



BAB II

GAMBARAN USAHA

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

A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Visi dan Misi menurut Fred R. David dan Forest R. David (2015: 44), pernyataan visi harus dapat menjawab “Apa yang kita ingin menjadi?” Visi yang jelas menyediakan fondasi untuk membentuk pernyataan misi yang komprehensif. Pernyataan visi harus singkat, lebih baik jika hanya 1 kalimat. Sedangkan misi dari sebuah bisnis adalah pernyataan dari sebuah tujuan yang membedakan satu bisnis dengan bisnis lain yang serupa.

Visi, misi, dan tujuan perlu dirancang dengan baik agar bisnis memiliki arah yang jelas, dan mengetahui apa saja yang perlu dilakukan untuk mencapai tujuan. Visi, misi, dan tujuan Horizon adalah:

1. Visi : Menjadi catering pilihan utama konsumen Jakarta
2. Misi : Horizon sebagai perusahaan catering memperhatikan dan berkomitmen kepada konsumen Jakarta untuk memberikan produk dengan *value* tertinggi, dengan makanan yang bervariasi, harga kompetitif, dan mengintegrasikan teknologi komputer yang semakin memudahkan konsumen, serta dilaksanakan oleh para pekerja profesional.
3. Tujuan

Tujuan memiliki 3 klasifikasi sesuai dengan jangka waktunya, antara lain:

- a. Tujuan jangka pendek : Mencapai pertumbuhan penjualan melebihi 10% dalam tahun pertama, mendapatkan respon positif konsumen melebihi 60% melalui aplikasi dan *feedback*, mencapai efisiensi kerja dan bahan

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.



baku yaitu meminimalisasi bahan baku yang terbuang (*waste*) di bawah 10%

- b. Tujuan jangka menengah: Meningkatkan mutu dan variasi produk menjadi lebih dari 30 menu, dan memiliki penjualan yang stabil dengan peningkatan 15% setiap tahun
- c. Tujuan jangka panjang: Mencapai penjualan hingga lebih dari 2,5 milyar rupiah dalam 5 tahun, dan memiliki konsumen yang loyal sebesar 30% dari total konsumen.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Logo Usaha

Logo usaha dapat mempengaruhi persepsi konsumen. Logo yang sesuai merupakan bagian dari *value* perusahaan, sehingga desain logo haruslah menarik dan sesuai. Logo dari Horizon adalah sebagai berikut:

Gambar 2.1

Logo Horizon



Sumber: Horizon, 2016

Desain logo Horizon sederhana, namun melambangkan sesuatu yang membentang luas, yaitu makanan yang bervariasi, dengan warna emas yang menunjukkan bahwa Horizon memiliki *value* yang tinggi, berfokus pada kualitas.



C. Produk dan Jasa

Definisi produk menurut Philip Kotler dan Gary Armstrong (2013: 248), adalah apapun yang dapat ditawarkan ke pasar untuk menarik perhatian, pengakuisisian, penggunaan, atau konsumsi yang dapat memuaskan sebuah keinginan atau kebutuhan. Sedangkan jasa adalah bentuk dari produk yang terdiri dari aktivitas, keuntungan, atau kepuasan yang ditawarkan yang bersifat tidak berbentuk, dan tidak menyebabkan kepemilikan atas apapun.

Horizon termasuk dalam kategori gabungan produk dan jasa karena produk utama Horizon adalah makanan dalam box, sedangkan jasanya adalah penerimaan pesanan lewat aplikasi dan *instant messaging*, serta pengantaran makanan dengan motor maupun mobil. Berikut adalah tabel 2.1 mengenai produk yang ditawarkan Horizon:

Tabel 2.1
Menu Horizon

No	Main Course	No	Main Course
1	Chicken Francese	11	Gyuudon
2	Sweet and Sour Chicken	12	Mexican Baked Fish
3	Italian Chicken Marinade	13	Fish Fillet Italiano
4	Authentic Thai Cashew Chicken	14	Lemon Garlic Tilapia
5	Mexican Chicken	15	Yang Chow Fried Rice
6	Ayam Bakar Saus Rujak	16	Chicken Katsu
7	Japanese Beef Curry	17	Chicken with Almond Sauce
8	Indian Beef Fry	18	Chicken Cordon Bleu
9	Rendang	19	Korean Beef Bowl
10	Korean Barbeque Beef Marinade		

Sumber: Horizon, 2016



Semua menu makanan akan dihidangkan dengan tambahan salad dan buah.

