KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta milik IBIKKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Bab IV

Rencana Produk, Kebutuhan Operasional dan Manajemen

A. Fasilitas Operasional

Fasilitas operasional adalah " mobil *Food truck*" yang memberikan kemudahan dan kelancaran dalam menjalankan kegiatan operasional sehari - hari perusahaan. *Cheese Potatola* dalam kegiatan bisnis sehari-harinya memanfaatkan untuk berinteraksi dengan pelanggan juga untuk aktif dalam sosial media dan promosi produk *Cheese Potatola* , *Laptop* untuk kegiatan pencatatan laporan keuangan juga kegiatan administrasi lainnya. Tak lupa dalam pembuatan produk , *Cheese Potatola* menggunakan *open kitchen* di dalam *food truck* untuk proses operasional sehari-hari

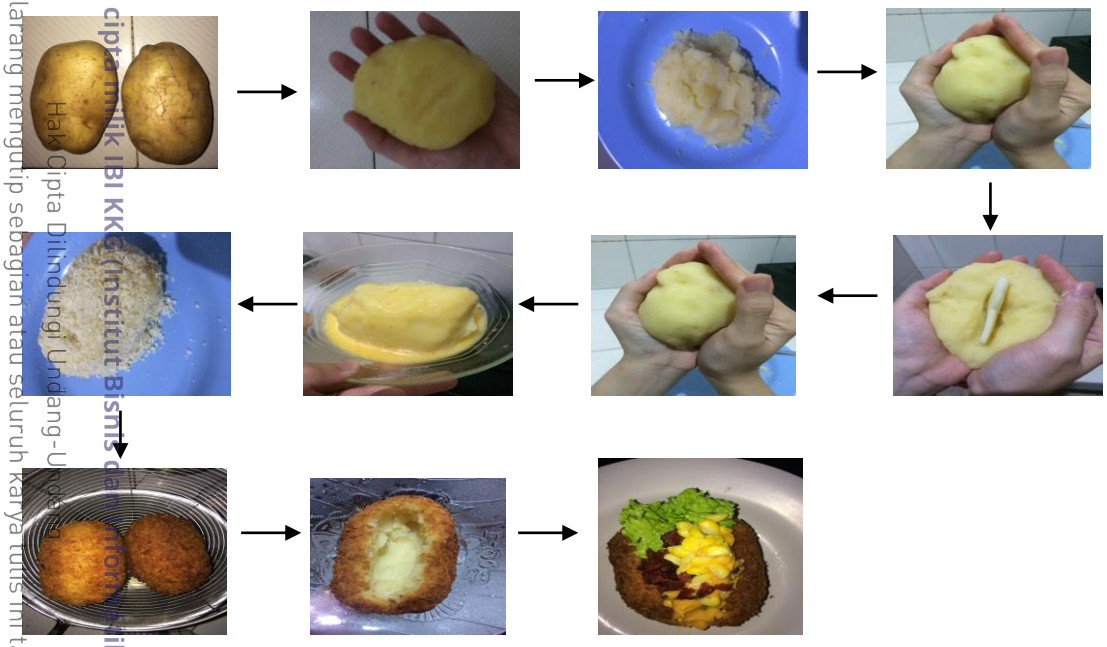
B. Proses Operasi Produk

Proses Operasi dari *Cheese Potat*ola , memiliki standar untuk penyajian makanannya, hal ini dilakukan sebagai bentuk quality control oleh manager agar kualitas atas produk yang dihasilkan tidak berubah-ubah. Proses yang dijelaskan ini merupakan langkah-langkah pembuatan *Cheese Potatola* yang mentah menjadi cemilan yang lezat.

Berikut adalah alur produksi yang menjelaskan proses pembuatan *Cheese Potatola* dari bahan mentah ke bahan jadi.

Gambar 4.1

Proses Produksi Cheese Potatola



Sumber: *Cheese Potatola*

Berikut sekilas cara pembuatan Cheese Potatola masih menggunakan bumbu-bumbu yang dirancang secara alami dan mempertahankan rasa keaslian dari rasa kentang tersebut. Perpaduan kentang dan topping- topping yang tak kalah lezat yang disajikan membuat lidah konsumen yang menikmatinya makin berselera dan membuat ketagihan.

Bahan-bahan: (untuk 1 porsi Chessee Potatola)

a. 1 potong kentang yang berukurang sedang

b. 5 cc susu sapi murni

c. ½ sendok teh garam

d. ½ sendok teh penyedap rasa

e. ½ sendok teh merica bubuk

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.

f. Iris 1 potong memanjang keju mozarella

g. ½ sendok teh butter

h. Mayonaise secukupnya

i. Saus orange Keju

j. 1 buah jagung manis

k. 1 lembar daging ham

l. 1 gelas minyak goreng

m. 1 helai selada air

n. 1 bungkus tepung roti

o. 1 buah telur ayam mentah

Setelah bahan-bahan disiapkan, kemudian adalah memulai proses pembuatan dengan cara:

1. Cuci kentang, jagung manis, selada air dengan air bersih.
2. Rebus kentang setengah matang.
3. Rebus jagung manis sampai lunak.
4. Potong-potong dadu ham dan goreng sebentar dengan butter.
5. Siapkan irisan keju mozarella beberapa helai untuk di masukan kedalam kentang yang sudah di rebus nanti.
6. Kentang yang sudah direbus kemudian dan dihaluskan.
7. Kemudian campurkan bumbu seperti : penyedap rasa,susu,garam,merica,butter kedalam adonan kentang yang sudah dihaluskan.
8. Masukan satu potong panjang keju mozarella kedalam adonan kentang.
9. Kepal-kepal adonan kentang sampai terlihat dan terasa padat dan membentuk seperti bulatan.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

10. Diamkan beberapa jam adonan kentang yang berbentuk seperti bualatan dalam lemari pendingin.
11. Pecahkan telur dan kocok telur sebagai lapisan sebelum kentang digoreng.
12. Siapkan tepung roti sebagai lapisan kentang yang nanti akan digoreng.
13. Setelah beberapa jam adonan kentang tersebut didiamkan maka celupkan kedalam telur yang sudah dikocok.
14. Celupkan adonan kentang yang sudah dilumuri telur tersebut kedalam mangkok yang berisi tepung roti.
15. Ratakan adonan sehingga adonan kentang tersebut tertutupi oleh tepung roti tersebut semua bagiannya, ulangi sampai dua kali proses pencelupan adonan telur ke tepung roti agar lebih renyah saat digoreng.
16. Panaskan minyak.
17. Goreng perlahan dengan api kecil adonan kentang yang sudah dilumuri tepung roti itu.
18. Jika sudah berwarna kecoklatan tiriskan.
19. Siapkan piring saji.
20. Letakkan Potato
21. Letakan Cheese Potatola yang sudah matang di piring saji
22. Beri lubang sedikit Cheese Potatola yang sudah matang dan isi dengan jagung manis, saus orange keju, selada air, daging ham, dan tambahkan dengan saus sambal jika suka.
23. Sajikan selagi hangat

Sumber: *Cheese Potatola*

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

C. Nama Pemasok

Pemasok atau Supplier merupakan pihak yang berhubungan dengan pemberian input dalam rangka menunjang kelancaran operasional perusahaan. Oleh karena itu, pemasok termasuk pihak yang berperan sangat peting dalam menjaga keberlangsungan usaha sehingga kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Akan sangat menguntungkan jika pemasok memiliki kriteria menawarkan harga yang masuk akal, memberikan kualitas yang baik, pengiriman yang tepat waktu, mudah dijangkau, pembayaran yang dilakukan secara jatuh tempo, sehingga mempermudah kegiatan operasional usaha. Berikut ini daftar nama pemasok yang dipilih oleh Cheese Potatola:

1. Pemasok bahan baku dan sebagian peralatan (kentang, selada air, telur ayam, jagung manis, garam, merica, penyedap rasa (Royco rasa ayam), tepung roti.

   Pasar Tradisional Pasar DKI

   Alamat: Jln. Sunter Karya Utara RT.14/RW.13,Sunter Agung

2. Pemasok Bahan Pelengkap dan sebagian peralatan (Saus tomat,saus sambal, minyak goreng, dan soft drink, air mineral, keju cair)

   - Carefour Sunter

     Alamat: Jln. Danau Sunter Blok B Kav.11-12, Papanggo, Jakarta Utara

     No Telephone: 08121182324

   - Swalayan Hari- hari

     Alamat: Jln. KH. Hasyim Ashari no. 125 , Cideng ITC Roxy Mas, ITC Roxy Mas Lantai Basement.

     No Telephone: 021- (63857937)

© 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.

- AG 59

Alamat: Jln. Danau Sunter Utara Blok G3 No.2 , Jakarta Utara.

No Telephone: 021- (6403729)

- Pistoriapastry (Online Store)

Alamat: Tanjung Duren, Jakarta

No Telephone: 087889607670

3. Pemasok Perlengkapan dan Peralatan

- Ace Hardware Sunter

Alamat: Jln. Agung Utara Raya No. 6, RT.2/RW.18, Sunter Agung

No Telephone: 021- (65833003)

- Glodok Elektronik

Alamat: Jln. Mall Season City LG Blok C No 15-16,

Glodok –Jakarta barat

No Telephone : 021- (29375048)

- Pembuatan Fyer

Alamat: Jln. Kali baru timur VI no 27 B, Jakarta Pusat.

No Telephone : 021- (4209595)

Sumber: *Cheese Potatola*

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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

D. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut ini adalah gambaran mengenai langkah-langkah yang dilakukan oleh Cheese Potatola untuk mempersiapkan segala kebutuhan yang diperlukan dalam mengembangkan usaha Food Truck ini.

1. Mempersiapkan lahan usaha dan desain Food Truck dan lokasi merupakan unsur terpenting bagi suatu usaha , maka lokasi dan tempat usaha harus dipersiapkan terlebih dahulu sebelum memulai usaha.
2. Pendaftaran NPWP

   Setiap warga negara indonesia yang mempunyai penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib untuk mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara elektronik yang melalui internet di situs Direktorat Jenderal Pajak (www.pajak.co.id).
3. Pembuatan SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagagan)

   Menurut peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013, hal-hal yang harus dipersiapkan dalam medapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

   a. Fotocopy Surat Akta Pendirian Perusahaan apabila ada.
   b. Fotocopy (KTP) Pemilik atau Penanggung jawab Perrsahaan.
   c. Surat Pernyataan dan Permohonan tentang lokasi usaha Perusahaan.
   d. Foto pemilik dan penanggung jawab Perusahaan berukuran 3x4 cm (2 lembar); dan
   e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak.
4. Mendaftarkan Usaha

   Pendaftaran usaha dilakukan oleh setiap perusahaan di Suku Dinas Perindustrian dan Perdagangan Tingkat II selaku kantor Pedaftaran Perusahaan (KPP) Tingkat II di

© 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.

tempat kedudukan perusahaan, dengan cara mengisi formulir pendaftaran, melampirkan *fotocopy* surat-surat yang diperlukan dan membayar biaya administrasi perusahaan sesuai ketentuan yang berlaku.

5. Menjaga hubungan pemasok bahan baku.
6. Membeli peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk dapur, kebersihan dan lain-lain.
7. Mendesain mobil *food Truck*
8. Merekrut tenaga kerja yang butuhkan.
9. Melakukan perencanaan operasional, job description, dan produksi.
10. Melakukan perecanaan promosi melalui *fyer*.
11. Grand Opening Cheese Potatola.

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

Tabel 4.2
Time Schedule Kegiatan Operasional *Cheese Potatola*

Kegiatan	2017												2018			
	Oktober				November				Desember				Januari			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perhitungan bisnis																
Survey supplier																
Menyiapkan Lahan Usaha																
Survey lokasi Usaha																
Pendaftaran NPWP																
Mendaftarkan SIUP																
Membeli peralatan dan perlengkapan																
Mendesain *food truck*																
Merekrut Pekerja																
Membuat Perencanaan operasional, JobDesc																
Melakukan promosi																
Grand Opening																

Sumber: *Cheese Potatola*

1. Membuat perencanaan operasional, Job Description dan produksi

   Membuat sebuah rencana bagaimana proses operasional perusahaan dan rencana siklus pembuatan produk *Cheese Potatola* , penyosialisasian kepada para pekerja, dan pembagian tugas.

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
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

2. Melakukan promosi

Kegiatan promosi dilakukan untuk menciptakan kesadaran merek pada pelanggan serta promosi menarik seperti diskon pada saat memposting makanan mereka ke instagram untuk menarik pelanggan baru dan membuat produk *Cheese Potatola* lebih di kenal dan diketahui masyarakat luas.

3. Pembukaan *Cheese Potatola*

Penjualan perdana *Cheese Potatola* yang akan diluncurkan pada saat *Grand opening* yang bertujuan untuk bertemu langsung dengan calon pelanggan.

Cheese Potatola direncanakan mulai beroperasi pada minggu pertama bulan Januari 2018.

E. Pengendalian Persediaan

Dalam menjalankan suatu perusahaan, harus ada pengendalian yang dilakukan atas seluruh kegiatan yang terjadi. Pengendalian dimaksudkan agar kegiatan yang berlangsung tetap dapat berjalan dengan baik dan apabila ada sesuatu yang tidak sesuai dengan standar yang berlaku, dengan adanya pengendalian maka dapat dikembalikan yang tidak sesuai tersebut menjadi normal kembali.

Cheese Potatola merupakan perusahaan perseorangan yang dikelola dan diawasi oleh satu orang. *Cheese Potatola* dikelola dan dikendalikan oleh pemilik sebagai manager dengan dibantu karyawan-karyawan dalam menjalankan aktivitas bisnis.

Beberapa cara yang digunakan *Cheese Potatola* dalam melakukan pengendalian pmasaran:

1. Lembar Evaluasi

Cheese Potatola akan membagikan lembar evaluasi *(feedback*) kepada para konsumen atas segi pelayanan, produk, harga, kebersihan, kritik, dan saran yang

dapat menjadi masukan bagi *Cheese Potatola* sehingga dapat dilakukan perbaikan untuk menjadi lebih baik lagi.

2. *Review* dan Usaha Perbaikan

Review akan dapat dilakukan setelah pemilik *Cheese Potatola* mendapatkan hasil dari *feedback* konsumen. Karena dengan hasil tersebut, pemilik dapat melihat dan menilai kekurangan-kekurangan dalam proses layanan sehingga tindakan perbaikan dapat dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan kepuasan konsumen.

3. *Standar Operasional Prochedure* (SOP)

Cheese Potatola akan membuat dan mengimplementasikan *Standar Operasional Prochedure* (SOP) sehingga dalam beroperasi seluruh karyawan dari *Cheese Potatola* mampu bekerja sesuai dengan standar layanan yang telah diterapkan. Ini merupakan rencana jangka panjang, dalam proses pembuatan bahan baku, pemesanan bahan baku, distribusi, dan layanan konsumen.

F. Alur Jasa

Alur jasa adalah proses dari pemesanan barang pada supplier hingga pemberian jasa dan produk kepada konsumen. Dimulai dari memesan bahan baku oleh *manager* ke *supplier*, lalu *supplier* mengirimkan barang pesanan ke produsen, lalu dicek dan dibayar oleh manager, sehingga bahan baku dapat diolah dan disajikan ke konsumen.

Proses pelayanan yang diberikan Cheese Potatola adalah pelayanan yang ramah dan baik kepada konsumen, karena disamping citarasa makanan yang enak dan unik, pelayanan merupakan hal yang memiliki nilai jual yang tinggi kepada konsumen. Konsumen yang dating akan disambut dengan senyuman dan kesopanan. Konsumen dapat menuju kasir dan memilih pesanan kentang serta topping apa saja yang diinginkan

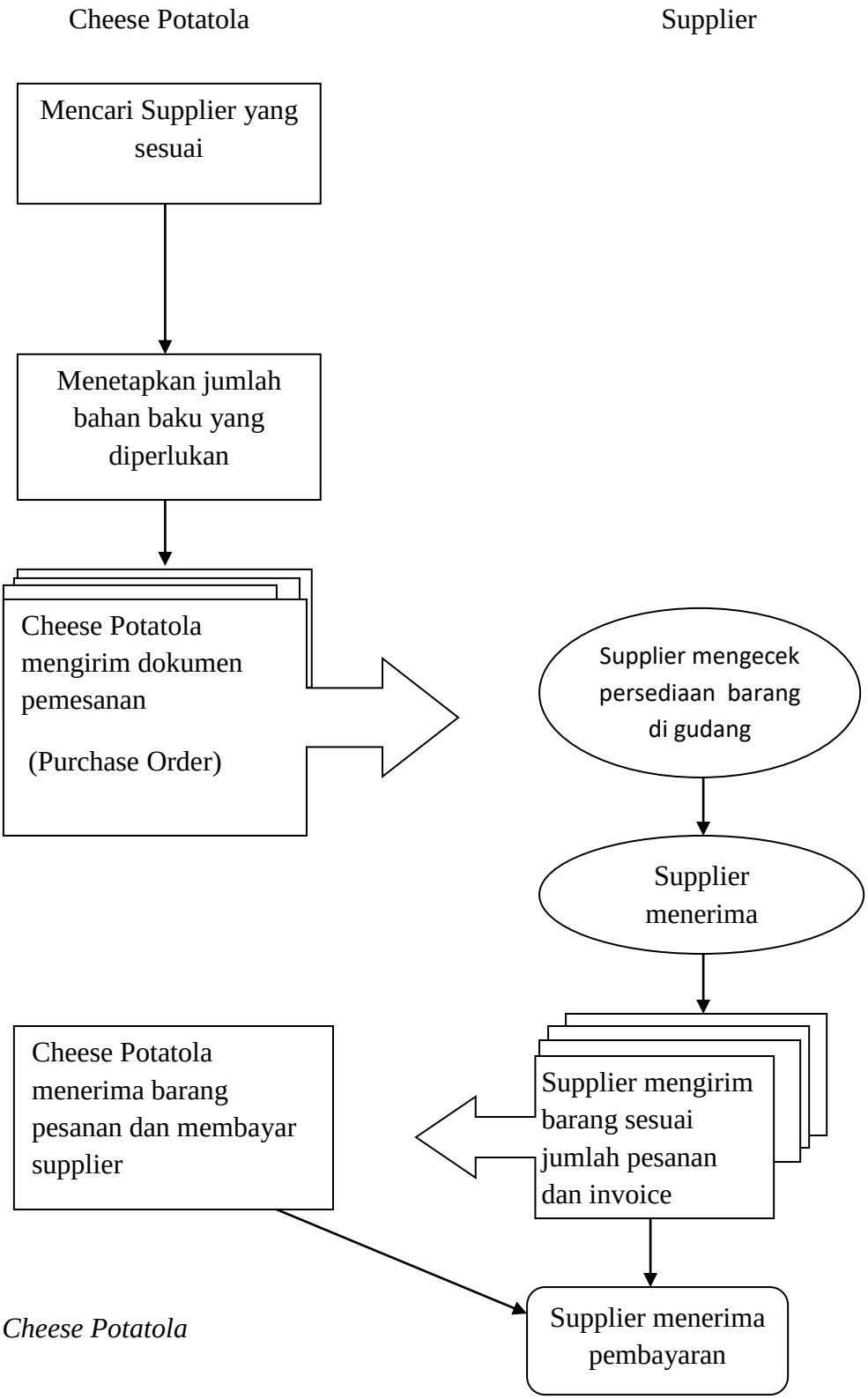
KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian,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

sesuai dengan selera masing-masing dan dapat langsung membayar sesuai dengan harga yang telah ditetapkan. Setelah itu konsumen akan menunggu hingga pesanan selesai dibuat. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 4.2 dan dan 4.3 di bawah ini.

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.

Gambar 4.4

Proses pemesanan bahan baku Cheese Potatola Kepada supplier

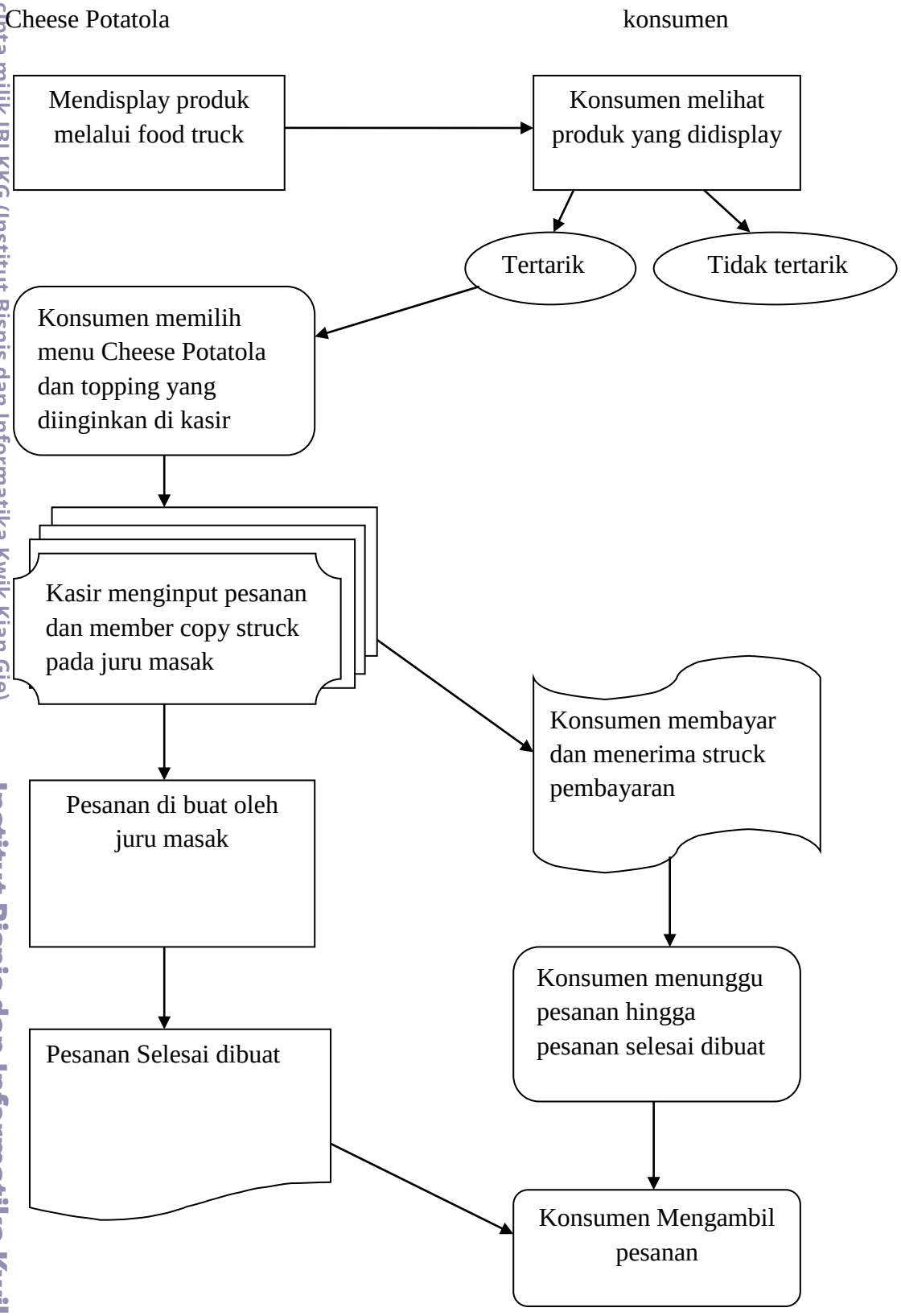


Sumber: *Cheese Potatola*

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.

Gambar 4.5

Proses Pelayanan Penjualan Cheese Potatola



Sumber: *Cheese Potatola*

© 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.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

© 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.

Kebutuhan Peralatan usaha sangat amat dibutuhkan pada kegiatan operasional perusahaan, karena dengan peralatan usaha tersebut akan sangat meringankan pekerjaan manusia dimana pekerjaan akan semakin lebih simpel dan tanpa adanya peralatan yang lengkap kegiatan usaha akan terganggu. Berikut beberapa peralatan usaha yang digunakan oleh *Cheese Potatola* dalam kegiatan usahanya:

1. Pembayaran

   Cheese Potatola menggunakan teknologi pembayaran dengan *POS Machine (Point of sales Machine)*. Yang berguna untuk mempermudah dalam mengimput data pesanandan pembayaran karena semua harga produk telah terprogram di dalam mesin. Mesin ini dapat sangat membantu dalam keseharian berlangsungnya operasional *Cheese Potatola*, juga dapat diketahui jumlah omzet setiap harinya.

2. Pemesanan dan Pemasaran

   Tekonologi pemesanan barang dan pemasaran yang digunakan *Cheese Potatola*, yaitu dengan menggunakan internet. Dimana *Cheese Potatola* mengginakan telepon, email, dan website dalam melakukan pemesanan barang ke pemasok. Pemasaran yang dilakukan *Cheese Potatola* juga menggunakan facebook, instagram.

3. Proses produksi

   Di dalam proses produksi *Cheese Potatola* menggunakan teknologi untuk mempermudah dan mempersingkat waktu dalam memproduksi produk. Alat-alat yang digunakan sebagai berikut:

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 4.6 *Deep fyer*

1. *Deep fyer*

Deep fyer digunakan untuk menggoreng *Cheese Potatola* dan Elpiji 12 kg sebagai sumber panasnya.

Gambar 4.7 Polytron

2. Lemari pendingin Polytron

Lemari pendingin Polytron untuk menyimpan adonan *Cheese Potatola* yang sudah dibentuk dan untuk mendinginkan air mineral serta soft drink dan the kotak yang akan dijual ke konsumen.

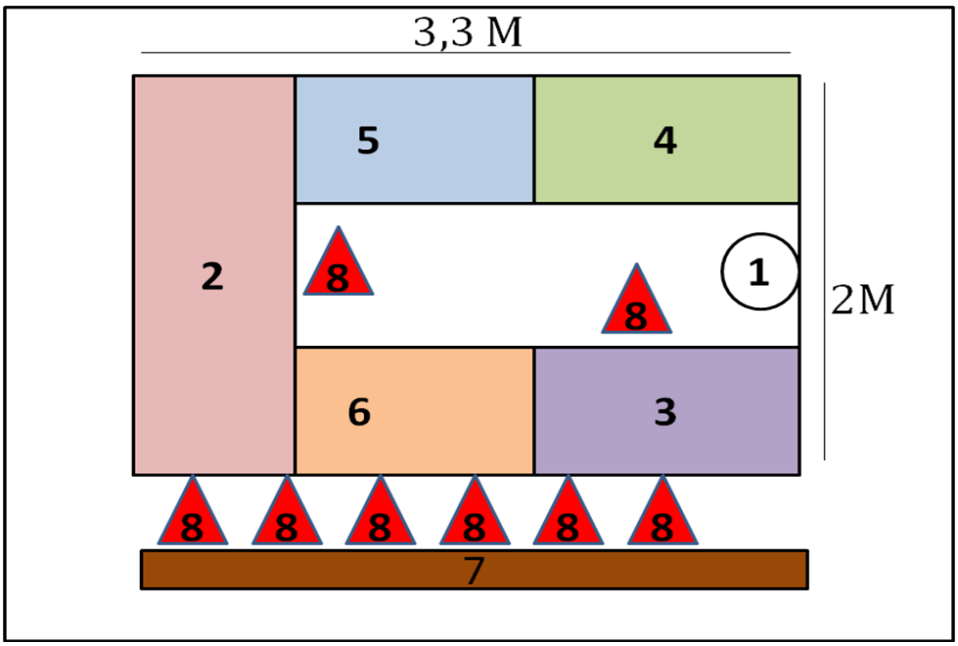
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan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

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

H. Lay-Out Food Truck Cheese Potatola

Cheese Potatola beroperasi di Jln Raya Sunter dan di Gading Walk, Jakarta Utara. Dengan menggunakan mobil Mitsubishi Colt Diesel tahun produksi 1963 yang sudah dimodifikasi.

Gambar 4.8



Sumber: *Cheese Potatola*

Keterangan :

1. Pintu masuk food truck
2. Tempat penyimpanan bahan baku
3. Kasir
4. Tempat memasak Cheese Potatola
5. Tempat menyiapkan pesanan konsumen
6. Tempat konsumen mengambil pesanan
7. Meja
8. Kursi

© 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