KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

BAB IV

RENCANA PRODUK, OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

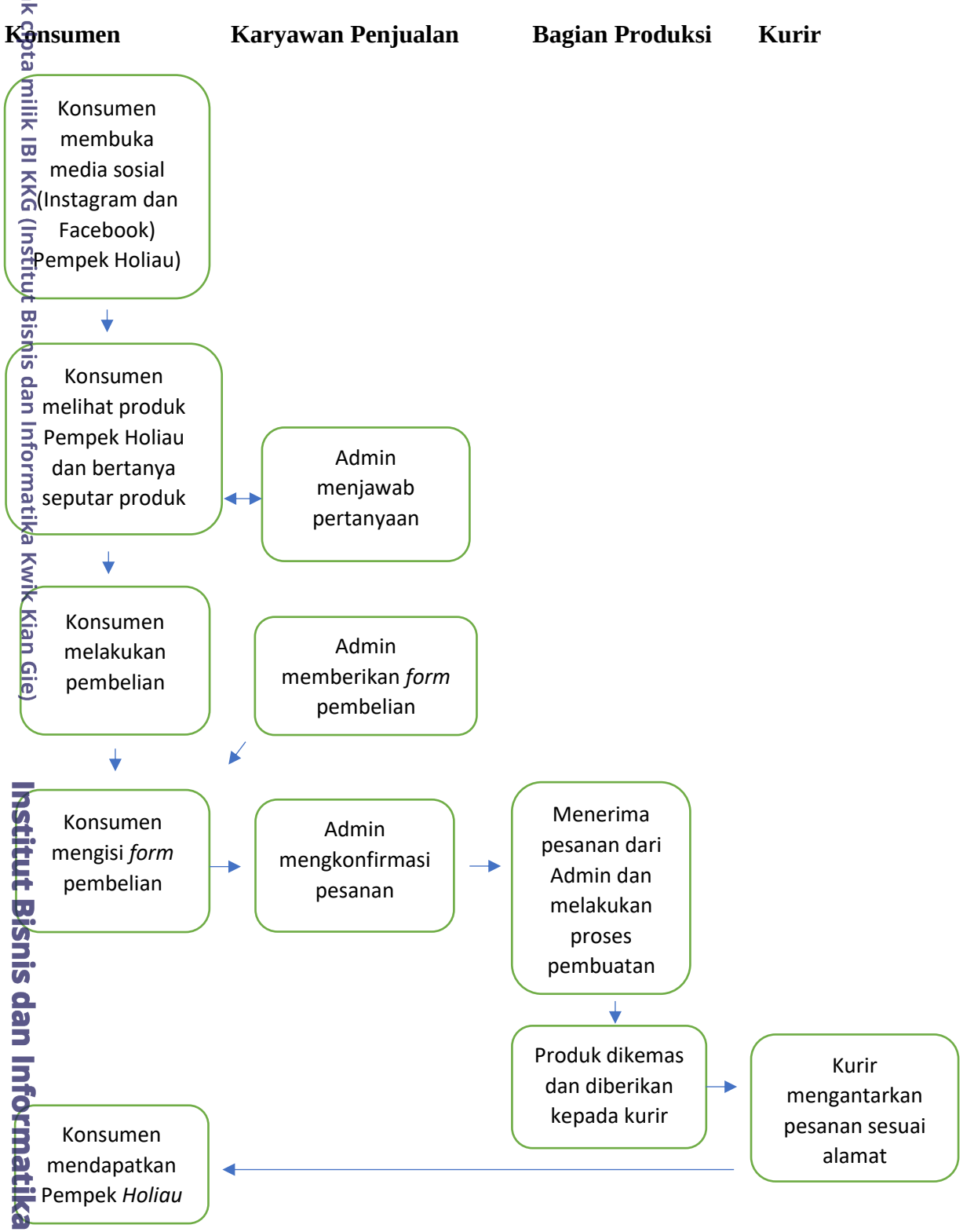
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, 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.

A. Proses Operasi Produk

Menurut Heizer dan Render (2014:40), manajemen operasi adalah serangkaian aktivitas yang terkait dengan penciptaan barang dan jasa melalui perubahan masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses mengubah input menjadi output yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Pempek *Holiau* menjual pempek dengan bahan sagu dan ditambahkan sedikit inovasi yang dijual di Jakarta. Produk ini dipasarkan secara *online* melalui media sosial dan pemesanan melalui aplikasi *messenger*. Alur proses pembelian produk Pempek *Holiau* yang dilakukan oleh konsumen ialah memesan pempek melalui line dan whatsapp dengan mengisi format orederan. Kemudian pihak penjual akan memproses orederan dan konsumen melakukan pembayaran serta memberi foto bukti *transfer*. Setelah penjual memastikan jumlah *transfer* ke rekening yang benar, pempek yang telah dibuat adonannya akan dicampurkan dengan bumbu. Lalu pempek yang telah disiapkan akan diantar ke konsumen sesuai dengan alamat yang telah dikonfirmasi atau diambil oleh konsumen di tempat produksi. Berikut adalah alur pembelian produk Pempek *Holiau* secara *online*:

Gambar 4.1
Alur Proses Pembelian Produk Pempek *Holiau* secara *online* melalui Media Sosial dan Media *Messenger*



Sumber: Pempek *Holiau*, 2017

© 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.

Penulis berencana untuk menetapkan waktu kerja dalam 1 minggu ada 6 hari kerja yaitu hari Selasa hingga Minggu pada pukul 08.00-17.00, dengan 3 orang pekerja operasional yang masing-masing akan mendapatkan jatah libur sebanyak 1 hari seperti libur di hari Rabu, Kamis, Jumat. Namun tidak untuk karyawan kurir dan Administrasi yang tetap masuk dari hari Selasa hingga Minggu, dengan rincian waktu kerja sebagai berikut

Tabel 4.1

Rincian Waktu Kerja

Waktu	Kegiatan
08.00-11.30	Produksi I
11.30-12.00	Bersih-berish
12.00-13.00	Istirahat
13.00-16.30	Produksi II
16.30-17.00	Bersih-berish

Sumber: Pempek *Holiau*

Penulis akan menjabarkan waktu yang dibutuhkan untuk satu kali produksi pempek. Produksi dalam sehari dapat mencapai 300 bungkus pempek. Berikut ini adalah durasi waktu untuk membuat Pempek Pekan dan Pempek Sudang

Tabel 4.2

Durasi Pembuatan Pempek Pekan (Pempek Ikan)

Kegiatan	Waktu (Menit)
Mempersiapkan bahan adonan	10
Membuat adonan pempek	50
Melakukan penggorengan	50
Mempersiapkan bumbuan cabai	5
Blender cabai	5
Tumis cabai	10
Tumis pempek yang telah di goreng ke tumisan cabai	10
Total	**140**

Sumber: Pempek *Holiau*

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

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.

Tabel 4.3

Durasi Pembuatan Pempek Sudang (Sutra Udang)

Kegiatan	**Waktu (Menit)**
Mempersiapkan bahan adonan	10
Membuat adonan pempek	50
Melakukan penggorengan	50
Mempersiapkan bumbuan cabai	5
Blender cabai	5
Tumis cabai	10
Tumis pempek yang telah di goreng ke tumisan cabai	10
Total	**140**

Sumber: Pempek *Holiau*

B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan *partner* kerja yang menyuplai bahan baku produksi. Produksi makanan menggunakan bahan baku yang memiliki resiko cepat rusak, untuk itu ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menentukan pemasok. Jarak yang berdekatan akan memudahkan penyampaian bahan baku sehingga bahan baku dapat sampai dengan aman. Biaya yang diperlukan jika lokasi berdekatan juga semakin murah. Pemasok yang dibutuhkan dalam produksi harus lebih dari satu pemasok guna meminimalkan risiko jika pemasok satu kehabisan bahan baku yang kita perlukan. Dalam dunia usaha, pemasok dapat dikategorikan dalam 2 jenis:

1. Pemasok Barang adalah individu atau perusahaan yang menghasilkan produk jadi berupa barang.

   Contoh: Pabrik kain, akan membutuhkan mesin yang dapat menghasilkan kain. Untuk itu, diperlukan perusahaan lain yang dapat menghasilkan mesin penghasil kain sebagai pemasok.

2. Pemasok Jasa adalah individu atau perusahaan yang memberikan bantuan dalam bentuk keahlian yang dimiliki.

Contoh: Untuk mengirimkan kain kepada penjahit maka dibutuhkan jasa pengiriman barang. Individu atau perusahaan yang memiliki keahlian dalam mengirimkan barang tersebut merupakan pemasok jasa.

Berikut adalah pemasok-pemasok Pempek *Holiau* yang dari segi jarak cukup dekat dan mudah dijangkau:

Tabel 4.4
Daftar Pemasok Pempek *Holiau*

Pemasok	Alamat	Barang
Pasar Tradisional Musyawarah	Jl. Musyawarah no.9, RT.10/Rw.2, Kebon Jeruk, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11530	Semua bahan baku
Giant Ekspres	Jl. Letjen S.Parman Kav. 17-18, RT.12/RW.1, Slipi, Palmerah, Kemanggisan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarata 11410	Semua bahan baku
Family Packaging	Rukan *Business Park*, Daerah Khusus Ibukota Jakarta	Kemasan makanan
Tokopedia	Wisma 77 Tower 2 Lantai 2, Jl. Letjen S. Parman Kav. 77, Slipi, Palmerah, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11410	Peralatan dan perlengkapan operasional bisnis
Blibli.com	Jalan Aipda K.S. Tubun II C No. 8, RT.2/RW.1, Slipi, Palmerah, RT.2/RW.1, Slipi, Palmerah, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11410	Peralatan dan perlengkapan operasional bisnis

Sumber: Pempek *Holiau*

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah sebuah kegiatan menyususn alur aktivitas sebelum membuka bisnis yang bertujuan untuk memberikan target terhadap pencapaian kegiatan. Di bawah ini adalah gambaran rencana operasi Pempek *Holiau*:

1. Membuat rencana bisnis

   Rencana bisnis adalah dokumen yang dibuat sebelum bisnis dimulai. Dokumen tersebut berisi gambaran usaha, visi, misi, tujuan, peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan, prosedur kerja yang akan diterapkan, rencana lokasi, rencana pemasaran, kebutuhan tenaga kerja, ramalan keuangan perusahaan, dan risiko bisnis yang akan dihadapi.

2. Survei minat pasar

   Pemilik bisnis akan melakukan survei pasar karena ingin mengukur seberapa besar antusias pasar terhadap Pempek *Holiau*. Melakukan survei minat pasar dapat dilakukan dengan menggunakan kuisioner di web dan menggunakan digital marketing seperti *instagram* dan *facebook.*

3. Survei pemasok

   Pemasok merupakan rekan bisnis sehingga sebelum memulai usaha, pebisnis perlu melakukan survei pemasok. Dalam bisnis ini, Pempek *Holiau* melakukan survei ke sekitaran tempat produk karena akan lebih baik jika memilih pemasok dengan jarak yang lebih dekat selain mempertimbangkan harga barang produksi. Pempek *Holiau* memerlukan lebih dari satu pemasok.

© 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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

4. Membuat SITU

SITU (surat izin tempat usaha) adalah surat pemberian izin tempat usaha tanpa menimbulkan gangguan atau kerusakan lingkungan kepada pelaku bisnis. Dokumen yang diperlukan dalam membuat SITU:

a. Fotokopi KTP
b. Pas foto pemilik usaha sebanyak 2 lembar dengan ukuran 3x4
c. Fotokopi akta pendirian usaha
d. Surat lunas PBB (pajak bumi dan bangunan)

5. Membuat SIUP

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 36/M-DAG/PER/9/2007, hal – hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

a. Fotokopi akte pendirian usaha atau badan hukum sebanyak 3 lembar
b. Fotokopi KTP (Kartu Tanda Penduduk) sebanyak 3 lembar
c. Fotokopi NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) sebanyak 3 lembar
d. Fotokopi ijin gangguan atau HO sebanyak 3 lembar (jika ada)
e. Neraca perusahaan sebanyak 3 lembar
f. Gambar denah lokasi tempat usaha

6. Membuat NPWP

Setiap warga negara yang memiliki penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) Wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara *online* yaitu dengan mendaftarkan melalui situs

Hak cipta milik IBIKKG (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

Direktorat Jendral Pajak (www.pajak.go.id). Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan :

a. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap.
b. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing.
c. Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan 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/bukti pembayaran listrik.

7. Membuat TDP

Pempek *Holiau* merupakan bisnis perorangan. Tanda daftar perusahaan yang diajut merupakan jenis perorangan yang memiliki syarat-syarat seperti berikut:

a. Fotokopi NPWP
b. Fotokopi SIUP
c. Fotokopi SITU
d. Fotokopi KTP penanggung jawab (pemilik bisnis)
e. Mengisi formulir yang diberikan

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 IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

8. Membeli peralatan dan perlengkapan

Membeli peralatan dan perlengkapan usaha sebelum memulai bisnis harus dilakuan setelah survei pemasok karena pelaku bisnis telah membandingkan menurut harga, kualitas, dan jangkauan lokasi.

9. Merekrut tenaga kerja

Dalam merekrut tenaga kerja yang sesuai dengan kualifikasi, Pempek *Holiau* membutuhkan waktu selama 1 bulan untuk menyebarkan lowongan pekerjaan, melakukan seleksi, mendapatkan kandidat untuk di wawancara, dan penerimaan kerja.

10. Melakukan promosi

Promosi dilakukan 1 langkah sebelum membuka bisnis karena untuk memperkenalkan Pempek *Holiau* ke masyarakat. Langkah ini akan membuat orang *attention* sehingga orang akan lebih penasaran dan ingin mencoba produk yang ditawarkan. Promosi ini dilakukan di sosial media mengingat konsep bisnis Pempek *Holiau* adalah toko *online.*

11. Membuka bisnis

Setelah melewati beberapa tahapan, Pempek *Holiau* akan membuka toko *online* di minggu pertama pada bulan Juni 2018 secara resmi yang siap menerima pesanan melaui sosial media seperti *facebook, instragram, whatsapp,* dan *line.*

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBIKKG (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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

Tabel 4.5

Jadwal Rencana Operasi Pempek *Holiau*

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	2	3	4
Membuat rencana bisnis																								
Survei minat pasar																								
Survei pemasok																								
Membuat SITU																								
Membuat SIUP																								
Membuat NPWP																								
Membuat TDP																								
Membeli Peralatan dan Perlengkapan																								
Merekrut pekerja																								
Melakukan Promosi																								
Membuka Bisnis																								

Sumber: Pempek *Holiau*, 2017

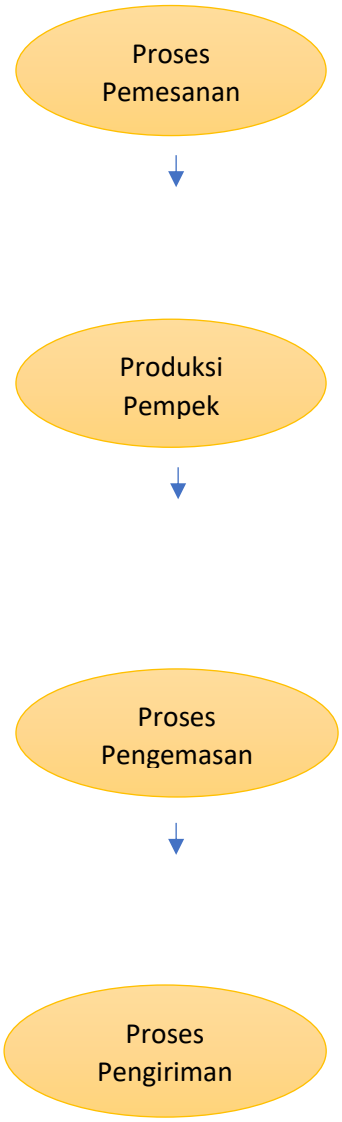
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak cipta dilindungi undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan 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.

D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk dibutuhkan untuk menjalankan kegiatan operasional suatu bisnis. Alur dapat dijadikan sebagai sebuah standar produk yang dibuat. Alur produk merupakan skema penjualan dan penyaampaian produk kepada konsumen. Pada Gambar 4.2 adalah rencana alur produk Pempek *Holiau*:

Gambar 4.2

Rencana Alur Produk



Pada proses pertama, calon pembeli ataupun pelanggan dapat melakukan proses pemesanan kepada admin melalui sosial media.

Tahap yang kedua merupakan tahap pembuatan pempek yang sesuai dengan pemesanan konsumen.

Proses yang ketiga adalah proses setelah produksi selesai yaitu memulai pengemasan terhadap pempek yang akan dikonsumsi.

Tahap terakhir adalah tahap pengiriman pesanan yang dimana konsumen akan menerima produk Pempek *Holiau*.

Sumber: Pempek *Holiau*, 2017

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Bahan baku menjadi hal penting dalam menjalankan kegiatan binsis. Dalam berhubungan dengan pemasok, pelaku bisnis harus memiliki hubungan yang baik dan memiliki lebih dari satu pemasok. Penggunaan bahan baku akan habis jika produksi pempek

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.

meningkat sehingga perlu memperhatikan persediaan bahan baku agar terhindar dari kehabisan stok. Hal ini akan berdampak pada pemenuhan permintaan pelanggan di masa yang akan datang. Pempek *Holiau* membuat rencana alur dan penggunaan bahan persedian sebagai berikut:

Gambar 4.3

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku

Sumber: Pempek *Holiau*, 2017

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Menjalankan suatu usaha memerlukan beberapa peralatan yang dapat menunjang kegiatan operasional usaha. Teknologi juga sangat diperlukan karena usaha akan terus mengikuti perkembangan global yang mengkaitkan kepada IPTEK. Peralatan digunakan dengan tujuan untuk mempermudah beban kerja manusia dan mengefisiensikan kinerja suatu bisnis. Peralatan dan teknologi yang dipakai oleh Pempek *Holiau* adalah:

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

1. Peralatan Penunjang Produksi

   Alat-alat penunjang produksi yang dimaksudkan seperti wajan, kompor, baskom, spatula, dispenser, dan lainnya.

2. *Router* Wifi dan Internet

   Router wifi dan internet merupakan satu kesatuan perangkat keras dan perangkat lunak yang dibutuhkan untuk mengakses media sosial sebagai wadah untuk mempromosikan produk serta mengakses media *messenger* yang sebagai tempat pemesanan Pempek *Holiau*.

3. *Smartphone*

   Selain *router* wifi sebagai alat yang berhubungan dengan internet, diperlukan juga *smartphone* sebagai perangkat keras yang berfungsi untuk mmelayani konsumen dalam pemesanan dan melakukan promosi.

4. Printer

   Alat ini digunakan untuk melancarkan kegiatan operasional kantor seperti mencetak alamat pemesanan dan mencetak dokumen-dokumen tertentu.

G. *Lay Out* Bangunan tempat Usaha

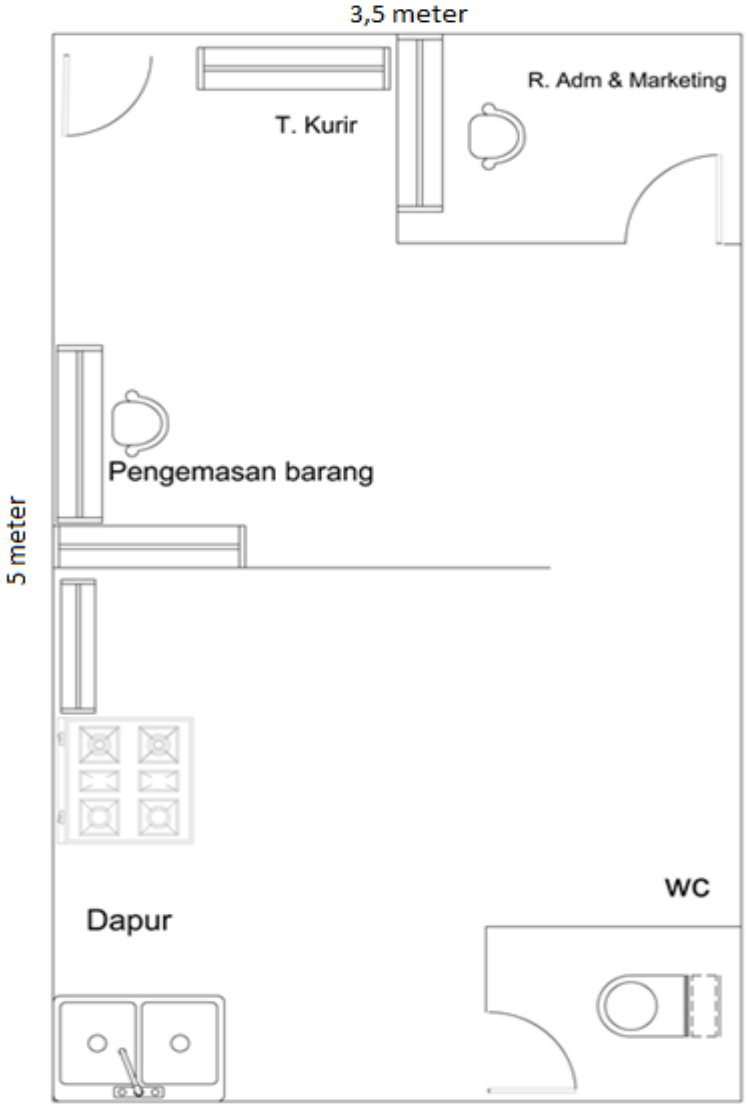
Lay out merupakan desain dari elemen-elemen kedalam sebuah bidang sehingga menghasilkan susunan yang artistik, *Lay out* pada bisnis dapat diartikan sebagai tata letak dari suatu tempat operasionalnya sebuah perusahaan. Tata letak perusahaan berpengaruh pada efisiensi operasional karena jika tata letaknya sulit maka bisnis akan mengalami pemborosan waktu sehingga menjadi kurang efisien.

Hak cipta milik IBIKKG (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

Tempat usaha Pempek *Holiau* memiliki luas sebesar 17.5m^2 dengan panjang 5 meter dan lebar 3.5 meter. Pempek *Holiau* hanya menyewa tempat dengan 1 lantai di Jakarta Barat. Seperti gambar di bawah ini, saat memasuki pintu maka akan kedapatan meja di samping kiri dan di depan pintu yang berwewenang oleh kurir dan pengemasan. Di samping kiri meja tempat peletakan barang yang siap dikirim ada ruangan administrasi dan pemasaran. Penting untuk Pempek *Holiau* memiliki tempat produksi yaitu dapur yang teletak di belakang dekat dengan toilet. Berikut adalah *lay out* Pempek *Holiau*

Gambar 4.4

Lay Out* Tempat Usaha Pempek *Holiau



Sumber: Pempek *Holiau*, 2017

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBIKKG (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