Buah yang akan disediakan antara lain adalah lengkeng, dan semangka.

D. Jenis dan Ukuran Usaha

Jenis dan ukuran usaha menurut Undang – Undang No 20 Tahun 2008 Tentang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Bab 1 Pasal 1, adalah:

“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”.

Sedangkan dalam Bab 4 Pasal 6, kriteria usaha antara lain:

“(1) Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:

a. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

(2) Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut:

a. 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
b. 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) Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut:

a. 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



b. 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)”.

Horizon Catering Services termasuk dalam usaha kecil pada awal tahun berdiri karena penjualan di bawah 2,5 Milyar, dan kekayaan yang dimiliki melebihi Rp. 50.000.000 (lima puluh juta rupiah), tetapi akan berubah menjadi usaha menengah seiring peningkatan penjualan.

E. Identitas dan Latar Belakang Pemilik

1. Nama : Hendri
2. Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 4 Agustus 1995
3. Alamat : Jl. Pisangan Lama 1 No. 21, Jakarta Timur
4. Pendidikan : Calon Sarjana Administrasi Bisnis
5. Email : hendri3798@gmail.com

Hendri lahir di Jakarta, tanggal 4 Agustus 1995 merupakan pemilik tunggal dari Horizon. Penulis merupakan anak kedua dari dua bersaudara, yang memiliki kesukaan dalam bidang kuliner. Melihat perkembangan industri makanan dan minuman yang memiliki peluang yang besar, penulis memiliki minat untuk membuka usaha catering.

Pendidikan Administrasi Bisnis yang diterima dalam bangku perkuliahan semakin mendorong penulis untuk membuka jasa catering. Penulis dapat mengaplikasikan pengetahuan yang dimiliki ke dalam bisnis agar pendirian bisnis semakin matang. Penulis juga ingin menciptakan suatu nilai baru dalam jasa catering agar industri ini terus berkembang.

F. Identitas Perusahaan

Identitas dari Horizon adalah sebagai berikut:



1. Nama : Horizon Catering Services
2. Bidang usaha : Catering
3. Alamat : Jl. Pisangan Lama 1 No 21, Jakarta Timur
4. Email : horizoncatering@outlook.com
5. Badan hukum : Perusahaan perseorangan

G. Peralatan yang Dibutuhkan

Dalam bisnis catering tentu memerlukan berbagai peralatan agar makanan dapat dibuat, dan diantarkan ke pelanggan. Peralatan memiliki sifat tidak habis atau dapat digunakan terus menerus, tetapi tetap memiliki depresiasi. Peralatan yang dibutuhkan disajikan dalam tabel 2.2:

Tabel 2.2
Peralatan Horizon

No	Alat	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Kompors gas Modena Esperto BH-3734	2	Rp. 3.195.000	Rp. 6.390.000
2	Oven Modena Bravo BO 3632	1	Rp. 9.225.000	Rp. 9.225.000
3	Kitchen hood Modena Fresco – sx 6501V	2	Rp. 1.147.500	Rp. 2.295.000
4	Kitchen Sink Modena Garda KS – 6250	1	Rp. 4.095.000	Rp. 4.095.000
5	Tap Modena Primavera KT 0530	2	Rp. 697.500	Rp. 1.395.000
6	Kulkas Hitachi multi pintu	1	Rp. 13.440.000	Rp. 13.440.000
7	Drawer bumbu	2	Rp. 750.000	Rp. 1.500.000
8	Set pisau CS Kochsysteme	2	Rp. 1.831.500	Rp. 3.663.000
9	Pot Zebra 22 cm	2	Rp. 582.000	Rp. 1.164.000



10	Wok Pan Chef Top	2	Rp. 1.125.000	Rp. 2.250.000
11	Wajan penggorengan Maxim 40cm	2	Rp. 1.046.000	Rp. 2.092.000
12	Talenan kayu IKEA Proppmatt	2	Rp. 229.000	Rp. 458.000
13	Spatula set oxone OX955	2	Rp. 97.000	Rp. 194.000
14	Tirisan minyak	2	Rp. 23.000	Rp. 46.000
15	Pencapit	2	Rp. 10.000	Rp. 20.000
16	Sendok sup	2	Rp. 20.000	Rp. 40.000
17	Blender Phillips 1,25L	1	Rp. 324.000	Rp. 324.000
18	Toples penyimpanan bumbu	1 set	Rp. 89.900	Rp. 89.000
19	Container plastik	3	Rp. 486.000	Rp. 1.458.000
20	Motor pengiriman*	6	Rp. 13.500.000	Rp. 81.000.000
21	Mobil Daihatsu Gran Max <i>second</i> untuk pengiriman	1	Rp. 75.000.000	Rp. 75.000.000
22	Tempat sampah	2	Rp. 70.000	Rp. 140.000
23	Tabung kosong gas elpiji 12 kg	1	Rp. 270.000	Rp. 270.000
24	<i>Rice Cooker</i> Miyako 20L ¹	1	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
25	<i>Box delivery</i>	3	Rp. 1.000.000	Rp. 3.000.000
26	Laptop	1	Rp. 4.500.000	Rp. 4.500.000
27	<i>Smartphone</i> Android	1	Rp. 2.700.000	Rp. 2.700.000
28	Telepon kabel	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000
29	Lampu LED Philips 10,5 W	1 pak (4)	Rp. 179.000	Rp. 179.000
30	Tabung gas elpiji 12 kg kosong	1	Rp. 250.000	Rp. 250.000
31	Dispenser Miyako WD190PH	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000
32	Freezer RSA CG450 (450 L)	1	Rp. 4.444.400	Rp. 4.444.400
33	CCTV	2	Rp. 1.600.000	Rp. 3.200.000
	Total			Rp. 253.121.400

Sumber: Data yang diolah

*Motor pengiriman 6 buah katena di tahun ketiga akan ada penambahan staf transportasi sebanyak 2 orang.

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



H. Perlengkapan yang Dibutuhkan

Selain peralatan, terdapat juga berbagai perlengkapan yang dibutuhkan.

Perlengkapan bersifat dapat habis, sehingga perlu dilakukan pembelian berulang.

Berbagai perlengkapan yang dibutuhkan disajikan dalam tabel 2.3:

Tabel 2.3
Perlengkapan Horizon

No	Perlengkapan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Dus tempat makan	1420 buah	Rp. 2.500	Rp. 3.750.000
2	Sendok plastik	1420 buah	Rp. 300	Rp. 450.000
3	Garpu plastik	1420 buah	Rp. 300	Rp. 450.000
4	Paperbag kemasan	1420 buah	Rp. 700	Rp. 1.050.000
6	Karbol pel	1 kantong	Rp. 12.000	Rp. 12.000
7	Isi ulang gas elpiji 12 kg	3	Rp. 129.000	Rp. 387.000
8	Sponge pembersih	2 buah	Rp. 5.000	Rp. 10.000
9	Sabun cuci alat dapur sunlight 800 mL	1 kantong	Rp. 15.000	Rp. 15.000
10	Pembersih alat dapur Mr. Muscle	1 kantong	Rp. 5.100	Rp. 5.100
11	Sabun cuci tangan Dettol	1	Rp. 10.400	Rp. 10.400
12	Air mineral galon 19L	8 galon	Rp. 13.500	Rp. 108.000
13	Tissue Nice 900g	1 pak	Rp. 31.500	Rp. 31.500
14	Bensin	120 L pertamax	Rp. 7.350/L	Rp. 882.000
15	Sapu*	2	Rp. 25.000	Rp. 50.000
16	Pel (tongkat + kain)*	2	Rp. 50.000	Rp. 100.000
17	Pengki*	2	Rp. 20.000	Rp. 40.000
18	Ember plastik (untuk pel)*	2	Rp. 20.000	Rp. 40.000
	Total			Rp. 7.391.000

Sumber: Data yang diolah

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.



*Dibeli 2 buah untuk digunakan selama 1 tahun

I. Kebutuhan Bahan Baku

Bahan baku adalah kebutuhan yang diperlukan agar produk akhir dapat tercipta.

Dengan kata lain bahan baku adalah dasar, atau sebagai input dalam industri makanan.

Beberapa bahan baku yang dibutuhkan Horizon antara lain:

Tabel 2.4

Bahan Baku Horizon per Bulan

No	Bahan Baku	Kebutuhan	Harga	Harga Total
1	Daging ayam	66 kg	Rp. 50.000/kg	Rp. 3.300.000
2	Tulang ayam untuk kaldu ayam	8,5 L	Rp. 5.000/kg	Rp. 75.000
3	Daging sapi	52 kg	Rp. 110.000/kg	Rp. 5.830.000
4	Daging ikan gindara	28 kg	Rp. 17.500/kg	Rp. 490.000
5	Daging ikan mujair	10 kg	Rp. 22.000/kg	Rp. 352.000
6	Seledri	2 kg	Rp. 8.000/kg	Rp. 16.000
7	Wortel	9 kg	Rp. 15.000/ kg	Rp. 135.000
8	Brokoli	15 kg	Rp. 20.000/kg	Rp. 300.000
9	Tomat	16 kg	Rp. 9.000/kg	Rp. 144.000
10	Nanas	2 buah	Rp. 6.500/buah	Rp. 13.000
11	Paprika	7 kg	Rp. 25.000/kg	Rp. 175.000
12	Kentang	2,7 kg	Rp. 17.000/kg	Rp. 51.000
13	Daun bawang	50 buah	Rp. 1.000/buah	Rp. 50.000
14	Telur ayam	163 telur	Rp. 1.250/telur	Rp. 203.750
15	Kiwi	0,5 kg	Rp. 48.000/kg	Rp. 24.000
16	Italian salad dressing	4 L	Rp. 47.000/250 mL	Rp. 752.000

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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

17	Cuka apel	19 L	Rp. 30.000/ 900 mL	Rp. 630.000
18	<i>Olive oil delhaize</i>	22 L	Rp. 69.900/750 mL	Rp. 3.784.000
19	Jamur	5 kg	Rp. 25.000/kg	Rp. 125.000
20	<i>Brown sugar</i>	400 gr	Rp. 30.000/500gr	Rp. 30.000
21	Gula	3 kg	Rp. 15.000/kg	Rp. 45.000
22	Garam	3 kg	Rp. 3.190/500 gr	Rp. 19.140
23	<i>Smoke beef</i>	500 gr	Rp. 65.000/500gr	Rp. 65.000
24	Bawang bombay	47 kg	Rp. 15.000/kg	Rp. 705.000
25	Tepung serbaguna	3 kg	Rp. 10.000/kg	Rp. 30.000
26	Tepung kanji	0,7 kg	Rp. 10.000/kg	Rp. 10.000
27	Bawang putih	2 kg	Rp. 37.000/kg	Rp. 74.000
28	Kacang almond	1 kg	Rp. 240.000/kg	Rp. 240.000
29	Lada	2 kg	Rp. 130.000/kg	Rp. 260.000
30	Lada hitam	2 kg	Rp. 90.000/kg	Rp. 180.000
31	<i>Canola oil</i>	220 mL	Rp. 34.500/946 mL	Rp. 34.500
32	Coconut oil	588 mL	Rp. 50.000/500 mL	Rp. 100.000
33	<i>Butter</i>	1594 gr	Rp. 28.000/227 gr	Rp. 196.000
34	Lemon	4,7 kg	Rp. 37.000/kg	Rp. 173.900
35	Kecap asin	2 L	Rp. 25.000/600 mL	Rp. 100.000
36	Saus wijen	551 mL	Rp. 30.000/650 mL	Rp. 30.000
37	Saus inggris	331 mL	Rp. 30.000/600 mL	Rp. 30.000
38	Santan masak	4 L	Rp. 37.000/L	Rp. 148.000
39	<i>Sake</i>	2,7 L	Rp. 100.000/600 mL	Rp. 500.000
40	<i>Mirin</i>	588 mL	Rp. 70.000/L	Rp. 70.000
41	<i>White vinegar</i>	944 mL	Rp. 45.000/500 mL	Rp. 90.000
42	Minyak sayur	2 L	Rp. 12.990/L	Rp. 25.980
43	Saus tomat	1175 mL	Rp. 10.000/340 mL	Rp. 40.000
44	Saus tiram	551 mL	Rp. 40.000/600 mL	Rp. 40.000

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.



45	Saus salsa	3 kg	Rp. 55.000/500 g	Rp. 330.000
46	Saus lada merah	80 mL	Rp. 25.000/100 gr	Rp. 25.000
47	Kacang <i>cashew</i>	1 kg	Rp. 130.000/kg	Rp. 130.000
48	Jintan	300 gr	Rp. 10.000/100 gr	Rp. 30.000
49	Keju cheddar	9 kg	Rp. 48.000/2 kg	Rp. 240.000
50	Bumbu kari	2 kg	Rp. 140.000/kg	Rp. 280.000
51	Susu cair	294 mL	Rp. 5000/200 mL	Rp. 10.000
52	Cengkeh	85 gr	Rp. 12.000/100 gr	Rp. 12.000
53	Ketumbar	858 gr	Rp. 15.000/500 gr	Rp. 30.000
54	Kayu manis	200 gr	Rp. 8.000/200 gr	Rp. 8.000
55	<i>Parsley</i>	842 gr	Rp. 255.000/kg	Rp. 255.000
56	<i>Soybean paste</i>	200 gr	Rp. 30.000/500gr	Rp. 30.000
57	Zaitun hitam	2200 gr	Rp. 50.000/170 gr	Rp. 650.000
58	<i>Cardamom</i>	60 gr	Rp. 9.000/20 gr	Rp. 27.000
59	Jahe	2 kg	Rp. 14.000/kg	Rp. 28.000
60	Beras	150 kg	Rp. 430.000/50 kg	Rp. 1.290.000
61	Udang	5 kg	Rp. 70.000/kg	Rp. 350.000
62	Kacang polong	1,5 kg	Rp. 48.000/kg	Rp. 96.000
63	Wijen	429 gr	Rp. 9.990/100 gr	Rp. 49.950
64	Lettuce	7 kg	Rp. 7.000/250 gr	Rp. 196.000
65	Bread crumb	1,5 kg	Rp. 20.000/500 gr	Rp. 60.000
66	Bawang merah	1,5 kg	Rp. 38.000/kg	Rp. 57.000
67	Mozarella cheese	720 gr	Rp. 23.000/200 gr	Rp. 92.000
68	Semangka	200 kg	Rp. 3.900/kg	Rp. 1.560.000
69	Lengkeng	50 kg	Rp. 180.000/10 kg	Rp. 900.000
70	Bumbu ayam rujak	35 bungkus	Rp. 6.000/bungkus	Rp. 210.000
71	Lengkuas	2,5 kg	Rp. 10.000/kg	Rp. 25.000
72	Kunyit	85 gr	Rp. 5.000/kg	Rp. 5.000

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



73	Alpukat	7,5 kg	Rp. 1.995/100 gr	Rp. 149.625
	Total			Rp. 26.569.845

Sumber: Data yang diolah

Untuk 1 tahun kedepan, akan diasumsikan mengalami peningkatan dalam penjualan sehingga bahan baku yang dibutuhkan pun meningkat. Peningkatan bahan baku adalah sebagai berikut:

1. Juli-Agustus : Meningkat 5%
2. September-November : Meningkat 10%
3. Desember-Februari : Meningkat 15%
4. Maret-Mei : Meningkat 20%

Tabel 2.5

Kebutuhan Bahan Baku Dalam 1 Tahun (2017-2018)

Juni	Rp. 26.569.845
Juli	Rp. 27.898.337
Agustus	Rp. 29.293.254
September	Rp. 32.222.580
Oktober	Rp. 35.444.838
November	Rp. 38.989.322
Desember	Rp. 44.837.720
Januari	Rp. 51.563.378
Februari	Rp. 59.297.885
Maret	Rp. 71.157.462
April	Rp. 85.388.954
Mei	Rp. 102.466.745
Total	Rp. 605.130.320

Sumber: Data yang diolah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Sedangkan untuk 5 tahun berikutnya, diprediksi akan mengalami peningkatan penjualan sebesar 10%, pada saat permintaan pasar sudah mulai stabil, dan peningkatan harga bahan baku akibat inflasi, sekitar 3% Sehingga kebutuhan bahan baku untuk 5 tahun kedepan adalah sebagai berikut:

Tabel 2.6

Kebutuhan Bahan Baku Dalam 5 Tahun

2017-2018	2018-2019	2019-2020	2020-2021	2021-2022
Rp. 605.130.320	Rp. 685.612.653	Rp. 791.882.614	Rp. 914.624.419	Rp. 1.056.391.204

Sumber: Data yang diolah

J. Sumber Daya Manusia

Dalam bisnis selalu diperlukan sumber daya manusia, yang melaksanakan bisnis dari proses awal hingga sampai ke konsumen. Sumber daya manusia dapat menentukan kualitas dari perusahaan karena mereka merupakan operator dari konsep yang dibuat. Sumber daya manusia yang cekatan, memiliki *skill*, dan memiliki semangat akan menjadi keunggulan perusahaan dibandingkan dengan yang lain.

Sumber daya manusia yang diperlukan antara lain:

1. Manajer (1 orang)

Manajer memiliki kewajiban untuk mengontrol dan mengevaluasi berbagai aspek bisnis, yaitu pemasaran, persediaan, keuangan, dan sumber daya agar sesuai dengan yang direncanakan, dan mengembangkannya.

2. Staf produksi (3 orang)

Bagian produksi/*chef* memiliki kewajiban untuk memproses makanan dari bahan baku menjadi produk jadi, yaitu menu yang dipesan oleh konsumen.

Dari proses pencucian bahan, pemotongan, memasak, dan menaruh ke

dalam kemasan. Akan diberlakukan sistem *shift* karena jam kerja staf produksi dimulai dari jam 05.00-19.00

3. Asisten staf produksi (3 orang)

Asisten staf produksi/asisten *chef* memiliki kewajiban untuk membantu tugas chef, terutama dalam preparasi makanan karena preparasi lah yang membutuhkan waktu yang cukup lama.

4. Staf transportasi (4 orang)

Staf transportasi bertugas untuk mengantarkan makanan dengan aman dan tepat waktu ke konsumen dengan motor maupun mobil, disesuaikan dengan kuantitas makanan. Dibutuhkan 4 orang agar dapat terbagi dalam shift karena beroperasi dari jam 08.00-20.00

Ukuran usaha Horizon masih tergolong usaha kecil, sehingga fungsi manajer akan dipegang oleh pemilik selama 2 tahun agar jalannya perusahaan lebih terkontrol, setelah itu baru akan merekrut orang lain. Tidak tertutup kemungkinan untuk menambah karyawan untuk fungsi yang lain, jika skala perusahaan sudah semakin besar.

© 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.

