

BAB II

LATAR BELAKANG PERUSAHAAN

2.1 Data Perusahaan

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah perusahaan yang bergerak dibidang kuliner yang menjual makanan dengan jenis bakmie. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung berlokasi di Harapan Indah Bekasi, Kota Harapan Indah Ruko Pasar Modern, Bekasi Barat. Nomor telepon Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah 021-8873047. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung juga mempunyai email yaitu bakmiekohiung@gmail.com. Bentuk badan hukum Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah perseorangan

2.2 Biodata Pemilik Usaha

Chandrika Gunadi adalah pemilik dari Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung yang dimana sedang menjalankan Pendidikan di Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie dan merupakan calon Sarjana Ilmu Administrasi Bisnis. Pemilik lahir di Jakarta pada tanggal 27 April 2000 dan tinggal di Jl Markisa II dikota Harapan Indah Bekasi. Pemilik mempunyai nomor Handphone yang dapat dihubungi yaitu 0813 8820 3457 dan email chaandmoon6@gmail.com.

Pemilik mendapat ide bisnis untuk membuka kedai bakmie karena ketertarikan pemilik dalam mengkonsumsi bakmie sejak masih kecil. Terlebih orang tua pemilik berasal dari daerah Bangka, yang dimana hal ini sangat mempengaruhi pemilik dalam menjalankan usaha bakmie khas daerah Bangka. Karena menurut pemilik, bakmie khas dari daerah Bangka mempunyai cita rasa yang berbeda dari daerah lainnya.





2.3 Jenis dan Ukuran Usaha

Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung adalah jenis usaha dibidang kuliner yang khusus menjual bakmie. Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung membuat bakmie dengan bahan dasar mie mentah dan daging. Setelah itu langsung dijual kepada konsumen. Proses bisnis Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung ini dimulai dari proses awal yaitu melakukan pembelian dan penyediaan bahan baku. Supplier akan mengirimkan bahan baku berupa mie mentah dan daging kepada Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung. Setelah bahan baku diterima oleh Kedai Bakmie Bangka Ko Hiung, Langkah selanjutnya yang akan dilakukan adalah pemeriksaan kualitas dari bahan baku itu sendiri. Setelah semua proses pemeriksaan telah selesai, bahan baku yang sudah lolos pemeriksaan akan disimpan ditempat khusus untuk menyimpan bahan baku.

Pembuatan bakmie akan dilakukan apabila mendapatkan pesanan dari pelanggan baik yang datang dan ingin makan secara langsung ditempat, maupun bagi konsumen yang memesan melalui aplikasi online atau lewat telepon. Proses pembuatan bakmie ini membutuhkan waktu paling lama 10 menit. Setelah bakmie selesai dibuat, akan langsung disajikan kepada konsumen.

Menurut Undang-Undang No.20 Tahun 2008, ada beberapa perbedaan antara usaha mikro, kecil dan menengah yaitu:

- a. Usaha Mikro adalah Usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro. Kriteria tersebut adalah:
 - 1) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha.
 - 2) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
- b. 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. Kriteria tersebut adalah:

- 1) 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.
- 2) 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).

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 No. 20 Tahun 2008. Kriteria usaha menengah adalah sebagai berikut:

- 1) 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.
- 2) 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).

Kejai Bakmi Bangka Ko Hiung adalah termasuk jenis usaha Mikro dan termasuk ukuran usaha kecil karena menurut Undang-Undang No.20 Tahun 2008 tentang jenis usaha mikro memiliki kriteria yaitu Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp.50.000.000,00 (lima puluh

juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan mempunyai penjualan tahunan paling banyak Rp.300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah). Jadi dengan melihat peraturan Undang-undang diatas dapat disimpulkan bahwa usaha Bakmie Bangka Ko Hiung termasuk jenis usaha Mikro dan termasuk ukuran usaha yang kecil.

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.

