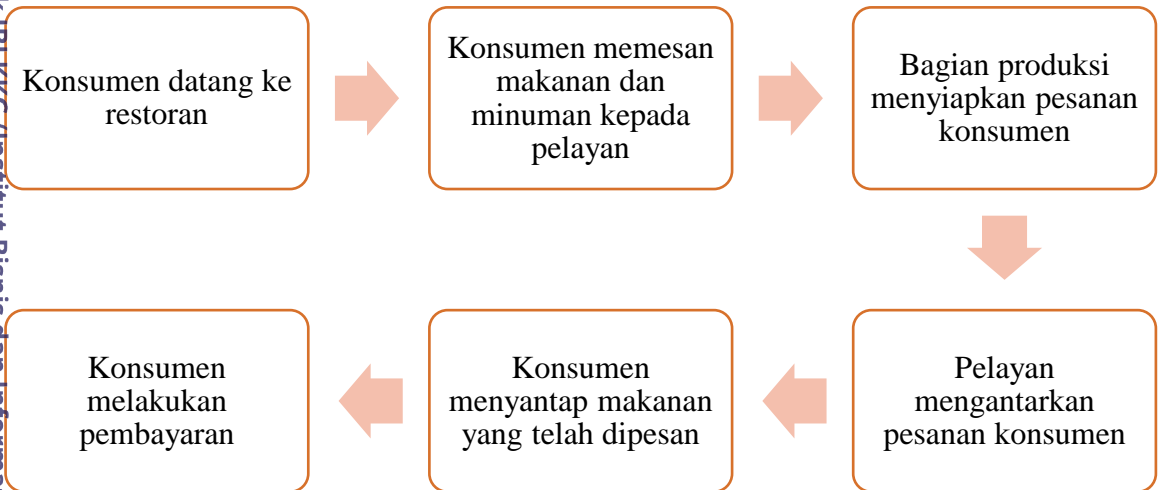




Berikut ini merupakan proses operasi restoran *Eat and Play*:

Gambar 4.1
Proses Operasi Restoran *Eat and Play*



Sumber: *Eat and Play*, 2018

Berdasarkan Gambar 4.1, berikut ini adalah penjelasan mengenai proses operasi jasa restoran *Eat and Play*:

1. Konsumen datang ke restoran

Pelayan membukakan pintu dan menyambut konsumen yang datang, lalu pelayan akan mengarahkan konsumen sampai ke meja yang sesuai dengan jumlah pelanggan.

2. Konsumen memesan makanan dan minuman kepada pelayan

Setelah konsumen sudah duduk di meja mereka, pelayan akan mengantarkan menu kepada konsumen dan memberikan waktu agar konsumen dapat menentukan makanan dan minuman yang mereka ingin pesan. Setelah konsumen

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



menentukan pilihan mereka, konsumen dapat memanggil pelayan untuk melakukan pemesanan. Pelayan akan mengulang pesanan konsumen untuk memastikan pesanan yang dicatat benar.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

3. Bagian produksi menyiapkan pesanan konsumen

Pelayang menyampaikan pesanan ke bagian produksi dan bagian produksi akan memproses pesanan. Konsumen yang menunggu pesannya datang, dapat mengambil permainan yang telah disiapkan.

4. Pelayanan mengantarkan pesanan kepada konsumen

Setelah pesanan selesai dibuat, pihak dapur akan membunyikan bel agar pelayan datang untuk mengantarkan pesanan tersebut kepada konsumen.

5. Konsumen melakukan pembayaran

Setelah konsumen selesai menyantap makanan dan minuman, konsumen dapat memanggil pelayan untuk meminta *bill* atau konsumen bisa langsung menuju ke kasir untuk melakukan pembayaran.

Selain tahapan proses operasi jasa di atas, restoran *Eat and Play* juga memiliki proses operasi produk dari menu yang ditawarkan. Berikut adalah proses operasi produk dari restoran *Eat and Play*:

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 4.1

Proses Produksi Restoran *Eat and Play*

No.	Nama Produk	Bahan Baku	Proses Pembuatan
1	Sambal Matah <i>Chicken Rice</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih 2. Sagu Tani 3. Telur Ayam 4. Garam 5. Lada 6. Fillet Dada Ayam 7. Minyak 8. Sereh 9. Daun Jeruk 10. Bawang Merah 11. Cabai Rawit 12. Kaldu Jamur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fillet dada ayam yang telah dipotong dadu dimasukan kedalam telur lalu dilumuri dengan sagu tani. 2. Siapkan minyak untuk menggoreng ayam yang telah dilumuri sagu. 3. Masukkan ayam kedalam minyak dan goreng hingga warna berubah menjadi coklat keemasan, lalu tiriskan. 4. Kupas dan cuci bawang merah, cabai rawit, sereh, dan daun jeruk lalu iris tipis-tipis. 5. Panaskan minyak lalu tuang minyak tersebut kedalam irisan bawang merah, cabai rawit, sereh, dan daun jeruk. Tambahkan garam, kaldu jamur, dan lada. Sambal Matah siap disajikan.
2	<i>Sweet & Spicy Chicken Rice</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi Putih 2. Fillet Dada Ayam 3. Madu 4. Telur Ayam 5. Sagu Tani 6. Saus Sambal 7. Gula 8. Lada 9. Garam 10. Kaldu Jamur 11. Bawang Bombay 12. Bawang Putih 13. Daun Bawang 14. Air 15. Minyak Goreng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fillet dada ayam yang telah dipotong dadu dimasukan kedalam telur lalu dilumuri dengan sagu tani. 2. Siapkan minyak untuk menggoreng ayam yang telah dilumuri sagu. 3. Masukkan ayam kedalam minyak dan goreng hingga warna berubah menjadi coklat keemasan, lalu tiriskan. 4. Panaskan minyak. Masukan bawang putih dan bawang Bombay yang telah dipotong. Tumis hingga harum. 5. Masukan saus sambal, madu, garam, gula, kaldu jamur, dan air. Aduk saus hingga mencapai kekentalan yang diinginkan. 6. Masukan ayam kedalam saus dan aduk rata.

© 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.



	<p>C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>		<p>7. Masukkan daun bawang kedalam ayam yang telah dicampur dengan saus.</p>
<p>3 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<p><i>Salted Egg Yolk Chicken Rice</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Fillet Dada Ayam Telur Ayam Lada Garam Minyak Goreng Sagu Tani Kuning Telur Asin Kaldu Jamur Bawang Putih Susu Putih Daun Bawang Blue Band 	<ol style="list-style-type: none"> Fillet dada ayam yang telah dipotong dadu dimasukan kedalam telur lalu dilumuri dengan sagu tani. Siapkan minyak untuk menggoreng ayam yang telah dilumuri sagu. Masukkan ayam kedalam minyak dan goreng hingga warna berubah menjadi coklat keemasan, lalu tiriskan. Hancurkan kuning telur asin dengan sedikit air atau susu hingga lumat merata. Iris daun bawang dan bawang putih. Tumis bawang putih dengan mentega hingga harum. Sebelum bawang berubah warna tambahkan daun kari. Kemudian, masukkan lumatan kuning telur dan kaldu ayam. Tumis hingga mendidih, dan tambahkan sedikit susu. Pada saat mendidih dan teksturnya cukup <i>creamy</i>, matikan api dan masukan daun bawang. Siram saus ke dalam wadah yang berisi ayam. Sajikan dengan nasi.
<p>4</p>	<p><i>Blackpepper Beef Rice</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Daging Sapi Bawang Putih Bawang Bombay Paprika Saus Tiram Lada Garam Kaldu Jamur Minyak Wijen Minyak Goreng Air secukupnya 	<ol style="list-style-type: none"> Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum Masukkan daging iris, aduk sampai daging berubah warna. Tuang air, masak sampai air habis dan daging empuk Masukkan lada, garam, kaldu jamur, saus tiram, dan minyak wijen, aduk rata, masak sampai bumbu meresap masukkan bawang paprika. Masak sampai paprika agak layu.
<p>5</p>	<p><i>Beef Bulgogi Rice</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> Nasi Putih Daging Sapi 	<ol style="list-style-type: none"> Masukan daging sapi, kecap asin, gula, minyak



<p style="text-align: center;">© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p style="text-align: center;">Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<p>3. Daun Bawang 4. Bawang Bombai 5. Kecap Asin 6. Gula 7. Wijen 8. Bawang Putih 9. Minyak Wijen 10. Cabe Bubuk 11. Madu 12. Wortel 13. Jahe 14. Garam 15. Lada 16. Minyak Goreng</p>	<p>wijen, bawang putih jahe, cabe bubuk, daun bawang, madu, garam, lada, wortel, dan bawang bombai kedalam satu tempat, aduk rata dan diamkan selama 5 jam.</p> <p>2. Panaskan minyak, masukkan daging yang telah didiamkan, masak hingga matang, tambahkan daun bawang dan wijen untuk hiasan.</p>
<p style="text-align: center;">© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p style="text-align: center;">Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<p><i>Spaghetti Aglio Olio Tongkol Balado</i></p> <p>1. Spaghetti 2. Ikan Tongkol 3. Bawang Putih 4. Bawang Merah 5. Cabe Rawit 6. Cabe Keriting 7. Daun Jeruk 8. Sereh 9. Gula 10. Garam 11. Minyak Goreng 12. Air 13. Blue Band</p>	<p>1. Goreng ikan hingga matang, tiriskan lalu suwir-suwir</p> <p>2. Blender bawang merah, bawang putih, cabe rawit merah dan cabe keriting.</p> <p>3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama daun jeruk hingga harum.</p> <p>4. Tuang air, garam, gula, dan kaldu jamur kemudian aduk hingga mengental dan meletup-letup</p> <p>5. Masukkan ikan yang telah disuwir kedalam bumbu, aduk rata sampai bumbu mengering.</p> <p>6. Rebus spaghetti hingga matang, tiriskan.</p> <p>7. Panaskan minyak, masukan bawang putih cincang dan tumis hingga harum.</p> <p>8. Masukkan spaghetti ke dalam tumisan bawang putih dan aduk.</p> <p>9. Masukkan ikan tongkol yang sudah masak, aduk rata</p> <p>10. Tambahkan garam secukupnya, spaghetti tongkol balado siap dihidangkan.</p>
<p>7</p>	<p><i>Spaghetti with Chicken Sambal Matah</i></p> <p>1. Spaghetti 2. Sagu Tani 3. Telur Ayam 4. Garam</p>	<p>1. Fillet dada ayam yang telah dipotong dadu dimasukan kedalam telur lalu dilumuri dengan sagu tani.</p>

1. Ditarang 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.



<p style="text-align: center;">© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p style="text-align: center;">Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<ol style="list-style-type: none"> 5. Lada 6. Fillet Dada Ayam 7. Minyak 8. Sereh 9. Daun Jeruk 10. Bawang Merah 11. Cabai Rawit 12. Kaldu Jamur 13. Minyak Goreng 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Siapkan minyak untuk menggoreng ayam yang telah dilumuri sagu. 3. Masukkan ayam kedalam minyak dan goreng hingga warna berubah menjadi coklat keemasan, lalu tiriskan. 4. Kupas dan cuci bawang merah, cabai rawit, sereh, dan daun jeruk lalu iris tipis-tipis. 5. Panaskan minyak lalu tuang minyak tersebut kedalam irisan bawang merah, cabai rawit, sereh, dan daun jeruk. Tambahkan garam, kaldu jamur, dan lada. Sambal Matah siap disajikan. 6. Rebus spaghetti dan tiriskan. 7. Panaskan minyak, masukkan spaghetti dan sambal matah, tumis sebentar. 8. Tuang spaghetti ke piring dan tambahkan ayam yang digoreng dan sambal matah, spaghetti ayam sambal matah siap dihidangkan.
<p style="text-align: center;">8</p> <p style="text-align: center;"><i>Fettucini with Geprek Chicken Mozarella</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Spaghetti 2. Sagu Tani 3. Telur Ayam 4. Garam 5. Lada 6. Fillet Dada Ayam 7. Bawang Putih 8. Cabai Rawit 9. Keju Mozarella 10. Minyak Goreng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fillet dada ayam yang telah dipotong dadu dimasukan kedalam telur lalu dilumuri dengan sagu tani. 2. Siapkan minyak untuk menggoreng ayam yang telah dilumuri sagu. 3. Masukkan ayam kedalam minyak dan goreng hingga warna berubah menjadi coklat keemasan, lalu tiriskan. 4. Blender bawang putih dan cabai rawit. 5. Rebus spaghetti dan tiriskan.

© 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. Ditarang 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.



	<p>C Hak cipta milik IBI KIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>		<ol style="list-style-type: none"> Panaskan minyak tumis setengah bumbu yang telah dihaluskan dengan spaghetti. Taruh ayam yang sudah di geprek, sisa bumbu, dan parutan keju mozzarella. Masukkan ke dalam oven sebentar, spaghetti ayam geprek siap dihidangkan.
<p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<p><i>Fettucini Dory Carbonara</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> Fettucini Ikan dori Tepung Terigu Susu Cream Sagu Tani Bawang Putih Lada Keju Garam Minyak Goreng 	<ol style="list-style-type: none"> Fillet ikan yang telah dipotong dimasukan kedalam telur lalu dilumuri dengan sagu tani. Siapkan minyak untuk menggoreng ikan yang telah dilumuri sagu. Masukkan ikan kedalam minyak dan goreng hingga warna berubah menjadi coklat keemasan, lalu tiriskan. Rebus fettucini dan tiriskan. Panaskan minyak, masukkan bawang putih dan tumis hingga harum. Masukkan tepung terigu, masak sebentar. Masukkan susu, krim, garam dan lada. Aduk hingga saus mengental. Masukkan spaghetti ke dalam saus, aduk rata. Tuang fetuccini ke piring dan tambahkan ikan dori yang sudah digoreng. Fettucini dori carbonara siap dihidangkan
<p>10</p>	<p><i>Lasagna</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> Kulit Lasagna Minyak Goreng Air Saus Tomat Tomat Daging Sapi Lada Gula Garam 	<ol style="list-style-type: none"> Didihkan air bersama minyak yang telah anda persiapkan sebelumnya. Masukan lasagna ke dalam air tersebut dan rebus lasagna sampai lunak. Setelah dirasa cukup angkat lalu tiriskan. Jangan lupa sisihkan dan pisahkan lasagna sehingga

1. Ditarang 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.



<p style="text-align: center;">© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p style="text-align: center;">Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<ol style="list-style-type: none"> 10. Bawang Bombay 11. Bawang Putih 12. Keju Mozarella 13. Keju 14. Blue Band 15. Susu Cair 16. Tepung Terigu 	<ol style="list-style-type: none"> 4. Panaskan minyak goreng kemudian tumis bawang putih dan bawang bombay yang telah dicincang tersebut sampai tercium wangi harum. 5. Masukkan daging ke dalam wajan kemudian aduk sampai rata. Tambahkan tomat yang telah diblender dan saus tomat bersama dengan bumbu lainnya seperti merica, garam, dan gula. 6. Terus aduk hingga merata dan mencapai kekentalan yang konsisten. 7. Lelehkan mentega atau butter hingga berbuih, kemudian masukan terigu, jangan lupa untuk tetap mengaduk saus. 8. Tuangkan susu cair secara perlahan ke dalam saus. 9. Masukkan kembali sisa bahannya dan tetap aduk sampai kental. 10. Siapkan wadah aluminium 11. Susun secara berturut-turut: lasagna, saus daging, saus putih, terus ulangi langkah tersebut hingga semua bahan ikut tercampur. 12. Pada bagian atau jangan lupa tuangkan saus tomat dan taburkan keju. 13. Panggang dalam oven.
<p>11</p>	<p>Lumpia</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kulit Lumpia 2. Bengkoang 3. Daun Bawang 4. Garam 5. Gula 6. Lada 7. Air 8. Bawang Merah 9. Bawang Putih 10. Ebi 11. Minyak Goreng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bengkuang dan wortel potong korek api. Sisihkan. 2. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan bengkuang dan wortel aduk rata. 3. Tambahkan sedikit air, garam, gula, merica. Masukkan daun bawang. Aduk rata. 4. Masak cukup sampai matang tapi sayuran tidak lembek. Angkat. 5. Siapkan selembar kulit lumpia, isi dg sayuran.

1. Ditarang 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.



			<p>Gulung. Rekatkan ujung kulit lumpia dg sedikit air</p> <p>6. Goreng sampai kulit lumpia berwarna kecoklatan dan renyah</p>
12	<i>Nachos Fries</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kentang Goreng 2. Mentega 3. Bawang Bombay 4. Bawang Putih 5. Tomat 6. Paprika 7. Daging Sapi 8. Gula 9. Garam 10. Lada 11. Keju 12. Minyak 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng kentang dan tiriskan. 2. Panaskan mentega, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan tomat, paprika, daging sapi cincang, gula pasir, garam, dan merica. 3. Masak dengan api kecil. Angkat, sisihkan. 4. Susun kentang goreng di atas piring saji, tambahkan daging cincang. Taburi keju parut, sajikan segera.
13	<i>Mix Platter</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sayam Ayam 2. Sosis 3. Kentang Goreng 4. Kecap Manis 5. Saus Tiram 6. Minyak Wijen 7. Lada 8. Madu 9. Gula 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Goreng kentang dan sosis, tiriskan. 2. Masukkan sayap ayam, saus tiram, minyak wijen, lada, madu, dan gula. Aduk rata. 3. Diamkan sayap ayam hingga bumbu meresap. 4. Oven sayap ayam hingga matang. 5. Taruh kentang, sosis, dan sayap ayam ke dalam satu wadah. Mix platter siap disajikan.
14	<i>Potato Wedges</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kentang 2. Minyak 3. Garam 4. Cabai Bubuk 5. Lada 6. Daun Bawang 7. Keju 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci kentang dan potong memanjang 2. Taruh kentang di atas loyang. Tuang minyak secukupnya ke atas kentang. 3. Taburkan garam, lada, cabai bubuk, dan daun bawang yang dipotong kecil. 4. Oven kentang hingga matang.
15	<i>Tea</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Air 2. Teh Bubuk 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan air 2. Masukkan teh bubuk ke dalam air panas
16	<i>Ice Lychee Tea</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teh Bubuk 2. Gula 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan air

C 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. Ditarang 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.



<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>		<ol style="list-style-type: none"> 3. Air 4. Leci 5. Es Batu 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Masukkan teh bubuk ke dalam air panas dan saring teh dari daunnya. 3. Masukkan air leci dan gula, aduk rata. 4. Taruh leci ke dalam gelas, tuang teh leci dan tambahkan es batu.
	<i>Ice Lemon Tea</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nestle Lemon Tea 2. Air 3. Es Batu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tuang Nestle Lemon Tea kedalam air dan aduk hingga rata. 2. Masukkan es batu ke dalam gelas dan tuang.
	<i>Ice Blackcurrant Tea</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nestle Blackcurrant Tea 2. Air 3. Es Batu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tuang Nestle Blackcurrant Tea kedalam air dan aduk hingga rata. 2. Masukkan es batu ke dalam gelas dan tuang.
	<i>Thai Tea</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bubuk Thai Tea 2. Air 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tuang bubuk Thai Tea kedalam air dan aduk hingga rata. 2. Masukkan es batu ke dalam gelas dan tuang.
	20 <i>Banana Strawberry Smoothie</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pisang 2. Strawberry 3. Madu 4. Susu Cair 5. Susu Kental Manis 6. Es Batu 7. Air 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blender pisang, strawberry, madu, susu cair, susu kental manis, air, dan es batu hingga halus. 2. Tuang ke dalam gelas.
	21 <i>Coconut Pineapple Smoothie</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Air kelapa 2. Nanas Madu 3. Madu 4. Susu Cair 5. Susu Kental Manis 6. Es Batu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Blender nanas madu, madu, susu cair, susu kental manis, air kelapa, dan es batu hingga halus. 2. Tuang ke dalam gelas.
22 <i>Coca Cola / Sprite</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Es Batu 2. <i>Coca Cola / Sprite</i> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan es batu dalam gelas. 2. Tuang <i>Coca Cola / Sprite</i> ke dalam gelas yang berisikan es batu. 3. Minuman siap disajikan 	

