KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

BAB III

GAMBARAN USAHA

Gambaran merupakan sebuah perkiraan perencanaan yang jelas sampai terperinci, segala yang akan terjadi dalam membangun bisnisnya. Hal ini penting bagi seorang calon pembisnis yang ingin membuka bisnis yang diminatinya. Di dalam gambaran usaha terdapat informasi-informasi yang penting untuk di analisa dan diteliti, sehingga kedepannya strategi yang dibuat oleh bisnis ini dapat bertahan melalui semua pesaing-pesaing dan dapat berjalan dengan baik di masa depan.

A. Produk (*Product*)

Produk disini dimaksudkan adalah Melissious Cafe mengutamakan hidangan poffertjes sebagai menu utama khas Melissious Cafe dan makanan pasta untuk hidangan kedua. Sedangkan produk menurut Kotler dan Armstrong (2012:248), adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk perhatian, akuisisi, penggunaan, atau konsumsi yang mungkin dapat memuaskan suatu keinginan atau kebutuhan.

Melissious Cafe memberikan gambaran menu makanan dan minuman yang akan dihidangkan. Berikut sedikit gambaran beberapa menu makanan dan minuman dari Melissious Cafe:

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Gambar makanan Melissious Cafe :

a. *Poffertjes Original* (Belanda)

b. *Pannekoek Apple Cinnamon* dan *Pannekoek Strawberry* (Belanda)

c. *Pasta Salmon & Pasta Tuna* (Itali)

d. *Pasta Carbonara Fungi* (Itali)

(Sumber : *Personal Photo Melissious Cafe*)

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

2. Gambar minuman Melissious Cafe :

a. *Ice pinkco*

b. Creamy Coffee Jelly

(Sumber: *Personal Photo Melissious Cafe*)

Berikut dijelaskan pada Tabel 3.1 mengenai tabel menu makanan Melissious Cafe dan Tabel 3.2 mengenai tabel menu minuman Melissious Cafe :

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Tabel 3.1

Tabel Menu Makanan Melissious Cafe

Menu Makanan	Harga
Belanda	
Poffertjes Original Ice Cream Choices : Chocolate / Vanilla	25.000
Add Topping Choices for Poffertjes: Chocolate / White Chocolate	5.000
Pannekoek (strawberry / apel cinnamon)	20.000
Itali	
Pasta Salmon	27.000
Pasta Carbonara Fungi	25.000
Pasta Tuna	27.000

Sumber: Melissious Cafe

Tabel 3.2

Tabel Menu Minuman Melissious Cafe

Menu Minuman	Harga
Mineral Water	7.000
Creamy Coffee Jelly	15.000
Ice Pinkco	17.000
Ice / hot tea	5.000
Ice / hot sweet tea	5.500

Sumber: Melissious Cafe

B. Jasa (*Service*)

Menurut Kotler dan Armstrong (2012:248), jasa atau *service* adalah bentuk produk yang terdiri dari aktivitas, manfaat, atau kepuasan yang ditawarkan untuk dijual dan pada dasarnya tak berwujud serta tidak menghasilkan kepemilikan atas sesuatu.

Jasa yang diberikan Melissious Cafe adalah memberikan pelayanan yang sebaik mungkin kepada setiap konsumen yang datang. Sistem pelayanan yang ramah, sopan dan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

cepat ditetapkan kedalam Melissious Cafe. Prioritas Melissious Cafe adalah mengutamakan kepuasan konsumen maupun tetap konsisten pada hidangan yang disajikan kepada pelanggan tetap.

C. Ukuran Bisnis

1. Ukuran Perusahaan

Menurut Saiman (2009:9), kriteria UMKM berdasarkan pada Pasal 6 beserta penjelasannya, pada UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah), kriteria UMKM, antara lain:

a. Kriteria usaha mikro :
   1) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau
   2) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000 (tiga ratus juta rupiah).

b. Kriteria usaha kecil :
   1) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000 (lima ratus juta rupiah tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau
   2) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000 (dua miliar lima ratus juta rupiah)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

c. Kriteria usaha menengah :

1) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000 (sepuluh miliar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha atau
2) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000 (dua miliar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000 (lima puluh miliar rupiah)

Menurut kriteria usaha yang dijelaskan di atas, Melissious Cafe termasuk pada kriteria Usaha Kecil yang memiliki aset di atas Rp 50.000.000,00 dan omset per tahun antara Rp 300.000.000,00 sampai dengan Rp 2.500.000.000,00.

2. Bentuk Badan Usaha

Kesatuan yuridis (hukum), teknis, dan ekonomis yang bertujuan untuk mencari laba. Badan usaha adalah tempat dimana mengelola faktor-faktor produksi. Berikut bentuk-bentuk badan usaha :

(Sumber:http://www.organisasi.org/1970/01/bentuk-jenis-macam-badan-usaha-organisasi-bisnis-perusahaan-pengertian-dan-definisi-ilmu-sosial-ekonomi-pembangunan.html) (diakses 26 April 2016).

a. Perusahaan Perseorangan atau Individu

Perusahaan perseorangan adalah badan usaha kepemilikannya dimiliki oleh satu orang. Individu dapat membuat badan usaha perseorangan tanpa izin dan tata cara tententu. Semua orang bebas membuat bisnis personal tanpa adanya batasan untuk

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

mendirikannya. Pada umumnya perusahaan perseorangan bermodal kecil, terbatasnya jenis serta jumlah produksi, memiliki tenaga kerja / buruh yang sedikit dan penggunaan alat produksi teknologi sederhana. Ciri dan sifat perusahaan perseorangan :

1) Relatif mudah didirikan dan juga dibubarkan.
2) Tanggung jawab tidak terbatas dan bisa melibatkan harta pribadi.
3) Tidak ada pajak, yang ada adalah pungutan dan retribusi.
4) Seluruh keuntungan dinikmati sendiri.
5) Sulit mengatur roda perusahaan karena diatur sendiri.
6) Keuntungan yang kecil yang terkadang harus mengorbankan penghasilan yang lebih besar.
7) Jangka waktu badan usaha tidak terbatas atau seumur hidup.
8) Sewaktu-waktu dapat dipindah tangankan.

b. Persekutuan / *Partnership*

Perusahaan persekutuan adalah badan usaha yang dimiliki oleh dua orang atau lebih yang secara bersama-sama bekerja sama untuk mencapai tujuan bisnis. Yang termasuk dalam badan usaha persekutuan adalah firma dan persekutuan komanditer. Untuk mendirikan badan usaha persekutuan membutuhkan izin khusus pada instansi pemerintah yang terkait.

c. Firma

Firma adalah suatu bentuk persekutuan bisnis yang terdiri dari dua orang atau lebih dengan nama bersama yang tanggung jawabnya terbagi rata tidak terbatas pada setiap pemiliknya. Ciri dan sifat Firma :

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1) Apabila terdapat hutang tak terbayar, maka setiap pemilik wajib melunasi dengan harta pribadi.
2) Setiap anggota firma memiliki hak untuk menjadi pemimpin.
3) Seorang anggota tidak berhak memasukkan anggota baru tanpa seizin anggota yang lainnya.
4) Keanggotaan firma melekat dan berlaku seumur hidup.
5) Seorang anggota mempunyai hak untuk membubarkan firma.
6) Pendiriannya tidak memelukan akte pendirian.
7) Mudah memperoleh kredit usaha.

d. Persekutuan Komanditer / *CV / Commanditaire Vennotschaap*

CV adalah suatu bentuk badan usaha bisnis yang didirikan dan dimiliki oleh dua orang atau lebih untuk mencapai tujuan bersama dengan tingkat keterlibatan yang berbeda-beda di antara anggotanya. Satu pihak dalam *CV* mengelola usaha secara aktif yang melibatkan harta pribadi dan pihak lainnya hanya menyertakan modal saja tanpa harus melibatkan harta pribadi ketika krisis finansial. Yang aktif mengurus perusahaan *CV* disebut sekutu aktif, dan yang hanya menyetor modal disebut sekutu pasif. Ciri dan sifat *CV* :

1) Sulit untuk menarik modal yang telah disetor.
2) Modal besar karena didirikan banyak pihak.
3) Mudah mendapatkan kredit pinjaman.
4) Ada anggota aktif yang memiliki tanggung jawab tidak terbatas dan ada yang pasif tinggal menunggu keuntungan.
5) Relatif mudah untuk didirikan.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

6) Kelangsungan hidup perusahaan CV tidak menentu.

Menurut bentuk struktur bisnis dan organisasi, Melissious Cafe merupakan perusahaan dengan bentuk badan usaha perseorangan. Pemilik Melissious Cafe berhak atas semua aset bisnis. Disatu sisi, pengelola bisnis ini memperoleh semua keuntungan dan disisi lain pula, juga harus menanggung semua resiko yang timbul didalam kegiatan bisnis.

Setiap bentuk badan usaha memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Berikut kelebihan dan kekurangan badan usaha perseorangan:

1. Kelebihan :
   a. Mudah dibentuk dan dibubarkan.
   b. Bekerja dengan sederhana.
   c. Pengelolaannya sederhana.
   d. Tidak perlu kebijaksanaan pembagian laba.
2. Kekurangan :
   a. Tanggung jawab tidak terbatas.
   b. Kemampuan manajemen terbatas.
   c. Sulit mengikuti pesatnya perkembangan perusahaan.
   d. Sumber dana terbatas pada pemilik.
   e. Resiko kegiatan perusahaan ditanggung sendiri.

D. Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku

Melissious Cafe memiliki perencanaan segala kebutuhan yang dibutuhkan pada pelaksanaan restoran ini. Peralatan, perlengkapan dan bahan baku untuk diproses yang mendukung jalannya Melissious Cafe.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Peralatan

Peralatan dibutuhkan oleh Melissious Cafe yaitu sebagai berikut

Tabel 3.3

Daftar Peralatan Melissious Cafe

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rupiah)	Jumlah (Rupiah)
1.	Lemari Es Sharp	1	Buah	2.000.000	2.000.000
2.	Lemari Es Rak Minuman	1	Buah	2.200.000	2.200.000
3.	Cheest Freezer Modena	1	Buah	2.700.000	2.700.000
4.	Set Kompor Modena	1	Set	7.500.000	7.500.000
5.	Spin 3in1 Modena (blender, mixer, pengiling daging)	1	Buah	3.500.000	3.500.000
6.	Gelas (isi 6)	10	Buah	111.000	1.110.000
7.	Wajan	2	Buah	145.000	290.000
8.	Panci	2	Buah	156.000	312.000
9.	Toples Harvest time (isi 3)	2	Buah	112.000	224.000
10.	Baskom Steinless (isi 3 ukuran)	6	Buah	60.000	120.000
11.	Measurement Cup & Tsp	2	Buah	48.000	96.000
12.	Mini Ladles (isi 2)	1	Buah	39.000	78.000
13.	Capit	2	Buah	35.000	70.000
14.	Parutan	1	Buah	30.000	30.000
15.	Blender	1	Buah	269.000	269.000
16.	Talenan	2	Buah	60.000	120.000
17.	Ice Cream Scoop	2	Buah	40.000	80.000
18.	Fry Pan	2	Buah	144.000	288.000
19.	Panci Poffertjes	2	buah	100.000	200.000
20.	Set Sendok Makan (isi 12)	2	Lusin	48.000	96.000
21.	Set Garpu Makan (isi 12)	2	Lusin	48.000	96.000
22.	Set Pisau Makan (isi 12)	2	Lusin	48.000	96.000
23.	Set Pisau Dapur	1	box	1.159.000	1.159.000
24.	Set Sendok Minuman	2	Set	200.000	400.000
25.	Lemari Khusus Rak Bumbu & Baha	1	Buah	1.280.000	1.280.000
26.	Lemari Rak Piring, Rak Gelas, Rak Alat Masak, Laci Alat Makan,	2	Buah	1.280.000	2.560.000
27.	*Kitchen Sink Wastafel*	1	Buah	1.560.000	1.560.000
28.	Tong Besar (8liter)	3	Buah	70.000	210.000
29.	Corong Ukuran Kecil	2	Buah	15.000	30.000
30.	AC Changhong	5	Buah	1.550.000	7.750.000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Lanjutan Tabel 3.3					
31.	Antena TV	1	Buah	279.000	279.000
32.	*Stereo+ Speaker*	1	Buah	1.999.000	1.999.000
33.	Wi-Fi	1	Buah	800.000	800.000
34.	Toilet *sink* wastafel	1	Buah	1.389.000	1.389.000
35.	Cermin	1	Buah	45.000	45.000
36.	Kloset *Flush*	2	Buah	2.700.000	5.400.000
37.	Mesin Kasir	1	Buah	1.200.000	1.200.000
38.	Nampan	10	Buah	55.000	550.000
39.	Tempat Tusuk Gigi	14	Buah	10.000	140.000
40.	Telepon	1	Buah		Owned
41.	*Work Table*	1	Buah	1.500.000	1.500.000
42.	Set meja (14) & kursi tamu (56)	14	Set	200.000	2.800.000
43.	Kursi Duduk Plastik Untuk Karyawan	12	Buah	100.000	1.200.000
44.	Seragam Polo Shirt Wanita	6	Buah	100.000	600.000
45.	Seragam Polo Shirt Pria	6	Buah	100.000	600.000
TOTAL					**54.926.000**

Sumber : Hasil Survey Penulis

2. Perlengkapan

Perlengkapan dibutuhkan oleh Melissious Cafe, sebagai berikut:

Tabel 3.4

Daftar Perlengkapan Melissious Cafe

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rupiah)	Jumlah (Rupiah)
1.	Alat Steples	2	Buah	14.000	28.000
2.	Steples Isian	5	Buah	3.000	15.000
3.	Selotip Kecil	10	Kotak	2.500	25.000
4.	Tempat Selotip Kecil	2	Buah	15.000	30.000
5.	Mangkok Plastik (isi 25)	20	Pack	20.000	400.000
6.	Sendok Plastik (isi 150)	10	Pack	10.000	100.000
7.	Sedotan (isi 250)	10	Pack	9.000	90.000
8.	Gelas Plastik (isi 20)	10	Pcs	5.000	50.000
9.	Tusuk Gigi (isi 100)	20	kotak	3.000	60.000
10.	Tissue Makan	14	Pack	7.000	98.000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Lanjutan Tabel 3.4					
11.	Tissue Dapur	10	Pack	20.000	200.000
12.	Kain Lap (isi 4)	3	Buah	25.000	75.000
13.	Sikat Spons	5	Buah	2.500	12.500
14.	Kartu Nama 2 sisi	1	Kotak	145.000	145.000
15.	Buku Menu	14	Buku	50.000	700.000
16.	Struk Gulung Kasir	100	Gulung	2.500	250.000
17.	Note Polos	20	Buku	5.000	100.000
18.	Alat Tulis Bulpen S (isi 12)	1	Box	12.000	12.000
19.	Lampu LED Putih Mini	15	Buah	25.000	375.000
20.	Lampu Bohlam	14	Buah	15.000	210.000
21.	Lampu Outdoor	2	Buah	50.000	100.000
22.	Bunga Plastik	2	Pot	175.000	350.000
23.	Frame Lukisan	4	Frame	150.000	600.000
24.	Kotak Bungkus Makanan (isi 20)	10	Pcs	15.000	150.000
25.	Gelas Bungkus Minuman (isi 20)	10	Pcs	14.000	150.000
26.	Box Mika 4A (isi 25)	10	Pcs	6.300	63.000
27.	Kantong Plastik Putih Besar	10	Pcs	15.000	150.000
28.	T 28 cm x L 15 cm (500gr)				
29.	Kantong Plastik Putih Kecil	10	Pcs	15.000	150.000
30.	T 24 cm x L 40 cm(500gr)				
31.	Keset	4	Buah	111.000	444.000
32.	Tabung Gas	3	Buah	150.000	450.000
33.	Sabun Cuci Tangan	5	Buah	19.000	95.000
34.	Sabun Cuci Piring	5	Buah	14.000	70.000
35.	Sabun Pembersih Lantai	5	Buah	20.000	100.000
36.	Cif Pembersih Dapur	5	Buah	20.000	100.000
37.	Sapu & Pengki	2	Set	65.000	130.000
38.	Tongkat Sikat	1	Buah	40.000	40.000
39.	Ember Pel	1	Buah	30.000	30.000
40.	Tongkat Pel	1	Buah	56.000	56.000
41.	Galon Air	5	Buah	12.000	60.000
42.	Tabung Gas	5	Buah	150.000	750.000
43.	Kertas Minyak (isi 250)	10	Pack	13.000	13.000
44.	Plastik Sapu Tangan (isi 40)	5	Pack	20.000	100.000
45.	Kertas Bakpau (isi 500)	5	Pack	8.000	40.000
46.	Mangkok Plastik Melamin	50	Buah	16.000	800.000
47.	Piring Plastik Melamin	60	Buah	15.000	900.000
48.	Baskom plastik	5	Buah	54.000	270.000
49.	Keruk Buah	3	Buah	15.000	45.000
50.	Adukan Adonan	2	Buah	28.000	56.000
51.	Saringan Pasta	2	Buah	40.000	80.000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Lanjutan Tabel 3.4

52.	Saringan Strainer Kecil	2	Buah	18.000	36.000
53.	Botol Saus Semprot	4	Buah	33.000	132.000
54.	Kuas Masak (anti panas)	4	Buah	16.000	64.000
55.	Tempat Sampah Plastik	1	Buah	29.000	29.000
56.	Klip Plastik Kecil	10	Buah	3.000	30.000
57.	Pitcher	10	Buah	23.000	230.000
58.	Tusuk Sate	1	Pack	15.000	15.000
59.	Cling Wrap	5	Buah	13.000	65.000
60.	Aluminium Foil	5	Buah	17.000	85.000
61.	Celemek	2	Buah	40.000	80.000
62.	Stopkontak	20	Buah	15.000	300.000
63.	Asbak	14	Buah	4.500	63.000
64.	Semprotan Pewangi Ruangan	2	Buah	29.900	59.800
TOTAL					**10.506.300**

Sumber : Hasil Survey Penulis

3. Bahan Baku

Seiring berjalannya waktu, harga akan berubah begitu juga kuantitas yang diperlukan. Daftar bahan baku yang dibutuhkan Melissious Cafe, sebagai berikut:

Tabel 3.5

Daftar Pembelian Bahan Baku Makanan dan Minuman Melissious Cafe

No	BAHAN BAKU MAKANAN	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rupiah)	Jumlah (Rupiah)
1.	Pasta Lafonte	20	Pcs	14.000	280.000
2.	Tepung Terigu (1Kg)	20	kg	9.800	196.000
3.	B.P powder (45gr)	10	Botol	5.000	50.000
4.	Ragi fermipan (isi 4)	10	Box	17.200	172.000
5.	Mentega W (200gr)	10	kaleng	89.000	890.000
6.	Mentega EV (200gr)	10	Pack	49.000	490.000
7.	Gula Pasir (500gr)	5	pack	18.000	90.000
8.	Gula Bubuk	10	pack	15.000	150.000
9.	Telur	100	Butir	2.000	200.000
10.	Air Galon (19L)	5	Galon	15.000	75.000
11.	Air Mineral 600 ml (isi 24)	4	Box	3.000	12.000
12.	Susu(1L)	10	Pack	17.000	170.000
13.	Lada	5	Botol	8.000	40.000
14.	Garam (500 gr)	5	Pack	14.000	70.000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Lanjutan Tabel 3.5					
15.	Bawang Putih	5	Kg	15.000	75.000
16.	Minyak Goreng	2	Liter	24.900	49.800
17.	Minyak Zaitun (3liter)	1	Liter	134.000	134.000
18.	Chilli Flakes	5	Botol	9.000	45.000
19.	Msg (isi 5)	5	Pack	5.000	25.000
20.	Saus Tomat	14	Botol	14.900	208.600
21.	Saus Sambel	14	Botol	14.900	208.600
22.	Bawang Bombay	5	Kg	7.800	39.000
23.	peterseli	5	Ikat	3.000	15.000
24.	Cream Cooking EV	5	Pack	34.000	170.000
25.	Jamur Putih	10	Pack	8.900	89.000
26.	Keju parmesan	1	Kg	190.000	190.000
27.	*Black Olive*	5	Kaleng	26.500	132.500
28.	Selai Strawberry (2kg)	4	Bungkus	51.000	204.000
29.	kayumanis	5	Botol	15.000	75.000
30.	Bbk Mz (150g)	5	Pack	23.000	115.000
31.	Kismis (28gr)(isi 6)	5	Pack	30.000	150.000
32.	Daging Salmon	10	Pack	35.000	350.000
33.	Daging tuna	10	pack	35.000	350.000
34.	Buah Apel	5	Kg	24.000	120.000
35.	white chocolate (1kg)	5	Kg	20.000	100.000
36.	Dark chocolate (1kg)	5	Kg	20.000	100.000
37.	Es Krim Vanila Diamond (8 liter)	1	Liter	170.000	170.000
38.	Es krim Coklat Diamond (8 liter)	1	Liter	170.000	170.000
TOTAL					**6.170.500**

No	BAHAN BAKU MINUMAN	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rupiah)	Jumlah (Rupiah)
1.	Teh Cap Botol Original	10	Pack	8.500	85.000
2.	Susu kental putih	10	Kaleng	15.000	150.000
3.	coco milk	10	Pack	12.000	120.000
4.	Agar-agar Nutrijeli (*plain*)	20	Sachet	9.000	180.000
5.	Sirup Merah	5	Botol	33.500	167.500
6.	Cream Anch	5	Pack	30.000	150.000
7.	Bubuk kopi (1kg)	5	kg	68.300	341.500
8.	Krimmer (1kg)	5	Box	22.700	113.500
9.	Gula Pasir (500gr)	5	Pack	18.000	90.000
10.	Air galon (19L)	5	Galon	15.000	75.000

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Lanjutan Tabel 3.5					
11.	Cream A	10	Pack	30.000	300.000
12.	Es batu(1kg)	10	pack	22.000	440.000
TOTAL					**2.212.500**
Total Keseluruhan					**8.383.000**

Sumber: Hasil Survey Penulis

E. Logo Usaha

(Sumber : Melissious Cafe)

F. Latar Belakang Pemilik

Nama Pemilik : Melissa Myrna Jennifer Masiruw

Tempat / Tanggal lahir : Jakarta, 17 Juni 1992

Alamat : Jalan Satria Raya No. 6

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Kristen Pantekosta

Telepon / Hp : 021-47867208 / 081282181719

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hobi : Mendengarkan musik, Tidur, Masak, *love watching movies*

Keahlian : Bahasa (Inggris & Belanda), *Creativity*, masak

Email Pribad : melissamyrnajennifer@yahoo.com

Email Cafe : melissiouscafe@yahoo.com

Instagram : @melissiouscafe

Facebook : Melissious Cafe

Pendidikan : S1 Sarjana Ekonomi Kwik Kian Gie School of Business

Motto : Yesaya 41:10. Tiada yang mustahil bagi Tuhan Yesus.

Pemilik Melissious Cafe adalah anak kedua dari dua bersaudara. Pekerjaan ayah adalah sebagai arsitektur dan pekerjaan ibu adalah sebagai ibu rumah tangga. Dari sejak dibangku SMA, penulis sudah memilik pengalaman dalam berjualan pasta dalam kemasan *box steroform* kecil di sekolah seharga Rp 8.000. Penulis terinspirasi dari film animasi *Ratatouille, "Anyone Can Cook, But Only The Fearless Can Be Great"*. Semua orang bisa masak, jika ada kemauan untuk mencoba tanpa rasa takut, apalagi jika memiliki *passion* terhadap dunia kuliner.

Tante penulis, adik dari ibu kandung yang juga memiliki usaha keluarga yaitu restoran bernama "Pasar Makan" yang sudah 30 tahun sukses, aktif dalam melayani dan menjual makanan Indonesia, di negara Belanda.

(https://www.facebook.com/Pasar-Makan-499315343468468/?fref=ts) (diakses 12 Juni 2016)

Sejak itu, penulis tertarik ingin merintis usaha sendiri dan masuk universitas Kwik Kian Gie School of Business memilih manajemen-*business plan*. Didukung juga karena ibu kandung yang ahli dalam memasak makanan Eropa dan Indonesia. Keahlian tersebut diturunkan kepada

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

penulis, banyak pengetahuan yang penulis pelajari mengenai masakan dan mencoba sendiri. Untuk memperluas ide, inspirasi dan kreativitas, penulis menyukai *hangout* dan mencicipi makanan kuliner bersama keluarga maupun dengan teman-teman.

Dengan bantuan sang ayah penulis, yang juga sangat bersedia mengurus dan sangat mendukung pembangunan Melissious Cafe dan bersama dengan kakak penulis, alumni dari IBII tahun 2007 (sebelum berganti nama), juga turut membantu untuk bisa menjalankan bisnis ini bersama, setelah penulis selesai dan sukses meraih gelar S1.

Setelah berbincang dengan ibu kandung penulis yang ahli dalam memasak makanan Belanda, Itali dan Manado. Ibu penulis adalah berkewarganegaraan Belanda dan masih memegang status WNA selama lebih dari 25 tahun tinggal di Jakarta dan pernah mengikuti beberapa *event* menjual makanan Belanda. *De Hollandse Klompjes* adalah nama usaha pertama kali bersifat sementara, saat mengikuti *bazaar* di kedutaan besar Belanda tahun 2000, tetapi sudah tidak aktif lagi sampai saat ini. Saat ini, masakan ibu kandung penulis hanya bisa dinikmati oleh keluarga dan teman-teman terdekat. Menurut pendapat mereka, masakan ibu kandung penulis, bisa dibilang sangatlah *worth it* dan lezat, terlebih lagi jika diperjualbelikan ke konsumen diluar, akan lebih banyak peminatnya. Dengan bantuan ibu kandung juga, penulis mengetahui harga-harga di Supermarket sehingga penulis banyak tahu mengenai harga-harga bahan baku sehari-hari.

Maka itu, pengetahuan serta keahlian yang sudah tersalurkan ditambah dengan ide, inspirasi dan kreatifitas sendiri, akhirnya penulis mencoba membuat nama cafe sendiri dan terbentuklah Melissious Cafe. Semoga usaha Melissious Cafe ini bisa menjadi usaha keluarga generasi pertama bagi keluarga penulis yang sukses dan menambah inovasinya pada makanan dan minuman kedepannya dan bisa terus memuaskan konsumen.

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian