KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

BAB III

GAMBARAN USAHA

A. Produk

Kotler dan Armstrong (2012:62) berpendapat bahwa dalam bauran pemasaran terdapat empat komponen penting biasanya disebut ”empat *P* (4*P*)”, 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 kosumsi 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 café Kongkrong akan dibuat dengan bahan yang baik dan halal. Konsep menu yang ditawarkan café Kongkrong adalah berjenis jepang seperti Yoshinoya dan Hoka-hoka bento. Ide pembukaan café ini dikarenakan belum adanya café yang berjenis makanan jepang seperti ini di Pangkalpinang-Bangka. Berikut ini adalah contoh menu makanan café Kongkrong pada table berikut.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 3.1

Tabel Menu Cafe Kongkrong

Jenis Makanan	Harga
Paket Hemat 1 : 3 egg roll+2 shrimp roll+1 salty chicken roll+nasi+salad	18.500
Paket Hemat 2 : 1 karaage+1 shrimp roll+2 egg roll+1 salty chicken roll+ nasi+salad	18.500
Paket Hemat 3 : 3 salty chicken roll +3 egg roll+1 shrimp roll+nasi+salad	18.500
Paket Hemat 4 : 2 chicken wings+2 salty chicken roll+1 crispy chicken skin+ nasi+salad	18.500
Paket katsu : chicken katsu+nasi+salad	27.500
French fries katsu : chicken katsu+french fries+salad	31.500
Wedges katsu : chicken katsu+wedges+salad	33.000
Bento 1 : chicken katsu+1 shrimp roll+1 egg roll+1 karaage+1 salty chicken roll+salad+nasi	38.500
Bento 2 : Sweet&spicy beef+1 shrimp roll+1 egg roll+1 karaage+ 1 salty chicken+salad+nasi	42.500
Bento 3 : Sweet&spicy beef+ chicken katsu+nasi+salad	49.500
Spicy beef bowl regular : beef+nasi	27.000
Spicy beef bowl large	39.000

Tabel 3.2

Tabel Menu Dessert Café Kongkrong

Frozen Dessert	Harga
Soft frozen yogurt	Rp 15.000/porsi
Hard frozen yogurt	Rp 13.000/porsi atau Rp 5.000/scoop
Vanilla ice cream	Rp 6.000/scoop
Strawberry ice cream	Rp 6.000/scoop
Chocolate ice cream	Rp 6.000/scoop

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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

Tabel 3.3

Tabel Menu Minuman Café Kongkrong

Jenis Minuman	Harga
Ice/hot tea	Rp 4.000
Ice/hot sweet tea	Rp 5.000
Ice lemon tea	Rp 10.000
Ice melon tea	Rp 10.000
Ice sweet green tea	Rp 10.000
Ice lemonade	Rp 10.000
Lychee tea	Rp 12.000
Milk tea	Rp 12.000
Blackcurrant	Rp 12.000
Ice/hot cappuccino	Rp 14.500
Ice chocolate	Rp 16.000
Melon squash	Rp 16.000
Lemon squash	Rp 16.000

B. Jasa

Menurut kotler dan Amstrong (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 Kongkrong juga senantiasa memberikan jasa yang terbaik terhadap konsumennya. Cafe Kongkrong memegang prinsip tidak hanya kualitas makanan yang harus dipertahankan, tetapi juga kualitas pelayanan yang akan diberikan terhadap konsumen. Pelayanan yang diberikan harus selalu respons dan cepat tanggap terhadap kebutuhan konsumen dan juga ramah serta cekatan.

C. Ukuran Bisnis

1. 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 goncangan krisi ekonomi. Maka sudah menjadi keharusan penguatan kelompok usaha mikro, kecil dan menengah yang melibatkan banyak kelompok. Kriteria usaha yang termasuk dalam Usaha Mikro Kecil

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

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 :

1. 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.

2. 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.

3. 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.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Kriteria Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM) menurut UU ini digolongkan berdasarkan jumlah aset dan Omset 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 Kongkrong adalah sekitar tiga ratus juta rupiah, maka menurut Undang-Undang UMKM usaha yang didirikan termaksud ke dalam kategori usaha mikro.

http://bum-ukm.com/berita/17/Kriteria-Usaha-Mikro,-Kecil-dan-Menengah-%28UMKM%29.html

2. 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 kelebihannya 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.

Kebaikan perusahaan perseorangan adalah :

a. Mudah dibentuk dan dibubarkan
b. Bekerja dengan sederhana

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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, café Kongkrong dapat dikelompokkan menjadi bentuk perusahaan perorangan karena café 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 Kongkrong tidak terlalu sulit mengikuti perkembangan perusahaan.

D. Peralatan dan Tenaga Kerja

1. Peralatan

Berikut ini akan dijabarkan peralatan yang dibutuhkan cafe Kongkrong pada tabel berikut

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Tabel 3.4

Peralatan Dapur

Keterangan	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Teflon maxim	1	Unit	93.000	93.000
Chest Freezer MD 15	1	Unit	2.150.000	2.150.000
Kulkas 1 pintu Panasonic	1	Unit	1.500.000	1.500.000
Pisau	1	Lusin	240.000	240.000
Mesin Yogurt	1	Unit	12.000.000	12.000.000
Rak Piring Besar	1	Unit	160.000	160.000
Shaker	1	Unit	75.000	75.000
Blender Cosmos	1	Unit	175.000	175.000
Nampan Stainless	2	Unit	45.000	90.000
Talenan Plastik	2	Unit	20.000	40.000
Mesin Potong Daging	1	Unit	3.500.000	3.500.000
Fry Pan Maxim 30cm	3	Unit	145.000	435.000
Rice Cooker	2	Unit	205.000	410.000
TOTAL BIAYA				20.868.000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (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.

Tabel 3.5

Peralatan Restoran

Nama Peralatan Restoran	Jumlah	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Harga (Rp)
Kertas menu	10	Buah	2.500	25.000
Kipas Angin	2	Unit	250.000	500.000
Meja Makan Kayu+panggung lesehan	1	Set	12.000.000	12.000.000
Bandal Duduk Lesehan	20	Unit	22.000	440.000
Piring Makan	3	Lusin	355.000	576.000
Mangkok Makan	2	Lusin	295.000	590.000
Garpu Makan	3	Lusin	38.000	114.000
Sendok Makan	3	Lusin	38.000	114.000
Gelas Minum	3	Lusin	310.000	930.000
Gelas Yogurt	2	Lusin	325.000	650.000
Tissue Nice	5	Pack	29.000	145.000
Tempat Saos	4	Unit	15.000	60.000
Sendok Kecil	2	Lusin	21.500	43.000
Sumpit Makan	3	Lusin	12.000	36.000
LCD 32”	1	Unit	3.200.000	3.200.000
Genset	1	Unit	6.000.000	6.000.000
Game/permainan	1	Set	4.000.000	4.000.000
TOTAL BIAYA				29.423.000

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (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, penyusunan 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

Tabel 3.6

Tabel Perlengkapan Cafe Kongkrong

Nama	Jumlah (Unit)	Harga Satuan	Total Harga
Kertas A4	1 rim	30.000	30.000
Buku Bon	10 buku	5.000	50.000
Alat Tulis	1 set	50.000	50.000
Jumlah			130.000

Tabel 3.7

Total biaya peralatan dapur dan perlengkapan restoran (dalam rupiah)

TOTAL BIAYA DAPUR	20.868.000
TOTAL BIAYA RESTORAN	29.423.000
TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN	130.000
TOTAL BIAYA	50.421.000

Tabel 3.8

Tenaga kerja

	Jumlah Karyawan				
Jabatan	2015	2016	2017	2018	2019
Manager	1	1	1	1	1
Kasir	1	1	1	1	1
Pramuniaga	3	3	3	3	4
Koki 1	1	1	1	1	1
Koki 2	1	1	1	1	1
Total Karyawan	7	7	7	7	8

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

E. Latar Belakang Pemilik

Nama Pemilik	: Novita Sari
Tempat Tanggal Lahir	: Pangkalpinang, 15 Agustus 1993
Jenis Kelamin	: Perempuan
Alamat	: JL.Zambrud III RT013/ RW003, Semabung Lama
Email	: Ching_vie15@yahoo.com
Pendidikan	: Sarjana Ekonomi Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Pemilik Tunggal cafe Kongkrong adalah Novita Sari Anak ketiga dari tiga bersaudara dari Tjen Siong On dan Siannie. Sejak kecil pemilik sudah mempunyai jiwa pengusaha dan sudah diarahkan menjadi wirausaha oleh ayahnya, yaitu sering diajak ke toko orang tua.

Pemilik mendirikan usaha cafe Kongkrong atas dasar kegemaran penulis dalam hal makan 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 jepang dan masih sedikitnya tempat untuk nongkrong di Pangkalpinang.