



BAB II

GAMBARAN USAHA



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta milik IBKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Visi, Misi dan Tujuan Perusahaan

Visi merupakan suatu tujuan yang ingin dicapai dimasa depan. Visi dalam bisnis merupakan tujuan yang ingin dicapai oleh suatu organisasi bisnis atas usaha yang dijalankan.

Menurut David (2013 : 75), “Vision statement is the answers of the question what do we want to become”, dengan kata lain pernyataan visi menjawab pertanyaan apa yang ingin kita capai. Adapun karakteristik visi yang baik adalah terdiri dari satu kalimat singkat yang jelas yang dapat menggambarkan apa yang ingin diraih oleh bisnis di masa depan.

Visi dari *Food Station* adalah :

“Menjadi restoran dengan tema *Food Truck* terbaik di Indonesia yang mengutamakan kualitas rasa, kecepatan dan ketepatan pelayan, dan selalu dekat dengan pelanggan.”

Menurut David (2013 : 75) “*Mission Statements is a declaration of an organization’s “reason for being” it answers the pivotal question “what is our business?” A clear mission statement is essential for effectively establishing objectives and formulating strategies”* dengan kata lain pernyataan misi adalah deklarasi tentang “alasan keberadaan” sebuah organisasi. Ia menjawab seputar “Apa bisnis kita?” pernyataan misi yang jelas adalah penting untuk perumusan tujuan dan formulasi strategi yang efektif. Misi dari *Food Station* adalah sebagai berikut :

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



1. Mengutamakan kualitas dalam hal apapun yang dilakukan (pelayanan) dan disajikan (makanan).
2. Memberikan kepuasan terhadap pelanggan, pemilik, karyawan / pegawai.
3. Memperluas jangkauan dalam memasarkan untuk memperoleh target yang ingin dicapai.
4. Mengembangkan inovasi demi kelangsungan dan ketahanan perusahaan.
5. Mengenalkan model bisnis *food truck* terutama *Food Station* di Indonesia.
6. Menciptakan rasa bangga bagi pelanggan ketika berbelanja di *Food Station*.

Tujuan jangka pendek dari pendirian *Food Station* adalah :

1. Meningkatkan kualitas dan terus berinovasi.
2. Memberikan kepuasan dan menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan.
3. Mencapai target penjualan.

Tujuan jangka panjang dari pendirian *Food Station* adalah :

1. Mengembangkan cakupan wilayah *Food Station* keseluruhan wilayah Indonesia.
2. Mengenalkan model bisnis *Food Truck* terutama *Food Station* keseluruhan wilayah Indonesia.

B. Logo Perusahaan

Logo adalah identitas perusahaan sebagai tanda / alamat yang akan mengkomunikasikan arti dan memberikan makna yang dalam terhadap jati diri perusahaan. Logo juga sebagai jiwa yang menghidupkan dan memberikan semangat bagi perusahaan di dalam melaksanakan misi dan mencapai tujuan perusahaan.



Gambar 2.1

Logo Food Station



Gambar sendok dan garpu melambangkan jenis usaha yang dijalankan yaitu restoran.

Gambar truk di tengah logo melambangkan *Food Truck* yang menjadi konsep bisnis ini, sedangkan tulisan *Food Station* sesuai dengan nama perusahaan yang didirikan.

C. Gambaran Sekilas Produk dan atau Jasa

Siomay atau siomai adalah salah satu jenis dim sum. Dalam bahasa Mandarin, makanan ini disebut *shaomai*, sementara dalam bahasa Kanton disebut *siu maai*. Kulit siomay adalah serupa dengan kulit pangsit. Makanan ini konon berasal dari Mongolia Dalam. Dalam resep masakan Cina, siomay adalah daging babi cincang yang dibungkus kulit yang tipis dari tepung terigu. Walaupun demikian, siomay juga dibuat dari udang, daging kepiting, atau daging sapi. Siomay dibuat berbentuk silinder, dan di atasnya diberi hiasan seperti telur kepiting, parutan wortel, atau kacang polong. Setelah dimatangkan dengan cara dikukus, siomay dimakan dengan cuka atau kecap asin. Dalam masakan Indonesia terdapat berbagai



jenis variasi siomay berdasarkan daging untuk isi, mulai dari siomay ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting, atau campuran daging ayam dan udang. Bahan untuk isi dicampur dengan sagu atau tapioca. Di beberapa daerah, siomay tidak selalu dibungkus dengan kulit dari tepung terigu (kulit pangsit). Siomay biasanya disajikan dengan beberapa jenis bahan pelengkap. Pelengkap siomay yang biasa disajikan antara lain telur ayam rebus dan sayuran seperti kentang, dan kubis. Sebelum dihidangkan, biasanya siomay dan bahan pelengkapnya dikukus agar dapat disajikan dalam kondisi hangat.

