



## BAB IV

### RENCANA JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

#### A. Proses Operasi

Kegiatan usaha yang dijalankan oleh seseorang atau kelompok tidak luput dari proses operasi. Baik usaha tersebut bergerak untuk menghasilkan produk maupun jasa, proses operasi pasti melekat dalam kegiatan operasionalnya. Operasi sendiri terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahapan masukan atau *input*, tahapan proses, dan tahapan *output*. Sebuah proses operasi juga membutuhkan strategi untuk dapat menghasilkan *output* sesuai harapan konsumen.

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.

*Break Cup Café* adalah perusahaan yang bergerak di industri *café* yang menyediakan fasilitas berupa *board games* untuk bermain bersama. Fokus utama dari perusahaan *Break Cup Café* adalah untuk dapat memberikan suasana yang nyaman sehingga para pelanggan dapat menikmati waktu kualitasnya bersama teman – temannya semaksimal mungkin dan menjadi ingin datang lagi serta melakukan promosi *Word of Mouth* ke teman – teman yang lainnya.

Usaha *Break Cup Cafe* beroperasi dari hari Selasa sampai dengan Minggu dengan jam operasional pukul 10.00-22.00. Tidak ada pembagian *shift* pada

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



usaha *Break Cup Cafe* ini, libur pada hari raya atau hari besar lainnya diberikan pada hari pertama puasa serta hari raya Idul Fitri dengan libur selama 3 hari.

Tahapan proses operasi jasa *Break Cup Cafe* adalah sebagai berikut:

1. Konsumen datang dan memarkirkan kendaraan.
2. Pelayan yang membuka pintu akan mengantarkan konsumen menuju meja yang telah disediakan sesuai jumlah pengunjung yang datang.
3. Pelayan kemudian memberikan menu dan konsumen kemudian memesan makanan yang dicatat oleh pelayan.
4. Pelayan memberikan daftar *board game* yang dimiliki oleh *Break Cup Cafe* kemudian memberikan daftar menu yang telah dicatat ke kasir untuk diserahkan ke dapur.
5. *Game Master* akan datang ke meja konsumen untuk menanyakan apakah ada *board game* yang ingin dimainkan.
6. Konsumen menanyakan beberapa permainan yang tersedia kemudian memesan yang akan dimainkan kemudian pelayan akan datang memberikan makanan dan minuman yang telah dipesan.
7. *Game master* membawakan *board games* yang diinginkan dari lemari *board games* dan menjelaskan bagaimana cara memainkan permainan.
8. Konsumen memanggil pelayan untuk meminta *bill*.
9. Pelayan datang memberikan *bill*.
10. Konsumen membayar.
11. Pelayan kembali memberikan kembalian apabila terdapat kembalian, membersihkan meja dan memberikan *board games* kepada *game master* untuk diletakkan kembali di lemari.

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

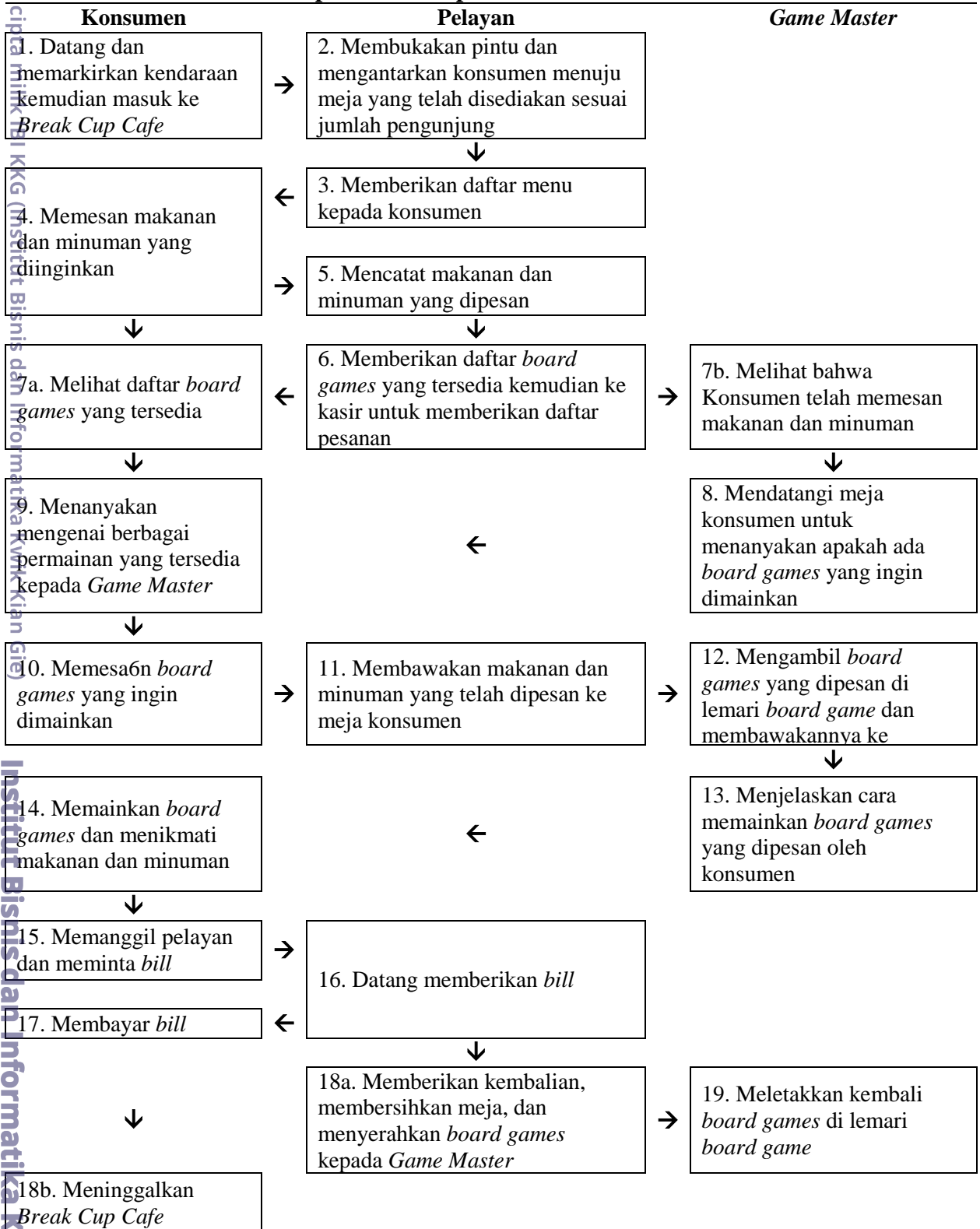
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



12. Konsumen meninggalkan *Break Cup Cafe*.

**Gambar 4.1**  
***Break Cup Cafe***  
**Tahapan Proses Operasi Jasa**



Sumber: diolah oleh *Break Cup Cafe*, 2016

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Selain tahapan proses operasi jasa di atas, *Break Cup Cafe* juga memiliki proses produksi makanan dan minuman sebagai berikut:

**Tabel 4.1**  
***Break Cup Café***  
**Proses Produksi Makanan dan Minuman**

No.	Nama	Bahan Baku	Proses Produksi
1.	Pempek Bulat	<ol style="list-style-type: none"> <li>500 gr Ikan Tenggiri Giling</li> <li>100 ml air</li> <li>4 siung bawang putih halus</li> <li>0,5 ons bawang merah halus</li> <li>300 gram tepung sagu cap tani</li> <li>2 sendok makan garam</li> <li>2 butir telur</li> <li>600 ml minyak</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Air, Ikan, Telur, Bawang diaduk rata</li> <li>Masukkan 2 sdm garam</li> <li>Aduk hingga kental</li> <li>Masukkan tepung sagu cap tani</li> <li>Aduk sampai rata</li> <li>Siapkan wajan diatas kompor</li> <li>Berikan minyak 600 ml diatas wajan</li> <li>Panaskan minyak hingga mendidih</li> <li>Goreng adonan dengan suhu kecil</li> <li>Sediakan piring</li> <li>Letakkan pempek diatas piring sesuai pesanan</li> <li>Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
2.	Pempek Balok	<ol style="list-style-type: none"> <li>500 gr Ikan Tenggiri Giling</li> <li>100 ml air</li> <li>4 siung bawang putih halus</li> <li>300 gram tepung sagu cap tani</li> <li>2 sendok makan garam</li> <li>2 butir putih telur</li> <li>600 ml minyak</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Air, Ikan, Telur, Bawang diaduk rata</li> <li>Masukkan 2 sdm garam</li> <li>Aduk hingga kental</li> <li>Masukkan tepung sagu cap tani</li> <li>Aduk sampai rata</li> <li>Siapkan wajan diatas kompor</li> <li>Berikan minyak 600 ml diatas wajan</li> <li>Panaskan minyak hingga mendidih</li> <li>Goreng adonan dengan suhu kecil</li> <li>Sediakan piring</li> <li>Letakkan pempek diatas piring sesuai pesanan</li> <li>Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>

**C Hak cipta milik**

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Lanjutan Tabel 4.1

<p>3.</p> <p><b>C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b></p>	<p>Pempek Lenjer</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 500 gr Ikan Tenggiri Giling</li> <li>2. 100 ml air</li> <li>3. 4 siung bawang putih halus</li> <li>4. 300 gram tepung sagu cap tani</li> <li>5. 2 sendok makan garam</li> <li>6. 2 butir putih telur</li> <li>7. 600 ml minyak</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Air, Ikan, Telur, Bawang diaduk rata</li> <li>2. Masukkan 2 sdm garam</li> <li>3. Aduk hingga kental</li> <li>4. Masukkan tepung sagu cap tani</li> <li>5. Aduk sampai rata</li> <li>6. Siapkan wajan diatas kompor</li> <li>7. Berikan minyak 600 ml diatas wajan</li> <li>8. Panaskan minyak hingga mendidih</li> <li>9. Goreng adonan dengan suhu kecil</li> <li>10. Sediakan piring</li> <li>11. Letakkan pempek diatas piring sesuai pesanan</li> <li>12. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
<p>4.</p>	<p>Burgo</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 500 gram tepung beras rose brand</li> <li>2. 700 ml air dingin</li> <li>3. 1.000 ml air panas</li> <li>4. 3 sendok makan minyak</li> <li>5. 1 sendok makan Garam</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Campurkan tepung beras dengan air dingin, garam, dan minyak</li> <li>2. Aduk sampai rata</li> <li>3. Masukkan 1.000 ml air panas</li> <li>4. Poleskan piring HW 9' dengan minyak sedikit</li> <li>5. Tuangkan 2 irus adonan dan ratakan di atas piring</li> <li>6. Kukus adonan di atas piring selama 10 menitDibiarkan dingin kemudian di gulung</li> <li>7. Dipotong 1 gulung dengan ukuran siap santap dalam 1 porsi</li> <li>8. Sediakan piring</li> <li>9. Letakkan 1 porsi burgo di atas piring</li> <li>10. Tuangkan kuah burgo</li> <li>11. Beri bawang goreng</li> <li>12. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>

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.



Lanjutan Tabel 4.1

<p>5.</p> <p><b>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b></p>	<p>Kuah Burgo</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 500 gram Ikan Gabus yang sudah dibuang kulit dan kepalanya</li> <li>2. Santan Kelapa 1 butir</li> <li>3. 0,5 ons bawang merah</li> <li>4. 1 siung bawang putih</li> <li>5. 0,5 ons kemiri</li> <li>6. 0,5 ons ketumbar tumbuk</li> <li>7. 0,5 ons jahe</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ikan Gabus direbus sampai matang</li> <li>2. Buang tulang ikan gabus kemudian di blender dengan air rebusan sampai halus</li> <li>3. Giling halus bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, dan jahe</li> <li>4. Masak bumbu dengan air santan yang sudah dicampur dengan air gilingan ikan</li> <li>5. Diaduk terus hingga mendidih agar santan tidak pecah</li> <li>6. Tuangkan ke satu porsi Burgo yang telah dikukus</li> <li>7. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
<p>6.</p>	<p>Cuko</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 400 gram gula merah</li> <li>2. 100 gram gula pasir</li> <li>3. 500 cc air</li> <li>4. 40 gram bawang putih</li> <li>5. 1 ons cabai rawit merah</li> <li>6. 1 sendok teh garam</li> <li>7. 5 buah jeruk nipis</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Giling halus bawang putih dan cabai rawit</li> <li>2. Masak gula merah, gula putih dan air hingga mendidih</li> <li>3. Disaring setelah dingin</li> <li>4. Sesudah disaring masak lagi hingga mendidih</li> <li>5. Kecilkan api kemudian masukkan gilingan bawang putih dan cabai rawit dan ditambahkan garam</li> <li>6. Masukkan perasan jeruk nipis</li> <li>7. Masukkan ke dalam wadah</li> <li>8. Tuangkan pada pempek</li> <li>9. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
<p>7.</p>	<p>Rujak Mie</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3 buah Pempek</li> <li>2. 1 bungkus so'un</li> <li>3. 1 bungkus mie telur</li> <li>4. Cuko</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potong pempek ke ukuran siap makan</li> <li>2. Rebus so'un dan mie hingga lembut</li> <li>3. Sediakan piring HW 9'</li> <li>4. Masukkan potongan pempek ke dalam piring</li> <li>5. Letakkan mie dan so'un diatas pempek potong</li> <li>6. Tuangkan cuko</li> <li>7. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**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.



Lanjutan Tabel 4.1

8.	Telur Gulung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 butir telur</li> <li>1 sendok teh garam</li> <li>Tusuk sate</li> <li>400 ml minyak</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Siapkan wajan</li> <li>Tuangkan minyak ke atas wajan</li> <li>Panaskan wajan jangan hingga mendidih</li> <li>Siapkan gelas</li> <li>Pecahkan 1 butir telur</li> <li>Tambahkan garam</li> <li>Kocok telur hingga berbusa dan cair (tidak kental)</li> <li>Tuangkan telur sebanyak 1 sendok makan dari ketinggian 30 cm diatas minyak</li> <li>Gulung dengan tusuk sate</li> <li>Sediakan piring HW 9'</li> <li>Letakkan telur yang sudah digulung diatas piring</li> <li>Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
8.	Teh Tawar	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 kantong teh celup</li> <li>200 ml air mendidih</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Masak air panas</li> <li>Sediakan gelas</li> <li>Masukkan 200 ml air panas</li> <li>Masukkan 1 kantong teh celup</li> <li>Aduk hingga rata</li> <li>Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
9.	Teh Manis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 kantong teh celup</li> <li>200 ml air mendidih</li> <li>1 sendok makan gula putih</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Masak air panas</li> <li>Sediakan gelas</li> <li>Masukkan 200 ml air panas</li> <li>Masukkan 1 kantong teh celup</li> <li>Masukkan 1 sendok makan gula putih</li> <li>Aduh hingga rata</li> <li>Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
11.	Kopi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 sendok makan kopi kapal api</li> <li>200 ml air mendidih</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Masak air panas</li> <li>Sediakan gelas</li> <li>Masukkan 1 sendok makan kopi ke air panas</li> <li>Aduk hingga rata</li> <li>Saring kopi ke dalam gelas</li> <li>Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
12.	Air Mineral	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Botol Air Mineral</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>

Sumber: diolah oleh *Break Cup Café*, 2016

### B Nama Pemasok

Pemasok merupakan faktor yang sangat penting untuk menunjang jalannya kegiatan bisnis. Dengan adanya pemasok, maka bisnis dapat





menjangkau sumber daya yang tidak dimiliki sebelumnya. Oleh karena itu, relasi yang baik dengan pemasok perlu dibangun sehingga pemasok yang telah bekerja sama dengan bisnis tidak menjadi ancaman bagi jalannya kegiatan usaha.

Perlu adanya pertimbangan khusus untuk memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama secara jangka panjang dengan bisnis. Hal tersebut dilakukan untuk mengantisipasi kerugian dan ancaman yang mungkin ditimbulkan akibat salah memilih pemasok. Faktor yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok adalah pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok. Kualitas merupakan faktor utama alasan memilih pemasok. Tentu bisnis yang berada di posisi konsumen mengharapkan kualitas yang sesuai dengan ekspektasinya. Dengan baiknya kualitas bahan baku dari pemasok memungkinkan bisnis juga akan menghasilkan produk yang berkualitas.

Berikut nama – nama pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang akan menunjang jalannya kegiatan usaha

*Break Cup Cafe:*

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1. Nama Pemasok | : Glodok Elektronik   |
| Alamat          | : Jl. Kelapa Gading Boulevard Blok TT2 No. 14-16<br>Kelapa Gading, Jakarta Utara, 14240 |
| Nomor Telepon   | : (021) 4513127 / (021) 4525061   |
| Nama Barang     | : mesin kasir, <i>router Wi-Fi</i> , pesawat telepon, AC                                |

**© 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 mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.





2. Nama Pemasok : Lottemart Wholesale  
Alamat : Jl. Raya Boulevard Barat, RT.18/RW.18  
Kelapa Gading Barat, Jakarta Utara, 14240  
Nomor Telepon : (021) 4523811  
Nama Barang : Air minum galon, tisu, sunlight cuci piring, sponge  
pencuci piring, masker mulut, penutup rambut,  
sarung tangan karet, plastik hiam besar, sabun  
pencuci tangan, celemek, sikat besi
3. Nama Pemasok : Ace Hardware  
Alamat : Jalan Boulevard Raya Barat, Blok XC-9, No. 3-6  
Kelapa Gading, Jakarta Utara, 14240  
Nomor Telepon : (021) 45846664  
Nama Barang : ember besar, gayung, centong, sutil  
penyaring stainless, tempat sampah plastik, baskom  
stainless 40cm, tempat bumbu, pel lantai, sapu  
lantai, serok sampah, kain lap, teko air 1 liter
4. Nama Pemasok : Toko Luwes  
Alamat : KR 6, Jl. Summagung III, Kelapa Gading Timur  
Jakarta Utara, 14240  
Nama Barang : Alat tulis kantor, gunting

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**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.



5. Nama Pemasok : Pasar Inpres  
Alamat : Jalan Pasar Inpres, Kelapa Gading Timur, 14240  
Nama Barang : Tabung gas elpiji 12kg, gas elpiji 12kg
6. Nama Pemasok : Pasar Mandiri  
Alamat : Jalan Gading Indah Raya, Kelapa Gading, Jakarta Utara, 14240  
Nama Barang : Ikan tenggiri giling, ikan gabus, bawang putih, bawang merah, tepung sagu, garam, telur ayam, tepung beras, minyak goreng, kemiri kupas, santan, ketumbar tumbuk, jahe, gula merah, gula pasir, cabai rawit, jeruk nipis, tusuk sate, so'un, mie telur, teh celup sariwangi, kopi bubuk kapal api
7. Nama Pemasok : Toko Board Game  
Nomor Telepon : 0878 8732 8782  
Nama Barang : *Board games*

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**© 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 didirikan dengan tempat waktu. Rencana operasi yang baik akan memberikan pengaruh positif bagi proses produksi dan manajemen operasi.

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.



Berikut adalah gambaran rencana operasi *Break Cup Cafe*:

1. Melakukan survei pasar

Untuk melihat keadaan pasar serta pesaing bisnis *board game café* di Jakarta, penulis melakukan survei pasar dengan berkunjung ke *café* milik pesaing utama yang berlokasi di Jl. Elang Laut Boulevard Blok B, No. 47-48 dan Jl. Boulevard Raya RA11 No. 7, tepatnya di Pantai Indah Kapuk dan Kelapa Gading. Daerah tersebut memang bukan merupakan lingkungan tempat penulis akan mendirikan bisnis. Tetapi menjadi ancaman Karena bisnis penulis baru dirintis. Penulis juga melakukan survei dengan berkunjung serta menikmati waktu dan produk langsung dari kompetitor. Penulis juga melakukan wawancara singkat dengan pemilik dari kompetitor utama. Proses ini berlangsung pada minggu Kedua Januari 2017.

2. Menyusun rencana usaha

Dengan adanya rencana usaha membuat suatu usaha menjadi terperinci. Rencana usaha adalah sebuah dokumen tertulis yang berisi rincian mengenai seluk beluk usaha atau bisnis. Rencana usaha (*Business Plan*) akan mencakup informasi – informasi yang dibutuhkan untuk mendirikan usaha berupa informasi saat ini, kebutuhan mendatang, dan hasil yang diharapkan untuk usaha yang akan didirikan.

Penyusunan rencana usaha ini berguna untuk merencanakan bisnis yang akan didirikan oleh penulis meliputi konsep bisnis, menentukan *budget* yang diperlukan untuk mendirikan dan menjalankan suatu bisnis, menentukan pelayanan dan produk yang akan ditawarkan, menentukan saluran distribusi dan promosi, menentukan peralatan dan perlengkapan

© 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis, menentukan kriteria dan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan, produser kerja yang akan diterapkan, serta memperhitungkan risiko yang akan dihadapi. Penyusunan rencana usaha dilakukan sekitar sepuluh minggu yang terhitung sejak minggu pertama bulan Januari 2017 hingga minggu kedua di bulan Maret 2017.

### 3. Melakukan survei pemasok

Pemasok menjadi suatu pertimbangan dalam memasuki dunia bisnis, Karena pemasok dapat mendukung secara signifikan jalannya suatu kegiatan bisnis. Pemasok yang dipilih tentu harus terpercaya, dapat diandalkan, memberikan barang yang berkualitas baik, serta harga yang ditawarkan sesuai dengan produk yang diberikan. Untuk mencari pemasok tersebut, perlu dilakukan survei dulu.

Diharapkan juga pemasok tetap yang akan bekerja sama dalam usaha *café* ini lebih dari satu. Bisnis sebaiknya tidak bergantung kepada satu pemasok saja, Karena satu pemasok tidak dapat memenuhi kebutuhan bahan baku usaha. Dengan pemasok yang beragam dapat memperkecil daya tawar pemasok yang akan menjadi ancaman bagi bisnis. Oleh Karena itu, survei pemasok ini akan dilakukan selama lima minggu yang akan berlangsung dari minggu pertama Oktober 2016 hingga minggu kedua di bulan November 2016.

### 4. Mensurvei dan menyewa lokasi usaha

Proses selanjutnya penulis melakukan pencarian tempat usaha yang tepat dan strategis untuk menjalakan usaha. Pemilihan lokasi sangat menentukan jalannya usaha. Ketepatan pemilihan usaha akan memudahkan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



penulis dalam mendapatkan tenaga kerja yang sesuai, ketersediaan sumber daya yang cukup dengan harga yang ekonomis, memungkinkan penulis untuk melakukan ekspansi bisnis, kemudahan menggapai konsumen, ketersediaan tempat dan harga serta mampu bersaing dengan kompetitor. Proses pemilihan lokasi akan berlangsung selama bulan Februari 2017. Kegiatan memutuskan akan diawali pada minggu pertama bulan Maret 2017.

#### 5. Membuat 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](http://www.pajak.go.id)
- 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 secara elektronik
- f. Terhadap permohonan pendaftaran NPWP yang telah diberikan Bukti Penerimaan surat, KPP akan menerbitkan kartu NPWP dan surat

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



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.

#### 6. Pembuatan surat izin usaha

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 pembuatan SIUP, perlu dipenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Mengisi formulir permohonan izin
- b. Melampirkan *fotocopy* KTP
- c. Melampirkan *fotocopy* Akte Pendirian Perusahaan (untuk badan usaha)
- 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

Pembuatan Surat Izin Usaha Perdagangan atau SIUP ini akan dilaksanakan selama satu hari yang akan dilakukan secara *online* pada bulan Maret 2017.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7. Mendatangkan Peralatan dan Perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan yang telah dipesan pada poin ketiga di atas kemudian didatangkan pada akhir bulan Maret 2017.

8. Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja

Pemilik usaha akan segera melakukan perekrutan tenaga kerja pada saat bangunan sudah pada tahap *finishing* agar karyawan yang telah sesuai kriteria dan telah diterima tidak terlalu lama menunggu hingga tahap pembukaan usaha. Setelah memilih karyawan yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan penulis, maka dilakukanlah pelatihan kegiatan memasak yang akan dibimbing langsung oleh penulis sekaligus pemilik usaha. Kegiatan ini akan berlangsung pada minggu ketiga dan keempat bulan Maret 2017.

9. Melakukan Promosi dan *Soft Opening*

Sebelum Usaha *Café* ini dibuka, akan dilakukan strategi promosi untuk mendapatkan kesadaran merek untuk calon pelanggan. Kegiatan promosi yang dilakukan adalah mengundang secara gratis para *Food Blogger* yang ada di Jakarta dan Sekitarnya. Rencananya kegiatan promosi ini akan diselenggarakan pada minggu pertama April 2017.

10. Pembukaan Usaha

Seluruh tahap persiapan telah dilaksanakan dan terencana dengan matang. Tahap terakhir dari perencanaan ini adalah peluncuran usaha ke dalam industri *café*. Pada minggu kedua April 2017.

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 4.2**  
**Break Cup Café**  
**Jadwal Rencana Operasi**

Kegiatan	2017															
	Januari				Februari				Maret				April			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Survei Pasar		X														
Menyusun Rencana Usaha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Survei Pemasok					X	X	X	X								
Survei dan Menyewa lokasi usaha					X	X	X	X	X	X						
Membuat NPWP									X	X	X					
Membuat surat izin usaha									X	X	X	X				
Mendatangkan peralatan dan perlengkapan											X	X				
Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja												X	X			
Melakukan Promosi dan <i>Soft Opening</i>																X
Pembukaan Usaha																X

Sumber: *Break Cup Café*, 2016

**D: Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan**

Alur pembelian bahan baku perusahaan *Break Cup Café* meliputi kegiatan – kegiatan berikut. Pertama *Break Cup Café* akan mencari pemasok untuk mendapatkan bahan baku untuk melakukan produksi. Dalam mencari pemasok pihak manajemen akan membandingkan harga yang lebih murah dengan produk yang sama maka *Break Cup Café* akan mengambil bahan baku pada pemasok tersebut. Proses pembelian dilakukan oleh pihak *café* dengan cara dating ke took grosir dan pasar seperti *lotte mart* dan pasar – pasar untuk membeli barang dan mengirimnya ke *café*.

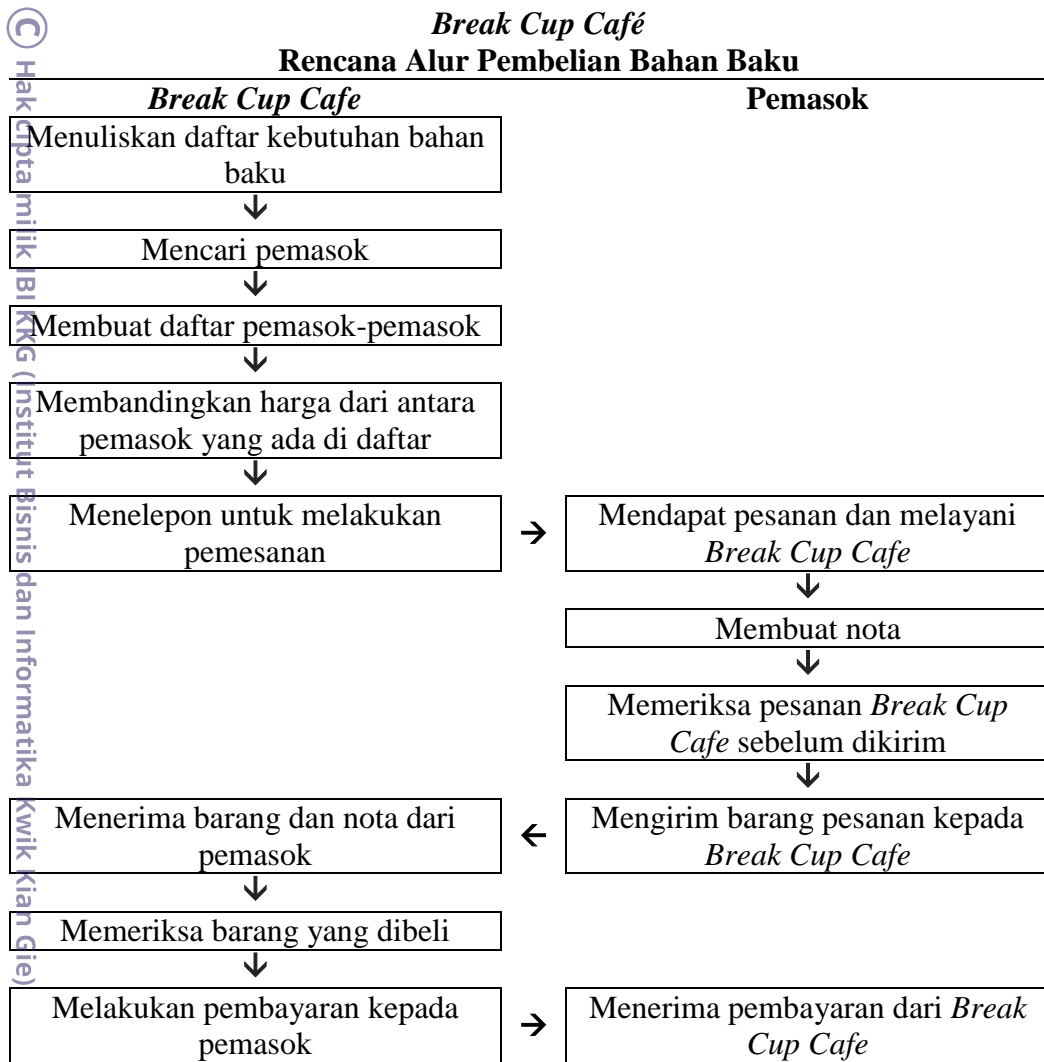
Berikut adalah gambar alur jasa dari *Break Cup Café* dari pembelian bahan baku dan kegiatan operasional sehari – hari dari *café*:

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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**Gambar 4.2**  
**Break Cup Café**

**Rencana Alur Pembelian Bahan Baku**



Sumber: diolah oleh *Break Cup Café*, 2016

**Rencana Kebutuhan Teknologi**

Penggunaan teknologi digunakan untuk membantu mempermudah pekerjaan sehingga berjalan lebih efisien. Penggunaan teknologi tidak harus yang baru, namun disesuaikan dengan keperluan dari bidang usaha yang dijalankan. Beberapa penggunaan alat berdasarkan teknologi yang digunakan oleh pemilik dalam menjalankan bisnis *Break Cup Cafe* antara lain:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

1. Internet

Teknologi promosi atau pemasaran barang, yaitu dengan menggunakan *website* dan media sosial. Dengan menggunakan media sosial dapat menjangkau pasar yang lebih luas, sehingga meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai keberadaan dan jam operasional *Break Cup Cafe*.

2. Mesin EDC

Penggunaan mesin EDC saat ini digunakan di banyak *cafe*, dilihat dari pola konsumen saat ini yang lebih sering menggunakan *debit card* atau *credit card* yang berguna untuk membantu proses transaksi dan memudahkan *Break Cup Cafe* tanpa harus memegang banyak uang tunai atau *cash*.

3. Peralatan Dapur

- a. Kulkas agar makanan, terutama daging dapat awet.
- b. Kompor gas dengan teknologi *burner* yang lebih stabil sehingga tidak boros gas.
- c. *Kitchen hood* untuk menyerap asap.

**F. Lay-out Tempat Usaha / Bangunan Fisik**

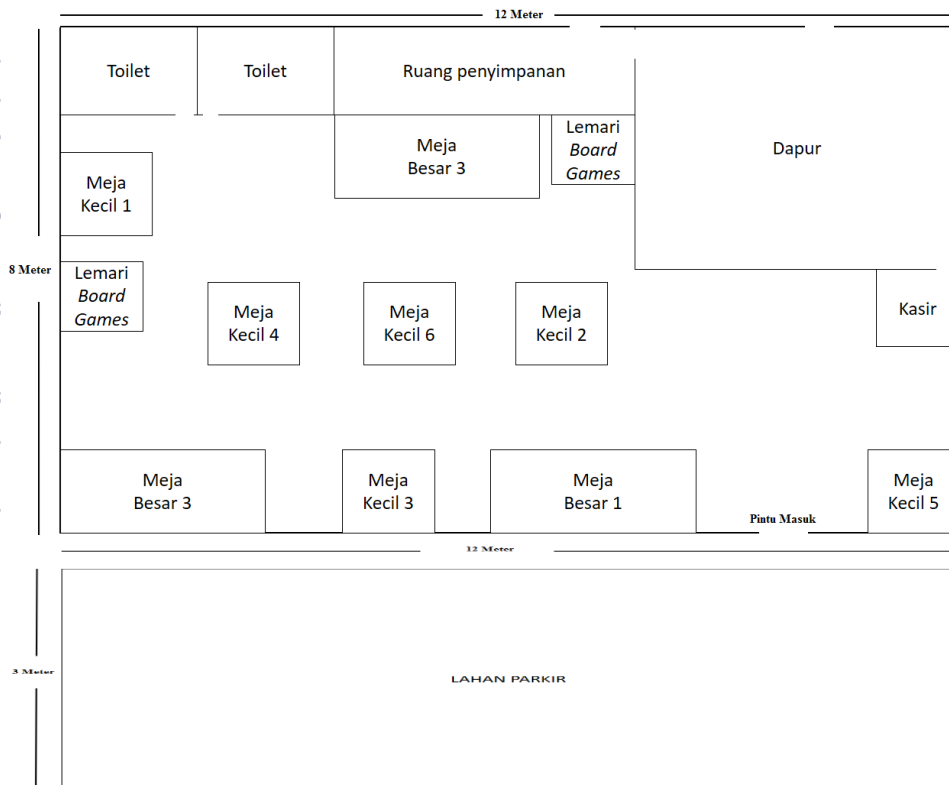
*Break Cup Café* berada di Jl. Dokter Muwardi Raya No. 38, Grogol, Jakarta Barat, 11450. *Layout* perlu direncanakan agar ruangan yang ada dapat dimanfaatkan dengan sebaik mungkin, dapat mendukung proses kerja sehingga tercipta alur kerja yang efisien. Menurut Suad Husnan dan Suwarsono Muhammad (2014:115), *layout* merupakan keseluruhan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas – fasilitas yang dimiliki perusahaan. Lalu jenis

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.



layout ada dua, yaitu *layout* fungsional dan *layout* garis. *Break Cup Café* menggunakan konsep *layout* fungsional, yaitu peralatan yang mempunyai fungsi yang sama dan dikelompokkan dan ditempatkan dalam suatu ruang/tempat tertentu. *Break Cup Café* mengelompokkan peralatan sesuai fungsi, yaitu bagian *storage*, dapur, restoran, dan toilet. Berikut adalah *layout Break Cup Café*:

**Gambar 4.3**  
***Break Cup Café***  
**Rencana Lay-out Bangunan**



Sumber: diolah oleh *Break Cup Café*, 2016

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.