

## BAB II

### GAMBARAN USAHA

Gambaran usaha merupakan deskripsi terperinci mengenai usaha yang akan didirikan oleh penulis. Gambaran usaha harus dibuat dengan sejelas-jelasnya untuk mempersiapkan segala sesuatu yang diperlukan sebelum sebuah usaha dijalankan. Hal ini berguna untuk menilai aset dan nilai investasi bisnis yang akan dijalankan, dan agar dapat ditarik kesimpulan bahwa bisnis ini memberikan keuntungan atau tidak. Gambaran usaha juga menunjukkan seperti apa usaha ini akan dijalankan demi mencapai visi, misi dan tujuan yang juga turut ditetapkan oleh pebisnis sebelum menjalankan usahanya.

#### A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

##### 1. Visi

Setiap organisasi yang dijalankan pasti memiliki visi sebagai acuan dan tujuan untuk diraih. Visi merupakan pernyataan singkat dan jelas yang merupakan tujuan akhir organisasi atau merupakan gambaran masa depan organisasi. Menurut David (2013:40), pernyataan visi adalah jawaban dari pertanyaan “Ingin menjadi apakah organisasi kita?”

Pernyataan visi harus jelas dan dapat dikomunikasikan secara menyeluruh ke semua anggota organisasi. Kejelasan dan pendistribusian visi hingga ke lapisan bawah struktur organisasi diperlukan agar semua anggota organisasi tahu tujuan sebenarnya dari organisasi dan dapat bersama-sama menguatkan diri untuk mencapai visi tersebut. Oleh karena itu, untuk membuat pernyataan visi yang tepat sebaiknya dipenuhi persyaratan visi, antara lain :



- a. Berorientasi pada masa depan;
- b. Mengekspresikan kreativitas;
- c. Mempunyai standar yang tinggi, ideal, serta harapan tinggi bagi karyawan;
- d. Tidak dibuat berdasarkan kondisi atau tren saat ini;
- e. Menggambarkan keunikan bisnis dalam kompetisi.

Untuk itu, Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz juga memiliki visi yang telah ditetapkan yaitu “menjadi restoran yang memberikan pelayanan dan mutu produk terbaik dan sempurna untuk semua konsumen.”

## 2. Misi

Setelah organisasi menetapkan visi yang ingin dicapai, organisasi juga perlu pernyataan misi. Misi sendiri merupakan pernyataan mengenai cara yang harus dilakukan organisasi guna mencapai tujuan jangka panjangnya atau guna mencapai visi yang telah ditetapkan sebelumnya.

Menurut David (2013:40) pernyataan misi akan mengidentifikasi jalannya operasional suatu organisasi. Pernyataan misi yang jelas dan tepat sasaran akan menjadi landasan dalam kepentingan prioritas organisasi dan dapat memberikan perbedaan cara yang dilakukan organisasi satu dengan organisasi lainnya yang sejenis.

King dan Cleland dalam David (2013:78) menyatakan bahwa organisasi yang hati-hati mengembangkan pertanyaan misi akan menuai manfaat sebagai berikut :

- a. Untuk dapat memastikan kebulatan tujuan dalam organisasi
- b. Untuk memberikan dasar, atau standar, untuk mengalokasikan sumber daya organisasi
- c. Untuk dapat membangun iklim organisasi



- d. Untuk dapat melayani sebagai titik fokus bagi individu untuk mengidentifikasi tujuan dan arah organisasi, dan untuk mencegah mereka yang tidak dapat berpartisipasi lebih lanjut dalam kegiatan organisasi
- e. Untuk dapat memfasilitasi arti dari tujuan ke dalam struktur kerja yang melibatkan penugasan tugas untuk elemen yang bertanggung jawab dalam organisasi
- f. Untuk dapat menspesifikasi tujuan organisasi dan untuk menerjemahkan tujuan tersebut sedemikian rupa sehingga biaya, waktu, dan parameter kinerja dapat dinilai dan dikendalikan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Misi Rumah Makan Lempah Kuning Lariz adalah sebagai berikut:

- a. Menyediakan produk dengan kualitas bahan dasar yang selalu segar
- b. Memberikan layanan yang profesional untuk semua pelanggan
- c. Melakukan bisnis dengan dasar etika bisnis yang baik dan benar
- d. Menjaga komunikasi yang baik dengan para pelanggan, karyawan, serta sesama usaha industri yang sejenis

### 3. Tujuan

Selain visi dan misi, setiap organisasi terlebih bisnis memiliki tujuan yang ingin dicapai melalui bisnis yang didirikan. Tujuan juga memiliki makna agar bisnis terus bertumbuh dan memiliki target yang ingin dicapai. Menurut David (2013:41) tujuan dapat didefinisikan sebagai hasil tertentu dimana suatu organisasi berupaya untuk mencapai dalam mengejar misi dasarnya. Tujuan terdiri dari dua jenis, yaitu tujuan jangka panjang (*Long-term objectives*) dan tujuan jangka pendek (*Short-term Objectives*).

