

BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

A. Proses produksi

Proses produksi dari Tengoku Yakitori memiliki standar untuk penyajiannya makanannya ini dilakukan sebagai salah satu *quality control* oleh manajer agar kualitas produk yang dihasilkan tidak berubah-ubah. Proses produksi yang akan dijelaskan ini merupakan langkah-langkah untuk mengolah bahan baku hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi konsumen sesuai dengan SOP Tengoku Yakitori. Berikut adalah alur produksi yang menjelaskan proses produksi Tengoku Yakitori dari bahan mentah ke bahan setengah jadi hingga menjadi bahan jadi:

Gambar 4.1

Alur Proses Produksi Tengoku Yakitori



Sumber: Tengoku Yakitori, 2016



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

Proses Produksi untuk Setiap Makanan di Tengoku Yakitori

No.	Nama	Bahan Baku	Proses Produksi
1.	Yakitori	<ol style="list-style-type: none"> 1. Daging ayam 2. Daun Bawang 3. Garam 4. Gula 5. Penyedap 6. Kecap Soyu 7. Minyak Sayur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan daging ayam 2. Daging ayam dicuci bersih terlebih dahulu dan dipotong untuk 1 porsi yaitu 100 gram 3. Potong-potong daun bawang untuk 1 tusuk menggunakan 2 potong daun bawang. 4. Daging ayam yang sudah dipotong diberi bumbu yaitu kecap soyu, garam, gula dan penyedap. 5. Daging ayam yang sudah dibumbui di tusuk menggunakan tusukan sate dengan pola selang-seling dengan daun bawang lalu dimasukkan ke dalam kulkas agar bumbu lebih meresap. 6. Setelah itu setengah jam sebelum operasional, sate ayam dilumuri dengan minyak sayur dan dimasukkan ke dalam oven dengan suhu tertentu 7. Setelah ada konsumen memesan barulah ayam yang ada di oven dikeluarkan dan dipanggang. 8. Hidangkan ke konsumen.
2.	Melted Cheese	<ol style="list-style-type: none"> 1. Keju Mozzarella 2. Keju Cheddar 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan keju mozzarella dan cheddar di taruh di atas sate ayam yang sudah matang. 2. Pakai torch agar keju bisa lumer dengan cepat. 3. Hidangkan ke konsumen.
3.	Mushroom	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jamur Champignon 2. Jamur Hitam 3. Bawang Bombay 4. Bawang Putih 5. Lada Hitam 6. Creamer 7. Susu 8. Butter 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Iris bawang bombay, bawang putih dan jamur hitam 2. Potong-potong jamur Champignon sesuai ukuran. 3. Panaskan butter di atas panci 4. Masukkan bawang Bombay, bawang putih, jamur lalu di tumis. 5. Masukkan susu dan creamer ke dalam panci tadi dan dibiarkan selama setengah jam. 6. Setelah matang masukkan lada hitam secukupnya. 7. Barulah saus mushroom di tambahkan diatas sate ayam yang sudah matang

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.



<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>	4.	Yakitori Curry	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bumbu kari 2. Kentang 3. Wortel 4. Bawang bombai 5. Garam 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Potong bawang Bombay, wortel dan kentang yang sudah dicuci 2. Masukkan minyak ke dalam panci, lalu ongseng kentang, wortel dan bawang bombai tambahkan garam 3. Setelah itu masukkan bumbu kari 4. Aduk bumbu kari bersama dengan tumisan bawang, kentang dan wortel. 5. Tambahkan air secukupnya 6. Biarkan selama setengah jam 7. Setelah matang, barulah saus kari di tambahkan diatas sate ayam yang sudah matang
	5.	Yakitori Blackpepper	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lada hitam 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan lada hitam 2. Panggang sate ayam dengan ditaburi terlebih dahulu dengan lada hitam. 3. Hidangkan ke konsumen.
	6.	Yakitori Spicy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cabe 2. Bawang Merah 3. Bawang putih 4. Tomat 5. Garam 6. Gula 7. Penyedap 8. Minyak goreng 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci cabe rawit, bawang merah, bawang putih dan tomat 2. Kupas bawang dan cabe 3. Blender semua bahan baku dengan ditambahkan sedikit air 4. Siapkan teflon lalu tambahkan minyak dan dipanaskan terlebih dahulu 5. Keluarkan isian dari blender lalu masak bersama minyak yang sudah panas 6. Aduk hingga wangi dari cabai tersebut keluar.
	7.	Yakitori Sweet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kecap manis 2. Kecap tiram 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sate ayam di oles dengan menggunakan kecap manis dan kecap tiram.
	8.	Yakitori Sweet Sour	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kecap manis 2. Kecap tiram 3. Cabe 4. Gula merah 5. Asem 6. Merica 7. Bawang 8. Bombai 9. Bawang putih 10. Tomat 11. Minyak sayur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci cabai, bawang Bombay, bawang putih dan tomat 2. Lalu potong bawang Bombay, bawang putih dan tomat 3. Siapkan minyak sayur lalu panaskan di atas teflon 4. Masukkan bawang bombai, bawang putih, tomat, cabai tambahkan sedikit garam lalu ditumis hingga matang 5. Setelah itu tumisan diblender bersama dengan asam dan gula merah 6. Lalu panaskan air masukkan bumbu yang sudah diblender ditambahkan dengan kecap manis, kecap tiram dan merica

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.



