

BAB III GAMBARAN USAHA

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Produk

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 ide.

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. Contoh : 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*)

Barang tahan lama merupakan barang berwujud yang biasanya dapat digunakan untuk waktu lama. Contoh : lemari es, mesin cuci, pakaian dan lain-lain. Produk-produk tahan lama biasanya memerlukan penjualan

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.



personal dan jasa, menuntut margin yang lebih tinggi, dan memerlukan garansi penjualan yang lebih banyak.

c. Jasa (*services*)

Jasa adalah produk yang tak berwujud, tak terpisahkan, bervariasi, dan dapat musnah. Akibatnya, jasa biasanya memerlukan kontrol kualitas, kredibilitas pemasok, dan kemampuan adaptasi yang lebih besar. Contoh dari jasa adalah pijat, bengkel, dan sebagainya.

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 proses yang lebih lanjut untuk memperoleh manfaat dari produk tersebut.

b. Barang industri

Barang industri merupakan suatu jenis produk yang masih membutuhkan proses lebih lanjut untuk mendapatkan suatu manfaat tertentu. Biasanya *output* dari barang industri diperjualbelikan kembali.

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

Berbagai produk yang disediakan oleh *Ayam Rumahan*, adalah :

- a. Ayam Pedas Asam Manis, ayam *fillet* yang digoreng dengan bumbu tepung khas *Ayam Rumahan* lalu dibumbui



dengan saus asam manis khas *Ayam Rumahan* sehingga teksturnya *crispy*, gurih, pedas, asam, dan manis.

- b. Ayam Cabe Ijo, potongan ayam yang dibumbui dengan bumbu khas *Ayam Rumahan* lalu digoreng sampai kecoklatan sehingga dagingnya menjadi empuk lalu dioseng dengan bumbu cabe ijo khas *Ayam Rumahan* sehingga



teksturnya pedas, gurih, dan asin.

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



- c. Ayam Cabe Telor Asin, potongan ayam yang dipotong kecil – kecil yang dibumbui dengan dengan bumbu khas *Ayam Rumahan* lalu digoreng dengan tepung khusus sehingga ayam yang digoreng menjadi *crispy*.



Setelah itu ayam yang sudah digoreng tersebut dilumuri dengan adonan kuning telur bebek yang telah diracik oleh *Ayam Rumahan* sehingga teksturnya *crispy*, asin, gurih, empuk, dan berbeda dengan menu ayam lainnya pada umumnya.

- d. Ayam Bumbu Rujak, daging ayam yang dipotong *fillet* lalu diberi garam dan air lemon dan didiamkan beberapa saat beberapa waktu setelah itu digoreng setengah matang. Bumbu rujak yang digunakan bukan bumbu rujak yang digunakan pada rujak buah tetapi bumbu khas *Ayam Rumahan* yang menggunakan santan dimasukkan jadi satu. Setelah bumbu rujak sudah selesai ditumis lalu ayam *fillet* yang sudah digoreng dimasak

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



bersama dengan bumbu rujak sehingga teksturnya asin, pedas, gurih, empuk dan tentunya sedikit crispy.

- e. Ayam Rica – Rica, daging ayam yang masih utuh dengan tulang diberi garam lalu digoreng setengah matang. Bumbu rica – rica khas *Ayam Rumahan* pertama – tama harus ditumis dahulu, lalu ayam yang sudah digoreng setengah matang tersebut ditumis bersama – sama dengan bumbu rica – rica. Teksturnya dari Ayam Rica – Rica ini adalah pedas, gurih, dan empuk.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Ukuran Bisnis

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV pasal 6 tentang Kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah adalah sebagai berikut :

1. 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).
2. Usaha Kecil
 - 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).

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.



3. Usaha Menengah
 - 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.

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV pasal 6, *Ayam Rumahan* termasuk dalam kategori usaha mikro dengan perkiraan modal awal sebesar Rp 200.000.000, Sedangkan menurut Biro Pusat Statistik, *Ayam Rumahan* termasuk dalam kategori usaha kecil dengan jumlah pekerja sebanyak 5 orang.



C. Peralatan dan Tenaga Kerja

Ⓒ Rencana mengenai peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan dalam kegiatan operasional *Ayam Rumahan* akan disajikan pada tabel 3.1 dan tabel 3.2 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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Tabel 3.1
Daftar Peralatan Ayam Rumahan
(Dalam Rupiah)

No	Peralatan	Jumlah	Harga per unit	Total
1	<i>Chest Freezer Crown Heroca BG-420D</i>	1	6.000.000	6.000.000
2	<i>Deep Fryer 23 Liter</i>	1	4.800.000	4.800.000
3	<i>SHARP XE-A147 Cash Register</i>	1	2.600.000	2.600.000
4	<i>Rinnai RT-712SI</i>	1	635.000	635.000
5	<i>Steamer Pot 3 Tray</i>	1	220.000	220.000
6	<i>Trisonic Dispenser 300</i>	1	60.000	60.000
7	<i>Handphone Blackberry 9200</i>	1	1.500.000	1.500.000
8	<i>Cool Box</i>	2	225.000	450.000
9	<i>Gunting Daging</i>	1	100.000	100.000
10	<i>Capitan Daging 30 cm</i>	2	15.000	30.000
11	<i>Pisau Daging</i>	1	45.000	45.000
12	<i>Kuali 30 cm</i>	2	150.000	300.000
13	<i>Sendok Sup</i>	3	15.000	45.000
14	<i>Sarung Tangan Kain</i>	2	10.000	20.000
15	<i>Gelas Plastik</i>	3	5.000	15.000
16	<i>Talenan Kayu Bundar 30 cm</i>	2	40.000	80.000
17	<i>Timbangan</i>	1	160.000	160.000
18	<i>Saus 250 ml</i>	8	15.000	120.000
19	<i>Tirisan Minyak</i>	1	20.000	20.000
20	<i>Tempat Sampah</i>	1	65.000	65.000
21	<i>Tempat Tissue</i>	1	35.000	35.000
22	<i>Kursi Plastik</i>	2	65.000	130.000
23	<i>Baskom</i>	5	10.000	50.000
24	<i>Celemek Bordiran</i>	3	25.000	75.000
25	<i>Tempat Selotip</i>	1	25.000	25.000

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



26	Wiper	1	15.000	15.000
27	Kain Pel	1	42.000	42.000
28	Ember	1	13.000	13.000
29	Sapu Plastik	1	18.000	18.000
30	Dustpan	1	16.000	16.000
			Total	17.684.000

Sumber : Ayam Rumahan

Tabel 3.2

Daftar Perlengkapan Ayam Rumahan

(Dalam Rupiah)

No	Perlengkapan	Jumlah	Harga per unit	Total
1	Styrofoam	2000	380	760.000
2	Sarung Tangan Plastik	2	6.000	12.000
3	Kertas Struk Kasir	30	3.000	90.000
4	Kantong Plastik Besar isi 10	10	12.000	120.000
5	Kantong Plastik Sedang isi 10	10	9.000	9.000
6	Bolpoin Standard	2	2.000	4.000
7	Selotip	20	3.500	70.000
8	Isi ulang Gas Elpiji 12 Kg	2	60.000	120.000
9	Yuri Hand Soap 410 ml Pump	1	20.000	20.000
10	Tissue 900 gram	2	14.000	28.000
11	Sponge	1	3.500	3.500
12	Sunlight 800 ml	1	8.500	8.500
13	Cling glass cleaner 425 ml	1	8.000	8.000
14	Polibag 12 pcs	1	10.000	10.000
15	Air Mineral Galon	5	11.000	55.000
			Total	1.318.000

Sumber : Ayam Rumahan

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

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.



yang mereka pegang untuk mencapai tujuan dari sebuah perusahaan. Sumber daya manusia yang diperlukan oleh *Ayam Rumahan* terbagi dalam beberapa bagian yaitu

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. Staf Produksi

Staff Produksi bertugas di dapur dan membuat pesanan konsumen yang memesan di *Ayam Rumahan*, bertanggung jawab atas setiap pesanan yang di ajukan oleh pembeli. Tugasnya adalah mengolah daging adonan, menggoreng, merebus, ataupun membumbui.

2. Staf Persediaan dan Transportasi

Bagian ini bertugas mengontrol bahan – bahan makanan yang ada di *Ayam Rumahan*, menyiapkan bahan mentah ke staf produksi, dan mengemas makanan yang sudah jadi lalu mengantar ke tempat konsumen posisi ini diisi oleh dua orang

3. Staf Keuangan

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

Karena usaha *Ayam Rumahan* 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 usaha ini kedepannya.

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.



D. Latar Belakang Pemilik

Ⓒ Nama	:	Stefanus
Tempat, Tanggal Lahir	:	Jakarta, 10 April 1992
Alamat	:	Perum. Citra Garden 3 Blok B14/9
Hobi	:	Bermusik, Basket,
Email	:	stevestratocast@gmail.com

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Stefanus lahir di Jakarta, 10 April 1992 merupakan pemilik tunggal dari *Ayam Rumahan*. anak bungsu dari 3 bersaudara ini memiliki kegemaran terhadap makanan yang membawa keinginan untuk membuka usaha catering. Ditambah dengan peluang yang ditemukan di bidang usaha catering ini yang sedang berkembang dan masih sedikit pesaingnya, membuat Stefanus bersemangat untuk memasuki dunia bisnis kuliner ini.

Semakin meningkatnya *trend* konsumen untuk mengonsumsi jenis makanan ini, dan juga *trend* gaya hidup modern konsumen yang melakukan aktivitas mereka di kantor yang menyebabkan mereka tidak sempat memasak dan malas untuk membeli makanan diluar, menjadikan alasan utama Stefanus membangun bisnis ini. Dan Stefanus juga memiliki tujuan untuk mewujudkan usaha catering *Ayam Rumahan* ini dapat menjadi catering dengan sistem berbasis *online* agar ke depan usaha catering *Ayam Rumahan* ini semakin dikenal banyak orang.

Berbekal ilmu yang dimiliki selama mengenyam kurang lebih 4 tahun pendidikan jurusan ilmu Administrasi Bisnis di Institut Bisnis dan Informatika

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.



Indonesia (IBII) yang sekarang telah berganti nama menjadi Kwik Kian Gie School of Business (KSB), Stefanus sangat mengharapkan semua pembelajaran mengenai bisnis dapat diaplikasikan ke bisnis ini. Ditambah dengan memiliki orang tua yang memiliki profesi sebagai wirausahawan dalam bidang musik dan kuliner, menjadikan Stefanus sebagai sosok pribadi yang hidup dalam lingkungan bisnis sejak kecil, dan tentunya dukungan orang tua pula yang menjadikan Stefanus sebagai calon wirausahawan masa depan dan akan membawa *Ayam Rumahan* ke jenjang keberhasilan di ruang lingkup domestik.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.