

BAB III

GAMBARAN USAHA

Dalam perancangan sebuah bisnis diperlukan gambaran usaha yang jelas mengenai suatu bisnis yang akan didirikan. Gambaran usaha ini merupakan aspek terpenting dan sangat diperlukan untuk mengetahui tentang bisnis secara lebih terperinci dalam menganalisis prospek bisnis yang akan dijalani. Gambaran usaha mencakup produk, jasa, ukuran bisnis, peralatan dan tenaga kerja, dan latar belakang pemilik.

A. Produk

“Bauran pemasaran memiliki empat komponen penting yang disebut “4P”, yaitu *Product* (Produk), *Price* (Harga), *Place* (Tempat), dan *Promotion* (Promosi). *Product* (Produk) itu sendiri memiliki arti kombinasi barang dan jasa yang ditawarkan perusahaan kepada pasar sasaran” (Kotler dan Armstrong terjemahan Bob Sabran, 2012:62).

Konsumen cenderung lebih menyukai sebuah produk yang bermutu tinggi, inovatif, dan mempunyai kualitas yang baik. Oleh karena itu Prime CUT Steakhouse akan berusaha semaksimal mungkin untuk menciptakan Steak yang inovatif dari segi penyajian dan rasa agar konsumen mendapatkan Steak yang berkualitas.

Bahan baku yang dipilih oleh Prime CUT Steakhouse adalah bahan baku yang berkualitas, mengingat bahan baku Steak ini adalah daging, maka Prime CUT Steakhouse menyediakan daging yang segar dan berkualitas. Berikut ini merupakan penjelasan hidangan-hidangan yang ditawarkan oleh Prime CUT Steakhouse:



1. American Steak



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.

Gambar 3.1
Prime CUT Steakhouse
American Steak



Sumber: Prime CUT Steakhouse

Steak Ala Amerika menggunakan daging jenis *tenderloin* karena memiliki jumlah lemak yang sedikit dibanding *sirloin*. Tingkat kematangan daging disesuaikan dengan selera masing-masing konsumen. Untuk hidangan pendamping Prime CUT Steakhouse menyediakan pilihan antara *baked potato* atau *sautéed potatoes*. Sedangkan untuk hidangan *salad*, Prime CUT Steakhouse akan menghadirkan *salad* ala Amerika yaitu *Caesar salad*. Untuk pilihan saus, Prime CUT Steakhouse memberikan 3 alternatif, yaitu saus *barbecue*, saus *mushroom*, dan saus *blackpepper*.



2. Japanese Steak

- Teriyaki Steak

Gambar 3.2
Prime CUT Steakhouse
Japanese Teriyaki Steak



Sumber: Prime CUT Steakhouse

Untuk Teriyaki Steak Ala Jepang, Prime CUT Steakhouse menggunakan daging jenis *tenderloin* karena memiliki jumlah lemak yang sedikit. Daging dipanggang dengan tingkat kematangan medium atau medium well dan dipotong menjadi 10 bagian sebelum disajikan. Prime CUT Steakhouse akan menggunakan saus teriyaki dan pilihan antara nasi putih atau nasi goreng yang menggunakan beras Jepang sebagai hidangan pendamping. Sedangkan untuk hidangan pendamping *salad* akan digunakan sayur-sayuran yang segar dan mayonnaise Jepang.



- Japanese Hamburg Steak

Gambar 3.3
Prime CUT Steakhouse
Japanese Hamburg Steak



Sumber: Prime CUT Steakhouse

Hamburg Steak adalah daging sapi khas dalam yang dicincang dan diolah menggunakan telur, tepung roti, garam, lada, dan bawang putih. Hamburg Steak memiliki tekstur yang kasar tetapi kenyal dan garing dikarenakan penggunaan tepung roti. Hamburg Steak tersebut disajikan dengan telur mata sapi dan pilihan antara nasi putih atau nasi goreng yang menggunakan beras jepang dan *salad* dengan sayur-sayuran yang segar sebagai hidangan pendampingnya.

© 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.



3. French Steak

Gambar 3.4
Prime CUT Steakhouse
French Steak



Sumber: Prime CUT Steakhouse

Steak ala Perancis menggunakan daging *tenderloin* karena memiliki jumlah lemak yang sedikit. Hidangan pendamping juga disesuaikan dengan selera konsumen, yaitu antara *French fries* atau *potato wedges*. Sedangkan untuk *salad* akan menggunakan slada, tomat, buah zaitun, dan potongan telur rebus. Sauce yang disediakan untuk Steak Ala Perancis yaitu *sauce au poivre* yang artinya adalah saus yang dibuat dari berbagai macam *pepper* yang di hancurkan lalu dididam dalam kaldu sapi yang dicampur dengan mentega dan susu.

© 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.