C			<ol style="list-style-type: none"> 7. Aduk hingga mengental 8. Sate ayam yang sudah matang, ditambahkan dengan saus sweet sour di atasnya.
9	Hak cipta milik Yakitori Sweet Spicy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kecap manis 2. Kecap tiram 3. Saus spicy 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sate ayam di oles dengan menggunakan kecap manis dan kecap tiram. 2. Lalu ambil saus spicy yang sudah di masak dan dioleskan di bagian atas sate ayam.
10	Hak KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Nasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Beras 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuci beras sampai bersih 2. Beras yang sudah dicuci dimasukkan ke dalam kompor gas khusus memasak nasi 3. Tambahkan air melebihi 1 ruas jari. 4. Masak sampai matang 5. Hidangkan
11	Onigiri	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nasi ketan 2. Rumput Laut 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan piring 2. Siapkan nasi ketan 3. Bentuk sesuai dengan cetakan onigiri 4. Ambil rumput laut dalam bentuk memanjang 5. Letakkan rumput laut di pinggir onigiri yang sudah dibentuk segitiga 6. Hidangkan
12	Ocha	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teh hijau celup 2. Air 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masak air panas di dalam teko 2. Tunggu hingga mendidih 3. Masukkan teh hijau celup sebanyak 3 bungkus lalu tunggu selama 3 menit. 4. Untuk ocha dingin sebagian teh dimasukkan ke dalam kulkas 5. Siapkan gelas ocha 6. Masukkan teh ke dalam gelas
13	Matcha Green tea	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bubuk Greentea 2. Air 3 Gula 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masukkan bubuk greentea 30gr dan gula ke dalam gelas. 2. Masukkan air panas sedikit 3. Aduk hingga tercampur rata 4. Masukkan air dingin hingga penuh 5. Hidangkan ke konsumen
14	Thai Tea	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bubuk Thai Tea 2. Air 3 Gula 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan gelas 2. Masukkan bubuk thai tea sebanyak 30gr dan gula ke dalam gelas. 3. Masukkan air panas sedikit 4. Aduk hingga tercampur rata 5. Masukkan air dingin hingga penuh 6. Hidangkan ke konsumen
15	Choco	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bubuk Choco Hazelnut 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan gelas

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



© Hak cipta milik IBKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)	Hazelnut	2. Air 3. Gula	2. Masukkan bubuk choco hazelnut sebanyak 30gr dan gula ke dalam gelas. 3. Masukkan air panas sedikit 4. Aduk hingga tercampur rata 5. Masukkan air dingin hingga penuh 6. Hidangkan ke konsumen
	Air Mineral	1. Aqua botol 600ml	1. Disajikan langsung ke pelanggan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Nama Pemasok

Pemasok adalah perusahaan dan atau individu yang menyediakan sumber daya yang dibutuhkan oleh perusahaan dan para pesaing untuk memproduksi barang dan jasa tertentu.

Berikut adalah pemasok-pemasok Tengoku Yakitori:

1. Pemasok bahan baku dan perlengkapan

a. Nama Perusahaan : Toserba Yogya

Alamat : Jl. Kepatihan No. 18, Balonggede, Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat 40251

Telepon : (022) 4205503

Website : www.toserbayogya.com

Alasan pemilihan Toserba Yogya sebagai pemasok Tengoku Yakitori dikarenakan harga produk yang ditawarkan Toserba Yogya lebih murah dibandingkan dengan supermarket lain disekitar Tengoku Yakitori.

b. Nama Perusahaan : Pasar Induk Caringin

Alamat : Jl. Soekarno Hatta, Pasar Induk Caringin Blok C

No. 28

Bandung.

Telepon : 081234314941



Alasan memilih Pasar Induk Caringin sebagai pemasok Tengoku Yakitori dikarenakan harga produk yang ditawarkan Pasar Induk Caringin lebih murah dibandingkan pasar lain serta ketersediaan produk bahan baku yang lengkap dan beragam.

2. Pemasok meja, kursi, kitchen set

Nama Perusahaan : Satu Kantor

Alamat : Jl. Sumber Asih 7 – 39, Bandung, Jawa Barat

Telepon : (022) 6125350

Website : www.satukantor.com

Alasan memilih Satu Kantor sebagai pemasok Tengoku Yakitori karena harga produknya terjangkau dan banyak mengadakan promo.

3. Pemasok peralatan

Nama Perusahaan : Mutiara Super Kitchen

Alamat : Jl. Soekarno Hatta No.497, Cijagra, Lengkong, Kota
Bandung, Jawa Barat 40265

Telepon : (022) 7318107

4. Pemasok plastik, *packaging* makanan

a. Nama Perusahaan : Toko Dunia Plastik

Alamat : Jalan Astana Anyar No. 21D, Astanaanyar,
Bandung,

Kota Bandung, Jawa Barat 40241

Telepon : (022) 4233377

Alasan pemilihan Toko Dunia Plastik sebagai pemasok plastik *Tengoku Yakitori* karena lokasinya dekat dengan Tengoku Yakitori.

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.



