

BAB II

GAMBARAN USAHA

A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

1. Visi

Menurut David (2013:40), 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.

Sebelum menentukan sebuah misi, visi sebaiknya dikembangkan terlebih dahulu karena visi mempunyai peran membantu mengarahkan perusahaan di dalam beroperasi. Di 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

Melihat dari teori diatas, berikut adalah Visi dari usaha Tambak Warong Ikan :
“Menjadi tambak Warong Ikan pilihan utama masyarakat yang mengutamakan kualitas, dan ketepatan pelayan.”





2. Misi

Menurut David (2013:40), misi adalah sebuah pernyataan maksud yang membedakan satu organisasi dari organisasi-organisasi lain yang serupa, pernyataan misi adalah sebuah deklarasi tentang alasan keberadaan suatu organisasi. Pernyataan misi menjawab pertanyaan yang paling penting, “Apakah bisnis kita?” Pernyataan misi yang jelas sangat penting untuk menetapkan tujuan dan merumuskan strategi.

Inti dari sebuah misi adalah hal-hal yang harus dilakukan oleh perusahaan agar visi yang telah ditetapkan dapat tercapai. Berikut adalah misi dari Warong Ikan :

1. Memberikan kepuasan terhadap pelanggan, pemilik dan karyawan.
2. Memperluas jangkauan pemasaran guna memenuhi target yang ingin dicapai.
3. Terus mengembangkan inovasi demi kelangsungan dan ketahanan perusahaan.

3. Tujuan Perusahaan

Penentuan tujuan sangat penting untuk keberhasilan sebab dalam menentukan tujuan akan membantu mengevaluasi, menciptakan strategi, menunjukkan prioritas, menekankan koordinasi, memberi dasar untuk aktivitas perencanaan yang efektif, pengorganisasian, alat motivasi dan pengendalian.

Menurut David (2013:41) tujuan dapat didefinisikan sebagai hasil tertentu di mana suatu organisasi berupaya untuk mencapai dalam mengejar misi dasarnya. Tujuan terdiri dari dua jenis yaitu tujuan jangka pendek (*short-term objectives*) dan tujuan jangka panjang (*long-term objectives*)

Tujuan jangka pendek Tambak Warong Ikan :

1. Menawarkan produk yang berkualitas dan bermutu baik.



2. Memberikan kepuasan dan menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan
3. Target omset tercapai

Sedangkan tujuan jangka panjang Tambak Warong Ikan adalah :

1. Terus berinovasi
2. Membuka restoran yang menyajikan menu-menu dari hasil olahan ikan
3. Membuka tambak baru

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 adalah suatu gambar atau sekadar sketsa dengan arti tertentu, dan mewakili suatu arti dari perusahaan, daerah, organisasi, produk, negara, lembaga, dan hal lainnya membutuhkan sesuatu yang singkat dan mudah diingat sebagai pengganti dari nama sebenarnya. Logo harus memiliki filosofi dan kerangka dasar berupa konsep dengan tujuan melahirkan sifat yang berdiri sendiri atau mandiri.

Oleh karena itu, usaha Tambak Warong Ikan memiliki logo yang menjadi identitas diri dalam menjalankan aktivitas bisnis. Logo usaha tambak Warong Ikan dapat dilihat pada

Gambar 2.1

Gambar 2.1



Logo Usaha Tambak Warong Ikan



Sumber : Usaha Tambak Warong Ikan, 2016

Gambar 2. 1 merupakan logo dari usaha tambak Warong Ikan yang terdiri dari 3 unsur, yaitu nama perusahaan, *tagline*, serta logo usaha. Nama Warong Ikan sendiri diambil dari nama Warong Ikan sendiri dipilih oleh penulis dengan tujuan membuat brand image ke masyarakat bahwa usaha penulis menjual produk “Ikan”. Selain itu juga dikemudian hari penulis berencana membuat tempat makan yang berada satu lokasi dengan tambak ini, sehingga menurut penulis pemilihan nama Warong Ikan sendiri sangat pas untuk usaha tempat makan yang akan dibuat penulis dikemudian harinya, dimana nantinya jenis usaha tersebut akan bergerak dibidang kuliner yang menyediakan berbagai macam hidangan yang berbahan dasarnya ikan.

Unsur yang kedua adalah logo usaha Warong Ikan yang menggunakan gambar ikan. Penulis memilih gambar ikan sebagai logo dari usahanya karena memiliki arti bahwa usaha yang didirikan bernama Warong Ikan ini bergerak dalam bidang perikanan, yaitu pembesaran ikan lele.

Unsur yang ketiga adalah *tagline* atau slogan dari usaha tambak Warong Ikan , “Menyediakan Kualitas Gizi Keluarga”. Pada slogan ini, diharapkan usaha tambak Warong Ikan ini mampu menjadi pemasok utama ikan lele yang dikenal kaya protein ke setiap keluarga, mengambil andil yang besar dalam pertumbuhan gizi setiap keluarga,

© 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.



serta diingatkan untuk selalu memberikan produk yang berkualitas terbaik untuk setiap keluarga.

C. Gambaran Sekilas Produk

Usaha tambak Warong Ikan merupakan usaha pembesaran ikan, dimana produk utama yang dijual adalah ikan lele. Lele yang dijual oleh usaha Tambak Warong Ikan ini merupakan lele dengan jenis sangkuriang. Produk berupa ikan lele sangkuriang ini memiliki banyak kelebihan dibanding ikan lele jenis lainnya, sehingga diharapkan lele yang terbelang masih belum banyak di pasaran ini dapat memikat minat konsumen. Kelebihan lele sangkuriang dibanding jenis yang lain dapat dilihat dari :

1. Tingkat *Food Conversion Rate*

Tingkat *Food Conversion Rate* atau FCR yang lebih rendah dari pada jenis lele yang lain. Menurut Nasrudin (2012:3) FCR merupakan perbandingan antara jumlah pakan yang diberikan dengan penambahan bobot ikan selama pemeliharaan hingga saat panen tiba.

Lele sangkuriang FCR rendah, yaitu pemberian pakan sebanyak satu ton untuk membesarkan benih sebanyak 10.000 ekor akan menghasilkan lele konsumsi sekitar satu hingga 1,4 ton. Sedangkan lele dumbo dengan jumlah dan kualitas pakan dan bibit yang sama hanya menghasilkan lele konsumsi sebanyak tujuh hingga delapan kwintal.

2. Panen Lebih Cepat

Panen lele sangkuriang dapat dibilang lebih cepat dari lele jenis lainnya. Hal ini diakibatkan oleh cepatnya laju pertumbuhan lele sangkuriang. Sebagai contoh, dengan asumsi menggunakan bibit lele sangkuriang untuk pembesaran dengan ukuran 5 cm hingga 6 cm dapat dipanen dengan waktu

sekitar 50 hari sejak awal tebar. Hal ini juga turut dipengaruhi oleh suhu udara yaitu rata-rata 25°C hingga 28°C.

Jika temperatur lebih tinggi, panen lele sangkuriang ukuran konsumsi dapat lebih cepat, yaitu sekitar 45 hari. Namun lele dumbo membutuhkan waktu agar mampu mencapai ukuran konsumsi sekitar 3 bulan hingga 4 bulan. Untuk itu, dengan panen yang cepat diharapkan pasokan lele sangkuriang dapat memenuhi kebutuhan konsumen dan pelanggan.

3. Kualitas Daging Lebih Unggul

Kualitas daging lele sangkuriang lebih unggul dari jenis lele lainnya. Keunggulan ini terbukti dari tekstur daging yang lebih padat. Selain itu daging lele sangkuriang terasa lebih gurih, minim kandungan lemak, renyah, dan tidak berbau lumpur. Keunggulan daging lele sangkuriang tersebut berasal dari faktor umur panen yang relatif lebih muda dari pada umur lele dumbo biasa.

Untuk jenis lele sangkuriang yang ditawarkan usaha tambak Warong Ikan terdapat dua jenis, yaitu :

1. Lele sangkuriang ukuran 6-8 ekor/kg

Lele yang berukuran ini ditujukan untuk rumah makan dan warung tenda.

2. Lele sangkuriang ukuran 1 – 5 ekor/kg

Lele ukuran ini biasanya ditujukan untuk usaha pengolahan daging lele, usaha pemancingan, dan usaha pembibitan lele.

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



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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

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

- a. 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 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 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. Kriteria UMKM dapat dilihat pada **tabel 2.2** berikut ini

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



Tabel 2.1

Kriteria UMKM di Indonesia

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 : Leonardus Saiman (2015:9)

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:

- a. Besar, dengan jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih,
- b. Sedang, dengan jumlah tenaga kerja 20-99 orang
- c. Kecil, dengan jumlah tenaga kerja 5-19 orang, dan
- d. Rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja 1-4 orang.

Berdasarkan pengertian dan syarat-syarat di atas maka Warong Ikan termasuk kedalam badan usaha Kecil karena kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp.388.354.500,00 (tiga ratus delapan puluh delapan juta tiga ratus lima puluh empat ribu lima ratus rupiah). Selain itu jumlah tenaga kerja Warong Ikan berjumlah 5 orang.

©

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



Warong Ikan memilih bentuk kepemilikan perseorangan, karena sumber dana Warong Ikan berasal dari modal sendiri, dijalankan oleh satu orang pemilik, segala resiko maupun keuntungan ditanggung oleh pemilik. Dan 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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Sementara itu keterbatasan atau kerugian perusahaan perorangan antara lain dalam

hal. **C**

- 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



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.



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

1. Latar Belakang Pemilik

Abertus Andrean Setiawan merupakan penulis sekaligus calon pendiri dari usaha Tambak Warong Ikan. Abertus Andrean Setiawan yang akrab disapa Andre ini berkediaman di Kota Muara Enim, tepatnya di Jalan Letnan Yakub No 515 Sejak kecil Andre sudah terbiasa hidup mandiri. Kesibukan kedua orang tuanya menjadikan motivasi tersendiri untuk hidup lebih mandiri dan mengembangkan prestasinya. Saat ini penulis sedang melanjutkan pendidikan jenjang S1 di Kwik Kian Gie School of Business selama 2,5 tahun.

Penulis merupakan anak kandung dari Efendy Setiawan dan Elizabeth, dimana latar belakang ayah dari penulis adalah seorang wiraswasta, sedangkan ibu penulis berlatar belakang kedokteran. Terlahir sebagai anak seorang pebisnis membuat penulis tertarik untuk mendirikan bisnis yang dapat menciptakan lapangan pekerjaan bagi banyak orang.

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 Muara Enim tepatnya di Kabupaten Muara Enim.

Pemilihan lokasi di Muara Enim dipengaruhi oleh faktor kepadatan penduduk, kepadatan usaha rumah makan, harga tanah yang terbilang lebih murah, akses lokasi yang lebih mudah, serta sumber daya alam yang tersedia mendukung usaha perikanan. Iklim dan suhu udara di Muara Enim yang terbilang masih cukup bersih juga mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.



Untuk itu, alamat yang penulis tempati untuk dijadikan lokasi usaha berada di Jalan

Sudinman, Talang Jawo, Kabupate Muara Enim, Sumatera Selatan.

3. Data Pendiri Perusahaan

Berikut adalah data pribadi pemilik usaha “Tambak Warong Ikan” :

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 1. Nama | : | Abertus Andrean Setiawan |
| 2. Jenis Kelamin | : | Laki-Laki |
| 3. Tempat / Tanggal Lahir | : | Muara Enim / 18-11-1995 |
| 4. Alamat Rumah | : | Jl. Letnan Yakub no 515 Muara Enim |
| 5. Jabatan | : | Pemilik (<i>Owner</i>) |
| 6. No HP | : | 082176222221 |
| 7. Email | : | andreansetiawan95@gmail.com |
| 8. Pendidikan terakhir | : | Strata Satu Ilmu Administrasi Bisnis |

F. Daftar Peralatan Operasional Yang Dibutuhkan

Peralatan adalah segala sesuatu yang digunakan oleh perusahaan dengan tujuan untuk membantu pekerjaan sehari-hari. Peralatan dapat digunakan berkali-kali untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan dan memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun lamanya. Perolehan peralatan berasal dari tempat yang berbeda dan pemilihan harga disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan. Dalam usaha mendirikan tambak Warong Ikan ini, terdapat beberapa peralatan penting yang dibutuhkan demi kemudahan dalam menjalankan usaha. Berikut adalah daftar peralatan yang digunakan Warong Ikan dapat dilihat di **Tabel 2.2**



Tabel 2.2
Daftar Peralatan Dalam Rangka Pembesaran Lele Warong Ikan

Daftar Kebutuhan Peralatan Pembesaran Lele Warong Ikan				
No	Nama Barang	Harga (Rp)	Jumlah Unit	Total (Rp)
1	Pompa Air	5.500.000	1	5.500.000
2	Aerator dan Selang	500.000	30	15.000.000
3	Serokan / Sesor	20.000	3	60.000
4	Baskom Besar	60.000	10	600.000
5	Baskom Sortasi	63.000	10	630.000
6	Senter	85.000	2	170.000
7	Tabung Oksigen	700.000	3	2.100.000
8	Terpal Ukuran 6 x 8 m	720.000	30	21.600.000
9	Batang Bambu	10.000	450	4.500.000
10	Timbangan	120.000	5	600.000
11	AC Split R410A LG T05NLA ½ PK	3.000.000	1	3.000.000
12	Meja Kantor	500.000	1	500.000
13	Kursi Kantor	500.000	2	1.000.000
14	Sofa	1.500.000	1	1.500.000
15	Paket CCTV (4 CCTV + Instalasi)	4.000.000	1	500.000
16	Dispenser	150.000	1	150.000
17	Galon Air Minum	30.000	1	30.000
TOTAL				57.440.000

Sumber: Tambak Warong Ikan, Tahun 2016

Tabel 2.2 menunjukkan peralatan-peralatan di tambak yang diperlukan Warong Ikan bisa melakukan kegiatan operasional secara efektif dan efisien.



G. Daftar Perlengkapan Operasional yang dibutuhkan

Selain peralatan, perlengkapan juga diperlukan. Perlengkapan adalah segala sesuatu yang digunakan dalam kegiatan operasional perusahaan yang nilainya habis ketika selesai dipakai. Perlengkapan terbagi dalam dua kategori yaitu perlengkapan yang bisa dipakai hingga satu tahun dan juga perlengkapan yang langsung habis ketika dipakai.

Warong Ikan membutuhkan beberapa perlengkapan yang harus ada di tambak yakni sebagai berikut :

Tabel 2.3
Daftar Kebutuhan Perlengkapan Tambak Warong Ikan

Daftar Kebutuhan Perlengkapan Warong Ikan				
No.	Nama Barang	Harga (Rp)	Jumlah Unit	Total (Rp)
1.	Plastik Kemas	20.000	24 kg	480.000
2.	Obat Ikan (Inroflox)	23.000	24 botol	552.000
3.	Pupuk Kandang 15 Kg	2.500	15 sak	37.500
4.	Kantong Kresek Hitam	11.000	20 sak	220.000
5.	Bon (6 Dus)	200.000	6 dus	2.400.000
6.	Buku Penjualan	25.000	6 buah	150.000
7.	Sarung Tangan	15.000	5 buah	75.000
Total				3.914.500

Sumber: Tambak Warong Ikan, Tahun 2016

H. 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. Dalam kegiatan usaha pembesaran lele Warong Ikan untuk menghasilkan produknya, terdapat beberapa kebutuhan bahan baku yang diperlukan. Kebutuhan akan bahan baku tersebut dapat dilihat pada **Tabel 2.4**

Hak Cipta Milik IBI KKS (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 2.4

Daftar Kebutuhan Bahan Baku Tambak Warong Ikan



Hak Cipta milik 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.

Daftar Kebutuhan Perlengkapan Bahan Baku Warong Ikan				
No	Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah Unit	Total Harga (Rp)
1.	Pakan Ikan Pelet Apung	8600	1.250 kg	10.750.000
2.	Pakan Ikan Pelet Tenggelam	8600	1.250kg	10.750.000
3.	Benih Ikan Sangkuriang 8cm	280	30.000 ekor	8.400.000
Total Per 1x Panen				29.900.000

Sumber: Tambak Warong Ikan, Tahun 2016