

BAB II

GAMBARAN USAHA

A. Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan

1. Visi

Menurut David (2013:40), pernyataan visi adalah pernyataan yang harus mampu menjawab pertanyaan dasar seperti “Perusahaan akan menjadi apa?”. Visi menggambarkan impian atau keinginan yang ingin dicapai oleh perusahaan di masa depan, tentunya dengan menangkap peluang dan bersiap dengan tantangan.

Sebelum menentukan sebuah misi, visi sebaiknya dikembangkan terlebih dahulu karena visi mempunyai peran membantu mengarahkan perusahaan di dalam beroperasi. Di dalam membuat visi perusahaan dapat menentukan batas waktu yang ingin dicapai. Oleh karena itu, untuk membuat pernyataan visi yang tepat sebaiknya dipenuhi persyaratan visi, antara lain:

- a. Berorientasi pada masa depan;
- b. Tidak dibuat berdasarkan kondisi atau tren saat ini;
- c. Mengekspresikan kreativitas;
- d. Mempunyai harapan standar yang tinggi, ide, serta harapan tinggi bagi karyawan
- e. Menggambarkan keunikan bisnis dalam kompetisi



Visi dari 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah :

“Menjadi restoran dengan konsep *Food Truck* pilihan utama masyarakat yang mengutamakan keunikan, kualitas, kecepatan, dan ketepatan pelayan.”

2. Misi

Menurut David (2013:40), misi adalah sebuah pernyataan maksud yang membedakan satu organisasi dari organisasi-organisasi lain yang serupa, pernyataan misi adalah sebuah deklarasi tentang alasan keberadaan suatu organisasi. Pernyataan misi menjawab pertanyaan yang paling penting, “Apakah bisnis kita?” Pernyataan misi yang jelas sangat penting untuk menetapkan tujuan dan merumuskan strategi.

Inti dari sebuah misi adalah hal-hal yang harus dilakukan oleh perusahaan agar visi yang telah ditetapkan dapat tercapai. Berikut adalah misi dari 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*:

- a. Membawa cita rasa kuliner baru dihadapan masyarakat dengan mengenalkan konsep *food truck*.
- b. Menyajikan makanan yang berkualitas, dengan menggunakan bahan – bahan baku yang terbaik.
- c. Memberikan kepuasan terhadap pelanggan, pemilik dan karyawan.
- d. Memperluas jangkauan pemasaran guna memenuhi target yang ingin dicapai.

© 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.



- e. Terus mengembangkan inovasi demi kelangsungan dan ketahanan perusahaan.

3. Tujuan Perusahaan

Penentuan tujuan sangat penting untuk keberhasilan sebuah sebab menentukan tujuan akan membantu mengevaluasi, menciptakan strategi, menunjukkan prioritas, menekankan koordinasi, memberi dasar untuk aktivitas perencanaan yang efektif, pengorganisasian, alat motivasi dan pengendalian.

Menurut David (2013:41) tujuan dapat didefinisikan sebagai hasil tertentu di mana suatu organisasi berupaya untuk mencapai dalam mengejar misi dasarnya. Tujuan terdiri dari dua jenis yaitu tujuan jangka pendek (short-term objectives) dan tujuan jangka panjang (long-term objectives)

Tujuan jangka pendek (short-term objectives) 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah :

- a. Terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produk
- b. Memberikan kepuasan dan menjalin hubungan yang baik dengan pelanggan
- c. Mencapai target

Sedangkan tujuan jangka panjang (long-term objectives) 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah :

- a. Membuka cabang baru diluar wilayah DKI Jakarta
- b. Mengenalkan model bisnis *food truck* terutama 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* agar lebih dikenal oleh pelanggan.

© 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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Logo Usaha

Logo merupakan suatu gambar atau sekadar sketsa dengan arti tertentu, dan mewakili suatu arti dari perusahaan, daerah, organisasi, produk, negara, lembaga, dan hal lainnya membutuhkan sesuatu yang singkat dan mudah diingat sebagai pengganti dari nama sebenarnya. Suatu usaha memiliki logo yang berbeda antara satu perusahaan dengan perusahaan lainnya sebagai pembeda identitas diri dalam menjalankan aktivitas bisnis. Berikut adalah gambar logo usaha dari 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* :

Gambar 2.1

Logo 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*



Sumber : 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Gambar 2.1 merupakan logo 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*. Penulis menggunakan warna merah sebagai dasarnya yang mirip seperti mangkok karena sesuai dengan cara memasak jenis makanan yang