Siomay umumnya dihidangkan dengan siraman saus kacang yang dibuat dari kacang tanah yang dihaluskan dan diencerkan dengan air. Bumbu untuk saus kacang ini antara lain cabai merah, bawang putih, gula pasir, asam jawa, bawang putih, garam dapur, dan cuka. Sewaktu disajikan, siomay bisa ditambahkan kecap manis, sambal dan perasan jeruk limau.

Selain Siomay *Food Station* juga menjual menu lain seperti *burger / hotdog*, sosis bakar, dan kentang goreng dengan menu dan harga sebagai berikut:

Tabel 2.1 Produk-Produk *Food Station*

No	Produk	Harga (Rp)
1	Siomay	20.000
2	Burger / Hotdog	15.000
3	Sosis Bakar	10.000
4	Kentang Goreng	10.000

D. Jenis dan Ukuran Usaha

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

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



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 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.
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 Nomor 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 (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. 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 (BPS, 2003), 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, dan
4. Rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja 1-4 orang.

Berdasarkan pengertian dan syarat-syarat di atas *Food Station* termasuk kedalam badan usaha kecil karena 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. Selain itu jumlah tenaga kerja *Food Station* berjumlah 5 orang.

Food Station memilih bentuk kepemilikan perseorangan, karena sumber dana *Food Station* berasal dari modal sendiri, dijalankan oleh satu orang pemilik, segala resiko maupun keuntungan ditanggung oleh pemilik. Dan struktur organisasi yang masih sederhana.

Selain itu perusahaan perseorangan juga memiliki keuntungan sebagai berikut :

1. Pendirian perusahaan sangat mudah dan tidak berbelit-belit.
2. Perusahaan perseorangan cocok untuk usaha yang relatif kecil atau mereka yang memiliki modal dan bidang usaha yang terbatas.
3. Tidak terlalu memerlukan akta formal (akta notaris), sehingga pemilik tidak perlu mengeluarkan biaya yang berlebihan.
4. Memiliki keleluasaan dalam hal mengambil keputusan baik menentukan arah perusahaan atau hal-hal yang berkaitan dengan keuangan perusahaan.
5. Dalam hal peraturan, tidak terlalu banyak peraturan pemerintah yang mengatur perusahaan jenis ini, sehingga pemilik bebas melakukan aktivitasnya.
6. Dalam hal pajak pemilik tidak perlu membayar pajak perseroan, walaupun semua pendapatan harus bayar pajak perorangan.
7. Semua keuntungan menjadi dan dimiliki oleh pemilik dan dapat digunakan secara bebas oleh pemilik.

Sementara itu keterbatasan atau kerugian perusahaan perorangan antara lain dalam hal:



1. Permodalan, lebih sulit memperoleh modal yang artinya jika perusahaan ini ingin mendapatkan tambahan modal atau investasi dari perbankan relatif sulit, terutama untuk jumlah yang besar.
2. Ikut tender, perusahaan perseorangan relatif sulit mengikuti tender karena kesulitan dalam memenuhi persyaratan kelengkapan dokumen dan jumlah dana yang tersedia.
3. Tanggung jawab, pemilik perusahaan perseorangan bertanggung jawab terhadap utang perusahaan secara penuh.
4. Kelangsungan hidup, biasanya kelangsungan hidup atau umur perusahaan relatif lebih singkat. Hal ini disebabkan sulitnya mencari pengganti pemilik perusahaan apabila pemilik meninggal dunia, sehingga terjadi kefakuman yang menyebabkan kelangsungan hidup perusahaan berakhir.
5. Sulit berkembang, perusahaan akan sulit berkembang jika menggunakan badan hukum perseorangan. Hal ini dikarenakan kesulitan dalam mengelola usaha yang hanya berada dalam satu tangan. Sehingga jika ingin memperbesar perusahaan harus mengubah badan hukumnya terlebih dahulu.
6. Administrasi yang tidak terkelola secara baik, dalam menjalankan aktivitasnya perusahaan perseorangan tidak mengelola administrasinya secara baik, sehingga dokumentasi dari setiap transaksi sulit untuk dicari. Bahkan terkadang setiap transaksi tidak didukung dengan dokumen yang seharusnya dibutuhkan.

E. Peralatan yang Dibutuhkan

Peralatan yang digunakan adalah untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan.

Perolehan peralatan berasal dari tempat yang berbeda dan pemilihan harga disesuaikan

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 IBKKG.

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



dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan. Daftar peralatan yang digunakan *Food Station* dapat dilihat di tabel 2.2

Tabel 2.2
Peralatan Food Station

No	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Mobil VW Combi Bekas	1	50.000.000	50.000.000
2	Meja lipat 76 x 50 x 72	5	288.000	1.440.000
3	Kursi lipat 46 x 43 x 80	20	188.000	3.760.000
4	Rinnai Kompor Gas RI-302S	2	319.000	638.000
5	Steamer	1	700.000	700.000
6	Toshiba GR-N9P Kulkas Mini Portabel	1	1.550.000	1.550.000
7	Wajan datar	2	431.000	862.000
8	Bistro Pisau Set Stainless Steel	1	80.000	80.000
9	Fry Pan Marble 26 CM	1	226.000	226.000
10	MiFi Smartfren Andromax M2Y	2	399.000	798.000
11	Oseru Genset 3000 watt	1	4.000.000	4.000.000
12	Capitan	3	22.000	66.000
	Total			64.120.000

Sumber: Ace Hardware Mall Artha Gading, www.mataharimall.com, Carrefour Duta Merlin

F. Perlengkapan yang Dibutuhkan

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengutip 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 IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Perlengkapan merupakan pendukung kegiatan operasional perusahaan yang bersifat habis pakai. Perolehan perlengkapan berasal dari tempat yang berbeda dan pemilihan harga disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan. Daftar perlengkapan yang digunakan *Food Station* dapat dilihat di tabel 2.3

Tabel 2.3
Perlengkapan *Food Station*

No	Perlengkapan	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Sendok Plastik	125 lusin	2.000	250.000
2	Gau Plastik	125 lusin	2.000	250.000
3	Piring Styrofoam (250 pc / kantong)	6 kantong	73.000	438.000
4	Sedotan (20 pc / kantong)	75 kantong	2.000	150.000
5	Tissue	5 KG	12.000	60.000
6	Tempat Tisu <i>Lion Star</i>	6	10.500	63.000
7	Tusuk Gigi (250 pc / pack)	6	10.000	60.000
8	Tusuk sate (250 pc / pack)	4	20.000	80.000
9	Botol Saus 425 ml	6	7.500	45.000
10	Botol Kecap 425 ml	6	7.500	45.000
11	Bolpoin Standard	4	2.000	8.000
12	Buku Nota @ 25 lembar	30	2.500	75.000
13	Plastik sampah sedang 12 pcs	5	10.000	50.000
14	Kain lap	6	2.500	15.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengizinkan hak cipta miliknya kepada pihak lain dalam bentuk apapun.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



15	Sapu	1	25.000	25.000
16	Bensin Premium / Liter	150 liter	7.000	1.050.000
	Total Per bulan			2.664.000
1	Total Per Tahun			31.968.000.00

Sumber : Carrefour Duta Merlin, Lucky Mart

G. Kebutuhan Bahan Baku

Bahan baku merupakan salah satu unsur yang paling aktif didalam perusahaan yang secara terus-menerus diperoleh, diubah yang kemudian dijual kembali. Bahan baku digunakan dalam membuat produk dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya. (atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang). Daftar bahan baku yang dibutuhkan *Food Station* dapat dilihat pada tabel 2.4

Tabel 2.4

Bahan Baku *Food Station*

No	Bahan Baku	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Harga Total (Rp)
1	Siomay (20 pc/ pack)	300	15.000	4.500.000
2	Roti Burger (10 / pack)	30	9.000	270.000
3	Roti Hotdog (10/pack)	30	9.000	270.000
4	Daging Burger Grill (10/pack)	30	20.000	600.000
5	Sosis Ayam Vigo (20 / pack)	45	16.000	80.000
6	Keju slice prochiz (10 / pack)	30	11.000	330.000
7	Kentang Goreng Golden Farm (4,5 lb)	60	50.000	3.000.000
8	Mamayo Mayonaise / kg	10	23.000	230.000
9	Mentega Simas (15kg / dus)	1	189.000	189.000
10	Cabai Merah /kg	15	25.000	375.000
11	Kacang Tanah / KG	5	25.000	125.000
12	Bawang Putih	1	22.000	22.000



13	Bawang Merah	1	23.000	23.000
14	Garam Beryodium merk Dolpin	2	10.000	20.000
15	Gula Pasir	2	13.000	26.000
16	Tomat	5	12.000	60.000
17	Selada / 250 gr	10	6.000	60.000
18	Saos Tomat Prima /Kg	10	11.000	110.000
19	Saos Sambal Prima / Kg	10	11.000	110.000
20	Minyak Goreng per Liter	30	8.000	240.000
21	Air Mineral Galon	15	15.000	225.000
Total Per bulan				10.865.000
Total Per Tahun		12 x	10.865.000	129.180.000

Sumber : KN Food Store, www.pasarjaya.co.id,

H. Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia merupakan salah satu aset penting yang dimiliki oleh perusahaan sebagai penggerak perusahaan untuk mencapai tujuannya. Dalam pengoperasian usahanya,

Food Station mempekerjakan beberapa sumber daya manusia yang sesuai dengan keahliannya masing-masing agar proses usaha berjalan dengan efektif dan sesuai dengan arahan. Berikut ini daftar rencana kebutuhan jumlah sumber daya manusia yang akan digunakan di *Food Station* dapat dilihat pada tabel 2.5

Tabel 2.5

Daftar Tenaga Kerja *Food Station*

No	Jabatan	Jumlah
1	Manajer	1
2	Juru Masak	1
3	Asisten Juru Masak	1
3	Pelayan	2



© 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.