



BAB III

GAMBARAN USAHA

Gambaran usaha merupakan aspek terpenting dalam perencanaan suatu bisnis, karena dengan adanya gambaran usaha, dapat diketahui seberapa dalam pengetahuan atau bidang bisnis yang digeluti. Informasi gambaran usaha ini akan sangat diperlukan bagi pemilik bisnis untuk mengetahui mengenai bisnis yang akan dijalankan secara terperinci dalam menganalisis prospek bisnis tersebut, sehingga diharapkan bisnis yang akan dibangun dapat mempertahankan posisinya di pasar dan berjalan dengan lancar. Gambaran usaha mencakup produk, jasa, ukuran bisnis, peralatan, dan tenaga kerja, dan latar belakang pemilik.

A. Produk

Bauran pemasaran terdapat empat komponen penting biasanya disebut "empat *P* (*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 (Kotler dan Armstrong, terjemahan Bob Sabran, 2012:62).

Produk menurut Kotler dan Keller (2009:4), adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk memuaskan suatu keinginan atau kebutuhan, termasuk barang fisik, jasa, pengalaman, acara, orang, tempat, properti, organisasi, informasi, dan



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.

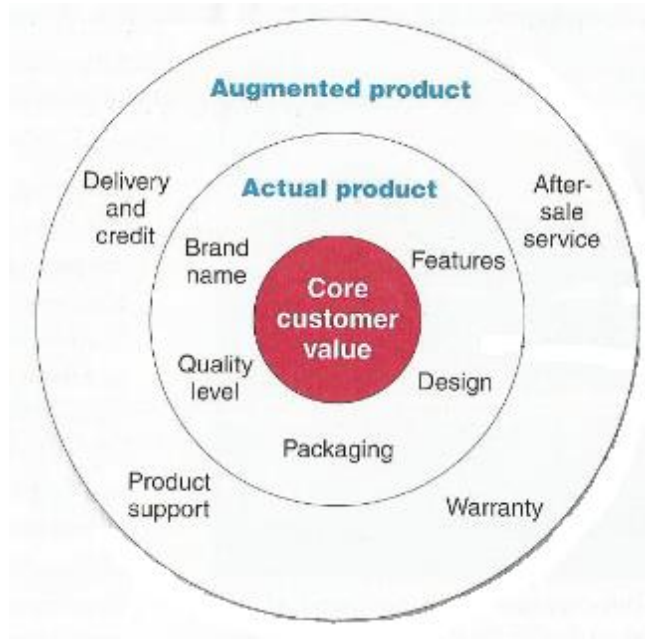
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Perencanaan produk harus berpikir tentang produk dan jasa dalam tiga tingkatan.

Masing-masing tingkat menambah lebih banyak nilai pelanggan (Kotler dan Armstrong, terjemahan Bob Sabran, 2012:249). Berikut Gambar 3.1:

Gambar 3.1
Tiga Tingkatan Produk



Sumber: Kotler and Armstrong. *Principles of Marketing*. 2012. Fourteen Edition

Berdasarkan gambar 3.1, terdapat tiga tingkatan produk yaitu produk inti, produk aktual, dan produk tambahan.

1. Tingkatan yang paling dasar adalah manfaat inti (*Core Customer Value*)

Membawa pertanyaan apa yang benar-benar dibeli oleh pembeli? Ketika merancang produk, mula-mula pemasar harus mendefinisikan inti, manfaat penyelesaian masalah atau jasa yang dicari konsumen.



2) Tingkat kedua adalah produk aktual (*Actual Product*)

Para perencana produk harus mengubah manfaat inti menjadi produk aktual. Mereka harus mengembangkan fitur produk dan jasa, desain, tingkat kualitas, nama merek, dan kemasan.

3) Tingkatan Ketiga adalah produk tambahan (*Augmented Product*)

Perencana produk harus membangun produk tambahan di sekitar pelayanan dan manfaat konsumen tambahan (Kotler dan Armstrong, terjemahan Bob Sabran, 2012:249—250).

Produk dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis, dan setiap jenis produk memiliki strategi bauran pemasaran yang berbeda-beda. Kotler dan Keller (2009:5), mengklasifikasikan produk berdasarkan ciri-cirinya, antara lain:

1) Berdasarkan aspek daya tahannya produk

a. Barang tidak tahan lama (*nondurable goods*)

Barang tidak tahan lama adalah barang berwujud yang biasanya habis dikonsumsi dalam satu atau beberapa kali pemakaian. Contohnya: sabun, pasta gigi, minuman kaleng dan sebagainya. Karena barang-barang ini sering dibeli, strategi yang tepat adalah membuat barang-barang tersebut tersedia di banyak lokasi, hanya mengenakan *mark-up* yang kecil, dan beriklan besar-besaran untuk mendorong percobaan dan membangun preferensi.

b. Barang tahan lama (*durable goods*)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Barang tahan lama merupakan barang berwujud yang biasanya dapat digunakan untuk waktu lama. Contohnya lemari es, mesin cuci, pakaian dan lain-lain. Produk-produk tahan lama biasanya memerlukan penjualan personal dan jasa, menuntut margin yang lebih tinggi, dan memerlukan garansi penjualan yang lebih banyak.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. Berdasarkan tujuan konsumsi

Didasarkan pada siapa konsumennya dan untuk apa produk itu dikonsumsi, maka produk diklasifikasikan menjadi dua sebagaimana akan dijelaskan pada halaman berikut ini, yaitu:

a. Barang konsumsi

Barang konsumsi merupakan suatu produk yang langsung dapat dikonsumsi tanpa melalui pemrosesan lebih lanjut untuk memperoleh manfaat dari produk tersebut.

b. Barang industri

Barang industri merupakan suatu jenis produk yang masih memerlukan pemrosesan lebih lanjut untuk mendapatkan suatu manfaat tertentu. Biasanya hasil pemrosesan dari barang industri diperjual belikan kembali.

Berbagai produk yang disediakan oleh *Shabu Beach Restaurant*, adalah :

i. Kuah. Ada berbagai macam kuah yang akan kami sediakan, yaitu:

- 1) Original
- 2) Ayam special

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.



- 3) Ikan
- 4) Tom Yam

ii. Shabu – shabu

- 1) Baso ikan
- 2) Baso udang
- 3) Baso kepiting
- 4) Pangsit ayam rebus
- 5) Pangsit udang rebus
- 6) Tofu udang
- 7) Tofu ayam
- 8) Salmon Ball
- 9) Seafood K. Scallop
- 10) Seafood K. Tuna Scallop
- 11) Crab Stick
- 12) Crab Claw
- 13) Fish Cake
- 14) Tofu Fish
- 15) Fish Srimp
- 16) Fish Mashroom
- 17) Crab Finger
- 18) Pangsit Rebus
- 19) Daging sapi (lokal dan impor)
- 20) Daging ayam

© 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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- 21) Udang
 - 22) Cumi – cumi
 - 23) Udon, soun, kuetiaw, dan mie
 - 24) Kembang tahu
 - 25) Rumput laut
 - 26) Berbagai macam jamur :
 - Jamur Shiitake
 - Jamur kuping
 - Jamur enoki
 - 27) Berbagai macam sayuran :
 - Sayur tauge
 - Sayur kangkung
 - Sayur slada
 - Sayur kol
 - sayur brokoli
- iii. Berbagai macam *appetizer*
 - Cakue
 - Sushi
 - Pangsit goreng
 - iv. Berbagai macam minuman:
 - *Hot/Ice tea*
 - *Hot/Ice lemon tea*
 - *Orange juice*

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.



- *Guava juice*
- *Watermelon juice*
- *Apple juice*
- *Mineral water*

v. Berbagai macam buah dan salad

vi. Eskrim

- Vanila
- Coklat
- Stroberi
- Green Tea

vii. Topping Es Krim

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Usulan Bisnis

Menurut Undang Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV pasal

6 tentang Kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah adalah sebagai berikut:

Usaha Mikro

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah).

Usaha Kecil

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 Dilindungi Undang-Undang

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

3 Usaha Menengah

- a. 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.
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,- (dua milyar lima ratus juta rupiah).

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

Menurut kategori Badan Pusat Statistik (BPS), usaha kecil identik dengan industri kecil dan industri rumah tangga. BPS mengklasifikasikan industri berdasarkan jumlah pekerjanya, yaitu:

1. Industri rumah tangga dengan jumlah pekerja sebanyak 1-4 orang.
2. Industri kecil dengan jumlah pekerja sebanyak 5-19 orang.
3. Industri menengah dengan jumlah pekerja sebanyak 20-99 orang.
4. Industri besar dengan jumlah pekerja sebanyak 100 orang atau lebih.

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.



Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV pasal 6, *Shabu Beach Restaurant* termasuk dalam kategori usaha menengah dengan perkiraan modal awal sebesar Rp 6.000.000.000, Sedangkan menurut Biro Pusat Statistik, *Shabu Beach Restaurant* termasuk dalam kategori usaha menengah dengan jumlah pekerja sebanyak 20 orang.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Peralatan, Perlengkapan dan Tenaga Kerja

Rencana mengenai peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan dalam kegiatan operasional *Shabu Beach Restaurant* akan disajikan pada tabel 3.1 yang dilengkapi dengan perkiraan harga dari masing-masing unit peralatan. Perkiraan mengenai harga beli masing-masing unit diperoleh dari hasil *survey* yang dilakukan oleh penulis.

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 3.1
Daftar Peralatan Shabu Beach Restaurant
(Dalam Rupiah)

N	Peralatan	Jumlah	Harga per unit	UE	Total	Penyusutan/Tahun
1	Meja makan	25 meja	Rp 1.500.000 / pcs	20	Rp 37,500,000	Rp 1,875,000
2	Panci Shabu - shabu	50 pcs	Rp 314.000/pcs	10	Rp 50,000,000	Rp 5,000,000
3	Kompore listrik	50 pcs	Rp 1.000.000	15	Rp 320,000	Rp 21,333
4	Sendok	8 lusin	Rp 40.000/lusin	10	Rp 3,840,000	Rp 384,000
5	Sumpit	8 lusin	Rp 30.000/lusin	10	Rp 2,880,000	Rp 288,000
6	Garpu	8 lusin	Rp 480.000/lusin	10	Rp 46,080,000	Rp 4,608,000
7	Mangkok	5 lusin	Rp 311.000/lusin	10	Rp 18,660,000	Rp 1,866,000
8	Piring makanan	8 lusin	Rp 313.000/lusin	10	Rp 30,048,000	Rp 3,004,800
9	Piring daging	8 lusin	Rp 480.000/lusin	10	Rp 46,080,000	Rp 4,608,000
10	Gelas minum	8 lusin	Rp 240.000/lusin	10	Rp 23,040,000	Rp 2,304,000
11	Gelas Ice Cream	8 lusin	Rp 120.000/lusin	10	Rp 11,520,000	Rp 1,152,000
12	Sendok Ice cream	8 lusin	Rp 30.000/lusin	10	Rp 2,880,000	Rp 288,000
13	Sendok sayur	8 lusin	Rp 180.000/lusin	10	Rp 17,280,000	Rp 1,728,000
14	Sendok Kuah	8 lusin	Rp 300.000/lusin	10	Rp 28,800,000	Rp 2,880,000
15	Mangkok Cabe	8 lusin	Rp 60.000	10	Rp 5,760,000	Rp 576,000
16	Counter makanan (2M x 1M)	2	Rp 3.800.000	20	Rp 7,600,000	Rp 380,000
17	Kursi	50 pcs	Rp 400.000	20	Rp 20,000,000	Rp 1,000,000
18	Freezer Ice Cream	1	Rp 4.750.000	15	Rp 4,750,000	Rp 316,667
19	Freezer	2	Rp 6.000.000	15	Rp 12,000,000	Rp 800,000
20	Kulkas	2	Rp 7.000.000	15	Rp 14,000,000	Rp 933,333
21	Penjepit / pengambil makanan	2 lusin	Rp 60.000	10	Rp 1,440,000	Rp 144,000
22	Ac	3	Rp 5.200.000	15	Rp 15,600,000	Rp 1,040,000
23	counter minuman	1	Rp 24.000.000	20	Rp 24,000,000	Rp 1,200,000
24	Wastafel	2 pcs	Rp 3.000.000/ pcs	15	Rp 6,000,000	Rp 400,000
25	Closet wanita	2 pcs	Rp 1.820.000/pcs	15	Rp 3,640,000	Rp 242,667
26	Closet pria duduk	2 pcs	Rp 1.820.000/pcs	15	Rp 3,640,000	Rp 242,667
27	Closet pria berdiri	2 pcs	Rp 1.540.000/pcs	15	Rp 3,080,000	Rp 205,333
28	ember	2 pcs	Rp 23.500/pcs	5	Rp 47,000	Rp 9,400
29	tempat sampah besar	1 pcs	Rp 670.000 / pcs	5	Rp 670,000	Rp 134,000
30	Tempat sampah biasa	2 pcs	Rp 27.000/pcs	5	Rp 54,000	Rp 10,800
31	Tempat tissue makan	30 pcs	Rp 16.700/pcs	5	Rp 501,000	Rp 100,200
32	Alat kasir	1 pcs	Rp 3.100.000/pcs	15	Rp 3,100,000	Rp 206,667
33	Keset kaki	4 Pcs	Rp 30.000 / pcs	5	Rp 120,000	Rp 24,000
34	Baju koki	2 pcs	Rp 100.000/pcs	5	Rp 200,000	Rp 40,000
35	Telephone	1 pcs	Rp 421.500/pcs	15	Rp 421,500	Rp 28,100
36	jam dinding	2 pcs	Rp 220.000/pcs	10	Rp 440,000	Rp 44,000
37	pisau	3 pcs	Rp 52.000 /pcs	10	Rp 156,000	Rp 15,600
38	Talenan	3 pcs	Rp 30.000/pcs	10	Rp 90,000	Rp 9,000
39	Panci Besar	4 pcs	Rp 959.000	10	Rp 3,836,000	Rp 383,600
40	Gunting	2 pcs	Rp 28.000/pcs	10	Rp 56,000	Rp 5,600
41	Lukisan	8 pcs	Rp 700.000/pcs	15	Rp 5,600,000	Rp 373,333
42	Hiasan	5pcs	Rp 170.000/pcs	15	Rp 850,000	Rp 56,667
43	Vas bunga	5pcs	Rp 320.000/pcs	15	Rp 1,600,000	Rp 106,667
TOTAL					Rp458,179,500	Rp39,035,433

Sumber : Shabu Beach Restaurant



Tabel 3.2
Daftar Perlengkapan *Shabu Beach Restaurant*
(Dalam Rupiah)

NO	Perlengkapan	Jumlah	Harga per unit	Total
1	Baso ikan	5 kg	Rp 140,000/KG	Rp 700,000.00
2	Baso udang	5 kg	Rp 140,000/KG	Rp 700,000.00
3	Baso kepiting	5 kg	Rp 140,000/KG	Rp 700,000.00
4	kulit pangsit rebus	10 pcs	Rp 6,000/pcs	Rp 60,000.00
5	tahu jepang udang	40 pcs	Rp 7,000/pcs	Rp 280,000.00
6	tahu jepang ayam	40 pcs	Rp 7,000/pcs	Rp 280,000.00
7	salmon ball	5 kg	Rp.200,000/KG	Rp 1,000,000.00
8	seafood K. Scallop	5 kg	Rp 150,000/KG	Rp 750,000.00
9	seafood K. tuna Scallop	5 kg	Rp 150,000/KG	Rp 750,000.00
10	Crab stick	5 kg	Rp 160,000/KG	Rp 800,000.00
11	crab claw fish cake	5 kg	Rp 150,000/KG	Rp 750,000.00
12	tofu fish	5 kg	Rp 150,000/KG	Rp 750,000.00
13	fish srimp	5 kg	Rp 120,000/KG	Rp 600,000.00
14	fish mashroom	5 kg	Rp 120,000/KG	Rp 600,000.00
15	crab finger	5 kg	Rp 150,000/KG	Rp 750,000.00
16	daging sapi lokal	5 kg	Rp 210.000/kg	Rp 1,050,000.00
17	daging sapi import US	5 kg	Rp 225.000/kg	Rp 1,125,000.00
18	daging sapi import Korea	5 kg	Rp 240.000/kg	Rp 1,200,000.00
19	daging sapi import Australia	5 kg	Rp 240.000/kg	Rp 1,200,000.00
20	daging ayam	5 kg	Rp 190.000/kg	Rp 950,000.00
21	udang	5 kg	Rp 85.000/kg	Rp 425,000.00
22	cumi - cumi	5 kg	Rp 65.000/kg	Rp 325,000.00
23	udon	50 pcs	Rp 14.000/pcs	Rp 70,000.00
24	soun	5 kg	Rp 48.000/kg	Rp 240,000.00
25	kuetaw	5 kg	Rp 24.000/kg	Rp 120,000.00
26	mie	5 kg	Rp 24.000/kg	Rp 120,000.00
27	kembang tahu	5 kg	Rp 48.000/kg	Rp 240,000.00
28	rumput laut	40 pcs	rp 38.000/pcs	Rp 1,520,000.00
29	jamur shiitake	5 kg	Rp 110.000/kg	Rp 550,000.00
30	jamur kuping	5 kg	Rp 40.000/kg	Rp 200,000.00
31	jamur enoki	40 pcs	Rp 5.000/pcs	Rp 200,000.00
32	eskrim vanilla	5 kg	Rp 140.000/kg	Rp 70,000.00
33	eskrim rasa coklat	5 kg	Rp 140.000/kg	Rp 70,000.00
34	eskrim rasa stroberi	5 kg	Rp 140.000/kg	Rp 70,000.00
35	eskrim rasa greentea	5 kg	Rp 150.000/kg	Rp 750,000.00
36	telor	5 kg	Rp 18.000/kg	Rp 90,000.00
37	mayonaise	5 kg	Rp 320.000/kg	Rp 1,600,000.00
38	sayur tauge	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50,000.00
39	sayur kol	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50,000.00
40	sayur brokoli	5 kg	Rp 25.0000/kg	Rp 125,000.00
41	sayur slada	5 kg	Rp 20.000/kg	Rp 100,000.00
42	sayur kangkung	5 kg	Rp 18.000/kg	Rp 90,000.00
43	wortel	5 kg	Rp 13.000/kg	Rp 65,000.00
44	lobak	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50,000.00
45	semangka	5 kg	Rp 6.000/kg	Rp 30,000.00

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



46	orange	5 kg	Rp 9.000/kg	Rp 45,000.00
47	melon	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50,000.00
48	jambu	5 kg	Rp 8.000/kg	Rp 40,000.00
49	pepaya	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50,000.00
50	nanas	5 kg	Rp 15.000/kg	Rp 75,000.00
51	belimbing	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50,000.00
52	lagung	5 kg	Rp 15.000/kg	Rp 75,000.00
53	issue Roll	10 kg	Rp 28.000/kg	Rp 280,000.00
54	Sabun cuci tangan	3 derigent	Rp 85.000/derigent	Rp 255,000.00
55	Sabun cuci piring	2 botol	Rp 20.000/botol	Rp 40,000.00
56	Obat pel	5 kg	Rp 14.000/kg	Rp 70,000.00
57	Galon	1 tabung	Rp 148.000/tabung	Rp 148,000.00
58	Kopi	4 dus	Rp 16.000/dus	Rp 64,000.00
59	Gelas kopi / teh panas	4 dus	Rp 18.000/dus	Rp 72,000.00
60	Teh celup	4 dus	Rp 6.000/dus	Rp 24,000.00
61	Struk kasir	10 roll	Rp 18.000/roll	Rp 180,000.00
62	Garbage bag	5 pak	Rp 16.000/pak	Rp 80,000.00
63	issue dinding	2 pcs	Rp 26.000/pcs	Rp 52,000.00
64	Lampu bohlam	10 lampu	Rp 40.000/bohlam	Rp 400,000.00
65	Alat pemadam	4 tabung	Rp 1.200.000/tabung	Rp 4,800,000.00
66	ember	2pcs	Rp 23.500/pcs	Rp 47,000.00
67	ain pel	2 pcs	Rp 72.000/pcs	Rp 144,000.00
68	kapu	2 pcs	Rp 44.000/pcs	Rp 88,000.00
69	pengki	2 pcs	Rp 31.000/pcs	Rp 62,000.00
70	tempat sampah besar	1 pcs	Rp 670.000	Rp 670,000.00
71	tempat sampah biasa	2 pcs	Rp 27.000/pcs	Rp 54,000.00
72	sedotan minuman	2 lusin	Rp 5.000/;usin	Rp 10,000.00
73	tempat tissue makan	30 pcs	Rp 16.700/pcs	Rp 501,000.00
74	sponge	2 pcs	Rp 5.000/pcs	Rp 10,000.00
75	serbet	1 lusin	Rp 48.000/lusin	Rp 48,000.00
76	tempat tissue dinding	2 pcs	Rp 190.000/kg	Rp 380,000.00
77	Gas 12 kg	1 tabung	Rp 70.000/tabung	Rp 70,000.00
78	Ballpoint Standar Hitam	2 pak	Rp 12.000/pak	Rp 24,000.00
79	Pembersih meja	5 botol	Rp 25.000/botol	Rp 125,000.00
TOTAL PERLENGKAPAN			Rp31,298,000	

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.

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

Sumber : *Shabu Beach Restaurant*



Tabel 3.3
Total Biaya Peralatan dan Perlengkapan
Shabu Beach Restaurant
(Dalam Rupiah)

TOTAL PERLENGKAPAN	Rp 31,298,000.00
TOTAL PERALATAN	Rp 458,179,500.00
TOTAL	Rp 489,477,500.00

Sumber : *Shabu Beach Restaurant*

Sumber Daya Manusia merupakan salah satu aset penting dalam sebuah perusahaan, karena peran dan fungsinya yang tidak dapat digantikan oleh sumber daya lain. Sumber daya manusia adalah salah satu faktor yang menunjukkan keunggulan kompetitif perusahaan, karena sifatnya yang tidak bisa ditiru oleh pesaing. Sumber daya manusia terdiri dari individu-individu yang dapat memberikan kontribusi atau sumbangan berharga berupa produktivitas dari posisi yang mereka pegang untuk mencapai tujuan dari sebuah perusahaan. Sumber daya manusia yang diperlukan oleh *Shabu Beach Restaurant* terbagi dalam beberapa bagian yaitu :

1. Staff Produksi

Staff Produksi bertugas di restoran dan melayani konsumen yang memesan makanan di *Shabu Beach Restaurant*, bertanggung jawab atas setiap pesanan yang di ajukan oleh pembeli. Tugasnya adalah mengantarkan pesanan daging sapi yang dipesan oleh konsumen. Posisi ini diisi oleh 15 orang.

2. Staff Persediaan



Bagian ini bertugas mengontrol bahan – bahan baku berupa daging, shabu – shabu, yang ada *Shabu Beach Restaurant*, juga menyiapkan dan mengolah bahan mentah menjadi bahan siap diproses untuk dijadikan kuah – kuah yang akan dinikmati oleh konsumen. Posisi ini diisi oleh 1 orang.

3. Kasir

Bagian ini bertanggung jawab atas keuangan juga transaksi yang terjadi di *Shabu Beach Restaurant*, dan wajib melaporkannya ke *owner/manager*. Posisi kasir diisi oleh 1 orang.

4. Staff kebersihan / *office boy*

Bagian ini bertanggung jawab atas kebersihan ruangan, dapur, kamar mandi dll. Posisi *office boy* diisi 3 orang.

Karena usaha *Shabu Beach Restaurant* ini masih baru dan tergolong kecil, bagian keuangan dan manajemen kontrol masih dipegang langsung oleh *owner* yang bertindak selaku manager. Selang waktu berjalan, bagian–bagian di perusahaan ini akan semakin bertambah seiring perkembangan restoran kedepannya.

D. Latar Belakang Pemilik

Nama : Caroline Stefanie

Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 7 November 1991

Alamat : Villa Permata gading Blok B1/17 Kelapa Gading, Jakarta Utara

Email : nia.caroline2@yahoo.com

© 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.



Caroline Stefanie kelahiran Jakarta 7 November 1991, merupakan pemilik tunggal *Shabu Beach Restaurant*. Kegemarannya terhadap bisnis kuliner membawanya pada keinginan untuk membuka usaha makanan shabu - shabu dengan konsep yang baru dalam menikmati shabu – shabu.

Penulis mendirikan usaha ini atas dasar kegemaran penulis akan dunia kuliner khususnya makanan. Penulis juga sering mencari informasi dan peluang bisnis yang mengarah pada bidang kuliner ini, untuk mewujudkan harapan penulis mendirikan dan merintis usaha sendiri. Penulis juga melihat peluang usaha dalam bidang kuliner di Jakarta masih terbuka, dikarenakan jumlah penduduk Jakarta yang padat dengan tingkat aktifitas yang tinggi sehingga membuat pola makan kurang diperhatikan. *Shabu Beach Restaurant* didirikan di dalam mall dengan suasana pinggir pantai, agar konsumen bisa menikmati shabu – shabu dengan suasana pantai.

Semakin meningkatnya *trend* konsumen untuk mengkonsumsi jenis minuman ini, dan juga *trend* gaya hidup modern konsumen yang melakukan aktivitas mereka di pusat perbelanjaan atau Mal, menjadikan alasan utama penulis membangun bisnis ini.

Berbekal ilmu yang dimiliki selama mengenyam kurang lebih 5 tahun pendidikan jurusan Manajemen dengan konsentrasi Kewirausahaan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie, penulis sangat mengharapkan semua pembelajaran mengenai bisnis dapat diaplikasikan ke bisnis ini. Karena belum memiliki pengalaman berwirausaha sebelumnya, penulis tidak memiliki gambaran yang cukup tentang apa saja yang diperlukan untuk pendirian usaha ini, sehingga penulis mengumpulkan informasi dari

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBI KIS (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.

berbagai media, seperti internet, majalah, dan dukungan dari teman-teman dan kerabat di sekitar penulis.

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.