



BAB II

GAMBARAN PERUSAHAAN

A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

Visi dari organisasi adalah merupakan gambaran masa depan dari organisasi tersebut yang dinyatakan dengan singkat dan jelas. Menurut David dan David (2015:173), Banyak organisasi dewasa ini mengembangkan suatu pernyataan visi untuk menjawab pertanyaan, “Kita ingin menjadi seperti apa?”. Mengembangkan pernyataan visi sering kali dipandang sebagai langkah pertama dari perencanaan strategis, bahkan mendahului pembuatan pernyataan misi. Banyak pernyataan visi berupa satu kalimat tunggal.

Misi merupakan pernyataan bagaimana cara yang harus dilaksanakan organisasi guna mencapai tujuan jangka panjangnya. Menurut David dan David (2015:173), Pernyataan misi adalah pernyataan tujuan yang secara jelas membedakan satu bisnis dari perusahaan-perusahaan lain yang sejenis. Sebuah pernyataan misi menunjukkan cakupan operasi perusahaan dalam hal produk dan pasar. Ia menjawab pernyataan dasar yang dihadapi oleh semua penyusun strategi: “Apakah bisnis kita ini?”. Pernyataan misi yang jelas melukiskan nilai dan prioritas dari sebuah organisasi. Pernyataan misi secara umum menggambarkan arah masa depan suatu organisasi.

1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian 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.



Visi: Menjadi pusat pelatihan dan pendidikan kuliner dengan spesialisasi masakan nusantara terbaik di Indonesia bagi para calon Chef dan pengusaha kuliner.

Misi:

1. Memberikan kurikulum pendidikan khusus masakan Indonesia terbaik bagi para siswa yang menempuh pendidikan kuliner di *Yellow Rice Cullinary Center*.
2. Menyediakan instruktur-instruktur yang berkompotensi dan berpengalaman di bidang kuliner Indonesia.
3. Menumbuhkan kecintaan terhadap masakan Indonesia bagi setiap siswa yang menempuh pendidikan di kursus masak *Yellow Rice Cullinary Center*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



B. Logo Perusahaan

Logo merupakan merek grafis atau lambang yang biasa digunakan oleh perusahaan komersial, organisasi dan individu untuk membantu dan mempromosikan diri agar dikenal oleh masyarakat umum. Logo dapat berbentuk grafis (simbol/ikon) atau terdiri dari nama organisasi.

Logo perusahaan adalah sesuatu yang harus dimiliki oleh suatu perusahaan, karena tujuan dari membuat logo perusahaan adalah untuk membedakan produk ataupun jasa yang dimiliki oleh suatu perusahaan dengan perusahaan lainnya yang sejenis meskipun memiliki produk ataupun jasa yang serupa dengan produk dan jasa yang kita miliki. Logo juga merupakan identitas dari suatu perusahaan sehingga dalam pembuatannya suatu logo harus mempunyai arti bagi usaha tersebut.

Berikut merupakan fungsi logo yang umum kita ketahui, yaitu:

1. Logo merupakan representasi visual.

Manusia memiliki identitas, dan salah satu cara termudah untuk membedakan orang yang satu dengan orang yang lainnya adalah dengan wajah. Demikian juga dengan perusahaan atau bisnis, logo menjadi salah satu tanda pengenal yang efektif sehingga mudah diidentifikasi dan diingat oleh banyak orang. Dalam hal mudah diingat, orang cenderung mengingat logo daripada nama perusahaan atau produknya. Hal ini juga memberikan manfaat tambahan, sebagai merek perusahaan logo dapat membantu meningkatkan penjualan item produk atau portofolio baru perusahaan karena pelanggan dapat mengasosiasikan kualitas produk yang telah dikenal masyarakat luas dengan kualitas produk baru menggunakan logo yang sama.

© Hakipta milik BI 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.

2. Logo membuat bisnis atau produk anda unik.

Dalam lingkungan bisnis yang begitu luas, tidak ada hal yang dapat membantu sebuah perusahaan atau produk terlihat lebih menonjol dibanding produknya selain dengan logo. Sebuah logo dapat menyampaikan lebih banyak dalam membedakan produk dari para pesaing, dan tentu saja menarik pelanggan dari pandangan pertama.

Gambar 2.1

Logo Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*



Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

Logo perusahaan dibuat cukup sederhana dengan latar belakang berwarna hitam serta tulisan yang berwarna kuning dan emas supaya memberi kesan yang elegan. Lambang padi yang digunakan dalam logo memiliki makna bahwa padi merupakan bahan baku dari makanan pokok masyarakat Indonesia yang dapat diolah menjadi beragam masakan dan merupakan sumber bahan baku dari nasi kuning yang merupakan nama dari kursus masak



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 IBKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

ini. Untuk nama logo *Yellow Rice* dalam bahasa Inggris dapat diartikan nasi kuning, pemilihan nasi kuning dipilih untuk nama usaha karena nasi kuning merupakan simbol dari masakan Indonesia yang beraneka ragam serta salah satu masakan Indonesia yang paling populer dan dapat dijumpai di setiap daerah. Sementara penggunaan bahasa Inggris dimaksudkan supaya masakan Indonesia dapat semakin dikenal di kancah kuliner dunia dan dapat bersaing dengan masakan-masakan negara lainnya.

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 IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



C. Gambaran Sekilas Produk dan Jasa

Jasa menurut Kotler dan Armstrong (2014:248) “A service is an activity, benefit, or satisfaction offered for sale that is essentially intangible and does not result in the ownership of anything.” Jika diterjemahkan dalam bahasa Indonesia, Jasa adalah kegiatan, manfaat atau kepuasan yang ditawarkan untuk dijual yang pada dasarnya tidak berwujud dan tidak mengakibatkan kepemilikan apapun.

Manfaat mengikuti kursus memasak tidak terbatas pada meningkatnya kemampuan mengolah makanan saja, tapi juga membantu Anda mengetahui kandungan serta fungsi bahan baku pada setiap masakan. Bila kita mampu memasak dengan baik kemungkinan besar kita akan mampu memasak dengan bahan-bahan segar dan menghindari makanan ataupun bumbu siap saji, Sehingga masakan yang disajikan untuk kita dan keluarga pun akan menjadi lebih sehat dengan penggunaan bahan-bahan yang segar.

Selain itu, dalam kursus masak, kita juga akan mendapatkan keterampilan untuk menyajikan makanan dengan lebih menarik. Bila masakan yang kita buat sudah lezat dan disajikan dengan menarik, maka konsumen ataupun orang yang mencoba masakan tersebut akan merasa puas. Bisnis makanan adalah salah satu peluang bisnis dengan peluang yang cukup baik. Melalui kursus masak bahkan tidak sekedar mengajarkan tentang praktek memasak saja, tapi juga mengajarkan siswa yang ingin menjadi pengusaha kuliner.

Banyak kursus masak yang ada pada saat ini baik kursus masak dari skala rumahan sampai dengan kursus masak resmi yang berbasis sesuai dengan kurikulum yang berlaku. Banyak menu makanan yang dipelajari di kursus masak seperti masakan Indonesia, masakan Chinese Food, masakan Thailand, masakan Jepang, masakan Korea, masakan Perancis,

© Hakipta milik ISI KIBS (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



Masakan Italia, dll. Namun sampai saat ini belum ada sekolah kuliner resmi yang khusus mendedukasi siswanya dalam mempelajari masakan khusus Indonesia di kurikulum kursus masak resmi.

Penulis mengambil kesempatan ini untuk menyediakan jasa kursus masak yang berbeda dengan menawarkan konsep masakan Indonesia modern yaitu masakan Indonesia yang dimodifikasi sedemikian rupa sehingga menarik untuk dilihat serta memberi kesan mewah dan elegan bagi orang yang menyantapnya tanpa mengubah citarasa asli dari masakan tersebut. Diharapkan lulusan-lulusan dari kursus masak ini mampu membuka usaha maupun menciptakan masakan Indonesia dengan gaya yang modern sehingga dipandang lebih berkelas dan mampu bersaing dengan masakan-masakan dari Negara lain.

Yellow Rice Culinary Center menyediakan fasilitas-fasilitas yang menunjang dalam berlangsungnya pengajaran seperti menyediakan kelas-kelas untuk pembelajaran materi teori, perlengkapan serta peralatan dengan kualitas terbaik, serta dapur praktek yang sesuai dengan standar dapur Hotel ataupun restoran. Dengan fasilitas-fasilitas tersebut diharapkan setiap murid yang menempuh pendidikan di *Yellow Rice Culinary Center* dapat merasa nyaman dalam menempuh pendidikannya di sekolah kuliner kami ini.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik BI Kios (Institusi) dan Informatika Kwik Kian Gie
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

Menurut Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2008 tentang UMKM Bab 1 pasal 1 sebagai berikut:

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

2. Usaha Kecil 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 dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.

3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang 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 ekonomi 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 atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

© Hakipta dan IBI KGG (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 IBIKGG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKGG.



Batasan usaha mikro, kecil dan menengah menurut Undang-undang No.20/2008 adalah:

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

1. Usaha Mikro

Usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

2. Usaha Kecil

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 dari usaha menengah atau usaha besar yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

3. Usaha Menengah

Usaha ekonomi produk yang berdiri sendiri, yang 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 yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000,00 (lima ratus juta

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.



rupiah) sampai dengan paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

(Sumber: <http://www.bi.go.id/id/tentang-bi/uu-bi/Documents/UU20Tahun2008UMKM.pdf> diakses pada 14 September 2016).

Berdasarkan Undang-undang diatas, *Yellow Rice Cullinary Center* tergolong dalam Usaha Menengah karena memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

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 IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



E. Peralatan yang Dibutuhkan

Pengertian peralatan adalah suatu benda atau alat yang gunanya adalah untuk mendukung berjalannya operasional pekerjaan. Peralatan pada umumnya lebih tahan lama masa manfaatnya jika dibandingkan dengan perlengkapan.

Berikut merupakan ciri-ciri peralatan:

1. Terdapatnya biaya penyusutan.
2. Bisa dijual kembali dan akan terdapat Gain atau Loss pada saat menjualnya.
3. Masa manfaat atau masa pemakaian lebih dari 1 tahun.
4. Tujuan utamanya adalah sebagai pendukung jalannya usaha (jika tidak ada peralatan berarti bisnis tidak jalan).
5. Dicatat sebagai Fixed Asset (aktiva tetap) atau Capital Asset.

Daftar peralatan yang digunakan oleh *Yellow Rice Culinary Center*:

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 2.1

Daftar Peralatan Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*

(Dalam Rupiah)

Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Satuan	Jumlah
Kompor gas 2 tungku Rinnai RI-522 C	15	280.000	4.200.000
Stainless Steel Preparation Table (100 x 65 x 85)	32	1.875.000	60.000.000
Preparation Table with Cabinet (200 x 40 x 80)	3	6.800.000	20.400.000
Pisau set Vicenza (7 pisau + 1 gunting + 1 talenan)	17	175.000	2.975.000
Wajan Stainless Steel Fincook 24 cm	17	240.000	4.080.000
Sauce Pan Stainless Steel Fincook 18 cm	17	300.000	5.100.000
Talenan Set 5 warna	20	270.000	5.400.000
Rice Cooker Panasonic SR-CEZ18SSR 400 Watt	3	450.000	1.350.000

1. Dilarang menyalin atau menjiplak 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.



Spatulla Set Oxone Ox-964	18	145.000	2.610.000
Kulkas Showcase Kaca 3 Pintu 750 Watt	3	7.500.000	22.500.000
Pure It Classic Water Purifier 9L	3	625.000	1.875.000
Mesin Chest Freezer Daging RSA CF-450 200 Watt	2	4.900.000	9.800.000
Meja Cuci Piring Single Sink 110cm	3	3.200.000	9.600.000
Penyedot Asap Dapur Stainless Steel (340x100x50) 350 Watt	1	7.000.000	7.000.000
Jaringan Saluran Pembuangan Asap Dapur / m	20	360.000	7.200.000
Kompor Gas Professional 1 Tungku Tekanan Tinggi (75x75x80)	2	6.500.000	13.000.000
Kompor Gas Professional 4 Tungku (80x75x95)	2	7.500.000	15.000.000

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.



Paket Selang & Regulator Winn Gas 1,8 m	19	55.000	1.045.000
Cabang T Gas Regulator Untuk 1 Selang 2 Kompor	3	25.000	75.000
Tungku Pemanggang Steak (40x75x95)	1	4.800.000	4.800.000
Rak Peralatan Dapur 4 Tingkat Stainless Steel (120x50x155)	6	2.800.000	16.800.000
Pemanas Masakan Salamander Listrik Modena SA-4640-E 1800 Watt	1	10.800.000	10.800.000
Oven Gas 2 Deck	2	5.000.000	10.000.000
Mixer Kitchen Aid Heavy Duty 5KSM150PS 300 Watt	15	4.950.000	74.250.000
Lemari Pengembang Roti 16 Rak Stainless Double Warm 2800 Watt	1	8.500.000	8.500.000
Mangkok Stainless Steel	30	21.000	1.050.000

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.

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



Piring Keramik Orchid 11"	59	40.000	2.360.000
Tempat Botol Saus 8 Oz HT-0479K	24	15.000	360.000
Tempat Lada / Garam / Gula Stainless Steel	20	30.000	600.000
Cobek Batu 22 cm	17	125.000	2.125.000
Timbangan Digital Kris Chef	20	165.000	3.300.000
Capitan Stainless Steel	20	15.000	300.000
Pisau Kue BT281	15	60.000	900.000
Tempat sampah komet 20 L	20	35.000	700.000
Pemadam Api Chemguard CMGO -7	4	850.000	3.400.000
Kotak P3K AA	3	48.000	144.000
Pendingin Ruangan Sharp AH-XP5NSY 1PK 735 Watt	8	3.850.000	30.800.000
Kursi Lipat Chitose	20	140.000	2.800.000
LCD Multimedia Projector Sanyo PLC- Xu4000 250 Watt	1	9.900.000	9.900.000
Lampu Neon Phillips 18 watt	18	31.000	558.000

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.



Lampu Phillips LED 4 watt	15	28.000	420.000
Meja Kantor MP180	3	1.300.000	3.900.000
Papan Tulis Whiteboard 120x180cm	1	235.000	235.000
Printer & Scanner HP Deskjet 1510 10 Watt	1	600.000	600.000
Modem Router Wifi TP-Link 33 Watt	2	230.000	460.000
Telepon Kabel Panasonic KX-TS505	2	163.000	326.000
Genset Kipor KDE6700T 5 KW	1	14.000.000	14.000.000
Total Peralatan			397.598.000

Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

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.



F. Perlengkapan yang Dibutuhkan

C Pengertian perlengkapan adalah barang-barang konsumsi umum yang memiliki masa hidup yang lebih pendek dari peralatan dan mesin, yang digunakan secara berkala di perusahaan untuk membantu dalam operasi perusahaan sehari-hari.

Berikut merupakan ciri-ciri perlengkapan:

1. Tidak adanya biaya penyusutan karena termasuk barang yang habis pakai.
2. Tidak bisa dijual kembali.
3. Masa manfaat atau masa pemakaiannya kurang dari 1 tahun.
4. Tujuan utamanya hanya sebagai pelengkap (untuk melengkapi) bukan sebagai pendukung usaha.
5. Dicatat sebagai Current Asset (aktiva lancar).

Daftar perlengkapan yang digunakan oleh *Yellow Rice Culinary Center*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Tabel 2.2

Daftar Perlengkapan Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*

(Dalam Rupiah)

Perlengkapan	Jumlah (Unit)	Harga Satuan	Jumlah
Kertas Roti / Pak	200	3.000	600.000
Alluminium Foil Roll / gulung	50	25.000	1.250.000
Plastik Adonan Segitiga / isi 10 lbr	200	2.500	500.000
Tusuk Sate / isi 17 pcs	150	1.200	180.000
Plastic Wrap Roll / gulung	80	20.000	1.600.000
Tissue Makan Roll / gulung	100	8.000	800.000
Plastik Sampah Besar / Isi 50 pcs	80	50.000	4.000.000
Sapu	8	15.000	120.000
Pengki	8	15.000	120.000
Pel	8	30.000	240.000
Kain Lap	30	10.000	300.000
Sabun Cuci Piring per kemasan	100	6.000	600.000
Sabun Pembersih Lantai per kemasan	50	12.000	600.000

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Penulisan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 b. Penulisan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Sabun Cuci Tangan per botol	80	8.000	640.000
Stapler Joyko Heavy Duty HD12N/13	2	65.000	130.000
Spidol Whiteboard Snowman	6	5.750	34.500
Tinta Spidol Whiteboard Snowman	6	13.500	81.000
Penghapus Papan Tulis Clear Whiteboard	2	3.500	7.000
Total Perlengkapan			11.802.500

Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - 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. Kebutuhan Bahan Baku

C Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Bahan baku adalah material atau bahan dasar yg diperlukan utk menghasilkan suatu produk tertentu setelah melewati suatu proses tertentu. Bahan baku merupakan suatu bahan yang penting supaya dapat menghasilkan produk atau hasil jadi yang diinginkan. Bahan baku harus selalu terjaga ketersediannya supaya tidak mengganggu proses produksi yang ada, oleh karena itu diperlukan pengawasan terhadap stok bahan baku yang ada setiap waktu.

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 2.3

Biaya Bahan Baku Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*

(Dalam Rupiah)

Bahan Baku	Jumlah (Unit)	Harga Satuan	Jumlah
Cabai Merah Besar / kg	30	50.000	1.500.000
Cabai Merah Keriting / kg	30	55.000	1.500.000
Cabai Hijau Besar / kg	10	45.000	450.000
Cabai Hijau Keriting / kg	10	50.000	500.000
Cabai Rawit Merah / kg	5	50.000	250.000
Cabai Rawit Hijau / kg	5	45.000	225.000
Bawang Merah / kg	30	32.000	960.000
Bawang Putih / kg	20	33.000	660.000
Serai / kg	15	5.000	75.000
Kunyit / kg	5	7.000	35.000
Jahe / kg	5	22.000	110.000
Lengkuas / kg	5	3.000	15.000
Kayu Manis / kg	2	16.000	32.000
Pala Kupas / kg	0,50	145.000	72.500
Lengkeh / kg	0,25	160.000	40.000
Lintan / kg	1	49.000	49.000

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

1. Dilarang menyalin atau 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.



Kapulaga / kg	0,50	55.000	27.500
Kluwak / kg	5	16.000	80.000
Kacang Tanah / kg	5	22.000	110.000
Kacang Tholo /kg	2	11.000	22.000
Kecombrang / kg	5	10.500	52.500
Pekak / kg	0,50	55.000	27.500
Nangka Muda /kg	2	7.000	14.000
Kangkung / ikat	20	5.000	100.000
Caisim / ikat	10	4.500	45.000
Kentang / kg	5	16.000	80.000
Jengkol / kg	1	40.000	40.000
Lokio / ons	2	27.500	55.000
Andaliman / kg	0,25	180.000	45.000
Asam Gelugur / kg	0,25	6.000	1.500
Asam Jawa / kg	0,25	8.000	2.000
Asam Kandis / kg	0,25	6.500	1.625
Tomat Hijau / kg	10	12.000	120.000
Tomat Merah / kg	30	12.000	360.000
Daun Pisang / kg	10	3.500	35.000
Daun Pandan / kg	2	12.000	24.000
Taoge Panjang / kg	2	8.000	16.000
Taoge Pendek / kg	1	8.000	8.000
Daun Bawang / kg	2	34.000	68.000
Kacang Panjang / kg	2	6.000	12.000
Daun Singkong / kg	1	8.500	8.500

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.



Daun Kemangi / ikat	10	2.000	20.000
Daun Jeruk Purut / kg	1	22.500	22.500
Daun Salam / kg	1	5.000	5.000
Daun Kunyit / kg	1	8.500	8.500
Kel. Gepeng / kg	5	5.500	27.500
Jeruk Nipis / kg	15	9.000	135.000
Merica Putih Bubuk / kg	0,50	99.953	49.976,5
Ketumbar Bubuk / kg	0,50	20.000	10.000
Garam Dapur Dolphin 1 kg	1	7.000	7.000
Gula Pasir Gulaku Premium 1 kg	5	17.600	88.000
Gula Merah / kg	5	13.500	67.500
Kecap Manis Bango 135 ml	20	8.750	175.000
Kokita Tauco Manis 250 gr	5	13.000	65.000
Minyak Goreng Curah / liter	40	13.000	520.000
Kemiri / kg	1	24.000	24.000
Krecek Mentah / kg	0,5	85.000	42.500
Daging Ayam Kampung / ekor	20	40.000	800.000

1. Ditaring mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Penulisan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Penulisan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Daging Sapi Sengkel / kg	5	90.000	450.000
Daging Sapi Sandung Lamur / kg	5	70.000	350.000
Babat Sapi / kg	1	48.000	48.000
Iga Sapi / kg	2	53.000	106.000
Jejoan Sapi / kg	1	60.000	60.000
Daging Kambing / kg	5	100.000	500.000
Ikan Mas/ kg	5	30.000	150.000
Ikan Kakap / kg	5	40.000	200.000
Ikan Cakalang Fufu / ekor	5	45.000	225.000
Ikan Kembung / kg	5	40.000	200.000
Ikan Bandeng / kg	5	30.000	150.000
Lele / kg	5	25.000	125.000
Bebek / ekor	10	50.000	500.000
Belut / kg	5	24.000	120.000
Ikan Salai / kg	5	50.000	250.000
Ikan Gabus / kg	5	90.000	450.000
Ikan Tenggiri / kg	5	50.000	250.000
Udang Vaname / kg	2	80.500	161.000
Kepala Kakap / kg	5	40.000	200.000
Beras Setra 1 Premium / kg	10	17.000	170.000
Terasi ABC / kemasan	5	6.300	31.500

1. Ditaring mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Margarin Blue Band Kaleng 1 kg	5	48.800	244.000
Mentega Wijsman Roombutter 1 kg	5	210.000	1.050.000
Telur Ayam / kg	30	20.000	600.000
Telur Asin / butir	30	2.700	81.000
Tahu Putih / buah	30	5.000	150.000
Tempe / pak	30	6.000	180.000
Mie Telur Cap Atoom / pak	30	5.700	171.000
Tepung Terigu Protein Rendah Kunci Biru 1 kg	10	8.500	85.000
Tepung Terigu Protein Sedang Segitiga Biru 1 kg	10	9.000	90.000
Tepung Terigu Protein Tinggi Cakra Kembar 1 kg	10	9.100	91.000
Kelapa Parut / butir	60	8.000	480.000
Tepung Maizena 150 gr	30	8.500	255.000
Tepung Ketan Rosebrand 500 gr	10	8.000	80.000

1. Ditarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tepung Beras Rosebrand 500 gr	10	6.500	65.000
Tepung Tapioka Rosebrand 1 kg	10	13.000	130.000
Baking Powder Hercules 110 gr	5	13.000	65.000
Soda Kue Koepoe- Koepoe 45 gr	10	4.500	45.000
Emulsifier SP Koepoe- Koepoe 30 gr	10	7.000	70.000
Pewarna Makanan Koepoe-Koepoe 30 ml	3	5.300	15.900
Vanilli Powder Koepoe-Koepoe 20 gr	5	12.000	60.000
Vanilli Essence Pesawat Angkasa 60 ml	5	15.900	79.500
Ragi Instant Fermipan 4x11g	10	18.000	180.000
Cherry Kaleng Royal Wiliamette 283.5 g	5	45.000	225.000
Total Bahan Baku per Bulan			19.085.001,5
Total Bahan Baku per Tahun			229.020.018

Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



H. Sumber Daya Manusia

Karyawan sebagai sumber daya utama perusahaan dituntut untuk memberikan pelayanan terbaik kepada konsumen dan memberikan kinerja yang optimal sehingga konsumen merasa terlayani dengan baik dan merasa puas. Karena jika konsumen merasa tidak puas dapat melakukan complain yang dapat merusak citra perusahaan. Hal ini menunjukkan bahwa sumber daya manusia sangat berpengaruh terhadap kesuksesan perusahaan dalam pencapaian tujuannya.

Tabel 2.4

Tenaga Kerja Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*

No	Jabatan	Jumlah
1	Manajer / Pemilik	1
2	Administrasi & Keuangan	1
3	Resepsionis	1
4	Umum & Logistik	1
5	Pemasaran	1
6	Instruktur / Pengajar	2
7	Office Boy	1
Total		8

Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Total sumber daya manusia yang dibutuhkan oleh *Yellow Rice Culinary Center* adalah sebanyak 8 orang yang termasuk pemilik sebagai manajer yang mengawasi jalannya operasional kursus dan mengatur setiap divisi kerja, satu orang di bagian administrasi dan keuangan, satu orang di bagian resepsionis, satu orang di bagian umum dan logistik, satu orang di bagian pemasaran, dua orang sebagai instruktur dan satu orang sebagai office boy. Untuk setiap sumber daya manusia tersebut akan dilakukan seleksi untuk menduduki jabatan pekerjaannya supaya kualitas dari *Yellow Rice Culinary Center* dapat tetap terjaga dengan kinerja sumber daya manusia yang baik. Apabila kedepannya jumlah murid mengalami peningkatan yang cukup banyak dari yang diramalkan, maka dapat dilakukan penambahan jumlah karyawan supaya lebih memudahkan setiap kegiatan yang dilakukan dan seluruh kegiatan operasi kursus maupun kegiatan mengajar dapat berlangsung secara efektif dan efisien.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.