



## BAB III

### GAMBARAN USAHA

Dalam perencanaan bisnis diperlukan gambaran usaha yang jelas mengenai suatu bisnis yang akan didirikan atau dikembangkan. Informasi tentang gambaran usaha ini akan sangat diperlukan bagi pemilik bisnis untuk mengetahui tentang bisnis yang akan dijalani secara lebih terperinci dalam menganalisis prospek bisnis yang akan dijalani, mempertahankan dan mengembangkan usaha Restoran Bakmi Lioe. Gambaran usaha mencakup produk, jasa, ukuran bisnis, peralatan dan tenaga kerja, dan latar belakang pemilik.

#### A. Produk

Pengertian produk menurut Daryanto (2013:52) adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan atau dikonsumsi dan yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan

Menurut Wijayanti (2012:13) produk adalah sesuatu yang diperjualbelikan dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan dari sesuatu hasil kreativitas seseorang, tim marketing, atau perusahaan. Sedangkan Widiyono dan Pakkanna (2013:137) mendefinisikan “produk adalah apapun yang dapat ditawarkan pada pasar untuk memuaskan keinginan atau kebutuhan merek.”

Berdasarkan definisi dari beberapa ahli tentang produk, dapat disimpulkan bahwa produk merupakan segala sesuatu yang dapat memenuhi dan memuaskan kebutuhan atau keinginan manusia, dengan tujuan mendapatkan keuntungan.



Dalam perencanaan produk harus memikirkan produk pada tiga tingkatan.

Tingkatan paling dasar adalah ‘produk inti’, yang ditujukan untuk menjawab pertanyaan; “Apa yang sebenarnya dibeli oleh pembeli?”. Produk inti terdiri dari jasa untuk memecahkan masalah atau manfaat inti yang dicari konsumen ketika mereka membeli suatu produk. Jadi ketika merancang produk, terlebih dahulu pemasar harus menetapkan inti ‘manfaat’ yang diberikan produk bagi konsumen.

Setelah perencanaan produk inti kemudian perencanaan ‘produk aktual’. Produk aktual mungkin mempunyai lima macam karakteristik, yaitu tingkat mutu, sifat, desain, nama merek, dan kemasan. Yang terakhir yaitu perencanaan ‘produk tambahan’ dengan menawarkan tambahan servis dan manfaat bagi konsumen.

Produk yang ditawarkan oleh Bakmi Lioe adalah obyek fisik dari berbagai menu Bakmi seperti Bakmi Ukuran Biasa dan Bakmi ukuran *Family* (Kiloan). Berikut ini adalah menu yang disajikan dalam Bakmi Lioe :

**Tabel 3.1**  
**Restoran Bakmi Lioe**  
**Daftar Menu Makanan dan Minuman**

Bakmi Biasa	Bakmi <i>Family</i>	Bakmi Combo	Minuman
Bakmi Ayam Pangsit Goreng	Bakmi Ayam Pangsit Goreng	Paket Double 1	Es Lemon Tea
Bakmi Ayam Pangsit Rebus	Bakmi Ayam Pangsit Rebus	Paket Double 2	Es Lemon Squash
Bakmi Ayam Pangsit Lada Hitam	Bakmi Ayam Pangsit Lada Hitam	Paket Combo	Es Jeruk
Bakmi Goreng Ayam Spesial	Bakmi Goreng Ayam Spesial		Es Kelapa Muda
Bakmi Goreng Seafood	Bakmi Goreng Seafood		Juice Alpokat
Bakmi Ayam Jamur	Bakmi Ayam Jamur		Juice Strawberry
Bakmi Daging Sapi	Bakmi Daging Sapi		Juice Mangga
			Juice Melon
			Coca Cola
			Sprite/ Fanta
			Kopi Susu
			Mineral Botol

Sumber : Bakmi Lioe

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan merujuk pada sumbernya.
  - 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.



## B. Jasa

Jasa adalah sebuah aktivitas, keuntungan, ataupun kepuasan yang ditawarkan untuk diperjual-belikan yang memiliki nilai intangible dan tidak menghasilkan suatu barang atau bentuk yang nyata (Kotler dan Armstrong, 2012:248).

Menurut J.Lehtinen yang dikutip K. Rama Mohana Rao (2011) *“an activity or a series of activities which take place in interaction with a contact person or a physical machine and which provides consumer satisfaction.”* Yang mengartikan bahwa jasa adalah suatu kegiatan atau aktivitas yang dilakukan dengan berinteraksi dengan orang atau dengan mesin fisik agar dapat menghasilkan kepuasan pelanggan.

Dari definisi di atas, maka dapat disimpulkan bahwa jasa merupakan kegiatan yang memberikan manfaat yang dapat ditawarkan kepada konsumen atau pelanggan yang pada dasarnya memiliki sifat tidak berwujud dan memberikan kepuasan pelanggan.

Dalam menjalankan usahanya, Bakmi Lioe melakukan pembauran terhadap produk dan jasa, yang mana jasa yang ada merupakan suatu bentuk pelayanan atau nilai tambah yang diberikan kepada pelanggan guna memperoleh loyalitas. Sehingga jasa yang diterapkan oleh Bakmi Lioe bukan merupakan layanan yang dalam proses menikmatinya terdapat harga yang harus dibebankan kepada pelanggan.

## C. Ukuran Bisnis

Kriteria – kriteria mengenai ukuran usaha terdapat pada UU RI Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV Pasal 6 yang isinya adalah sebagai berikut :

### 1. Kriteria Usaha Mikro

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau



- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

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

2. Kriteria Usaha Kecil

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

3. Kriteria Usaha Menengah

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

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://portal.djmbp.esdm.go.id/sijh/UU\\_2008\\_20\\_TENTANG\\_USAHA\\_MIKRO\\_KECIL\\_DAN\\_MENENGAH.pdf](http://portal.djmbp.esdm.go.id/sijh/UU_2008_20_TENTANG_USAHA_MIKRO_KECIL_DAN_MENENGAH.pdf)).

Berdasarkan kriteria yang tertera pada UU RI Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV Pasal 6, Bakmi Lioe termasuk kriteria usaha menengah yang memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Untuk bentuk badan usaha, Bakmi Lioe tergolong dalam jenis usaha perseorangan karena kepemilikan bisnis dimiliki dan diawasi oleh satu orang. Pemilik perusahaan perseorangan merupakan manajernya yang memiliki tanggung jawab tak terbatas atas harta perusahaan. Artinya, apabila bisnis mengalami kerugian, pemilik perusahaan yang harus menanggung seluruh kegiatan tersebut.

Bentuk perusahaan perseorangan dalam penerapannya memiliki kelebihan dan kekurangan. Kelebihan perusahaan perseorangan yaitu mudah dibentuk dan dibubarkan, bekerja dengan sederhana, pengelolaanya sederhana, dan tidak perlu kebijaksanaan pembagian laba. Sedangkan kekurangan perusahaan perseorangan adalah tanggung jawab tidak terbatas, kemampuan manajemen terbatas, sumber dana hanya terbatas pada pemilik, risiko kegiatan perusahaan ditanggung sendiri.

#### D. Peralatan dan Tenaga Kerja

##### 1. Peralatan

Peralatan adalah segala benda yang digunakan untuk menunjang kegiatan perusahaan, baik dalam hal operasional maupun lainnya yang berhubungan dengan kegiatan perusahaan.

Bakmi lioe akan menggunakan beberapa peralatan guna kelancaran operasional perusahaan dan memudahkan proses pelayanan kepada konsumen. Dalam hal ini, peralatan diperoleh dari beberapa tempat, dan dalam hal pemilihan produk maupun harga sudah disesuaikan dengan kebutuhan perusahaan. Daftar peralatan beserta jumlah dan harganya terdapat dalam tabel 3.2 dan 3.3.

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 3.2**  
**Restoran Bakmi Lioe**  
**Peralatan Dapur**

No	Peralatan Dapur	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rupiah)	Total (Rupiah)
1	Kompore Gas	2	Buah	240.000	480.000
2	Tabung Gas 12 Kg	3	Buah	600.000	1.800.000
3	Selang Tabung Gas	1	Buah	65.000	65.000
4	Panci stainless Besar	2	Buah	200.000	400.000
5	Panci stainless sedang	2	Buah	150.000	300.000
6	Panci stainless kecil	2	Buah	50.000	100.000
7	Open Kitchen	1	Unit	13.800.000	13.800.000
8	Microwave	1	Unit	2.000.000	2.000.000
9	Water Dispenser	1	Unit	1.200.000	1.200.000
10	Frypan besar	2	Buah	250.000	500.000
11	Frypan kecil	2	Buah	150.000	300.000
12	Spatula	2	Buah	30.000	60.000
13	Freezzer	1	Buah	2.100.000	2.100.000
14	Papan Potong	2	Buah	30.000	60.000
15	Timbangan	2	Buah	68.000	136.000
16	Gunting	2	Buah	8.000	16.000
17	Pisau Dapur	4	Buah	37.000	148.000
18	Saringan	3	Buah	28.000	84.000
19	Pemadam Kebakaran	1	Buah	600.000	600.000
20	Celemek	3	Buah	25.000	75.000
21	Rak Piring	1	Buah	570.000	570.000
22	Cangkir	4	Lusin	144.000	576.000
23	Waiter Bell	1	Buah	30.000	30.000
24	Piring Kecil	6	Lusin	125.000	750.000
25	Piring Besar	6	Lusin	150.000	900.000
26	Mangkok	6	Lusin	84.000	504.000
27	Gelas	6	Lusin	204.000	1.224.000
28	Garpu	4	Lusin	20.000	80.000
29	Sendok Makan	4	Lusin	20.000	80.000
30	Tempat bumbu	15	Buah	10.000	150.000
31	Nampan	10	Buah	25.000	250.000
				<b>Jumlah</b>	<b>29.338.000</b>

Sumber : Carrefour, Hypermart, Lazada

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



**Tabel 3.3**  
**Restoran Bakmi Lioe**  
**Peralatan Restoran**

No	Peralatan Restoran	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rupiah)	Total (Rupiah)
1	Meja kayu kotak	11	350.000	10.500.000
2	Meja kayu bundar	2	620.000	1.240.000
3	Meja Kayu Panjang	2	2.000.000	4.000.000
4	Kursi	76	200.000	15.200.000
5	Meja kasir	1	3.000.000	3.000.000
6	Komputer	2	3.300.000	6.600.000
7	Mesin Kasir Casio	1	3.100.000	3.100.000
8	Jam dinding	2	150.000	300.000
9	AC	6	1.800.000	10.800.000
10	Tempat sampah	4	75.000	300.000
11	Generator set	1	4.800.000	4.800.000
12	Telepon panasonic	1	280.000	280.000
13	Generator set	1	5.400.000	5.400.000
14	Seragam Karyawan	20	60.000	1.200.000
15	Vacuum Cleaner	1	900.000	900.000
16	Asbak	6	13.000	78.000
17	LG 32LV2130 LED TV	2	2.900.000	2.900.000
18	Dekorasi ruangan			32.000.000
19	Wifi	1	500.000	500.000
			<b>Total</b>	<b>103,098,000</b>

Sumber : Lazada, Hypermart

## 2. Tenaga Kerja

Dalam pengoperasian usahanya, Bakmi Lioe mempekerjakan beberapa tenaga kerja untuk menjalankan operasi perusahaan. Dengan mempekerjakan cukup banyak tenaga kerja bertujuan agar tidak ada kekurangan tenaga kerja dan kegiatan operasi perusahaan berjalan dengan efektif. Berikut daftar tenaga kerja yang dibutuhkan Bakmi

Lioe :

1. Dilarang menyalin 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**Tabel 3.4**  
**Restoran Bakmi Lioe**  
**Daftar Tenaga Kerja**

Jabatan	Jumlah
<i>Manager</i>	1
<i>Cashier</i>	2
<i>Chef</i>	1
<i>Chef Assistant</i>	2
<i>Waitress</i>	6
<i>Delivery</i>	1
Total	13

Sumber : Bakmi Lioe

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

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

a. *Manager*

Posisi *manager* ditempati oleh pemilik, yang bertanggung jawab penuh atas pengawasan, perencanaan, pengontrolan operasional dan manajemen Restoran Bakmi Lioe.

b. *Cashier*

Bertanggung jawab dan berwenang melakukan proses pembayaran dari konsumen, menyusun laporan keuangan, bertanggung jawab atas laporan keuangan yang telah disusun kepada *supervisor* secara rutin, dan berkoordinasi dengan bagian produksi dan layanan.

c. *Chef*

Bertanggung jawab dan berwenang membuat bakmi dan menu pendukung, berkreasi atas menu yang ditawarkan pada Bakmi Lioe, dan mempertahankan kualitas rasa atas produk Bakmi Lioe.

d. *Chef Assistant*

Bertanggung jawab membantu chef dalam pembuatan bakmi dan menu pendukung lainnya.





e. *Waitress*

Bertanggung jawab dalam memberikan layanan kepada konsumen, memberikan penjelasan yang dibutuhkan oleh konsumen, dan mengantar pesanan.

f. *Delivery*

Bertanggung jawab mengantarkan pesanan hingga sampai ke tangan konsumen.

### E. Latar Belakang Pemilik

Nama : David Lioe  
Tempat/ Tanggal Lahir : Jakarta, 6 Februari 1994  
Alamat : Jalan Daan Mogot Raya (km 10) Perumahan  
Green Mansion Blok Green Diamond 1 No. 21  
Nomor HP : 08568633150  
Email : Davidlio23@gmail.com  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Pendidikan Terakhir : S1 Manajemen Institut Bisnis dan Informatika  
Kwik Kian Gie.

Pemilik adalah calon lulusan sarjana strata 1 Jurusan Kewirausahaan dari Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie yang telah memiliki pengetahuan teoritis tentang bisnis wirausaha yang dapat digunakan untuk mendukung pengetahuan umum dan teknis yang didapatkan dari pengalaman langsung dari keluarga dan temannya.

Usaha Restoran Bakmi Lioe didirikan atas dasar kegemaran pemilik akan dunia kuliner khususnya Bakmi. Pemilik sering mencari informasi dan peluang bisnis yang mengarah pada bidang kuliner ini, untuk mewujudkan cita-cita mendirikan dan merintis usaha sendiri. Pemilik juga melihat peluang usaha dalam bidang kuliner di Bekasi masih terbuka, dikarenakan makin bertambahnya jumlah penduduk Bekasi yang



menyebabkan peningkatan kebutuhan konsumsi masyarakat yang disertai dengan perubahan pola hidup, peningkatan kebutuhan konsumsi ini menyebabkan peningkatan dalam permintaan konsumsi sehingga mempengaruhi variasi konsumsi makanan.

Sudah memiliki pengalaman berwirausaha sebelumnya membuat pemilik memiliki gambaran yang cukup tentang apa saja yang diperlukan untuk pendirian usaha Restoran Bakmi Lioe ini. Sebagai tambahan, pemilik mengumpulkan informasi dari majalah-majalah tentang hal-hal yang berhubungan dengan usaha yang akan didirikan, browsing di internet dan banyak bertanya pada teman – teman serta para orang tua yang telah berpengalaman dalam bisnis. Setelah mengumpulkan cukup informasi dari beberapa media dan juga masukan dari teman-teman, terciptalah suatu perencanaan bisnis Restoran Bakmi Lioe ini.

Hak cipta milik **ISI KIKS** (Institut Informatika Kwik Kian Gie)  
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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.