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.



a. Tujuan Jangka Panjang (*Long-term Objectives*)

Tujuan jangka panjang (*Long-term objectives*) artinya tujuan tersebut dicapai dalam jangka waktu yang cukup lama yaitu lebih dari satu tahun. tujuan yang disusun perusahaan haruslah memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

(1) *Specific*

Tujuan haruslah spesifik, tidak ambigu, dan membingungkan. Untuk itu tujuan haruslah memperhatikan detail dan kejelasan sasaran agar penyampaian tujuan dapat dimengerti sepenuhnya oleh karyawan dalam perusahaan.

(2) *Measurable*

Tujuan yang dirancang haruslah dapat diukur. Dapat terukurnya suatu tujuan akan memberikan kejelasan bagi seluruh karyawan atau anggota perusahaan atas besarnya target dalam tujuan. Selain itu, ukuran dalam tujuan dapat memberikan kepastian kapan bisnis telah mencapai tujuannya.

(3) *Achievable*

Tujuan yang ditetapkan haruslah dapat diraih atau dicapai oleh perusahaan. Yang artinya tujuan yang ditetapkan tidaklah terlampau tinggi di luar batas kemampuan perusahaan serta tujuan tidaklah mengada-ada.

(4) *Realistic*

Tujuan harus sesuai dengan realita, baik realita menyangkut kekuatan dan kelemahan perusahaan ataupun peluang dan ancaman eksternal perusahaan. Dengan merancang tujuan secara realistis, secara langsung

tujuan tersebut mampu dicapai oleh perusahaan serta timbul kejelasan sasaran.

(5) *Time Bound*

Tujuan yang disusun haruslah memiliki batasan waktu kapan tujuan tersebut harus dicapai. Penetapan batas waktu tersebut dimaksudkan agar tujuan yang telah ditetapkan dapat tercapai dan diterapkan sesuai dengan kondisi baik internal dan eksternal perusahaan.

Tujuan jangka panjang dari Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz adalah :

- (1) Menjadi produsen makanan terbesar di Jabodetabek dengan meraih pangsa pasar sebesar 70% untuk daerah Jabodetabek pada September 2023.
- (2) Memperluas pasar hingga ke daerah Bali dan mendapatkan pangsa pasar hingga 30% pada Desember 2023.

b. Tujuan Jangka Pendek (*Short-term Objectives*)

Selain tujuan jangka panjang, terdapat tujuan jangka pendek yang perlu disusun perusahaan agar dapat terus bertumbuh pada setiap periodenya. Tujuan jangka pendek juga harus diraih untuk mencapai tujuan jangka panjang perusahaan.

Seperti halnya dengan tujuan jangka panjang, tujuan jangka pendek juga harus memenuhi kriteria yaitu spesifik, dapat diukur, dapat diraih, realistis dan memiliki jangka waktu. Konsistensi tujuan juga perlu dilakukan dalam menetapkan dan melaksanakan tujuan perusahaan.

**C 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.



Tujuan jangka pendek Usaha Lempah Kuning Lariz adalah sebagai berikut :

- (1) Mendapatkan pangsa pasar untuk daerah Jakarta Barat sebesar 50% pada bulan Maret 2020.
- (2) Penjualan meningkat hingga 2% setiap bulan
- (3) Menambah lokasi penjualan pada September 2020

## B. Logo Usaha

Logo merupakan gambaran identitas dari setiap bisnis yang didirikan. Logo mengandung arti dan filosofi asal usul bisnis tersebut. Bisnis juga memiliki logo agar dapat membedakan satu bisnis dengan bisnis yang lain dari sudut pandang pelanggan.