- b. Nama Perusahaan : Motekar Printing Packaging
- Alamat : Ruko Plaza Pagarsih Kav 8A Jl Pagarsih No.151,
Jamika, Bojongloa Kaler, Kota Bandung, Jawa
Barat
40241
- Telepon : (022) 6029733

Alasan pemilihan Motekar Printing Packaging sebagai pemasok *packaging* foodgrade Tengoku Yakitori karena lokasinya dekat dengan Tengoku Yakitori dan lebih murah dari pesaing.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. Pemasok alat promosi
- Nama Perusahaan : Polar One Stop Digital Printing
- Alamat : Jl. Pagarsih No.15, Cibadak, Astanaanyar, Kota
Bandung, Jawa Barat 40241
- Telepon : (022) 6126815

Alasan pemilihan Polar One Stop Digital Printing sebagai pemasok alat promosi karena kualitasnya lebih bagus dan dekat dengan lokasi Tengoku Yakitori.

6. Pemasok Alat Transportasi

6. Pemasok Alat Transportasi
- Nama Perusahaan : Sanjaya Motor
- Alamat : Jl. Ibu Inggit Garnasih No. 136, Ciateul Regol
- Telepon : 081313226889

Alasan pemilihan sebagai pemasok alat promosi karena kualitasnya lebih bagus dan dekat dengan lokasi Tengoku Yakitori.

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.



C. Deskripsi Rencana Operasi

© Hak Cipta milik IBTKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Rencana operasi perlu dilakukan oleh Tengoku Yakitori dalam membuka usaha agar jelas urutan kegiatan yang perlu dilakukan. Berikut deskripsi dari kegiatan yang akan dilakukan Tengoku Yakitori agar dapat berdiri:

1. Melakukan *survey* lokasi.

Pemilihan lokasi akan menentukan kelangsungan hidup suatu perusahaan. *Survey* lokasi tersebut dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh lokasi bisnis yang paling tepat bagi perusahaan. Oleh karena itu sebelum memulai bisnis tersebut, maka Tengoku Yakitori akan melakukan *survey* ke lapangan untuk memperoleh lokasi yang strategis, sesuai dengan konsep yang akan dijalankan oleh Tengoku Yakitori, serta dekat dengan target pasar yang dituju. Dan langsung melakukan negosiasi dengan pemilik.

2. Membuat NPWP.

NPWP merupakan kewajiban bagi setiap warga negara yang sudah memiliki penghasilan tetap dengan cara mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran untuk mendapatkan NPWP juga dapat dilakukan secara online dengan mengakses situs Direktorat Jenderal Pajak yaitu www.pajak.go.id.

3. Membuat Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP).

Sesuai dengan Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 Tentang Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan Dan Tanda Daftar Perusahaan Secara Simultan Bagi Usaha Perdagangan pasal 1 ayat 2, “Surat izin usaha perdagangan yang selanjutnya disingkat SIUP adalah surat izin untuk dapat melaksanakan kegiatan usaha

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



perdagangan”. Sehingga Tengoku Yakitori harus memiliki SIUP sebagai ijin usaha yang legal agar operasi perusahaan berjalan lancar dan legal. Sedangkan dalam pasal 4, syarat perusahaan perdagangan bentuk perorangan dalam mengajukan SIUP dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) antara lain:

- a. Fotokopi akta pendirian perusahaan (apabila ada);
- b. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemilik atau penanggungjawab perusahaan;
- c. Surat pernyataan dari pemohon tentang lokasi usaha perusahaan;
- d. Foto pemilik atau penanggungjawab perusahaan ukuran 3x4 cm (2 lembar); dan
- e. Fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak.

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

4. Mendaftarkan perusahaan.

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 Tentang Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan Dan Tanda Daftar Perusahaan Secara Simultan Bagi Usaha Perdagangan pasal 1 ayat 3, Perusahaan juga perlu mendaftarkan perusahaan untuk mendapatkan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) yang berfungsi sebagai surat tanda pengesahan yang diberikan oleh kantor pendaftaran perusahaan kepada perusahaan perdagangan.

5. Melakukan *survey supplier*.

Melakukan pencarian *supplier* bahan baku dari usaha yakitori ini dimulai dari peralatan, perlengkapan, dan bahan baku. Menyimpan kontak para *supplier* yang dirasa cocok.

6. Mendesain tata letak usaha.

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.



Desain tata letak usaha harus dirancang agar proses dalam dapur efisien.

Penempatan alat-alat masak harus sesuai agar staf produksi tidak memakan waktu yang lama di dapur.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7. Renovasi ruangan dan dapur

Dapur dan ruangan perlu direnovasi untuk memenuhi kapasitas produksi, dan agar mencapai standar kebersihan yang baru. Dapur dengan kondisi di rumah penulis yang sekarang perlu direnovasi agar menjadi lebih rapi dan bersih. Dapur yang bersih adalah langkah awal dalam makanan yang berkualitas. Renovasi ruangan juga penting agar sesuai dengan tema Jepang.

8. Membeli seluruh kebutuhan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung proses operasi Tengoku Yakitori.

9. Merancang sistem promosi.

Merancang promosi seperti *membership* melalui website dengan minimal pembelanjaan awal Rp. 100.000 langsung dapat membuat member dengan cara *sign-up* ke website langsung lalu masuk ke bagian cara membuat membership masukkan no nota bon maka sistem akan langsung membuat member melalui website tersebut. Konsumen yang sudah *sign-up* dan mendapatkan member langsung mendapat 2 poin, dan selanjutnya dengan pembelanjaan minimal Rp. 50.000 untuk 1 poinnya, setelah poin terkumpul hingga 10 maka akan mendapatkan yakitori ukuran *small* (5 tusuk sate). Perlu direncanakan standar poin dan promosi yang tepat agar mencapai keseimbangan promosi dengan keuangan perusahaan. Selain itu juga dengan pembagian brosur dan pemasaran melalui internet

10. Membuat dan mengembangkan website

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.



Website berfungsi sebagai ajang promosi dan dapat untuk membuat kartu member akan dibuat dan dikembangkan pada bulan Maret 2017 dan diperpanjang setiap tahun.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

11. Membuat Standar Operasi Prosedur (SOP) perusahaan

Standar Operasi Prosedur berguna sebagai acuan dalam tindakan atau operasi dalam perusahaan agar semua pekerjaan sesuai dengan standar yang direncanakan, termasuk dengan standar alur produksi makanan

12. Merekrut, seleksi, dan pelatihan karyawan

Demi mendapatkan sumber daya manusia yang baik, perlu melakukan seleksi agar kualitas sumber daya manusia sesuai dengan standar yang ditetapkan. Selanjutnya juga perlu untuk melatih karyawan untuk mencapai standar dalam kualitas kerja.

13. Menyebarkan brosur

Menyebarkan brosur ke sekitar rumah penduduk, sekolah, dan kantor yaitu H-3 yang berfungsi agar memberitahukan keberadaan Tengoku Yakitori, dan untuk bulan pertama *Soft Opening*, Tengoku Yakitori akan memberikan promo sebesar 10%.

14. Pembukaan *Tengoku Yakitori*

Memulai operasi bisnis dengan promosi yang gencar saat pembukaan sehingga dapat menjangkau banyak calon konsumen. Tengoku Yakitori direncanakan akan mulai beroperasi pada Mei 2017.

Tengoku Yakitori akan buka setiap hari Senin hingga Minggu. Hari Senin- Jumat dari pukul 12.00 – 22.00 WIB dan Sabtu-Minggu dari jam 12.00- 24.00 WIB. Dan Tengoku Yakitori akan libur 2 minggu sekali yaitu di hari Kamis.

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 4.2

Jadwal Pendirian Tengoku Yakitori

Kegiatan	2016				2017																				
	Desember				Januari				Februari				Maret				April				Mei				
	Minggu				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	1	2	3	4	
Melakukan <i>survey</i> lokasi																									
Membuat NPWP																									
Membuat SIUP																									
Mendaftarkan perusahaan																									
Melakukan <i>survey</i> supplier																									
Mendesain tata letak usaha																									
Renovasi dapur																									
Membeli peralatan dan perlengkapan																									
Merancang Promosi																									
Membuat dan mengembangkan website																									
Membuat SOP																									
Merekrut, seleksi, dan pelatihan karyawan																									
Menyebarkan brosur																									
Pembukaan Tengoku Yakitori																									

Sumber: Data yang diolah

1. Ditaring mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau 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. Rencana Alur Produk atau Jasa

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

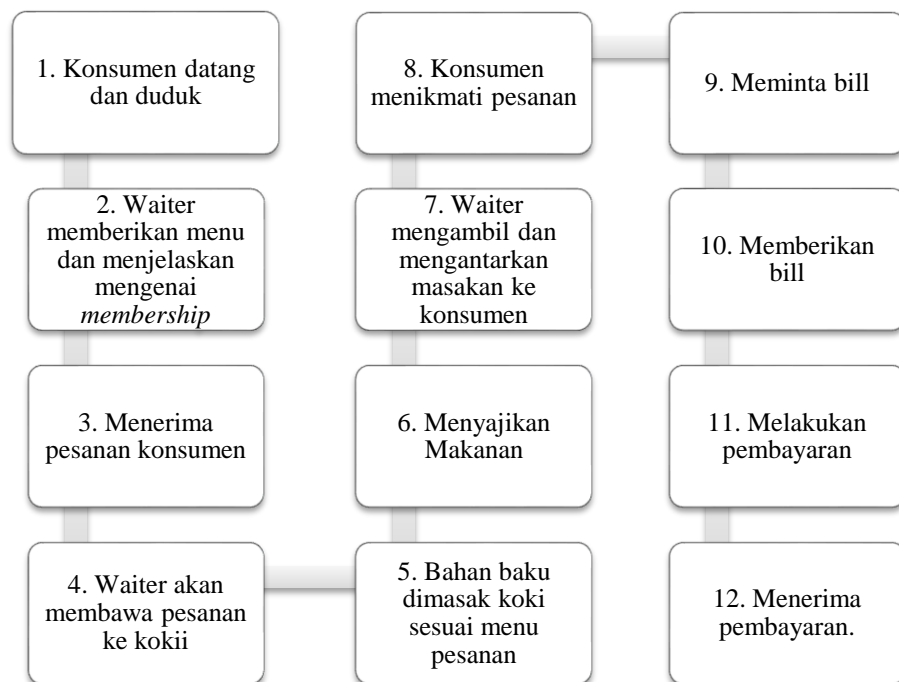
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Alur Produk atau Jasa menjelaskan tentang bagaimana sebuah produk atau jasa diberikan dan sampai ke konsumen. Sedangkan proses produk dan jasa dari Tengoku Yakitori sampai ke tangan konsumen adalah sebagai berikut:

