KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

BAB IV

RENCANA OPERASIONAL

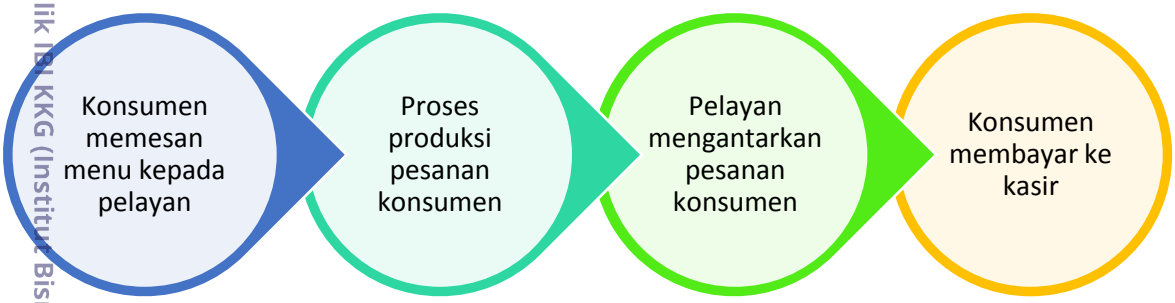
A. Proses Operasi

Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2017:42) manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Dimana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Kedai Ropang Sui!! adalah usaha di bidang kuliner yang memproduksi makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh konsumen akhir. Pembelian produk dari kedai Ropang Sui!! bisa dilakukan secara langsung atau dengan cara *delivery order*. Tentunya kedai Ropang Sui!! mempunyai alur proses produksi hingga produk tersebut sampai di tangan konsumen. Berikut adalah alur penjualan kedai Ropang Sui!! dari *input* sampai *output*. Gambar 4.1 dan 4.2 akan menjelaskan proses pemesanan dari konsumen datang sampai selesai.

Gambar 4.1

Alur Proses Pemesanan Kedai Ropang Sui!!



Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

Dari Gambar 4.1 diatas dapat dijelaskan alur proses pemesanan konsumen sebagai berikut.

1. Konsumen Memesan Menu Kepada Pelanggan

   Konsumen masuk ke dalam restoran dan akan disambut dengan ramah oleh pelayan kedai Ropang Sui!! lalu pelayan memberikan pilihan kepada konsumen untuk memilih tempat duduknya sendiri. Setelah itu pelayan memberikan buku menu kepada konsumen dan mencatatnya sebagai pesanan.

2. Proses Produksi Pesanan Konsumen

   Pelayan memberikan kertas order rangkap dua, satu untuk kasir dan satu untuk diberikan kepada *kitchen* yang selanjutnya akan dilakukan proses produksi berdasarkan pesanan yang telah di-*order*.

3. Pelayan Mengantarkan Pesanan Kepada Konsumen

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.

Setelah selesai diproduksi, bagian dapur akan membunyikan bel tanda bahwa pesanan sudah selesai dibuat dan siap untuk disajikan ke meja konsumen. Pelayan menyajikan makanan dan minuman dengan ramah dan senyum.

4. Konsumen Membayar ke Kasir

Setelah selesai makan dan minum, konsumen menuju kasir untuk membayar apa yang telah dipesan atau bisa memanggil pelayan dengan menekan tombol *waiterss calling system* untuk memanggil pelayan membawakan *bill*.

Gambar 4.2

Alur Proses *Delivery Order* Kedai Ropang Sui!!

Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

Dari Gambar 4.2 diatas dapat dijelaskan alur proses *delivery order* sebagai berikut.

1. Konsumen men-*download* aplikasi Go-food

Untuk dapat melakukan *delivery order* konsumen pertama-tama harus mengunduh terlebih dahulu aplikasi tersebut di *Play Store* atau *App Store*.

2. Pemesanan melalui Go-food

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Di dalam aplikasi Gojek ada menu bernama Go-food. Dimana menu ini berguna untuk bisnis kuliner yang bekerja sama dengan Gojek. Dicantumkan menu restoran secara keseluruhan.

3. Metode Pembayaran

Metode yang disediakan Go-food ada 2 yaitu dengan uang *cash* atau dengan saldo Go-pay. Untuk dapat mempunyai saldo Go-pay konsumen harus mengisi saldo melalui atm yang sudah bekerja sama dengan aplikasi Go-food.

4. Pesanan diantarkan

Setelah berhasil memesan pesanan akan diantarkan oleh *driver* Go-food. Ada biaya tambahan untuk *delivery order* yang akan diberikan kepada *driver* atas jasa *delivery* tersebut.

Kedai Ropang Sui!! menawarkan produk antara lain varian olahan indomie, varian olahan roti panggang, sate taichan, dan minuman. Berikut adalah proses produksi dari menu yang ditawarkan oleh kedai Ropang Sui!!.

Tabel 4.1

Proses Produksi Kedai Ropang Sui!!

No	Nama	Bahan Baku	Proses Pembuatan
1	Roti Panggang	1. Roti Tawar 2 lapis 2. Margarin (Blue Band) secukupnya 3. *Topping* Ovomaltine, Nutella, Skippy,	1. Oles bagian luar roti dengan margarin 2. Isi roti dengan *topping* sesuai dengan pemesanan konsumen 3. Bakar diatas panggangan hingga kedua sisi roti

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

		Silverqueen, Toblerone, Sarikaya, Kitkat Greentea, Taro, Milo, Telur Kornet, Smoke Beef, Keju Parut, Keju Mozarella, Choco Chip, Meses, Cha-cha, sesuai selera secukupnya	berwarna coklat keemasan
2	Indomie Sambal Matah	1. 1 bungkus indomie goreng 2. 4 buah cabe rawit merah 3. 2 cabe merah 4. 4 siung bawang merah 5. 1 siung bawang putih 6. 2 lembar daun jeruk 7. 1 batang serai 8. Minyak	1. Rebus mie hingga matang, sisihkan 2. Iris halus cabe, bawang, daun jeruk, dan serai 3. Tumis bahan irisan selama satu menit 4. Masukkan mie yang sudah direbus dan bumbunya dan aduk rata
3	Indomie Salted Egg	1. 1 bungkus indomie goreng 2. 1 lbr Daun jeruk 3. 1 lbr Daun salam 4. 1 sdt Garam dan mecin 5. 1 butir telur asin 6. 5 cabe rawit merah 7. 1 gelas susu	1. Rebus mie sampai matang 2. Tumis daun jeruk, daun salam, garam, mecin, telur asin, cabe rawit, dan susu sampai harum 3. Masukkan bumbu indomie ke indomie, aduk rata dan siram dengan saus telur asin yang sudah ditumis
4	Indomie Teriyaki	1. 1 indomie goreng 2. Daging sapi 3. Bawang bombai 4. Saus teriyaki 5. Wijen	1. Rebus indomie sampai matang 2. Tumis daging sapi dengan bawang bombai, saus teriyaki, kaldu sapi,

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

		6. Kaldu sapi 7. Garam 8. Mecin 9. 1 bawang putih dan merah 10. Minyak	garam, mecin, bawang merah dan putih 3. Masukkan bumbu indomie dan aduk dengan teriyaki lalu sajikan dan taburkan wijen secukupnya
5	Indomie Lada Hitam	1. 1 indomie goreng 2. Saus lada hitam 3. Cabe merah dan hijau besar 4. Daging sapi 25gr 5. Garam dan mecin 6. Kecap 7. Minyak	1. Rebus indomie sampai matang 2. Tumis daging sapi dengan saus lada hitam, cabe merah dan hijau besar serta tambahkan garam dan mecin, berikan kecap sedikit 3. Masukkan bumbu indomie ke indomie yang sudah matang dan aduk rata dengan tumisan daging sapi lada hitam
6	Indomie Rendang	1. 1 indomie goreng rendang 2. Daging sapi 25gr 3. Bumbu redang 4. Garam dan mecin 5. Minyak	1. Rebus mie sampai matang 2. Masak daging sapi dengan bumbu rendang, taburi garam dan mecin dengan minyak. Masak sampai daging empuk 3. Masukkan bumbu indomie ke indomie yang sudah matang dan aduk rata dengan tumisan daging rendang
7	Indomie Dendeng Rica	1. 1 indomie goreng dendang balado 2. Daging sapi dendeng 3. Cabe rawit merah 4. Cabe merah 5. Garam dan mecin 6. Minyak	1. Rebus mie sampai matang dan taburkan bumbunya 2. Masak daging dendeng dengan cabe rawit merah dan cabe merah garam dan mecin, bawang merah dan bawang putih 3. Sajikan daging dendeng diatas indomie yang sudah siap saji

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

8	Indomie Taichan	1. 1 indomie goreng 2. Cabe rawit merah 3. Cabe merah 4. Garam 5. Mecin 6. Jeruk limo 7. Bawang merah dan putih 8. Minyak	1. Rebus mie sampai matang dan taburkan bumbunya 2. Blender cabe rawit dan merah, bawang merah dan putih 3. Tumis bumbu halus dengan minyak panas, lalu tambahkan garam, mecin, dan jeruk nipis sampai warna merah tua 4. Siram indomie dengan sambal taichan yang sudah matang
9	Indomie Kangkung	1. 1 indomie goreng 2. Kangkung 3. Saus tiram 4. Cabe rawit 5. Bawang merah dan putih 6. Garam dan mecin 7. Minyak	1. Rebus mie sampai matang dan taburkan bumbunya 2. Tumis kangkung dengan saus tiram, cabe rawit, bawang merah dan putih, garam dan mecin, sampai harum 3. Siram tumisan kangkung diatas indomie yang sudah siap saji
10	Indomie Bolognese	1. 1 indomie goreng 2. Saus Bolognese 3. Bawang bombai 4. Garam dan mecin 5. Minyak	1. Rebus mie sampai matang dan masukkan bumbu mie 2. Tumis saus Bolognese dengan bawang bombai berikan garam dan mecin sedikit saja 3. Siram saus Bolognese diatas indomie yang sudah matang
11	Indomie Agio Olio	1. 1 indomie goreng 2. Lada hitam 3. Garam dan mecin 4. Cabe merah 5. Cabe hijau	1. Rebus indomie sampai setengah matang 2. Tumis indomie setengah matang dengan lada hitam, garam, mecin, cabe merah, cabe hijau, bawang merah, dan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.

		6. Bawang merah dan putih 7. Minyak	putih, serta bumbu indomie 3. Masak sampai harum dan sajikan
12	Indomie Crispy Wings	1. 1 indomie goreng 2. Sayap ayam 3. Bumbu *spicy wings* 4. Minyak	1. Rebus indomie sampai matang dan masukkan bumbunya 2. Lumuri sayap ayam dengan bumbunya dan diamkan selama beberapa menit 3. Goreng sayap ayam sampai warna kecoklatan 4. Sajikan sayap ayam diatas indomie yang sudah matang
13	Indomie Sambal Korek	1. 1 bungks indomie goreng 2. Cabe rawit merah 3. 2 bawang merah 4. 1 bawang putih 5. Garam 6. Mecin 7. Sawi 8. Telur	1. Ulek cabe rawit, bawang merah, dan bawang putih. Tambahkan garam dan mecin 2. Rebus indomie, telur, dan sawi sampai matang 3. Masukkan bumbu indomie ke indomie yang sudah matang lalu campur dengan hasil bumbu yang telah diulek
14	Indomie Goreng Sui!!	1. 1 bungkus indomie goreng 2. 5 – 25 cabe sesuai selera 3. 1 Telur 4. Kornet 5. Sawi 6. Minyak secukupnya	1. Rebus mie hingga matang, sisihkan 2. Rebus telur dan sawi hingga matang 3. Goreng kornet sampai matang 4. Ulek cabe sampai setengah halus 5. Aduk rata cabe dengan indomie bersama dengan bumbunya 6. Sajikan bersama kornet, telur, dan sawi diatasnya
15	Indomie Carbonara	1. 1 bungkus indomie ayam bawang	1. Potong keju cheddar kecil, kemudian masukkan ke dalam

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

		2. 2 iris keju cheddar dipotong kecil 3. 3 buah cabe rawit 4. 1 lembar *smoke beef* 5. ½ gelas *heavy cream*	panci. Tambahkan air secukupnya kemudian rebus hingga keju meleleh dan menyatu dengan air lalu masukkan *heavy cream* 2. Masukkan *smoke beef* dan telur ke dalam panci dan tambahkan cabe rawit yang telah dipotong ke dalam panci 3. Setelah airnya mendidih, tambahkan indomie ke dalam panci 4. Tunggu sekitar 5 menit sampai mie matang. Setelah itu masukkan mie bersama keju, *smoke beef*, telur ke dalam mangkuk (air jangan terlalu banyak) 5. Tambahkan bumbu indomie, aduk sampai rata
16	Indomie Aceh	1. 1 indomie kari ayam 2. 3 buah bakso 3. Tauge 4. Sawi 5. Daun bawang 6. 1 liter air 7. Garam, gula, mecin 8. Kecap 9. 2 bawang merah 10. 2 bawang putih 11. 5 cabe merah 12. 5 cabe rawit 13. Tomat 14. Lada 15. Ketumbar, kemiri, kunyit	1. Rebus mie hingga matang 2. Masukkan bumbu mie 3. Tumis bumbu halus cabe, bawang, beri garam, gula, mecin, kecap manis, lada, ketumbar, kemiri, dan kunyit 4. Masak hingga bumbu meresap

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

17	Indomie Nyemek	1. 1 bungkus indomie kari ayam 2. 2 butir telur ayam 3. Sawi 4. Garam, gula, kecap 5. 3 gelas air 6. 1 sdm minyak 7. 1 siung bawang putih dan merah 8. 5 buah cabe rawit 9. 1 batang daun bawang 10. 2 buah bakso 11. 1 buah tomat 12. Kikil secukupnya 13. Bawang goreng	1. Ulek bawang putih, merah, dan cabe 2. Bahan yang diulek ditumis dengan minyak panas sampai wangi 3. Masukkan bakso dan kikil. Masak sampai matang 4. Masukkan sawi dan 1 biji telur diaduk sampai matang 5. Masak sampai mendidih, masukkan indomie beserta bumbu. Masak indomie setengah matang, masukkan telur yang kedua 6. Tambahkan garam, gula, kecap. Tutup wajan hingga mendidih dan mie agak nyemek
18	Indomie Kocok Bandung	1. Indomie ayam bawang 2. 4 siung bawang merah 3. 2 siung bawang putih 4. Gula, garam, lada 5. 2 lembar daun jeruk 6. 1 batang serai 7. 250gr kikil sapi 8. 1 liter air 9. Tauge secukupnya 10. Bakso 11. Jeruk nipis 12. Daun bawang 13. Bawang goreng 14. Tomat 15. 5 cabe rawit	1. Membuat kaldu: masukkan bumbu indomie, kikil, tambah lada dan garam. Masak hingga kikil empuk 2. Tumis bumbu halus: bawang merah, putih, gula, garam, lada secukupnya, hingga wangi. Masukkan daun jeruk dan serai. Aduk hingga matang 3. Panaskan kembali kuah, masukkan tumisan bumbu ke dalam rebusan air, tambahkan garam dan lada 4. Tata mie yang sudah direbus, tauge, bakso, kikil dengan kuah kaldu dan taburi bawang goreng, daun bawang, dan tomat

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

19	Indomie Bakso Cuangki	1. 1 indomie ayam bawang 2. Bakso 3. Pangsit goreng 4. Daun bawang 5. Bawang goreng 6. Cabe rawit 7. Minyak secukupnya	1. Rebus mie dan bakso sampai matang 2. Masukkan bumbu mie 3. Iris cabe dan daun bawang 4. Goreng pangsit hingga kecoklatan 5. Sajikan mie dengan bakso, pangsit, dan irisan cabe serta daun bawang, lalu taburi bawang goreng
20	Indomie Tek Tek	1. 1 indomie ayam bawang 2. 2 siung bawang merah 3. 2 siung bawang putih 4. Daun bawang 5. Bakso 6. 1 butir telur 7. Saus sambal 8. Kecap manis 9. Tomat 10. Sawi 11. Ayam suwir 12. Garam dan mecin 13. Cabe rawit	1. Rebus indomie setangah matang 2. Ulek bawang merah, putih, dan cabe 3. Panaskan minyak kemudian goreng telur buat orak arik. Masukkan bumbu halus hingga harum, masukkan bakso, ayam suwir dan daun bawang. Kemudian masukkan air 1 gelas kecil. Aduk rata 4. Masukkan indomie, kecap manis, saus, dan bumbu mie. Aduk sampai rata 5. Tambahkan tomat dan sajikan
21	Indomie Rebus Sui!!	1. 1 bungkus indomie ayam bawang atau kari ayam 2. 5 – 25 cabe sesuai selera 3. 1 Telur 4. Kornet 5. Sawi	1. Rebus mie hingga matang, sisihkan 2. Rebus telur dan sawi hingga matang 3. Goreng kornet sampai matang 4. Ulek cabe sampai setengah halus 5. Aduk rata cabe dengan indomie bersama dengan bumbunya

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

			6. Sajikan bersama kornet, telur, dan sawi diatasnya
22	Sate Taichan	1. Dada ayam dan paha ayam filet 2. Garam dan mecin 3. Jeruk limo 4. Cabe rawit merah 5. Cabe merah keriting 6. Bawang merah dan putih	1. Untuk membuat daging: potong dadu daging lalu cuci sampai bersih. Kemudian taburi garam, dan mecin, lalu berikan jeruk limo sampai harum. Masukkan ke dalam kulkas selama 15 menit sampai bumbu meresap. 2. Tusukkan daging ke tusuk sate. 3. Untuk membuat sambal: blender cabe rawit merah dan keriting serta bawang merah dan putih sampai halus. Lalu masak di dalam minyak panas dan berikan garam dan mecin. Masak sampai warna merah tua dan berikan jeruk nipis 4. Siram sambal ke atas tusukan sate

Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

B. Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:93) Pemasok, atau juga dikenal sebagai *supplier*, adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Dalam hal ini, pemasok memegang peranan penting dalam jalannya suatu bisnis dikarenakan semua kebutuhan bahan baku untuk membuat suatu produk berasal dari sini. Memilih pemasok bukan hal yang mudah,

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

sebagai pelaku bisnis, memilih pemasok haruslah cermat dan teliti. Salah memilih pemasok bisa menjadi ancaman untuk perusahaan. Untuk itu, pilihlah pemasok yang mempunyai hubungan kerja yang baik dan harga-harga yang relatif stabil.

Berikut adalah daftar nama-nama pemasok peralatan, perlengkapan, dan bahan baku untuk menunjang jalannya bisnis dari kedai Ropang Sui!!.

1. Pemasok Peralatan dan Perlengkapan

   a. Tokopedia

      Tokopedia.com adalah aplikasi online yang menjual segala macam jenis barang dan memiliki harga yang terjangkau, jaminan keamanan pengiriman barang, dan proses yang cepat dan mudah. Aplikasi ini bisa diakses langsung melalui browser atau dengan men-*download*-nya di *App Store* atau *Play Store.* Tokopedia memiliki kantor *offline* di Jalan Prof. Dr. Satrio Kav 11, Lantai 52, Kelurahan Karet Semanggi, Kecamatan Setiabudi, RT.3/RW.3 Karet Semanggi, Setia Budi, Kota Jakarta Selatan, DKI Jakarta, 12940.

      Peralatan dan perlengkapan yang dibeli dari Tokopedia antara lain kompor, wajan, spatula, pisau, alat panggang, dispenser, sabun cuci piring literan, cairan pembersih lantai literan, mesin kasir, dan lain-lain.

   b. Notation Furniture

      Notation adalah pemasok dari meja-meja dan kursi-kursi yang digunakan oleh Ropang Sui!! untuk meja kasir dan meja konsumen dan bahan-bahan lain yang terbuat dari kayu. Notation Furniture beralamat di Perumahan Griya Bintara Indah Jalan Bintara Kencana Blok JJ 1 No. 12a. Telefon: 08121398023.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.

c. Giant Ekstra Harapan Indah

Giant ekstra beralamat di Jalan Harapan Indah Raya, Pejuang, Medan Satria, Kota Bekasi, Jawa Barat 17131. Giant ekstra merupakan pemasok perlengkapan seperti gas elpiji, galon, tisu, dan lain-lain.

d. Pasar Family

Pasar family beralamat di Jalan Anggrek 2, Pejuang, Medan Satria, Kota Bekasi, Jawa Barat, 17131. Pasar ini merupakan pemasok perlengkapan seperti: *trash bag*, plastik kresek, tusuk sate, gelas plastik, dan lain-lain.

e. Lazada

Lazada adalah toko online pelengkap dari Tokopedia jika barang yang ada di Tokopedia tidak terdapat disana. Situs web Lazada adalah lazada.com dan terdapat aplikasinya di *App Store* dan *Play Store.* Lazada mempunyai kantor yang beralamat di Jalan Kuningan Timur, RT.7/RW.4, Setia Budi, Jakarta Selatan.

f. Viarmotor

Viarmotor adalah pemasok dari motor untuk operasional kedai Ropang Sui!!. Viarmotor beralamat di Jalan Mayor Madmuin Hasibuan No. 33, Margahayu, Bekasi Timur, Kota Bekasi, Jawa Barat, 17113.

g. Prima Graphia

Prima Graphia adalah tempat pembuatan spanduk untuk kedai Ropang Sui!!. Prima Graphia beralamat di Jalan Ir. H. Juanda No. 18, Marga Jaya, Bekasi Selatan, Kota Bekasi, Jawa Barat, 17141.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

2. Pemasok Bahan Baku

a. Pasar Pejuang

Pasar pejuang beralamat di Jalan Perintis, Pejuang, Medan Satria, Kota Bekasi, Jawa Barat, 17131. Pasar pejuang merupakan pemasok dari kebutuhan bahan baku seperti cabai, bawang merah, barang putih, dan segala macam bumbu masak lainnya.

b. Giant Ekstra Harapan Indah

Giant ekstra beralamat di Jalan Harapan Indah Raya, Pejuang, Medan Satria, Kota Bekasi, Jawa Barat 17131. Selain pemasok perlengkapan, Giant juga menjadi pemasok bahan baku untuk kedai Ropang Sui!! untuk bahan baku yang tidak terdapat di pasar seperti ovomaltine, nutella, indomie, dan lain-lain.

c. Tokopedia

Tokopedia juga menjadi pemasok bahan baku yang sulit didapat seperti bubuk khusus untuk minuman yang tidak dijual di pasar swalayan ataupun pasar tradisional

C. Deskrisi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah proses yang dilakukan untuk membuka atau menjalankan suatu bisnis agar tertata rapi untuk mendapatkan hasil yang efektif dan efisien. Proses ini dilakukan sebelum usaha itu resmi dibuka. Ada 12 proses yang dilakukan Ropang Sui!! untuk menjalankan bisnisnya sebagai berikut.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

1. Melakukan Survei Pesaing

Langkah pertama yang akan dilakukan adalah survei pesaing. Proses ini dilakukan untuk menganalisa pesaing, bagaimana bisnisnya berjalan, apa kekuatan dan kelemahan pesaing, apa peluang dan ancaman untuk kedai Ropang Sui!!, bagaimana pelanggan mereka, bagaimana harga, cita rasa, kenyaman tempat, dan kualitas pelayanan yang mereka berikan.

2. Melakukan Survei Pasar

Survei pasar dilakukan untuk melihat potensi yang ada di daerah tersebut, menilai selera konsumen, dan apa yang diharapkan konsumen untuk sebuah kedai Ropang Sui!!. Selain itu langkah ini adalah cara untuk menetapkan harga produk yang akan dijual agar diterima oleh masyarakat.

3. Pemilihan Lokasi

Pemilihan lokasi adalah hal yang terpenting dalam membuat bisnis kuliner. Lokasi harus strategis, ramai dilewati oleh calon konsumen, berada dalam kawasan bisnis kuliner, dekat dengan bank, dan memiliki lahan parkir yang luas. Kedai Ropang Sui!! memilih lokasi di Jalan Bulevar Raya, Pejuang, Medan Satria, Harapan Indah, Bekasi Barat.

4. Melakukan Survei Pemasok

Hal prioritas bagi suatu bisnis adalah pemasok, karena jalannya suatu bisnis ditentukan oleh pemasok untuk *supply* bahan baku yang digunakan untuk produksi. Pemasok yang dipilih tentunya harus mempunyai komunikasi yang baik dan hubungan yang baik dengan pebisnis. Selain itu, pemasok haruslah dekat dengan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (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.

lokasi bisnis untuk mengurangi biaya pengiriman. Kedai Ropang Sui!! melakukan survei pemasok untuk peralatan, perlengkapan, dan bahan baku produksi.

5. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah Nomor Pokok Wajib Pajak. Setiap warga negara yang sudah memiliki penghasilan wajib mempunyai NPWP untuk melaporkan pajak penghasilan yang dimiliki. Berikut adalah persyaratan pembuatan NPWP.

a. Wajib Pajak Orang Pribadi yang Tidak Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas
    - Kartu identitas (KTP) bagi WNI
    - Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
b. Wajib Pajak Orang Pribadi yang Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas atau Pengusaha Tertentu
    - Kartu identitas (KTP) bagi WNI
    - Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
    - Dokumen izin kegiatan usaha yang diterbitkan oleh instansi berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha atau pekerjaan bebas dari pejabat pemerintah daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa.
c. Wajib Pajak Orang Pribadi dengan Status Wanita Kawin yang Dikenai Pajak Terpisah Dari Suaminya
    - Kartu identitas (KTP) bagi WNI
    - Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
    - Fotokopi kartu NPWP suami
    - Fotokopi kartu keluarga

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

- Fotokopi surat perjanjian pemisahan penghasilan dan harta atau surat pernyataan menghendaki melaksanakan hak dan kewajiban perpajakan terpisah dari hak dan kewajiban perpajakan suami.
- Sumber: https://www.online-pajak.com/id/daftar-npwp-online-wajib-pajak-orang-pribadi (diakses Desember 2017)

6. Pendaftaran SIUP

Setiap pendirian usaha wajib memiliki SIUP yaitu Surat Izin Usaha Perdagangan. Berikut adalah persyaratan untuk membuat SIUP untuk perorangan.

a. Surat Permohonan dan pernyataan berkas sesuai dengan aslinya (materai 6000);
b. *Scan foto copy* KTP pemilik dan mencantumkan nomor Kartu Keluarga;
c. *Scan foto copy* NPWP pemilik;
d. *Scan foto copy* Surat Keterangan Domisili Usaha yang masih berlaku di tanda tangani oleh camat;
e. Surat Kuasa apabila dikuasakan pengurusannya (Materai 6000);
f. Pas foto pemilik ukuran 3 x 4 berwarna (2 lembar).
g. Sumber:http://dpmptsp.bekasikota.go.id/images/Formulir_dan_Persyaratan/persyaratan/siup_dan_tdp.pdf (diakses Desember 2017)

7. Men-*design Layout* Bisnis

Mendesain sebuah usaha adalah hal yang terpenting bagi suatu usaha. Dalam hal ini kedai Ropang Sui!! mendesain dimana akan diletakan meja kasir, dapur, toilet, meja-meja untuk konsumen, serta desain *interior* untuk mempercantik tempat usaha agar konsumen tertarik untuk mengunjungi kedai Ropang Sui!!.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

8. Merekrut dan Pelatihan Karyawan

Merekrut karyawan bukan hal yang sepele karena karyawan adalah bagian penunjang dari jalannya suatu usaha. Pemilihan karyawan minimal adalah orang yang terdidik dan memiliki *attitude* yang baik. Setelah itu akan dilakukan pelatihan untuk masing-masing posisi.

9. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Langkah selanjutnya adalah membeli peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan oleh kedai Ropang Sui!! berdasarkan pemasok yang telah disurvei oleh kedai Ropang Sui!! .

10. Membeli Bahan Baku

Pemilihan bahan baku yang berkualitas adalah *input* yang akan menghasilkan *output* yang bekualitas juga. Kedai Ropang Sui!! membeli bahan baku berdasarkan survei yang telah dilakukan.

11. Melakukan Promosi

Promosi adalah bagian penting dari suatu usaha. Promosi adalah aktivitas pemasaran yang menunjang dan ujung tombak untuk bisnis apapun. Promosi yang dilakukan oleh kedai Ropang Sui!! adalah di media sosial, menggunakan *influencer*, menyebarkan brosur dan lain sebagainya. Membuka akun Instagram dan Facebook, bekerja sama dengan *food blogger* yang sudah eksis.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.

12. Membuka Restoran

Setelah 11 langkah sudah dilakukan, maka tahap terakhir adalah membuka restoran.

Berikut adalah rencana operasi kedai Ropang Sui!! dari bulan Mei 2018 sampai dengan pembukaan restoran pada bulan Januari 2019.

Tabel 4.2

Rencana Operasi Kedai Ropang Sui!!

No	Kegiatan	Rencana Operasi																																							
		Mei-2018				Jun-2018				Jul-2018				Aug-2018				Sept-2018				Okt-2018				Nov-2018				Des-2018				Jan-2019			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Survei Pesaing																																				
2	Melakukan Survei Pasar																																				
3	Pemilihan Lokasi																																				
4	Melakukan Survei Pemasok																																				
5	Pendaftaran NPWP																																				
6	Pendaftaran SIUP																																				
7	Men-*design Layout* Bisnis																																				
8	Merekrut dan Pelatihan Karyawan																																				
9	Membeli Peralatan dan Perlengkapan																																				
10	Membeli Bahan Baku																																				
11	Melakukan Promosi																																				
12	Membuka Restoran																																				

Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

D. Rencana Alur Produk

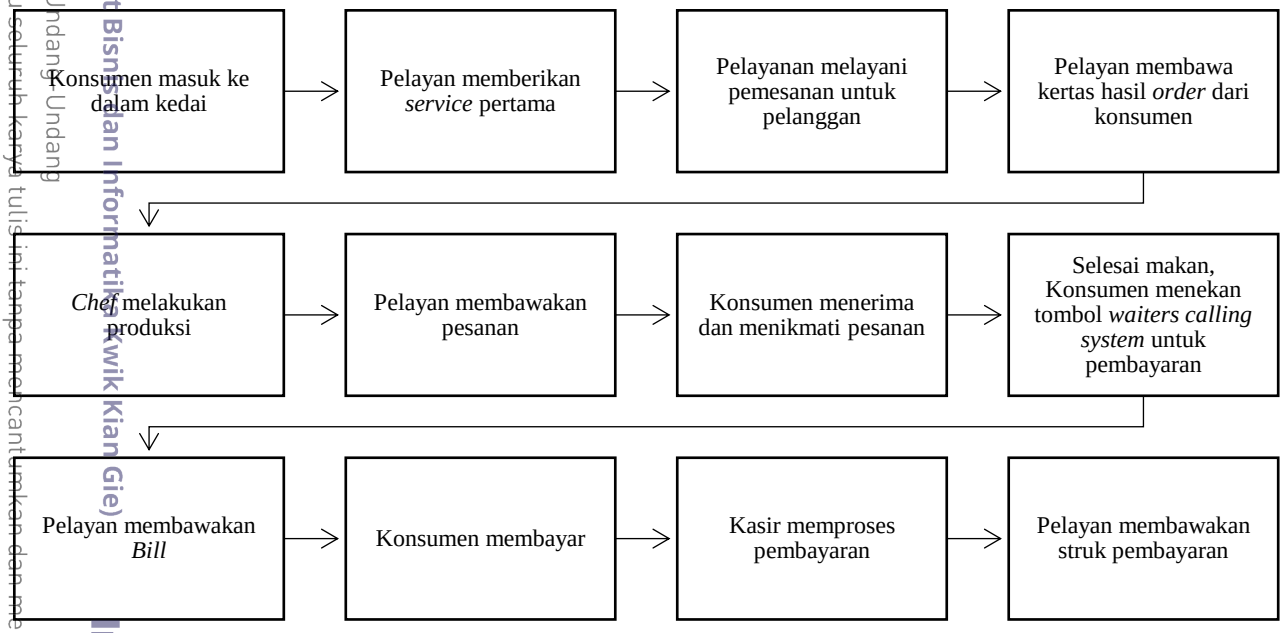
Setiap perusahaan mempunyai proses dalam bisnisnya. Mulai dari produk itu diproses sampai dengan di tangan konsumen akhir. Kedai Ropang Sui!! merupakan bisnis kuliner yang menjual variasi roti panggang, indomie, dan sate taichan yang

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (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.

mempunyai cita rasa yang sesuai dengan lidah masyarakat. Produk kedai Ropang Sui!! diproses dengan bahan-bahan *fresh* dan berkualitas sehingga menghasilkan produk yang baik. Berikut adalah alur produk kedai Ropang Sui!! dari konsumen datang, diproses, dan dikonsumsi oleh konsumen.

Gambar 4.3

Alur Pelayanan dan Produk Kedai Ropang Sui!!



Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

Pada gambar diatas menjelaskan bagaimana alur produksi dan proses pelayanan kedai Ropang Sui!! dan akan lebih diperjelas sebagai berikut.

1. Konsumen datang ke kedai Ropang Sui!! lalu disambut dengan pelayan membukakan pintu dan menyapa konsumen yang datang. Pelayan memberikan tempat duduk kepada konsumen.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

2. Pelayan membawakan buku menu dan menanyakan kepada konsumen apa yang mau dipesan. Konsumen memilih pesanan dan memberikannya kepada pelayan kedai Ropang Sui!!
3. Pelayan membawakan kertas pesanan rangkap dua. Satu diberikan kepada kasir dan yang satu diberikan kepada dapur. Koki memasak pesanan konsumen sesuai dengan kertas pesanan.
4. Pelayan membawakan pesanan ke meja konsumen. Setelah selesai makan dan minum, konsumen menekan tombol *waiterss calling system* untuk meminta *bill.* Pelayan membawakan kertas *bill* dan konsumen melakukan pembayaran. Pembayaran bisa dilakukan dengan tunai ataupun debit.
5. Kasir memproses pembayaran dan struk diberikan kembali kepada pelayan untuk dikembalikan kepada konsumen.

E. Rencana Alur Pembelian

Kedai Ropang Sui!! mempunyai pemasok yang sekaligus sebagai rekan bisnis. Bisnis kuliner tentunya memerlukan bahan baku untuk produksi makanan dan minuman yang mereka jual. Dalam pemilihan bahan baku, kedai Ropang Sui!! menetapkan standarisasi bahan baku agar kualitas produk tetap terjaga. Tidak hanya menjaga kualitas bahan baku, kedai Ropang Sui!! juga harus mengendalikan persediaan bahan bakunya agar bisnis berjalan efektif dan efisien.

Untuk menjaga ketersediaan bahan baku dilakukan dengan cara mencari pemasok cadangan jika pemasok utama kehabisan stok barang yang dibutuhkan. Selain itu, pihak manajemen dari kedai Ropang Sui!! membuat catatan stok opname untuk

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

setiap bahan baku yang dipakai untuk produksi dan selalu dicek agar stok tidak kehabisan. Berikut adalah alur pembelian bahan baku kedai Ropang Sui!!.

1. *Chef* melaporkan ketersediaan bahan baku kepada manager
2. Manager melakukan *pre order* kepada pemasok bahan baku
3. Pemasok mengantarkan pemasan ke kedai Ropang Sui!!

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada era globalisasi, perkembangan teknologi saat ini sudah sangat berkembang. Semua aktivitas dapat dipermudah dengan teknologi saat ini baik untuk konsumen maupun pebisnis. Penggunaan teknologi yang tepat membuat pekerjaan menjadi lebih cepat dan efisien. Agar bisnis dapat bertahan lama, suatu perusahaan harus mengikuti perkembangan teknologi yang ada. Berikut adalah teknologi yang digunaan oleh kedai Ropang Sui!!.

1. *Smart Phone*

Gambar 4.4

Contoh *Smart Phone* Kedai Ropang Sui!!

Sumber: *www.google.co.id*

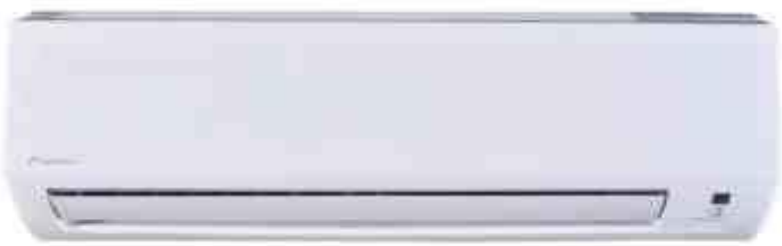
KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan 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.

Smart Phone ini digunakan kedai Ropang Sui!! untuk melakukan aktivitas pemasaran di media sosial seperti Instagram, Facebook, dan lain-lain.

2. *Air Conditioner*

Gambar 4.5

Contoh *Air Conditioner* Kedai Ropang Sui!!



Sumber: *www.google.co.id*

Air Conditioner digunakan kedai Ropang Sui!! agar konsumen yang berkunjung nyaman.

3. *Waiterss Calling System*

Gambar 4.6

Contoh *Waiterss Calling System* Kedai Ropang Sui!!

Sumber: *www.google.co.id*

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Waiterss Calling System adalah alat yang digunakan kedai Ropang Sui!! untuk memanggil pelayan. Jadi konsumen tidak perlu berteriak atau berjalan memanggil pelayan.

4. Mesin Kasir

Gambar 4.7

Contoh Mesin Kasir Kedai Ropang Sui!!

Sumber: *www.google.co.id*

Mesin kasir yang digunakan kedai Ropang Sui!! adalah mesin kasir digital. Memudahkan dan mempercepat proses pembayaran.

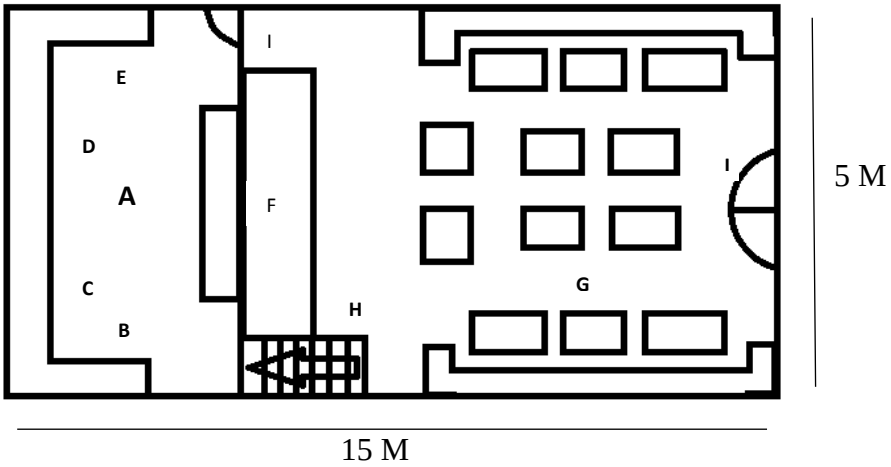
G. *Lay-out* Bangunan Tempat Usaha

Setiap usaha mempunyai bangunan fisik untuk menjalankan aktivitas bisnisnya. Kedai Ropang Sui!! menggunakan ruko untuk aktivitas bisnisnya yang beralamat di Jalan Bulevar Hijau, Pejuang, Medan Satria, Harapan Indah, Bekasi Barat, 17131. Luas tanah 130m^2 dan luas bangunan 75m^2. Berikut *lay-out* bangunan fisik dari kedai Ropang Sui!!.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 4.8

***Lay-out* Lantai 1 Kedai Ropang Sui!!**



Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

Keterangan *Lay-out*:

A = Dapur

B = Dapur Sate

C = Dapur Indomie

D = Dapur Roti Panggang

E = Dapur Minuman

F = Kasir

G = Meja Konsumen

H = Tangga Naik

I = Pintu

Bagian dapur (A) : P=4m, L=5m

Kasir (F) : P=1m, L=1m

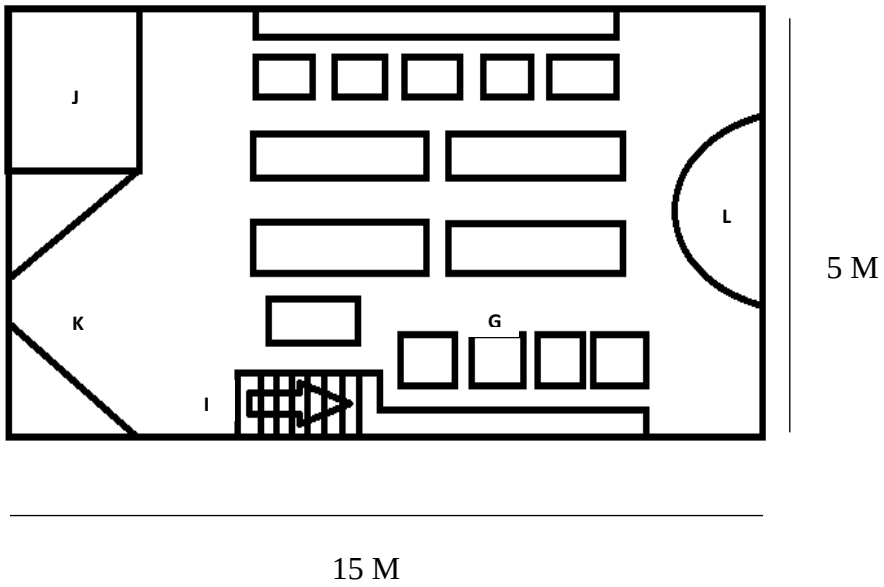
Meja Konsumen : P=10m, L=5m

- Meja yang digunakan ukuran 1,2m x 0,5m
- Dapat digunakan 16 Meja dengan satu meja 4 kursi

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 4.9

***Lay-out* Lantai 2 Kedai Ropang Sui!!**



Sumber: *Kedai Ropang Sui!!*

Keterangan *Lay-out:*

G = Meja Konsumen K = *Photo Booth*

I = Tangga L = Panggung Band

J = Toilet

Panggung (L) : P=1m, L=1m

Toilet (J) : P=2m, L=1m

Photo Booth (K) : P=1m, L=4m

Meja Konsumen : P=13m, L=5m

- Meja yang digunakan ukuran 1,2m x 0,5m
- Dapat digunakan 21 Meja dengan satu meja 4 kursi

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.