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

BAB II

GAMBARAN USAHA

A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

1. Visi

Kata visi berasal dari Bahasa Inggris yaitu "*Vision*", yang memiliki arti pandangan jauh ke depan. Dalam bisnis, visi merupakan suatu pandangan jauh tentang perusahaan, tujua-tujuan perusahaan dan apa yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut pada masa yang akan datang. Menurut David (2013:75) sebuah pernyataan visi harus dapat menjawab pertanyaan "Ingin menjadi apa kita di masa depan?" Sebuah visi yang jelas memberikan fondasi untuk mengembangkan pernyataan misi yang komprehensif. Setiap perusahaan senantiasa mempunyai cita-cita yang hendak dicapai. Cita-cita tersebut akan diperjuangkan agar jati dirinya, yakni citra nilai dan kepercayaan perusahaan menjadi jelas. Citra nilai dan kepercayaan inilah yang disebut visi perusahaan. Visi itu tidak dapat dituliskan secara lebih jelas menerangkan detail gambaran system yang ditujunya, dikarenakan perubahan ilmu serta situasi yang sulit diprediksi selama masa yang panjang tersebut.

Dalam usaha pembangunan bisnis café ini, penulis memiliki visi untuk Café *Fru-fee*. Visi dari Café *Fru-fee* adalah "menjadi café yang menyediakan minuman campuran jus buah dan kopi yang dicari masyarakat di Indonesia"

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

2. Misi

Seperti halnya dengan kata visi, kata misi juga berasal dari Bahasa Inggris yaitu "*Mission*". Misi bagi organisasi adalah sebuah pernyataan tujuan jangka panjang yang membedakan satu perusahaan dengan perusahaan sejenis lainnya atau merupakan pernyataan tentang apa yang harus dikerjakan oleh perusahaan dalam usaha mewujudkan visi. Misi juga merupakan hal dasar dalam membuat strategi suatu perusahaan. Bila visi fokus akan masa depan, misi fokus pada masa sekarang. Misi perusahaan adalah tujuan dan alas an mengapa perusahaan itu ada. Msi juga memberikan arah sekaligus batasan proses pencapaian tujuan.

Menurut penulis, visi berbicara mengenai suatu mimpi yang tidak realistis, maka misi adalah lawan kata dari visi. Misi haruslah merupakan sebuah target yang realistis untuk mencapai misi yang tidak realistis tersebut. Misi yang baik adalah misi yang mampu memberikan pengaruh positif kepada para pekerja dan pelanggan. Visi dari café *Fru-fee* seperti yang tadi sempat disebutkan adalah "menjadi café yang menyediakan minuman campuran jus buah dan kopi yang akan dicari masyarakat di Indonesia"

Berikut adalah misi dari *Fru-fee*:

a. Menjual produk minuman campuran jus buah dan kopi yang dibuat dari bahan-bahan yang telah diseleksi kualitasnya.
b. Saat ini, focus utama café *fru-fee* adalah masyarakat di Jakarta, dan akan dikembangkan sampai ke seluruh Indonesia.

c. Café *Fru-fee* bertekad untuk meninggalkan pesaing dengan terus berinovasi mengembangkan produk minuman campuran jus buah dan kopi.

3. Tujuan Perusahaan

Banyak kalangan yang belum dapat membedakan antara visi, misi dengan tujuan. Tujuan juga berasal dari Bahasa Inggris, yaitu ”*Goals*” atau “*Objective*”. Dalam Bahasa Indonesia, tujuan bisa diartikan sebagai hasil yang ingin dicapai seseorang dalam jangka waktu yang tertentu. Tujuan perusahaan memiliki cakupan yang lebih kecil dan merupakan bagian dari misi.

Tujuan yang dinyatakan secara jelas dan dikomunikasikan dengan baik sangat penting bagi keberhasilan karena banyak alasan. Pertama, tujuan membantu para pemangku kepentingan memahami peran mereka dalam masa depan organisasi. Tujuan juga menyediakan landasan bagi pengambilan keputusan yang konsisten oleh para manajer yang memiliki nilai dan sikap berbeda – beda. Dengan mencapai konsensus tentang tujuan selama aktivitas perumusan strategi. Tujuan menetapkan prioritas organisasional dan merangsang kerja serta pencapaian.