4. Argentinian Steak

Gambar 3.5
Prime CUT Steakhouse
Argentinian Steak



Sumber: Prime CUT Steakhouse

Steak Ala Argentina menggunakan daging jenis *tenderloin* karena memiliki jumlah lemak yang sedikit. Hidangan pendamping pun dapat disesuaikan oleh keinginan konsumen yaitu antara *mashed potato* atau *potato wedges*. Sedangkan untuk *salad*, akan menggunakan potongan jagung, tomat, buncis, dan bawang merah. Untuk saus steak ala Argentina adalah *Chimichurri* yang berbahan dasar bawang putih, bawang merah, daun *parsley*, *oregano*, dan lada hitam yang dihaluskan lalu dimasak dengan cuka dan minyak sayur.

© Hak cipta milik ISI Kwik Kian Gie dan 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.



5. English Steak

Gambar 3.6
Prime CUT Steakhouse
English Steak



Steak Ala Inggris menggunakan daging *tenderloin* karena memiliki jumlah lemak yang sedikit. Untuk hidangan pendamping, Prime CUT Steakhouse memberikan pilihan antara *mashed potato* atau *sautéed potatoes*. Sedangkan untuk hidangan *salad* akan menggunakan timun jepang, daun arugula, dan selada ungu. Steak ala Inggris tidak menggunakan saus, namun tetap dilengkapi dengan *garlic herb butter* untuk menambah aroma dan cita rasa. *Garlic herb butter* tersebut berbahan dasar mentega, bawang putih, daun parsley, daun basil, dan garam yang dibekukan di dalam freezer.

© Hak cipta milik ISI KIK (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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



6. Main Dish

- Fish & Chips



- Lamb Chop



- Boneless Crispy Chicken



- Grilled Chicken Breast with BBQ Sauce



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (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.

- Cheese Burger with Fries



- Club Sandwich



- Fettuccine Carbonara



- Spaghetti Aglio E Olio



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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





Snacks

Cheesy Fries



Onion Ring



Fried Calamary



- Lasagna Beef

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- Undang-Undang

-

-

© Hak Cipta Milik IBI KKG (Asosiasi 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.



- BBQ Chicken Wings



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Caesar Salad



Beverages

Tabel 3.7
Prime CUT Steakhouse
Menu Minuman

Hot Drinks	Cold Drinks	Others
Regular Black Coffee	Iced Regular Black Coffe	Mineral Water
Caffe Latte	Iced Caffe Latte	Soft Drinks
Cappuccino	Iced Cappuccino	
Hot Chocolate	Iced Chocolate	
Hot Tea	Iced Tea	
	Iced Flavour Tea	
	Iced Lemon Tea	

Sumber : Prime CUT Steakhouse

B. JASA

“Jasa adalah segala aktivitas atau manfaat yang dapat ditawarkan oleh satu pihak kepada pihak lain, jasa pada dasarnya tidak berwujud serta tidak menghasilkan kepemilikan terhadap sesuatu.” (Kotler dan Armstrong, 2012:248).

Empat karakteristik utama dari jasa di dalam membuat program pemasarannya:

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.



1. Tidak Berwujud (*Intangible*)
Sebuah jasa tidak dapat dilihat, dirasakan, diraba, didengar atau dicium sebelum dibeli. Jasa merupakan perbuatan, tindakan, pengalaman, proses, kinerja atau usaha.
2. Tidak Terpisahkan (*Inseparable*)
Jasa diproduksi dan dikonsumsi pada saat yang bersamaan karena konsumen juga hadir pada saat produksi.
3. Bervariasi (*Varies*)
Kualitas jasa sangat bergantung kepada siapa yang memberikan jasa tersebut, kapan, dan dimana jasa tersebut diberikan.
4. Tidak tahan lama (*Perishability*)
Jasa tidak dapat disimpan untuk dijual atau digunakan pada waktu yang akan datang.

Sesuai dengan pengertian dan karakteristik jasa di atas, maka dapat dikatakan jasa yang ditawarkan Prime CUT Steakhouse berupa menghadirkan makanan dan minuman sesuai permintaan konsumen. Jasa yang diberikan tidak berwujud karena tidak terlihat, tidak terpisahkan, bervariasi sesuai dengan kebutuhan, dan tidak tahan lama karena langsung dikonsumsi.

C. Ukuran Bisnis

1. Ukuran Perusahaan

Prime CUT Steakhouse adalah perusahaan yang termasuk dalam kriteria usaha skala menengah. Berdasarkan UU No. 20 Tahun 2008 tentang UMKM Bab IV Pasal 6 menjelaskan bahwa kriteria UMKM berdasarkan asset dan penjualan per tahun adalah sebagai berikut:



- Usaha Mikro
 - a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000,- (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000,- (tiga ratus juta rupiah).
- 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; atau
 - b. Memiliki hasil penjualan 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).
- 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; atau
 - 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).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

2. Bentuk Badan Usaha

Bentuk badan usaha Prime CUT Steakhouse adalah perusahaan perorangan.

Perusahaan perorangan adalah perusahaan yang kepemilikannya hanya dimiliki oleh satu orang saja.

Di satu sisi, pengelola perusahaan memperoleh semua keuntungan perusahaan tetapi juga harus menanggung semua risiko yang timbul dari kegiatan 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.



tersebut. Bentuk badang usaha perorangan memiliki beberapa keunggulan dan kelemahan, di antaranya :

- a. Keunggulan perusahaan perorangan :
 - Mudah dibentuk dan dibubarkan
 - Bekerja dengan sederhana
 - Pengelolaannya sederhana
 - Tidak perlu kebijaksanaan pembagian laba
- b. Kelemahan perusahaan perorangan :
 - Tanggung jawab tidak terbatas
 - Kemampuan manajemen terbatas
 - Sumber dana terbatas pada pemilik
 - Risiko kegiatan perusahaan yang ditanggung sendiri

D. Peralatan, Perlengkapan, dan Tenaga Kerja

1. Peralatan

Untuk menjalankan rencana bisnis kuliner, diperlukan sejumlah perlengkapan dan peralatan kerja dalam kegiatan operasional dalam penyediaan makanan dan minuman kepada konsumen.

Berikut adalah peralatan yang dibutuhkan Prime CUT Steakhouse dalam menjalankan perusahaannya :

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.



Tabel 3.8
Prime CUT Steakhouse
Peralatan Dapur

No	Nama Peralatan	Unit	Harga/Unit (Rp)	Total (Rp)
1.	Freezer	1	5.800.000	5.800.000
2.	Gas Grill	1	5.200.000	5.200.000
3.	Kompore	1	7.800.000	7.800.000
4.	Oven	1	740.000	740.000
5.	Blender	1	400.000	400.000
6.	Dispenser	1	460.000	460.000
7.	Mixer	1	300.000	300.000
8.	Juicer	1	1.050.000	1.050.000
9.	Wajan	8	120.000	960.000
10.	Pisau Set	3	130.000	390.000
11.	Spatula	12	40.000	480.000
12.	Talenan	4	90.000	360.000
13.	Piring	30	15.000	450.000
14.	Mangkuk	30	25.000	750.000
15.	Gravy Boat	40	40.000	1.600.000
16.	Sendok & Garpu set	5	150.000	750.000
17.	Sumpit Set	3	40.000	120.000
18.	Steak Knife set	6	190.000	1.140.000
19.	Cangkir	35	20.000	700.000
20.	Gelas 500ml	60	35.000	2.100.000
21.	Tea pot	25	60.000	1.500.000
22.	Sink	1	3.000.000	3.000.000
23.	Rice Cooker	2	350.000	700.000
25.	Panci besar	7	70.000	490.000
26.	Refrigerator	1	6.000.000	6.000.000
27.	Deep Frier	1	3.250.000	3.250.000
28.	Wooden Tray	50	50.000	2.500.000
TOTAL				48.990.000

Sumber: Supplier Prime CUT Steakhouse, 2015

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.

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



Tabel 3.9
Prime CUT Steakhouse
Peralatan Restoran

No.	Nama Peralatan	Unit	Harga/Unit (Rp.)	Total (Rp.)
	Ac	4	2.500.000	10.000.000
	Exhaust Fan	3	480.000	1.440.000
	Kipas angin	2	900.000	1.800.000
	Tv LED 32"	2	2.600.000	5.200.000
	Router Wi-Fi	1	400.000	400.000
	Telepon	1	150.000	150.000
	Speaker Set	1	6.500.000	6.500.000
	Meja Makan	20	753.600	15.072.000
	Kursi	80	465.700	37.256.000
	Tempat sampah	8	120.000	960.000
	Jam dinding	2	110.000	220.000
	Cermin	2	1.150.000	2.300.000
	Vas bunga	2	170.000	340.000
	Tempat sabun	4	85.000	340.000
	Asbak	30	30.000	900.000
	Tempat Saus	50	15.000	750.000
	Wash tafel	2	1.800.000	3.600.000
	Kloset	2	1.700.000	3.400.000
	Keset	5	80.000	400.000
	CD Player	1	1.500.000	1.500.000
TOTAL				92.388.000

Sumber : Supplier Prime CUT Steakhouse, 2015

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.



Table 3.10
Prime CUT Steakhouse
Peralatan Kasir

No.	Nama Peralatan	Unit	Harga/Unit (Rp.)	Total (Rp.)
1.	Komputer Kasir	1	4.000.000	4.000.000
2.	Meja kasir	1	900.000	900.000
3.	Kursi kasir	1	450.000	450.000
4.	Printer	1	570.000	570.000
5.	Router WiFi	2	550.000	1.100.000
6.	Cash register	1	875.000	875.000
TOTAL				7.895.000

Sumber : Supplier Prime CUT Steakhouse, 2015

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.

2. Perlengkapan

Berikut adalah perlengkapan yang dibutuhkan Prime CUT Steakhouse dalam menjalankan perusahaannya:

Tabel 3.11
Prime CUT Steakhouse
Perlengkapan Dapur

No.	Nama Perlengkapan	Unit	Harga/Unit (Rp.)	Total (Rp.)
1.	Sarung tangan/ Pak	3	10.000	30.000
2.	Aluminium foil	5	100.000	500.000
3.	Kantong sampah	10	27.000	270.000
4.	Sponge dan pembersih panci	10	25.000	150.000
5.	Plastik es	20	7.000	140.000
6.	Tabung gas	3	135.000	405.000
7.	Sabun cuci piring	10	20.000	200.000
8.	Plastic wrap	5	65.000	325.000
TOTAL				2.020.000

Sumber : Supplier Prime CUT Steakhouse, 2015



Tabel 3.12
Prime CUT Steakhouse
Perlengkapan Restoran

No	Nama Peralatan	Unit	Harga/Unit (Rp.)	Total
1	Paper towel	30	10.000	300.000
2	Tissue toilet roll	20	4.000	80.000
3	Tusuk gigi/ pak	20	5.200	104.000
4	Sabun cuci tangan	2	15.000	30.000
5	Sapu dan Pel	2	70.000	140.000
6	Pembersih lantai	4	21.000	84.000
7	Sedotan	300	100	30.000
8	Alat tulis	4	25.000	100.000
9	Kertas bon/roll	5	13.500	67.500
10	Buku jurnal keuangan	2	26.500	53.000
11	Kain lap	4	18.000	72.000
12	Pembersih kaca	4	17.500	70.000
13.	Pengharum ruangan	4	35.500	142.000
14.	Pengharum Toilet	4	21.500	86.000
15.	Anti serangga	2	26.000	52.000
TOTAL				1.410.500

Sumber: Supplier Prime CUT Steakhouse, 2016

3. Tenaga Kerja

“Perencanaan didefinisikan sebagai proses menentukan kebutuhan tenaga kerja dan berarti mempertemukan kebutuhan tersebut agar pelaksanaannya berintegrasi dengan rencana organisasi.” (A.A. Anwar 2013:4).

Berikut adalah perencanaan tenaga yang akan dipekerjakan oleh Prime CUT Steakhouse:



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.

Tabel 3.13
Prime CUT Steakhouse
Daftar Tenaga Kerja

Jabatan	Jumlah
Manajer	1
Koki	1
Asisten Koki	3
Pelayan	6
Kasir	1
TOTAL KARYAWAN	12

Sumber : Prime CUT Steakhouse, 2015

Prime CUT Steakhouse akan memperkejakan sebanyak 12 karyawan. Untuk bagian pengurusan operasional, Prime CUT Steakhouse menggunakan 1 orang manajer. Pada bagian dapur Prime CUT Steakhouse menggunakan 1 orang sebagai kepala koki dan 3 orang asisten koki. Kemudian menggunakan 6 orang pelayan yang akan dibagi menjadi 2 shift, pagi dan malam. Bagian kasir hanya akan diisi dengan seorang karyawan karena tugas yang dijalankan tidak terlalu berat

Latar Belakang Pemilik

Nama : Joshua Andikha
 Tempat/ Tgl Lahir : Jakarta, 21 September 1992
 Alamat : Jl. Sunter Bisma 12 Blok C3 No. 12, Jakarta Utara
 Nomor Telepon : 08785911446
 E-mail : joshuandikha@gmail.com
 Agama : Katolik
 Pendidikan : Calon Sarjana Manajemen Kwik Kian Gie School of Business



Joshua Andikha lahir di Jakarta pada tanggal 21 September 1992 adalah Pemilik tunggal dari Prime CUT Steakhouse. Anak kedua dari dua bersaudara ini sangat menyukai kuliner tertama dalam hidangan Steak. Sejak memasuki dunia perkuliahan ia mulai belajar sedikit demi sedikit tentang dunia bisnis kuliner.

Dengan kegemaran berkuliner serta pengetahuan yang didapat dari perkuliahan, ia memiliki ide untuk mendirikan sebuah restoran yang menyediakan hidangan Steak. Restoran ini akan dikelola sendiri dengan berbekal pengalaman dan pengetahuan selama menuai pendidikan di Kwik Kian Gie School of Business. Maka itu, ia bertekad untuk segera menyelesaikan pendidikannya dan memulai bisnis untuk dijalankan secara serius.

Hak cipta milik IBI IKKG (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.