Sumber: *Eat and Play*, 2018

1. Ditarang 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. Nama Pemasok

Pemasok merupakan faktor yang sangat penting untuk menunjang jalannya kegiatan bisnis. Dengan adanya pemasok, maka bisnis dapat menjangkau sumber daya yang tidak dimiliki sebelumnya. Oleh karena itu, menjaga relasi yang baik dengan pemasok perlu dibangun agar dapat memastikan keberlangsungan sumber bahan baku perusahaan.

Dalam memilih pemasok diperlukan beberapa pertimbangan, khususnya pemasok yang akan bekerja sama secara jangka panjang dalam suatu bisnis. Menurut Heizer dan Render (2014:500), pemilihan pemasok meliputi beberapa faktor, seperti kualitas produk, kecepatan dan mutu pengiriman, layanan konsumen, serta performa finansial. Hal tersebut perlu dilakukan agar dapat mengantisipasi ancaman dan kerugian yang akan ditimbulkan di masa yang akan datang.

Berikut adalah daftar nama-nama pemasok dalam usaha restoran *Eat and Play*:

1. Pemasok Bahan Baku

- a. Nama Pemasok : LotteMart Alam Sutera
- Alamat : Ruko Alam Sutera blok Sutera Niaga Kav. 2, Jalan Alam Sutera Boulevard, Pakulonan, Serpong Utara
- Telepon : (021) 539 9660
- Nama Barang : Sedani *Spaghetti*, Ikan Dori *Fillet*, Bawang Bombay, Saori Saus Tiram, Kecap Bango, Delmonte Saus Sambal, Delmonte Saus Tomat, Gulaku, Ultra Susu Cair, Susu Kental Manis, Telur, Minyak, Tomat, Herring *Lychee*, Pisang Sunpride, *Coca Cola*, *Sprite*, Tepung Terigu, Cabai Bubuk, Paprika, Wortel, Blue Band, Beras

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



- b. Nama Pemasok : Pasar Modern Sinpasa
- Alamat : Jalan Kelapa Gading Selatan blok K16, Pakulon Barat,
Kelapa Dua, Tangerang, Banten
- Telepon : (021) 886 6666
- Nama Barang : Bawang Merah, Bawang Putih, Bawang Bombay,
Lada, Jahe, Sereh, Daun Jeruk, Daun Bawang, Kecap Ikan, Kecap Asin,
Nanas Madu, Udang Kering, Strawberry, Kentang, Bangkoang

c. Tokopedia

Tokopedia merupakan aplikasi online yang menjual berbagai macam jenis barang dengan harga yang terjangkau, memiliki proses yang cepat dan mudah, serta terjamin keamanannya. Aplikasi ini dapat diakses melalui browser atau aplikasi yang dapat diunduh di *Google Play Store* (bagi pengguna Android) dan *App Store* (bagi pengguna Apple).

Bahan baku yang dibeli melalui Tokopedia seperti daging sapi, sayap ayam, fillet dada ayam, minyak goreng, minuman bubuk, teh.

2. Pemasok Peralatan dan Perlengkapan

a. IKEA

Alamat : Jalan Jalur Sutera Boulevard Kav.45, Kunciran, Pinang,
Tangerang, Banten 15320

Telepon : [\(021\) 298 53900](tel:(021)29853900)

Nama Barang : sendok, garpu, piring, dan alat masak.

© 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.



b. *Ace Hardware Living World Alam Sutera*

Alamat : Alam Sutera Boulevard Kav. 21 Level UG-1 st. Kel.
Pakulonan, Kec. Serpong,, Kota, Pakulonan, Serpong Utara, Pakulonan,
North Serpong, Tangerang, Banten 10350

Telepon : [\(021\) 53128577](tel:(021)53128577)

Nama Barang : mesin kasir, dispenser, sapu, alat pel, pengki.

c. *Artventure Design Studio*

Alamat : Karawaci, Tangerang

Telepon : (+62) 818 404 120

Nama Barang : Meja dan kursi konsumen.

d. *LotteMart Alam Sutera*

Alamat : Ruko Alam Sutera blok Sutera Niaga Kav. 2, Jalan Alam
Sutera Boulevard, Pakulonan, Serpong Utara

Telepon : (021) 539 9660

Nama Barang : gas elpiji, galon, tisu, tusuk gigi, dan lain-lain

e. *Pasar Modern Sinpasa*

Alamat : Jalan Kelapa Gading Selatan blok K16, Pakulon Barat,
Kelapa Dua, Tangerang, Banten

Telepon : (021) 886 6666

Nama Barang : kantong plastik, *trash bag*, dan lain-lain

f. *Tokopedia*

Pembelian peralatan dan perlengkapan untuk restoran *Eat and Play* juga menggunakan Tokopedia. Peralatan dan perlengkapan yang dibeli melalui Tokopedia adalah kertas thermal, sabun cuci piring, cairan pembersih lantai, dan lain-lain.

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



C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rincian kegiatan yang akan dilakukan oleh pebisnis sebelum mendirikan usahanya. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan sehingga aktivitas bisnis dapat dilakukan dengan tepat waktu. Rencana operasi yang baik akan membuat semua proses bisnis dapat berjalan dengan baik. Berikut ini adalah uraian mengenai rencana operasi bisnis restoran *Eat and Play*:

Play:

1. Melakukan survei pasar dan pesaing

Dalam membuka suatu usaha, seorang pebisnis perlu untuk melakukan survei pasar dan pesaing. Pada proses ini, pebisnis akan menganalisa keadaan pasar, pangsa pasar yang akan dituju, menganalisa pesaing, bagaimana bisnisnya berjalan, apa kekuatan dan kelemahan pesaing. Hal ini dilakukan agar pebisnis tahu apa yang menjadi peluang dan ancaman terhadap bisnis restoran *Eat and Play*.

2. Menyusun rencana bisnis

Dalam membangun suatu bisnis, seorang pebisnis harus menyusun rencana bisnis agar bisnis yang dijalankan menjadi jelas dan terperinci. Rencana bisnis mencakup informasi-informasi yang dibutuhkan untuk mendirikan suatu bisnis berupa informasi saat ini, kebutuhan mendatang, dan hasil yang diharapkan terhadap bisnis yang didirikan. Dalam proses ini, pebisnis merencanakan konsep bisnis seperti apa yang didirikan, menentukan kebutuhan dana yang diperlukan untuk mendirikan dan menjalankan suatu bisnis, menentukan pelayanan dan produk yang ingin ditawarkan, menentukan saluran distribusi dan promosi, menentukan peralatan dan perlengkapan yang akan dibutuhkan dalam bisnis, menentukan kriteria dan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan, serta memperhitungkan risiko yang akan dihadapi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBIKKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

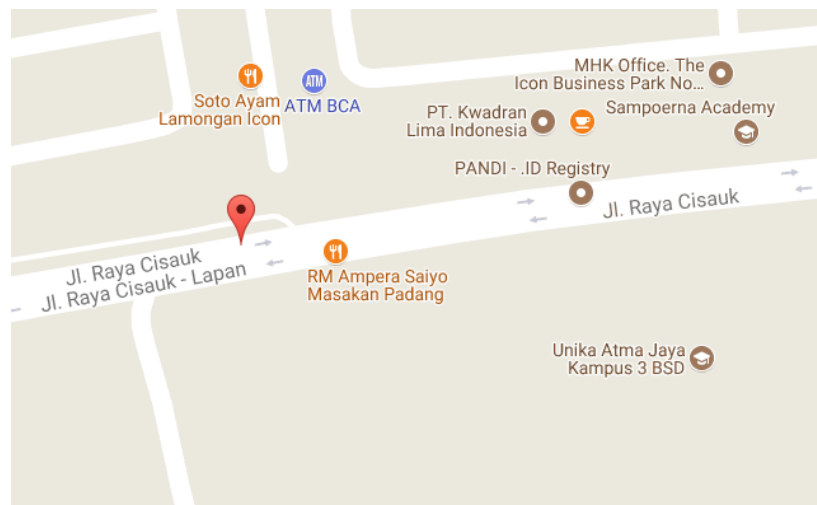


3. Mensurvei dan menyewa lokasi usaha

Pemilihan lokasi akan menentukan kelangsungan hidup suatu perusahaan. Survei lokasi dilakukan untuk memperoleh lokasi bisnis yang paling tepat bagi perusahaan. Oleh karena itu, sebelum memulai bisnis restoran *Eat and Play*, penulis melakukan survei ke lapangan untuk menentukan lokasi yang strategis, ramai dilewati, dekat dengan ATM, dan memiliki lapangan parkir yang luas. Lokasi yang akan digunakan oleh restoran *Eat and Play* berada di Ruko Icon *Business Park*, BSD City. Lokasi tersebut dipilih karena berada di daerah perkantoran yang dekat dengan perkuliahan dan perumahan penduduk serta ramai dilewati karena terletak di jalan besar. Lokasi restoran *Eat and Play* dapat dilihat pada Gambar 4.2

Gambar 4.2

Lokasi Restoran *Eat and Play*



Sumber: Google Maps

4. Melakukan survei pemasok

Dalam mendukung jalannya suatu bisnis dibutuhkan pemasok agar suatu usaha dapat melakukan proses produksi sesuai dengan usaha yang dijalankan. Pada proses ini, penulis melakukan survei terhadap kualitas produk yang dijual oleh pemasok, harga yang ditawarkan, pelayanan yang diberikan, serta ketersediaan produk yang

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



dijual. Selain itu, penulis juga mempertimbangkan lokasi pemasok dengan lokasi

C usaha agar biaya dan waktu yang dikeluarkan untuk memperoleh produk lebih efisien

5. Merekrut dan melakukan pelatihan tenaga kerja

Dalam menjalankan suatu bisnis, seorang pebisnis tidak dapat melakukan segalanya sendiri, perlu ada bantuan orang lain dalam hal ini tenaga kerja agar usaha dapat berjalan dengan lancar. Pemilihan tenaga kerja dilakukan sesuai dengan kriteria yang sudah ditetapkan. Tenaga kerja yang terpilih akan mendapatkan pelatihan agar setiap tenaga kerja mengerti posisi mereka masing-masing serta dapat melakukan pekerjaan dengan baik.

6. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara yang sudah mempunyai penghasilan wajib memiliki NPWP untuk melaporkan pajak penghasilan yang dimiliki. Tata cara pendaftaran NPWP telah diatur kembali melalui Peraturan Direktorat Jenderal Pajak Nomor PER-20/PJ/2013 yang telah diubah dengan Peraturan Direktorat Jenderal Pajak Nomor PER-38/PJ/2013. Berikut adalah syarat-syarat bagi Wajib Pajak Orang Pribadi yang menjalankan usaha atau pekerja bebas:

- a. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) bagi WNI, atau fotokopi paspor, fotokopi Kartu Izin Tinggal Terbatas (KITAS) atau Kartu Izin Tinggal Tetap (KITAP) bagi Warga Negara Asing dan fotokopi dokumen izin kegiatan usaha yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik atau bukti pembayaran listrik; atau

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.



- b. Fotokopi e-KTP bagi WNI dan surat pernyataan di atas materai dari Wajib Pajak orang pribadi yang menyatakan bahwa yang bersangkutan benar-benar menjalankan usaha atau pekerjaan bebas.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7. Pendaftaran SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Menurut keputusan Menteri Perindustrian dan Perdagangan RI Nomor 289/MPP/KEP/10/2001 tentang ketentuan standar pemberian SIUP, bahwa dalam berdagang memerlukan ijin usaha dimana sesuai peraturan diatas untuk mempermudah pengawasan dan pembayaran pajak dan penghasilan dan usaha. Pendaftaran SIUP dilakukan secara online di perijinan.tangerang.kota.go.id.

8. Men-*design layout* bisnis

Setiap pendirian usaha pasti memiliki konsepnya masing-masing. *Design layout* bertujuan untuk menentukan tata ruang dari bisnis yang dijalankan.

9. Membeli peralatan dan perlengkapan

Pembelian perlengkapan dan peralatan dilakukan berdasarkan daftar yang telah dibuat dalam rencana bisnis.

10. Melakukan promosi

Suatu usaha yang baru berdiri memerlukan promosi agar bisnis dapat diketahui oleh para calon konsumen. Promosi akan dilakukan sebelum dan sesudah perusahaan berdiri, strategi promosi yang dilakukan menggunakan sosial media dengan melakukan *endorsement* dan menyebarkan *flyer*.

11. Membeli bahan baku

Pembelian bahan baku dilakukan berdasarkan daftar kebutuhan baku yang telah dibuat serta survei pemasok yang telah dilakukan.

12. Membuka restoran *Eat and Play*

Berikut adalah *time schedule* dari rencana operasi restoran *Eat and Play*:

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.



Tabel 4.2

Time Schedule Rencana Operasi Restoran Eat and Play

No.	Kegiatan	2018																2019								
		Agustus				September				Oktober				November				Desember				Januari				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4					
1	Survei Pasar dan Pesaing	X	X	X																						
2	Menyusun Rencana Bisnis		X	X	X	X																				
3	Perekrutan dan Pelatihan Tenaga kerja						X	X	X																	
4	Survei dan Sewa Lokasi Usaha							X	X	X																
5	Survei Pemasok									X	X	X	X													
6	Pendaftaran NPWP											X	X	X												
7	Pendaftaran SIUP													X	X	X										
8	Design Layout														X	X	X									
9	Membeli Peralatan dan Perlengkapan															X	X	X								
10	Melakukan Promosi															X	X	X	X	X	X				X	
11	Membeli Bahan Baku																X	X	X							
12	Membuka restoran																									X

Sumber: *Eat and Play*, 2018

© Hak cipta milik IBKKG (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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



D. Rencana Alur Jasa

Alur jasa yang direncanakan setiap usaha biasanya berbeda karena disesuaikan dengan sistem usahanya. Restoran *Eat and Play* melihat alur jasa sebagai proses dari pemberian produk dan jasa kepada konsumen. Berikut ini adalah alur produk yang dilakukan restoran *Eat and Play*:

Gambar 4.3

Alur Produk dan Layanan Restoran *Eat and Play*



Sumber: *Eat and Play*, 2018

Berikut ini adalah uraian alur produksi dan proses pelayanan restoran *Eat and Play* dari gambar 4.3:

1. Konsumen datang dan masuk ke dalam restoran *Eat and Play* lalu disambut oleh pelayan. Pelayan mengantarkan konsumen ke meja sesuai dengan jumlah pelanggan.



2. Pelayan membawakan menu dan memberikan waktu kepada konsumen untuk melihat-lihat menu yang ingin dipesan.
3. Konsumen memilih dan memesan menu kepada pelayan.
4. Pelayan mencatat pesanan dan membawa orderan ke kasir.
5. Kasir mencatat pesanan dan menyampaikan pesanan kepada juru masak.
6. Juru masak melakukan produksi sesuai dengan pesanan pelanggan
7. Setelah juru masak selesai, pelayan mengantarkan pesanan ke meja konsumen.
8. Konsumen menerima dan menyantap makanan mereka.
9. Setelah selesai, konsumen meminta *bill* kepada pelayan.
10. Pelayan membawakan *bill* kepada konsumen.
11. Konsumen membayar ke kasir. Kasir akan memproses dan memberikan kembali jika ada kembalian kepada konsumen.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

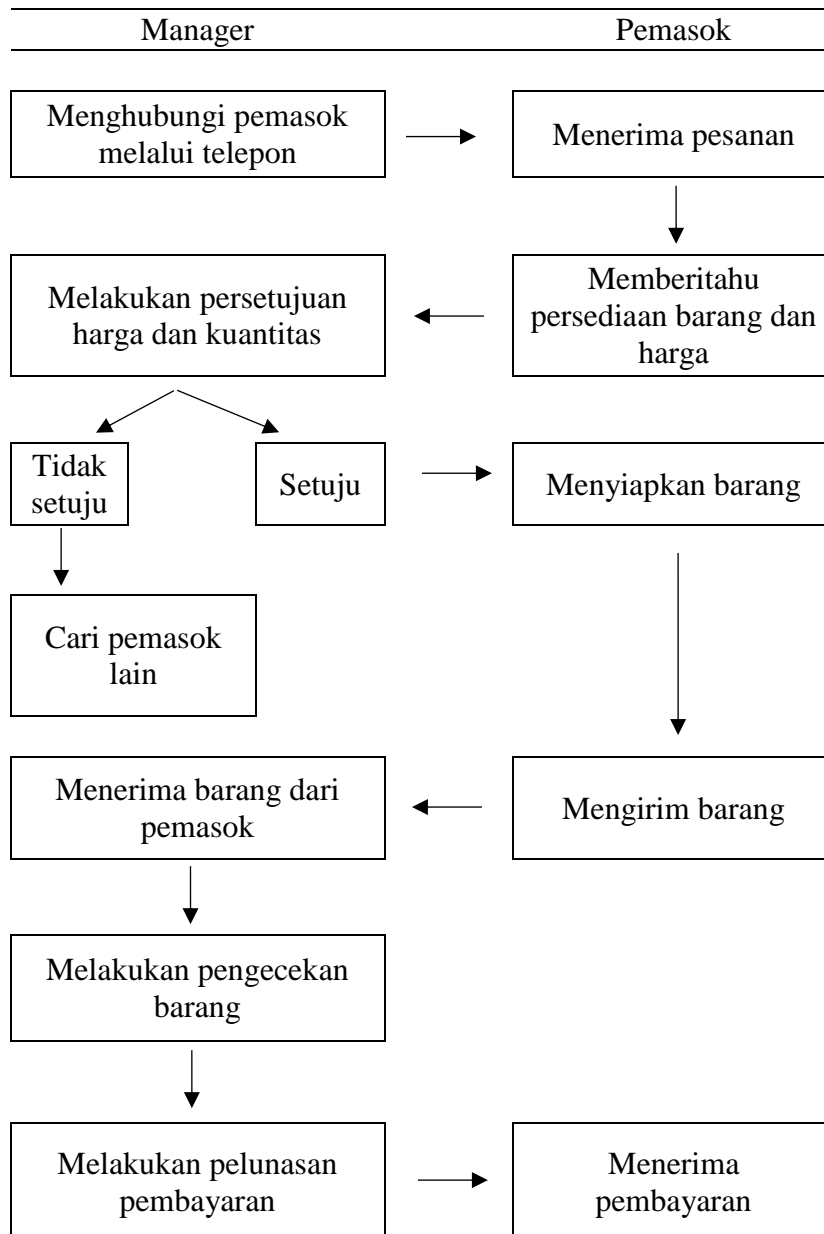
Dalam melaksanakan sebuah proses bisnis, bahan baku adalah hal utama yang harus diperhatikan agar bisnis dapat berjalan dengan lancar. Oleh sebab itu, perlu adanya pengendalian persediaan agar menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan bahan baku yang menyebabkan proses produksi terhenti dan menjaga agar persediaan tidak terlalu besar atau berlebih sehingga biaya-biaya yang timbul dari persediaan tidak besar. Mengingat restoran *Eat and Play* menggunakan bahan baku yang mudah rusak, maka pembelian persediaan dilakukan berkala agar kesegaran dan kualitas produk tetap terjaga. Manager akan melatih karyawannya agar selalu melakukan pengecekan terhadap kualitas bahan baku mentah sebelum diproduksi agar kesegaran, rasa, dan kualitas produk tetap terjaga. Selain itu karyawan juga akan memberitahukan kepada manager ketersediaan bahan baku yang akan habis sehingga manager dapat melakukan

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.

pembelian bahan baku. Pembelian bahan baku akan dilakukan secara berkala setiap 3 hari sekali. Berikut adalah alur pembelian dari restoran *Eat and Play*:

Gambar 4.4

Alur Pembelian Bahan Baku Melalui Telepon



Sumber: *Eat and Play*, 2018

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

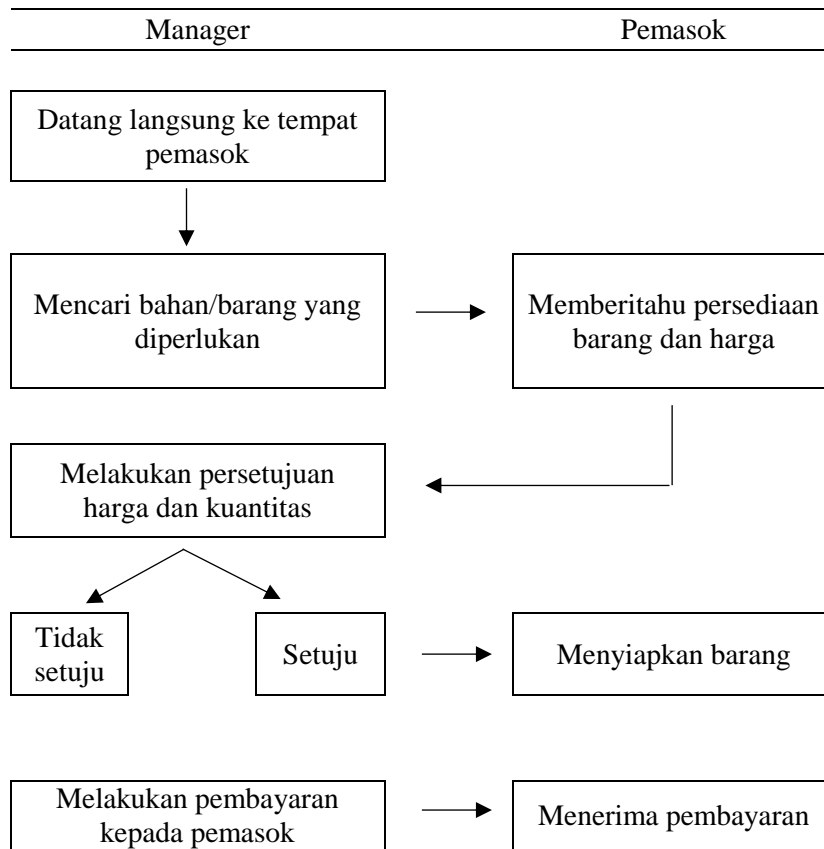
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 4.5

Alur Pembelian Bahan Baku Langsung ke Tempat Pemasok



Sumber: *Eat and Play*, 2018

© 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.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi digunakan untuk mendukung aktivitas bisnis agar lebih efisien. Teknologi yang digunakan untuk mendukung jalannya bisnis dipilih dan disesuaikan menurut kebutuhan dari bisnis tersebut. Berikut beberapa teknologi yang digunakan dalam usaha restoran *Eat and Play*:

1. Internet

Internet diperlukan untuk mempermudah dalam mengelola sosial media seperti *Instagram* serta memasarkan produk melalui sosial media.



2. Smart Phone

Smart Phone digunakan untuk mempermudah komunikasi dengan para pemasok serta melakukan pemasaran restoran *Eat and Play*.

3. Mesin Kasir

Mesin kasir digunakan untuk memudahkan perhitungan total pembelian dan menyimpan data penjualan usaha. Mesin kasir juga berguna untuk mencetak struk pembayaran sebagai bukti bagi pelanggan.

4. Air Conditioner

Air Conditioner digunakan untuk menyejukkan ruang sehingga pelanggan merasakan kenyamanan.

5. Peralatan Dapur

Peralatan dapur yang digunakan untuk produksi seperti kompor gas, oven, blender, dan *deep frying*.

G. Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Restoran *Eat and Play* berlokasi di Ruko Icon *Business Park*, BSD City, Tangerang. Lokasi ini dipilih karena berada di daerah perkantoran, dekat dengan perumahan, perkuliahan, dan jalan raya.

Ruko yang digunakan oleh restoran *Eat and Play* adalah ruko yang disewa selama lima tahun, dan akan diperbaharui setelah tahun kelima. Ruko yang disewa oleh restoran *Eat and Play* memiliki dua lantai dimana lantai satu akan digunakan untuk melakukan operasinya dan lantai dua ruko akan digunakan untuk tempat tinggal dari karyawan restoran *Eat and Play*.

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.

Restoran *Eat and Play* memiliki luas bangunan 150m². Oleh karena itu penggunaan ruangan akan dimaksimalkan sesuai dengan luas yang dimiliki. Berikut adalah *lay out* bangunan dari restoran *Eat and Play*:

Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

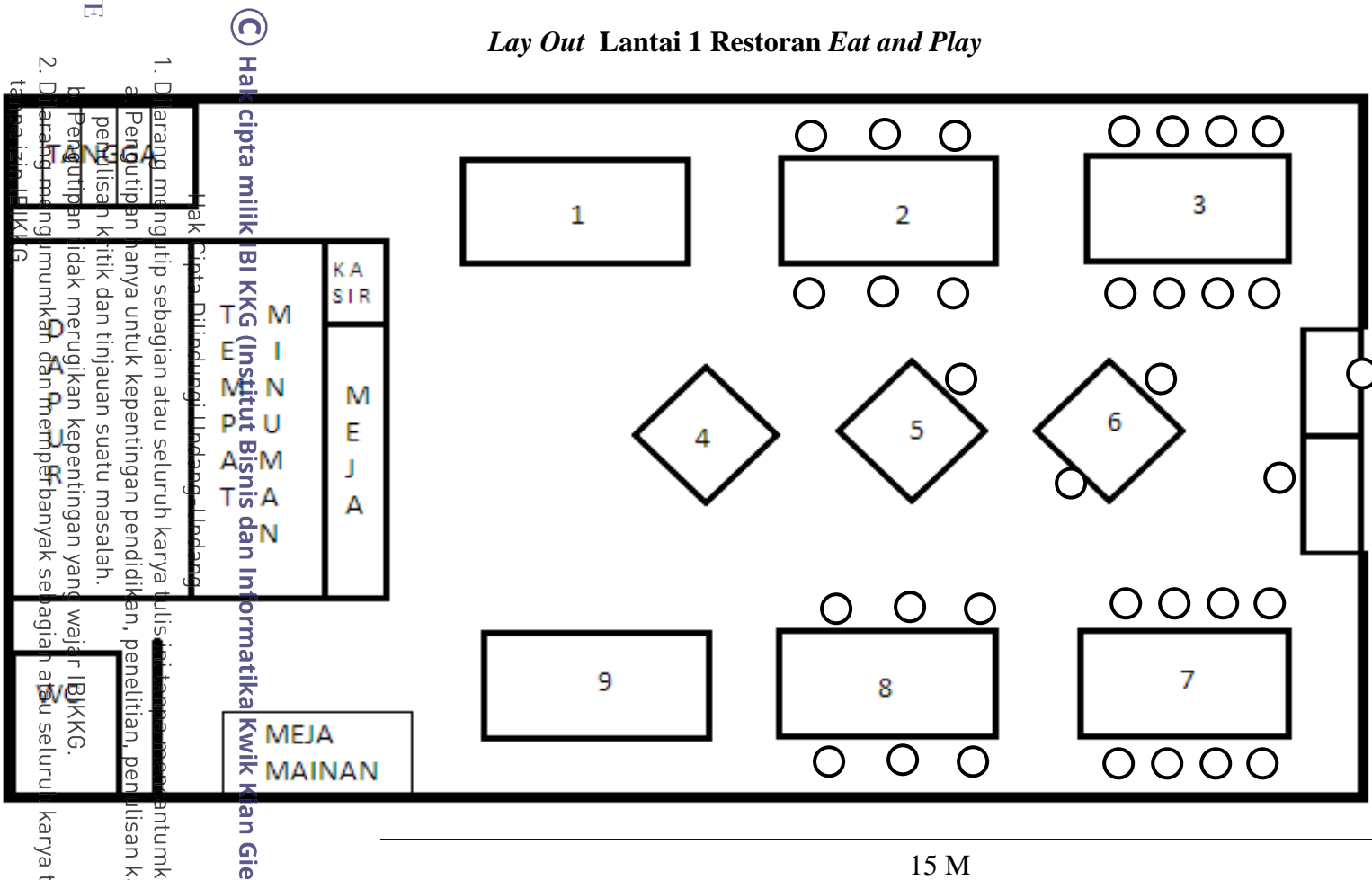
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Gambar 4.6

Lay Out Lantai 1 Restoran Eat and Play



Sumber: Eat and Play, 2018

Keterangan lay out:

Toilet : P= 2m, LL=1m

Dapur : P= 3m, L= 4m

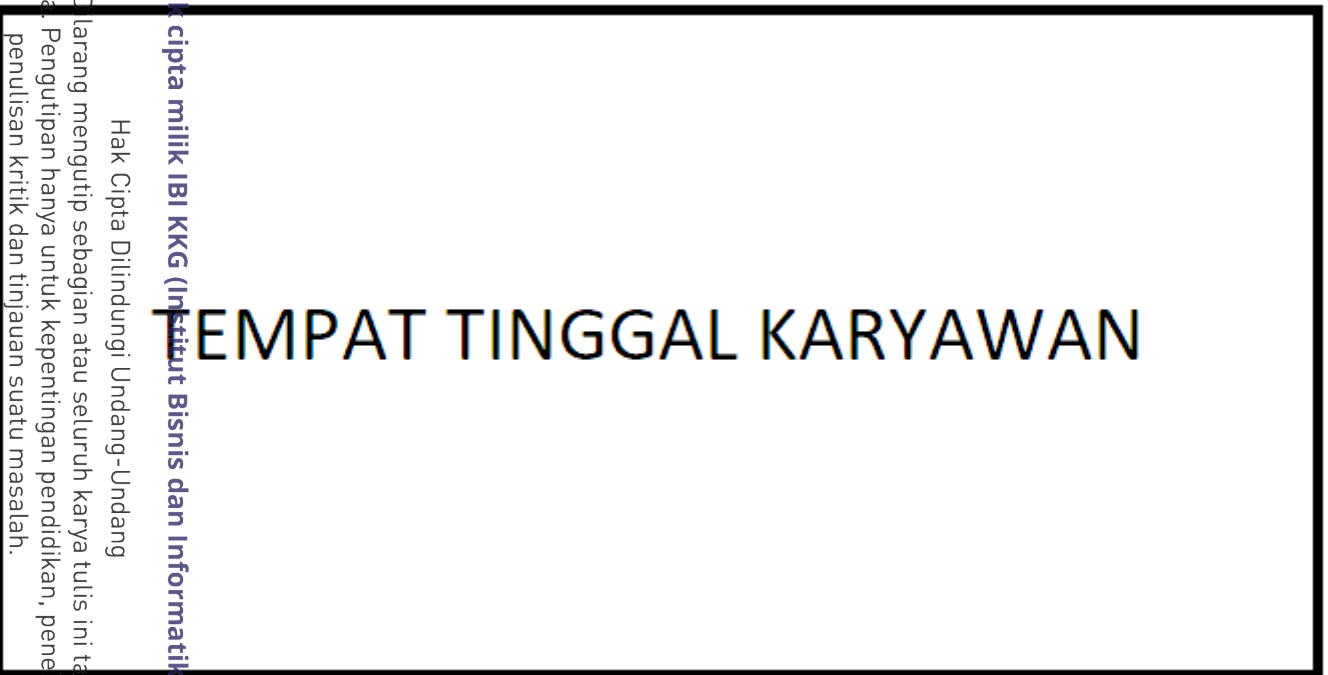
Kasir : P= 1m, L= 1m

Tempat Minuman : P= 2m, L= 3m

1. Ditara...
 2. Ditara...
 3. Ditara...
 4. Ditara...
 5. Ditara...
 6. Ditara...
 7. Ditara...
 8. Ditara...
 9. Ditara...

Gambar 4.7

Lay Out Lantai 2 Restoran Eat and Play



15 M

Sumber: *Eat and Play*, 2018

© 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.