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.



dijual yaitu direbus dengan api besar. Api identik dengan warna merah kejingga-jinggaan. Dalam budaya orang tionghoa warna merah dipercaya membawa keberuntungan. Pada logo usaha 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* penulis cukup mudah ,dengan hanya menulis malatang dengan bahasa mandarin sesuai asal usul makanan ini dan tentunya dengan pelafalan yang benar dari nama usaha ini. Mengingat sulitnya bahasa mandarin yang memiliki empat nada dan masing-masing memiliki arti yang berbeda jika pelafalannya salah. Dan dua gambar di atas berwarna abu muda yang berarti adalah uap panas, layaknya sup panas yang disajikan.

C. Gambaran Produk

Menurut Kotler dan Keller (2012:349) produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan. Produk dibagi menjadi 10 kategori termasuk barang fisik, jasa, pengalaman, acara, manusia, tempat, properti, organisasi, informasi dan ide.

Produk dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis, diklasifikasikan berdasarkan ketahanan dari barang, berwujud dan tidak berwujud, dan kegunaanya, Kotler dan Keller (2012:349)

a. Ketahanan, dan Wujud

Dari klasifikasi, produk dapat dibagi menjadi tiga kelompok yaitu:

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)

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.

- 1) *Nondurable goods*: barang berwujud yang biasanya digunakan sekali atau beberapa kali seperti minuman jadi, sabun, dan lain sebagainya.
 - 2) *Durable goods*: barang berwujud yang biasanya bertahan setelah lama dipakai. Seperti kulkas, pakaian, dan lain sebagainya.
 - 3) *Services (Jasa)*: tidak memiliki wujud, tidak terpisahkan, dan bervariasi. Seperti jasa pemotongan rambut, konsultan pajak, dan lain sebagainya.
- b. Produk juga dapat diklasifikasinya berdasarkan kegunaanya, dan dapat dibagi menjadi 2 kelompok yaitu:
- 1) *Consumer goods* atau barang yang digunakan langsung oleh pemakai. Barang tersebut juga dibagi lagi menjadi 4 kategori yaitu:
 - a) *Convenience goods*: barang-barang yang sering digunakan oleh konsumen seperti sabun, koran, dan lain sebagainya.
 - b) *Shopping goods*: barang yang biasanya konsumen bandingkan dengan barang lain dan biasanya berdasarkan kecocokan, kualitas, harga, dan gaya. Seperti furnitur, pakaian, mobil bekas, dan alat-alat dapur.
 - c) *Speciality goods*: barang yang memiliki karakteristik yang unik, atau memiliki merek yang sudah dikenal,

sehingga ada beberapa orang yang ingin membayar mahal demi barang yang spesial ini. Seperti mobil mewah.

d) *Unsought goods*: barang yang biasanya konsumen tidak mengetahui keberadaannya, dan biasanya tidak terpikirkan oleh konsumen untuk membeli produk tersebut. Seperti batu nisan.

2) *Industrial-goods classification* atau barang yang biasanya dibeli oleh pabrik-pabrik digunakan untuk dijadikan produk kembali atau digunakan untuk membuat barang. Jenis barang ini juga dapat dibagi lagi menjadi 3 kategori yaitu:

a) *Materials and Parts*: barang yang memasuki pabrik secara keseluruhan dibagi menjadi 2 kelas barang yaitu bahan baku dan barang setengah jadi.

b) *Capital Items*: barang yang tahan lama untuk memfasilitasi pabrik-pabrik tersebut untuk membuat produk jadi. Seperti genset, *conveyor*, dan lain sebagainya.

c) *Supplies and Business Services*: produk jangka pendek, baik barang maupun jasa, yang digunakan untuk membantu pembuatan produk jadi. Dibagi menjadi dua kelompok yaitu pemeliharaan dan perbaikan seperti cat, paku dan lain sebagainya, dan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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.

barang operasional seperti pelumas, batu baru dan lain sebagainya.

Berdasarkan kategori diatas, maka 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* termasuk pada perusahaan yang membuat barang yang *tangible* (berwujud) dan *non-durable* (tidak tahan lama) karena yang dijual oleh 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah produk makanan yang hanya bisa dimakan sekali oleh konsumennya. Produk 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* juga termasuk dalam klasifikasi *Consumer-goods* karena langsung digunakan oleh konsumen langsung dan masuk dalam kategori *convenience goods* karena produk yang ditawarkan merupakan produk yang dapat dibeli sesering mungkin dan merupakan produk yang dibutuhkan setiap saat. Berikut adalah macam-macam paket yang ada di 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* :

© 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.

