

## BAB II

### GAMBARAN USAHA

De'Jamur merupakan rumah makan yang menawarkan makanan dengan menggunakan jamur sebagai bahan dasar utamanya untuk diolah menjadi sebuah makanan dengan cita rasa khas Indonesia. Restoran De'Jamur menawarkan beberapa menu makanan dengan cita rasa khas Indonesia yang cukup banyak dikenal oleh masyarakat seperti *tongseng* jamur, jamur *crispy*, sup jamur, gulai jamur dan sate jamur. Target pasar dari De'Jamur adalah masyarakat yang berdomisili di sekitaran Harapan Indah dengan segmen pasar kelas sosial menengah. Untuk mencapai target pasar yang telah ditentukan, maka De'Jamur akan melakukan strategi pemasaran dengan menyebarkan brosur, pembuatan spanduk, dan *update* di media social.

#### A. Visi dan Misi

Visi dari sebuah organisasi atau perusahaan merupakan sebuah gambaran masa depan dari perusahaan tersebut. Visi merupakan tujuan yang ingin dicapai oleh perusahaan tersebut, serta menjadi titik acuan agar perusahaan dapat berjalan sesuai dengan yang diinginkan dan tidak menyimpang.

Menurut Fred R. David (2012:16) pernyataan visi mencoba memberi jawaban atas pertanyaan “Kita ingin menjadi seperti apa?”. Mengembangkan pernyataan visi sering kali dipandang sebagai langkah pertama dari perencanaan strategis, bahkan mendahului pembuatan pernyataan misi.

Visi De'Jamur :”Menjadi pelopor rumah makan dengan jamur sebagai bahan utamanya, dengan mengutamakan kualitas dan cita rasa dengan pelayanan yang cepat untuk memenuhi kepuasan pelanggan”.





Menurut Fred R. David (2012:16) pernyataan misi adalah “pernyataan tujuan yang secara jelas membedakan satu bisnis dari perusahaan – perusahaan lain yang sejenis”. Pernyataan misi yang jelas melukiskan nilai dan prioritas dari sebuah organisasi.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Menurut Fred R. David (2012:102) ada 9 komponen untuk membuat pernyataan misi:

1. Konsumen—Siapakah konsumen perusahaan?
2. Produk atau jasa--Apakah produk atau jasa utama perusahaan?
3. Pasar—Secara geografis, di manakah perusahaan bersaing?
4. Teknologi—Apakah perusahaan canggih secara teknologi?
5. Fokus pada kelangsungan hidup, pertumbuhan, dan profitabilitas—Apakah perusahaan komitmen terhadap pertumbuhan dan kondisi keuangan yang sehat?
6. Filosofi—Apakah keyakinan, nilai, aspirasi, dan prioritas etis dasar perusahaan?
7. Konsep diri—Apakah kompetensi khusus atau keunggulan kompetitif utama perusahaan?
8. Fokus pada citra publik—Apakah perusahaan responsif terhadap masalah-masalah sosial, komunitas, dan lingkungan hidup?
9. Fokus pada karyawan—Apakah karyawan dipandang sebagai aset perusahaan yang berharga?

Dengan mempertimbangkan 9 komponen dari Fred R. David maka misi De’Jamur:

1. Mengutamakan kualitas produk untuk kepuasan pelanggan.
2. Membina hubungan baik dengan pelanggan dan para karyawan.
3. Memperluas jangkauan pemasaran guna memenuhi target yang ingin dicapai.



4. Membangun hubungan yang baik dan saling menguntungkan dengan para pemasok.
5. Melakukan pengembangan inovasi untuk kelangsungan hidup perusahaan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Tujuan merupakan pernyataan tentang keadaan yang diinginkan di mana organisasi atau perusahaan bermaksud untuk mewujudkannya dan sebagai pernyataan tentang keadaan di waktu yang akan datang di mana organisasi sebagai kolektivitas mencoba untuk menimbulkannya, De'Jamur memiliki tiga tujuan.

