari DKI Jakarta (https://upahminimum.info/umr-bekasi-terbaru.html). Pada tahun 2020 UMR bekasi diperkirakan naik sekitar 8,51% menjadi Rp 4.589.708,- (https://www.cnbcindonesia.com/news/20191115164130-4-115657/tok-umk-2020-kota-bekasi-rp-458-juta-tertinggi-kedua-di-ri). Diasumsikan pada tahun 2021 akan naik juga 8,51% menjadi Rp 4.980.292,15,-. Berikut tabel gaji karyawan MIE SUKA yang dapat dilihat pada Tabel 1.5 di halaman selanjutnya.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 1.5

Gaji Karyawan MIE SUKA

No	Jabatan	Jumlah Karyawan	Gaji Pokok/Bulan	Gaji Pokok/Tahun	THR	Gaji/Tahun + THR
1	Manajer	1	Rp 6.500.000	Rp 78.000.000	Rp 6.500.000	Rp 84.500.000
2	Kasir	1	Rp 4.980.292	Rp 59.763.504	Rp 4.980.292	Rp 64.743.796
3	*Chef*	2	Rp 9.960.584	Rp 119.527.008	Rp 9.960.584	Rp 129.487.592
4	*Chef Assistant*	2	Rp 9.960.584	Rp 119.527.008	Rp 9.960.584	Rp 129.487.592
5	*Waiter* dan *Cleaning Service*	2	Rp 9.960.584	Rp 119.527.008	Rp 9.960.584	Rp 129.487.592
Total			Rp 41.362.044	Rp 496.344.528	Rp 41.362.044	Rp 537.706.572

Sumber: *MIE SUKA*

Modal usaha adalah langkah awal yang harus diperhitungkan agar bisnis dapat terealisasikan dengan efektif dan efisien. Modal terdiri dari modal investasi awal, modal produksi, dan modal operasional. Ketiga modal ini ditanamkan untuk menghasilkan keuntungan. Kebutuhan dana ini berasal dari hibah orang tua. Berikut tabel kebutuhan dana usaha MIE SUKA.

Tabel 1.6

Kebutuhan Dana MIE SUKA

Keterangan	Jumlah
Kas Awal	Rp 5.000.000
Peralatan	Rp 40.982.900
Perlengkapan	Rp 96.304.800
Bahan Baku	Rp 170.400.000
Ruko	Rp 1.000.000.000
Biaya Listrik	Rp 6.542.691
Biaya Air	Rp 1.080.000
Gaji Karyawan	Rp 537.706.572
Total	Rp 1.858.016.963

Sumber: *MIE SUKA*