Logo menurut David E. Carter menjelaskan “logo adalah identitas suatu perusahaan dalam bentuk visual yang diaplikasikan dalam berbagai sarana fasilitas dan kegiatan perusahaan sebagai bentuk komunikasi visual. Logo dapat juga disebut dengan simbol, tanda gambar, merek dagang yang berfungsi sebagai lambang identitas diri dari suatu badan usaha dan tanda pengenal yang merupakan ciri khas perusahaan”.

Oleh Karena itu, Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz memiliki logo yang melambangkan identitas perusahaan dalam menjalankan bisnis kuliner. Logo Rumah Makan Lempah Kuning Lariz dapat dilihat pada **Gambar 2.1**



Gambar 2.1

### Logo Rumah Makan Lempah Kuning Lariz



©

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Gambar 2. 1** merupakan logo dari Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz yang terdiri dari 2 unsur, yaitu nama perusahaan dan logo usaha. Nama Rumah Makan Lempah Kuning sendiri diambil dari nama makanan khas daerah Bangka Belitung, lempah kuning merupakan menu utama yang disajikan di rumah makan. Sedangkan Lariz diambil dari kata "Laris" yang menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) memiliki arti cepat laku (tentang barang jualan); dan amat laku. Lariz sendiri adalah gabungan dari kata "laris" dan nama pemilik perusahaan "Rizki". Nama "Rizki" sendiri memiliki arti pemberian; dan rejeki, sehingga arti nama Lariz dimaksudkan agar perusahaan menjadi gambaran utama, acuan atau sebagai *role model* dalam menjalankan aktifitas usaha.

Unsur yang kedua adalah logo usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz yang terdiri dari 2 unsur, yaitu menggunakan gambar ikan, dengan latar belakang sendok, garpu, dan piring. Gambar sendok, piring, dan garpu menandakan bahwa Rumah Makan Lempah Kuning Lariz bergerak di bidang usaha rumah makan. Gambar ikan sendiri memiliki arti bahwa usaha yang didirikan bernama Lempah Kuning Lariz ini bergerak dalam bidang kuliner khususnya menyediakan menu utama dari ikan. Warna biru yang menjadi warna latar memiliki makna air, tenang, dan profesional. Efek warna biru juga



diyakini melambangkan kepercayaan. Sehingga Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz diharapkan dapat menjadi andalan atau kepercayaan pelanggan

### C. Gambaran Sekilas Produk

Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Bangka merupakan usaha kuliner, dimana produk utama yang dijual adalah makanan yang berasal dari Bangka. Lempah kuning merupakan makanan rumahan yang sangat enak dan memiliki cita rasa yang sangat menarik karena menggunakan banyak rempah-rempah sehingga lempah menjadi gurih dan enak, rasa manis, asin, pedas, serta rempah-rempah yang menyatu dengan sempurna. Produk berupa lempah kuning memiliki beberapa kelebihan jika dibandingkan dengan jenis sop lainnya, sehingga diharapkan lempah kuning yang masih belum banyak di pasaran ini dapat memikat minat konsumen. Kelebihan Rumah Makan Lempah Kuning dibanding dengan sop lain dapat dilihat dari :

#### 1. Menggunakan bahan dasar yang berguna bagi tubuh

Bahan dasar dari lempah kuning adalah ikan air laut, seperti yang kita ketahui ikan air laut memiliki banyak sekali gizi yang berguna bagi tubuh seperti memiliki kandungan asam lemak omega-3, vitamin D dan B2, kalsium, fosfor, serta mineral-mineral seperti: zat besi, seng, yodium, magnesium, dan kalium. Ikan-ikan yang biasa dimasak menjadi lempah kuning adalah ikan tenggiri, terisi, pari, dan kepala ikan.

#### 2. Menggunakan rempah-rempah

Indonesia dikenal dengan negara yang kaya dengan rempah-rempah. Rempah-rempah digunakan sebagai bahan untuk memasak makanan. Rempah-rempah juga memiliki khasiat yang baik untuk tubuh serta memberikan cita rasa





yang beraneka macam kedalam makanan sehingga makanan menjadi lezat dan nikmat.



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### 3. Tanpa penyedap makanan atau MSG (*mono-sodium glutamate*)

Banyak orang memasak makanan menggunakan MSG (*mono-sodium glutamate*) supaya masakan yang dimasak menjadi lebih enak dan gurih, tetapi beberapa penelitian mengatakan bahwa konsumsi MSG yang terlalu banyak dapat berbahaya bagi kesehatan.

