# BAB II

# GAMBARAN USAHA

1. **Visi, Misi, dan Tujuan Perusahaan**

Sebelum menjalankan bisnis tentu sangat penting untuk menentukan visi, misi dan tujuan perusahaan yang ingin dibuat. Visi dan misi merupakan penentuan yang paling krusial bahwa “akan dibawa kemana bisnis ini? Apa goal dari bisnis ini? Seberapa besar yang ingin dicapai?”. Penetapan visi dari suatu bisnis adalah langkah awal dari sebuah bisnis untuk menentukan strategi perencanaan bisnis tersebut sehingga perusahaan dapat dengan terarah dan mencapai tujuan yang telah ditentukan .

Menurut *Dictionary Of Language and Culture, Longman* .Visi adalah kemampuan memandang; kemampuan memahami apa yang akan diwujudkan di masa yang akan datang; ide yang ada dalam angan-angan tentang sesuatu. Visi dari SIL café ini adalah “ menjadi coffeeshop terbaik di Jawa Tengah”

Misimerupakan langkah/kegiatan yang harus dilaksanakan guna merealisasikan tercapainya visi. (DR. Sapta Nirwandar, Makalah Seminar). Pernyataan misi yang jelas merupakan langkah penting untuk menetapkan tujuan dan merumuskan strategi.

Misi dari SIL café adalah sebagai berikut :

1. Menjadi Coffee House terbaik di Semarang dan Jawa Tengah
2. Menjadi penyedia makanan dan minuman sehat dan berkualitas bagi para pelanggan
3. Memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan kualitas produk dan pelayanan yang terbaik

Tujuan jangka panjang SIL café :

1. *Replicate and Creating Brand* dengan melakukan ekspansi bisnis dengan membuka
2. Membuat korporasi bidang kuliner yang terdiri dari beberapa outlet milik penulis dan rekan bisnis
3. Membangun system yang terorganisir untuk mengontrol outlet-outlet yang sudah dibangun
4. Go Public

Tujuan jangka pendek SIL café :

1. Mencapai target penjualan setiap bulannya
2. Menjaga kualitas produk yang dijual
3. Menjaga kualitas pelayanan kepada konsumen
4. Meningkatkan revenue penjualan setiap bulannya
5. **Logo Perusahaan**

**Gambar 2.1  
Logo Perusahaan Sorry, I’m Latte**

## **Gambaran Sekilas Produk atau Jasa**

Menurut Kotler dan Keller (2012:347) produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan. Produk dibagi menjadi 10 kategori termasuk barang fisik, jasa, pengalaman, acara, manusia, tempat, properti, organisasi, informasi dan ide.

Produk dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis, diklasifikasikan berdasarkan ketahanan dari barang, berwujud dan tidak berwujud, dan kegunaannya, Kotler dan Keller (2012:349)

1. Ketahanan dan Wujud

Dari klasifikasi, produk dapat dibagi menjadi 3 kelompok yaitu:

1. *Non-durable goods*: barang berwujud yang biasanya digunakan sekali atau beberapa kali seperti minuman jadi, sabun, dan lain sebagainya.
2. *Durable goods*: barang berwujud yang biasanya bertahan setelah lama dipakai. Seperti kulkas, pakaian, dan lain sebagainya.
3. *Services* (Jasa): tidak memiliki wujud, tidak terpisahkan, dan bervariasi. Seperti jasa pemotongan rambut, konsultan pajak, dan sebagainya.
4. Produk juga dapat diklasifikasinya berdasarkan kegunaannya, dan dapat dibagi menjadi 2 kelompok yaitu:
5. *Consumer goods* atau barang yang digunakan langsung oleh pemakai. Barang tersebut juga dibagi lagi menjadi 4 kategori yaitu:
6. *Convenience goods*: barang-barang yang sering digunakan oleh konsumen, seperti sabun, koran, dan lain sebagainya.
7. *Shopping goods*: barang yang biasanya konsumen bandingkan dengan barang lain dan biasanya berdasarkan kecocokan, kualitas, harga, dan gaya. Seperti furniture, pakaian, mobil bekas, dan alat-alat dapur.
8. *Specialty goods*: barang yang memiliki karakteristik yang unik, atau memiliki merek yang sudah dikenal, sehingga ada beberapa orang yang ingin membayar mahal demi barang yang special ini, seperti mobil mewah.
9. *Unsought goods*: barang yang biasanya konsumen tidak mengetahui keberadaannya, dan biasanya tidak terpikirkan oleh konsumen untuk membeli produk tersebut, seperti batu nisan.
10. *Industrial-goods classification* atau barang yang biasanya dibeli oleh pabrik-pabrik digunakan untuk dijadikan produk kembali atau digunakan untuk membuat barang. Jenis barang ini juga dapat dibagi lagi menjadi 3 kategori yaitu :
11. *Material and Parts*: barang yang memasuki pabrik secara keseluruhan dibagi menjadi 2 kelas barang yaitu bahan baku dan barang setengah jadi.
12. *Capital Items*: barang yang tahan lama untuk memfasilitasi pabrik-pabrik tersebut untuk membuat produk jadi. Seperti genset, *conveyor,* dan lain sebagainya.
13. *Supplies and Business Services*: produk jangka pendek, baik barang maupun jasa, yang digunakan untuk membantu pembuatan produk jadi. Dibagi menjadi 2 kelompok yaitu pemeliharaan dan perbaikan seperti cat, paku, dan lain sebagainya, dan barang operasional seperti pelumas, batu baru, dan lain sebagainya.

Berdasarkan klasifikasi produk di atas, *SIL café* termasuk dalam produk yang bersifat non-durable goods karena hanya dapat digunakan sekali atau beberapa kali . *SIL café* juga termasuk dalam klasifikasi *Convenience goods* karena produk yang dijual termasuk barang yang dapat dibeli sesering mungkin.

Produk yang ditawarkan oleh SIL café ialah berbagai macam makanan ala western dan minuman dari berbagai macam olahan kopi yang disajikan dalam keadaan dingin maupun panas. Tersedia makanan ala western seperti Shrimp Sandwich yaitu sandwich dengan isian topping *sautted Shrimp ,* salad*, dan mayonnaise.* Salah satu menu *SIL cafe* ini ialah *Big Breakfast Club* yang berisikan sosis ikan kakap, telur, sayuran, jamur, tomat dan daging asap yang memiliki rasa khas gurih yang akan membuat anda ketagihan. Memfasilitasi pelanggan yang lebih menyukai main course, SIL *cafe* menyajikan *Morning chicken waffles* yang memiliki perpaduan antara *crispy chicken* berbumbu *Caju spice* yang disisipkan dalam *homemade artisan brioche bread* dan juga menghadirkan makanan khas daerah yaitu *Archipellago Tahu gimbal* yaitu tahu gimbal khas Semarang dengan representasi ala modern dan Es Cendol no 1 minuman khas Jawa Tengah.

Tersedia juga berbagai macam olahan kopi berbahan dasar *espresso* seperti *Café latte, Cappucino, Flat white, Long black, Americano, Cold brew, Cold drip, dan V60*. Dan berbagai macam *Fresh Juice* seperti wortel, melon, strawberry, pisang, alpukat dan berbagai macam olahan minuman lainnya

## **Jenis dan Ukuran Usaha**

Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Bab 1 pasal 1 sebagai berikut:

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 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.

Berdasarkan Undang-Undang no.20 Tahun 2008 tentang UMKM Bab IV pasal 6 menguraikan tentang kriteria :

1. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:
2. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha
3. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
4. Usaha Kecil
5. 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
6. 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).
7. Usaha Menengah
8. 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
9. 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).

Berdasarkan pengertian dan kriteria di atas, SIL café merupakan usaha golongan menengah karena memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 500.000.000,00 ( lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 10.000.000.000 ( sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk dengan tanah dan bangunan tempat usaha.

## **Identitas dan Latar Belakang Pemilik**

1. Nama : Timotius Ryan Pramana
2. Tempat, Tanggal Lahir : Semarang, 28 Desember 1996
3. Alamat : Jalan Permata Pelangi D-44/45   
    Semarang, Jawa Tengah
4. Pendidikan : Calon Sarjana Administrasi Bisnis, Institut Bisnis

dan Informatika Kwik Kiang Gie (IBI-KKG)

1. Email : timotiusryan96@gmail.com

Timotius Ryan Pramana lahir di Semarang, tanggal 28 Desember 1996 merupakan pemilik dari Cafe*.* Penulis merupakan anak pertama dari tiga bersaudara, yang memiliki minat dalam bidang kuliner, khususnya dalam bidang makanan *western, pastry* dan dunia perkopian*.* Melihat peluang bisnis kuliner yang sangat berpotensi di Semarang, penulis ingin menyalurkan hobi sekaligus menggeluti bisnis kuliner di Semarang dengan membuka SIL cafe

Pendidikan Administrasi Bisnis yang diterima dalam bangku perkuliahan semakin mendorong penulis untuk mendirikan bisnis kuliner yaitu SIL café di Semarang . Penulis dapat mengaplikasikan pengetahuan yang dimiliki ke dalam bisnis agar pendirian bisnis semakin matang. Penulis juga ingin menciptakan suatu inovasi baru dalam penyedian produk makanan dan minuman dengan kualitas dan pelayanan yang sangat baik .

## **Identitas Perusahaan**

Identitas dari *Sorry,Im Latte cafe* adalah sebagai berikut:

1. Nama : *Sorry, Im Latte*
2. Bidang usaha : Kuliner (coffee house)
3. Alamat : Jalan Rinjani no 25

Semarang, Jawa Tengah

1. Email : sorryimlatte@gmail.com
2. Badan hukum : Perusahaan perseorangan

## **Peralatan yang Dibutuhkan**

Peralatan merupakan suatu alat ataupun bisa berbentuk tempat yang gunanya adalah untuk mendukung perkejaan. Sumber : ([www.belajarakuntansionline.com](http://www.belajarakuntansionline.com)) Peralatan pada umumnya lebih tahan lama jika dibandingkan dengan perlengkapan. Istilah peralatan dalam akuntansi mengacu pada mesin, perabot dan peralatan kantor, kendaraan, komputer, perangkat elektronik dan mesin perkantoran.

Ciri-ciri peralatan :

1. Terdapatnya biaya penyusutannya.
2. Bisa dijual kembali dan akan terdapat *Gain* atau *Loss* pada saat menjualnya.
3. Masa manfaat atau masa pemakaian lebih dari 1 tahun.
4. Biasanya digunakan dengan listrik.
5. Lebih mahal dan lebih besar.
6. Tujuan utamanya adalah sebagai pendukung jalannya usaha.
7. Dicatat sebagai aktiva tetap.

Rencana mengenai peralatan yang akan digunakan dalam kegiatan operasional *Sorry, I’m Latte* akan disajikan pada **Tabel 2.1**  yang dilengkapi dengan perkiraan harga dari masing-masing unit peralatan. Perkiraan mengenai harga beli masing-masing unit diperoleh dari hasil survey yang dilakukan oleh penulis di toko-toko *online* resmi.

**Tabel 2.1  
Pealatan yang dibutuhkan *SIL***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama Peralatan** | **Unit** | **Harga Satuan (Rp)** | **Total Harga (Rp)** |
| 1 | Renovasi Gedung | 1 | 500.000.000 | 500.000.000 |
| 2 | Mesin *Espresso La Marzocco Strada MP3* | 1 | 350.000.000 | 350.000.000 |
| 3 | Mesin *Grinder* kopi Eurika Zenith | 1 | 12.500.000 | 12.500.000 |
| 4 | Nayati Kitchen set | 1 | 150.000.000 | 150.000.000 |
| 5 | Moka Pot | 4 | 100.000 | 400.000 |
| 6 | Gas Baking Oven Getra RFL-24ss | 1 | 14.400.000 | 14.400.000 |
| 7 | Mesin kasir Sharp XE-A270 | 1 | 3.750.000 | 3.750.000 |
| 8 | Telepon | 5 | 200.000 | 1.000.000 |
| 9 | V60 Hario | 4 | 350.000 | 1.400.000 |
| 10 | French Press Premium | 2 | 400.000 | 800.000 |
| 11 | Vietnam Drip | 6 | 50.000 | 300.000 |
| 12 | Kattle 600ml | 2 | 300.000 | 600.000 |
| 13 | Syphon Tca 3 | 1 | 639.000 | 639.000 |
| 14 | Aeropress | 1 | 300.000 | 300.000 |
| 15 | Digital Scale | 2 | 350.000 | 350.000 |
| 16 | Thermometer | 1 | 50.000 | 50.000 |
| 17 | Milk jug | 4 | 150.000 | 600.000 |
| 18 | Coffee tamper | 2 | 450.000 | 900.000 |
| 19 | Undercounter chiller | 1 | 10.000.000 | 10.000.000 |
| 20 | Freezer box | 1 | 2.500.000 | 2.500.000 |
| 21 | Fryer standing | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| 22 | Cake Showcase | 1 | 10.000.000 | 10.000.000 |
| 23 | Meja | 25 | 600.000 | 15.000.000 |
| 24 | Kursi | 100 | 200.000 | 20.000.000 |
| 25 | Piring | 150 | 50.000 | 7.500.000 |
| 26 | Peralatan makan | 150 | 35.000 | 5.250.000 |
| 27 | *Coffee glass* | 150 | 100.000 | 15.000.000 |
| 28 | AC Panasonic 2 PK | 5 | 2.500.000 | 12.500.000 |
| **Total** | | | | **1.137.739.000** |

## **Perlengkapan yang Dibutuhkan**

Perlengkapan dalam akuntansi adalah barang-barang yang dimiliki perusahaan yang bersifat habis dipakai ataupun bisa dipakai berulang-ulang yang bentuknya relatif kecil dan pada umumnya bertujuan untuk melengkapi kebutuhan bisnis perusahaan. Rencana mengenai peralatan yang akan digunakan dalam kegiatan operasional *Sorry, I’m Latte* akan disajikan pada tabel 2.2 yang dilengkapi dengan perkiraan harga dari masing-masing unit peralatan. Perkiraan mengenai harga beli masing-masing unit diperoleh dari hasil survey yang dilakukan oleh penulis

**Tabel 2.2**

**Perlengkapan SIL Café**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. **No.** | **Nama Perlengkapan** | **Jumlah**  **(unit)** | **Harga Satuan**  **(Rp)** | **Total Harga**  **(Rp)** |
| 1. | Kertas struk kasir | 30 | 2.500 | 75.000 |
| 2. | Bolpoin *Standard AE7 Fine* | 2 | 1.400 | 2.800 |
| 3. | Selotip | 10 | 4.500 | 45.000 |
| 4. | Sabun cuci tangan *CARE* 375 ml | 15 | 5.500 | 82.500 |
| 5. | Cairan pembersih kaca 425 ml | 2 | 14.500 | 29.000 |
| 6. | Cairan pembersih lantai 500 ml | 5 | 5.000 | 25.000 |
| 7. | Sabun cuci piring 800 ml | 5 | 8.000 | 40.000 |
| 8. | Spons cuci piring | 2 | 2.500 | 5.000 |
| 9. | Sarung tangan plastik | 5 *pack* | 7.000 | 35.000 |
| 10. | *Tissue* Tessa | 120 | 5.500 | 660.000 |
| 11. | Sedotan ( makan di tempat ) | 3.500 | 10 | 35.000 |
| 12. | Plastik Sampah | 1 *pack* | 16.500 | 16.500 |
| 13. | Bon / Notes | 2 | 5.000 | 10.000 |
| 14. | Tusuk Gigi | 1.500 | 15 | 22.500 |
| 15. | Cup Minuman | 5.000 | 50 | 250.000 |
| 16. | Gelas Plastik 16oz 500ml | 5.000 | 50 | 250.000 |
| 17. | Sedotan (*Take Away )* | 5.000 | 10 | 50.000 |
| 18. | Bohlam LED *Phillips* 8 watt | 10 | 81.500 | 815.000 |
| 19. | Sapu | 4 | 10.000 | 40.000 |
| 20. | Alat pel | 4 | 20.000 | 80.000 |
| 21. | Kain lap | 7 | 5.000 | 40.000 |
| 22. | Serbet | 4 | 7.500 | 30.000 |
| 24. | Celemek | 10 | 5.000 | 50.000 |
| 25. | Pengki | 3 | 10.000 | 30.000 |
| 26. | Gunting | 1 | 7.700 | 7.700 |
| TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN | | | | 2.726.000 |