

BAB III

GAMBARAN USAHA



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Produk

Kotler dan Armstrong (2012:62) berpendapat bahwa dalam bauran pemasaran terdapat empat komponen penting biasanya 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.

Menurut M. Fuad, dkk (2000:128), produk merupakan barang atau jasa yang bisa ditawarkan di pasar untuk mendapatkan perhatian, permintaan, pemakaian, atau konsumsi yang dapat memenuhi keinginan atau kebutuhan. Para pembeli akan membeli produk bila mereka merasa cocok. Karena itu, produk harus disesuaikan dengan keinginan ataupun kebutuhan pembeli, agar pemasaran produk berhasil. Dengan kata lain, pembuatan produk lebih baik diorientasikan pada keinginan pasar atau konsumen. Tugas pemasar tidak mudah yaitu harus menyesuaikan kemampuan perusahaan dan keinginan konsumen.

Makanan dan minuman yang disediakan cafe Queen Kitchen akan dibuat dengan bahan yang baik dan halal. Konsep menu yang ditawarkan cafe Queen Kitchen adalah berjenis Eropa seperti Waroeng Pasta. Ide pembukaan cafe ini dikarenakan belum adanya cafe yang berjenis makanan Eropa seperti ini di Bekasi Timur. Berikut ini adalah contoh menu makanan cafe Queen Kitchen pada table 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 3.1

Tabel Menu Cafe Queen Kitchen

Jenis Makanan	Harga/Rp
<p>Spaghetti/Fettucini</p> <p>Chilli Bolognese (Kepedasan sesuai yang Konsumen Minta)</p> <p>Classic Bolognese</p>	22.0000
<p>Chicken</p> <p>Chicken Steak</p> <p>Ayam Bakar/Ayam Goreng (½ekor ayam Dibakar/Digoreng dengan Bumbu Spesial)</p> <p>Chicken Wings(6pack)</p> <p>Chicken Popcorn</p>	<p>35.000</p> <p>25.000</p> <p>15.000</p> <p>15.000</p>
<p>Burger</p>	
<p>Chicken Burger</p> <p>Double Dekker Burger (Double burger pattiesnya dan double chessenya)</p>	<p>20.000</p> <p>25.000</p>
<p>Burger Moncrot (burger pakai telur ½ matang dan juga onion Ring)</p>	22.000

Sumber: Queen Kitchen

© 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.



Berikut ini adalah contoh Menu Dessert dan Minuman yang ada di Cafe Queen Kitchen.

Bisa dilihat pada Tabel 3.2 dan Tabel 3.3

Tabel 3.2

Tabel Menu Dessert Cafe Queen Kitchen

Dessert	Harga
Banana Split	22.000
Walls ice cream(Vanila,Strauberry,Coklat)	12.500
French Fries	15.000
Onion Rings	15.000
Pudding	10.000

Sumber: Queen Kitchen

Tabel 3.3

Tabel Menu Minuman Cafe Queen Kitchen

Jenis Minuman	Harga
Milkshake Vanilla	15.000
Milkshake Chocolate	15.000
Milkshake Oreo	15.000
Milkshake Strawberry	15.000
Soda&Water	5.000
Mojito Lychee	16.500
Mojito Strawberry	16.500
Mojito Lemon	16.500
Hot/Ice Cappucino	5.000
Hot Tea	5.000

Sumber: Queen Kitchen

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



B. Jasa

Menurut Kotler dan Armstrong (2003:337), jasa merupakan segala aktivitas atau manfaat yang ditawarkan untuk dijual oleh suatu pihak yang secara esensial tidak berwujud dan tidak menghasilkan kepemilikan atas apapun. Jasa memiliki empat karakteristik utama, yaitu:

1. Tidak berwujud

Jasa merupakan sesuatu yang tidak dapat dilihat, dirasakan, diraba, didengar atau dicium. Kualitas dari jasa yang dihasilkan merupakan hal yang dicari oleh konsumen.

2. Tidak terpisahkan

Jasa diproduksi dan dikonsumsi secara bersamaan karena konsumen hadir pada saat jasa tersebut diproduksi.

3. Bervariasi

Kualitas jasa sangat bergantung pada siapa yang memberikan, kapan, dan dimana.

4. Tidak tahan lama

Jasa tidak dapat disimpan untuk dijual atau digunakan pada waktu yang akan datang.

Selain menghasilkan produk, Cafe Queen Kitchen juga senantiasa memberikan jasa yang terbaik terhadap konsumennya. Cafe Queen Kitchen memegang prinsip tidak hanya kualitas makanan yang harus dipertahankan, tetapi juga kualitas pelayanan yang akan diberikan terhadap konsumen. Pelayanan yang diberikan harus selalu responsif dan cepat tanggap terhadap kebutuhan konsumen dan juga ramah serta cekatan.

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



C. Ukuran Bisnis

③ i. Ukuran Bisnis

Dalam perekonomian Indonesia Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) merupakan kelompok usaha yang memiliki jumlah paling besar. Selain itu Kelompok ini terbukti tahan terhadap berbagai macam guncangan krisis ekonomi. Maka sudah menjadi keharusan penguatan kelompok usaha mikro, kecil dan menengah yang melibatkan banyak kelompok. Kriteria usaha yang termasuk dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah telah diatur dalam payung hukum berdasarkan undang-undang.

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) ada beberapa kriteria yang dipergunakan untuk mendefinisikan Pengertian dan kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Pengertian-pengertian UMKM tersebut adalah :

a. Usaha Mikro

Kriteria kelompok Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

b. Usaha Kecil

Kriteria Usaha Kecil 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 dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.

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.



c. Usaha Menengah

Kriteria Usaha Menengah Adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.

Kriteria Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) menurut UU ini digolongkan berdasarkan jumlah aset dan Omzet yang dimiliki oleh sebuah usaha.

Asset Omzet

- 1 Usaha Mikro Maks. 50 Juta Maks. 300 Juta
- 2 Usaha Kecil > 50 Juta – 500 Juta > 300 Juta – 2,5 Miliar
- 3 Usaha Menengah > 500 Juta – 10 Miliar > 2,5 Miliar – 50 Miliar

Modal yang diperlukan untuk mendirikan cafe Queen Kitchen adalah sekitar

Rp200.000.00 dan Usaha ini termasuk dalam Usaha Mikro

ii. Bentuk Badan Usaha

Menurut M. Fuad, dkk (2000:63), beberapa bentuk badan usaha yang dikenal di Indonesia adalah perusahaan perseorangan, firma, perseroan komanditer, perseroan terbatas, perusahaan negara, dan koperasi. Masing-masing bentuk bada usaha tersebut mempunyai ciri-ciri tersendiri dengan kelemahan serta kelebihanannya masing-masing.

Perusahaan perseorangan adalah perusahaan yang dikelola dan diawasi oleh satu orang. Di satu sisi pengelola perusahaan memperoleh



semua keuntungan perusahaan, di sisi lain ia juga menanggung semua resiko yang timbul dalam kegiatan perusahaan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Kebaikan perusahaan perseorangan adalah :

- a. Mudah dibentuk dan dibubarkan
- b. Bekerja dengan sederhana
- c. Pengelolaannya sederhana
- d. Tidak perlu kebijaksanaan pembagian laba

Kelemahan perusahaan perseorangan adalah :

- a. Tanggung jawab tidak terbatas
- b. Kemampuan manajemen terbatas
- c. Sulit mengikuti pesatnya perkembangan perusahaan
- d. Sumber dana hanya terbatas pada pemilik
- e. Resiko kegiatan usaha ditanggung sendiri

Berdasarkan pengertian dan ciri-ciri tersebut, cafe Queen Kitchen dapat dikelompokkan menjadi bentuk perusahaan perorangan karena cafe ini dikelola dan diawasi oleh pemilik sendiri secara langsung dengan tanggung jawab pemilik yang tidak terbatas. Pengelolaan cafe ini terbilang sederhana dan sumber dana yang tersedia masih terbatas. Pemilik harus terus belajar dan menggali informasi sedalam-dalamnya tentang usaha ini agar cafe Queen Kitchen tidak terlalu sulit mengikuti perkembangan perusahaan.

D Peralatan dan Tenaga Kerja

1. Peralatan Dapur

Berikut ini akan dijabarkan peralatan dapur yang dibutuhkan cafe Queen Kitchen pada tabel 3.4



Tabel 3.4

Peralatan Dapur Queen Kitchen

Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Teflon	1 unit	380.000	380.000
Freezer	1 unit	2.100.000	2.050.000
Kulkas 2 pintu Sharp	1 unit	8.500.000	8.500.000
Pisau	1 lusin	350.000	350.000
Rak Piring	1 unit	650.000	650.000
Shaker	1 unit	125.000	125.000
Blender Sharp	1 unit	350.000	350.000
Nampan Melamin	6 unit	55.000	330.000
Talenan Plastik	4 unit	75.000	75.000
Parutan Keju	2 unit	15.000	30.000
Rice Cooker Sharp	2 unit	800.000	1.600.000
Dispenser	1 unit	2.600.000	2.600.000
Kompur Panggang	1 unit	275.000	275.000
Wajan	2 unit	350.000	700.000
Presto	1 unit	2.400.000	2.400.000
Penggorengan Kentang	1 unit	825.000	825.000
Sutil	3 unit	40.000	120.000
Tirus	3 unit		250.000
Kompur Quantum	2 unit	491.000	982.000
Tabung Gas	2 unit	450.000	900.000
Selang Gas Pertamina	2 unit	269.000	538.000
TOTAL BIAYA			24.030.000

© 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.



2. Perlengkapan

Berikut ini akan dijabarkan perlengkapan yang dibutuhkan di Cafe Queen Kitchen, pada Tabel 3.5

Tabel 3.5

Perlengkapan Cafe Queen Kitchen

Nama Perlengkapan Restoran	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
Buku Menu	6 buah	30.000	180.000
Piring Makan Steak	2 lusin	425.000	850.000
Piring Spaghetti	3 lusin	275.000	825.000
Piring Ceper	3 lusin	360.000	1.080.000
Garpu Makan	3 lusin	125.000	375.000
Sendok Makan	3 lusin	125.000	375.000
Pisau Steak+Burger	3 lusin	165.000	495.000
Gelas Minum Tinggi	5 lusin	75.000	375.000
Gelas Minum Bundar	5 lusin	85.000	425.000
Tissue Makan	10 pack	14.000	140.000
Tissue Roll	10 pack	5.000	50.000
TOTAL BIAYA			5.170.000

© 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.



3. Peralatan Cafe

Berikut ini akan dijabarkan Peralatan Cafe yang dibutuhkan, pada Tabel

3.6

Tabel 3.6
Peralatan Cafe Queen Kitchen

Nama Peralatan Restoran	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Harga Perolehan (Rp)
AC LG	2 unit	4.750.000	9.500.000
Meja Makan&kursi+Meja Lesehan&Karpets	6 set		9.500.000
Freezer	1 unit	2.100.000	2.100.000
Kulkas	1 unit	8.500.000	8.500.000
Blender	1 unit	350.000	350.000
Rice cooker	2 unit	800.000	1.600.000
Dispenser	1 unit	2.600.000	2.600.000
Kompors	2 unit	491.000	982.000
Kompors Panggangan	1 unit	275.000	275.000
LCD 42inc	1 unit	6.500.000	6.500.000
Laptop Asus	1 unit	4.520.000	4.520.000
Sound+Mic	1 set	4.000.000	4.000.000
TOTAL BIAYA		44.386.000	50.427.000

© 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.



4. Alat Tulis Kantor

Berikut ini akan dijabarkan Alat Tulis Kantor yang dibutuhkan di Café Queen Kitchen, pada Tabel 3.7

Tabel 3.7

Alat Tulis Kantor Cafe Queen Kitchen

Nama	Jumlah (Unit)	Harga Satuan	Total Harga
Note	20 buku	7.000	140.000
Cash Register	1 unit	2.000.000	2.000.000
Alat Tulis	1 set	150.000	150.000
Jumlah			2.290.000

5. Perlengkapan Dapur

Berikut ini akan dijabarkan Perlengkapan Dapur yang akan dibutuhkan oleh Cafe Queen Kitchen, pada Tabel 3.8

Tabel 3.8

Perlengkapan Dapur Cafe Queen Kitchen (dalam 1 tahun)

Nama	Jumlah(Unit)	Harga Satuan	Total Harga
Serokan+Sapu	6 set	50.000	150.000
Pel-pelan	4 buah	75.000	300.000
So-Klin Pewangi Lantai	10 pack	20.000	200.000
Sunlight+busa	15 pack	18.000	270.000
Sabun Cuci Tangan	4 buah	22.000	88.000
Refil	8 pack	16.000	128.000



Stella Pewangi Ruangan	3 set	66.000	198.000
Refil	10	25.000	250.000
Tissu Tessa	10 buah	14.000	140.000
Serbet	6 buah	10.000	60.000
Kling pembersih	10 buah	15.000	150.000
Tusuk gigi	10 pack	3.000	30.000
Tempatnya	14 buah	7.000	98.000
TOTAL			2.062.000

Berikut ini akan terlihat Total Biaya yang diperlukan Cafe Queen Kitchen untuk Keperluan Cafe, pada Tabel 3.9

Tabel 3.9
Total Biaya Cafe Queen Kitchen (dalam rupiah)

TOTAL BIAYA PERALATAN DAPUR	24.030.000
TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN	5.170.000
TOTAL BIAYA PERALATAN	50.427.000
TOTAL BIAYA ATK	2.290.000
TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN DAPUR	2.062.000
TOTAL BIAYA	83.979.000



E. Latar Belakang Pemilik

C Nama Pemilik	: Bellatrix Natasya Kuara
Tempat Tanggal Lahir	: Surabaya, 18 November 1991
Jenis Kelamin	: Perempuan
Alamat	: Perumahan Duren Jaya JL.Garut blok D no 306, Bekasi Timur
Email	: beyyabeyya@gmail.com
Pendidikan	: Sarjana Ekonomi Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Pemilik Tunggal Cafe Queen Kitchen adalah Bellatrix Natasya Kuara Anak kedua dari tiga bersaudara dari Selfi dan Franz. Sejak kecil pemilik sudah mempunyai jiwa pengusaha dan sudah diarahkan menjadi wirausaha oleh ayahnya.

Pemilik mendirikan usaha Cafe Queen Kitchen atas dasar kegemaran penulis dalam hal kuliner dan nongkrong bersama teman-teman. Dengan kegemaran ini penulis terinspirasi untuk membuka cafe sendiri yang menyuguhkan makanan dan dessert yang enak serta tempat yang nyaman untuk nongkrong. Serta didukung dengan belum adanya cafe yang menyediakan makanan ala eropa dipadukan dengan Indonesia dan masih sedikitnya tempat untuk nongkrong di Bekasi Timur.

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.