Bagaimana dampak MSG (*mono-sodium glutamate*) terhadap kesehatan?

Jawaban singkatnya adalah: MSG adalah buruk bagi kesehatan. Namun dapat memaklumi kepada banyak orang yang belum mengetahui hal ini sebagai bukti dari efek negatif dari *monosodium glutamat* secara penuh dari hasil penelitian dalam 10 tahun terakhir. MSG merupakan garam natrium dari asam glutamat yang merupakan salah satu asam amino non-esensial paling berlimpah yang terbentuk secara alami. Glutamat dalam MSG memberi rasa umami (gurih) yang sama seperti glutamat dari makanan lain. Keduanya secara kimia identik. Produsen makanan industri memasarkan dan menggunakan MSG sebagai penguat cita rasa karena zat ini mampu menyeimbangkan, menyatukan, dan menyempurnakan persepsi total rasa lainnya.

Dampak buruk dari MSG adalah sebagai berikut:

#### 1. Kegemukan

Mengkonsumsi MSG terlalu banyak dan sering bisa membuat kita merasa ketagihan. Rentang waktu satu atau dua hari, kita sudah ingin lagi memakan-makanan yang mengandung MSG. Hal tersebut lantas rentan

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.



membuat berat badan kita meningkat dengan drastis. Ini dibuktikan oleh sebuah penelitian yang dilakukan di Tiongkok terhadap 752 orang dalam kondisi sehat, usia antara 40 hingga 59 tahun. Separuhnya lantas diminta mengkonsumsi makanan ber-MSG sementara sisanya memakan makanan sehat. Alhasil, mereka yang mengkonsumsi makanan dengan tambahan MSG ternyata memiliki indeks berat badan yang jauh lebih tinggi.

## 2. Kerusakan otak

Dalam taraf yang lebih parah, MSG bisa menyebabkan kerusakan otak. Penyebabnya cukup sederhana. Kandungan kimia yang ada di dalam Monosodium Glutamate memang disusun sedemikian rupa untuk merangsang otak mengirimkan sinyal nafsu makan kepada tubuh. Tentu hal ini bisa berdampak negatif, karena kamu selalu dipaksa berpikir bahwa tubuhmu sedang membutuhkan asupan makanan, meski kenyataannya tidak demikian.

## 3. Pengaruh pada hati (*lever*)

Terlalu banyak mengkonsumsi MSG juga bisa menimbulkan gangguan terhadap fungsi organ pencernaan, salah satunya hati. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, zat MSG bisa merangsang tubuh kita untuk terus merasa lapar. Hal tersebut pada gilirannya bisa memaksa hati untuk bekerja dengan ritme yang tidak wajar. Jika kondisi ini dibiarkan terus-menerus, bisa-bisa dalam waktu singkat hati mengalami peradangan. Oleh karena itu mulai saat ini kamu lebih baik menjaga dengan mengurangi konsumsi makanan yang mengandung MSG.

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.



## D. Jenis dan Ukuran Usaha

### 1. Jenis Usaha

Pengertian Perusahaan Menurut Undang-undang Nomor 3 Tahun 1982 tentang Wajib Daftar Perusahaan, merupakan setiap bentuk usaha yang menjalankan setiap jenis usaha yang bersifat tetap, terus menerus dan yang didirikan, bekerja serta berkedudukan dalam wilayah negara Republik Indonesia yang bertujuan memperoleh keuntungan. Dari pengertian menurut Undang-Undang tersebut, terdapat pembagian usaha menurut bentuk badan usaha.

Badan usaha sendiri adalah status perusahaan tersebut yang terdaftar secara resmi. Terdapat banyak jenis badan usaha perusahaan yang pada umumnya terdiri atas:

#### a. Perusahaan Perseorangan

Seluruh modal dari perusahaan jenis ini hanya dimiliki oleh satu orang saja, sehingga tanggung jawabnya pun dibebankan kepada satu orang saja, yaitu pemilik modal selaku pengusaha tunggal. Adapun orang lain yang terlibat dalam perusahaan ini hanya sebatas membantu pengusaha berdasarkan perjanjian kerja atau pemberian kuasa. Dalam hukum positif di Indonesia, tidak ditemukan satu pun aturan hukum yang mengatur secara khusus tentang perusahaan perseorangan ini.

#### b. Persekutuan Perdata

Menurut Kitab Undang-Undang Hukum Perdata pasal 1618 KUH Perdata, Persekutuan perdata merupakan suatu perjanjian dimana dua orang atau lebih mengikatkan diri untuk memasukkan sesuatu ke dalam persekutuan dengan maksud untuk membagi keuntungan yang terjadi karenanya. Maka menurut pengertian tersebut, syarat persekutuan perdata

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



adalah adanya pemasukkan sesuatu ke dalam persekutuan dan ada pula pembagian keuntungan dari hasil pemasukkan tersebut.

c. Persekutuan Firma

Merupakan persekutuan perdata yang lebih khusus, yaitu didirikan untuk menjalankan perusahaan, menggunakan nama bersama, dan tanggung jawab para pemilik firma yang disebut sekutu bersifat tanggung rentang.

d. Persekutuan Comanditer (CV)

CV merupakan salah satu bentuk perusahaan yang bukan badan hukum yang diatur dalam buku pertama, titel ketiga, bagian kedua Pasal 16-35 Kitab Undang-Undang Hukum Dagang, Pasal 19 Kitab Undang-Undang Hukum Dagang menegaskan "Persekutuan dengan jalan meminjam uang atau disebut juga persekutuan komanditer, diadakan antara seorang sekutu atau lebih yang bertanggung jawab secara pribadi dan untuk seluruhnya dengan seorang atau lebih sebagai peminjam uang".

e. Perseoran Terbatas (PT)

Berdasarkan Pasal 1 UU No. 40/2007 tentang Perseroan Terbatas (PT) pengertian Perseroan Terbatas (Perseroan) adalah badan hukum yang merupakan persekutuan modal, didirikan berdasarkan perjanjian, melakukan kegiatan usaha dengan modal dasar yang seluruhnya terbagi dalam saham, dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam undang-undang ini serta peraturan pelaksanaannya.

PT merupakan perusahaan yang oleh undang-undang dinyatakan sebagai perusahaan yang berbadan hukum. Dengan status yang demikian itu, PT menjadi subyek hukum yang menjadi pendukung hak dan kewajiban, sebagai badan hukum. Hal ini berarti PT dapat melakukan perbuatan-

**C 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

perbuatan hukum seperti seorang manusia dan dapat pula mempunyai kekayaan atau utang (ia bertindak dengan perantaraan pengurusnya).



## 2. Ukuran Usaha

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

### a. Usaha Mikro

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

### b. Usaha Kecil

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.

### c. Usaha Menengah

Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau 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.

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.



Berikut kriteria UMKM dapat dilihat pada **Tabel 2.1** berikut ini:

**Tabel 2.1**  
**Kriteria UMKM (dalam Rupiah)**

| No | Uraian         | Kriteria               |                          |
|----|----------------|------------------------|--------------------------|
|    |                | Asset                  | Omzet/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 : Saiman, Leonardus, *Kewirausahaan* (2014:9)

Berdasarkan data tersebut, usaha mikro merupakan usaha yang memiliki aset paling besar 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) dengan omzet per tahunnya paling besar 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah). Usaha kecil adalah usaha yang memiliki aset paling kecil sebesar 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) dan yang paling besar 1.000.000.000 (satu miliar rupiah) dengan omzet per tahunnya lebih dari 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) dan paling besar 2.500.000.000. (dua miliar lima ratus juta rupiah). Usaha menengah memiliki aset lebih dari 1.000.000.000 (satu miliar rupiah) hingga 10.000.000.000 (sepuluh miliar rupiah) dan memiliki omzet paling besar 2.500.000.000 (dua miliar lima ratus juta rupiah) hingga 50.000.000.000 (lima puluh miliar rupiah).

## E. Latar Belakang Pemilik dan Alamat Perusahaan

### 1. Latar Belakang Pemilik

Rizki Kurniawan merupakan penulis sekaligus calon pendiri Rumah Makan Kempah Kuning Lariz. Rizki Kurniawan yang akrab disapa Rizki ini berkediaman di Kota Jakarta, tepatnya di Janur Asri 2 Qk5 Nomor 9, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Sejak kecil Rizki sudah terbiasa hidup mandiri serta menjaga toko orang tua nya setiap



hari sehabis pulang sekolah. Kesibukan kedua orang tuanya menjadikan motivasi tersendiri untuk hidup lebih mandiri dan mengembangkan prestasinya. Saat ini Rizki sedang melanjutkan pendidikan jenjang S1 di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie School of Business selama 4 tahun lebih.

Rizki merupakan anak kandung dari pengusaha Toko sepatu “Rizki Shoes” di Pangkalpinang, Bangka Belitung, serta memiliki ibu (Alm) yang semasa hidupnya bekerja sebagai wiraswasta di Pangkalpinang, dan ayah yang dulunya adalah seorang nelayan, montir, hingga akhirnya menjadi wiraswatawan. Terlahir sebagai anak pebisnis membuatnya selalu berusaha keras dan mengolah otak untuk memikirkan bisnis yang memiliki potensi yang baik kedepan. Untuk saat ini penulis memprediksikan usaha kuliner yang masih dapat bertahan dan berkembang cukup baik dalam goncangan ekonomi yang sedang terjadi di Indonesia.

## 2. Alamat Perusahaan

Dalam menjalankan usahanya, penulis perlu memilih lokasi yang strategis sebagai lokasi jalannya usaha. Pemilihan lokasi usaha yang tepat menjadi faktor postif untuk meningkatkan peluang dan kekuatan usaha. Penulis dalam rencana menjalankan usahanya memilih lokasi di Jakarta Utara tepatnya di Kelapa Gading, Jakarta Utara.

Pemilihan lokasi di Kelapa Gading dipengaruhi oleh faktor kepadatan penduduk, kepadatan usaha rumah makan, akses lokasi yang lebih mudah, serta sumber daya bahan baku yang tersedia mendukung usaha kuliner.

Untuk itu, alamat yang penulis tempati untuk dijadikan lokasi usaha berada di Jl. Raya Kelapa Hybrida RA1 No. 5, Kelapa Gading, Jakarta Utara.. Berikut lokasi Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz yang dapat dilihat pada **Gambar 2.2**. Lokasi Usaha Lempah Kuning Lariz ditandai dengan *pointer* berwarna merah.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi IBI KKG (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. Peralatan yang Dibutuhkan

Peralatan yang digunakan untuk rumah makan sangatlah kompleks dan beragam.

Dalam membuka usaha rumah makan langkah selanjutnya yang tidak kalah penting adalah mengidentifikasi peralatan rumah makan. Usaha rumah makan skala kecil dengan skala besar tentu berbeda dari jumlah peralatan yang dibutuhkan. Tentu skala besar lebih banyak jumlahnya jika disbanding dengan skala kecil karena tingkat kebutuhannya lebih besar dan banyak. Selain itu usaha rumah makan skala kecil, biasanya belum mengetahui berapa jumlah yang harus disediakan secara pasti lebih-lebih jika usahanya itu masih awal-awal. Meskipun demikian memulai usaha dari kecil, merupakan langkah yang baik untuk menjadi pengusaha rumah makan skala besar.

Peralatan adalah benda yang digunakan untuk mendukung jalannya suatu usaha serta memiliki nilai ekonomis lebih dari satu tahun. Peralatan yang dibutuhkan oleh Rumah Makan Lempah Kuning Lariz adalah segala macam peralatan dapur untuk restoran yang diantaranya adalah kompor, wajan, blender, meja, dan kursi yang dirancang sedemikian rupa untuk memenuhi ciri khas yang ingin ditawarkan kepada konsumen. Berikut ini adalah daftar peralatan-peralatan yang dibutuhkan oleh Rumah Makan Lempah Kuning Lariz dapat dilihat dari **Tabel 2.2:**

**Tabel 2.2**  
**Peralatan Yang Dibutuhkan Rumah Makan Lempah Kuning Lariz**  
**(dalam Rupiah)**

| No | Nama Peralatan                | Kuantitas | Harga Satuan<br>(Dalam<br>Rupiah) | Total Harga |
|----|-------------------------------|-----------|-----------------------------------|-------------|
| 1  | Kompor Gas Rinnai RI-522C     | 1 buah    | 269.000                           | 269.000     |
| 2  | Rice cooker magic jar 5 liter | 1 buah    | 1.325.000                         | 1.325.000   |
| 3  | Chest freezer Sanyo SF-C30KW  | 1 buah    | 3.800.000                         | 3.800.000   |
| 4  | Dispenser Sanken HWD-733      | 1 buah    | 1.649.000                         | 1.649.000   |
| 5  | Panci                         | 2 buah    | 45.000                            | 90.000      |



Lanjutan Tabel 2.2

|              |                                             |          |           |            |
|--------------|---------------------------------------------|----------|-----------|------------|
| 6            | Blender PHILIPS HR2116 Tango                | 1 buah   | 716.500   | 716.0 00   |
| 7            | Pisau dapur                                 | 2 buah   | 27.000    | 54.000     |
| 8            | Wajan                                       | 1 buah   | 59.000    | 59.000     |
| 9            | Lemari piring                               | 1 buah   | 2.000.000 | 2.000.000  |
| 10           | Timbangan                                   | 1 buah   | 47.000    | 47.000     |
| 11           | Gelas takaran                               | 1 buah   | 19.000    | 19.000     |
| 12           | Spatula                                     | 1 buah   | 16.000    | 16.000     |
| 13           | Saringan                                    | 1 buah   | 16.000    | 16.000     |
| 14           | Talenan kayu                                | 2 buah   | 99.000    | 99.000     |
| 15           | Piring                                      | 100 buah | 19.900    | 1.990.000  |
| 16           | Gelas                                       | 100 buah | 18.000    | 1.800.000  |
| 17           | Sendok                                      | 120 buah | 1.900     | 228.000    |
| 18           | Garpu                                       | 120 buah | 1.900     | 228.000    |
| 19           | Meja dapur                                  | 1 buah   | 2.651.000 | 2.651.000  |
| 20           | Box es                                      | 1 buah   | 390.000   | 390.000    |
| 21           | Meja makan set 4 kursi                      | 4 buah   | 1.750.000 | 7.000.000  |
| 22           | Meja makan set 6 kursi                      | 2 buah   | 2.450.000 | 4.900.000  |
| 23           | AC DAIKIN FTV25AXV14                        | 3 buah   | 3.870.000 | 11.610.000 |
| 24           | Sepeda motor Honda Beat 2012                | 1 buah   | 6.000.000 | 6.000.000  |
| 25           | Toshiba Lemari Es Dua Pintu GR-Y228JZ 165 L | 1 buah   | 3.500.000 | 3.500.000  |
| 26           | Panasonic <i>Smell Exhaust Fan</i>          | 1 buah   | 672.000   | 672.000    |
| 27           | Lampu Phillips LED 13 watt                  | 20 buah  | 48.000    | 960.000    |
| 28           | Telepon Panasonic Single Line KX-TS505MX    | 1 buah   | 150.000   | 150.000    |
| 29           | Sony Basic LED TV KLV-32R302C               | 1 buah   | 3.000.000 | 3.000.000  |
| 30           | LINKSYS Smart Wi-Fi Router [EA6200]         | 1 buah   | 1.499.000 | 1.499.000  |
| 31           | POS machine Axopos RS 7000                  | 1 buah   | 7.995.000 | 7.995.000  |
| 32           | Printer kasir Postronix TX-250              | 1 buah   | 1.800.000 | 1.800.000  |
| <b>Total</b> |                                             |          |           | 66.532.000 |

Sumber: Rumah Makan Lempah Kuning Lariz, Tahun 2016



## H. Perlengkapan yang Dibutuhkan

Selain peralatan, tentu perusahaan membutuhkan perlengkapan yang lengkap yang mampu membantu kegiatan operasional Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz.

Perlengkapan yang dibutuhkan oleh Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz dapat dilihat pada **Tabel 2.3** dibawah ini.

**Tabel 2.3**  
**Perlengkapan Operasional Rumah Makan Lempah Kuning Lariz**  
**(dalam Rupiah)**

| No | Perlengkapan                  | Kuantitas | Harga Satuan | Total Harga |
|----|-------------------------------|-----------|--------------|-------------|
| 1  | Plastik tomato                | 100 buah  | 80           | 8.000       |
| 2  | Sponge soap                   | 6 buah    | 1.000        | 6.000       |
| 3  | Pizzi dish washing 800ml      | 1buah     | 10.000       | 10.000      |
| 4  | SOS Lantai 4L                 | 1buah     | 26.000       | 26.000      |
| 5  | Karbol SOS 800ml              | 2 buah    | 14.000       | 28.000      |
| 6  | Sabung pembersih kaca         | 2 buah    | 14.000       | 28.000      |
| 7  | Tempat makan plastic L choice | 50 buah   | 1.800        | 90.000      |
| 8  | Kantong plastik kecil         | 100 buah  | 120          | 12.000      |
| 9  | Kantong plastik besar         | 100 buah  | 130          | 13.000      |
| 10 | Kantong plastik sampah        | 10 buah   | 1000         | 10.000      |
| 11 | Sendok plastik                | 120 buah  | 150          | 18.000      |
| 12 | Garpu plastik                 | 120 buah  | 150          | 18.000      |
| 13 | Tusuk gigi                    | 20 pack   | 9.500        | 190.000     |
| 14 | Tisu roll Tessa               | 20 roll   | 5.800        | 116.000     |
| 15 | Sedotan L choice              | 1000 buah | 27           | 27.000      |
| 16 | Pulpen                        | 12 buah   | 1.700        | 20.400      |
| 17 | Buku                          | 12 buah   | 5.900        | 70.800      |
| 18 | Gelas plastik                 | 100 buah  | 130          | 13.000      |
| 20 | Sabun cuci tangan 10ml        | 2 buah    | 25.400       | 50.800      |
| 21 | Tabung gas Elpiji 12 Kg (isi) | 2 buah    | 400.000      | 800.000     |
| 22 | Aqua galon                    | 4 buah    | 45.000       | 180.000     |
|    | <b>Total</b>                  |           |              | 1.735.000   |

Sumber: Usaha Rumah Makan Lempah Kuning, Tahun 2016

**C Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**  
**Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang**  
**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.



## I. Kebutuhan Bahan Baku

Proses produksi merupakan proses mengubah bahan baku yang merupakan produk mentah atau setengah jadi menjadi produk jadi dan siap dijual kepada pelanggan. Bahan baku sendiri adalah produk utama jalannya suatu produksi. Dalam kegiatan Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz untuk menghasilkan produknya, terdapat beberapa kebutuhan bahan baku yang diperlukan. Kebutuhan akan bahan baku tersebut dapat dilihat pada **Tabel 2.4**

**Tabel 2.4**  
**Kebutuhan Bahan Baku Satu Bulan Rumah Makan Lempah Kuning Lariz**  
**(Dalam Rupiah)**

| No           | Bahan Baku        | Kuantitas                   | Harga satuan (dalam rupiah) | Total Harga       |
|--------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| 1            | Ikan Tenggiri     | 50 ekor ( $\pm 2$ kg/ ekor) | 47.000/ kg                  | 4.700.000         |
| 2            | Ikan Pari         | 30 ekor ( $\pm 2$ kg/ ekor) | 25.000/ kg                  | 1.500.000         |
| 3            | Ikan Ekor Kuning  | 100 kg ( $\pm 100$ g/ ekor) | 30.000/ kg                  | 3.000.000         |
| 4            | Ikan Kurisi       | 100 kg ( $\pm 100$ g/ ekor) | 21.000/ kg                  | 2.100.000         |
| 5            | Asam jawa         | 3 kg                        | 25.000/ kg                  | 75.000            |
| 6            | Garam             | 2 kg                        | 11.000/ kg                  | 22.000            |
| 7            | Gula pasir        | 2 kg                        | 15.000/ kg                  | 30.000            |
| 8            | Cabe Rawit        | 2 kg                        | 45.000/ kg                  | 90.000            |
| 9            | Bawang Merah      | 5 kg                        | 46.000/ kg                  | 230.000           |
| 10           | Bawang Putih      | 3 kg                        | 39.000/ kg                  | 117.000           |
| 11           | Kemiri            | 2 kg                        | 20.000/ kg                  | 40.000            |
| 12           | Kunyit kupas      | 2 kg                        | 45.000/ kg                  | 90.000            |
| 13           | Lengkuas          | 2 kg                        | 30.000/ kg                  | 60.000            |
| 14           | Jeruk nipis       | 2 kg                        | 14.000/ kg                  | 24.000            |
| 15           | Terasi            | 2 kg                        | 35.000/ kg                  | 70.000            |
| 16           | Nanas             | 60 buah                     | 6.500                       | 390.000           |
| 17           | Air isi ulang     | 30 gallon                   | 6.000                       | 180.000           |
| 18           | Beras Setra Ramos | 50 kg                       | 129.000/ 10kg               | 645.000           |
| <b>total</b> |                   |                             |                             | <b>13.363.000</b> |

Sumber : Usaha Rumah Makan Lempah Kuning Lariz, Tahun 2016