



BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Fasilitas Operasional

Kantor dari *Mom's Made* sendiri berada di sebuah rumah yang disewa yang letaknya dekat dengan rumah penulis karena menurut penulis tempat operasional *Mom's Made* tidak bisa digabungkan dengan rumah pribadi penulis karena kurangnya lahan serta memungkinkan kegiatan operasional tidak kondusif.

Maka dari itu penulis memilih untuk menyewa sebuah rumah untuk kegiatan operasional *Mom's Made* setiap harinya yang letaknya tidak jauh dari rumah penulis, sehingga penulis lebih mudah mengawasi dan mengontrol urusan bisnis dan keluarga. Hal ini pun sudah disetujui oleh keluarga penulis untuk menjalankan bisnisnya di dekat rumah pribadi, berikut ini adalah fasilitas operasional yang ada di *Mom's Made* :

1. *Fully furnished private office suites – Swivel Chairs + Working desk.*
2. *Fully furnished kitchen.*
3. Akses Internet, Wi-fi, Listrik, Air dan Telepon.

Fasilitas tersebut sangat membantu *Mom's Made* untuk mendapatkan suasana tempat kerja yang nyaman dan produktif.

B. Proses Operasi

Dalam usaha *Mom's Made*, proses operasi produk ini adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk berupa barang (Kue). Dalam hal ini, rangkaian proses operasi dimulai ketika konsumen memutuskan untuk membeli kue secara *online* di *Mom's Made*,



dan bersedia membayar DP Minimal sebesar 50% dari harga produk yang ingin dibeli.

Berikut adalah rangkaian operasi *Mom's Made*:

1. *Cheese Cake*

a. Bahan *Crust*:

250 gr Biskuit Marie Regal

50 gr Gula Putih

100 gr *Butter*

b. Bahan *Filling*:

1 Kg *Cream Cheese*

280 gr Gula Putih

25 gr Maizena

8 gr Vanila Bubuk

1 buah Lemon

4 Btr Telur (3 Utuh + 1 kuning)

150 gr *Sour Cream*

300 gr Selai Buah

Cara membuat:

1) Panaskan Oven sampai 180°C

2) Untuk *Crust* hancurkan biskuit marie regal lalu tuangkan gula dan *butter* yang sudah dicairkan sampai merata lalu tuang ke dalam loyang lepas pasang ukuran 24 cm

3) Panggang selama 10 menit lalu dinginkan dan olesi pinggiran loang dengan mentega cair

4) Untuk *Cheese Cake* tingkatkan panas oven sampai 200°C

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



- 5) Kocok *cream cheese* sampai terasa ringan dan lembut lalu masukkan gula
- 6) Setelah memasukkan gula masukkan tepung maizena, vanilla bubuk dan lemon lalu masukkan telur satu persatu dengan kecepatan rendah
- 7) Masukkan *sour cream* lalu kocok sampai rata
- 8) Tuang adonan *filling* ke dalam loyang
- 9) Panggang selama 10 menit dalam suhu 200°C lalu panggang lagi dengan suhu 120°C selama 25 menit
- 10) Setelah matang dinginkan dalam suhu ruang lalu olesi permukaan *cheese cake* dengan selai buah sampai rata lalu dinginkan dalam kulkas selama 6 jam.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. *Cheddar Cheese Cake*

a. Bahan A:

180 ml Susu Cair

50 gr *Butter*

160 gr Keju *Cheddar* Parut

b. Bahan B:

20 gr Tepung terigu.

20 gr Maizena

c. Bahan C:

3 Btr Kuning telur

d. Bahan D:

3 Btr Putih telur

130 gr Gula Putih



e. Topping:

© 250 gr Selai buah.

Cara Membuat:

- 1) Siapkan loyang bulat Uk.20 cm, Oles alasnya dengan mentega lalu alasi dengan kertas roti dan olesi lagi dengan mentega.
- 2) Tim bahan A sampai keju larut.
- 3) Masukkan bahan B selagi bahan A masih hangat, Aduk rata hingga lembut dan tidak bergerindil lagi terigunya, Pakai *balloon whisker* atau *mixer* dengan kecepatan rendah saja.
- 4) Masukkan bahan C aduk rata dan sisihkan.
- 5) Kocok putih telur sampai berbusa, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok sampai *soft peak*.
- 6) Ambil sedikit adonan putih telur, Masukkan ke campuran keju lalu aduk rata kemudian masukkan campuran ini ke sisa putih telurnya, Aduk balik dan perlahan sampai merata.
- 7) Panggang dengan cara *au bain marie* selama 50 menit pada suhu 160°C.
- 8) Setelah matang biarkan diloyang hingga agak hangat dulu dan bagian pinggirnya agak menjauh dengan sisi loyang. Kemudian dengan bantuan pisau seset bagian pinggirnya balikkan perlahan di atas serbet kering dan balikkan lagi ke *cake bottom*.
- 9) Hias permukaannya dengan selai buah lalu beri potongan buah.

3. *Opera Cake*

a. Bahan A:

15 Btr Kuning telur

5 Btr Telur utuh

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 IBKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



200 gr Gula *castor*

125 gr Tepung

20 gr Maizena

15 gr *Emulsifier*

250 gr Almond bubuk

C Hak cipta milik IBI RKG (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 IBIRKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIRKG.

b. Bahan B:

90 gr *Butter*

90 gr Mentega

1 Sdm Susu kental manis

c. Bahan C:

500 ml Air panas

40 gr Coklat bubuk

20 gr Kopi bubuk

100 gr Gula Putih

d. Bahan D:

500 gr *Dark chocolate*

260 ml *Whipped cream*

30 gr *Butter*

Cara membuat:

- 1) Bahan B: lelehkan *butter* dan mentega, Tuang susu kental manis aduk rata lalu sisihkan
- 2) Adonan C: dicampur menjadi satu, aduk hingga gula larut lalu sisihkan



3) Bahan A: kocok gula dan telur hingga kental dan mengembang, campur terigu dan maizena, ayak diatas adonan telur lalu taburkan juga almond bubuk aduk hingga rata. Masukkan bahan B aduk rata kembali, tuang dalam 5 loyang uk.20x30x3 cm,panggang selama 10 menit dalam suhu 200°C

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. *Black Forest*

a. Bahan A:

8 Btr Telur

200 gr Gula putih

1 Sdm *emulsifier*

8 gr Vanila Bubuk

b. Bahan B:

60 gr Coklat bubuk

40 gr Maizena

100 gr Tepung

4) Panaskan *whipped cream*,angkat, masukkan *dark chocolate* yang sudah dipotong-potong, dan *butter* kemudian aduk hingga leleh setelah itu dinginkan dalam kulkas hingga semalaman, keluarkan dalam suhu ruang, kocok sampai lembut dan ringan

5) Penyelesaian:

a) Lepaskan *cake* dari loyang, basahi dengan bahan C

b) Susun *cake* diatas alas lapis dengan bahan D

c) Tumpukkan lagi satu *cake* diatasnya, lalu olesi lagi dengan bahan D, licinkan lalu tuang *chocolate ganache* diamkan sampai agak kaku lalu hias sesuai selera

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. Bahan C:

510 ml *Whipped cream*

100 gr *Dark chocolate*

1 Klg *Dark Cherry*

100 ml Air putih

Cara Membuat:

- 1) Kocok bahan A hingga kental, masukkan bahan B sambil diayak, tuang bahan C aduk hingga rata
- 2) Tuang dalam 3 buah loyang uk.22x22x4 cm, panggang dalam suhu 180°C
- 3) Letakkan satu lapis *cake*, oles dengan krim kocok lalu atur belahan *cherry* hitam diatasnya, tumpuk diatasnya lapisan kedua oles dan beri *cherry* hitam lagi, tumpuk lagi lapisan teratas dan rapikan
- 4) Oles seluruh cake dengan krim kocok lalu hias dengan dark chocolate serut hingga tertutup semua
- 5) Semprotkan *butter* krim lalu hias dengan *cherry* merah

5. Lapis Surabaya

a. Bahan untuk setiap lapis(3 Lapis) :

10 Btr Kuning telur

100 gr Gula putih

125 gr *Butter*

50 gr Terigu

25 gr Coklat bubuk

8 gr Vanila bubuk

© 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.



Cara Membuat:

- 1) Kocok kuning telur dan gula hingga kental dengan *mixer*
- 2) Tuang *butter* kocok, aduk hingga rata lalu masukkan terigu dan aduk rata
- 3) Tuang ke dalam loyang uk.22x22x4cm, ratakan panggang dengan suhu 180°C
- 4) Buat 3 lapisan adonan untuk adonan coklat masukkan coklat bubuk dan aduk sampai rata

6. *Brownies*

a. Bahan A:

- 100 gr Terigu
- 50 gr Gula putih

b. Bahan B:

- 250 gr *Dark chocolate*.
- 100 gr Mentega.

c. Bahan C:

- 150 gr Putih telur.
- 100 Gr Gula putih.

d. Bahan D:

- 18 gr Kacang almond.

Cara Membuat:

- 1) Siapkan loyang *Brownies* poles mentega dan alasi kertas roti, sisihkan
- 2) Taruh bahan A dalam wadah, aduk rata, sisihkan
- 3) Tim *dark chocolate* dan mentega hingga meleleh, tuang dalam bahan A sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan *balloon whisk* dengan rata hingga coklat habis, sisihkan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



- 4) Kocok putih telur dan gula sampai kaku
- 5) Masukkan dalam adonan coklat secara bertahap lalu aduk rata
- 6) Tuang dalam loyang dan taburi dengan kacang almond lalu panggang dalam suhu 180°C selama 40 menit

C

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

C. Nama Pemasok

Pemasok atau *vendor* adalah bagian penting dari keberlangsungan suatu usaha. Dalam usaha *bakery*, mempunyai *vendor* yang terbaik di bidangnya adalah salah satu kunci citra baik dari usaha *bakery* tersebut. Berikut adalah nama nama pemasok / *vendor* dari *Mom's Made*:

Tabel 4.1
Daftar Vendor Mom's Made

NO	NAMA	ALAMAT	TELEPON
1	Titan Baking	Rs.Fatmawati no.22A Cilandak Barat, Jak-Selatan	021-7692329
2	PT.Citra Nata Pramana	Rukan Artha Gading Niaga Blok B Unit 37, Jakarta Utara	021-45854238
3	Toko Wahab	Jalan Gunung Sahari I No.40, Senen, Senen, Jakarta Pusat	021-42800100

Sumber : *Mom's Made*, 2016

D. Deskripsi Rencana Operasi

Pada umumnya, setiap usaha yang sedang melakukan perencanaan bisnis wajib membuat rencana operasi. Dengan membuat rencana operasi, perusahaan dapat berjalan sesuai dengan tahapan yang tepat. Selain itu agar setiap proses nya dapat dijelaskan secara jelas kepada pihak pihak terkait. Dalam usaha *Moms's Made*, penulis juga mempunyai

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.



rencana operasi yang akan dilakukan setelah bisnis plan ini selesai. Rencana operasinya, sebagai berikut:

1. Pembuatan SIUP dan TDP

Berhubung sang pemilik yang sekaligus penulis, sudah mempunyai Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP). Maka selanjutnya hanya tinggal mendaftarkan Surat Ijin Usaha Dagang (SIUD) dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP). Syarat – syarat pembuatan SIUD bagi usaha perseorangan ialah sebagai berikut:

- a. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) Pemilik atau Penanggungjawab Perusahaan
- b. Surat Pernyataan dari Pemohon SIUD tentang lokasi usaha Perusahaan
- c. Foto Pemilik atau Penanggungjawab Perusahaan ukuran 3x4 cm (2 lembar)

Sumber: (www.jakarta.go.id, diakses Oktober 2016)

2. Membeli peralatan dan perlengkapan

Sesuai dengan daftar peralatan dan perlengkapan pada bab 2, maka pada tahap ini dilakukan realisasi pembelian peralatan dan perlengkapan tersebut. Pada tahap ini juga harus dipastikan bahwa semua anggaran peralatan dan perlengkapan tersebut, haruslah sesuai dengan kebutuhan tersebut.

3. Menjalinkan kerjasama dengan para vendor

Tahap berikutnya adalah menjalin kerjasama sebagai rekanan resmi dari vendor tersebut. Dengan terjalinnya kerjasama dengan vendor maka kegiatan produksi Mom's Made akan berjalan lancar.

4. Melakukan *open recruitment* untuk tenaga kerja

Melakukan pencarian terhadap tenaga kerja tetap sebagai; Administasi & Pemasaran, Koki dan asistennya, *Cleaning Service*.



5. Mempersiapkan dan menetapkan strategi promosi

- Menentukan strategi promosi adalah tahap yang sangat penting dalam membangun suatu usaha. Strategi promosi berbicara mengenai bagaimana sebuah usaha baru dapat melekat baik dalam benak masyarakat.

6. Pembukaan

Tahap terakhir adalah pembukaan usaha tersebut dan melaksanakan semua rencana rencana yang dibuat sebelumnya.

E. Pengendalian Persediaan

Persediaan terhadap bahan baku yang dimiliki sebuah bisnis perlu dikendalikan pemakaiannya oleh perusahaan. Tentu dengan persediaan bahan baku yang terkendali, memungkinkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku tersebut. Terlebih jika persediaan terkendali, kemungkinan bahan baku yang rusak dan terbuang akan lebih kecil. Hal ini dapat menekan anggaran perusahaan terhadap pembelian bahan baku. Oleh karena itu, persediaan bahan baku yang dimiliki *Mom's Made* perlu dikendalikan pemakaiannya.

Pengendalian bahan baku dapat menggunakan *First In First Out* (FIFO) dimana barang yang pertama masuk adalah yang pertama kali digunakan. Pada usaha *Mom's Made* Bahan baku yang digunakan adalah sebagai berikut:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Tabel 4.2

Daftar Bahan Baku Mom's Made

No.	Daftar Bahan Baku Usaha <i>Mom's Made</i>
1	Terigu (Per-Kg)
2	Gula Putih Premium (Per-Kg)
3	Telur (Per-Kg)
4	<i>Butter Anchor (Per-Kg)</i>
5	Butter Wysman (Per-Kg)
6	<i>Mentega (Per-Kg)</i>
7	Selai Buah (Per-Kg)
8	Susu Cair (Per-Lt)
9	<i>Cream Cheese (Per-Kg)</i>
10	<i>Sour Cream(Per-Pack)</i>
11	<i>Dark Chocolate Compound(Per-Kg)</i>
12	Coklat Bubuk 20% (Per-Kg)
13	Gula Pasir (Per-Kg)
14	<i>Castor Sugar (Per-Kg)</i>
15	<i>Fresh cream (Per-Liter)</i>
16	<i>Emulsifier (Per-Kg)</i>
17	<i>Vanilla Esence(Per-Kg)</i>
18	Keju Cheddar (Per-Kg)
19	Kacang Almond (Per-Kg)
20	Almond Bubuk (Per-Kg)
21	Kopi Bubuk (Per-Ons)
22	Selai Buah (Per-Kg)
23	Marie Regal
24	Lemon(Per-Buah)

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



25	Susu Kental Manis
26	Dark Cherry (Per-Kaleng)
27	Maizena
28	Air Putih (Per-Galon)
29	Cerry Tangkai (Per-Kg)

Sumber : *Mom's Made*, 2016

Untuk semua bahan baku menggunakan sistem FIFO dimana bahan baku yang pertama kali dibeli adalah yang pertama kali akan dipakai untuk proses produksi. Hal ini dikarenakan bahan baku yang digunakan dapat kadaluarsa, sehingga bahan baku yang pertama dibeli adalah bahan baku yang pertama akan dipakai untuk menghindari kadaluarsa pada bahan baku yang digunakan oleh *Mom's Made*.

F. Rencana Alur Produk

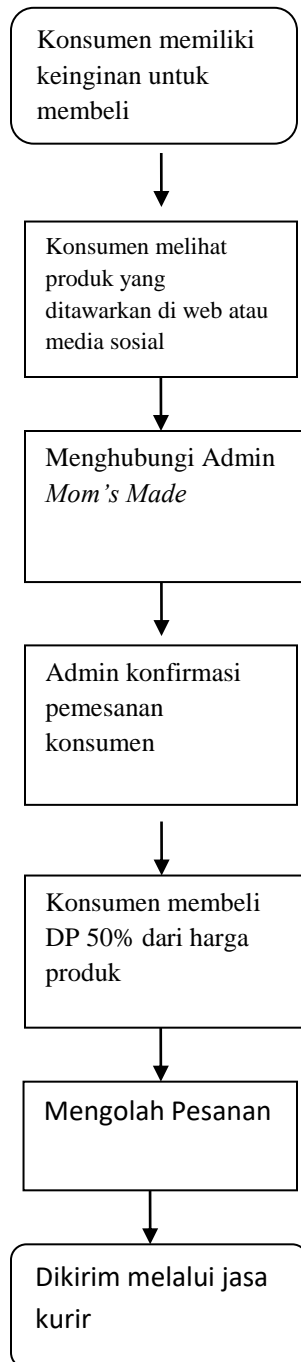
Dalam menjalankan sebuah bisnis pasti tentunya memiliki alur produk, untuk *Mom's Made* sendiri dikarenakan bisnis yang berbasis *online shop* memiliki alur produksi yang tidak terlalu sulit dengan bermodal *handphone android* dan peralatan dapur dan kantor yang cukup memadai. Yang membuat *Mom's Made* mendapatkan kemudahan dari calon konsumen yang ingin memesan sampai produk jadi jatuh ke tangan konsumen, terlebih lagi *Mom's Made* menjalin kerjasama dengan beberapa perusahaan jasa pengiriman khusus untuk *cake* yang dijual secara online sehingga semakin mempermudah dan memberi keuntungan untuk alur produk *Mom's Made* itu sendiri. Untuk dapat diperjelas penulis membuat gambaran alur produk pada gambar 4.1 berikut ini:

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.



Gambar 4.1

Rencana Alur Produk *Mom's Made*.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

Sumber: *Mom's Made*, 2016



G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi adalah sarana penunjang kegiatan operasional usaha, dalam usaha pendirian Usaha *Mom's Made* ini tidak terlepas dari pengadaan teknologi bahkan sangat tergantung karena proses penjualan *Mom's Made* menggunakan teknologi seperti instagram, line, whatsapp yang digunakan untuk mempromosikan produk yang dijual oleh *Mom's Made*, serta sebagai wadah untuk melayani calon pelanggan yang ingin bertanya seputar produk yang dijual.

Oleh karena itu, Usaha *bakery Mom's Made* akan membutuhkan teknologi sebagai berikut :

1. Laptop

Laptop diperlukan untuk mempermudah proses *input* dan *output* data dan informasi yang menunjang bagian operasional dan administrasi *Mom's Made*. Contohnya yaitu *input* data pelanggan dan pemasok, pencatatan bon penjualan, pencatatan surat jalan, pengecekan stok, pembuatan dan *update website*, pengecekan *e-mail*, serta membuat pembukuan, dan perhitungan pendapatan.

2. Telepon

Berkaitan dengan kemudahan berkomunikasi dengan pelanggan, pemasok atau pemangku kepentingan lainnya yang berkaitan dengan bisnis *Mom's Made*.

3. Kamera

Kamera akan sangat diperlukan dalam kegiatan pemasaran *Mom's Made*, Seperti yang diketahui *Mom's Made* memasarkan produk-peoduknya melalui sosial media seperti *instagram* dan *line* yang harus memperlihatkan contoh produk berupa foto kepada calon pelanggan.

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.



Untuk membantu jalannya kegiatan *Mom's Made*, dibutuhkan juga beberapa peralatan penting yang tidak dapat dipisahkan dari industri makanan. Peralatan sendiri adalah segala benda yang digunakan oleh perusahaan, dimana penggunaannya dapat dilakukan berulang kali dan ditujukan untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan.

Untuk itu, beberapa peralatan penting penunjang kegiatan usaha *Mom's Made* adalah:

1. Oven, Kompor Gas, Gas LPJ, Regulator

Peralatan ini digunakan untuk segala macam proses pemanggangan *cake* dan proses memasak lainnya seperti melelehkan coklat, mentega, *butter*, dan melelehkan keju.

2. *Mixer Kitchen Aid*

Digunakan untuk mencampur adonan mentah *cake* dan mengembangkan adonan *cake* seperti mengocok telur sampai *soft and peak*.

3. Meja *Stanless Steel*, Meja Putar, Timbangan, *Squit*

Digunakan untuk proses penimbangan takaran bahan mentah sampai pada proses penghiasan *cake* yang sudah matang.

4. Loyang

Digunakan sebagai wadah untuk menaruh adonan yang sudah dikocok oleh *mixer* yang akan melalui tahap selanjutnya yaitu proses pemanggangan.

5. Lemari penyimpanan, *Komax*, *Chest Freezer* dan lemari pendingin

Digunakan untuk tempat penyimpanan persediaan bahan baku mulai dari bahan baku kering sampai bahan baku yang dingin.

6. Peralatan Lain-lain

Peralatan penunjang lainnya yang berkontribusi dalam proses pengolahan *cake* yang dijual oleh *Mom's Made* yang sudah dijabarkan pada bab II.

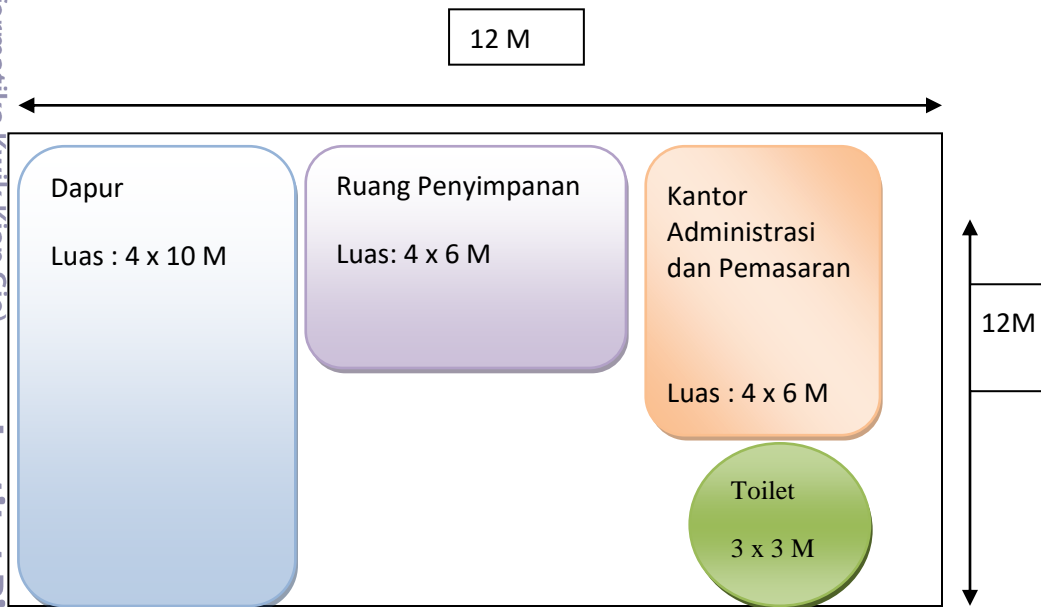


H. Lay-out Bangunan Tempat Usaha

Bangunan fisik merupakan tempat dan lokasi dimana usaha tersebut dijalankan. Setiap usaha tentu memiliki bangunan fisiknya sebagai pusat jalannya usaha. bangunan fisik yang dimiliki *Mom's Made* berlokasi di Jalan Pulo Mas III F Nomor 5, Jakarta Timur. *Mom's Made* menempati lahan seluas 12 m² dengan luas bangunan kantor sebesar 4x6 m² , dapur 4x10m², ruang penyimpanan 4x6m², dan toilet 3x3m² dan sisanya dipergunakan untuk garasi dan parkir kendaraan.

Gambar 4.2

Lay-Out Bangunan *Mom's Made*



Sumber: *Mom's Made*, 2016

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
 - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.