

# BAB I

## PENDAHULUAN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### A. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan jaman, pola hidup masyarakat juga mengalami perubahan. Mereka sangat mementingkan gaya hidup dan *trend* yang berkembang di masyarakat. Dengan gaya hidup masyarakat yang semakin berkembang, selera masyarakat akan makanan juga terus berkembang.

Dengan rutinitas yang padat setiap harinya, menyebabkan masyarakat kurang mempunyai waktu untuk berkumpul bersama teman. Ketika mempunyai waktu luang mereka akan berkumpul dengan teman. Mereka biasanya berkumpul bersama-sama di suatu tempat sambil menikmati makanan yang disajikan dan setelah itu mereka akan bercengkrama ataupun hanya untuk nongkrong maupun mengerjakan tugas bersama. Konsep yang diinginkan masyarakat jaman sekarang adalah sebuah tempat yang nyaman dan menarik yang menyajikan makanan dengan kualitas yang baik dan pelayanan yang prima.

\Cafe Lava Cake merupakan suatu gambaran tempat 'hangout' baik oleh para anak muda maupun dewasa. Saat ini cafe sudah merupakan gaya hidup bagi masyarakat Indonesia. Oleh sebab itu, dengan menggabungkan konsep cafe dan gaya hidup bagi modernisasi budaya yang sedang trend dan sangat berkembang pesat saat ini, diharapkan

1. Dilarang penyalinan atau seluruhnya 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.



dapat membuat bisnis yang dirintis oleh penulis tersebut dapat berkembang dan survive dalam pasarnya.

Menurut penulis bisnis yang cocok untuk memenuhi kebutuhan tersebut adalah membuka sebuah cafe yang memiliki ciri khas tersendiri. Banyaknya jenis cafe yang bermunculan dengan konsep yang sama membuat penulis ingin membuat cafe dengan konsep yang berbeda. Penulis yang memang mempunyai hobi kuliner ini ingin membuat sebuah cafe yang memiliki kelebihan dari pesaing-pesaing lain. Yaitu dengan design interior yang membuat cafe ini berbeda dengan cafe-cafe lainnya. Dengan konsep Classic yang memang belum ada di daerah Bekasi Utara yang akan dijadikan tempat berdirinya cafe seperti ini.

## B. Nama dan Alamat Bidang Usaha

Dengan menimbang, mencari serta mengadakan pengamatan maka pemilik memutuskan untuk menempatkan lokasi bisnis *Waroeng Lava Cake* yang bergerak dibidang jasa penjualan cake di Bekasi, Jawa Barat. Lokasi ini dipilih berdasarkan pertimbangan tertentu yaitu karena lokasi inilah yang dinilai paling strategis untuk membuka usaha tempat tongkrong menurut pemilik.

Berikut Nama, Lokasi, serta Alamat rangkai bunga dan hadiah “*Waroeng Lava Cake*”:

|               |   |
|---------------|---|
| Nama Usaha    | : Cafe Lava Cake                            |
| Bidang Usaha  | : Sandang Pangan                            |
| Alamat Usaha  | : Jl. Perjuangan Raya No. 234, Bekasi Utara |
| Nomor Telepon | : 021-88975726 / 081380933647               |



## C. Nama dan Alamat Pemilik Usaha

Nama : Tia Rosalia Prijanti  
 Jabatan : Pemilik  
 Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 13 Januari 1993  
 Alamat : Jl. Perjuangan Raya perum Prima Harapan Regency Blok  
 K3/36 Bekasi Utara. 17123  
 No. Handphone : 081315320111  
 Email : [tiarosalia@yahoo.com](mailto:tiarosalia@yahoo.com)  
 Pendidikan : Sarjana Ekonomi Institut Bisnis dan  
 Informatika Kwik Kian Gie

## D. Bidang Usaha

Seiring berkembangnya jaman, kegiatan dan pola konsumsi manusia juga mulai berubah. Terutama terjadi pada masyarakat perkotaan. Sekarang ini segala sesuatu yang unik sedang mendapatkan perhatian dari kebanyakan masyarakat di Indonesia, karena mereka sudah merasa bosan dengan yang itu-itu saja. Begitu pula dengan *dessert*, setiap ada jenis baru yang agak berbeda dengan produk yang umum di pasaran pasti selalu dicoba. Salah satu contoh yang paling signifikan adalah dalam hal memilih makanan. Seperti yang diketahui makanan adalah kebutuhan yang paling primer, apalagi *dessert* termasuk jenis makanan yang menjadi menu yang di nikmati



saat bercengkrama, sebagai makanan di saat santai bersama teman atau kerabat untuk berpesta. Di samping itu semua manusia memerlukan makanan untuk bertahan hidup.

Tapi masyarakat modern memandang makan tidak hanya sebatas mengenyangkan perut saja, makanan yang dimakan harus memiliki kualitas yang tinggi, baik dari segi cita rasa, bahan baku yang digunakan, dan cara penyajian makanan tersebut. Selain dari segi kebutuhan penulis juga melihat adanya perilaku masyarakat modern yang lebih menyukai makanan ringan untuk sebagai cemilan, baik untuk keluarga dan teman-teman. Dari hal tersebut penulis melihat bahwa terdapat permintaan yang sangat tinggi akan sebuah makanan *dessert*.

Persaingan yang terjadi dalam bisnis makanan *dessert*, jika tidak memiliki ciri khas sendiri maka akan kalah bersaing dengan kompetitor. Ciri khas dan kualitas suatu makanan ringan harus benar-benar dipertahankan. *Cafe lava Cake* menggunakan bahan-bahan berkualitas tinggi untuk menjaga kualitas makanan, serta dalam proses pengolahan dilakukan sendiri sehingga dibuat secara steril. Dilihat dari perilaku masyarakat yang cenderung gemar *dessert* yang unik, *cafe lava cake* akan melakukan inovasi baru.

*Cafe Lava Cake* akan menyajikan makanan ringan dengan bahan-bahan berkualitas tinggi dan tentunya dengan citarasa yang istimewa, dengan begitu konsumen akan lebih tertarik untuk mencoba. Bukan hanya dari segi kualitas makanan saja, tetapi SOP perusahaan akan diterapkan demi menjaga kualitas yang diinginkan. Selain itu dari segi harga ini, yang disajikan berkisar dari Rp 5.000,- sampai Rp 2.000,-. Dalam penentuan harga tersebut tentu saja telah dilakukan survey dengan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



pesaing sejenis. Harga yang telah ditetapkan berdasarkan harga rata-rata dari pesaing sejenis dan modal yang dikeluarkan untuk setiap kemasan.

Selain itu ciri khas utama dari *waroeng lava cake* adalah memiliki citarasa yang berbagai varian. Dimana dalam citarasa yang telah di berikan membuat konsumen memiliki rasa ingin menambah pengonsumsi dessert atau biasa disebut keagihan. Kebanyakan orang yang belum pernah memakan dessert yang tidak terlalu manis dengan terlalu banyak gula maupun chocolate, oleh karena itu penulis ingin memberikan gambaran seperti apa dessert yang di sajikan. Waroeng Lava Cake ditujukan kepada semua kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa. Karena *waroeng lava cake* menawarkan produk yang unik dan dapat dijangkau oleh seluruh kalangan.

## E. Kebutuhan Dana

Kebutuhan dana untuk membuka usaha disesuaikan dengan skala usaha, jenis usaha dan lokasi usaha yang ingin dijalankan. Pendirian usaha *Woroeng Lava Cake* membutuhkan dana sebesar Rp 91.000.000,- Dengan menggunakan modal sendiri. Dana tersebut akan dialokasikan pada biaya tetap pembelian persediaan barang dagang sebesar Rp 22.000.000,-, pembelian peralatan sebesar Rp 64.720.000,-, kas sebesar Rp 4.280.000,-.

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.



## BAB II

### GAMBARAN USAHA

#### A. Produk

Kotler dan Armstrong (2012:62) berpendapat bahwa dalam bauran pemasaran terdapat empat komponen penting biasanya disebut *4P*, yaitu *Product* (Produk), *Price* (Harga), *Place* (Tempat), dan *Promotion* (Promosi). *Product* (Produk) itu sendiri memiliki arti kombinasi barang dan jasa yang ditawarkan perusahaan kepada pasar sasaran.

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. Para pembeli akan membeli produk bila mereka merasa cocok. Karena itu, produk harus disesuaikan dengan keinginan ataupun kebutuhan pembeli, agar pemasaran produk berhasil. Dengan kata lain, pembuatan produk lebih baik diorientasikan pada keinginan pasar atau konsumen. Tugas pemasar tidak mudah yaitu harus menyesuaikan kemampuan perusahaan dan keinginan konsumen.

Makanan dan minuman yang disediakan *Cafe Lava Cake* akan dibuat dengan bahan yang baik dan halal. Konsep menu yang ditawarkan *Cafe Lava Cake* adalah berjenis Classic seperti Lolita Cafe. Ide pembukaan *Cafe Lava Cake* ini dikarenakan belum adanya yang berjenis makanan seperti ini di Bekasi Utara. Berikut ini adalah

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.



contoh menu utama dan makanan berat *Cafe Lava Cake* pada table 2.1 dan 2.2 sebagai berikut.

**Tabel 2.1**

**Tabel Menu Utama *Cafe Lava Cake***

| <b>Menu Utama</b>  | <b>Harga/Rp</b> |
|--|-----------------|
| Choco Lava<br>Green Tea Lava<br>Red Velvet<br>Vanilla Cheese | 18.000          |

Sumber: *Cafe Lava Cake*

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.

**Tabel 2.2**

**Tabel Menu Makanan Berat *Cafe Lava Cake***

| <b>Makanan Berat</b>   | <b>Harga/Rp</b> |
|--|-----------------|
| <b><i>Spaghetti</i></b>  |                 |
| Chilli Bolognese<br><br>(Kepedasan sesuai yang Konsumen Minta) | 22.000          |
| Classic Bolognese  |                 |
| <b><i>Chicken</i></b>  |                 |
| Chicken Steak  | 28.000          |
| Chicken Wings(6pack)   | 15.000          |
| Chicken Popcorn  | 15.000          |
| <b><i>Burger</i></b>   |                 |
| Chicken Burger   | 20.000          |
| Beef Burger  | 25.000          |
| Egg Burger   | 15.000          |

Sumber: *Cafe Lava Cake*

**© 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 IBI KKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI KKG.



Berikut ini adalah contoh Menu Dessert dan Minuman yang ada di *Cafe Lava*

☉ Bisa dilihat pada Tabel 2.3 dan Tabel 2.4

**Tabel 2.3**

**Tabel Menu Dessert *Cafe Lava Cake***

| Dessert  | Harga  |
|--|--------|
| Banana Split   | 18.000 |
| Walls ice Cream<br>(Vanila, Strawberry, Coklat, Green Tea) | 13.000 |
| French Fries   | 18.000 |
| Onion Rings  | 15.000 |
| Pudding  | 10.000 |

Sumber: *Cafe Lava Cake*

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.

**Tabel 2.4**

**Tabel Menu Minuman Cafe Lava Cake**

| <b>Jenis Minuman</b>     | <b>Harga</b> |
|--------------------------|--------------|
| Smoothies Vanilla        | 14.000       |
| Smoothies Chocolate      | 14.000       |
| Smoothies Oreo           | 16.000       |
| Smoothies Strawberry     | 16.000       |
| Smoothies Red Velvet     | 18.000       |
| Smoothies Green Tea      | 18.000       |
| Hot Coffee Espresso      | 14.000       |
| Hot/Ice Coffee Latte     | 16.000       |
| Hot/Ice Coffee Moccacino | 14.000       |
| Hot/Ice Cappucino        | 14.000       |
| Hot/Ice Tea              | 4.000        |
| Hot/Ice Sweet Tea        | 5.000        |
| Mineral Water            | 5.000        |

Sumber: *Cafe Lava Cake*

**© Hak cipta milik IBI KKG (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 IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## B. Jasa

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 memiliki empat karakteristik utama, yaitu:

1. Tidak berwujud

Jasa merupakan sesuatu yang tidak dapat dilihat, dirasakan, diraba, didengar atau dicium. Kualitas dari jasa yang dihasilkan merupakan hal yang dicari oleh konsumen.

2. Tidak terpisahkan

Jasa diproduksi dan dikonsumsi secara bersamaan karena konsumen hadir pada saat jasa tersebut diproduksi.

3. Bervariasi

Kualitas jasa sangat bergantung pada siapa yang memberikan, kapan, dan dimana.

4. Tidak tahan lama

Jasa tidak dapat disimpan untuk dijual atau digunakan pada waktu yang akan datang.

Selain menghasilkan produk, *Cafe Lava Cake* juga senantiasa memberikan jasa yang terbaik terhadap konsumennya. *Cafe Lava Cake* memegang prinsip tidak hanya kualitas makanan yang harus dipertahankan, tetapi juga kualitas pelayanan yang akan

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



diberikan terhadap konsumen. Pelayanan yang diberikan harus selalu respons dan cepat tanggap terhadap kebutuhan konsumen dan juga ramah serta cekatan.

## C. Ukuran Bisnis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Dalam perekonomian Indonesia Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) merupakan kelompok usaha yang memiliki jumlah paling besar. Selain itu Kelompok ini terbukti tahan terhadap berbagai macam guncangan krisis ekonomi. Maka sudah menjadi keharusan penguatan kelompok usaha mikro, kecil dan menengah yang melibatkan banyak kelompok. Kriteria usaha yang termasuk dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah telah diatur dalam payung hukum berdasarkan undang-undang.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) ada beberapa kriteria yang dipergunakan untuk mendefinisikan Pengertian dan kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Pengertian-pengertian UMKM tersebut adalah :

### a. Usaha Mikro

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

### b. Usaha Kecil

Kriteria 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

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.



usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.

c. Usaha Menengah

Kriteria Usaha Menengah Adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan 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.

Kriteria Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) menurut UU ini dibedakan berdasarkan jumlah aset dan Omset yang dimiliki oleh sebuah usaha.

**Table 2.5**  
**Tabel Kriteria UMKM**

| Usaha          | Omset                         |                                 |
|----------------|-------------------------------|---------------------------------|
|                | Aset                          | Omset                           |
| Usaha Mikro    | Max 50.000.000                | Max 300.000.000                 |
| Usaha Kecil    | >50.000.000 - 500.000.000     | >300.000.000 - 2.500.000.000    |
| Usaha Menengah | >500.000.000 - 10.000.000.000 | >2.500.000.000 - 50.000.000.000 |

Sumber: UU Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah

**© 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.



Modal yang diperlukan untuk mendirikan *Cafe Lava Cake* adalah sekitar

Rp 1.000.00 dan Usaha ini termasuk dalam Usaha Kecil.

d. Bentuk Badan Usaha

Perusahaan perseorangan adalah perusahaan yang dikelola dan diawasi oleh satu

orang. Di satu sisi pengelola perusahaan memperoleh semua keuntungan perusahaan, di

sisi lain ia juga menanggung semua resiko yang timbul dalam kegiatan perusahaan.

Kelebihan perusahaan perseorangan adalah :

- Mudah dibentuk dan dibubarkan
- Bekerja dengan sederhana
- Pengelolaannya sederhana
- Tidak perlu kebijaksanaan pembagian laba

Kelemahan perusahaan perseorangan adalah :

- Tanggung jawab tidak terbatas
- Kemampuan manajemen terbatas
- Sulit mengikuti pesatnya perkembangan perusahaan
- Sumber dana hanya terbatas pada pemilik
- Resiko kegiatan usaha ditanggung sendiri

Berdasarkan pengertian dan ciri-ciri tersebut, *Cafe Lava Cake* dapat

dikelompokkan menjadi bentuk perusahaan perorangan karena cafe ini dikelola dan

diawasi oleh pemilik sendiri secara langsung dengan tanggung jawab pemilik yang tidak

terbatas. Pengelolaan cafe ini terbilang sederhana dan sumber dana yang tersedia masih

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.



terbatas. Pemilik harus terus belajar dan menggali informasi sedalam-dalamnya tentang usaha ini agar Cafe Lava Cake tidak terlalu sulit mengikuti perkembangan perusahaan.

## D. Peralatan dan Tenaga Kerja

Peralatan Dapur

Berikut ini akan dijabarkan peralatan dapur yang dibutuhkan *Cafe Lava Cake*, pada tabel 2.6

**Tabel 2.6**  
**Peralatan Dapur Cafe Lava Cake**

| Keterangan           | Jumlah | Harga Satuan (Rp) | Jumlah Harga (Rp) |
|----------------------|--------|-------------------|-------------------|
| Teflon               | 1      | 420.000           | 420.000           |
| Freezer              | 1      | 2.800.000         | 2.800.000         |
| Kulkas 2 pintu Sharp | 1      | 8.600.000         | 8.600.000         |
| Pisau Masak (Lusin)  | 1      | 350.000           | 350.000           |
| Rak Piring           | 1      | 650.000           | 650.000           |
| Panci                | 2      | 200.000           | 400.000           |
| Blender Sharp        | 1      | 350.000           | 350.000           |
| Nampan Melamin       | 3      | 50.000            | 150.000           |
| Talenan Plastik      | 3      | 35.000            | 105.000           |
| Parutan Keju         | 1      | 15.000            | 15.000            |
| Microwave Sharp      | 1      | 2.300.000         | 2.300.000         |
| Dispenser            | 1      | 2.600.000         | 2.600.000         |
| Kompor Panggang      | 1      | 275.000           | 275.000           |
| Wajan                | 2      | 350.000           | 700.000           |
| Pengorengan Kentang  | 1      | 825.000           | 825.000           |
| Sutil                | 2      | 40.000            | 80.000            |
| Saringan Gorengan    | 2      | 60.000            | 120.000           |
| Scop Ice Cream       | 4      | 25.000            | 100.000           |
| Kompor Quantum       | 1      | 491.000           | 491.000           |
| Tabung Gas           | 1      | 450.000           | 450.000           |
| Setang Gas Pertamina | 1      | 269.000           | 269.000           |
| <b>TOTAL BIAYA</b>   |        |                   | <b>22.050.000</b> |

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Dilarang 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 IBKKG.
  - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



f. Perlengkapan

Berikut ini akan dijabarkan perlengkapan yang dibutuhkan di *Waroeng Lava*

*Cake*, pada Tabel 2.7

**Tabel 2.7**

**Perlengkapan Waroeng Lava Cake**

| Nama Perlengkapan Restoran | Jumlah  | Harga Satuan | Jumlah Harga     |
|----------------------------|---------|--------------|------------------|
| Buku Menu                  | 6 buah  | 30.000       | 180.000          |
| Piring Makan Steak         | 3 lusin | 425.000      | 1.275.000        |
| Piring Spaghetti           | 3 lusin | 275.000      | 825.000          |
| Piring Cake                | 3 lusin | 360.000      | 1.080.000        |
| Garpu Makan                | 3 lusin | 125.000      | 375.000          |
| Sendok Makan               | 3 lusin | 125.000      | 375.000          |
| Garpu Kecil                | 3 lusin | 85.000       | 255.000          |
| Sendok Kecil               | 3 lusin | 85.000       | 255.000          |
| Sendok Kecil Panjang       | 3 lusin | 85.000       | 255.000          |
| Pisau Steak+Burger         | 3 lusin | 165.000      | 495.000          |
| Gelas Minum Tinggi         | 5 lusin | 75.000       | 375.000          |
| Gelas Minum Bundar         | 5 lusin | 85.000       | 425.000          |
| Tissue Makan               | 10 pack | 14.000       | 140.000          |
| Tissue Roll                | 10 pack | 5.000        | 50.000           |
| <b>TOTAL BIAYA</b>         |         |              | <b>6.360.000</b> |

© 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.



g. Peralatan Cafe

Berikut ini akan dijabarkan Peralatan Cafe yang dibutuhkan di *Cafe Lava Cake*, pada Tabel 2.8

**Tabel 2.8**

**Peralatan Cafe Lava Cake**

| <b>Nama Peralatan Restoran</b> | <b>Jumlah</b> | <b>Harga Satuan (Rp)</b> | <b>Harga Perolehan (Rp)</b> |
|--------------------------------|---------------|--------------------------|-----------------------------|
| AC Split                       | 2 unit        | 4.750.000                | 9.500.000                   |
| Meja dan Kursi                 | 6 set         |                          | 9.500.000                   |
| LCD 42inc                      | 1 unit        | 6.500.000                | 6.500.000                   |
| Laptop                         | 1 unit        | 4.520.000                | 4.520.000                   |
| Sound+Mic                      | 1 set         | 4.000.000                | 4.000.000                   |
| <b>TOTAL BIAYA</b>             |               |                          | <b>34.020.000</b>           |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**© Hak cipta milik IBI KKG (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.



a. Alat Tulis Kantor

Berikut ini akan dijabarkan Alat Tulis Kantor yang dibutuhkan di *Cafe Lava Cake*, pada Tabel 2.9

**Tabel 2.9**  
**Alat Tulis Kantor Cafe Lava Cake**

| Nama          | Jumlah (Unit) | Harga Satuan | Total Harga      |
|---------------|---------------|--------------|------------------|
| Note          | 20 buku       | 7.000        | 140.000          |
| Cash Register | 1 unit        | 2.000.000    | 2.000.000        |
| Alat Tulis    | 1 set         | 150.000      | 150.000          |
| Jumlah        |               |              | <b>2.290.000</b> |

b. Perlengkapan Dapur

Berikut ini akan dijabarkan Perlengkapan Dapur yang akan dibutuhkan oleh *Cafe Lava Cake*, pada Tabel 2.10

© 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



**Tabel 2.10**

**Perlengkapan Dapur Cafe Lava Cake (dalam 1 tahun)**

| Nama                         | Jumlah(Unit) | Harga Satuan | Total Harga      |
|------------------------------|--------------|--------------|------------------|
| Penyapu+Sapu (set)           | 6            | 50.000       | 300.000          |
| Berbagai apel-pelan (buah)   | 4            | 75.000       | 300.000          |
| Pelawangi Lantai(pcs)        | 8            | 20.000       | 160.000          |
| Sabun Cuci Piring+busa (pcs) | 10           | 18.000       | 180.000          |
| Sabun Cuci Tangan (buah)     | 6            | 22.000       | 132.000          |
| Refil Sabun Cuci Tangan(pcs) | 8            | 16.000       | 128.000          |
| Penyegar Ruangan (set)       | 3            | 66.000       | 198.000          |
| Refil Penyegar Ruangan(pcs)  | 8            | 25.000       | 200.000          |
| Tisu (buah)                  | 11           | 14.000       | 154.000          |
| Serbet (buah)                | 6            | 10.000       | 60.000           |
| Cairan Pembersih Kaca(buah)  | 8            | 15.000       | 120.000          |
| Tusuk gigi (pcs)             | 10           | 6.000        | 60.000           |
| Tempat Tusuk Gigi(pcs)       | 10           | 7.000        | 70.000           |
| <b>TOTAL</b>                 |              |              | <b>2.062.000</b> |

Berikut ini akan terlihat Total Biaya yang diperlukan *Cafe Lava Cake* untuk

Keperluan Cafe, pada Tabel 2.11

**Tabel 2.11**

**Total Biaya Cafe Lava Cake (dalam rupiah)**

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| TOTAL BIAYA PERALATAN DAPUR    | 22.050.000        |
| TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN       | 6.360.000         |
| TOTAL BIAYA PERALATAN          | 34.020.000        |
| TOTAL BIAYA ATK                | 2.290.000         |
| TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN DAPUR | 2.062.000         |
| <b>TOTAL BIAYA</b>             | <b>64.720.000</b> |

1. Dilarang menyalin sebagian atau seluruhnya 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.



## E. Latar Belakang Pemilik

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

|                      |   |
|----------------------|---|
| Nama Pemilik         | : Tia Rosalia Prijanti  |
| Tempat Tanggal Lahir | : Jakarta, 13 Januari 1993  |
| Jenis Kelamin        | : Perempuan   |
| Alamat               | : Jl. Perjuangan Raya<br>perum Prima Harapan Regency Blok K3/36 Jakarta<br>Utara. 17123 |
| Email                | : <a href="mailto:tiarosalia@yahoo.com">tiarosalia@yahoo.com</a>                        |
| Pendidikan           | : Sarjana Ekonomi Institut Bisnis dan<br>Informatika Kwik Kian Gie                      |

Tia Rosalia Prijanti yang lahir di Jakarta, 13 Januari 1993 merupakan pemilik dari *Cafe Lava Cake* sekaligus sebagai seorang *manager* yang bertugas. Anak sulung dari empat bersaudara ini tinggal di Jalan Perjuangan Raya, Harapan Baru, Bekasi Utara.

Tia lahir dari keluarga yang terdiri dari seorang ayah bekerja karyawan swasta dan ibu hanya ibu rumah tangga, tiga adik Tia yaitu Tiara adalah seorang mahasiswa di Kwik Kian Gie school of Business, Adam seorang mahasiswa di Bhayangkara, dan Tiaz seorang pelajar di SDN Harapan Baru III. Tia bercita-cita untuk menjadi seorang pebisnis karena Tia tidak mau menjadi seorang pekerja atau karyawan.

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.



Sejak kecil, Tia sudah menunjukkan minatnya dalam berbisnis. Tia memulai dengan menjual makanan-makanan ringan yang di beli di pasar dan dijual kepada teman-teman di rumah nenek, karena nenek juga menjual pempek di depan rumahnya, dari saat itu Tia gemar berjualan. Tia juga suka membantu mama, saat membuat kue tart pesanan teman mama untuk anaknya yang berulang tahun. Tia bisa membuat kue karena mama juga punya bakat buat kue secara otodidak. Mulai dari sana menjadi inspirasi menjadi pengusaha bisnis kue. Tia melanjutkan pendidikan ke jenjang strata I di Kwik Kian Gie School of Business dan mengambil jurusan Manajemen Kewirausahaan untuk mendalami dunia bisnis sebagai bekal di kemudian hari.

Dunia kuliner tidak pernah jauh dari kehidupan keseharian Tia, ini yang membuat Tia membuat rencana bisnis *Cafe Lava Cake* untuk menggabungkan antara kuliner dengan bisnis yang sedang Tia tekuni di kampus Kwik Kian Gie School of Business.

Calon lulusan sarjana strata I di Kwik Kian Gie School of Business ni berharap bahwa ide bisnisnya dapat memberikan kepuasan dan pengalaman menarik kepada para pelanggan. Selain itu, diharapkan bisnis ini juga dapat memberikan keuntungan yang berkelanjutan bagi pelanggan, pekerja, maupun pemilik usaha ini.

*Cafe Lava Cake* bertempat di Taman Jl. Perjuangan Raya No. 234, Bekasi Utara.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.