



BAB II

GAMBARAN USAHA

Gambaran usaha sebuah perencanaan bisnis harus dijelaskan dengan baik agar dapat mengetahui hal-hal apa saja yang diperlukan oleh sebuah usaha sebelum memulainya, dan juga dapat menemukan risiko-risiko yang dapat menjadi ancaman di kemudian harinya. Sehingga sebuah perencanaan yang dilakukan dengan rinci dapat membuat sebuah bisnis berjalan dengan baik dan tetap terarah.

Tengoku Yakitori merupakan rumah makan dengan konsep Jepang yang menjual yakitori. Yakitori adalah sate khas dari Jepang yang umumnya menggunakan daging ayam yang biasanya hanya menggunakan bumbu asin atau manis saja. Jenis Yakitori yang dijual oleh Tengoku Yakitori adalah yakitori *Negima* yaitu ditusuk dengan kombinasi daging ayam, daun bawang, daging ayam secara bergantian. Tengoku Yakitori menciptakan berbagai varian saus seperti *original, melted cheese, mushroom, curry, blackpepper, sweet, sweet spicy, sweet sour, spicy*. Dan menu makanan lain seperti yakitori kulit, *onigiri* atau nasi. Target pasar yang ingin dicapai adalah masyarakat yang berada di Jl. Astana Anyar, Bandung.

A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

Visi dan misi adalah gambaran masa depan yang ingin dicapai oleh sebuah perusahaan, visi dan misi menjawab pertanyaan-pertanyaan seperti “Ingin menjadi apakah kita?” dan “Apa bisnis kita ini?”, sehingga visi dan misi menjadi acuan kita dalam menjalankan sebuah bisnis agar tidak menyimpang dari tujuan semulanya.

Menurut Fred R. David (2012:16) pernyataan visi mencoba memberi jawaban atas pertanyaan “Kita ingin menjadi seperti apa?”. Mengembangkan pernyataan visi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI RKG (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.



sering kali dipandang sebagai langkah pertama dari perencanaan strategis, bahkan mendahului pembuatan pernyataan misi. 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. Pernyataan misi yang jelas melukiskan nilai dan prioritas dari sebuah organisasi.

Menurut Fred R. David (2012:102) ada 9 komponen untuk membuat pernyataan misi:

1. Konsumen: Siapakah konsumen perusahaan?
2. Produk atau jasa: Apakah produk atau jasa utama dari sebuah perusahaan?
3. Pasar: Dimanakah perusahaan bersaing?
4. Teknologi: Apakah perusahaan canggih secara teknologis?
5. Fokus pada kelangsungan hidup, pertumbuhan, dan profitabilitas: Apakah perusahaan komitmen terhadap pertumbuhan dan kondisi keuangan yang sehat?
6. Filosofi: Apakah keyakinan, nilai, aspirasi, dan prioritas etis merupakan dasar perusahaan?
7. Konsep diri: Apakah kompetensi khusus atau keunggulan kompetitif utama dari perusahaan?
8. Fokus pada citra publik: Apakah perusahaan responsif terhadap masalah-masalah sosial, komunitas, dan lingkungan hidup?
9. Fokus pada karyawan: Apakah perusahaan memandang Karyawan sebagai asset yang berharga?

Dengan mempertimbangkan semua itu, maka Tengoku Yakitori memiliki visi, misi, dan tujuan seperti 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.



Visi: Menjadi pilihan utama masyarakat Bandung dalam memilih rumah makan khas yakitori.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Misi: Tengoku Yakitori sebagai rumah makan dengan khas yakitori memperhatikan dan berkomitmen kepada konsumen di Bandung untuk memberikan produk dari bahan baku yang terbaik, dengan variasi menu, dan harga yang kompetitif.

Tujuan:

- a. Jangka pendek: Mencapai pertumbuhan penjualan rata-rata setahun yaitu melebihi 10% dalam tahun pertama, dan menambah variasi produk di tahun ke-2 setiap 6 bulan sekali dan meminimalisasi bahan baku yang terbuang (*waste*) di bawah 10%.
- b. Jangka menengah: Meningkatkan penjualan untuk tahun ke-3 dan ke-4 sebesar 10%.
- c. Jangka panjang: Mencapai penjualan hingga lebih dari 2,5 Milyar rupiah dalam 5 tahun, dan memiliki konsumen yang loyal sebesar 30% dari total konsumen.

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. Pemilik menciptakan logo Tengoku Yakitori sebagai berikut:



Gambar 2.1

Logo Tengoku Yakitori



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Desain logo Tengoku Yakitori cukup sederhana tetapi memiliki arti yaitu adanya kotak putih dengan gambar bulat merah ditengah yang menandakan bahwa itu adalah bendera Jepang. Sehingga dari awal calon konsumen sudah tahu bahwa produk yang ditawarkan adalah makanan Jepang. Yakitori dengan adanya garis putih yang melambangkan bahwa itu adalah tusuk satai, dan diujung sebelah kanan bawah tulisan Jepang yang artinya sate Jepang. Tengoku Yakitori diambil dari bahasa Jepang “Tengoku” mempunyai arti Surga dan “Yakitori” adalah sate Jepang sehingga jika dibaca adalah Surga Sate Jepang.

Pengambilan warna juga menjadi factor yang penting misalnya pada huruf “T” dan “Y” yang berwarna merah. Pemilihan warna merah tersebut memiliki filosofi yang diartikan sebagai penarik minat dan memberi rangsangan kepada calon konsumen untuk melihat tulisan tersebut dan warna merah juga memicu indra fisik untuk meningkatkan nafsu makan.

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.



C. Produk dan Jasa

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Definisi produk menurut Philip Kotler dan Gary Armstrong (2012:248), 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. Tengoku Yakitori termasuk dalam kategori produk karena produk utama Tengoku Yakitori adalah yakitori, kawa, onigiri dan nasi, Berikut adalah produk yang ditawarkan Tengoku Yakitori dapat dilihat di tabel 2.1 dan 2.2:

Tabel 2.1
Produk Tengoku Yakitori

Produk	Harga
Yakitori Original	Rp. 19.000
Yakitori Melted Cheese	Rp. 22.000
Yakitori Mushroom	Rp. 24.000
Yakitori Curry	Rp. 22.000
Yakitori Blackpepper	Rp. 20.000
Yakitori Spicy	Rp. 20.000
Yakitori Sweet	Rp. 20.000
Yakitori Sweet Sour	Rp. 21.000
Yakitori Sweet Spicy	Rp. 21.000
Kawa	Rp. 20.000
Onigiri polos	Rp. 6.000
Nasi putih	Rp. 5.000

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016.

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 2.2

Produk Minuman Tengoku Yakitori

Beverages	Harga
Ocha	Rp. 2.000
Matcha Green tea	Rp. 10.000
Thai Tea	Rp. 10.000
Choco Hazelnut	Rp. 10.000
Air Mineral	Rp. 5.000

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

D. Jenis dan Ukuran Usaha

Apabila seorang pebisnis telah menentukan jenis bisnis yang akan direalisasikan, maka perlu direncanakan besarnya skala usaha yang akan didirikan. Berdasarkan Pasal 6 beserta penjelasannya, pada Undang – Undang No. 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, Menengah Bab IV pasal 6 menguraikan tentang kriteria sebagai berikut:

1. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut :
 - a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah)
2. Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut :
 - a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah)

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.



3. Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut :
 - a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah)

Berdasarkan uraian dari UU No.20 tahun 2008 tentang Kriteria Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah tersebut maka usaha Tengoku Yakitori tergolong dalam Usaha Kecil karena Tengoku Yakitori memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000 dan hasil penjualan pada awal tahun berada di bawah Rp 2.500.000.000 tetapi akan berubah menjadi usaha Menengah seiring peningkatan penjualan.

E. Peralatan 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. Selain peralatan, kendaraan juga diperlukan untuk membeli bahan baku yang dibutuhkan. Berikut adalah daftar peralatan dan kendaraan yang dibutuhkan oleh Tengoku Yakitori dapat dilihat di tabel:

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 2.3

Peralatan Elektronik Dapur dan Kantor

Keterangan	Unit	Harga	Jumlah
Chest Freezer 300 L Sharp FRV 300	1	Rp. 3.195.000	Rp. 3.195.000
Oven 18 L Oxone OX858 2in1	2	Rp. 761.000	Rp. 1.522.000
Kulkas Samsung	1	Rp. 3.995.000	Rp. 3.995.000
Tabung gas elpiji 3 kg	2	Rp. 120.000	Rp. 240.000
Tabung gas elpiji 12 kg	2	Rp. 390.000	Rp. 780.000
Kabel Roll 15m JR Turbo Kontak Arde 4 lubang + saklar	2	Rp. 107.900	Rp. 215.800
Bak cuci piring 3618 dan meja stainless 3 rak	1	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000
Meja kantor	1	Rp. 3.800.000	Rp. 3.800.000
Exhaust	1	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000
Lemari Penyimpanan	4	Rp. 1.650.000	Rp. 6.600.000
Kursi kantor	1	Rp. 4.000.000	Rp. 4.000.000
Total			Rp. 29.347.800

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

Tabel 2.4

Peralatan Ruangan

Peralatan Ruangan	Unit	Harga	Jumlah
AC Split R32 Panasonic CS-YN5RKJ ½ PK Ecotough Standard Lokal	4	Rp. 2.600.000	Rp. 10.400.000
Meja dan Kursi jati belanda uk 120x118x78	12	Rp. 725.000	Rp. 8.700.000
Meja Lesehan	5	Rp. 300.000	Rp. 1.500.000
Tempat Sendok Garpu	17	Rp. 32.000	Rp. 544.000
Wastafel keramik cuci tangan komplit	1	Rp. 525.000	Rp. 525.000
Ember Shinpo 80 Liter	2	Rp. 110.000	Rp. 220.000
Closet Duduk Keramik	2	Rp. 1.000.000	Rp. 2.000.000
Cash Drawer RJ 11	1	Rp. 598.000	Rp. 598.000
PC Home Intel I3 4160	1	Rp. 6.786.000	Rp. 6.786.000
Meja Kasir	1	Rp. 3.350.000	Rp. 3.350.000
Kursi Kasir	1	Rp. 680.000	Rp. 680.000

Hak cipta milik IBIKKG (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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Lanjutan Peralatan Ruangan			
Peralatan Ruangan	Unit	Harga	Jumlah
Lemari Penyimpanan Dokumen	1	Rp. 1.500.000	Rp. 1.500.000
Asus Zenfone 2 ZE551ML	1	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000
Loker	1	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000
Kaca	1	Rp. 300.000	Rp. 300.000
Total			Rp. 51.103.000

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

Tabel 2.5

Peralatan Dapur

Keterangan	Unit	Harga	Jumlah
Kompor Panggang	2	Rp. 575.000	Rp. 1.150.000
Kompor gas Rinnai 2 tungku RI522S	1	Rp. 255.000	Rp. 255.000
Panci 8 QT + 12 QT Stainless Steel	1	Rp. 245.000	Rp. 245.000
Gas Getra MB80R-B (masak nasi)	1	Rp. 3.500.000	Rp. 3.500.000
Set pisau Prohex	1	Rp. 100.000	Rp. 100.000
Pisau Daging Krishef	3	Rp. 110.000	Rp. 330.000
Blender Maspion	2	Rp. 310.000	Rp. 620.000
Teko Stainless Steel 5 liter	1	Rp. 172.260	Rp. 172.260
Seragam kasir dan waiter	20	Rp. 100.000	Rp. 2.000.000
Seragam Cleaning Service	6	Rp. 100.000	Rp. 600.000
Seragam baju koki	15	Rp. 165.000	Rp. 2.475.000
Total			Rp. 11.447.260

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

Tabel 2.6

Kendaraan Operasional

Keterangan	Unit	Harga	Total
Motor Vario 125	1	Rp. 18.000.000	Rp. 18.000.000
Total			Rp. 18.000.000

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

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.



F. 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 2.7:

Tabel 2.7
Perlengkapan Tengoku Yakitori

Perlengkapan	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah
Tusuk Sate Jepang	600.000	Rp. 30	Rp. 18.000.000
Kotak box makan	6.000	Rp. 875	Rp. 5.250.000
Sendok plastic	6.000	Rp. 200	Rp. 1.200.000
Sedotan	9.000	Rp. 100	Rp. 900.000
Kantong kresek kecil	9.000	Rp. 50	Rp. 450.000
Masker mulut	1.800	Rp. 480	Rp. 864.000
Sponge pembersih piring	20	Rp. 2.000	Rp. 40.000
Sponge pembersih wajan	20	Rp. 3.300	Rp. 66.000
Sabun cuci alat dapur sunlight 800 mL	15	Rp. 13.000	Rp. 195.000
Pembersih alat dapur Mr. Muscle	15	Rp. 30.000	Rp. 450.000
Superpel	15	Rp. 10.900	Rp. 163.500
Plastik bening tahan panas	24	Rp. 15.000	Rp. 360.000
Air mineral galon 19L	120	Rp. 15.000	Rp. 1.800.000
Tissue	15	Rp. 17.000	Rp. 255.000
Bensin	120	Rp. 7.600	Rp. 912.000
Kertas isi ulang mesin kasir (thermal struk)	60	Rp. 6.500	Rp. 390.000
Tusuk Gigi	150	Rp. 17	Rp. 2.550
Sabun cuci tangan	15	Rp. 10.000	Rp. 150.000
Plastik sampah	100	Rp. 890	Rp. 89.000
Alat tulis	24	Rp. 2.000	Rp. 48.000
Sarung tangan plastic	200	Rp. 90	Rp. 18.000
Korek Api	20	Rp. 3.000	Rp. 60.000
Buku nota	500	Rp. 1.500	Rp. 750.000
Kartu nama	10	Rp. 20.000	Rp. 200.000
Tissue gulung	20	Rp. 4.000	Rp. 80.000
Torch	2	Rp. 75.000	Rp. 150.000
Galon 19 Liter	4	Rp. 50.000	Rp. 200.000
Tempat tissue toilet	2	Rp. 55.000	Rp. 110.000
Kursi Plastik	24	Rp. 20.000	Rp. 480.000
Tempat tusuk gigi	5	Rp. 3.000	Rp. 15.000
Termos Nasi Es Diamond 10.5 Liter	2	Rp. 65.000	Rp. 130.000
Tempat Tissue	17	Rp. 15.000	Rp. 255.000
Teflon Maxim flat 28cm	2	Rp. 95.000	Rp. 190.000
Talenan Kayu Bulat	3	Rp. 52.000	Rp. 156.000

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Manajemen Indonesia) dan Kwik Kian Gie (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.



Lanjutan Perlengkapan Tengoku Yakitori			
Perlengkapan	Unit	Harga Satuan	Jumlah
Kuas masak	5	Rp. 7.000	Rp. 35.000
Nampan Stainless 40x30 cm	2	Rp. 17.500	Rp. 35.000
Colokan	17	Rp. 25.000	Rp. 425.000
Termos 2 Liter	2	Rp. 55.000	Rp. 110.000
Centong nasi	2	Rp. 11.000	Rp. 22.000
Sendok Stainless	72	Rp. 2.000	Rp. 144.000
Garpu Stainless	72	Rp. 2.000	Rp. 144.000
Piring	48	Rp. 20.000	Rp. 960.000
Gelas Ocha	36	Rp. 8.000	Rp. 288.000
Gelas Besar	24	Rp. 13.500	Rp. 324.000
Tempat Pengering piring- Fundra	2	Rp. 57.900	Rp. 115.800
Cetakan onigiri	6	Rp. 52.500	Rp. 315.000
Ember plastik	10	Rp. 7.500	Rp. 75.000
Tempat makan plastik	5	Rp. 2.000	Rp. 10.000
Celemek	10	Rp. 38.000	Rp. 380.000
Kain Lap	5	Rp. 10.000	Rp. 50.000
Topi Koki ala Jepang	8	Rp. 33.900	Rp. 271.200
Sprayer	5	Rp. 27.000	Rp. 135.000
Botoh Kecap	12	Rp. 5.000	Rp. 60.000
Lampu 60 watt	3	Rp. 65.000	Rp. 195.000
Lampu LED Hannochs 7 watt	15	Rp. 22.500	Rp. 337.500
Sapu	2	Rp. 15.000	Rp. 30.000
Pengki	1	Rp. 27.500	Rp. 27.500
			Rp. 38.868.050

Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

G. Kebutuhan Bahan Baku

Bahan baku merupakan salah satu unsur yang paling aktif didalam perusahaan yang secara terus-menerus diperoleh, diubah yang kemudian dijual kembali. Daftar bahan baku yang dibutuhkan Tengoku Yakitori dapat dilihat pada tabel 2.8:

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 2.8

Bahan Baku Makanan Tengoku Yakitori per Bulan

Bahan	Kebutuhan sebulan		Harga	Total
Ayam	229	Kg	Rp. 46.000	Rp. 10.534.000
Daun bawang	229	iket	Rp. 5.000	Rp. 1.145.000
Kecap soyu	128,4	Lt	Rp. 41.667	Rp. 5.347.500
Garam	14,26	Kg	Rp. 5.800	Rp. 82.708
Gula	35	Kg	Rp. 14.000	Rp. 490.000
Penyedap	14,26	Kg	Rp. 26.000	Rp. 370.760
Minyak goreng	45	Lt	Rp. 11.000	Rp. 495.000
Mozarella	4,8	Kg	Rp. 110.000	Rp. 528.000
Cheddar	4,8	Kg	Rp. 55.000	Rp. 264.000
Champignon	90	bks	Rp. 12.000	Rp. 1.080.000
Jamur item	22,4	bks	Rp. 5.000	Rp. 112.000
Bombai	120	Bh	Rp. 4.000	Rp. 480.000
Bawang putih	9	Kg	Rp. 12.000	Rp. 108.000
Lada hitam	3,52	Kg	Rp. 90.000	Rp. 316.800
Creamer	4,48	Lt	Rp. 49.500	Rp. 221.760
Susu	70	Lt	Rp. 14.600	Rp. 1.022.000
Butter	70	Kg	Rp. 96.916	Rp. 6.784.141
Bumbu kari	128	bks	Rp. 6.000	Rp. 768.000
Kentang	75	Bh	Rp. 2.000	Rp. 150.000
Wortel	80	Bh	Rp. 1.400	Rp. 112.000
Cabe	5,34	Kg	Rp. 45.000	Rp. 240.300
Bawang merah	3,25	Kg	Rp. 30.000	Rp. 97.500
Tomat	150	Bh	Rp. 1.500	Rp. 225.000
Kecap manis	18	Lt	Rp. 25.862	Rp. 465.517
Kecap tiram	7,68	Lt	Rp. 40.000	Rp. 307.200
Asem	9,6	Kg	Rp. 25.000	Rp. 240.000
Lada putih	0,48	Kg	Rp. 28.750	Rp. 13.800
Gula merah	9,6	Kg	Rp. 12.000	Rp. 115.200
Rumput laut	200	lembar	Rp. 1.260	Rp. 252.000
Nasi putih	90	Kg	Rp. 10.200	Rp. 918.000
Ketan	90	Kg	Rp. 9.000	Rp. 810.000
Bubuk the	135	lembar	Rp. 425	Rp. 57.375
Bubuk chocohazelnut	11	Kg	Rp. 65.000	Rp. 715.000
Bubuk matcha	11	Kg	Rp. 65.000	Rp. 715.000
Bahan	Kebutuhan sebulan		Harga	Total
Bubuk thai tea	11	Kg	Rp. 65.000	Rp. 715.000
Aqua	520	botol	Rp. 1.800	Rp. 936.000
Total bahan baku				Rp. 37.234.561

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:

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.



1. Juni-Juli : Meningkatkan 5%
2. Agustus-Oktober : Meningkatkan 10%
3. November-Januari : Meningkatkan 15%
4. Februari-April : Meningkatkan 20%

Tabel 2.9

Kebutuhan Bahan Baku Dalam 1 Tahun (2017-2018)

Bulan	Mei	Juni	Juli	Agustus	September	Oktober
Bahan Baku	Rp. 37.234.561	Rp. 39.096.289	Rp. 41.051.104	Rp. 45.156.214	Rp. 49.671.836	Rp. 54.639.019
Bulan	November	Desember	Januari	Februari	Maret	April
Bahan Baku	Rp. 62.834.872	Rp. 72.260.103	Rp. 83.099.118	Rp. 99.718.942	Rp. 119.662.730	Rp. 143.595.276
Total Pengeluaran Bahan baku 1 tahun					Rp. 848.020.064	

Sumber: Data yang diolah