



BAB II

GAMBARAN USAHA



A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan

Menurut Ireland, Hoskisson, dan Hitt (2011:17), “*Vision is a picture of what the firm wants to be and, in broad terms, what it wants to ultimately achieve*”, karena itu visi merupakan pernyataan dari apa yang perusahaan ingin capai.

Visi dari Angkringan Cafe Pak Gemboel adalah “Menjadi Cafe yang menyediakan pelayanan terbaik dan memberikan kenyamanan bagi pelanggan”.

Menurut Ireland, Hoskisson, dan Hitt (2011:18), “*A mission specifies the business or businesses in which the firm intends to compete and the customers it intends to serve*”. Berikut adalah misi dari Angkringan Cafe Pak Gemboel adalah sebagai berikut:

1. Berorientasi pada pelanggan
2. Memberikan layanan yang profesional untuk pelanggan
3. Menjaga kedisiplinan dan tanggung jawab para karyawan, serta mempertahankan hak pada karyawan

Angkringan Cafe Pak Gemboel memiliki tujuan-tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaannya. Tujuan-tujuan tersebut terdiri dari tujuan jangka pendek dan tujuan jangka panjang. Tujuan jangka pendek merupakan serangkaian tujuan untuk jangka waktu kurang dari setahun. Tujuan jangka pendek dari Angkringan Cafe Pak Gemboel adalah sebagai berikut:

1. Cafe dapat dikenal oleh konsumen sebagai Angkringan Cafe yang mempunyai rasa makanan yang enak dan tempat yang nyaman
2. Inovasi produk dapat diterima oleh masyarakat atau konsumen

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI IKG (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.



Sedangkan Tujuan jangka panjang adalah serangkaian tujuan yang ditetapkan untuk jangka waktu yang panjang, biasanya untuk lima tahun mendatang atau lebih.

Tujuan jangka panjang dari Angkringan Cafe Pak Gemboel adalah sebagai berikut:

1. Mencapai tujuan penjualan/BEP
2. Menambahkan inovasi pada produk
3. Memiliki konsumen tetap dan mendapatkan *feedback* yang baik dari konsumen

B. Logo Usaha

Logo dan *Brand* (merek) adalah suatu unsur yang sangat berpengaruh dalam sebuah perusahaan. Keduanya berfungsi sebagai identitas yang merepresentasikan citra sebuah perusahaan dimata konsumen.

Logo adalah lambang atau simbol khusus yang mewakili suatu perusahaan atau organisasi. Sebuah logo bisa berupa nama, lambang atau elemen grafis lain yang ditampilkan secara visual. Sebuah logo diciptakan sebagai identitas agar unik dan mudah dibedakan dengan perusahaan kompetitor atau pesaing. Selain itu, logo bisa diibaratkan dengan wajah. Setiap orang bisa dengan mudah dikenali antara satu dengan yang lain hanya dengan melihat wajah. Begitu juga halnya dengan logo, logo merupakan sebuah visi penyampaian citra positif melalui sebuah tampilan sederhana dalam bentuk simbol. Berikut adalah gambar logo Angkringan Cafe Pak Gemboel:

Gambar 2.1

Logo Angkringan Cafe Pak Gemboel



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Sumber: Cafe Angkringan “Pak Gemboel”

Logo Angkringan Cafe Pak Gemboel terinspirasi dari tokoh pemain wayang pada jaman dahulu yang identik dengan menggunakan *blangkon* dan biasanya mempunyai kumis tebal. Sedangkan, dinamakan Angkringan Cafe Pak Gemboel karena Ayah penulis yang memiliki tubuh yang gemuk juga menginspirasi dalam pembuatan nama untuk cafe ini. Sehingga, penggabungan dari dua ide tersebut terlampir menjadi sebuah logo cafe yang unik dan menunjukkan unsur jawa di dalamnya.

C. Gambaran Produk

Produk menurut Kotler dan Amstrong (2012:248) adalah : “*Anything that can be offered to a market for attention, acquisition, use, or consumption that might satisfy a want or need*”. Jadi yang dimaksud dengan sebuah produk tidak hanya sekedar barang tetapi melainkan juga merupakan atribut-atribut yang tampak maupun tidak tampak yang dapat memenuhi kebutuhan konsumen.

Menurut Kotler dan Armstrong (2012:250), Jika diklasifikasikan berdasarkan tujuan dibuatnya produk tersebut dan siapa konsumen yang dituju untuk

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



mengonsumsi produk tersebut, produk dapat dibedakan menjadi barang konsumen (*customer's good*) dan barang industri (*industrial's good*). Barang konsumen adalah barang yang dikonsumsi untuk kepentingan konsumen sendiri bukan untuk tujuan bisnis. Umumnya barang konsumen diklasifikasikan menjadi 4 jenis yaitu :

1) *Convenience Goods*

Merupakan barang yang pada umumnya memiliki frekuensi pembelian yang tinggi (sering dibeli), dibutuhkan dalam waktu segera dan memerlukan usaha yang minimum dalam perbandingan dan pembelianya.

2) *Shopping Goods*

Barang yang proses pemilihan dan pembelianya, dibandingkan oleh konsumen diantara berbagai alternatif yang tersedia. Kriteria pembandingan meliputi harga, kualitas, dan model masing-masing. Contohnya: alat rumah tangga, pakaian, dan kosmetik.

3) *Speciality goods*

Barang yang memiliki karakteristik atau identifikasi merek yang unik dimana sekelompok konsumen bersedia melakukan usaha khusus untuk membelinya.

Umumnya jenis barang ini terdiri atas barang-barang mewah, dengan merek dan model yang spesifik, seperti mobil jaguar dan pakaian desain terkenal.

4) *Unsought goods*

Barang yang tidak diketahui oleh konsumen atau walaupun sudah diketahui oleh konsumen, konsumen belum tentu tertarik untuk membelinya. Contohnya: batu, ensiklopedi, dan tanah pekuburan.

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



Berdasarkan klasifikasi produk diatas, maka Angkringan Cafe Pak Gemboel termasuk dalam kategori barang konsumen (*consumer's goods*) dan termasuk dalam klasifikasi *convenience goods* karena produk yang ditawarkan merupakan produk yang dapat dibeli sesering mungkin dan merupakan produk yang dibutuhkan setiap saat.

Angkringan Cafe Pak Gemboel menawarkan produk makanan dan merupakan produk yang akan dibeli sesering mungkin oleh konsumen, serta dibutuhkan setiap saat untuk mengisi tenaga dalam aktivitas sehari-hari. Makanan ini khas dari Jawa Tengah yang disebut dengan angkringan atau nasi kucing. Angkringan Cafe Pak Gemboel memiliki tiga menu nasi yaitu nasi putih, nasi merah, dan nasi goreng cabe hijau. Sedangkan untuk lauknya terdiri dari berbagai macam lauk pauk yang disediakan, mulai dari daging ayam, bakso ikan, telur puyuh, paru ayam, dan berbagai menu lauk lainnya. Porsi nasi yang diberikan juga tidak banyak, karena nasi kucing memang tidak disediakan dalam porsi yang banyak, sesuai dengan ciri khas nasi kucing di Jawa Tengah.

D. Jenis dan Ukuran Bisnis

Berdasarkan Undang-Undang No. 20 tahun 2008 Bab I pasal 1, pengertian Ciri Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah adalah sebagai berikut:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau



menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.

3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
4. Usaha Besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari Usaha Menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.
5. Dunia Usaha adalah Usaha Mikro, Usaha Kecil, Usaha Menengah, dan Usaha Besar yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia dan berdomisili di Indonesia.

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 bab IV pasal 6 kriteria dari

Usaha Mikro, Usaha Kecil, dan Usaha Menengah adalah sebagai berikut:

Tabel 2.1

Kriteria UMKM (dalam Rupiah)

No	Uraian	Kriteria
----	--------	----------

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.



		Asset	Omzet/Tahun
1	Usaha Mikro	Maks 50.000.000	Maks 300.000.000
2	Usaha Kecil	> 50 juta – 1 Miliar	> 300 juta – 2,5 Miliar
3	Usaha Menengah	> 1 Miliar - 10 Miliar	> 2,5 Miliar - 50 Miliar

Sumber: Saiman, Leonardus, *Kewirausahaan* (2014:9)

1. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:

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

2. Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut:

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

3. Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut:

- 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).

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. Kriteria sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, huruf b, dan ayat (2) huruf a, huruf b, serta ayat (3) huruf a, huruf b nilai nominalnya dapat diubah sesuai dengan perkembangan perekonomian yang diatur dengan Peraturan Presiden.

Sumber: <http://www.bi.go.id/id/tentang-bi/uu-bi/Documents/UU20Tahun2008UMKM.pdf>

Berdasarkan kriteria yang tertera pada Undang – undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV Pasal 6, Angkringan Cafe Pak Gomboel termasuk dalam usaha menengah karena memiliki perkiraan omzet yang didapat selama setahun berkisar antara Rp. 2.500.000.000 (dua miliar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

E. Latar Belakang Pemilik

1. Nama : Catharina Ade Kusumasari
2. Jabatan : Pemilik
3. Tempat Tanggal Lahir : Jakarta, 15 Februari 1994
4. Alamat : Perumahan Pondok Cikunir Indah, Jl.semeru 2 no.10. Bekasi Selatan.
5. Telepon : 081216099225
6. Email : Catharina.sari@ymail.com
7. Pendidikan Terakhir : Calon Sarjana Strata 1 (Sarjana Administrasi)

Bisnis)

Catharina Ade Kusumasari merupakan calon pemilik Angkringan Cafe Pak Gomboel, Catharina lahir di Jakarta pada tanggal 15 Februari 1994 di Rumah Sakit Carrolus Salemba. Catharina merupakan anak pertama dari dua bersaudara, memiliki satu perempuan yang saat ini sedang menempuh pendidikan Sekolah Dasar kelas 6. Catharina merupakan anak kandung dari pengusaha Besi Baja di daerah Bekasi, serta memiliki seorang Ibu yang bekerja di Rumah Sakit Carrolus di Salemba. Catharina adalah calon lulusan sarjana strata 1 Jurusan Ilmu administrasi Bisnis dari Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie School of Business yang telah mendapatkan ilmu secara teoritis selama melaksanakan perkuliahan di kampus ini.

Catharina memiliki kesukaan dalam mencoba berbagai makanan, khususnya makanan dari Indonesia. Melalui hobinya ini, menurutnya dengan mencoba secara langsung makanan khas dari berbagai daerah akan mendapatkan sebuah pengalaman yang menyenangkan mengenai cita rasa dari makanan tersebut. Kedua orangtua Catharina berasal dari daerah Jawa Tengah, disana terdapat wisata kuliner yang harus di kunjungi. Salah satunya yang disukai olehnya adalah wisata kuliner di kota Solo, disana lah ide bisnis muncul. Saat berada di Solo, Catharina melihat banyaknya *Angkringan* yang menjual makanan dengan porsi nasi yang sedikit dan lauk-pauk yang bermacam-macam, mulai dari suasana tempat makan model rumah, cafe, dan juga tenda warung makan.

Sehingga, Catharina memiliki ide bisnis untuk membuka usaha *angkringan* di Bekasi, dekat dengan tempat tinggalnya. Lokasinya ada di *Grand Galaxy City*, Catharina memilih lokasi tersebut karena tempat tersebut sering di kunjungi oleh para keluarga dan juga anak-anak remaja yang ingin mencari makanan dengan suasana



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.



tempat yang berbeda. Sehingga terciptalah ide usaha untuk membuka Angkringan Cafe Pak Gemboel.

F. Peralatan yang Dibutuhkan

Peralatan adalah segala benda yang digunakan untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan. Perolehan peralatan berasal dari tempat yang berbeda dan harga yang dipilih disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan. Daftar peralatan yang digunakan Angkringan Cafe Pak Gemboel dapat dilihat pada **Tabel 2.2** berikut ini:

Tabel 2.2

Peralatan Angkringan Cafe Pak Gemboel

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik BIKK (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 BIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BIKKG.



No.	Nama Peralatan	Jumlah yang	Harga per unit (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Meja dan kursi makan kotak set (outdoor)	3	1.300.000	3.900.000
2	Meja dan kursi makan panjang 1 set (outdoor)	2	3.500.000	7.000.000
3	Meja dan Kursi 1set (indoor)	4	2.500.000	10.000.000
4	Sendok/lusin	10	50.000	500.000
5	Garpu/lusin	10	50.000	500.000
6	Gunting	2	30.000	60.000
7	Gerobak tempat lauk pauk	1	3.000.000	3.000.000
8	Kompor gas 2 tungku	1	800.000	800.000
9	Timbangan digital max 5kg	1	53.000	53.000
10	Loyang alumunium kecil	15	6.000	90.000
11	Loyang alumunium besar	1	17.000	17.000
12	Kulkas 2 pintu	1	2.700.000	2.700.000
13	Rice cooker	1	500.000	500.000
14	Panci gede	2	350.000	700.000
15	Blender	3	210.000	630.000
16	Pisau	1	400.000	400.000
17	Ice box 23kg	1	284.000	284.000
18	Wajan besar	2	190.000	380.000
19	Alat bakar/panggang	1	155.000	155.000
20	Kipas angin	2	1.000.000	2.000.000
21	Meja kompor	1	1.000.000	1.000.000
22	Meja + Kursi kasir	1	1.500.000	1.500.000
23	AC/1 PK	1	2.000.000	2.000.000
24	Mesin kasir	1	3.250.000	3.250.000
Total				41.419.000

Sumber: Angkringan Cafe Pak Gumboel

G. Perlengkapan yang Dibutuhkan

Dalam melaksanakan kegiatan usaha bisnis, diperlukan barang – barang pendukung lainnya untuk mendukung operasional usaha bisnis. Di mana dalam hal ini, perlengkapan merupakan barang pendukung suatu bisnis yang bersifat habis terpakai dalam jangka waktu pendek. Perolehan perlengkapan berasal dari tempat yang berbeda dan harga yang dipilih disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan

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



perusahaan. Daftar perlengkapan yang digunakan Angkringan Cafe Pak Gemboel dapat dilihat pada **Tabel 2.3** berikut ini:

Tabel 2.3
Perlengkapan Angkringan Cafe Pak Gemboel

No	Perlengkapan	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Gas elpiji (seminggu beli 2)	8	120.000	960.000
2	Issue Minyak	10	14.000	140.000
3	Issue	15	30.000	450.000
4	Kantong sampah besar/bungkus (isi8pcs)	5	25.000	125.000
5	Plastik kresek/bungkus (isi24pcs)	5	12.500	62.500
6	Plastik klip/pes	100	4.500	450.000
7	Tusuk gigi	10	7.000	70.000
8	Sunlight/400ml	10	13.000	130.000
9	Arang batok kelapa/kg	20	5.500	110.000
10	Kertas coklat alas nasi	200	100	20.000
11	Tusuk Sate/bungkus	90	10.000	900.000
12	spons pencuci piring/pes	10	4.500	45.000
13	Pengki	1	20.000	20.000
14	Alat pel	1	49.500	49.500
15	Kipas bambu besar	1	55.000	55.000
16	Sapu	1	25.000	25.000
17	Piring Rotan	200	5.500	1.100.000
18	Tempat sampah kecil	1	100.000	100.000
19	Spatula 1set	1	150.000	150.000
20	Saringan	1	59.000	59.000
21	Centong nasi	1	3.200	3.200
22	Mangkok kecil	1	6.500	6.500
23	Tempat bumbu	1	21.000	21.000
24	Cangkir blirik	20	23.000	460.000
25	Cangkir kaleng	150	5.800	870.000
26	Reko blirik	2	115.000	230.000
27	Talenan <i>Li chopping board</i>	2	50.000	100.000
Total 1 bulan				6.711.700
Total 1 tahun				80.540.400

Sumber: Angkringan Cafe Pak Gemboel

H. Bahan Pokok dan Bahan Baku yang Dibutuhkan

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



Bahan baku merupakan bahan-bahan yang digunakan untuk memproduksi produk dimana bahan tersebut dapat digunakan dalam membuat produk jadi. Daftar bahan baku yang dibutuhkan Angkringan Cafe Pak Gemboel dapat dilihat pada **Tabel 2.4** berikut ini:

Tabel 2.4

Bahan Baku Angkringan Cafe Pak Gemboel (dalam rupiah)

No.	Keterangan	Jumlah (unit)	Harga Satuan	Total Harga
	Bahan Pokok			
1	Beras Putih/10kg	4	150.000	600.000
2	Beras Merah/5kg	3	120.000	360.000
3	Sayap Ayam/1kg	75	35.000	2.625.000
4	Paha Ayam/1kg	75	35.000	2.625.000
5	Usus/1kg	50	20.000	1.000.000
6	Kepala Ayam/1kg	50	20.000	1.000.000
7	Kaki Ayam/1kg	75	30.000	2.250.000
8	Sosis Ayam/bungkus	50	12.000	600.000
9	Bakso Ikan/bungkus	50	50.000	2.500.000
10	Paru Ayam/1kg	50	40.000	2.000.000
11	Telur Puyuh/butir	2500	350	875.000
12	Tahu/buah	625	400	250.000
13	Tempe	50	4.000	200.000
14	Kulit Ayam/1kg	50	30.000	1.500.000
15	Hati Ayam/1kg	75	20.000	1.500.000
16	Empela Ayam/1kg	75	20.000	1.500.000
17	Kerang/500gram	5	30.000	150.000
18	Kikil/1kg	50	25.000	1.250.000
19	Teri medan/kg	25	40.000	1.000.000
19	Baun pepaya/liket	75	2.500	187.500
20	Baun singkong/liket	100	2.000	200.000

Lanjutan tabel 2.4 bahan baku

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.



	Bahan Baku			
1	Gula Pasir/5kg	5	12.000	60.000
2	Garam/kg	5	7.250	36.250
3	Gula Jawa/kg	25	18.000	450.000
4	Penyedap/1kg	4	37.500	150.000
5	Bawang merah/kg	14	35.000	490.000
6	Bawang putih/kg	14	38.000	532.000
7	Daun Jeruk/pack	25	2.000	50.000
8	Sereh/1gram	25	2.150	53.750
9	Ketumbar/kg	7	20.000	140.000
10	Daun Salam/pack	10	2.000	20.000
11	Laos/1kg	3	2.500	7.500
12	Tomat/kg	7	10.000	70.000
13	Cabai hijau/kg	7	19.500	136.500
14	Cabai rawit merah/kg	25	30.000	750.000
15	Minyak goreng/2liter	20	24.650	493.000
16	Mentega/kg	10	45.000	450.000
18	Terasi/buah	13	4.000	52.000
19	Daun pisang/kg	50	3.500	175.000
20	Kopi Hitam/pack	25	21.800	545.000
21	White Coffee/pack	25	26.000	650.000
22	Aqua galon	100	8.000	800.000
23	Nutrisari/karton	1	400.000	400.000
24	Lemontea/karton	1	300.000	300.000
25	Teh tubruk gopek/pack	15	5.000	75.000
26	Sirup Marjan/botol	15	16.000	240.000
27	Es batu/20kg	1	15.000	15.000
28	Aqua 330 ml/karton	5	25.000	125.000
	Total dalam 1 bulan			31.438.500
	Total dalam 1 tahun			377.262.000

Sumber: *Angkringan Cafe "Pak Gemboel"*

A. Tenaga Kerja

Sumber daya manusia merupakan salah satu aset penting yang dimiliki oleh perusahaan sebagai penggerak perusahaan untuk mencapai tujuannya. Dalam menjalankan usahanya, Angkringan Cafe Pak Gemboel memperkerjakan beberapa sumber daya manusia yang sesuai dengan tugas dan keahliannya masing-masing agar proses usaha berjalan dengan efektif dan sesuai dengan arahan. Tenaga kerja yang dibutuhkan oleh Angkringan Cafe Pak Gemboel adalah kebutuhan akan manajer yang

1. Ditanya mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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.



mengatur serta mengawasi bisnis Angkringan Cafe Pak Gemboel, dalam hal ini dipegang oleh pemilik atau penulis sendiri, kemudian di bagian operasional terdapat juru masak untuk membuat produk yang disajikan ke konsumen, staff dapur untuk membantu juru masak, pelayan cafe yang melayani konsumen, barista yang akan membuat minuman, dan bagian administrasi yaitu kasir yang melayani pembayaran.

Di bawah ini merupakan tabel kebutuhan tenaga kerja bisnis Angkringan Cafe Pak Gemboel:

Tabel 2.5

Kebutuhan Tenaga Kerja Angkringan Cafe Pak Gemboel

Jabatan	Jumlah (Orang)
Manajer	1
Operasional	5
Administrasi	1
Total	7

Sumber: Angkringan Cafe Pak Gemboel

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik IBIKKG (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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.