Berdasarkan jangka waktunya, tujuan perusahaan dibedakan menjadi 2 yaitu tujuan jangka panjang dan tujuan jangka pendek. Maka dari itu tujuan usaha Café *Fru-fee* adalah:

a. Tujuan Jangka Panjang

Bila dilihat dari visi tujuan jangka panjang café *fru-fee* adalah untuk menjadi minuman campuran yang terbaik dan terbesar di Indonesia. Maka

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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 panjang café *fru-fee* adalah untuk menjadi minuman yang dapat dinikmati oleh seluruh lapisan masyarakat baik masyarakat Indonesia maupun masyarakat luar.

b. Tujuan Jangka Pendek

Sementara untuk Tujuan Jangka Pendek dari café *fru-fee* untuk jangka waktu 1 tahun pertama adalah dapat dikenal oleh masyarakat Jakarta. Khususnya untuk segmen pasar yang akan dituju, yaitu masyarakat Jakarta Utara yang mencintai kopi dan juga buah.

B. Logo Usaha

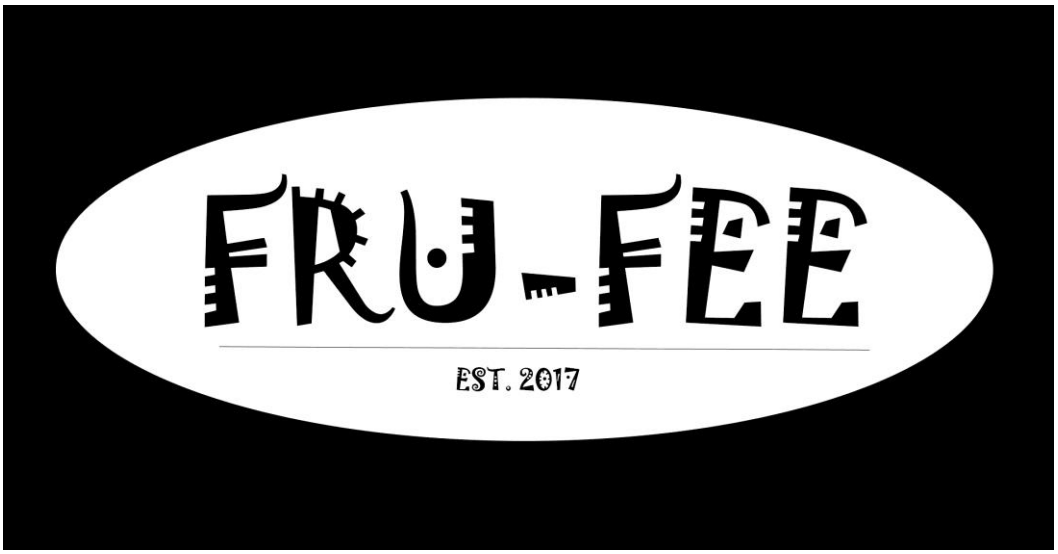
Logo perusahaan adalah sesuatu yang harus dimiliki perusahaan, karena tujuan dari logo perusahaan adalah untuk membedakan produk yang dimiliki dengan perusahaan lain biarpun produk yang ditawarkan sama. Logo perusahaan juga bermanfaat untuk menggambarkan produk atau jasa yang ingin ditawarkan sebuah perusahaan lewat tulisan atau gambar yang ada dalam logo. Berikut merupakan logo café *fru-fee:*

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

Gambar 2.1

Logo café *fru-fee*



C. Gambaran Sekilas Produk dan atau Jasa

Café *fru-fee* tentunya menyajikan menu minuman campuran jus buah dan kopi yang jarang ditemui di *cafe* pada umumnya dan juga menu-menu lainnya. Menu pada café *fru-fee* merupakan *non-durable goods* yang menurut Kotler dan Keller (2012:347) merupakan barang berwujud yang biasanya digunakan sekali menurut. Berikut menu yang ditawarkan café *fru-fee*:

1. Menu Minuman

   a. *Fru-fee*

      Fru-fee merupakan minuman campuran jus buah dan kopi yang menjadi menu andalan atau menu minuman utama di café *fru-fee*. *Fru-fee* merupakan minuman *non-durable goods*. Café *fru-fee* menawarkan menu rekomendasi yang dapat langsung dipilih oleh konsumen atau para konsumen memilih *fru-fee* yang sesuai dengan selera mereka.

b. Kopi

Café *fru-fee* juga menawarkan kopi kepada pelanggannya. Kopi yang ditawarkan ini pun berasal dari biji kopi yang terkenal, dan untuk jenis biji kopi yang ditawarkan merupakan biji kopi arabika yang lebih asam dan berkualitas dibandingkan biji kopi lainnya. Biji kopi ini pun dipilih untuk biji kopi yang berasal dari Papua karena kualitas biji kopinya tumbuh secara alami tanpa menggunakan pupuk kimia, mempunyai aroma dan rasa yang khas, dan kadar asam yang rendah dibanding biji kopi arabika lainnya.

2. Produk Makanan

a. Salad buah

Berasal dari potongan-potongan buah segar seperti papaya, semangka, nanas, melon ataupun permintaan dari pelanggan yang dicampur dengan mayonnaise.

b. Es krim dengan topping buah

Merupakan es krim walls yang disajikan di atas mangkok dan diberikan topping buah.

c. Jele (*Jelly Noodle)*

Merupakan mie yang terbuat dari jelly, dengan serutan es dan susu kental manis sebagai perasa ditambah dengan topping buah-buah segar seperti tomat, melon, jeruk, mangga dan anggur. Serta nata de coco yang tersembunyi di bawah timbunan mie jelly.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

D. Jenis dan Ukuran Usaha

Ukuran Bisnis menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah sebagai berikut.

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
2. Usaha Kecil adalah usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
3. Usaha Menengah adalah usaha produktif yang berdiri sendiri, dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
4. Usaha Besar adalah usaha produktif yang dilakukan oleh Badan Usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari Usaha Menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara ataus swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

Ukuran dari suatu bisnis perlu diketahui oleh pemilik usaha agar mengetahui seberapa besar sebenarnya jangkauan pasarnya. Ukuran bisnis dapat dilihat dari seberapa besar dana yang dibutuhkan, jumlah pekerja, total aset yang dimiliki. Café *Fru-fee* merupakan usaha restoran yang tergolong Usaha Kecil karena memiliki kekayaan bersih tidak lebih dari Rp 500.000.000,- (lima ratus juta rupiah), yaitu sebesar Rp 421.777.000,- (empat ratus dua puluh satu juta tujuh ratus tujuh puluh tujuh juta rupiah) .

E. Latar Belakang Pemilik dan Alamat Perusahaan

Nama	: Ricky Gunajie
Tempat/ tanggal lahir	: Jambi/ 11 Maret 1995
Usia	: 21 tahun
Alamat Rumah	: Jl. Tarian Raya Barat no 14 Blok S, Kelapa Gading Jakarta Utara
Alamat Perusahaan	: Jl. Kelapa Kopyor Raya Blok M I No. 11 Kelapa Gading, Jakarta Utara
Nomor telepon	: 087896761666
Email	: Ricky_gunajie@yahoo.com
Agama	: Katholik
Pendidikan terakhir	: S1 Jurusan Ilmu Administrasi Bisnis IBIKKG

Ricky Gunajie lahir di Jambi pada tanggal 11 Maret 1995 merupakan pemilik dari café *fru-fee.* Merupakan anak pertama dari dua bersaudara, yang sangat menyukai kopi diantara anggota keluarganya dan telah mempelajari kopi sejak semester 4 kuliah.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

Selain itu, karena anggota keluarga yang sangat menyukai buah-buah, pemilik pun mendapatkan banyak pengetahuan dari anggota keluarga pemilik. Karena pengetahuan-pengetahuan inilah yang membuat pemilik tertarik untuk membuka usaha café *fru-fee* ini.

Setelah menamatkan kuliah dan beberapa tahun mempelajari bisnis café dari pengalaman orang lain, buku, artikel dan internet maka ia memutuskan untuk memulai bisnis di bidang café. Dengan harapan menyelekasikan studi S1 Ilmu Administrasi Bisnis di IBIK untuk memenuhi harapan orang tua dan bekal memulai usaha bisnis, maka ia bertekad untuk cepat menyelesaikan studinya dan memulai bisnisnya secara *full time* di daerah Kelapa Gading. Ia yakin dapat menjalankan bisnis ini dan berharap yang dijalankan ini dapat terus berkembang dan dapat mendatangkan keuntungan seperti yang diharapkan.

Café yang dinamakan Cafe *fru-fee* ini menawarkan aneka produk minuman campuran kopi dan jus buah yang berkualitas. Selain itu, café ini juga menawarkan snack-snack berkualitas seperti salad buah. Café *fru-fee* ini pun mengutamakan pelayanan pelanggan dan kualitas produk sehingga konsumen akan senang dan ingin kembali lagi.

F. Peralatan yang Dibutuhkan

Dalam membuka sebuah bisnis pastilah diperlukan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan agar bisnis kedepannya dapat berjalan dengan lancar. Berikut adalah daftar barang-barang yang diperlukan oleh Café *Fru-fee* untuk menjalankan bisnisnya:

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

Tabel 2.1
Peralatan dapur Café *Fru-fee*

No	Peralatan	Kuantitas	Harga satuan	Total
1	Coffee maker Delonghi ECO 310.R	1	3800000	3800000
2	Dispenser miyako	1	120000	120000
3	Exhaust pan	1	200000	200000
4	Grinder kopi LATINA N-600	1	1100000	1100000
5	Kompor gas 2 tungku	1	400000	400000
6	Kulkas LG	1	2600000	2600000
7	Mangkok(lusin)	4	100000	400000
8	Meja cuci piring	1	5000000	5000000
9	Meja stainless(120x70x80)	2	2800000	5600000
10	Mixer juice philip	2	220000	440000
11	Panci	1	200000	200000
12	Piring makan(lusin)	3	200000	600000
13	serutan es	1	450000	450000
14	Tempat sampah	1	200000	200000
15	Timbangan digital	1	140000	140000
	Total			**21250000**

Sumber : lotte mart, tokopedia, priceza, pasarminggu

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

Tabel 2.2
Daftar peralatan Café *Fru-fee*

No	Peralatan	Kuantitas	Harga	Total harga
1	Ac	2	2350000	4700000
2	Cermin	1	100000	100000
3	Closet duduk	1	1500000	1500000
4	Kursi	20	150000	3000000
5	LED TVSharp Aquos 32"	1	2500000	2500000
6	Meja café bundar + kursi 4	4	2350000	9400000
7	Meja kasir	1	2300000	2300000
8	Meja kayu panjang	3	2500000	7500000
9	Mesin Kasir / Cash Regitser Sharp XE A147 WH	1	2700000	2700000
10	Rak majalah dan Koran kamiko	1	670000	670000
11	Sofa	3	2500000	7500000
12	Speaker thonet & Vander Kurbis Hi-Fi Multimedia Bluetooth	1	2350000	2350000
13	Tempat sabun	1	100000	100000
14	Tempat sampah	2	200000	400000
15	Westafel Toto LW246J	1	255000	255000
16	Wi-fi paket family(bulan)	12	220000	2640000
	Total			**44720000**

Sumber : lotte mart, tokopedia, prizeca, pasarminggu

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

G. Perlengkapan yang Dibutuhkan

Perlengkapan atau *supplies* menurut buku Akutansi Manajerial karangan Hansen/Mowen (2009:57) menyebutkan bahwa perlengkapan adalah bahan-bahan yang diperlukan untuk produksi yang tidak menjai bagian dari produk jadi atau yang tidak digunakan dalam penyediaan jasa. Jadi, dari pengertian tersebut café *fru-fee* membuat daftar perlengkapan sebagai berikut:

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

Tabel 2.3
Daftar perlengkapan Café *Fru-fee*

No	Perlengkapan	Kuantitas	Harga satuan	Total
1	Alat tulis kantor	50	4000	200000
2	Buku menu	4	20000	80000
3	Cairan pembersih lantai wipol	15	15000	225000
4	Cangkir kopi	30	30000	900000
5	Celemek	20	10000	200000
6	Cetakan jelly	5	20000	100000
7	Cup gelas(50)	100	15000	1500000
8	Gas lpj 12 kg	25	130000	3250000
9	Gelas jus	30	15000	450000
10	Gelas plastic(50)	100	16000	1600000
11	Jam dinding	1	30000	30000
12	Kertas struk	100	8000	800000
13	Keset kaki	5	22000	110000
14	Nampan kayu	4	50000	200000
15	Pembersih toilet WPC	24	15000	360000
16	Pisau buah	3	20000	60000
17	Pisau dapur	4	35000	140000
18	Plastic sampah(60X100) isi 20	100	20000	2000000
19	Sabun cuci piring mama lemon	15	11000	165000
20	Sabun cuci tangan	100	15000	1500000
21	Sarung tangan plastik(100pcs)	10	10000	100000
22	Sedotan	100	10000	1000000
23	Sendok kecil(lusin)	5	20000	100000
24	Sendok makan(lusin)	3	20000	60000
25	Serbet pembersih	100	10000	1000000
26	Spons cuci piring	20	5000	100000
27	Takaran minuman	2	30000	60000
28	Talenan	4	30000	120000
29	Tempat tissue	10	25000	250000
30	Tissue tessa 1000gr	100	30000	3000000
	Total			**10205000**

Sumber : lotte mart, tokopedia, prizeca, pasarminggu

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

H. Kebutuhan Bahan Baku

© 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.

Tabel 2.4
Kebutuhan Bahan Baku Café *fru-fee*

No	Bahan Baku	Kuantitas	Harga per KG	Total
1	Biji kopi wamema(kg)	196	280000	54880000
2	Air mineral galon	295	15000	4425000
3	Susu kental manis frisian flag 375 gram	1364	10000	13640000
4	Coklat bubuk 250gram	246	30000	7380000
5	Nutrijell rasa plain 30gram	638	5000	3190000
6	Nata de coco 1kg	367	15000	5505000
7	Es		0	0
8	Gula pasir gulaku 1kg	286	18000	5148000
9	Susu ultra milk full cream 1 liter	343	30000	10290000
10	Mayonaise 1kg	339	50000	16950000
11	Es krim walls 700ml	597	25000	14925000
12	Semangka	397	10000	3970000
13	Nanas	489	7000	3423000
14	Alpukat	491	22000	10802000
15	Pisang	851	15000	12765000
16	Strawberry	327	25000	8175000
17	Jeruk	467	20000	9340000
18	Tomat	967	5000	4835000
19	Mangga	1128	14000	15792000
20	Jambu biji	578	7500	4335000
21	Melon	1076	10000	10760000
22	Pepaya	389	8000	3112000
23	Apel	367	20000	7340000
24	Anggur	487	18000	8766000
	Total			**223642000**

Sumber : lotte mart, tokopedia, prizeca, pasarminggu

Terlihat bahwa dari tabel 2.1 sampai tabel 2.4 merupakan rincian pengeluaran kas untuk kepentingan pembelian bahan baku sebesar Rp 223.642.000,00, pembelian peralatan café sebesar Rp 44.720.000,00, pembelian peralatan dapur sebesar Rp 21.250.000,00 dan pembelian perlengkapan sebesar Rp 10.205.000,00

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian