



BAB IV

RENCANA JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL & MANAJEMEN

A. Fasilitas Operasional

Fasilitas operasional adalah sarana-sarana yang memberikan kemudahan dan kenyamanan dalam pemberian pelayanan jasa. Kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* akan memberikan kenyamanan serta kepuasan bagi konsumen yaitu dengan menyediakan fasilitas-fasilitas terbaik bagi setiap konsumen yang menempuh pendidikan di *Yellow Rice Culinary Center*.

Fasilitas - fasilitas yang dimiliki oleh *Yellow Rice Culinary Center*, yaitu:

1. Ruang kelas full AC dan fasilitas pendukung seperti proyektor untuk mata pelajaran teori kuliner.
2. Ruang kelas praktek memasak.
3. Ruang kelas praktek Pastry & Bakery dengan peralatan pembuat kue dan roti yang lengkap.
4. Ruang kelas praktek simulasi dapur Restaurant dengan peralatan-peralatan dapur yang ditata sesuai dengan standar Restaurant bintang lima.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang menyalin 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.



B. Proses Operasi Jasa

Kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* merupakan usaha yang bergerak dalam jasa pendidikan non formal, dimana jasa pengajaran diberikan langsung pada orang-orang yang hendak belajar masak dan mengasah keahlian mereka dalam bidang kuliner. Jasa-jasa yang ditawarkan oleh tempat kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* yaitu Professional Chef Program, Pastry & Bakery Course, Short Cooking Course dan Private Cooking Course.

Masing-masing kelas akan ditangani oleh seorang Instruktur yang berpengalaman di bidangnya, dengan jumlah kapasitas maksimal murid per kelas adalah sebanyak 15 orang murid per kelas. Hasil evaluasi belajar serta sertifikasi resmi dari Departemen Pendidikan Nasional akan diberikan kepada murid/peserta setelah mereka menyelesaikan pendidikannya.

Sumber daya manusia yang mendukung pada proses jasa evaluasi belajar terdiri dari instruktur dan bagian administrasi, dimana penilaian murid dinilai oleh instruktur berupa penilaian yang kemudian akan diberikan ke bagian administrasi. Kemudian bagian administrasi akan mencetak penilaian akhir dalam bentuk sertifikat, kemudian sertifikat akan diberikan kepada Departemen Pendidikan Nasional untuk di tanda tangani dan di sertifikasi secara resmi bahwa murid yang bersangkutan telah berhasil menyelesaikan pendidikannya dalam bidang kuliner dan siap bekerja di bidang industri kuliner.

Para instruktur yang mengajar di kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* merupakan pengajar yang handal di bidangnya dan wajib untuk menguasai masakan-masakan Indonesia karena fokus utama *Yellow Rice Culinary Center* adalah membuat setiap murid yang belajar disini akan dapat menguasai masakan Indonesia & menjadi nilai lebih bagi mereka, karena pada saat ini sangat sedikit Chef yang memiliki keahlian untuk

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



membuat masakan Indonesia. Setiap Instruktur akan diseleksi secara ketat untuk dapat mengajar di *Yellow Rice Culinary Center* dengan persyaratan setiap instruktur harus memiliki pengalaman minimal 5 tahun di industri kuliner, pernah menempuh pendidikan kuliner dan memiliki keahlian dalam memasak makanan Indonesia.

Kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* beroperasi setiap hari senin sampai dengan hari sabtu dengan jam operasional mulai dari pukul 08.00 – 20.00. Sementara pada hari minggu dan libur nasional yang sudah ditetapkan oleh pemerintah, *Yellow Rice Culinary Center* akan meliburkan seluruh kegiatan operasionalnya dan mengganti dengan hari lain apabila ada murid yang sedang mengikuti Professional Chef Program.

Proses penerimaan calon murid baru di kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*, yaitu:

1. Calon murid datang ke tempat kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*.
2. Bagian administrasi akan memberikan buku daftar tamu kepada calon murid untuk diisi dan didata untuk keperluan follow up selanjutnya terhadap calon murid tersebut.
3. Bagian administrasi memberikan daftar program serta info harga bagi setiap program yang ada di kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*. Kemudian bagian administrasi akan menjelaskan setiap program yang tersedia serta menjawab pertanyaan dari calon murid.
4. Calon murid yang datang dan mendapatkan informasi program beserta harganya dari bagian administrasi kursus.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

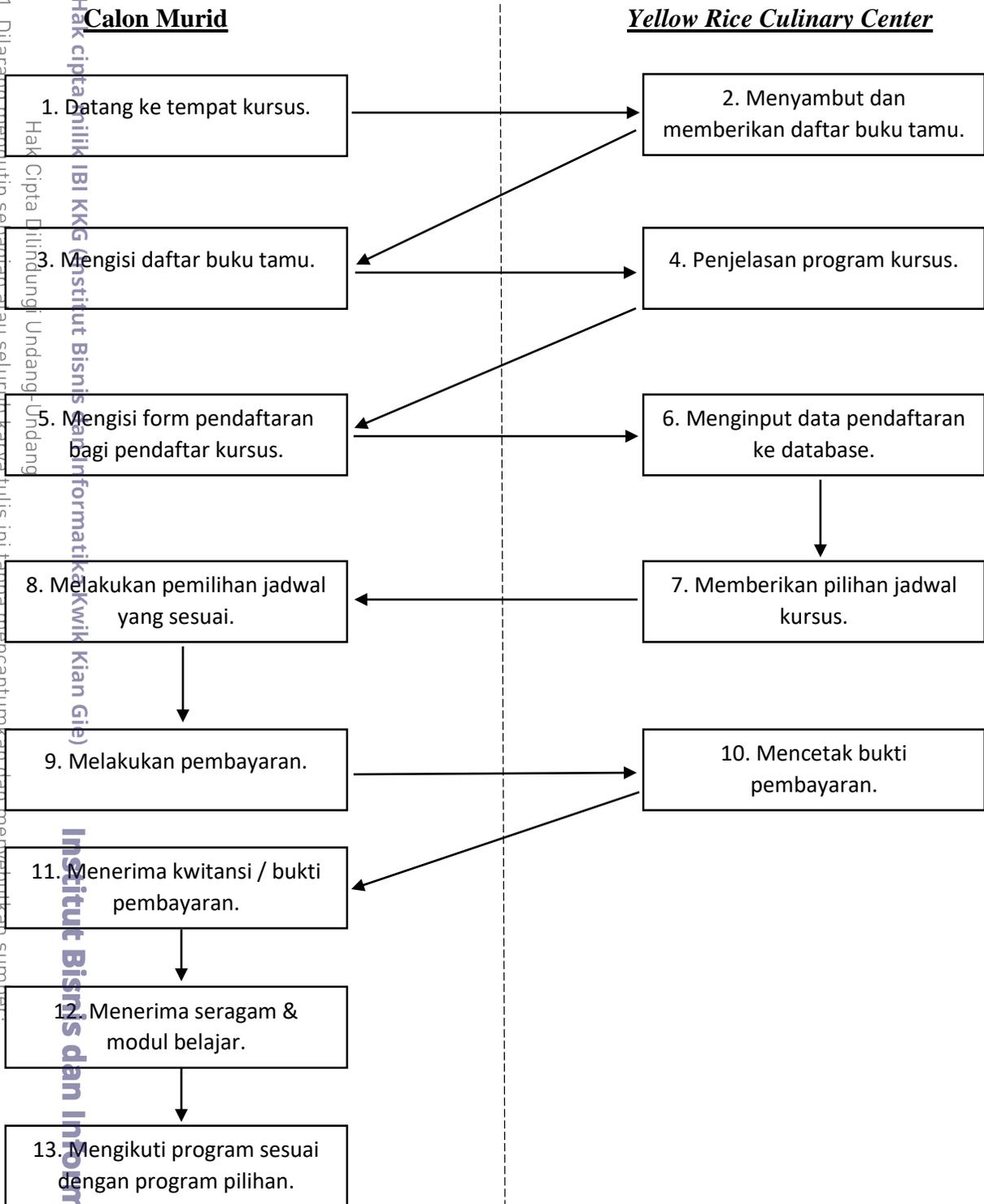


5. Calon murid yang mendaftar akan diberikan form pendaftaran untuk diisi, sehingga calon konsumen dapat mengisi data yang diperlukan.
6. Bagian administrasi menginput data ke database *Yellow Rice Culinary Center*.
7. Bagian administrasi memberikan pilihan jadwal yang dapat diikuti calon murid.
8. Calon murid melakukan pemilihan jadwal kelas yang sesuai.
9. Calon murid melakukan pembayaran sesuai program yang dipilih.
10. Bagian administrasi kemudian mencetak bukti pembayaran yang telah dibayar oleh calon murid.
11. Calon murid menerima kwitansi / bukti pembayaran dari bagian administrasi.
12. Setelah tahapan administrasi telah diselesaikan kemudian murid menerima seragam kursus & modul belajar.
13. Calon murid dapat mengikuti program kursus sesuai dengan pilihannya.

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

Proses Penerimaan Murid Baru di Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*



Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

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.



Terdapat beberapa proses dalam kegiatan belajar mengajar di tempat kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*, yaitu:

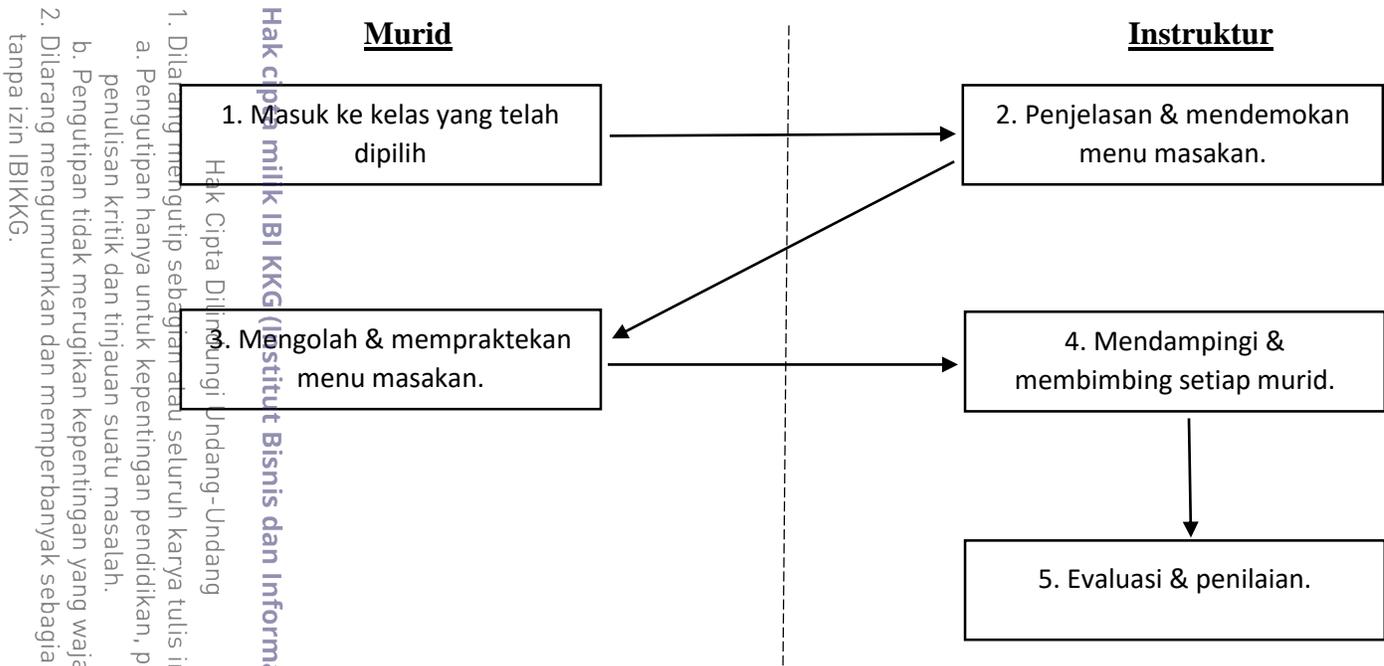
1. Murid datang ke tempat kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* dengan mengenakan seragam kursus. serta membawa modul yang sebelumnya pernah diberikan.
2. Instruktur menjelaskan cara mengolah menu masakan dan mempraktekan cara memasak menu makanan tersebut.
3. Murid mempraktekan cara mengolah menu masakan yang sebelumnya sudah dijelaskan dan dipraktekan oleh instruktur.
4. Instruktur mendampingi serta membimbing setiap murid saat mengolah menu masakannya.
5. Instruktur memberikan evaluasi dan melakukan penilaian terhadap kinerja serta hasil olahan setiap murid.

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 4.2

Proses Belajar dan Mengajar di Kelas Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*



Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

Proses jasa terakhir yang diberikan oleh kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* yaitu proses kelulusan dan sertifikasi. Setelah murid menyelesaikan program Professional Chef, manajemen kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* akan menyelenggarakan proses kelulusan. Dalam proses kelulusan murid akan diberikan sertifikat kelulusan dengan sertifikasi dari pihak *Yellow Rice Culinary Center* dan Departemen Pendidikan Nasional Indonesia khusus untuk murid yang mengambil program Professional Chef, sementara untuk program pendidikan yang lain hanya akan mendapatkan sertifikasi dari tempat kursus. Hal ini dikarenakan manajemen kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* menyadari bahwa yang dibutuhkan orang yang belajar keahlian memasak tidak hanya ilmu, tetapi juga bukti bahwa orang yang bersangkutan pernah mengikuti pendidikan serta

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

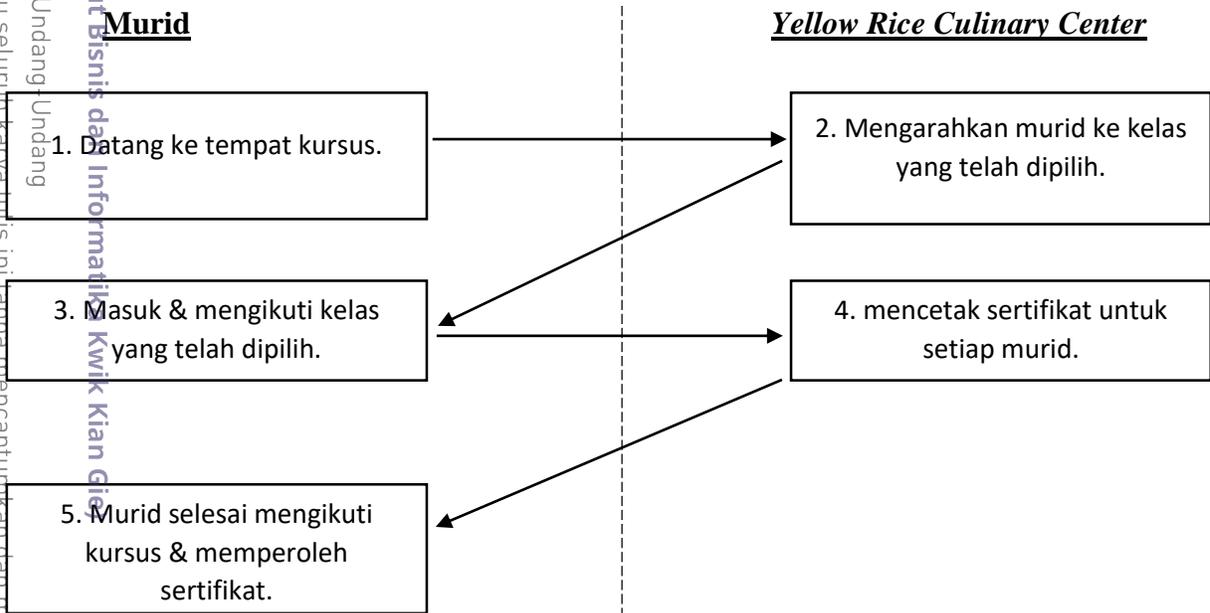
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

pelatihan dalam bidang kuliner. Dengan adanya sertifikasi maka seseorang yang hendak melamar pekerjaan dalam bidang kuliner akan memiliki nilai tambah lebih karena sudah mengetahui ilmu serta pengetahuan yang mumpuni di bidang kuliner sehingga peluang untuk diterima dalam bekerja di industri kuliner akan lebih besar.

Gambar 4.3

Proses Pembuatan Sertifikat Short Cooking Class Course, Pastry & Bakery Course, dan Private Cooking Course



Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

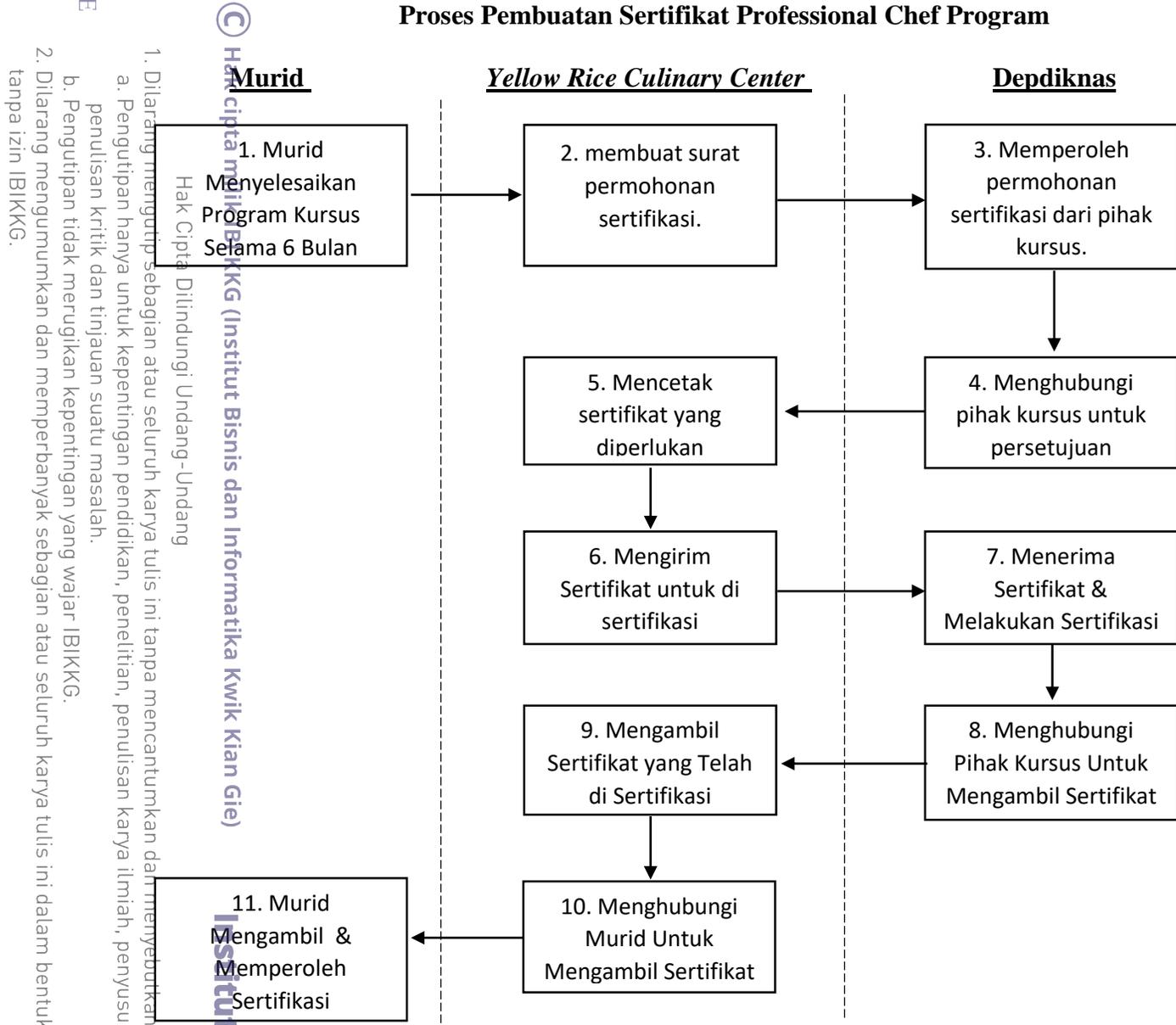
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 Pembuatan Sertifikat Professional Chef Program



Sumber: Yellow Rice Culinary Center

1. Dilarang memutip 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.

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



C. Nama Pemasok

Di bawah ini adalah nama-nama pemasok dari kursus masak *Yellow Rice Culinary*

Center:

a. Pemasok Peralatan Dapur

Nama Perusahaan : Senen Indah
 Alamat : Jl. Stasiun Senen no 52 D, Jakarta Pusat.
 Telp : 021- 4210065

Senen Indah dipilih sebagai pemasok peralatan dapur yang digunakan oleh kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* karena memiliki kelengkapan peralatan dapur yang dijual dari berbagai merek peralatan dapur ternama dan menawarkan harga yang bersaing. Senen indah juga sudah berpengalaman dalam menjual peralatan-peralatan dapur karena sudah menjadi pemasok ke berbagai restoran, usaha catering dan sekolah masak di wilayah Jakarta dan sekitarnya.

b. Pemasok Seragam Kursus

Nama Perusahaan : Gudang Seragam
 Alamat : Jl. Dewi Sartika No. 38, Kota Depok.
 Telp : 021-7757089 / 081213633875

Hak Cipta milik IBI Kian Gie (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.



Gudang Seragam dipercaya sebagai pembuat serta pemasok seragam kursus dari *Yellow Rice Culinary Center*, hal ini dikarenakan Gudang Seragam memberikan kelebihan yang tidak dimiliki tempat pembuatan seragam lainnya yaitu desain gratis, pengukuran gratis, sample border gratis dan pengiriman gratis sampai dengan tempat tujuan konsumen.

Gudang Seragam juga telah berpengalaman dalam membuat seragam untuk banyak restoran serta perusahaan.

Gambar 4.5

Design Seragam Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*



c. Pemasok Bahan Baku & Perlengkapan

Nama Perusahaan : Pasar Jaya Kelapa Gading

Alamat : Jl. Pasar Inpres, RT.6 / RW.6, Kelapa Gading, Jakarta Utara.

Tempo : -

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Instititut 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 IBKKG.

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



Pasar Jaya Kelapa Gading dipilih sebagai pemasok seluruh bahan baku untuk kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* karena bahan baku yang dijual lengkap serta memiliki kualitas yang baik dengan harga yang lebih terjangkau dibandingkan Supermarket di wilayah Kelapa Gading. Pasar Jaya Kelapa Gading juga dipercaya penulis sebagai pemasok kebutuhan perlengkapan dari kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* karena menjual seluruh kebutuhan perlengkapan yang dibutuhkan mulai dari perlengkapan memasak dan perlengkapan kebersihan dengan harga yang terjangkau. Lokasi Pasar Jaya Kelapa Gading juga sangat dekat dengan lokasi kursus masak dengan jarak kurang lebih hanya 500 meter dari lokasi kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*.

d. Pemasok Perlengkapan Alat Tulis

Nama Perusahaan : Toko Luwes

Alamat : Jl. Summagung 3, Kelapa Gading, Jakarta Utara.

Telp : 021 – 4520850

Toko Luwes dipilih kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* sebagai pemasok kebutuhan perlengkapan alat tulis karena Toko Luwes menyediakan kebutuhan perlengkapan alat tulis yang lengkap seperti pensil, pulpen, kertas, buku, dll. Toko Luwes juga merupakan toko perlengkapan alat tulis dengan harga yang paling murah di kawasan Kelapa Gading.



e. Pemasok Kebutuhan Percetakan

Nama Perusahaan : Bianca Printing

Alamat : Jl. Kelapa Molek 7 Blok Q2 no 1, Kelapa Gading, Jakarta Utara.

Telp : 021 – 4517984

Bianca Printing dipilih oleh kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* sebagai pemasok kebutuhan percetakan seperti fotocopy, print, pembuatan brosur, pembuatan kartu nama, pembuatan flyer, dll karena Bianca Printing menyediakan layanan yang lengkap terhadap kebutuhan percetakan di kawasan Kelapa Gading.

f. Pemasok Gas

Nama Perusahaan : Toko Mitra

Alamat : Jl. Boulevard FV 1 no. 20, Kelapa Gading, Jakarta Utara 14240.

Telp : 021 - 4530678

Toko Mitra dipilih oleh kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* sebagai pemasok kebutuhan gas dikarenakan toko Mitra menyediakan layanan pengiriman gas gratis ongkos pengiriman untuk wilayah di sekitar Kelapa Gading dan menyediakan layanan pemesanan secara online sehingga lebih memudahkan konsumen untuk bertransaksi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (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.



D. Deskripsi Rencana Operasi

Sebelum mendirikan kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*, maka penulis selaku pemilik bisnis akan mendeskripsikan rencana operasi sebagai berikut:

1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Sebelum menjalankan serta mendirikan kursus masak ini penulis perlu untuk menghitung berapa jumlah dana yang dibutuhkan sebagai modal untuk mendirikan bisnis ini. Selain itu Perhitungan bisnis dilakukan supaya penulis dapat mengetahui perkiraan pendapatan yang akan diterima setiap bulan / tahunnya, jumlah pengeluaran yang dikeluarkan setiap bulan / tahunnya dan menghindari atau meminimalkan resiko kerugian yang dapat terjadi pada saat proses bisnis berjalan nantinya.

2. Survei Lokasi

Kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* menyewa sebuah ruko 4 lantai yang berlokasi di Ruko Gading Residence blok E no 8, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Lokasi ini dipilih penulis karena ruko di tempat tersebut memiliki luas yang cukup untuk menjalankan kegiatan dari kursus masak dan memiliki jumlah empat lantai dikarenakan untuk mendirikan suatu kursus kuliner harus memiliki tempat yang cukup luas untuk menempatkan peralatan-peralatan masak utama seperti kompor, oven, dll yang memiliki ukuran cukup besar dan membutuhkan tempat yang luas.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hakipta milik IBKKG 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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



3. Menyewa

Setelah mendapatkan lokasi yang cocok dan sesuai sebagai tempat pendirian usaha dari kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* maka hal selanjutnya yang akan dilakukan oleh penulis adalah menyewa ruko yang akan digunakan sebagai tempat usaha. Tempat usaha merupakan unsur yang sangat penting maka lokasi serta tempat usaha harus ada sebelum usaha berjalan.

4. Merenovasi Ruko

Apabila tempat usaha sudah disewa hal yang akan dilakukan selanjutnya yaitu merenovasi tempat usaha sehingga setiap ruangan yang ada dapat disesuaikan dengan fungsinya masing-masing dan membuat konsumen merasa nyaman berada di ruangan tersebut.

5. Mencari Pemasok Peralatan dan Perlengkapan Bisnis

Sebelum memulai bisnis, ada baiknya membuat perincian mengenai apa saja peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dan kemudian mencari pemasok yang terpercaya, berkualitas serta memiliki harga yang terjangkau. Pencarian pemasok peralatan dan perlengkapan dari kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* dilakukan melalui pencarian di internet dan survey langsung ke lapangan untuk membandingkan harga, kelengkapan serta kualitas barang yang dijual. Jika sudah menemukan pemasok yang cocok dan mampu memenuhi kebutuhan bisnis, maka kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* akan mulai melakukan pemesanan dan pembelian.

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



6. Pengurusan Izin Usaha

Prosedur pembuatan izin usaha pendirian Lembaga Pendidikan Non Formal (LPNF) dapat dilakukan di kantor Suku Dinas Dikmenti Kotamadya.

Berikut tahapan dan persyaratan untuk mendapatkan izin usaha:

a. Persyaratan administratif dibuat 5 rangkap dan masing-masing dimasukkan dalam 1 map.

b. Formulir yang telah diisi di tanda-tangani oleh pemohon berikut lampiran-lampirannya dibawa dan diserahkan ke Suku Dinas Dikmenti Kotamadya setempat dalam hal ini Subdinas Pendidikan Luar Sekolah.

c. Berkas permohonan tersebut kemudian diteliti oleh petugas pendaftaran pada Seksi Pendidikan Luar Sekolah Suku Dinas Dikmenti Kotamadya.

d. Apabila sudah lengkap semua persyaratan yang harus dipenuhi, petugas pendaftaran segera membuat tanda terima berkas permohonan ijin kursus.

e. Berdasarkan permohonan dan kesepakatan antara pemohon dan petugas yang terdiri dari suatu team, akan melakukan survey lapangan untuk mengadakan studi kelayakan terhadap permohonan tersebut.

f. Permohonan yang memenuhi syarat baik secara teknis maupun administratif akan diberikan Surat Tanda Bukti Pendaftaran Kursus oleh Kepala Suku Dinas Dikmenti Kotamadya setempat.

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



7. Pendaftaran NPWP

Pendaftaran akan dilakukan secara elektronik melalui website pajak yang resmi yaitu www.pajak.go.id selanjutnya memilih menu e-registration kemudian, pilih menu “buat account baru” dan isilah kolom sesuai yang diminta.

Setelah itu akan masuk ke menu “Formulir Registrasi Wajib Pajak Orang Pribadi”. Isilah sesuai dengan Kartu Tanda Penduduk (KTP) yang dimiliki. Lalu, akan memperoleh Surat Keterangan Terdaftar (SKT) Sementara yang berlaku selama 30 (tiga puluh) hari sejak pendaftaran dilakukan. Cetak SKT sementara tersebut beserta Formulir Registrasi Wajib Pajak Orang Pribadi sebagai bukti sudah terdaftar sebagai Wajib Pajak.

Tanda tangani formulir registrasi, kemudian dapat dikirimkan / disampaikan langsung bersama SKT sementara serta persyaratan lainnya ke Kantor Pelayanan Pajak seperti yang tertera pada SKT sementara tersebut. Setelah itu akan menerima kartu NPWP dan SKT asli. (sumber: www.pajak.go.id)

8. Menata Peralatan

Setelah peralatan dan perlengkapan telah tersedia, selanjutnya yang dilakukan adalah menata dan meletakkan peralatan dan perlengkapan sesuai dengan tempatnya masing-masing.

9. Merekrut Tenaga Kerja

Kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* merekrut tenaga kerja dengan memasang iklan di website-website yang menyediakan iklan lowongan kerja sehingga tidak dibutuhkan banyak dana untuk mengiklankan lowongan kerja bagi calon pelamar kerja.

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.



Setiap pelamar kerja akan menjalani proses seleksi dan pihak kursus masak *Yellow Rice*

Culinary Center akan memilih pekerja sesuai kriteria yang telah ditetapkan. Untuk saat awal pendirian dari kursus masak ini penulis tidak membutuhkan banyak pekerja di *Yellow Rice Culinary Center* untuk alasan keefektifan pekerjaan serta menghindari banyaknya pengeluaran dana untuk gaji pekerja. Namun apabila nanti jumlah murid mengalami peningkatan di luar perkiraan maka penulis akan menambah jumlah tenaga kerja.

10. Membuat Jobdesc & Pengarahan

Supaya setiap kegiatan operasional dapat berjalan dengan efektif diperlukan perencanaan Jobdesc dan pengarahan dengan baik sehingga setiap tenaga kerja yang bekerja di kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* dapat menjalankan tugas serta kewajibannya dengan baik.

11. Melakukan Pemasaran & Promosi

Promosi dari kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* dilakukan dengan cara menyebarkan brosur ke sekolah-sekolah, pusat perbelanjaan dan kampus-kampus di wilayah Kelapa Gading dan sekitarnya. Selain itu cara yang dilakukan untuk berpromosi lainnya adalah melalui media sosial dan di forum-forum internet.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



12. Grand Opening

Setelah seluruh persiapan kursus telah diselesaikan, maka tahap terakhir yang dilakukan adalah melakukan opening atau pembukaan kursus supaya banyak orang mengetahui keberadaan kursus masak ini. Pada saat opening kursus pertama kali, *Yellow Rice Culinary Center* berencana untuk memberikan promo-promo menarik bagi calon konsumen yang ingin menempuh pendidikan di kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* supaya banyak orang yang mencoba jasa kursus ini dan merekomendasikannya kepada orang lain.

Hak Cipta dimiliki oleh BI KKG (Institusi 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 4.1

Rencana Operasi Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*

C

Kegiatan	2017 / 2018																			
	September				Oktober				November				Desember				Januari			
	Minggu				Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perhitungan bisnis	■	■																		
Survei lokasi			■	■																
Menyewa ruko				■																
Merenovasi ruko					■	■	■	■												
Mencari pemasok									■											
Pengurusan Izin Usaha						■	■	■												
Pendaftaran NPWP						■														
Menata peralatan									■											
Merekrut pekerja										■	■									
Membuat Jobdesc & Pengarahan													■							
Pemasaran & promosi													■	■	■					
Grand Opening																	■	■	■	■

Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.



E. Pengendalian Persediaan

Pengendalian persediaan berfungsi untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada, supaya kegiatan operasional dapat terus berjalan dan agar pemasukan serta pengeluaran terhadap persediaan dapat tetap stabil. Tujuannya agar persediaan bahan baku untuk latihan praktek memasak yang dimiliki oleh *Yellow Rice Culinary Center* dapat tetap terjaga kualitas serta kesegarannya.

Apabila persediaan bahan baku seperti daging, telur dan sayur-sayuran terlalu banyak maka akan terjadi kerugian karena bahan-bahan tersebut mudah rusak apabila disimpan terlalu & apabila dalam jangka waktu tertentu tidak digunakan maka bahan-bahan tersebut harus dibuang dan hal tersebut dapat menjadi pengeluaran terhadap bahan baku yang sia-sia.

Setiap harinya akan dilakukan penghitungan persediaan bahan baku oleh pekerja di bagian umum & logistik. Setiap bahan baku harus ditetapkan jumlah stok minimumnya supaya bahan baku dapat selalu tersedia, apabila suatu bahan baku sudah mencapai stok minimum maka keesokan harinya harus dilakukan pemesanan / pembelian bahan baku tersebut untuk menjaga ketersediaan stok bahan baku. Setiap penyimpanan bahan baku menggunakan sistem FIFO / First in First Out, sebagai contoh bahan baku yang lama akan ditempatkan di bagian depan rak penyimpanan bahan baku sedangkan bahan baku yang lebih baru akan ditempatkan di bagian belakang lemari penyimpanan sehingga mencegah bahan baku yang lebih lama menjadi kadaluarsa.

© Hakiptamilik BI KIG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) dan 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.



F. Rencana Alur Jasa

Ⓒ Rencana alur jasa berkaitan dengan bagaimana perusahaan menyediakan segala kebutuhan operasional perusahaan agar dapat menjalankan kegiatan operasional dan menyediakan jasa kepada konsumen. Dalam bisnis kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* sendiri, input-input ini terdiri dari peralatan, perlengkapan, seragam dan bahan baku. Alur penyediaan berbagai kebutuhan kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* dapat dilihat pada gambar 4.6 untuk alur pemesanan peralatan, dan gambar 4.7 untuk alur pemesanan perlengkapan, seragam & bahan baku dari pemasok.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

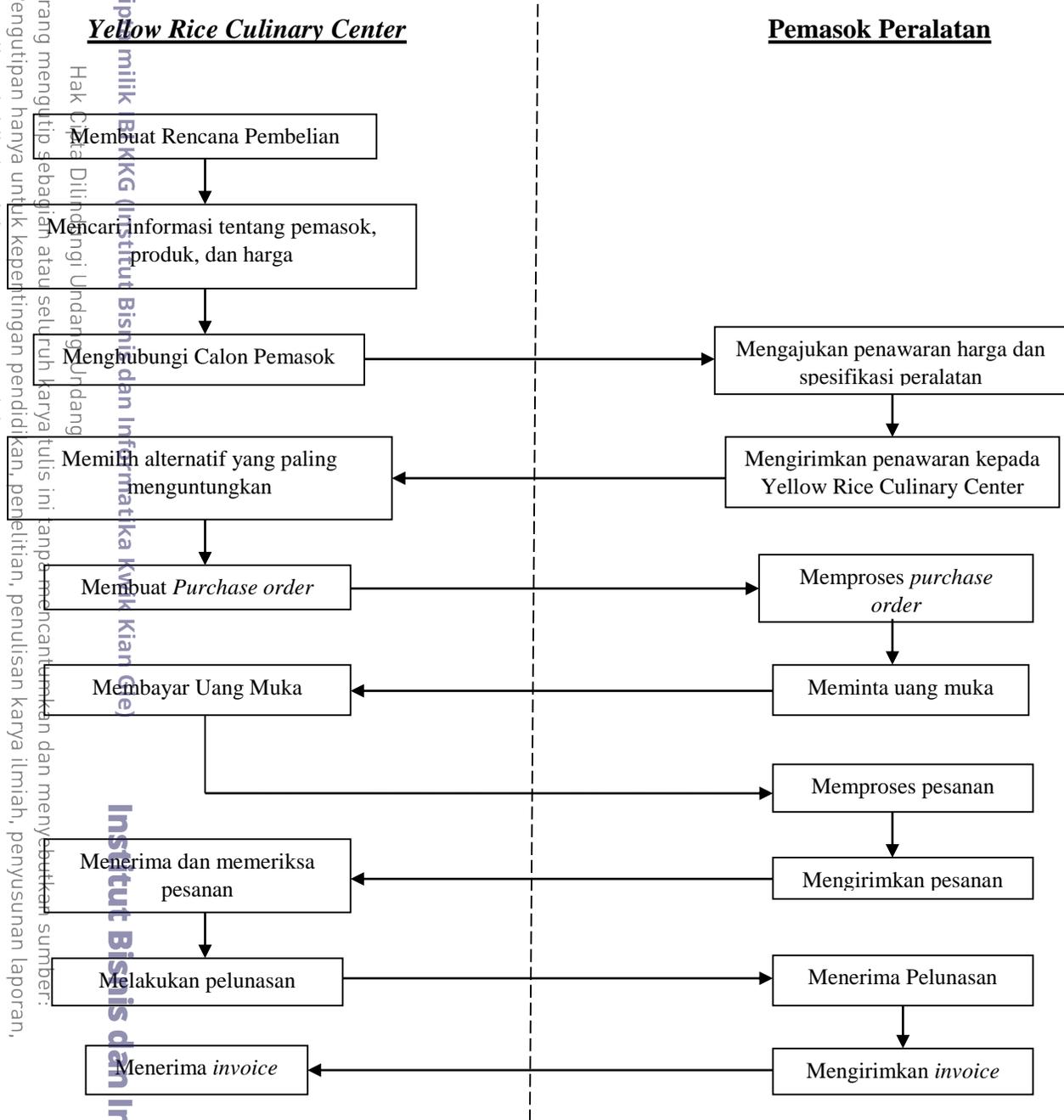
Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Gambar 4.6

Rencana Alur Pemesanan Peralatan Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center

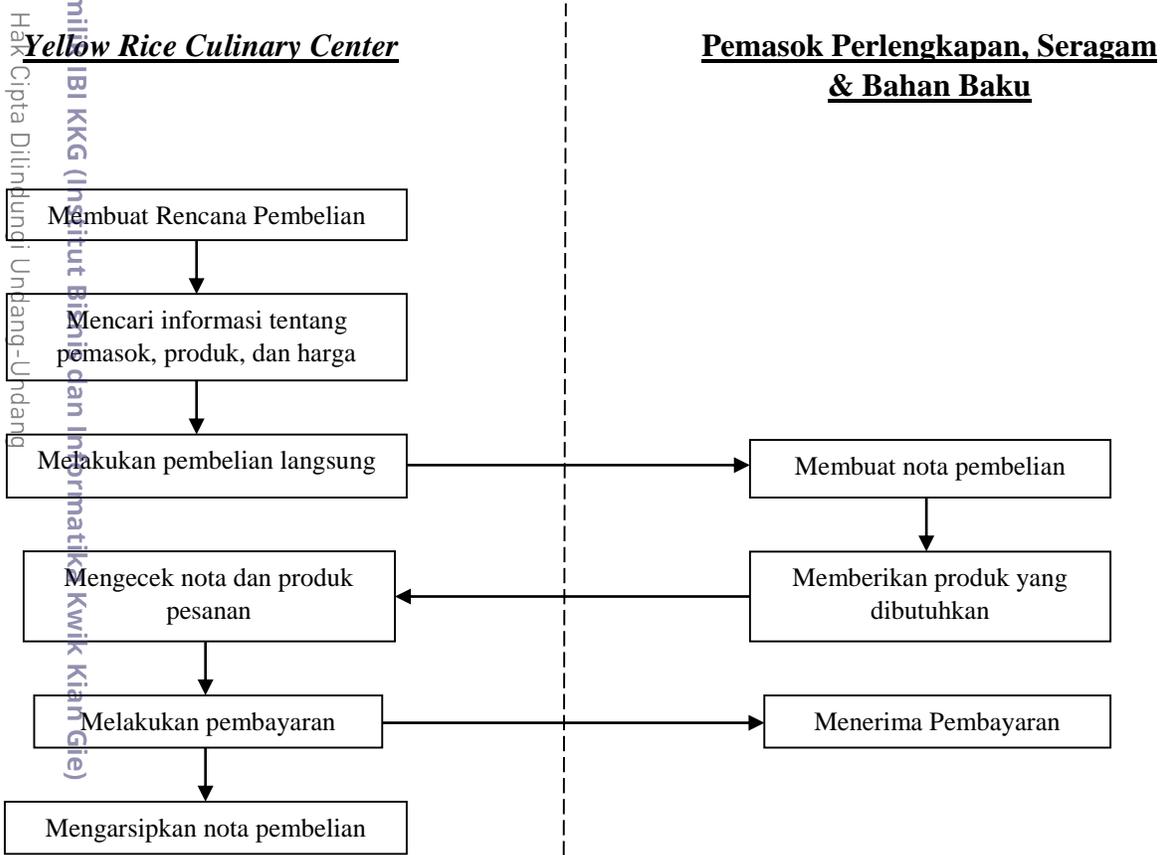


Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

Gambar 4.7

Rencana Alur Pemesanan Perlengkapan, Seragam dan Bahan Baku Kursus Masak

Yellow Rice Culinary Center



Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

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.



G. Tim Manajemen

Tabel 4.2

Jabatan dan Spesialisasi Pekerjaan di Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center

Jabatan	Spesialisasi
Manajer	Memiliki kemampuan manajemen, Mengawasi jalannya operasional kursus & membuat jobdesc bagi setiap divisi kerja.
Administrasi & Keuangan	Memiliki keahlian dalam melakukan entry serta pengecekan data, arsip dokumen, pembuatan dokumen, pencatatan setiap transaksi.
Resepsionis	Memiliki keahlian untuk menerima visitor, menerima panggilan telepon yang masuk, menjelaskan program kursus dan menanggapi komplain dari konsumen.
Umum & Logistik	Memiliki keahlian dalam mengatur persediaan logistik dan stok barang, Pembuatan list barang yang akan dibeli, Kemampuan memilih bahan baku yang baik dan menjalin kerjasama yang baik dengan pemasok.
Pemasaran	Memiliki keahlian dalam memasarkan serta menarik minat calon konsumen untuk menggunakan jasa yang ditawarkan, membuat desain untuk kepentingan promosi dan melakukan follow up terhadap calon konsumen.
Instruktur / Pengajar	Memiliki keahlian dalam bidang pengetahuan serta praktek masakan Indonesia & memiliki keahlian mengajar dengan baik.
Office Boy	Memiliki keahlian dalam menggunakan peralatan kebersihan dan mampu menjaga kebersihan lingkungan kerja setiap waktu.

Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

1. Dilarang menyalin 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 Dilindungi Undang-undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

H. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Berikut adalah teknologi yang digunakan oleh kursus masak Yellow Rice Culinary Center dalam menunjang kegiatan operasional kursus serta pemasarannya:

1. Telepon

Telepon digunakan untuk kegiatan follow up serta kelancaran pembayaran yang akan dilakukan, memelihara hubungan baik antara pihak konsumen dan pihak kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*, untuk kegiatan promosi dan untuk menghubungi pemasok serta pihak lainnya yang memiliki hubungan serta kepentingan dengan pihak *Yellow Rice Culinary Center*.

2. Laptop

Laptop digunakan untuk melakukan pembukuan hasil dari pelayanan jasa kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*, Penggunaan system penyimpanan database, Pencatatan transaksi, Pencatatan internal perusahaan, serta untuk mengakses internet untuk kegiatan promosi.

3. Proyektor

Proyektor digunakan sebagai sarana pendukung mata pelajaran teori supaya setiap murid dapat melihat materi pelajaran secara jelas melalui proyektor yang disediakan sebagai fasilitas dari kursus masak *Yellow Rice Culinary Center*.



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.



Peralatan yang digunakan oleh kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* untuk menjalankan kegiatan operasional sehari-hari telah dirincikan pada bagian gambaran usaha pada bab 2, sebagaimana yang telah dirinci pada tabel 2.1.

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.

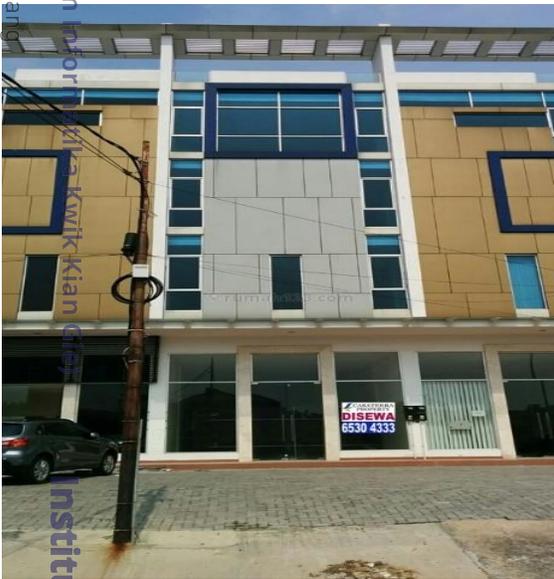


I. Lay-out Tempat Usaha / Bangunan Fisik

Bentuk bangunan fisik dari kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* adalah rumah toko yang biasa disingkat ruko. Ruko yang digunakan merupakan ruko empat lantai yang sudah selesai dibangun dan siap digunakan dengan luas tanah 102 m² (6m x 17m) dan luas bangunan 408 m² (4 x 102m). Beralamat di Komplek Ruko Gading Residence blok E no 8 Kelapa Gading, Jakarta Utara.

Gambar 4.8

Tampak Depan dan Dalam Gedung Bangunan Ruko



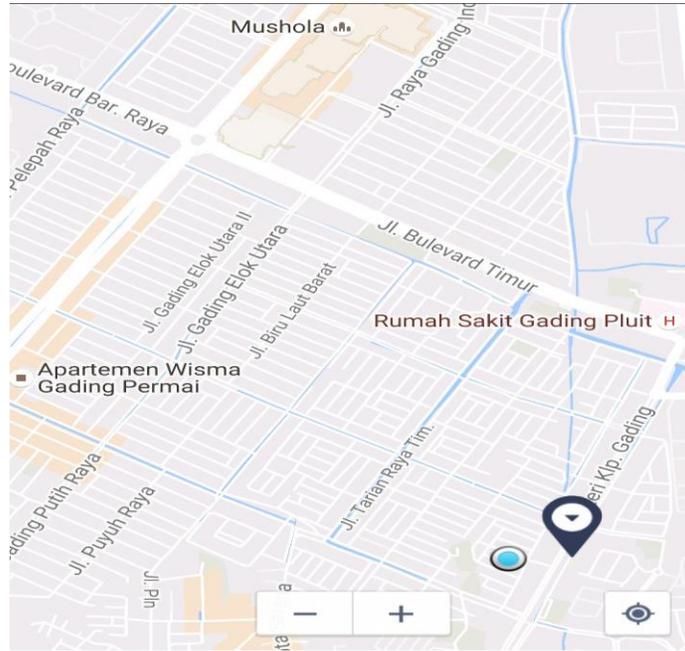
Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

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



Gambar 4.9

Lokasi Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*



Sumber: *Yellow Rice Culinary Center*

Pada saat memasuki kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* terdapat meja resepsionis di depan pintu masuk. Pada meja resepsionis, calon konsumen yang datang akan disambut oleh resepsionis dan calon konsumen akan mendapatkan segala informasi yang dibutuhkan. Di belakang meja resepsionis terdapat ruangan kelas yang digunakan untuk pelajaran teori yang berkapasitas 10-20 orang. Ruangan kelas teori tersebut dilengkapi dengan pendingin ruangan, meja, kursi, papan tulis & proyektor untuk mendukung kepentingan belajar. Pada bagian belakang terdapat toilet serta tangga untuk naik ke lantai 2.

Pada lantai dua tempat kursus masak *Yellow Rice Culinary Center* terdapat ruang kelas yang digunakan untuk praktek memasak yang berkapasitas 15 orang. Dalam ruangan

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.



kelas praktek Terdapat 15 meja yang sudah tersedia seluruh perlengkapan memasak termasuk kompor yang dibutuhkan untuk keperluan memasak, meja murid, meja untuk instruktur, meja cuci piring, lemari pendingin yang berisi bahan-bahan makanan, lemari freezer untuk menyimpan berbagai macam daging beku & rak perabotan yang digunakan untuk menyimpan berbagai peralatan dan perlengkapan memasak.

Pada lantai tiga terdapat kelas Pastry & Bakery yang di dalamnya terdapat berbagai alat serta perlengkapan untuk membuat roti dan kue seperti meja, oven, lemari pendingin, lemari pendingin untuk menyimpan berbagai bahan pembuatan roti dan kue, kompor, mixer & rak perabotan.

Pada lantai empat merupakan ruangan yang digunakan untuk simulasi dapur restoran yang di dalamnya sudah di set sama persis dengan dapur restoran dengan segala peralatan masak yang terbaik supaya setiap murid dapat beradaptasi sebelum bekerja di hotel maupun restoran. Ruangan ini dikhususkan bagi setiap murid yang mengambil program Professional Chef ataupun Private Cooking Course.

Denah dan letak ruangan lantai satu sampai dengan lantai empat dapat dilihat pada gambar 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 4.10a

Ⓒ Denah Ruangan Lantai 1 Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*



Luas Bangunan Lantai 1:

Panjang : 17 m

Lebar : 6 m

Luas : 102 m²

Luas Ruang Kelas Pelajaran Teori:

Panjang : 12 m

Lebar : 5,5 m

Luas : 66 m²

Luas Toilet:

Panjang : 3 m

Lebar : 2 m

Luas : 6 m²

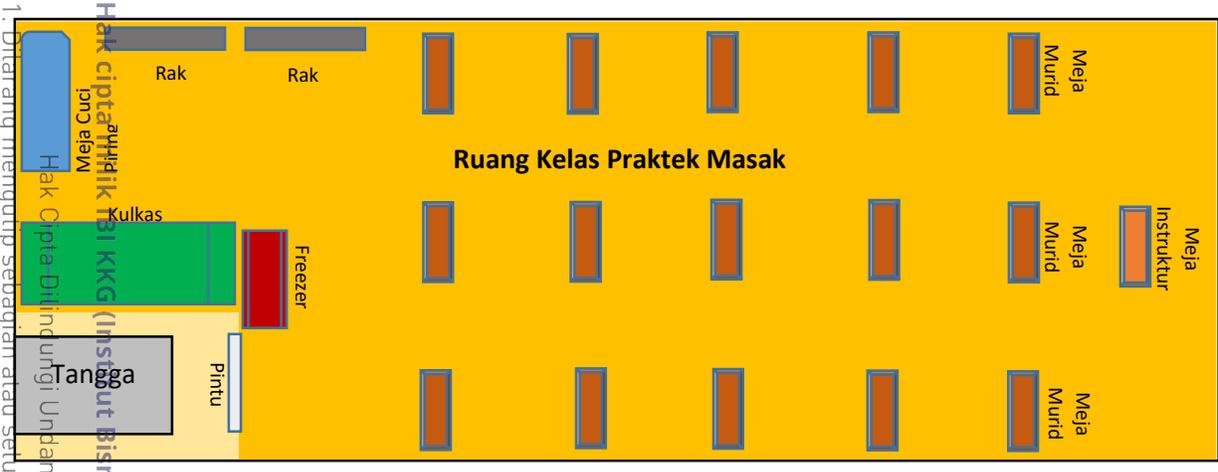
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Penulisan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Penulisan tidak merugikan kepentingan yang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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 4.10b

Denah Ruang Lantai 2 Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*



Luas Bangunan Lantai 2:

Panjang : 17 m

Lebar : 6 m

Luas : 102 m²

Luas Ruang Kelas Praktek Memasak:

Panjang (1) : 17 m

Lebar (1) : 6 m

Panjang (2) : 15 m

Lebar (2) : 4 m

Luas : 81 m²

1.
 - a. Pengetahuan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengetahuan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 4.10c

Denah Ruangan Lantai 3 Kursus Masak *Yellow Rice Culinary Center*



Luas Bangunan Lantai 3:

Panjang : 17 m

Lebar : 6 m

Luas : 102 m²

Luas Ruang Kelas Pastry & Bakery:

Panjang : 13 m

Lebar : 6 m

Luas : 78 m²

Luas Ruang Rapat & Kantor:

Panjang : 4 m

Lebar : 4 m

Luas : 16 m²

1. Ditarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Penulisan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Penulisan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan 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)



Gambar 4.10d

Denah Ruangan Lantai 4 Kursus Masak Yellow Rice Culinary Center



Luas Bangunan Lantai 4:

Panjang : 17 m
Lebar : 6 m
Luas : 102 m²

Luas Gudang:

Panjang : 3,5 m
Lebar : 3,5 m
Luas : 12,25 m²

Luas Ruang Kelas Simulasi:

Panjang : 10 m
Lebar : 6 m
Luas : 60 m²

Luas Ruang Dokumen:

Panjang : 3,5 m
Lebar : 3,5 m
Luas : 12,25 m²

1. Ditaring 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.

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