Gambar 4.2

Alur Produk Tengoku Yakitori



Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

1. Konsumen datang dan duduk untuk makan di Tengoku Yakitori. Pelanggan saat datang akan disambut oleh *waiter* dengan sapaan selamat datang dalam bahasa Jepang dan akan diantarkan ke tempat duduk yang diinginkan
2. Setelah konsumen duduk di tempat duduk yang diinginkan, maka *waiter* akan memberikan menu, kertas nota dan pulpen kepada konsumen. *Waiter* juga harus memberi tahu mengenai program *membership* dengan minimal pembelanjaan awal Rp. 100.000 dan melakukan *sign-up* di website Tengoku Yakitori.

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. Konsumen melakukan pemesanan makanan dengan mencatatnya di nota dan dapat diberikan ke *waiter* maupun kasir. Pemesanan makanan juga dapat dicatat oleh *waiter*.
4. Setelah *waiter* mendapatkan pesanan dari pelanggan, kemudian *waiter* membawa pesanan makanan tersebut ke dapur sehingga pesanan konsumen dapat dibuatkan oleh juru masak yang ada di dapur.
5. Pesanan akan dibacakan oleh koki ke koki yang lain untuk memasak makanan yang dipesan. Dan yang memasak akan mengatakan sekali lagi apa pesanan yang diterimanya, agar tidak terjadi kesalahan saat memasak.
6. Setelah selesai membuatkan pesanan konsumen, kemudian tugas dari bagian produksi dan dapur adalah menyajikan makanan tersebut ke dalam piring atau mangkok yang telah disediakan dan diatur serta dirapihkan.
7. Setelah pesanan konsumen telah dibuat dan disajikan oleh koki, maka langkah selanjutnya adalah *waiter* bertugas untuk mengambil dan menyajikan hidangan tersebut kepada konsumen yang telah memesan makanan tersebut.
8. Pesanan yang telah datang dan dihidangkan pada meja konsumen, biasanya konsumen akan memeriksa terlebih dahulu mengenai kecocokan pesanan dengan makanan yang datang. Apabila cocok, maka konsumen dapat langsung menikmati makanan tersebut, dan apabila tidak cocok maka konsumen dapat memanggil kembali *waiter* untuk mengurus makanan yang tidak sesuai dengan pesanan.
9. Setelah konsumen selesai menghabiskan makanan yang dipesan, maka konsumen dapat meminta bill untuk melakukan pembayaran.

© 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.



10. *Waiter* akan membawakan *bill* tersebut dari meja kasir ke arah pelanggan sehingga pelanggan tidak perlu untuk berjalan dan mengantri dikasir. Tujuan *waiter* untuk membawa *bill* langsung kepada konsumen untuk memberikan layanan dan memanjakan pelanggan sehingga konsumen akan merasa puas dan dilayani dengan baik.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Konsumen dapat melakukan pembayaran melalui *cash* atau menggunakan kartu debit. Pembayaran dengan uang *cash* dapat dengan cara pembeli menyelipkan uang tersebut ke atas nampan yang diberikan oleh *waiter*.
2. Kemudian *waiter* akan mengambil buku tersebut dan memberikan ke kasir. Sedangkan untuk pembayaran menggunakan kartu debit, konsumen dapat meminta *waiter* untuk membawakan alat gesek tersebut ke meja konsumen kemudian konsumen akan melakukan pembayaran.

E. Standar Operasi Prosedur

Untuk menjaga konsistensi rasa dan pelayanan, *Tengoku Yakitori* menetapkan Standar Operasi Prosedur (SOP) yang berfungsi sebagai acuan bagi karyawan dalam melakukan pekerjaan, agar semua tindakan ada standar yang dapat diukur. Berikut adalah Standar Operasi Prosedur *Tengoku Yakitori* yang dapat dijadikan acuan untuk mencapai konsistensi kualitas:

1. Manajer

- a. Manajer harus selalu mengontrol seluruh kinerja karyawan
- b. Manajer harus mendengar kritik dan saran dari konsumen dengan sabar dan ramah.
- c. Manajer bertanggungjawab terhadap seluruh operasional



- d. Manajer diperbolehkan membantu saat pekerja lain sedang sibuk bekerja.
- e. Manajer wajib mengayomi seluruh karyawan di rumah makan Tengoku Yakitori.
 - f. Manajer wajib mengecek dua kali seluruh laporan yang diberikan oleh karyawan Tengoku Yakitori, perihal menghindari kesalahan dalam memberikan laporan.
 - g. Manajer wajib mengontrol seluruh aktifitas yang ada di *website, social media*, dan promosi dari Tengoku Yakitori.
 - h. Manajer wajib melakukan *feedback* dan evaluasi setiap 3 bulan sekali.
2. Pekerja dapur:
 - a. Pekerja dapur membersihkan dapur sebelum memulai proses memasak agar lingkungan kerja selalu bersih.
 - b. Pekerja dapur wajib mencuci tangan dengan sabun hingga bersih sebelum memasak.
 - c. Pekerja dapur harus menggunakan seragam, celemek, penutup kepala, masker, dan sarung tangan.
 - d. Pekerja mulai melakukan pengecekan kualitas dengan mencuci, memasak dengan mengikuti resep yang telah ditentukan Tengoku Yakitori agar rasa yang dihasilkan konsisten.
 - e. Pekerja selalu memeriksa kembali pesanan yang sudah jadi dari segi rasa dan kerapihan.
 - f. Pekerja dapur membersihkan semua alat masak yang digunakan dan lingkungan dapur, membuang segala sampah yang dihasilkan dari proses produksi pada tempatnya.

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.



g. Pekerja dapur wajib mengetahui tanggal kadaluarsa dari seluruh persediaan bahan baku makanan.

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

h. Pekerja dapur tidak boleh membocorkan resep dari Tengoku Yakitori ke pihak lain diluar organisasi Tengoku Yakitori.

i. Pekerja dapur wajib melaporkan dan mencatat sisa stok persediaan ke pihak manajer untuk disesuaikan dengan stok persediaan oleh Tengoku Yakitori.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

3. *Waiter:*

a. Pekerja harus memakai seragam dan celemek, berpenampilan *fresh*, dan tidak boleh terlihat kotor.

b. Menyapa konsumen dengan ramah dan menggunakan bahasa Jepang, lalu mengantarkan konsumen ke tempat duduk.

c. *Waiter* memberikan menu dan menjelaskan semua pertanyaan dari konsumen mengenai produk dengan baik.

d. Pekerja harus menjelaskan kepada konsumen mengenai promosi dan *membership* yang akan mereka dapatkan sehingga konsumen menjadi lebih tertarik untuk melakukan pembelian kembali.

e. Setelah konsumen memesan produk, pekerja harus mengkonfirmasi ulang pesanan dengan konsumen agar tidak terjadi kesalahan.

f. *Waiter* mengantarkan nota ke kasir, memberikan lembaran pertama kepada koki dan yang kedua menempelkan di meja konsumen.

g. *Waiter* mengangkat piring kotor saat konsumen meninggalkan tempat dan mengelap meja dengan semprotan pembersih.

4. *Cleaning Service*

a. Pekerja harus menggunakan seragam.

b. Pekerja harus membersihkan seluruh ruangan.

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. Pekerja membantu *waiter* untuk mengangkat piring kotor, dan mengelap meja dengan semprotan pembersih.
 - d. Pekerja harus menjaga kebersihan seluruh tempat.
 - e. Pekerja harus melaporkan dan mencatat stok perlengkapan pembersih rumah makan Tengoku Yakitori ke manajer.
5. Kasir
- a. Pekerja harus menggunakan seragam, berpenampilan rapih dan ramah pada konsumen.
 - b. Pekerja harus mengecek kesiapan bagian operasional seperti kertas *print*, kertas *EDC* agar selalu tersedia.
 - c. Pekerja harus menghitung kembali uang kembalian yang sudah diberikan dan menandatangani kertas bahwa benar uang yang diterima sama dengan jumlah yang diberikan.
 - d. Saat operasional selesai, pekerja harus menghitung dengan teliti pendapatan setiap harinya.
 - e. Pekerja membuat di sebuah kertas berapa jumlah pendapatan saat itu dan memberikannya bersama dengan uang tersebut kepada manajer.
 - f. Pekerja tidak boleh membocorkan pendapatan kepada orang lain, dan jika diketahui melakukan tersebut maka perusahaan sewaktu-waktu bisa memberhentikan tanpa diberitahukan sebelumnya.

Selain menetapkan Standar Operasi Perusahaan, perlu dilakukan evaluasi atas kinerja seluruh bagian, apakah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan atau tidak. Jika belum sesuai standar perlu dilakukan pelatihan, motivasi, dan pengawasan lebih lanjut untuk memenuhi standar rasa dan pelayanan. Jika sudah memenuhi, perlu memotivasi karyawan untuk selalu menjaga konsistensi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI RKG (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.



F. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

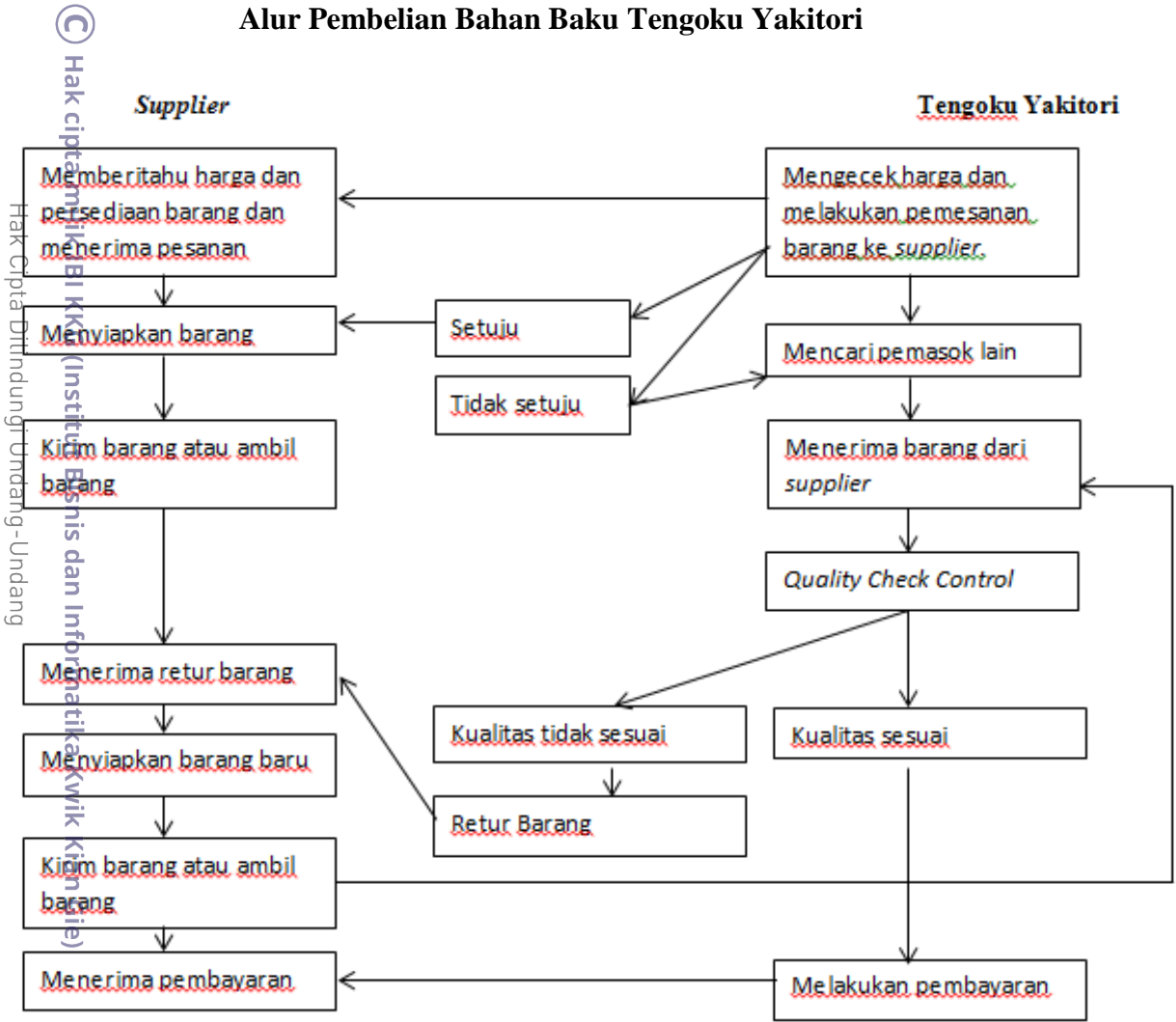
Alur pembelian bahan baku menjelaskan langkah-langkah yang diambil untuk mendapatkan bahan baku untuk kebutuhan operasional. Tengoku Yakitori memiliki alur yaitu dengan melakukan pengecekan harga dan pemesanan bahan baku di beberapa *supplier*, harga dibandingkan dari antara *supplier* dan dicari yang terbaik. Lalu Tengoku Yakitori akan memesan bahan baku ke *supplier*, setelah *supplier* menerima pesanan, *supplier* akan mengirim bahan baku yang kita pesan.

Ketika bahan baku diterima di Tengoku Yakitori, manajer atau koki akan melakukan pengecekan terhadap barang yang diterima dan yang dipesan, jika barang yang diterima itu sesuai maka Tengoku Yakitori akan melakukan pembayaran kepada *supplier*, jika tidak sesuai akan diretur. Alur Pembelian bahan baku Tengoku Yakitori dapat dilihat di gambar 4.3:

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 4.3

Alur Pembelian Bahan Baku Tengoku Yakitori



Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

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. Rencana Kebutuhan Teknologi

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Teknologi adalah segala sesuatu yang dapat memudahkan manusia dalam melaksanakan kegiatan. Teknologi dapat berupa banyak hal, mulai dari alat transportasi, komunikasi, dan bahkan dalam dapur sekalipun. Berikut adalah teknologi yang digunakan oleh Tengoku Yakitori:

1. *Smartphone* berbasis Android

Smartphone digunakan untuk mempermudah komunikasi dengan para pemasok dan para pelanggan serta dapat digunakan untuk melakukan pemasaran melalui media sosial seperti *Facebook* dan *Instagram*. Dipilih yang berbasis Android karena harga yang lebih murah.

2. Komputer

Komputer digunakan untuk mengoperasikan kasir saat operasional, promosi, dan membuka website untuk pengecekan *membership*.

3. Internet

Internet sangat berguna untuk memasarkan produk, karena dapat menjangkau media sosial seperti *Facebook*, *Instagram*, dan website.

4. Peralatan dapur:

- Kompas gas, kompor panggang, dan oven sebagai alat utama memasak, sehingga harus menggunakan kompor yang hemat gas.
- Kulkas untuk menyimpan bahan baku seperti sayur agar tidak mudah rusak.
- Chest Freezer* untuk melakukan penyimpanan bahan baku yang memerlukan suhu yang sangat rendah ($< 0^{\circ}\text{C}$) seperti daging.

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.

H. Layout bangunan Tempat Usaha

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

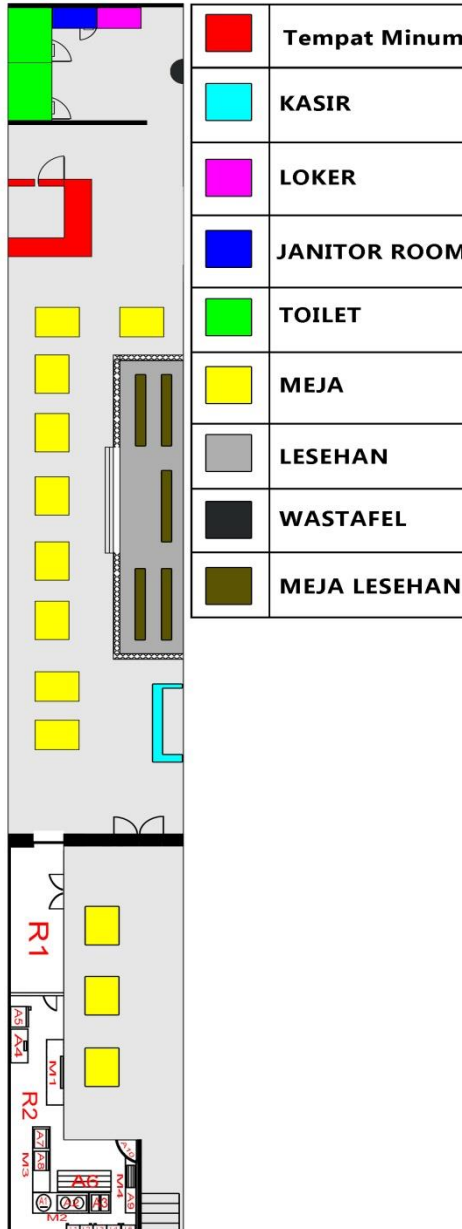
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Gambar 4.4

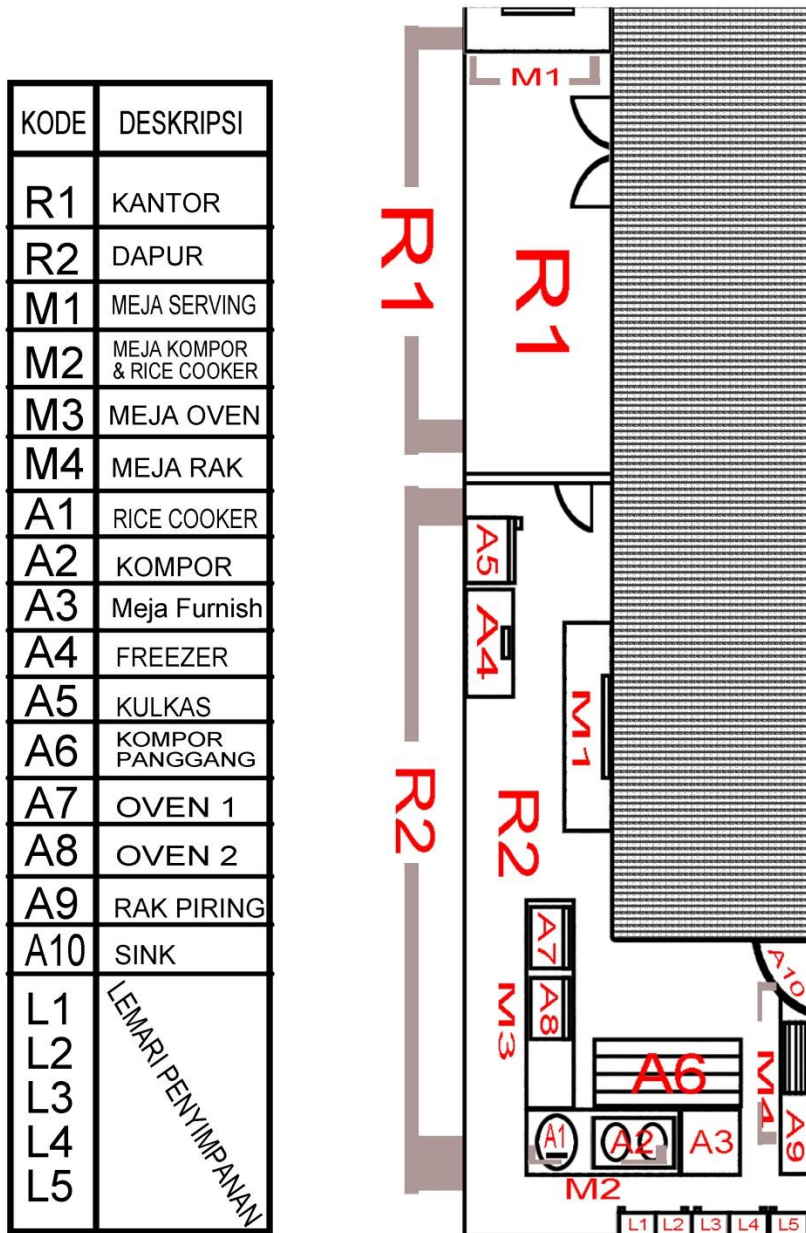
Layout Ruangn Tengoku Yakitori



Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

Gambar 4.5

Layout Dapur Tengoku Yakitori



Sumber: Tengoku Yakitori, 2016

© 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.