Tujuan dari “De’Jamur” adalah sebagai berikut :

1. Tujuan jangka pendek, yaitu mencapai target pelanggan yang telah ditentukan.
2. Tujuan jangka menengah, yaitu memperluas bisnis dengan membuka cabang di kota-kota besar.
3. Tujuan jangka panjang, yaitu menjadikan De’Jamur sebagai pelopor restoran dengan jamur sebagai bahan baku utama nya dan memprtahankan pasar yang sudah di miliki.

**B. Logo Usaha**

Logo adalah identitas perusahaan sebagai tanda atau alamat yang akan mengkomunikasikan arti dan memberikan makna yang dalam terhadap jati diri perusahaan untuk dapat membedakan dengan kompetitor yang ada. Logo juga sebagai jiwa yang menghidupkan dan memberikan semangat bagi perusahaan di dalam melaksanakan misi dan mencapai tujuan perusahaan.



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.

**Gambar 2.1**

**Logo Usaha**





Gambar diatas merupakan logo usaha restoran De'Jamur, logo tersebut memiliki tujuan untuk mengajak masyarakat datang ke restoran De'Jamur untuk mengkonsumsi dan membeli produk De'Jamur.

**C. Gambaran Sekilas Produk**

**Tabel 2.1**



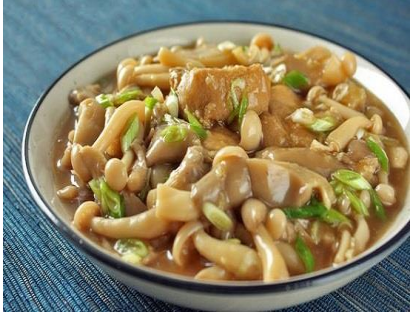


**Gambaran Sekilas Produk Makanan De'Jamur**

Nama Produk	Gambar	Deskripsi
Tongseng Jamur		Jamur yang diolah menjadi tongseng jamur dengan menggunakan jamur tiram
Sate Jamur		Jamur yang diolah menjadi sate jamur dengan menggunakan jamur tiram



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

<b>Sop Jamur</b>		Jamur yang diolah menjadi sup jamur dengan menggunakan jamur tiram, jamur enoki, jamur shimeji, dan jamur champignon
<b>Jamur Crispy</b>		Jamur yang diolah menjadi jamur crispy yang renyah dan gurih dengan menggunakan jamur tiram
<b>Gulai Jamur</b>		Jamur yang diolah menjadi gulai jamur dengan menggunakan jamur tiram dan jamur kancing
<b>Rica – Rica Jamur</b>		Jamur yang diolah menjadi rica – rica jamur dengan menggunakan jamur tiram
<b>Tumis Jamur</b>		Jamur yang diolah menjadi tumis jamur dengan menggunakan jamur kancing

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.









Tabel 2.2

Gambaran Sekilas Produk Minuman De'Jamur

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




Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

<p><b>Es Teh Manis / Tawar</b></p>		<p><b>Es teh manis dan tawar</b></p>
<p><b>Jus Buah</b></p>		<p><b>Aneka macam jus buah segar</b></p>
<p><b>Es Serut Monster</b></p>		<p><b>Es serut dengan berisikan bubble gum, mochi, kacang merah, nata de coco dan agar - agar</b></p>
<p><b>Es Buah Segar</b></p>		<p><b>Es buah segar yang disajikan dengan es yang diserut yang dipadukan dengan berbagai macam buah segar</b></p>

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.



<p><i>Soft Drink With Float</i></p> <p>© Hak cipta milik IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>		<p>Es soft drink yang dipadukan dengan es krim di atasnya</p>
<p><b>Air Mineral</b></p>		<p><b>Air Mineral</b></p>
<p><i>Cappucino Float</i></p>		<p>Cappucino yang dipadukan dengan es krim di atasnya</p>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### D. Janis dan Ukuran Usaha

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 bab I pasal 1, pengertian dari 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.
2. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak

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.



perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau besar yang memenuhi kriteria usaha kecil.

3. Usaha menengah yaitu 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 dengan usaha kecil atau usaha besar.

Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 bab IV pasal 6 kriteria dari

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

1. 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).
2. Usaha Kecil
  - a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai 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) sampai dengan paling banyak Rp. 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

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

tamparizin IBIKKG.





### 3. Usaha Menengah

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai 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).

Kemudian dalam klasifikasi berdasarkan *International Standard Industrial Classification (ISIC)* yang telah disesuaikan dengan kondisi di Indonesia dengan

nama            Klasifikasi            Lapangan            Usaha            Industri            /            KLUI

(<https://www.bps.go.id/Subjek/view/id/9>), penggolongan skala perusahaan dibagi

dalam empat golongan, yaitu :

1. Besar, dengan jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih
2. Sedang, dengan jumlah tenaga kerja 20-99 orang
3. Kecil, dengan jumlah tenaga kerja 5-19 orang
4. Rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja 1-4 orang.

Berdasarkan pengertian dan karakteristik di atas, De'Jamur termasuk dalam usaha kecil, hal ini dapat dilihat dari jumlah kekayaan bersih yang dimiliki oleh De'Jamur yaitu 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, serta berdasarkan skala usaha, maka De'Jamur dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 18 orang, maka terkategori skala kecil.

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

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

tamparizin IBIKKG.



## E. Latar Belakang Pemilik

<p>© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>	<p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<p>1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengidentifikasi 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.</p> <p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>	<p>Nama : Budi Kadamanto</p> <p>Tempat dan Tanggal Lahir : Bekasi, 28 Februari 1995</p> <p>Jenis Kelamin : Laki-Laki</p> <p>Alamat Rumah : Pondok Ungu Permai Blok E 14 No 09, Bekasi</p> <p>Nomor Handphone : 081210956188</p> <p>Alamat E-mail : <a href="mailto:budikadamanto@gmail.com">budikadamanto@gmail.com</a></p> <p>Pendidikan : Strata Satu Progam Studi Ilmu Administrasi Bisnis.</p>
--	---	---	--

Budi Kadamanto merupakan anak kedua dari tiga bersaudara yang lahir di kota Bekasi pada tanggal 28 Februari 1995. Sejak kecil TK hingga SMA ia bersekolah di Bekasi, ketika lulus SMA pada tahun 2013, ia melanjutkan pendidikan di Kwik Kian Gie School Of Business jurusan Ilmu Administrasi Bisnis. Calon pemilik usaha restoran De'Jamur tidak memiliki dasar dari keluarga pebisnis, sejak SMA ia sudah sudah mulai berbisnis dengan membuka online shop. Calon lulusan Sarja Strata 1 Kwik Kian Gie School Of Business jurusan Ilmu Administrasi Bisnis konsentrasi Bisnis Internasional ini memiliki ide bisnis untuk membuka suatu usaha restoran yang menggunakan jamur sebagai bahan baku utamanya yang bernama De'Jamur yang terletak di Kota Harapan Indah.

Ide bisnis ini muncul didasari oleh kegemarannya dalam mengkonsumsi makanan dengan olahan jamur, selain itu juga menyukai masakan dengan cita rasa khas Indonesia. Kegemaran menyukai kuliner memunculkan ide bisnis untuk membuat restoran De'Jamur, De'Jamur berawal dari ketika pengalamannya berkunjung ke Daerah Istimewa Yogyakarta untuk menikmati wisata kuliner, banyaknya pedagang yang menyajikan jamur *crispy* memunculkan ide untuk membuat restoran dengan menggunakan jamur sebagai bahan baku utamanya dengan penyajian masakan khas Indonesia.



Dari kegemaran mengkonsumsi olahan jamur tersebut dan pengalaman yang didapat, kemudian memunculkan ide bisnis untuk membuat restoran yang menggunakan jamur sebagai bahan baku utamanya, kemudian memadukannya dengan masakan khas Indonesia seperti tongseng jamur, sup jamur, sate jamur, jamur *crispy* dan gulai jamur.

Melalui *business plan* ini, muncul keinginan untuk membangun sebuah usaha restoran yang diperuntukan untuk kelas ekonomi menengah yang menyukai masakan khas Indonesia dan jamur. Ide bisnis untuk membuat restoran De'Jamur tersebut muncul agar masyarakat yang gemar mengkonsumsi jamur dapat merasakan sensasi yang berbeda dari olahan jamur yang biasa di jajakan oleh pedagang kaki lima.

#### F. Peralatan Yang Dibutuhkan

Peralatan dapat didefinisikan sebagai barang-barang yang dapat digunakan dalam jangka waktu yang relatif lama, mengalami penyusutan, harganya lebih mahal dan memiliki tujuan utama sebagai pendukung jalannya usaha. Sedangkan perlengkapan dapat didefinisikan sebagai barang-barang yang berumur ekonomis kurang dari satu tahun, tidak mengalami penyusutan, harganya lebih murah dan tujuan utama sebagai pelengkap jalannya usaha. (sumber: Perbedaan Peralatan dan Perlengkapan Dalam Akuntansi, 2016)

Dibawah ini adalah berbagai macam peralatan yang nantinya akan digunakan serta dibutuhkan dalam setiap aktivitas proses bisnis yang dilakukan oleh perusahaan ini. Peralatan tersebut akan sangat berguna dalam memperlancar serta mempercepat proses yang ada.

Berikut pada tabel 2.3 akan disajikan berbagai macam peralatan yang dibutuhkan untuk menjalankan restoran De'Jamur, antara lain :



**Tabel 2.3**  
**Peralatan De'Jamur**

No	Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Rinnai Kompor Gas 2 Tungku RI-522C1	3	350.000	1.050.000
2	Vicenza V910K Set Pisau	5	155.000	775.000
3	Vicenza V612 Set Panci	5	299.000	1.495.000
4	Piring Makan	100	9.000	900.000
5	RSA CF-100 Chest Freezer	1	1.899.000	1.899.000
6	LG GN-B1855QBB Kulkas 2 Pintu	1	2.898.000	2.898.000
7	Meja Makan Super + 6 Kursi Balelo	15	2.450.000	36.750.000
8	Getra ETK-222 Pemanggang Elektrik	2	899.000	1.798.000
9	Casio SE-400 Cash Register	1	3.750.000	3.750.000
10	Televisi LED LG 32 Inch	2	2.398.000	4.796.000
11	Maspion Wajan Penggorengan	10	54.900	549.000
12	Lemari	1	315.000	315.000
13	CCTV Analog 8CH + DVR	1	2.250.000	2.250.000
14	Rice Cooker WINN Gas 10 Ltr Rc50	2	2.489.500	4.979.000
15	Laptop ASUS E202SA-FD114D	1	2.899.000	2.899.000
16	Sahitel S21 Telepon <i>Single Line</i>	1	86.000	86.000
17	Printer <i>HP all in one HP 2135 Inkjet</i>	1	650.000	650.000
18	<i>Air Conditioner</i> Daikin ½ PK	7	3.000.000	21.000.000
19	Tempat Tissue	15	45.000	675.000
20	Timbangan Digital Scera SF-400	1	52.500	52.500
21	Hawaii 8150 Sierra Kotak Sampah	10	14.900	149.000
22	Pencapit CH Nylon Tong Black	7	64.900	453.000
23	SAKANA Chrome Jam Dinding	3	150.000	450.000
24	Hemnes Westafel Dengan Cermin	2	6.990.000	13.980.000
25	Kursi Kasir	2	199.000	398.000
26	Galon	5	35.000	175.000
27	Philip Blender Hr2057	2	450.000	900.000
28	Denpo Ddb-29 Dispenser	1	1.190.000	1.190.000
29	Ice Box	1	250.000	250.000
	<b>Total</b>			107.511.500

Sumber : Bukalapak.com, Tokopedia.com, Blibli.com, IKEA, Data diolah.

© 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.



## G. Perlengkapan Yang Dibutuhkan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Perlengkapan adalah barang-barang yang bersifat dapat habis, sehingga dibutuhkan pembelian yang berulang. Pada tabel 2.4 ditampilkan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menunjang dalam proses pekerjaan restoran De'Jamur. Perlengkapan yang akan digunakan oleh restoran De'Jamur antara lain:

**Tabel 2.4**  
**Kebutuhan Perlengkapan De'Jamur**

No	Perlengkapan	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Sunlight Cuci Piring @800ml	60	15.000	900.000
2	Sponge Pencuci Piring	48	2.500	120.000
3	Sarung Tangan Vinyl @100pcs	6	65.000	390.000
4	Sabun Pencuci Tangan @225ml	24	17.700	424.800
5	Tissue @250sheets	120	8.000	960.000
6	Sendok Plastik 25 Pcs	500	3.200	1.600.000
7	Garpu Plastik 100 Pcs	100	25.500	2.550.000
8	Kertas HVS A4 70gram Paper One	12	32.000	384.000
9	Lampu LED Philips 7 watt	15	34.000	510.00
10	Catridge Tinta HP/Set	3	50.000	150.000
11	Tusuk Gigi 500 Pcs	10	25.000	250.000
12	Alat Tulis Kantor	10	30.000	300.000
13	Kertas Struk Otani 80x80-17	24	11.000	264.000
14	Bright Gas 12 Kg	48	130.000	6.240.000
15	Celemek	15	25.000	375.000
16	Sapu	4	20.000	80.000
17	Pel Lantai	4	50.000	200.000
18	Air Galon	1800	5.000	9.000.000
	<b>Total</b>			<b>24.697.800</b>

Sumber: Bukalapak.com, Blibli.com, Tokopedia.com, Data diolah.





**H. Kebutuhan Bahan Baku**

**Tabel 2.5**  
**Bahan Baku De'Jamur**  
**(dalam rupiah)**

<b>Bahan Baku</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga Satuan (Rp)</b>	<b>Harga Total (Rp)</b>
Beras Rojo Tele (@20 kg)	84 Karung	320.000/20kg	26.880.000
Jamur Tiram (@1kg)	120 pcs	14.000/kg	1.680.000
Jamur Enoki (@50pcs)	48 Dus	27.500/Dus	1.320.000
Jamur Champignon / Kancing (@1kg)	120 pcs	30.000/kg	3.600.000
Jamur Shimeji (@40pcs)	12 Dus	420.000/Dus	5.040.000
Jamur Shitake (@500gram)	84 pcs	110.000/500gram	9.240.000
Gula pasir (@1kg)	180 pcs	14.000/kg	2.520.000
Garam dapur (@200gram)	240 pack	3.000/200gram	720.000
Bawang putih (@25kg)	12 Karung	40.000/kg	12.000.000
Bawang merah (@25kg)	10 Karung	30.000/kg	7.500.000
Cabai merah (@25kg)	7 Karung	60.000/kg	10.500.000
Minyak Goreng (@2ltr)	180 pcs	24.000/2ltr	4.320.000
Tepung terigu (@1kg)	84 pcs	7.500/kg	630.000
Kecap (@600mL)	120 pcs	28.500/600mL	3.420.000
Saus Belibis (@1kg)	120 pcs	19.000/kg	2.280.000
Es Krim (@8ltr)	48 Ember	200.000/8ltr	9.600.000
Telur ayam (@1kg)	84Eggtray (@1kg)	23.000/kg	1.932.000
Sasa	50pcs (@250gm)	10.000/250gm	500.000
Kopi	100 Renceng	16.000/pcs	1.600.000
Gula	200pcs (@1kg)	15.000/kg	3.000.000
Buah	360kg	20.000/kg	7.200.000
<b>Total</b>			<b>115.482.000</b>

Sumber : Bukalapak.com, Blibli.com, Tokopedia.com, Pd Pasar Jaya, Data diolah.

1. Dilarang mengutip, menyalin, atau menyebarkan isi laporan ini tanpa izin dari pihak Kwik Kian Gie School of Business.  
 a. Pengutipan harus mencantumkan sumber dan nama penulis.  
 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 Kwik Kian Gie (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)