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

BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Proses Produksi

Strategi operasi menurut Jay Heizer dan Barry Render (2015:3) 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.

Dalam usaha café *fru-fee*, proses operasi adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk tersebut. Berikut merupakan proses operasi dari makanan dan minuman café *fru-fee*:

Tabel 4.1 Proses Produksi Produk Café *fru-fee*

No	Menu	Bahan baku	Proses pembuatan
1	Salad buah	- Tomat 100gr - Papaya 100gr - Apel 150gr - Nanas 200gr - Semangka 150gr - Melon 100gr - Mangga 100gr - Mayonnaise 120gr	1. Memotong buah-buah menjadi balok 2. Meletakkan diatas piring 3. Memberikan mayonnaise 4. Sajikan ke pelanggan
2	JELE	- Nutrijell 30gr - Es 100gr - Nata de coco 100gr - Susu kental manis 30ml - Tomat 100gr - Jeruk 100gr - Anggur 100gr - Melon 100gr - Mangga 100gr	1. Membuat jelly dari bubuk nutrijell 30 gr akan menghasilkan 700gram jelly yang dituang ke wadah persegi panjang 2. 700gram jelly tersebut di potong horizontal 3. Mengambil 140gram dari jelly yang dipotong 4. Buah seperti tomat,

			melon mangga dipotong 5. Menyerut es menjadi es serut 6. Meletakkan es serut dan jelly yang sudah menjadi mie ke dalam mangkok 7. Masukkan susu kental manis, nata de coco dan buah lainnya. 8. Sajikan ke konsumen
3	Es krim topping buah	- Es walls 180ml - Nata de coco 50gr - Susu kental manis 30ml - Jeruk 60gr - Anggur 80gr - Strawberry 100gr - Pisang 150gr - Melon 100gr - Mangga 100gr	1. Mengambil 180 ml es walls dan meletakkannya ke dalam mangkok 2. Memasukkan nata de coco 3. Memotong buah-buah sedemikian rupa 4. Memasukkan buah tersebut ke dalam mangkok 5. Memberikan susu kental manis 6. Sajikan ke konsumen
4	Kopi esspreso	- Biji kopi wamena 20gr - Air mendidih 180ml	1. Masukkan 20gram biji kopi wamena kedalam grinder kopi agar menjadi bubuk kopi 2. Meletakkan 20gram bubuk tersebut ke mesin kopi 3. Menghidupkan mesin kopi dan menunggu sampai mesinnya selesai 4. Sajikan ke pelanggan
5	Kopi cappucino	- Biji kopi wamena 20gr - Air mendidih 120ml - Susu 60ml	1. Masukkan 20gram biji kopi wamena kedalam grinder kopi agar menjadi bubuk kopi 2. Meletakkan 20gram bubuk tersebut ke mesin kopi

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

			3. Menghidupkan mesin kopi dan membuat float susu 4. Menuang float susu ke kopi 5. Sajikan ke pelanggan
6	Caffe latte	- Biji kopi wamena 20gr - Air mendidih 120ml - Susu 60ml - Coklat 20gr	1. Masukkan 20gram biji kopi wamena kedalam grinder kopi agar menjadi bubuk kopi 2. Meletakkan 20gram bubuk tersebut ke mesin kopi 3. Menghidupkan mesin kopi dan membuat float susu 4. Memasukkan coklat ke dalam cangkir dan menunggu mesin kopi 5. Menuang susu ke kopi 6. Sajikan ke pelanggan
7	*Fru-fee* alpukat	- Alpukat 200 gr - Air 150ml - Es batu dari air mineral yang dibeli 80gr - Susu kental manis 30ml - gula 20gr - kopi esspreso tanpa air/kopi wamena 15gr	1. Memotong alpukat menjadi balok 2. Mempersiapkan air, es batu dan gula cair 3. Memasukkan semua bahan ke mixer juice 4. Dijus 5. Menuang susu coklat 6. Memasukkan kopi espresso tanpa air ke jus 7. Sajikan ke pelanggan
8	*Fru-fee* pisang	- Pisang 200gr - Air 150ml - Es batu 80gr - Susu kental manis 30ml - gula 20gr - kopi esspreso tanpa air/kopi wamena 15gr	1. Memotong pisang 2. Mempersiapkan air, es batu dan gula cair 3. Memasukkan semua bahan ke mixer juice 4. Dijus 5. Memasukkan kopi espresso tanpa air ke jus 6. Sajikan ke pelanggan
9	*Fru-fee* tomat	- Tomat 200gr	1. Memotong tomat

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

		- Air 150ml - Es batu 80gr - Susu kental manis 30 - gula 20gr - kopi esspreso tanpa air/kopi wamena 15gr	2. Mempersiapkan air, es batu dan gula cair 3. Memasukkan semua bahan ke mixer juice 4. Dijus 5. Memasukkan kopi espresso tanpa air ke jus 6. Sajikan ke pelanggan
10	*Fru-fee* mangga	- mangga 200gram - Air 150ml - Es batu 80gr - Susu kental manis 30ml - gula 20gr - kopi esspreso tanpa air/kopi wamena 15gr	1. Memotong mangga 2. Mempersiapkan air, es batu dan gula cair 3. Memasukkan semua bahan ke mixer juice 4. Dijus 5. Memasukkan kopi espresso tanpa air ke jus 6. Sajikan ke pelanggan
11	*Fru-fee* jambu biji	- Jambu biji 200gr - Air 150ml - Es batu 80gr - Susu kental manis 30ml - gula 20gr - kopi esspreso tanpa air/kopi wamena 15gr	1. Memotong jambu biji 2. Mempersiapkan air, es batu dan gula cair 3. Memasukkan semua bahan ke mixer juice 4. Dijus 5. Memasukkan kopi espresso tanpa air ke jus 6. Sajikan ke pelanggan
12	*Fru-fee* melon	- melon 200gram - Air 150ml - Es batu 80gr - Susu kental manis 30ml - gula 20gr - kopi esspreso tanpa air/kopi wamena 15gr	1. Memotong melon menjadi balok 2. Mempersiapkan air, es batu dan gula cair 3. Memasukkan semua bahan ke mixer juice 4. Dijus 5. Memasukkan kopi espresso tanpa air ke jus 6. Sajikan ke pelanggan
13	Air mineral	- Air 600ml	1. Tuang air ke gelas 2. Sajikan ke konsumen

Sumber: diolah oleh café *fru-fee*

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

B. Nama Pemasok

Pemasok, atau juga dikenal dengan supplier, sangatlah penting bagi bisnis karena dapat menunjang aktivitas bisnis. Pemasok dapat membantu aktivitas bisnis dengan cara menyediakan barang yang dibutuhkan oleh bisnis untuk diolah kembali sehingga dapat dijual kepada konsumen akhir atau pemakai. Dalam pemililihan pemasok, perusahaan harus bisa memilih pemasok yang tepat yaitu adalah pemasok yang menjualkan produk dengan kualitas yang terbaik juga dengan harga yang terbaik, disamping kualitas dan harga pemasok juga bisa bekerja sama dengan perusahaan agar aktivitas bisnis bisa berjalan secara efektif dan efisien.

Berikut adalah daftar pemasok café *fru-fee*:

1. Lotte Kelapa Gading
   Jalan Raya Boulevards Barat, Kelapa Gading
   Jakarta Utara 14240
2. Carrefour Mall of Indonesia
   Jalan Boulevard Barat Kelapa Gading
   Jakarta Utara 14240
3. Farmers Market Mall Kelapa Gading
   Jalan Boulevard Raya
   Jakarta Utara 14240

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana Operasi merupakan sebuah rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum usaha didirikan. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu.

Berikut adalah rencana operasi dari usaha Café *fru-fee*:

1. Melakukan analisis bisnis

Yang dimaksud dengan analisis bisnis merupakan riset untuk mengetahui jika suatu bisnis masih menarik untuk dilakukan dan melihat prospek bisnis di masa yang akan datang.

2. Melakukan survey lokasi

Survey lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang tepat ini merupakan lokasi yang memiliki potensi pelanggan, selain itu lokasi ini juga berdekatan dengan pemasok kebutuhan café *fru-fee.*

3. Menentukan tempat sewa

Setelah membandingkan setiap kelebihan dan kekurangan lokasi yang telah disurvey.

4. Menyewa lokasi usaha

Pemilik akan menyewa lokasi setelah memilih lokasi yang paling sesuai setelah disruvey. Lokasi ini dipilih sesuai dengan dana yang dimiliki serta lokasi yang paling strategis.

5. Mensurvey pemasok

Mensurvey pemasok-pemasok yang berdekatan dengan lokasi usaha. Sehingga, untuk membeli bahan baku kebutuhan, café *fru-fee* tidak perlu mengeluarkan biaya yang cukup besar. Pemasok dari café *fru-fee* bisa dari distributor seperti Lotte Mart, Carrefour, Hypermart atau bisa dibeli dari pasar didekat lokasi usaha.

6. Membeli perlengkapan dan peralatan

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

Perlengkapan dan peralatan merupakan hal yang dibutuhkan bisnis café agar dapat beroperasi sehari-hari. Peralatan yang dibeli disesuaikan dengan ukuran tempat agar ukurannya tepat dan dapat memaksimalkan ruangan sebaik mungkin.

7. Membuat SOP dan *job description*

SOP merupakan prosedur standar operasinal untuk dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan bisnis, agar dalam menjalankan kegiatan operasional memiliki arahan yang jelas. Selain itu, *job description* dari setiap tenaga kerja yang akan direkrut juga akan dibuat agar setiap orang memiliki pekerjaan yang jelas.

8. Rekrutmen tenaga kerja

Setelah membuat SOP dan *job description*, café *fru-fee* akan mulai melakukan rekrutmen pegawai-pegawai. Namun dalam melakukan rekrutmen, pegawai yang akan dipilih harus memiliki standar tertentu.

9. Membuat atau mendaftarkan NPWP

Tata cara pendaftaran NPWP telah diatur kembali melalui Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-20/PJ/2013 sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-38/PJ/2013. Syarat untuk Wajib Pajak orang pribadi yang menjalankan usaha antar lain :

a. Melampirkan fotokopi KTP dan surat pernyataan diatas meterai bahwa yang bersangkutan benar benar menjalankan usaha.
b. Mendaftarkan diri pada KPP sesuai dengan wilayah kedudukan (dipilih antara alamat rumah atau lokasi kedudukan kantor)
c. Melakukan registrasi secara elektronik pada laman Direktorat Jendral Pajak di www.pajak.go.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
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. Dokumen-dokumen yang akan dilampirkan cukup mengunggah Salinan digitalnya saja paling lambat 14 hari kerja setelah diterima KPP

e. Apabila dokumen yang disyaratkan telah diterima secara lengkap, KPP menerbitkan Bukti Penerimaan Surat secar elektronik

f. Terhadap permohonan pendaftaran NPWP yang telah diberikan Bukti Penerimaan surat, KPP akan menerbitkan kartu NPWP dan surat keterangan Terdaftar paling lambat 1 (satu) hari kerja setelah Bukti Penerimaan Surat diterbitkan.

g. Kartu NPWP dan Surat Keterangan Terdaftar disampaikan kepada Wajib Pajak melalui pos tercatat.

10. Membuat SIUP dan TDP

Pembuatan surat izin diwajibkan oleh setiap orang pribadi atau badan yang akan menjalankan kegiatan usaha. Setiap surat izin yang diajukan akan berbeda jenisnya karena hal tersebut tergantung pada jenis usaha yang akan dijalankan serta karakteristik usaha tersebut.

Sebelum membuat Surat Izin Usaha Perdagangan atau yang dikenal dengan SIUP, perlu diajukan berbagai surat perizinan terlebih dahulu. Pembuatan surat perizinan tersebut dilakukan terlebih dahulu guna akan menjadi lampiran bagi pembuatan SIUP nantinya. Dalam pembuata SIUP perikanan, perlu dipenuhi persyaratan sebagai berikut :

A. Mengisi formulir permohonan izin

B. Melampirkan *fotocopy* KTP

C. Melampirkan *fotocopy* Akte Pendirian Perusahaan (untuk badan usaha)

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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. Melampirkan surat pernyataan (belum memiliki SIUP, bukan mini market, dan peruntukan kantor)

E. Melampirkan *softcopy* pas foto penanggung jawab

F. Melampirkan pernyataan kedudukan usaha/ badan usaha

11. Melakukan promosi

Membuat promosi-promosi yang akan disebar melalui berbagai media sosial dan *Word of Mouth* dari pemilik café. Promosi ini akan berisi mengenai edukasi kesehatan mengkonsumsi buah dan juga kopi. Selain itu promosi ini juga berisi promo-promo yang dapat dinikmati konsumen pada saat pembukaan café *fru-fee.*

12. Membuka usaha

Setelah seluruh tahap sebelumnya sudah matang, tahap terakhir adalah membuka usaha café *fru-fee.*

Berikut merupakan jadwal rencana operasi café *fru-fee*:

Tabel 4.2

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

Jadwal rencana kegiatan operasional café *fru-fee*

No	kegiatan	2017															
		Januari				Februari				Maret				April			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Analisis Bisnis																
2	Melakukan Survey Lokasi																
3	Menentukan tempat sewa dan menyewa lokasi																
4	menyewa lokasi																
5	Mensurvey Pemasok																
6	Membeli perlengkapan dan Peralatan																
7	Membuat SOP dan Job Description																
8	Rekrutmen tenaga kerja																
9	membuat atau mendaftarkan NPWP																
10	Membuat SIUP dan TDP																
11	Melakukan Promosi																
12	Membuka Usaha																

Sumber : diolah oleh Café *fru-fee*

D. Rencana Alur Jasa

Alur jasa café *fru-fee* meliputi kegiatan berikut:

1. Pelanggan memarkirkan kendaraannya di jalanan depan café *fru-fee*
2. Pelanggan memasukki café *fru-fee*
3. Pelayan café *fru-fee* membukakan pintu masuk café dan mengantarkan pelanggan ke tempat duduk yang tersedia
4. Pelayan mengambil buku menu dan memberikannya kepada pelanggan
5. Pelayan menjelaskan mengenai produk-produk café *fru-fee* dan memberitahu mengenai promo pada hari itu
6. Pelayan mencatat pesanan dan memberitahukan kepada *chef* di dapur

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

7. *Chef* menyiapkan pesanan pelanggan
8. Pelayan mengambil pesanan yang telah jadi dan memberikannya kepada pelanggan
9. Setelah pelanggan telah selesai menyantap pesanannya dan sudah mau keluar, maka pelayan akan mengantarkan *bill* ke pelanggan
10. Pelayan akan membukakan pintu kepada pelanggan
11. Pelayan membersihkan meja tersebut

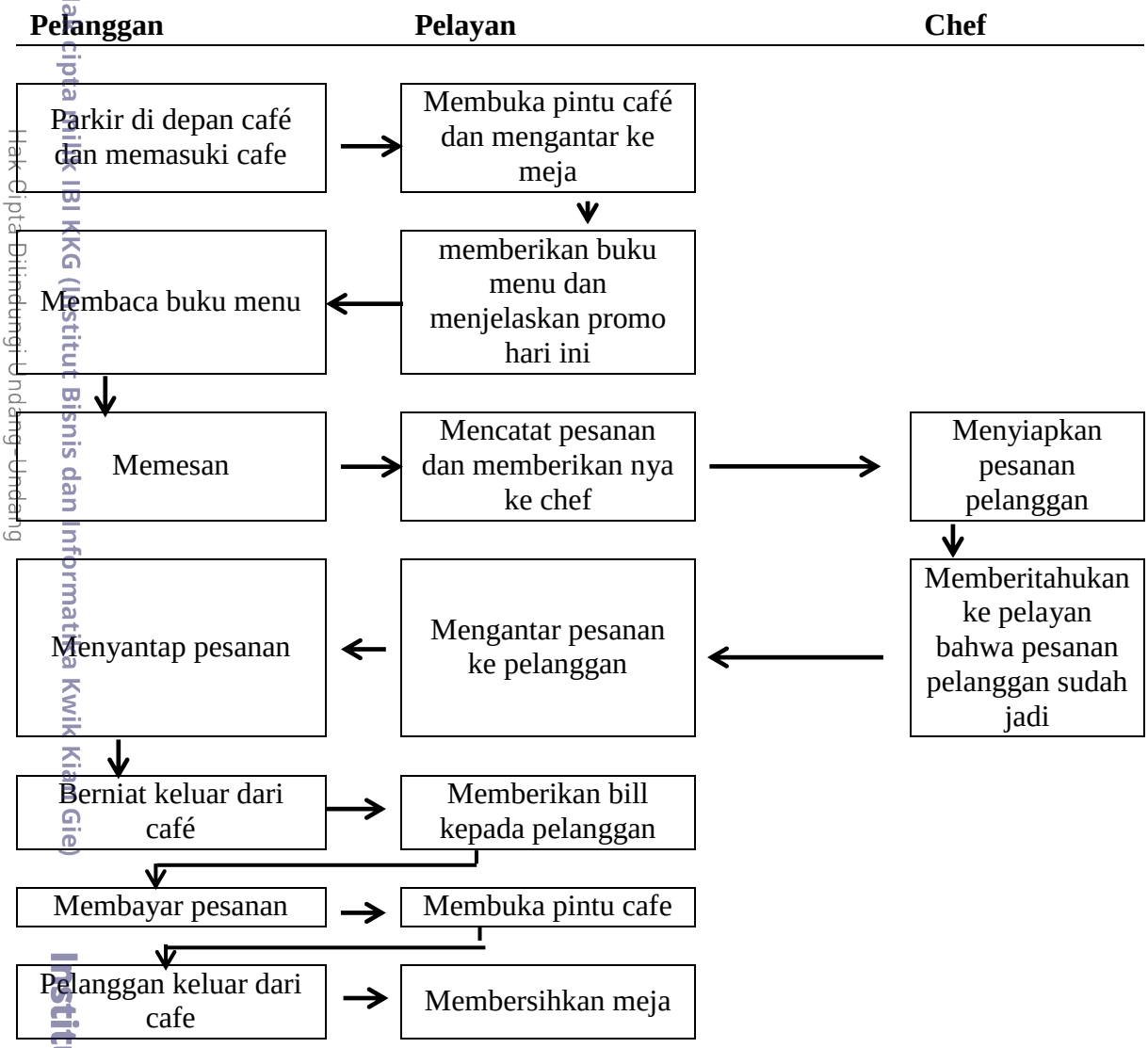
Berikut merupakan alur gambar proses jasa café *fru-fee*:

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

Gambar 4.1

proses alur jasa café *fru-fee*



Sumber: diolah oleh café *fru-fee*

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

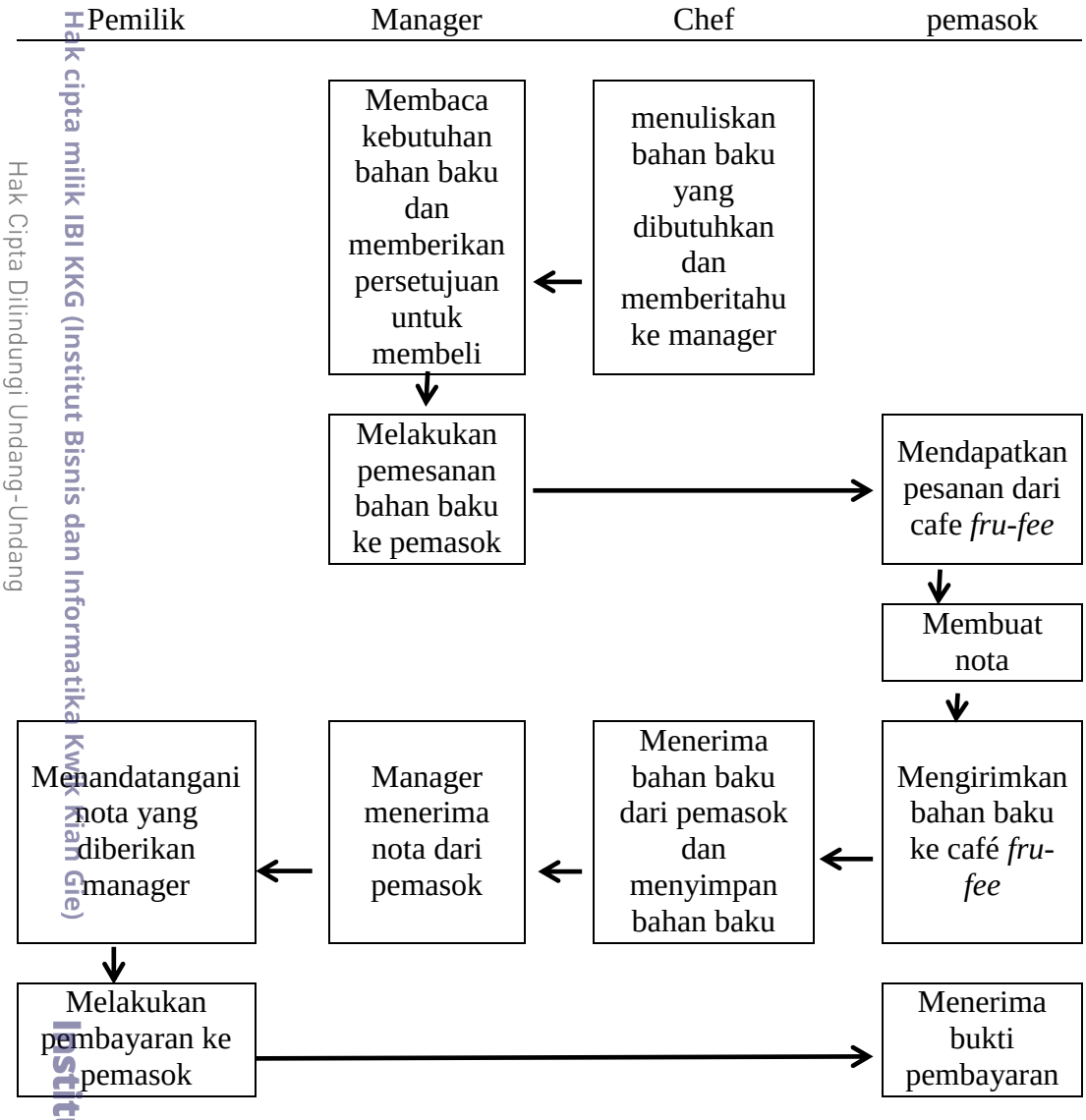
Dalam proses pembelian bahan baku café *fru-fee* telah bekerja sama dengan pemasok yang memiliki produk-produk yang berkualitas dan memberikan harga yang kompetitif terhadap produk tersebut. Namun café *fru-fee* tetap melihat harga-harga yang lebih kompetitif dari pemasok lain. Bahan baku ini dimonitor oleh *chef* café *fru-fee* yang kemudian akan melaporkannya ke manager café *fru-fee*. Manager café *fru-fee* kemudian membaca apa saja yang perlu di beli dan menyerahkan pembelian tersebut ke chef. Chef akan melakukan pembelian ke pemasok. Kemudian pemasok akan membuat nota dan mengirimkan bahan baku tersebut. Setelah itu, maka manager akan meminta tandatangan oleh pemilik dan melakukan pembayaran ke pemasok.

Berikut gambar ringkasnya:

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

Gambar 4.2
Rencana Pembelian Bahan Baku
Café *fru-fee*



Sumber : diolah oleh café *fru-fee*

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Seiring berkembangnya zaman, teknologi pun juga ikut berkembang. Pada era globalisasi ini bisnis memiliki hubungan yang sangat erat dengan pengunaan teknologi. Penggunaan teknologi yang tepat akan memberikan efisiensi pada proses bisnis. Selain itu teknologi juga membantu dalam menjalankan kegiatan bisnis sehari-hari.

Untuk menunjang proses produksi ini, café *fru-fee* menggunakan beberapa teknologi, yaitu:

1. Wi-fi dan paket internet

   Internet digunakan untuk memudahkan berbagai proses promosi café *fru-fee*. Selain itu, internet akan membantu café *fru-fee* untuk mengetahui perkembangan teknologi saat ini dan tren makanan minuman saat ini. Selain itu wifi juga dapat dinikmati oleh para pelanggan yang datang ke café sehingga mereka dapat menikmati waktunya di dalam café.

2. Mesin kasir dan mesin EDC BCA

   Mesin kasir dan mesin EDC membantu dalam proses pembayaran pesanan dari pelanggan. Mesin kasir membantu dalam perhitungan total bayaran yang harus dibayar pelanggan. Sedangkan mesin EDC membantu pelanggan dalam proses pembayaran tanpa *cash.*

3. Speaker

   Teknologi speaker membantu untuk memberikan suasana nyaman di café. Teknologi ini digunakan untuk memberikan kualitas suara pada music yang dimainkan, music ini pun akan didengar oleh para pelanggan café dan juga para karyawan café *fru-fee.*

4. TV LED

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

TV merupakan sebuah teknologi yang membantu dalam kegiatan sehari-hari, karena karyawan café dan pelanggan dapat mengetahui berita-berita yang sedang hangat atau sesuatu yang sedang terjadi diluar.

5. Peralatan dapur

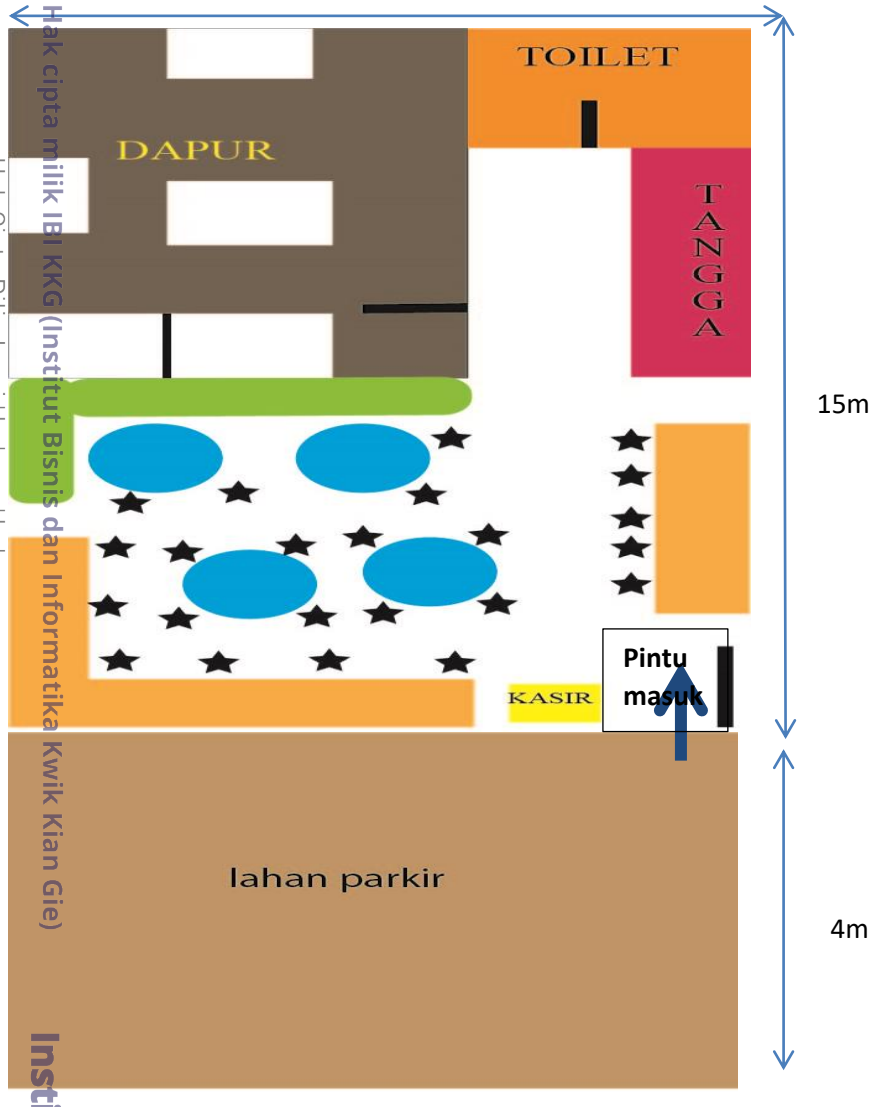
1. Kulkas, membantu untuk mengawetkan bahan baku yang telah dibeli dan juga menyimpan es batu sehingga dapat bertahan lebih lama
2. Coffee maker, membantu dalam proses pembuatan café yang menjadi minuman utama di café *fru-fee*
3. Blender, teknologi ini membantu dalam proses pembuatan jus buah yang merupakan bahan utama untuk minuman *fru-fee.*
4. Timbangan digital, teknologi ini membantu dalam proses menimbang bahan baku yang akan digunakan dalam setiap produk menu.
5. Dispenser, membantu dalam proses penyiapan air untuk café *fru-fee*. Dispenser dapat menyediakan air biasa ataupun air panas yang sangat membantu proses bisnis.
6. Exhaust fan, membantu mengeluarkan udara yang pengap dari dapur.
7. Serutan es, membantu dalam proses menghancurkan es.
8. Ac, membantu mendinginkan ruangan café dari cuaca panas diluar café.

G. Rencana Bangunan Tempat Usaha

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

Gambar 4.3

Layout café *fru-fee*



© 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
KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS