

BAB III

GAMBARAN USAHA

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Dalam suatu perencanaan bisnis dan usaha, diperlukan gambaran usaha terperinci dan mendetail tentang bisnis dan usaha yang akan didirikan serta dikembangkan. dengan gambaran usaha yang jelas dan mendetail kita dapat menganalisis prospek bisnis dan usaha yang akan didirikan dan menjadi dasar untuk perencanaan dan penyusunan strategi bisnis serta pengambilan keputusan terbaik untuk kegunaan pengembangan kegiatan usaha bisnis.

Visi

Pernyataan visi untuk menjawab setiap pertanyaan yang umumnya akan ditanyakan kepada para calon wirausaha muda yang sedang dalam proses perencanaan dan menjalankan bisnis. Menurut David (2010:16), mengembangkan pernyataan visi sering kali dipandang sebagai langkah pertama dari perencanaan strategis.

Sangat penting bagi para pemimpin perusahaan seperti para manajer dan eksekutif di organisasi atau perusahaan mana pun untuk sepaham mengenai visi dasar yang ingin dijalankan perusahaan dalam jangka panjang. Berdasarkan hal tersebut, maka penetapan visi, sebagai bagian dari perencanaan strategis, telah menjadi salah satu langkah penting dalam suatu perjalanan suatu organisasi. Visi kopi

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.



tiam 88 kafe adalah menjadi salah satu pelaku usaha yang menjalankan bisnis kafe dengan menawarkan menu makanan dan minuman yang bernutrisi untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan kebutuhan makanan dan minuman sehat bernutrisi.

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

Misi

Pernyataan misi adalah pernyataan tujuan yang secara jelas membedakan satu bisnis Dari perusahaan-perusahaan lain yang sejenis (David 2010:16). Pernyataan misi yang jelas melukiskan nilai dan prioritas dari sebuah organisasi. Secara umum pernyataan misi menggambarkan arah masa depan suatu organisasi.

King dan Cleland dalam buku manajemen strategic karangan Fred R. David (2010:89), merekomendasikan agar organisasi secara cermat dan secara hati-hati mengembangkan sebuah pernyataan misi tertulis untuk mendapatkan keuntungan-keuntungan sebagai berikut :

1. Memastikan kepastian tujuan dalam organisasi
2. Menyediakan landasan, atau standar untuk mengalokasikan sumber daya organisasional
3. Membangun iklim organisasional yang terpadu
4. Menjadi titik fokus bagi individu-individu agar sejalan dengan maksud dan arah organisasi, serta menghambat mereka yang tidak demikian dari kemungkinan untuk berpartisipasi lebih jauh dalam berbagai aktivitas organisasi

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.



5. Memfasilitasi translasi dari tujuan menjadi struktur kerja yang melibatkan pembagian tugas ke elemen-elemen yang bertanggung jawab di dalam organisasi
6. Menjelaskan maksud-maksud organisasional dan kemudian menjelaskan berbagai maksud ini ke dalam tujuan sedemikian rupa sehingga parameter biaya, waktu, dan kinerja dapat dinilai dan dikontrol

Misi bisnis adalah fondasi/dasar usaha bagi bisnis untuk prioritas, strategi, rencana, dan penugasan kerja. Misi bisnis merupakan tahapan awal untuk perencanaan tugas-tugas manajerial dan perancangan struktur manajerial. Pentingnya pernyataan/kata misi dalam sebuah usaha, kopi tiam 88 membuat pernyataan misi merupakan ide, cita-cita, gagasan baru dan landasan kerja yang menyatakan dan memberitahukan apa yang harus dicapai serta kegiatan spesifik apa yang harus dilaksanakan. Misi dari Kopi Tiam 88 adalah : **“Memenuhi setiap kebutuhan calon pelanggan/konsumen akan makanan dan minuman yang sehat, berkualitas dan terjangkau disertai dengan pelayanan dan fasilitas yang maksimal”**.

Penjelasan misi Kopi Tiam 88 masih bersifat umum/lumrah, sehingga terdapat banyak penjelasan dari pernyataan misi tersebut ke dalam nilai-nilai yang berguna bagi masyarakat yang antara lain sebagai berikut:

1. Kopi Tiam 88 berusaha mewujudkan keinginan dan harapan masyarakat untuk mendapatkan produk makanan dan minuman yang berkualitas serta bernutrisi

© 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.



dengan mengolah bahan makanan dan minuman berkualitas menjadi standar bahan baku utama dari Kopi Tiam 88.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. Kopi Tiam 88 berusaha menawarkan harga yang kompetitif serta terjangkau dengan harga paket lebih murah dari kompetitor antara (Rp 10.000,00 dan Rp 25.000,-00) kepada calon konsumen sehingga tidak memberatkan konsumen.
3. Kopi Tiam 88 akan memberikan pelayanan yang maksimal kepada setiap konsumen dengan sikap ramah tamah dan sigap.
4. Berusaha mengembangkan usaha Kopi Tiam 88 dengan sistem franchise agar dapat berekspansi dan dapat melayani lebih banyak calon konsumen.
5. Kopi Tiam berusaha membangun usaha restoran di tempat strategis yang dekat dengan pusat pemukiman dan perbelanjaan yang letaknya strategis sehingga mudah diakses dan dijangkau oleh masyarakat luas.

A. Produk

Produk menurut Kotler dan Armstrong (1996:274) adalah segala sesuatu yang ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan dan yang dapat memuaskan keinginan atau kebutuhan [konsumen](#).

Menurut Stanton, (1996:222), produk adalah kumpulan dari atribut-atribut yang nyata maupun tidak nyata, termasuk di dalamnya kemasan, warna, harga, kualitas dan merk ditambah dengan jasa dan reputasi penjualannya.



Menurut Tjiptono (1999:95) secara konseptual produk adalah pemahaman subyektif dari produsen atas “sesuatu” yang bisa ditawarkan sebagai usaha untuk mencapai tujuan organisasi melalui pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen, sesuai dengan kompetensi dan kapasitas organisasi serta daya beli.

Produk dan jasa dibagi menjadi dua kelompok besar berdasarkan tipe konsumen yang menggunakannya. Produk konsumen adalah produk dan jasa yang dibeli oleh konsumen akhir untuk konsumsi pribadi. Produk konsumen meliputi :

1. Produk kebutuhan sehari-hari yaitu produk konsumen yang biasanya sering dan segera dibeli oleh pelanggan, dengan usaha perbandingan dan pembelian yang minimum.
2. Produk belanja yaitu barang konsumen adalah produk dan jasa konsumen yang lebih jarang dibeli dan pelanggan membandingkan kecocokan, kualitas, harga, dan gaya produk secara cermat.
3. Produk khusus adalah produk dan jasa konsumen dengan karakteristik unik atau identifikasi merek di mana sekelompok pembeli signifikan bersedia melakukan usaha pembelian khusus.
4. Produk yang tidak dicari adalah produk konsumen yang mungkin tidak dikenal konsumen atau produk yang mungkin dikenal konsumen tetapi biasanya konsumen tidak pernah berpikir untuk membelinya.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Produk industri adalah produk yang dibeli untuk pemrosesan lebih lanjut atau untuk digunakan dalam menjalankan bisnis, sehingga perbedaan antara produk konsumen dan produk industri didasarkan pada tujuan untuk apa produk itu dibeli.

Dilihat dari klasifikasi produk konsumen, produk Kopi Tiam 88 termasuk dalam klasifikasi produk kebutuhan sehari-hari karena konsumen sering melakukan pembelian, harga lebih terjangkau, distribusi bahan baku selektif dan lancar, iklan promosi serta penjualan pribadi oleh produsen dan penjual perantara.

Produk yang ditawarkan oleh Kopi Tiam 88 adalah aneka jenis makanan dan minuman yang bernutrisi. Berikut adalah uraian dari produk-produk yang disediakan oleh Kopi Tiam 88:

a. Sapu Tahu Seafood

Sapu Tahu Seafood adalah salah satu produk unggulan dari Kopi Tiam 88. Makanan ini terdiri dari tahu telur, udang, cumi, daging sapi, jamur enoki, daun bawang, daging ayam, jahe, bawang putih, bawang Bombay, jamur hitam, saus tiram.

b. Tom Yum

Tom Yum yang bahannya terbuat dari udang, cumi, jamur merang, kaldu udang, jahe, lengkuas, serai, daun jeruk, suing bawang putih, cabe rawit, ketumbar.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

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. Laksa Singapura

Laksa Singapura adalah campuran dari lengkuas, serai, jeruk purut, santan kelapa parut, udang galah, tahu pong, daging ayam rebus, cabe merah, ebi, jahe, bawang merah, bawang putih, terasi, kunyit, ketumbar.

Berikut Perbandingan antara Laksa Betawi dan Laksa Singapura:

Nama Laksa diambil dari kata dalam bahasa Sansekerta (India Kuno) yaitu Laksha yang berarti “banyak”. Hal itu menunjukkan bahwa mi laksa dibuat dengan banyak bumbu.

Laksa betawi terbuat dari bahan dasar ayam, udang, daun salam, serai, kayu manis, cengkeh, santan, bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, ketumbar, taoge, bihun, telur ayam, daun kemangi.

Laksa Betawi memiliki cita rasa yang berbeda dengan laksa dari daerah lainnya. Meski kuahnya tampak serupa berwarna kuning, namun kuah laksa Betawi biasanya menggunakan udang rebon. Sedangkan laksa bogor, kuah kentalnya berasal dari potongan oncom.

Cara penyajiannya juga berbeda. Laksa Betawi lazimnya berisi telur, ketupat, taoge pendek, daun kemangi, dan kucai biasanya dimakan bersama semur Betawi. Ada juga yang menambahkan bihun dan perkedel, tetapi keduanya hanya sebagai variasi atau tambahan. Sedangkan laksa Bogor dalam



campurannya ada ketupat, bihun, taoge panjang, suwiran daging ayam, udang, dan telur rebus, biasanya dimakan dengan sambal cuka.

Sedangkan Laksa Singapura adalah campuran dari lengkuas, serai, jeruk purut, santan kelapa parut, udang galah, tahu pong, daging ayam rebus, bakso ikan, ebi, jahe, bawang merah, tiram, terasi, kunyit, ketumbar, cumi.

Cara membuat Laksa singapura:

- Tumis bumbu halus, daun salam, dan serai sampai harum, masukkan ke kaldu bersama udang, santan, dan kelapa tumbuk. Dengan api sedang dididihkan sambil sesekali diaduk agar santan tidak pecah.
- Sambal : haluskan 10 buah cabai merah dan 2 buah cabai rawit rebus, tambahkan 1 sendok teh air jeruk nipis.
- Tata dalam mangkuk-bihun, taoge, daging ayam, dan potongan telur. Tuangkan kuah panas, taburi bawang goreng dan daun kemangi

Cara Pengolahan :

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, dan lengkuas sampai harum.
2. Tambahkan santan, garam, dan gula pasir. Rebus sampai mendidih.

© 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.



3. Masukkan udang dan ayam. Masak sampai berubah. Tambahkan tahu dan taoge. Aduk sampai layu. Angkat.
4. Tata mi dalam mangkuk. Tambahkan kuah dan isinya. Sajikan dengan pelengkap dan sambal.

Jadi perbedaan antara Laksa singapura dan Laksa Betawi dapat dilihat dari cara pengolahannya dan bahan yang digunakan dalam pembuatannya

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B Jasa

Pelayanan adalah suatu kegiatan atau urutan kegiatan yang terjadi dalam interaksi langsung antara seseorang dengan orang lain atau mesin secara fisik, dan menyediakan kepuasan pelanggan. Pelayanan sebagai usaha melayani kebutuhan orang lain dengan memperoleh imbalan. Sedangkan melayani adalah membantu menyiapkan (mengurus) apa yang diperlukan seseorang (Kamus Besar, Deskripsi dari pelayanan)

Sumber : www.kamusbesar.com

Setiap usaha harus memiliki perencanaan jasa dan operasional agar saat usaha dijalankan para pelaku bisnis yang berkepentingan memiliki langkah-langkah yang harus dilakukan sehingga semua aktivitas dapat berjalan dengan efektif.

Kopi Tiam 88 merupakan usaha yang berbentuk rukan (rumah perkantoran/ruko) sehingga proses operasional dimulai dari melakukan pembelian bahan baku 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.



supplier. Bahan baku yang disuplai secara berkelanjutan adalah bahan-bahan berkualitas yang merupakan bahan baku utama. Setelah itu dilakukan pengolahan bahan baku yaitu memotong dan membersihkan bahan-bahan untuk display. Proses pelayanan secara langsung pada calon konsumen dimulai dari saat calon konsumen datang ke counter kemudian staff restoran datang menghampiri serta mencatat pemesanan menu yang diinginkan oleh calon konsumen tersebut. Staff restoran harus melayani calon konsumen dengan baik dan ramah serta memberikan penjelasan tentang menu makanan dan minuman yang dibutuhkan calon konsumen bila diperlukan. Kasir akan menginput pesanan pada computer. Sebelum konsumen selesai menikmati makanan dan minuman yang telah disajikan staff restoran akan datang menyerahkan tagihan dari pesanan yang telah diinput oleh kasir. Setelah itu barulah konsumen membayar sejumlah uang yang tertera pada struk pembayaran.

C) Ukuran Bisnis

Menurut Pasal 1 UU No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, yang dimaksud dengan:

1. 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 adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



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 adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan 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.

4. Usaha Besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari Usaha Menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.

Menurut Pasal 6, kriteria usaha adalah sebagai berikut:

1. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:
 - a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah bangunan tempat usaha atau

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

- b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
2. Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut:
 - a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).
3. Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut:
 - a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah)

Usaha Kopi Tiam 88 berdasarkan Kriteria diatas maka Kopi Tiam 88 termasuk Usaha Menengah dengan ekonomi produktif yang kegiatan usahanya dilakukan oleh orang perorangan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih lebih dari Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak

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.



Rp10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.

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

D Peralatan dan Tenaga Kerja

1. Peralatan dan perlengkapan

Kopi Tiam 88 menginvestasikan modalnya untuk peralatan peralatan untuk menunjang usaha. Berikut adalah daftar peralatan Kopi Tiam 88:

Tabel 3.1
Peralatan Restoran

Nama Peralatan	Jumlah	Harga Satuan (dalam Rupiah)	Jumlah Harga (dalam Rupiah)
OVEN	1	Rp 1.150.000,-	Rp 1.150.000,-
MIXER	1	Rp 2.200.000,-	Rp 2.200.000,-
JUICER	1	Rp 1.900.000,-	Rp 1.900.000,-
KULKAS ICE MAKER	1	Rp 10.000.000,-	Rp 10.000.000,-
MESIN ICE CUBE	1	Rp 6.000.000,-	Rp 6.000.000,-



MESIN BUAT CREPES	1	Rp 3.400.000,-	Rp 3.400.000,-
FREEZER	1	Rp 2.000.000,-	Rp 2.000.000,-
CASH REGISTER	1	Rp 2.750.000,-	Rp 2.750.000,-
BEER COOLER	1	Rp 2.200.000,-	Rp 2.200.000,-
CAKE SHOWCASE	1	Rp 2.200.000,-	Rp 2.200.000,-
1 MEJA & 6 KURSI	12	Rp 2.000.000,-	Rp 24.000.000,-
MESIN GILING DAGING MINI	1	Rp 945.000,-	Rp 945.000,-
DISPENSER	1	Rp 2.062.500,-	Rp 2.062.500,-
ANEKA PERALATAN MAKAN	12	Rp 200.000,-	Rp 2.400.000,-
BLENDER	1	Rp 179.000,-	Rp 179.000,-
MESIN PEMBUAT MIE	1	Rp 1.900.000,-	Rp 1.900.000,-
MESIN PEMBUAT SOSIS	1	Rp 2.600.000,-	Rp 2.600.000,-
HANDPHONE	2	Rp 824.250,-	Rp 1.648.500,-
LAPTOP	1	Rp 10.000.000,-	Rp 10.000.000,-
TEMPAT SAMPAH	1	Rp 65.000,-	Rp 65.000,-
TOTAL BIAYA			Rp 80.000.000,-

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Sumber : www.tokomesin.com

© www.simpatifurniture.com

www.bhinekka.com

www.mesinmakanan.co.id

www.mesinresto.com

Tabel 3.2
Perlengkapan Restoran

Nama	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah Harga
Perlengkapan Toko		(dalam Rupiah)	(dalam Rupiah)
Pena	10	Rp 800,-	Rp 8.000,-
Kartu Nama	12	Rp 40.000,-	Rp 480.000,-
Buku Tulis	24	Rp 3.000,-	Rp 72.000,-
Penas	100	Rp 6.500,-	Rp 650.000,-
Kantong Plastik	15	Rp 20.000,-	Rp 300.000,-
Kertas Struk Kasir	10	Rp 15.000,-	Rp 150.000,-
Colmek	12	Rp 10.000,-	Rp 120.000,-
Sragam Karyawan	12	Rp 60.000,-	Rp 720.000,-

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



TOTAL BIAYA			Rp 2.500.000,-
-------------	--	--	----------------

Sumber : Carrefour

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.

Tabel 3.3

Total biaya peralatan dan perlengkapan (dalam rupiah)

TOTAL BIAYA PERALATAN	Rp 80.000.000,-
TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN	Rp 2.500.000,-
TOTAL BIAYA	Rp 82.500.000,-

Tabel 3.4

Sumber Daya Manusia

No	Jabatan	Jumlah
1	Manajer	1
2	Supervisor	1

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



3	Kasir	2
4	Koki	2
5	Operasional	6
TOTAL		12

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Latar Belakang Pemilik

Nama : Aswin Wijaya
Tempat/tanggal lahir : Medan, 14 November 1989
Alamat Rumah : Jl. Tmn Duta Mas Blok B-I/15-J
Email : As_huang2002@yahoo.com
Agama : Budha
Pendidikan Terakhir : S1 Jurusan Manajemen Kewirausahaan KKGSOB

Aswin Wijaya lahir di Medan pada tanggal 14 november 1989 merupakan pendiri dari restoran Kopi Tiam 88. Aswin adalah anak pertama sekaligus anak tunggal yang akan menjadi calon sarjana ekonomi setelah lulus kuliah. Ia telah mendapatkan beberapa pengalaman di bidang bisnis dari kedua orang tuanya. Sejak memasuki dunia perkuliahan, ia mulai belajar tentang dunia kerja dari bisnis keluarga yang sedang dikembangkan dan dijalankan oleh keluarganya.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.

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



Setelah beberapa tahun mengenal dunia kerja dan mencari informasi mengenai bisnis restoran dan kafe dari banyak pengalaman orang lain, artikel-artikel, buku referensi mengenai bisnis restoran, dan internet, maka ia memiliki tekad untuk memulai bisnis di bidang industri makanan khususnya di bidang restoran. Dengan harapan menyelesaikan studi S1 Manajemen Kewirausahaan di Kwik Kian Gie School Of Business untuk memenuhi harapan orang tua dan juga sebagai bekal dalam memulai usaha bisnis, ia bertekad untuk cepat menyelesaikan studinya dan memulai bisnisnya secara full time. Ia yakin dapat menjalankan bisnis ini dan berharap bisnis yang dijalankan ini dapat terus berkembang dan dapat mendatangkan keuntungan seperti yang telah diharapkan.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKGG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKGG.