



BAB II

GAMBARAN USAHA



Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Visi

Visi merupakan suatu pandangan mendasar di mana organisasi berusaha keras untuk mencapai hal-hal penting dalam jangka panjang demi keberhasilan organisasi. Menurut David (2015:29), pernyataan visi adalah pernyataan yang harus mampu menjawab pertanyaan dasar seperti “Perusahaan akan menjadi apa?”. Visi menggambarkan impian atau keinginan yang ingin dicapai oleh perusahaan di masa depan, tentunya dengan menangkap peluang dan bersiap dengan tantangan.

Menentukan visi sangat penting karena visi akan menentukan misi ke depan, apa yang harus dilakukan oleh perusahaan, serta membantu untuk mengarahkan perusahaan tersebut. Dalam membuat visi, perusahaan dapat menentukan batas waktu yang ingin dicapai. Oleh karena itu, untuk membuat pernyataan visi yang tepat

sebaiknya dipenuhi persyaratan visi, antara lain:

1. Berorientasi pada masa depan
2. Tidak dibuat berdasarkan kondisi atau tren saat ini
3. Mengekspresikan kreativitas
4. Mempunyai harapan standar yang tinggi, ide, serta harapan tinggi bagi karyawan
5. Menggambarkan keunikan bisnis dalam kompetisi

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.



Berdasarkan teori di atas, maka restoran *Eat and Play* memiliki visi, “Menjadi restoran yang menyajikan makanan dan minuman yang berkualitas dengan pelayanan yang cepat dan bersahabat dalam rangka memenuhi selera dan kepuasan pelanggan”.

2. Misi

Misi adalah pernyataan tujuan yang membedakan bisnis suatu perusahaan dengan perusahaan sejenis. Sebuah pernyataan misi mengidentifikasi lingkup operasi perusahaan terkait dengan produk dan pasar. Pernyataan misi menjawab sebuah pernyataan dasar yaitu “Apakah bisnis kita?”. Sebuah pernyataan misi yang jelas akan menggambarkan nilai-nilai dan prioritas organisasi (David, 2015:29). Dengan kata lain, misi adalah kumpulan pernyataan tentang apa yang harus dilakukan oleh perusahaan agar visi yang telah ditetapkan dapat tercapai.

Misi dari restoran *Eat and Play* adalah sebagai berikut:

1. Memberikan kepuasan terhadap pelanggan, pemilik, dan karyawan
2. Membina hubungan baik dengan pelanggan, pemasok, dan karyawan
3. Mengembangkan inovasi demi kelangsungan dan ketahanan perusahaan
4. Mengembangkan hubungan yang saling menguntungkan dengan para pemasok
5. Menyelenggarakan program-program kemanusiaan dan sosial dalam bentuk kegiatan filantropi

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.



3. Tujuan

© Dalam mencapai sebuah keberhasilan penting bagi perusahaan untuk menentukan sebuah tujuan. Sebab dalam menentukan tujuan akan membantu mengevaluasi, menciptakan strategi, menunjukkan prioritas menekankan koordinasi, dan memberi dasar untuk aktivitas perencanaan efektif.

Menurut David (2015:11), tujuan dapat dijelaskan sebagai hasil yang ingin dicapai oleh sebuah perusahaan terkait dengan misi yang ditetapkan oleh sebuah organisasi. Tujuan dibagi menjadi dua jenis, pertama adalah tujuan jangka panjang dan kedua adalah tujuan jangka pendek. Tujuan jangka panjang adalah tujuan perusahaan dalam waktu lama, biasanya untuk lima tahun yang akan datang dan sebaliknya, sedangkan tujuan jangka pendek adalah tujuan perusahaan dalam waktu dekat agar perusahaan dapat melakukan aktivitas perusahaan dengan efektif dan efisien.

Berikut adalah tujuan jangka panjang dari restoran *Eat and Play*, sebagai berikut:

1. Menjadi salah satu *market leader* di daerah Tangerang dan sekitarnya
2. Membuka restoran hingga ke area Banten dan Jakarta
3. Melakukan *quality control* untuk menjaga kualitas makanan dan minuman agar tetap konsisten

Sedangkan tujuan jangka pendek yang ingin dicapai restoran *Eat and Play* adalah sebagai berikut:

1. Mencapai target pelanggan yang telah ditentukan
2. Membangun *brand image* restoran *Eat and Play* kepada konsumen
3. Peningkatan penjualan sebesar 5% setiap tahunnya

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



B. Logo Usaha

Logo merupakan gambaran identitas yang memiliki arti atau makna tertentu yang mewakili suatu perusahaan. Selain sebagai identitas, logo perusahaan juga berfungsi sebagai pembeda, ciri khas, dan alat pemasaran yang signifikan untuk membedakan perusahaan dari pesaing di industri sejenis (*competitor*). Oleh karena itu logo harus dibuat sedemikian rupa dan berbeda dari yang lain agar mudah diingat oleh konsumen.

Berikut adalah logo dari restoran *Eat and Play*:

Gambar 2.1

Logo Restoran *Eat and Play*



Sumber: *Eat and Play*, 2018

Gambar 2.1 adalah logo dari restoran *Eat and Play*. Pemilihan warna merah pada tulisan dan symbol dari logo restoran karena penulis ingin melambangkannya cita rasa yang dihadirkan dari menu restoran *Eat and Play* yang lebih banyak menawarkan cita rasa pedas. Selain itu, arti warna merah dalam makanan dapat meningkatkan napsu makanan seseorang sehingga diharapkan pelanggan tertarik dan ingin mencoba restoran *Eat and Play*. Penggunaan simbol dari logo restoran *Eat and Play* berasal dari pin-pin kecil yang ada di dalam aplikasi *Google Maps* yang menunjukkan letak suatu tempat makan. Dalam



hal ini penulis ingin menegaskan bahwa restoran *Eat and Play* adalah sebuah tempat makan yang menawarkan makanan dan juga menyediakan fasilitas permainan.

C Gambaran Sekilas Produk

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:248), produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk diperhatikan, diakuisisi, digunakan, atau dikonsumsi yang bisa memuaskan keinginan atau kebutuhan.

Produk dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis, diklasifikasikan berdasarkan ketahanan dari barang, berwujud dan tidak berwujud, dan kegunaannya. Berikut merupakan klasifikasi produk:

Ketahanan dan Wujud

Produk dapat dibagi menjadi tiga kelompok yaitu:

- Nondurable goods*: barang berwujud yang biasanya digunakan sekali atau beberapa kali.
- Durable goods*: barang berwujud yang biasanya bertahan setelah lama dipakai.
- Services* (Jasa): tidak memiliki wujud, tidak terpisahkan, dan bervariasi.

Klasifikasi berdasarkan kegunaannya, dibagi menjadi dua kelompok yaitu:

- Consumer goods* atau barang yang digunakan langsung oleh pemakai. Dibagi menjadi empat kategori yaitu:
 - Convenience goods*: barang-barang yang sering digunakan oleh konsumen.
 - Shopping goods*: barang yang biasanya konsumen bandingkan dengan barang lain dan biasanya berdasarkan kecocokan, kualitas, harga, dan gaya.
 - Specialty goods*: barang yang memiliki karakteristik yang unik, atau memiliki merek yang sudah dikenal, sehingga ada beberapa orang yang ingin membayar mahal demi barang yang spesial ini.



© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- 4) *Unsought goods*: barang yang biasanya konsumen tidak mengetahui keberadaannya, dan biasanya tidak terpikirkan oleh konsumen untuk membeli produk tersebut.
- b. *Industrial-goods classification* atau barang yang biasanya dibeli oleh pabrik-pabrik digunakan untuk dijadikan produk kembali atau digunakan untuk membuat barang. Jenis barang ini juga dapat dibagi lagi menjadi tiga kategori, yaitu:
 - 1) *Materials dan Parts*: barang yang memasuki pabrik secara keseluruhan dibagi menjadi dua kelas barang yaitu bahan baku dan barang setengah jadi.
 - 2) *Capital Items*: barang yang tahan lama untuk memfasilitasi pabrik-pabrik tersebut untuk membuat produk jadi.
 - 3) *Supplies and Business Services*: produk jangka pendek, baik barang maupun jasa, yang digunakan untuk membantu pembuatan produk jadi. Produk ini dibagi menjadi dua kelompok yaitu barang pemeliharaan dan perbaikan serta barang operasional.

Dari penjelasan di atas, restoran *Eat and Play* termasuk ke dalam barang berwujud dan masuk ke dalam kategori *nondurable goods* dikarenakan produk yang dijual di restoran *Eat and Play* berupa makanan dan minuman yang hanya dapat dimiliki dan dikonsumsi satu kali. Menurut kegunaannya *Eat and Play* masuk ke dalam *convenience goods* karena produknya adalah produk pangan yang sangat dibutuhkan manusia.

Produk yang dijual restoran *Eat and Play* berupa makanan dan minuman olahan yang sangat beragam. Berikut adalah menu makanan dan minuman di restoran *Eat and Play*:

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.



Tabel 2.1

Menu Restoran *Eat and Play*

Menu Makanan dan Minuman	
Rice	IDR
Sambal Matah Chicken Lv.1	34
Sambal Matah Chicken Lv.2	35
Sambal Matah Chicken Lv.3	36
Sweet & Spicy Chicken	36
Salted Egg Yolk Chicken	37
Blackpepper Beef	35
Beef Bulgogi	37
Pasta	
Aglio Alio Tongkol Balado	32
Sambal Matah Chicken	32
Geprek Chicken with Mozzarella	35
Dory Carbonara	38
Lasagna	40
Snacks	
Lumpia	30
Nachos Fries	28
Mix Platter (French Fries, Chicken Wings, Sausages)	45
Potato Wedges	27
Drinks	
Coke/Sprite	15
Ice Tea (Refill)	15
Ice Lychee Tea	17
Lemon Tea	17
Blackcurrant Tea	17
Thai Tea	18
Banana Strawberry Smoothie	25
Coconut Pineapple Smoothie	25

Sumber: *Eat and Play*, 2018

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

D. Jenis dan Ukuran Usaha

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil, dan Menengah (UMKM), uraian usaha dapat dibagi sebagai berikut:

Usaha Mikro adalah usaha produktif untuk orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur Undang-Undang ini.



2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan dan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana yang dimaksud dalam Undang-Undang.

3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan dan bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang-undang ini. Kriteria UMKM dapat dilihat pada **tabel 2.2** berikut ini:

Tabel 2.2

Kriteria UMKM di Indonesia

No	Uraian	Kriteria	
		Aset	Omset/Tahun
1	Usaha Mikro	Maks 50.000.000	Maks 300.000.000
2	Usaha Kecil	> 50 juta – 1 Miliar	> 300 juta – 2,5 Miliar
3	Usaha Menengah	> 1 Miliar – 10 Miliar	> 2,5 Miliar – 50 Miliar

Sumber: Leonardus Saiman (2014:9)

Kemudian dalam klasifikasi berdasarkan International Standard Industrial Classification (ISIC) yang telah disesuaikan dengan kondisi di Indonesia dengan nama Klasifikasi Lapangan Usaha Industri / KLUI (BPS, 2016), penggolongan skala perusahaan dibagi dalam empat golongan, yaitu:

1. Besar, dengan jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih,
2. Sedang, dengan jumlah tenaga kerja 20-99 orang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



- c. Kecil, dengan jumlah tenaga kerja 5-19 orang, dan
- Ⓒ** Rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja 1-4 orang.

Berdasarkan pengertian dan syarat-syarat di atas, restoran *Eat and Play* termasuk kedalam badan usaha kecil karena kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha, serta berdasarkan skala usaha, restoran *Eat and Play* dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 8 orang termasuk ke dalam skala usaha kecil.

Restoran *Eat and Play* memilih bentuk kepemilikan perseorangan karena usaha dijalankan oleh satu orang pemilik dan segala risiko ditanggung oleh pemilik serta struktur organisasi yang masih sederhana. Selain itu perusahaan perseorangan juga memiliki beberapa keuntungan sebagai berikut:

- a. Pendirian perusahaan sangat mudah dan tidak berbelit-belit.
- b. Perusahaan perseorangan cocok untuk usaha yang relatif kecil atau mereka yang memiliki modal dan bidang usaha yang terbatas.
- c. Tidak terlalu memerlukan akta formal (akta notaris), sehingga pemilik tidak perlu mengeluarkan biaya yang berlebihan.
- d. Memiliki keleluasaan dalam hal mengambil keputusan baik menentukan arah perusahaan atau hal-hal yang berkaitan dengan keuangan perusahaan.
- e. Dalam hal peraturan, tidak terlalu banyak peraturan pemerintah yang mengatur perusahaan jenis ini, sehingga pemilik bebas melakukan aktivitasnya.
- f. Dalam hal pajak pemilik tidak perlu membayar pajak perseroan, walaupun semua pendapatan harus bayar pajak perorangan.
- g. Semua keuntungan menjadi dan dimiliki oleh pemilik dan dapat digunakan secara bebas oleh pemilik.

Sementara itu keterbatasan atau kerugian perusahaan perorangan antara lain dalam hal:



- a. Permodalan, lebih sulit memperoleh modal yang artinya jika perusahaan ini ingin mendapatkan tambahan modal atau investasi dari perbankan relatif sulit, terutama untuk jumlah yang besar.
- b. Ikut tender, perusahaan perseorangan relatif sulit mengikuti tender karena kesulitan dalam memenuhi persyaratan kelengkapan dokumen dan jumlah dana yang tersedia.
- c. Tanggung jawab, pemilik perusahaan perseorangan bertanggung jawab terhadap utang perusahaan secara penuh.
- d. Kelangsungan hidup, biasanya kelangsungan hidup atau umur perusahaan relatif lebih singkat. Hal ini disebabkan sulitnya mencari pengganti pemilik perusahaan apabila pemilik meninggal dunia, sehingga terjadi kefakuman yang menyebabkan kelangsungan hidup perusahaan berakhir.
- e. Sulit berkembang, perusahaan akan sulit berkembang jika menggunakan badan hukum perseorangan. Hal ini dikarenakan kesulitan dalam mengelola usaha yang hanya berada dalam satu tangan. Sehingga jika ingin memperbesar perusahaan harus mengubah badan hukumnya terlebih dahulu.
- f. Administrasi yang tidak terkelola secara baik, dalam menjalankan aktivitasnya perusahaan perseorangan tidak mengelola administrasinya secara baik, sehingga dokumentasi dari setiap transaksi sulit untuk dicari. Bahkan terkadang setiap transaksi tidak didukung dengan dokumen yang seharusnya dibutuhkan.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

E. Latar Belakang Pemilik, Alamat Perusahaan, dan Data Pendiri Perusahaan

1. Latar Belakang Pemilik

Cindy Stephanie yang akrab dipanggil Cindy merupakan penulis sekaligus calon pendiri restoran *Eat and Play*. Cindy lahir dan dibesarkan di Jakarta. Saat ini Cindy sedang melanjutkan Pendidikan S1 di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie dengan

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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



mengambil program studi Ilmu Administrasi Bisnis dan memilih Bisnis Internasional sebagai konsentrasi jurusannya.

2. Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara. Ayah penulis bernama Andrianto dan ibu penulis bernama Ma Siat Fong. Kedua orang tua penulis merupakan wiraswasta di bidang kuliner. Hal ini yang melatarbelakangi penulis untuk membuka usaha di bidang kuliner.

2. Alamat Perusahaan

Dalam menjalankan bisnis, lokasi usaha perlu menjadi pertimbangan yang penting untuk meningkatkan peluang bisnis. Maka dari itu, penulis berencana menjalankan usahanya di Ruko Icon Business Park Blok M no. 18, Jalan Raya Cisauk, BSD City, Tangerang, Banten.

Pemilihan lokasi ini dilakukan berdasarkan target pasar dari restoran *Eat and Play* yaitu para anak-anak muda dan juga penulis melihat adanya peluang yang besar di daerah BSD sebagai daerah yang akan berkembang. Lokasi ini dekat dengan perumahan penduduk, alan raya, perkantoran, dan perkuliahan.

3. Data Pendirian Perusahaan

Berikut adalah data pribadi pemilik usaha Beli Geh!:

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Nama | : Cindy Stephani |
| 2. Jenis Kelamin | : Perempuan |
| 3. Tempat, Tanggal Lahir | : Jakarta, 19 November 1996 |
| 4. Alamat Rumah | : Taman Pegangsaan Indah O/3a, Pegangsaan Dua, Kelapa Gading, Jakarta Utara, 14250 |
| 5. Jabatan | : Pemilik |
| 6. No. Hp | : +62 878-8808-7984 |
| 7. E-mail | : cndstephanie19@gmail.com |



F. Daftar Peralatan Operasional serta Peralatan Kantor yang Dibutuhkan

Dalam menunjang kegiatan operasional, perusahaan memerlukan peralatan. Peralatan dapat didefinisikan sebagai barang-barang yang dapat digunakan dalam jangka waktu yang relatif lama, mengalami penyusutan, harganya lebih mahal, dan memiliki tujuan utama sebagai pendukung jalannya usaha. Peralatan dapat diperoleh dari berbagai tempat dan pemilihan harga dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan. Berikut adalah daftar peralatan yang digunakan pada operasi bisnis restoran *Eat and Play*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Tabel 2.3

Daftar Kebutuhan Peralatan (dalam Rupiah)

No.	Nama Peralatan	Kuantitas (unit)	Harga Satuan (RP)	Total Harga (Rp)
1	Modena FreeStanding Cooker FC-7941-W	1	7.000.000	7.000.000
2	Rice Cooker Magic Jar 5 liter	1	1.375.000	1.375.000
3	Chest Freezer Sanyo SF-C30KW	1	3.700.000	3.700.000
4	Dispenser Sanken HWD-733	1	1.649.000	1.649.000
5	Blender Philips HR2116 Tango	1	716.500	716.500
6	Pisau Oxone Butterfly Set	1	357.000	357.000
7	Spatula Oxone Stainless Set	1	149.000	149.000
8	Tabung Gas Elpiji 12kg	4	250.000	1.000.000
9	Deep Fryer Tomori TEF-81A	1	650.000	650.000
10	Kulkas Panasonic NRB-209	1	2.000.000	2.000.000
11	Alat Penghisap Asap Rinnai RH 90ER	1	1.560.000	1.560.000
12	Tempat Sampah 120L	1	300.000	300.000
13	Kabel Roll	1	125.000	125.000
14	Snitsig Set Memasak	1	499.000	499.000
15	Garpu Martorp	5	129.000	645.000
16	Meja Konsumen	9	750.000	6.750.000
17	Kursi Konsumen	28	500.000	14.000.000
18	AC Split R410A LG T05NLA 1/2 PK	3	2.300.000	6.900.000
19	Router Wifi	1	750.000	750.000
20	Mainan Penguin Trap	2	144.000	288.000
21	Alat Pemadam Api Ringan (APAR) 3kg	1	290.000	290.000
22	Lemari piring	1	2.500.000	2.500.000
23	Samsung Galaxy A5 2017	1	5.899.000	5.899.000
24	Mesin Kasir Casio SE-S400	1	3.275.000	3.275.000
Total				62.377.500

Sumber: Tokopedia, Lazada, IKEA, Artventure Design Studio, Data Diolah

©

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



G. Daftar Perlengkapan Operasional serta Perlengkapan Kantor yang Dibutuhkan

Perlengkapan merupakan segala sesuatu yang digunakan dalam kegiatan operasional perusahaan yang nilainya habis ketika selesai dipakai. Perlengkapan dapat diperoleh dari berbagai tempat dan pemilihan harga dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan. Berikut adalah daftar perlengkapan yang digunakan oleh restoran *Eat and Play*:

Tabel 2.4
Daftar Kebutuhan Perlengkapan

No.	Nama Perlengkapan	Harga Satuan (Rp)	Kuantitas	Total Harga (Rp)
1	Gas Elpiji 12kg (1 Minggu, Beli 2 unit)	147.000	8 unit	1.176.000
2	Pusuk Gigi 500pcs	14.000	2 unit	28.000
3	Sedotan 500pcs	20.000	1 unit	20.000
4	Tisu 250 lembar	11.000	14 unit	154.000
5	Sabun Cuci Piring Topas 5L	50.000	2 unit	100.000
6	Air Galon (1 Minggu, Isi 3 unit)	15.000	12 unit	180.000
7	Rain Lap	9.500	5 unit	47.500
8	Kanebo	17.000	2 unit	34.000
9	Spons Cuci Piring	3.000	2 unit	6.000
10	Trash Bag	400	25 unit	10.000
11	Sabun Cuci Tangan Toppas 5L	50.000	2 unit	100.000
12	Mapu	20.000	1 unit	20.000
13	Pengki	15.000	1 unit	15.000
14	Mat Pel	220.000	1 unit	220.000
15	Topas Karbol Wangi 5 liter	40.000	1 unit	40.000
16	Kertas Thermal Paper Roll 80x45cm	8.500	10 unit	85.000
17	SOS Lantai 4L	26.000	1 unit	26.000
18	Mr.Muscle Pembersih Dapur	17.750	2 unit	35.500
19	Mr.Muscle Pembersih Kaca	16.750	2 unit	33.500
20	Alumunium Foil Roll	28.500	4 unit	114.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Lanjutan Tabel

21	Cup Alumunium Foil	1.900	35 unit	66.500
22	Potak Makan	1.700	300 unit	510.000
23	PAN Capitan Gorengan Stainless	11.000	2 unit	22.000
24	Paringan Gorengan	20.000	2 unit	40.000
25	Paringan Minyak	9.500	2 unit	19.000
26	Paskom Plastik	7.000	2 unit	14.000
27	Palenan Kayu	50.000	2 unit	100.000
28	Plastik	5.750	16 unit	92.000
29	Timbangan Digital 10kg SF-400	75.000	2 unit	150.000
30	Galon Air Minum 19L	75.000	3 unit	225.000
31	Puntung	20.000	3 unit	60.000
32	Elas Takar	15.000	1 unit	15.000
33	Empat Tisu	29.500	10 unit	295.000
34	Empat Tusuk Gigi	15.000	10 unit	150.000
35	Elas IKEA Set	59.900	1 unit	59.900
36	Elas Godis Set	99.900	4 unit	399.600
37	Piring Spaghetti	19.500	10 unit	195.000
38	Piring Makan	14.900	20 unit	298.000
39	Sendok Martop Set	99.900	5 unit	499.500
40	Kursi Plastik	20.000	3 unit	60.000
41	Pengasah Pisau	49.000	1 unit	49.000
42	Wadah Gorengan	17.000	10 unit	170.000
43	Piring Sambal	7.500	15 unit	112.500
44	Paket Uno	70.000	2 unit	140.000
45	Board Game Magnetic 5in1	40.500	2 unit	81.000
46	Alarm Deteksi Kebakaran	83.400	1 unit	83.400
47	Lampu LED Philips 7 watt	39.000	15 unit	585.000
Total 1 Bulan				6.935.900
Total 1 Tahun				83.230.800

Sumber: Tokopedia, Pertamina, Diamond, Data Diolah

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



H. Kebutuhan Bahan Baku

Tabel 2.5

Daftar Kebutuhan Bahan Baku

No.	Nama Bahan Baku	Harga Satuan (Rp)	Kuantitas	Total Harga (Rp)
1	Beras 10kg	150.000	2 unit	300.000
2	Sedani Spaghetti 1kg	18.000	12 unit	216.000
3	Aviko French Fries 2,5kg	51.900	15 unit	778.500
4	Fillet Dada Ayam /kg	50.000	100 kg	5.000.000
5	Bengkoang /kg	15.000	7 kg	105.000
6	Daging Sapi /kg	140.000	13 kg	1.820.000
7	Ikan Tongkol /kg	50.000	4 kg	200.000
8	Ikan Dori Fillet /kg	50.000	12 kg	600.000
9	Kentang /kg	16.000	12 kg	192.000
10	Garofalo Lasagna 500gr	42.000	5 unit	210.000
11	Fettucine San Remo /kg	18.400	8 unit	147.200
12	Perfetto Mozzarella Cheese 5kg	455.000	2 unit	910.000
13	Finna Kulit Lumpia 50lbr	9.900	12 unit	118.800
14	Sosis Sapi Bernardi 1kg	63.900	9 unit	575.100
15	Bawang Merah /kg	21.000	3 kg	63.000
16	Bawang Putih /kg	22.500	3 kg	67.500
17	Bawang Bombay /kg	12.500	2 kg	25.000
18	Cabe Rawit /kg	30.000	3 kg	90.000
19	Cabe Keriting /kg	40.000	1,5 kg	60.000
20	Saori Saus Tiram 1L	38.500	3 unit	115.500
21	Kecap Manis Bango 500gr	23.000	1 unit	23.000
22	Udang Kering /ons	18.500	30 ons	555.000
23	Sereh /kg	10.000	1 kg	10.000
24	Daun Jeruk	30.000	0,5 kg	15.000
25	Garam Dolpin 500gr	5.400	5 unit	32.400
26	Lada Bubuk /kg	145.000	1 kg	145.000
27	Gulaku Gula Pasir 1 kg	13.000	2 unit	26.000
28	Susu Cair Ultra 1L	16.000	5 unit	80.000
29	Susu Kental Manis	8.500	25 unit	212.500
30	Kuning Telur Asin 1pack	85.000	8 unit	680.000
31	Telur Ayam /kg	22.000	18 kg	396.000
32	Saus Sambal Delmonte 5,5kg	80.000	2 unit	160.000
33	Saus Tomat Delmonte 5,7kg	71.500	2 unit	143.000
34	Minyak 1L	11.000	30 unit	330.000

© Hak cipta milik IBI KKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Lanjutan Tabel

35	Minyak Wijen	23.000	1 unit	23.000
36	Wijen 250gr	9.500	3 unit	28.500
37	Daun Bawang /kg	23.000	1 kg	23.000
38	Tomat /kg	11.000	3 kg	33.000
39	Herring Lychee	19.900	13 unit	258.700
40	Pisang Sunpride /kg	15.000	5 kg	75.000
41	Strawberry /pack	24.000	7 unit	168.000
42	Cocoday Air Kelapa 250ml 2 karton	197.000	2 unit	394.000
43	Nanas Madu /pcs	6.000	15 unit	90.000
44	Coca Cola 330ML	6.500	100 unit	650.000
45	Sprite 330ML	6.500	100 unit	650.000
46	Teh Cap Botol	4.500	5 unit	22.500
47	Tepung Terigu /kg	10.500	4 unit	42.000
48	Sagu Tani /kg	14.500	6 kg	87.000
49	Kecap Ikan	27.000	2 unit	54.000
51	Keju Cheddar Prochiz Gold 2kg	92.000	1 unit	92.000
52	Heavy Cream Anchor 250ml	37.000	17 unit	629.000
53	Nestle Lemon Tea 7,5kg	50.000	1 unit	50.000
54	Nestle Blackcurrent 7,5kg	55.500	1 unit	55.500
55	Cabe Bubuk 300gr	25.000	4 unit	100.000
56	Madu	34.000	2 unit	68.000
57	Jahe /kg	16.000	12 kg	192.000
58	Kecap Asin	16.000	2 unit	32.000
59	Paprika /kg	25.000	10 kg	250.000
60	Wortel /kg	17.000	8 kg	136.000
61	Blue Band 2kg	85.500	1 unit	85.500
62	Bubuk Thai Tea 7,5kg	70.000	1 unit	70.000
63	Sayap Ayam /kg	33.000	19 kg	627.000
64	Es Batu 10kg	15.000	2 unit	30.000
65	Kaldu Jamur Totole 200gr	20.000	9 unit	180.000
Total 1 Bulan				19.597.200
Total 1 Tahun				235.166.400

Sumber: Tokopedia.com, LotteMart, Pasar Sinpasa, Data Diolah

1. Ditaring 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.