Tabel 2.1

Paket 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot

No	Menu	Keterangan
1	Paket 麻辣MáLà 1	1 Nasi/Mie/Bihun/Kwetiaw 2 Meat ball /Sosis 1 Sayur 1 Jamur/Tahu/Crabstick
2	Paket 麻辣MáLà 2	1 Nasi/Mie/Bihun/Kwetiaw 2 Meat ball /Sosis 1 Sayur 1 Jamur/Tahu/Crabstick 1 Daging Sapi / Dory
3	Paket 麻辣MáLà 3	1 Nasi/Mie/Bihun/Kwetiaw 2 Meat ball /Sosis 2 Sayur 2 Jamur/Tahu/Crabsick
4	Paket 麻辣MáLà 4	1 Nasi/Mie/Bihun/Kwetiaw 2 Meat ball /Sosis 2 Sayur 2 Jamur/Tahu/Crabsick 1 Daging Sapi / Dory

Sumber: 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot

© 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.

Tabel 2.2

Produk Ala carte 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot

No	Menu Pilihan Ala carte	Harga (Rp)/tusuk
Noodles		
1	Nasi	5.000
2	Mie	5.000
2	Bihun	5.000
3	Kwetiaw	5.000
Vegetables		
4	Kangkung	5.000
5	Pak Choi	5.000
6	Sawi	5.000
7	Lobak	5.000
8	Labu	5.000
9	Tauge	5.000
10	Jagung	5.000
11	Rumput laut	5.000
12	Akar Teratai	5.000
13	Jamur Enoki	5.000
14	Jamur Shiitake	5.000
15	Jamur kuping	5.000
Stuffing		
16	Tahu Sutera	5.000
17	<i>Dried tofu</i>	5.000
18	Chikuwa	5.000
19	<i>Crabstick</i>	5.000
20	Bakso Ikan	7.500
21	Bakso Sapi	7.500
22	Bakso Salmon	7.500
23	Bakso Udang	7.500
24	Bakso Lobster	7.500
25	Bakso Cumi	7.500
26	Bakso Cheese	7.500
27	Sosis Ayam	7.500
28	Sosis Sapi	7.500
29	Telur puyuh	10.000
30	Daging Yakiniku	15.000
31	Ikan Dory	15.000

Sumber: 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot

© 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.



Tabel 2.3

Bumbu Sup 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Bumbu		
Bahan Baku Sup	Air	1 Periok
	Tulang ayam	2kg
	Daun Salam	8 lembar
	Kayu Manis	3 batang
	Bintang Adas Manis	10 buah
	Jahe	2 siung
Pilihan	Cabai Bubuk	½ Sendok teh
	Lada Shezchuan	½ Sendok teh
	Cabe Rawit potong	½ Sendok teh
Bahan Baku Per/Porsi	Kecap Asin	1 Sendok teh
	Minyak	1 Sendok teh
	Minyak Wijen	½ Sendok teh
	Penyedap jamur	¼ sendok teh
	Garam	¼ sendok teh
	Bawang putih halus	¼ sendok teh
	Wijen Sangrai	¼ sendok teh
	Daun Bawang	1 Sendok teh

Sumber: 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

© 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.

D. Ukuran Usaha

Sesuai dengan Undang – Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM), uraian usaha dapat dibagi sebagai berikut:

- a. Usaha Mikro adalah usaha produktif untuk orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur Undang – Undang ini.



- b. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan dan 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 sebagaimana yang dimaksud dalam Undang – Undang.
- c. Usaha Menengah adalah 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 besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang – undang ini.

C 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.

Berikut kriteria UMKM dapat dilihat pada tabel 2.4 berikut ini

Tabel 2.4
Kriteria UMKM di Indonesia

No	Uraian	Kriteria	
		Asset	Omzet/Tahun
1	Usaha Mikro	Maks 50.000.000	Maks 300.000.000
2	Usaha Kecil	> 50 juta – 1 Miliar	> 300 juta – 2,5 Miliar
3	Usaha Menengah	> 1 Miliar - 10 Miliar	> 2,5 Miliar - 50 Miliar

Sumber : *Leonardus Saiman (2015:9)*



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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:

- a. Besar, dengan jumlah tenaga kerja 100 orang atau lebih,
- b. Sedang, dengan jumlah tenaga kerja 20-99 orang
- c. Kecil, dengan jumlah tenaga kerja 5-19 orang, dan
- d. Rumah tangga, dengan jumlah tenaga kerja 1-4 orang.

Berdasarkan pengertian dan syarat-syarat di atas 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* termasuk kedalam badan usaha kecil karena kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 850.000.000,00 (delapan ratus lima puluh juta rupiah). Selain itu jumlah tenaga kerja 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* berjumlah 5 orang.

麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* memilih bentuk kepemilikan perseorangan, karena sumber dana 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* 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 beberapa keuntungan 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 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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- a. Pendirian perusahaan sangat mudah dan tidak berbelit-belit.
- b. Perusahaan perseorangan cocok untuk usaha yang relatif kecil atau mereka yang memiliki modal dan bidang usaha yang terbatas.
- c. Tidak terlalu memerlukan akta formal (akta notaris), sehingga pemilik tidak perlu mengeluarkan biaya yang berlebihan.
- d. Memiliki keleluasaan dalam hal mengambil keputusan baik menentukan arah perusahaan atau hal-hal yang berkaitan dengan keuangan perusahaan.
- e. Dalam hal peraturan, tidak terlalu banyak peraturan pemerintah yang mengatur perusahaan jenis ini, sehingga pemilik bebas melakukan aktivitasnya.
- f. Dalam hal pajak pemilik tidak perlu membayar pajak perseroan, walaupun semua pendapatan harus bayar pajak perorangan.
- g. 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:

- a. 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.
- b. Ikut tender, perusahaan perseorangan relatif sulit mengikuti tender karena kesulitan dalam memenuhi persyaratan kelengkapan dokumen dan jumlah dana yang tersedia.

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. Tanggung jawab, pemilik perusahaan perseorangan bertanggung jawab terhadap utang perusahaan secara penuh.
- d. 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 kevakuman yang menyebabkan kelangsungan hidup perusahaan berakhir.
- e. 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.
- f. 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.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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.



E. Peralatan yang Dibutuhkan

Peralatan adalah segala sesuatu yang digunakan oleh perusahaan dengan tujuan untuk membantu pekerjaan sehari-hari. Peralatan dapat digunakan berkali-kali untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan dan memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun lamanya. Perolehan peralatan berasal dari tempat yang berbeda dan pemilihan harga disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan.

Berikut adalah daftar peralatan yang digunakan 麻辣燙 *MáLàTàng* *Street Food Hot Pot* dapat dilihat di tabel 2.5

© 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.



Tabel 2.5

Daftar Peralatan 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Daftar Kebutuhan Peralatan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>				
No	Nama Barang	Harga (Rp)	Jumlah Unit	Total (Rp)
1	<i>Sliding Curve Glass Freezer MODENA MC23</i>	6.199.000	1	6.199.000
2	<i>Kwali Range Q-3 (two fry one soup)</i>	5.755.200	1	5.755.200
3	<i>Bain Marie VB-83</i>	3.432.000	2	6.864.000
4	<i>Working Table 120x30x60CM</i>	1.299.000	1	1.299.000
5	<i>Stockpot High Body 50x50CM</i>	1.699.000	2	3.398.000
6	<i>Rice Cooker Rinnai 9 LTR RR50A</i>	2.255.000	1	2.255.000
7	<i>GEA Display Cooler Expo-90</i>	1.950.000	1	1.950.000
8	<i>Krisbow Genset 3500watt</i>	5.164.000	1	5.164.000
9	<i>Blender Cosmos CB175</i>	265.000	1	265.000
10	<i>Gastronom 26,5x16,2CM</i>	79.900	4	319.600
11	<i>Timbangan Oxone 10kg</i>	179.800	1	179.800
12	<i>Noodle Strainer Large</i>	118.800	4	475.200
13	<i>Soup Ladle 54,5CM</i>	129.000	2	258.000
14	<i>Sendok Garpu CUTLERY 12pc</i>	19.900	2	39.800
15	<i>Tempat Bumbu</i>	157.500	1	157.500
16	<i>Talenan Kayu</i>	28.500	2	57.000
17	<i>Pisau</i>	67.550	2	135.100
18	<i>Capitan Panjang</i>	21.550	1	21.550
19	<i>Capitan Sedang</i>	21.350	3	64.050
20	<i>Gunting Besar</i>	28.500	2	57.000
21	<i>Baskom Plastik Jaring Sedang</i>	15.000	5	75.000
22	<i>Baskom Lion Star 22</i>	57.900	2	115.800
23	<i>Ember Kecil LION</i>	44.900	1	44.900
24	<i>Water Pump</i>	27.500	1	27.500
25	<i>Gayung Plastik</i>	15.000	1	15.000
26	<i>Nampan Saji</i>	29.330	2	58.660
27	<i>Nampan Plastik</i>	26.950	10	269.500
28	<i>Meja Lipat 110x75x75CM</i>	300.000	4	1.200.000
29	<i>Bangku Plastik LION</i>	30.000	24	720.000
30	<i>Stop Kontak</i>	135.900	1	135.900
31	<i>Selang Gas</i>	101.900	1	101.900
32	<i>Sapu</i>	30.030	1	30.030
33	<i>Pengki</i>	29.000	1	29.000

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik 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.



34	Kain Pel	49.900	1	49.900
35	Lap (5pc)	49.000	1	49.000
36	Botol Saus	10.000	3	30.000
37	Tempat Tissue Roll Lion Star	10.500	6	63.000
38	Tempat Tusuk Gigi	7.000	4	28.000
39	Tenda Kerucut 4mx4m	3.000.000	1	3.000.000
40	Tempat Sampah LION STAR C-1 42 lt	160.300	1	160.300
Total				41.117.190

Sumber 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* : Sinar Himalaya www.sinarhimalaya.com , Grosir Tenda www.grosirtenda.com, Ace Hardware & Carrefour Mall of Indonesia, Data Diolah

Tabel 2.5 menunjukkan peralatan-peralatan di dapur yang diperlukan agar dapur 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* bisa memproduksi makanan secara efektif dan efisien. Selain peralatan dapur, 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* juga memerlukan kendaraan. Kendaraan tersebut digunakan sebagai alat transportasi 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* baik untuk berjualan, mengantar produk jadi maupun pengambilan bahan baku dari supplier. Berikut adalah kendaraan yang dibutuhkan oleh 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* :

Tabel 2.6

Daftar Kebutuhan Kendaraan 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Daftar Kebutuhan Kendaraan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>				
No.	Nama Barang	Harga (Rp)	Jumlah Unit	Total (Rp)
1	Mobil Box Besi Isuzu Elf NKR 71 125PS Tahun 2014	182.000.000	1	182.000.000
2	Honda Revo Absolut 2011	6.100.000	1	6.100.000
Total				188.100.000

Sumber 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* : olx.com, mobil123.com

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.



F. Perlengkapan yang Dibutuhkan

Selain peralatan, perlengkapan juga diperlukan. Perlengkapan adalah segala sesuatu yang digunakan dalam kegiatan operasional perusahaan yang nilainya habis ketika selesai dipakai. Perlengkapan terbagi dalam dua kategori yaitu perlengkapan yang bisa dipakai hingga satu tahun dan juga perlengkapan yang langsung habis ketika dipakai.

麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* membutuhkan beberapa perlengkapan yang harus ada selalu ada di dapur 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* berikut daftarnya

© 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.



Tabel 2.7

Daftar Kebutuhan Perlengkapan 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Daftar Kebutuhan Perlengkapan 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>				
No.	Nama Barang	Harga (Rp)	Jumlah Unit	Total (Rp)
1	Sendok Plastik (10 pc / pack)	2.730	155	423.150
2	Sumpit Kayu (20 pasang / pack)	4.830	95	458.850
3	Papercup (50 pc / pack)	25.000	50	1.250.000
5	Tusuk sate (250 pc / pack)	20.000	50	1.000.000
6	Sedotan (40 pc / pack)	12.500	18	225.000
7	Tissue roll (10 pc / pack)	25.000	30	750.000
8	Tusuk Gigi (250 pc / pack)	10.000	4	40.000
9	Plastik Cling Wrap	19.900	3	59.700
10	Celemek	25.000	4	100.000
11	Masker Mulut 30/ pack	25.000	2	50.000
12	Penutup Rambut 30/ pack	30.000	2	60.000
13	Sarung tangan plastik (100 pc/ pack)	11.500	2	23.000
14	Sponge Pencuci Piring	7.000	2	14.000
15	Sponge Besi	15.000	2	30.000
16	Yuri Hand Soap 410ml Pump	24.200	2	48.400
17	Sunlight Pencuci Piring 750ml	24.300	2	48.600
18	Detol Antiseptic 750ml	85.000	1	85.000
19	Bolpoin Standard	2.000	4	8.000
20	Buku Nota @ 25 lembar	2.500	60	150.000
21	Plastik sampah sedang (12pc / pack)	10.000	6	60.000
22	Air Galon Amidis	15.500	60	930.000
23	Bensin Premium / Liter	7.500	150	1.125.000
24	Gas Elpiji 12Kg	135.000	20	2.700.000
25	Daia 1,8 kg	25.000	1	25.000
Total Per/Bulan				9.663.700
Total Per/Tahun			12 x 9.663.700	115.964.400

Sumber 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* : Lotte Mart, Carrefour, Pasar Mandiri, Data diolah

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 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. Kebutuhan Bahan Baku

Bahan baku merupakan salah satu unsur yang paling aktif didalam perusahaan yang secara terus-menerus diperoleh, diubah yang kemudian dijual kembali. Daftar bahan baku yang dibutuhkan 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* dapat dilihat pada tabel 2.8.

Tabel 2.8

Bahan Baku 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Daftar Kebutuhan Perlengkapan Bahan Baku 麻辣烫 <i>MáLàTàng Street Food Hot Pot</i>				
No	Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah Unit	Total Harga (Rp)
1	Tulang Ayam / kg	15.000	60	900.000
2	Minyak Goreng FILMA /2 L	26.800	4	107.200
3	Minyak Wijen / Botol	55.880	10	558.800
4	Cabai Bubuk / pack	5.900	30	177.000
5	Lada Szechuan / pack	7.500	30	225.000
6	Cabe Rawit /kg	25.000	30	750.000
7	Kayu Manis / batang	2.000	30	60.000
8	Bintang adas manis / 5 bh	2.000	30	60.000
9	Daun salam / 5 lembar	1.000	30	30.000
10	Jahe / buah	1.000	60	60.000
11	Garam Dolphin / pack	10.000	30	300.000
12	Penyedap Jamur /pack	45.000	4	180.000
13	Kecap asin / botol	32.230	15	483.450
14	Gula Pasir / pack	18.200	15	273.000
15	Bawang Putih /kg	38.500	15	577.500
16	Daun bawang / kg	25.000	60	1.500.000
17	Saus Sambal / Dirijen	131.900	3	395.700
18	Wijen Sangrai / pack	25.000	15	375.000
19	Beras / 20 Kg	283.800	7	1.986.600
20	Mie Telur / pack	4.290	30	128.700
21	Bihun / pack	16.500	45	742.500
22	Kwetiaw / kg	20.000	45	900.000
23	Kangkung / ikat	800	90	72.000

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 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.



Lanjutan Daftar Kebutuhan Perlengkapan Bahan Baku
麻辣燙MáLàTàng Street Food Hot Pot

No	Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah Unit	Total Harga (Rp)
24	Pak Choi/kg	7.000	45	315.000
25	Sawi / kg	6.000	45	270.000
26	Lobak / biji	5.000	45	225.000
27	Labu / biji	4.000	45	180.000
28	Tauge / kg	8.000	45	360.000
29	Jagung / biji	3.000	60	180.000
30	Rumput laut / 200gr	8.500	30	255.000
31	Akar Teratai /kg	16.500	10	165.000
32	Jamur Enoki / pack	4.000	90	360.000
33	Jamur Shiitake / kg	55.000	10	550.000
34	Jamur kuping / kg	15.000	12	180.000
35	Tahu Sutera / bungkus (6pc)	3.500	60	210.000
36	Dried tofu/ lembar	3.500	60	210.000
37	Chikuwa / kg	28.500	10	285.000
38	Crabstick / kg	28.500	10	285.000
39	Bakso Ikan / 70 pc	110.000	15	1.650.000
40	Bakso Sapi / 50 pc	53.000	17	901.000
41	Bakso Salmon / 200 gr	10.000	90	900.000
42	Bakso Udang / 200 gr	10.000	90	900.000
43	Bakso Lobster / 200 gr	10.000	90	900.000
44	Bakso Cumi / 200 gr	10.000	60	600.000
45	Bakso Cheese / 300 gr	21.500	60	1.290.000
46	Sosis Ayam / pack (24 pc)	82.500	12	990.000
47	Sosis Sapi / pack (24 pc)	82.500	12	990.000
48	Telur puyuh	30.000	15	450.000
49	Daging Yakiniku / pack	44.184	90	3.976.560
50	Ikan Dory Frosh / pack	33.500	90	3.015.000
Total Per/Bulan				31.435.010
Total Per/Tahun		12 x 31.435.010		377.220.120

Sumber 麻辣燙MáLàTàng Street Food Hot Pot : Carefour MOI, Pasar Mandiri, Jamur Pedia, indotrading.com, depocugget.com, data diolah.

Karena usaha ini berjenis kuliner, maka penulis juga menyediakan minuman diantaranya seperti air mineral, teh botol, *soft drinks* dan juga minuman perasa (setara) seperti floridina.

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.



Berikut daftar minuman yang dibutuhkan 麻辣烫MáLàTàng Street

Food Hot Pot dapat dilihat pada tabel 2.9.

Tabel 2.9

Daftar Kebutuhan Minuman 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot

Daftar Kebutuhan Perlengkapan Minuman 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot				
No.	Merek	Harga (Rp)	Jumlah	Total (Rp)
1	Aqua 330ml 24botol/ dus	29.000	40	1.160.000
2	Teh Botol 450ml 24 botol/dus	105.000	17	1.785.000
3	Soft Drinks 425ml 24 botol/dus	79.000	15	1.185.000
4	Floridina 360ml 12 botol/dus	29.500	30	885.000
Total Per/Bulan				5.015.000
Total Per/Tahun		12 X 5.015.000		60.180.000

Sumber 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot :Paketmenu.blogspot.com

H. Sumber Daya Manusia

Kemajuan suatu usaha tak terlepas dari sumber daya manusia yang dimilikinya. Sumber daya manusia merupakan aset penting bagi suatu perusahaan karena merupakan penggerak usaha itu sendiri. 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot mempekerjakan beberapa sumber daya manusia yang sesuai dengan keahliannya masing-masing agar proses usaha berjalan dengan efektif dan sesuai. Berikut ini daftar rencana kebutuhan jumlah sumber daya manusia yang akan digunakan di 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot dapat dilihat pada tabel 2.10

© Hak cipta milik IBI Kwik Kian Gie 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 2.10
Daftar Kebutuhan SDM 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot

Kebutuhan SDM 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot	
Jabatan	Jumlah
Manager	1
Juru Masak	2
Pramusaji & Kurir	2

Tabel 2.10 adalah daftar tabel kebutuhan tenaga kerja 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot agar perusahaan dapat berjalan secara efektif dan efisien. Berikut adalah deskripsi dari masing-masing jabatan:

a. *Manager*

Manager adalah seseorang yang bertugas untuk mengawasi dan bertanggung jawab atas perusahaan jalannya perusahaan tersebut. apabila seorang *manager* memiliki ketrampilan untuk mengelola yang baik, maka dapat membuat perusahaan berjalan secara efektif dan efisien. Sehingga dapat dikatakan bahwa *manager* 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot harus mengerti tentang jalannya perusahaan dari awal hingga akhir agar dapat mengetahui apabila terjadi kesalahan di dalam prosesnya. *Manager* 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot juga bertanggung untuk mengatur keuangan dari perusahaan.

b. *Juru Masak*

Juru masak adalah seseorang yang bertanggung jawab dan bertugas untuk memastikan proses produksi 麻辣烫MáLàTàng Street Food Hot Pot berjalan dengan lancar. Selain itu pekerjaan dari

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.

seorang juru masak adalah memperhatikan kualitas dari bahan baku sebelum melalui proses produksi, kualitas proses produksi, hingga kualitas dari produk yang sudah jadi. Pekerjaan lain dari seorang juru masak adalah mengembangkan menu-menu baru agar perusahaan bisa menambah varian produknya. Seorang juru masak juga bertanggung jawab untuk melakukan perencanaan pembelian bahan-bahan baku untuk dimasak.

c. Pramusaji

Pramusaji adalah seseorang yang menawarkan, menjelaskan produk 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* dan membawa makanan sampai kepada calon konsumen. Seorang pramusaji adalah salah satu ujung tombak penjualan. Sikap ramah dan cepat tanggap dalam menghadapi konsumen sangat penting untuk membuat konsumen dapat kembali lagi.

© 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

