



BAB III

GAMBARAN USAHA

Gambaran usaha merupakan penjelasan umum mengenai usaha yang akan dijalankan untuk mengukur tingkat kapabilitas usaha dan mengukur seberapa besar ukuran usaha yang akan didirikan. Mengenai perlengkapan usaha, karyawan, ukuran usaha, dan latar belakang pemilik.

A. Produk

Produk adalah barang atau jasa yang dapat diperjual belikan dan segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk diperhatikan, dibeli, digunakan maupun dikonsumsi yang dapat memuaskan kebutuhan atau kemauan yang dapat mencakup mencakup barang fisik, orang, tempat, organisasi, dan ide-ide.

Di *B'Joy Café* terdapat banyak produk-produk yang dihasilkan. Dimana produk tersebut dihasilkan berdasarkan pengamatan penulis terhadap rumah makan dan *café-café* pada umumnya. Agar ketika *B'Joy Café* terbentuk, penulis tidak perlu melakukan *trial error* seperti membuat produk yang ternyata kurang diminati oleh konsumen sehingga harus dihapus dari daftar menu untuk mengurangi biaya penyimpanan dan persediaan. Sehingga produk yang sudah dipersiapkan lebih optimal dalam penjualannya. Namun bukan berarti semua produk yang dihasilkan pada umumnya sama dan tidak ada bedanya. Karena di *B'Joy Café* tetap membuat produk yang unik/khas yang tidak ada di tempat lain namun tetap menggunakan bahan utama yang sudah umum, seperti ayam geprek karedok, oseng belut, dll.

Berikut adalah produk-produk yang dihasilkan *B'Joy Café* :

© Hak cipta milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Produk

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. *Appetizers:*

② *Cheesy Garlic Bread, BBQ Chicken Wings, Fried Calamary, Onion Ring, French Fries.*

2. *Soups:*

Chicken Soup, Corn Soup, Chicken Corn Soup, Zupa-Zupa Soup.

3. *Salads:*

Joy Mixed Salad, Joy Chef Salad, Joy Tuna Salad, Joy Shrimp Salad, Joy Chicken Hawaiian Salad, Joy Fruits Salad.

4. *Main Courses:*

(Western Foods) Chicken Steak, Wiener Schnitzel, Traditional Fish & Chips, Steak Burger, Mixed Grills, Steak & Chicken Combo, Steak & Fish Combo, Chicken & Fish Combo, Chef's Special Steak, T-Bone Steak, Lamb Chops, Grilled Marlin, Grilled Chicken Black Pepper, Grilled Beef Bratwurst, Beef/Chicken Cordon Bleu, Beef/Chicken Stroganoff, Joy Spaghetti, Spaghetti Alfredo, Spaghetti Bollognese.

(Traditional Foods) Ayam Geprek Karedok, Ayam Goreng Kremes, Ayam Bagor, Oseng Belut, Lele Tusuk, Lele Goreng, Sop Buntut Kuah/Goreng, Iga/Conro Bakar, Oseng Tulang Jambal.

5. *Beverages*

Strawberry Splash, Orange Squash, Sunset Rise, Lemon Squash, Fusion Soda, Melon Squash, Joy B'Punch, Joy Honey Deep, Strawberry/Vanilla/Banana/Chocolate Milk Shake, Avocado Coffee Float, Snowy Blue Sky, Strawberry Smoothie, Orange Gum, Melon Gum.

(Juice) Strawberry, Avocado, Mango, Melon, Orange, Pineapple, Tomato, Guava.

(Hot/Ice) Tea, Lemon Tea, Cappuccino, Chocolate, Kopi Tubruk, Bandrek, Bajigur.

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.



B. Jasa

© Kotler dan Armstrong (2008 : 266) memberikan perhatian khusus kepada jasa. “Jasa adalah bentuk produk yang terdiri dari aktivitas, manfaat, atau kepuasan yang ditawarkan untuk dijual dan pada dasarnya tak berwujud serta tidak menghasilkan kepemilikan akan sesuatu.”

Sedangkan *B'Joy Café* melayani konsumennya dengan memberikan jasa makanan dan minuman serta fasilitas-fasilitas yang ada.

C. Ukuran Usaha

Kriteria-kriteria mengenai ukuran usaha terdapat pada UU RI Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV Pasal 6 yang isinya adalah sebagai berikut:

Kriteria Usaha Mikro

- a. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).

Kriteria Usaha Kecil

- a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik 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.



3. Kriteria Usaha Menengah
 - a. Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

Kriteria sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a, huruf b, dan ayat (2) huruf a, huruf b, serta ayat (3) huruf a, huruf b, nilai nominalnya dapat diubah sesuai dengan perkembangan perekonomian yang diatur dengan Peraturan Presiden.

Berdasarkan kriteria yang tertera pada UU RI Nomor 20 Tahun 2008 Bab IV Pasal 6, *B'Joy Café* termasuk dalam kriteria usaha kecil, karena memiliki kekayaan bersih sekitar Rp 315.500.000,- dan penjualan tahunan sekitar Rp 960.000.000,-

D. Badan Usaha

Terdapat berbagai bentuk badan usaha, diantaranya adalah perusahaan perseorangan, firma, perseroan komanditer, perseroan terbatas, badan usaha milik negara, dan koperasi. *B'Joy Café* merupakan badan usaha perorangan yang masih memiliki beberapa kelebihan dan kekurangan tersendiri dibandingkan dengan yang lain. Namun dengan seiring berkembangnya usaha ini, *B'Joy Café* sudah mempersiapkan untuk membentuk badan usahanya menjadi perseroan terbatas agar dapat mengembangkan usahanya lebih profesional dan lebih besar lagi. Berikut adalah

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.



mengenai kelebihan dan kekurangan badan usaha perorangan yang saat ini masih diterapkan oleh *B'Joy Café*.

Kelebihan:

1. Seluruh laba menjadi miliknya. Bentuk perusahaan perseorangan memungkinkan pemilik menerima 100% laba yang dihasilkan perusahaan.
2. Kepuasan Pribadi. Prinsip satu pimpinan merupakan alasan yang baik untuk mengambil keputusan.
3. Kebebasan dan Fleksibilitas. Pemilik perusahaan perseorangan tidak perlu berkonsultasi dengan orang lain dalam mengambil keputusan.
4. Sifat Kerahasiaan. Tidak perlu dibuat laporan keuangan atau informasi yang berhubungan dengan masalah keuangan perusahaan. Dengan demikian masalah tersebut tidak dapat dimanfaatkan oleh pesaing.
5. Mudah dibentuk dan dibubarkan
6. Bekerja dengan sederhana
7. Pengelolaannya sederhana
8. Tidak perlu kebijaksanaan pembagian laba

Kekurangan:

1. Tanggung jawab pemilik tidak terbatas. Artinya seluruh kekayaan pribadinya termasuk sebagai jaminan terhadap seluruh utang perusahaan.
2. Kesulitan dalam manajemen. Semua kegiatan seperti pembelian, penjualan, pembelanjaan, pengaturan karyawan dan sebagainya dipegang oleh seorang pimpinan. Ini lebih sulit apabila manajemen dipegang oleh beberapa orang.
3. Sumber keuangan terbatas. Karena pemiliknya hanya satu orang, maka usaha-usaha yang dilakukan untuk memperoleh sumber dana hanya bergantung pada kemampuannya.

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.



4. Kelangsungan usaha kurang terjamin. Kematian pimpinan atau pemilik, bangkrut, atau sebab-sebab lain dapat menyebabkan usaha ini berhenti kegiatannya.

E Peralatan dan Tenaga Kerja

1. Peralatan

Berikut ini adalah daftar peralatan-peralatan utama yang dibutuhkan untuk mendirikan dan menunjang segala aktivitas *B'Joy Café* untuk menjalankan kegiatan operasional sehari-hari. Untuk beberapa peralatan akan disebutkan kedalam beberapa kelompok seperti *silverware, chinaware, glassware, linen & stationary, table accessories*, dikarenakan penulis melakukan pembelian yang bukan secara eceran terhadap suplier dan tidak dapat dibeli secara eceran, sehingga digabungkan menjadi satu harga yang telah disepakati oleh kedua belah pihak, yang memang kategori tersebut sudah umum pada restoran atau *café* pada umumnya. Berikut mengenai tabel dan penjelasan mengenai pembagian kategori peralatan-peralatannya :

- a. *Silverware* adalah peralatan makan yang terbuat dari bahan perak yang tahan terhadap karat. Contohnya :

- (1) *Dinner Fork dan Dinner Knife*

Garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan inti (*main dishes / maincourse*)

- (2) *Dinner Spoon*

Sendok yang digunakan untuk mengambil makanan tetapi juga digunakan sebagai alat bantu untuk memindahkan makanan dari suatu tempat ketempat lainnya.

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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

(3) *Dessert Fork dan Dessert Knife*

Garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan pembuka (*appetizer*) atau makan penutup (*dessert*).

(4) *Tea or Coffee Spoon*

Sendok yang gunanya untuk menikmati minuman panas (teh, kopi, susu, coklat.) dimana juga berfungsi sebagai alat menikmati hidangan penutup (*dessert*).

(5) *Fish Fork and Fish Knife.*

Garpu dan pisau yang gunanya untuk menikmati makanan yang terbuat dari ikan.

(6) *Service Fork dan Service Spoon.*

Garpu dan sendok yang gunanya untuk memindahkan makanan dari satu tempat ke tempat lainnya.

(7) *Ice Cream Spoon.*

Sendok yang fungsinya untuk menikmati ice cream.

(8) *Steak Knife*

Pisau yang gunanya untuk menikmati makanan yang terbuat dari daging, ciri khas dari pisau ini yaitu memiliki gerigi pada bagian tajamnya.

(9) *Soup Spoon.*

Sendok yang fungsinya menikmati segala jenis *soup*.

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.



(10) *Parfait Spoon.*

Sendok yang fungsinya untuk menikmati *dessert* atau *ice cream*.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

b. *Chinnaware* adalah peralatan makan yang biasanya terbuat dari keramik atau porselin contohnya :

(1) *Bread and Butter Plate.*

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan roti dan mentega.

(2) *Dessert Plate.*

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan hidangan pembuka (appetizer) hidangan penutup (dessert).

(3) *Dinner Plate.*

Jenis piring yang fungsinya untuk menyajikan hidangan utama.

(4) *Soup Bowl*

Jenis mangkok yang gunanya untuk menyajikan hidangan soup kental

(5) *Egg Cup and Soucer*

Adalah mangkok dan piring kecil yang fungsinya untuk menyajikan hidangan telur rebus.

(6) *Soup Cup and Soucer*

Adalah mangkok dan piring cawan yang fungsinya menyajikan segala hidangan yang berjenis soup.

(7) *Coffee or Tea Cup And Soucer*

Adalah mangkok dan piring cawan yang gunanya untuk menyajikan minuman kopi dan teh.

(8) *Cereal Dish*

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



Mangkok yang fungsinya menyajikan beberapa macam makanan misalnya sereal.

(9) *Ashtray / Asbak*

Fungsinya untuk menampung abu rokok dan harus ada disetiap meja.

(10) *Demi Tasse Cup and Soucer*

Mangkok dan piring cawan yang fungsinya khusus untuk menyajikan kopi expresso dan demi tasse coffee.

(11) *Creamer*

Fungsinya untuk menyajikan cream sebagai peneman kopi.

c. *Glassware* adalah peralatan minum yang terbuat dari kaca termasuk didalamnya segala jenis dan bentuk gelas contohnya :

(1) *White Wine Glass*

Jenis gelas yang berfungsi untuk menikmati minuman anggur putih.

(2) *Red Wine Glass*

Jenis gelas yang fungsinya untuuk menikmati minuman anggur merah.

(3) *Water Goblet*

Jenis gelas yang berfungsi menyajikan minuman air putih.

(4) *Cocktail Glass*

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman jenis cocktail.

(5) *Beer Glass*

Jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan jenis minuman beer.

© 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.



d. *Linen dan Stationary* adalah segala macam peralatan yang terbuat dari kain,

sedangkan *stationary* adalah segala peralatan yang terbuat dari kertas dan alat tulis

menulis lainnya. Contohnya :

(1) *Table Cloth*

Adalah alas meja gunanya untuk menutup permukaan meja.

(2) *Guest Napkin*

Serbet yang gunanya sebagai serbet makan yang hanya digunakan oleh tamu.

(3) *Service Cloth*

Serbet yang digunakan untuk membantu membersihkan peralatan yang belum bersih dan juga berfungsi sebagai penahan panas pada waktu membawa makanan.

(4) *Paper Napkin*

Tissue yang digunakan sebagai alas soup cup and soucer.

(5) *Place Mate*

Adalah alat yang digunakan sebagai alas piring

e. *Table Accessories* adalah alat yang diletakan ditengah tengah meja tamu berfungsi

sebagai peneman tamu dan juga untuk memperindah tampilan meja makan

contohnya :

(1) Tempat Garam dan Merica.(*salt and Pepper Set.*)

(2) Asbak (*ashtray*)

(3) Vas Bunga (*flower Vase*)

(4) Menu dan Daftar Minuman (*Menu and Drink List*)

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.



(5) Nomor Meja (*Table Number*)

Tabel 3.1
Peralatan *B'Joy Café*

No.	Peralatan	Jumlah (unit)	Harga Satuan (rupiah)	TOTAL (rupiah)
1.	<i>Silverware</i> ¹⁾	1	-	3.000.000
2.	<i>Chinaware</i> ¹⁾	1	-	5.000.000
3.	<i>Glassware</i> ¹⁾	1	-	5.000.000
4.	<i>Linen & Stationary</i> ¹⁾	1	-	1.500.000
5.	<i>Table Accessories</i> ¹⁾	1	-	700.000
6.	<i>Blender</i> ²⁾	2	350.000	700.000
7.	<i>Dispenser</i> ²⁾	2	200.000	400.000
8.	<i>Freezer</i> ¹⁾	1	2.000.000	2.000.000
9.	<i>Chiller</i> ¹⁾	2	2.500.000	5.000.000
10.	<i>Sink + Make up Table</i> ¹⁾	1	1.000.000	1.000.000
11.	<i>AC</i> ¹⁾	2	1.000.000	2.000.000
12.	<i>Lamp</i> ³⁾	12	30.000	360.000
13.	<i>Mirror</i> ²⁾	2	100.000	200.000
14.	<i>Cash Register</i> ¹⁾	1	1.500.000	1.500.000
15.	<i>Speaker</i> ³⁾	4	300.000	1.200.000
16.	<i>Dvd Player</i> ³⁾	1	200.000	200.000
17.	<i>TV</i> ³⁾	1	1.000.000	1.000.000
18.	<i>LCD Projector</i> ³⁾	1	2.000.000	2.000.000
19.	<i>Sofa</i> ¹⁾	6	2.000.000	12.000.000
20.	<i>Table Set</i> ¹⁾	10	800.000	8.000.000
21.	<i>Picture</i> ⁴⁾	5	100.000	500.000
22.	<i>Decoration Set</i> ⁴⁾	1	1.000.000	1.000.000
23.	<i>Table Glass</i> ¹⁾	10	25.000	250.000
24.	<i>Straw Package</i> ²⁾	100	5.000	500.000
25.	<i>USB Flashdisk</i> ³⁾	1	50.000	50.000
26.	<i>Handphone</i> ³⁾	1	200.000	200.000
27.	<i>SIM Card</i> ³⁾	1	10.000	10.000
28.	<i>Voucher Card</i> ³⁾	1	50.000	50.000
29.	<i>Brooms</i> ²⁾	3	60.000	180.000
30.	<i>Stove</i> ¹⁾	1	10.000.000	10.000.000
31.	<i>Grill</i> ¹⁾	1	8.000.000	8.000.000
32.	<i>Rock Stone</i> ¹⁾	2	1.000.000	2.000.000
JUMLAH				75.500.000

Sumber: 1) Mas Nono *Store*; 2) Subur *Mart*; 3) ABC *Electronic*; 4)Toko Lukisan Braga

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



2. Tenaga Kerja

Ⓒ Tenaga kerja adalah sumber daya manusia yang digunakan oleh *B'Joy Café* untuk menjalankan atau menggerakkan semua kegiatan operasionalnya, baik dari *staff* depan hingga belakang. Tenaga kerja yang dipekerjakan ini terdiri dari beberapa jabatan-jabatan yang telah disiapkan guna menghasilkan kinerja perusahaan yang efektif serta pelayanan konsumen yang terbaik. Agar dalam pelaksanaan tugasnya menjadi lebih teratur dan terfokus pada bidangnya. Berikut adalah daftar tenaga kerja pada *B'Joy Café*

Tabel 3.2
Tenaga Kerja *B'Joy Café*

Jabatan	Jumlah (orang)
<i>General Manager</i>	1
<i>Manager</i>	1
<i>Head Chef</i>	1
<i>Chef</i>	6
<i>Pantry</i>	2
<i>Waiter</i>	5
<i>Cashier</i>	1
TOTAL	17

Sumber: *B'Joy Café*

Beberapa deskripsi singkat terkait jabatan-jabatan yang ada pada Toko Billy's Silver, diantaranya :

a. *General Manager*

Pemimpin umum yang bertanggung jawab pada keberlangsungan semua kegiatan operasional cabang-cabang yang ada. Mulai dari keuangan, penjualan, pemasaran dan pengelolaan sumber daya manusia. Juga memberikan pengawasan secara menyeluruh terhadap divisi-divisi yang ada.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Ⓒ Hak cipta milik IBI RKG (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 menggunakan 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.

b. *Manager*

Orang yang bertanggung jawab penuh terhadap seluruh aktivitas usaha mulai dari masalah *internal* dan *external*. Melakukan pengawasan, pengendalian, perencanaan strategi mengenai perusahaan. Mengatur jadwal karyawan, membuat rapat rutin, membuat laporan keuangan, mencatat semua pengeluaran dan pemasukan barang dan uang, sehingga setiap kegiatan yang terjadi dapat dipertanggung jawabkan. Dalam hal ini juga *manager* dituntut tahu dan paling tidak bisa memasak agar dapat memastikan setiap produk yang keluar sebelum disajikan ke konsumen dapat dilihat standarisasinya, apakah sudah sesuai dengan standar atau belum. Mengatur alur dan strategi penetapan posisi *waiter* juga menjadi tanggung jawab seorang *manager*. Harus dapat mengatur formasi dengan baik, agar tidak terjadi kekecewaan terhadap konsumen dalam pelayanan. Dan hal terakhir yang paling penting adalah memastikan bahwa setiap meja tamu diberikan pendekatan secara personal mengenai kepuasan produk yang telah dibeli, apakah puas atau tidak atau diperlukan adanya peningkatan dan lain sebagainya. Agar konsumen merasa diperhatikan secara penuh. Sehingga keluhan konsumen dapat diselesaikan saat itu juga tanpa konsumen harus memanggil *manager*-nya.

c. *Head Chef*

Orang yang bertanggung jawab atas kualitas makanan, dan juga bertugas melatih *chef* yang ada dengan menu-menu terbaru. *Head Chef* ini juga bertanggung jawab atas perhitungan biaya, juga analisa tren



menu-menu yang ada, agar menu yang ada terus *up to date*. Namun dalam perhitungan gaji, posisi ini tidak ditanggung oleh 1 cabang saja, karena *head chef* adalah orang yang bertanggung jawab atas semua cabang, sehingga tidak menjadi tanggung jawab atas gaji dari cabang Jatinangor saja.

d. *Chef*

Personel yang bertanggung jawab atas pembuatan produk mentah menjadi barang jadi yang siap untuk dihidangkan kepada konsumen. Dan setiap masakan yang dibuat harus sesuai dengan *standart procedure* yang telah ditetapkan. Sehingga tidak dilebih-lebihkan atau dikurangi. Karena melebihi atau mengurangi akan berdampak pada biaya dan kepuasan konsumen. Sebelum disajikan atau keluar dari dapur, semua makanan harus sesuai dengan foto yang telah ditempel di dapur. Sehingga apa yang konsumen lihat di buku menu juga sama dengan apa yang mereka pesan.

e. *Pantry*

Divisi yang bertanggung jawab dengan semua hal mengenai minuman yang ada di *B'Joy Café*. Karena merekalah yang memproduksi. Kurang lebih tugas mereka sama dengan divisi *cook* dimana setiap produk yang dihasilkan harus sesuai dengan standar yang berlaku.

f. *Waiter*

Orang-orang yang bertanggung jawab terhadap pelayanan terhadap konsumen secara langsung. Mulai dari konsumen datang hingga selesai

© 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.



keluar dari *B'Joy Café*. Memiliki beberapa tugas seperti melakukan pemesanan/menjual, memastikan setiap area tamu selalu bersih dari kotoran, melayani setiap kebutuhan konsumen yang hadir, mengantarkan setiap makanan dan minuman yang telah selesai dibuat setiap divisi kepada konsumen. Dan setiap *waiter* wajib menggunakan salah satu nama konsumen yang hadir dalam satu *table*. Agar konsumen merasa lebih nyaman dan lebih merasakan suasana yang hangat.

g. *Cashier*

Orang yang membantu konsumen untuk melakukan transaksi yang terjadi. Juga bertanggung jawab akan pengendalian pembelanjaan untuk kebutuhan *outlet*, mencatat setiap pengeluaran-pengeluaran yang diperlukan. Dan pada saat tutup, bagian kasir yang dan *manager* secara bersama-sama melakukan perhitungan penjualan harian dan bertanggung jawab bersama-sama.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

F. Latar Belakang Pemilik

Nama : Angga Dewa
Tempat & Tanggal Lahir : Bandung, 18 Juli 1988
Jenis Kelamin : Pria
Alamat : Kelapa Puan Timur V blok NB no 52 Kelapa Gading,
Jakarta Utara
No Telepon : 081803193866
Email : jacksparow888@yahoo.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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Angga Dewa adalah anak pertama dari 3 bersaudara. Dari kecil ia telah memiliki minat yang sangat tinggi untuk melakukan usaha atau berbisnis. Dan banyak hal yang telah ia jual sewaktu masa kecilnya, mulai dari mainan anak-anak, makanan, hingga jasa. Namun karena masih memiliki pengetahuan dan kemampuan yang terbatas kemampuannya tersebut tidak terlalu menonjol lagi ketika masuk masa SMP dan SMA, sampai pada akhirnya memasuki masa-masa akhir menjelang kelulusan SMA, minatnya mulai muncul lagi yang didapatkan dari berbagai sumber seperti tokoh-tokoh bisnis, buku-buku, teman-teman, seminar, dan lain sebagainya. Sehingga mulai saat itu ia sering membaca buku mengenai bisnis. Dan salah satu langkah yang telah diambil seperti masuk ke Kwik Kian Gie sebagai salah satu perguruan tinggi yang cukup baik pada saat itu.

Diawal tahun ia sempat mengalami beberapa kesulitan mengenai adaptasi dengan lingkungan yang baru dan persaingan yang begitu ketat dibanding dengan masa SMA. Sehingga membuat tidak dapat fokus dan disiplin diri yang kurang yang berujung menjadi kebiasaan yang buruk. Yang membuat menjadi salah satu penyebab sampai saat ini tahun 2013 ini belum lulus kuliah. Namun pada tahun 2010 sewaktu mengikuti kelas magang, akhirnya ia mulai menunjukkan keseriusan dan menekuni dalam bidang kuliner, yang pada saat itu sudah mulai menjadi hot topik yang sering ditampilkan di berbagai media seperti televise, majalah, dan koran. Yang berujung memulai usaha restorannya yang bernama *B'Joy Café* dengan berbekal ilmu yang sederhana, modal yang terbatas, namun keinginan yang cukup kuat. Sehingga pada akhirnya berdirilah *B'Joy Café* dan masih terus banyak belajar dari teman, guru, dan orang-orang yang telah berhasil lainnya.

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.