



BAB IV

RENCANA JASA DAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi

Setiap kegiatan usaha yang dijalankan seseorang atau kelompok tidak akan luput dari sebuah proses operasi. Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2014:40) 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. Proses operasi merupakan proses mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

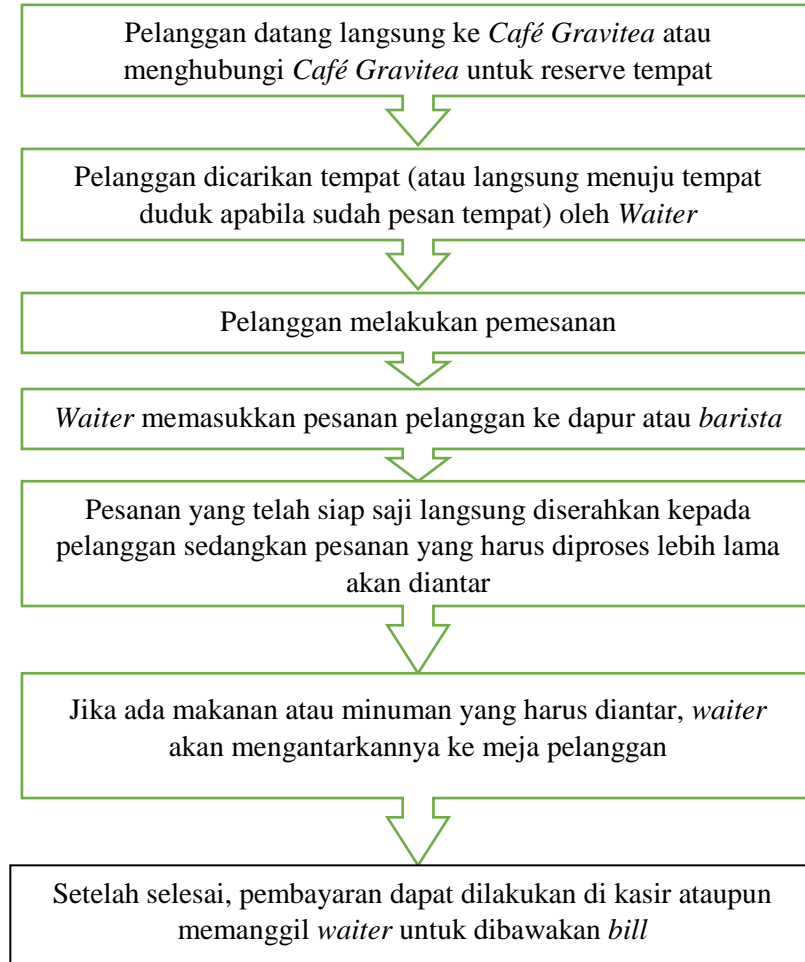
Dalam hal ini, *Café Gravitea* juga memiliki proses operasi dalam menjalankan usahanya. Proses pembelian di *Café Gravitea* bisa dilakukan langsung di tempat ataupun *take-away*. Alur proses akan disajikan pada **gambar 4.1** dan **gambar 4.2** sebagai berikut.

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 4.1

Alur Proses Operasi Untuk Makan di Tempat



Sumber : *Café Gravitea*

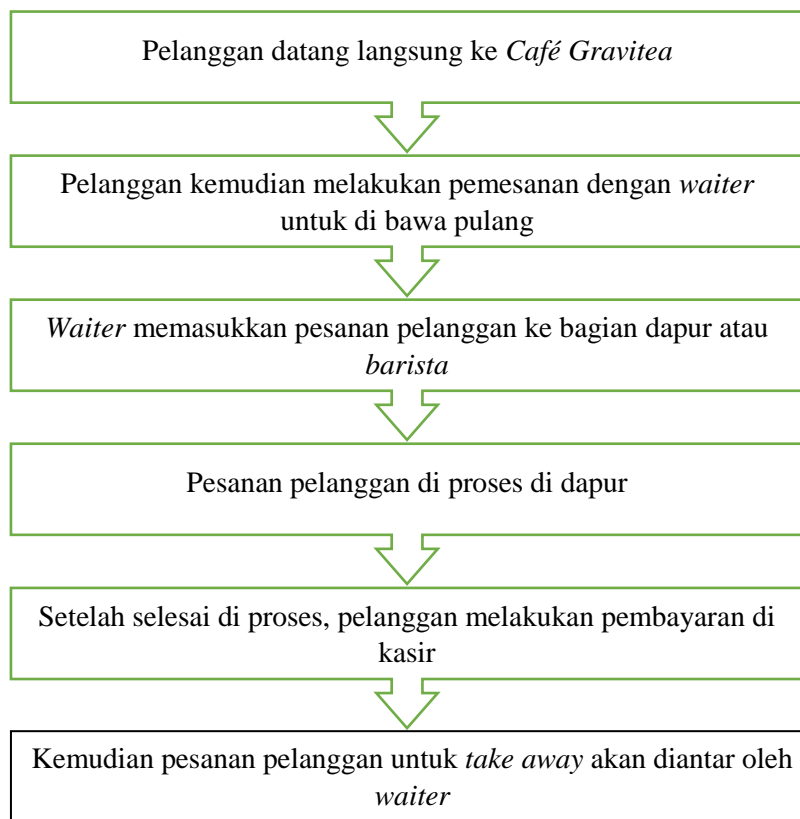
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Gambar 4.2

Alur Proses Operasi Untuk *Take Away*



Sumber : *Café Gravitea*

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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 Pemasok

- © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- Pemasok adalah pihak atau badan usaha yang menyalurkan bahan baku kepada perusahaan-perusahaan guna memproses produksinya untuk menghasilkan produk akhir. Pemasok sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok banyak bahan baku maupun perlengkapan dan peralatan tidak dapat terpenuhi. Adapun pemasok – pemasok bahan baku *Café Gravitea* dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

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.



Tabel 4.1

Daftar Pemasok *Café Gravitea*

| No | Nama Pemasok | Alamat | Nomor Telepon | Produk |
|----|----------------------------|--|--------------------------------------|--|
| 1. | Gaia Tea | Jalan Kemang Raya no.27 A, Jakarta Selatan | 021-7181355 0813-1646-3541 | 1. <i>Indonesian Genmaicha</i> 2. <i>Indonesian Sencha</i> 3. <i>West Java Gunpowder Tea</i> 4. <i>Mount Halimun Oolong Tea</i> 5. <i>Javanese Jasmine Tea</i> 6. <i>West Java Silver Needles</i> |
| 2. | Hoodhall | Mall Kelapa Gading 3 Lantai Dasar, Jalan Boulevard Raya, Jakarta Utara 14240 | 021-4533403 | 1. <i>Twinnings Lychee Tea Bag</i> 2. <i>Twinnings Peach Tea Bag</i> 3. <i>Twinnings Mint Tea Bag</i> 4. <i>Twinnings Lemon Tea Bag</i> |
| 3. | Toko Herbal Cina | Jalan Jembatan Tiga No.87, Penjaringan, Jakarta Utara 14440 | 0898-8883-900 | 1. <i>Chamomile</i> 2. <i>Chrysanthemum</i> 3. <i>Red Rose</i> 4. <i>Pink Rose</i> 5. <i>Jasmine Buds</i> |
| 4. | Eravitamin | Jalan Sunter Indah 12 blok k.e 2 no.14 | 012 - 000 345 678 Line : Sylvia.G | 1. <i>Marigold</i> 2. <i>Globe Amaranth</i> 3. <i>Lily</i> 4. <i>Dried Lemon</i> 5. <i>Dried Apple</i> 6. <i>Lemon Grass</i> 7. <i>Mint Leaves</i> |
| 5. | Pasar Inpres Kelapa Gading | Jalan Pasar Inpres , Kelapa Gading Timur, Jakarta Utara 14240 | - | 1. Lemon 2. Jeruk nipis 3. Madu 4. Gula pasir 5. Kentang 6. Kacang hijau 7. Ketan hitam 8. Bahan kue |

Sumber : diolah oleh *Café Gravitea*

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



C. Deskripsi Rencana Operasi

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

Berikut adalah rencana operasi dari usaha *Café Gravitea*:

1. Melakukan analisis bisnis

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

2. Melakukan survei lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang tepat ini merupakan lokasi yang memiliki potensi pelanggan, selain itu lokasi ini juga berdekatan dengan pemasok kebutuhan *Café Gravitea*.

3. Menentukan tempat sewa dan menyewa lokasi usaha

Setelah membandingkan setiap kelebihan dan kekurangan lokasi yang telah di survei pemilik akan menyewa lokasi tersebut yang sesuai dengan dana yang dimiliki dan yang memiliki lokasi paling strategis.

4. Mensurvei pemasok

Mensurvei pemasok-pemasok yang berdekatan dengan lokasi usaha agar tidak perlu mengeluarkan biaya yang cukup besar untuk mendapatkan bahan baku produk *Café Gravitea*. Pemasok dari *Café Gravitea* bisa didapatkan dari pemasok yang telah disebutkan di sub-bab sebelumnya atau bisa juga didapatkan di pasar swalayan seperti Lottemart, Carrefour, atau Hypermart.



5. Membeli perlengkapan dan peralatan

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

6. Membuat SOP dan *job description*

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

7. Rekrutmen tenaga kerja

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

8. Membuat atau mendaftarkan NPWP

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

- Melampirkan fotokopi KTP dan surat pernyataan diatas meterai bahwa yang bersangkutan benar benar menjalankan usaha.
- Mendaftarkan diri pada KPP sesuai dengan wilayah kedudukan (dipilih antara alamat rumah atau lokasi kedudukan kantor)
- Melakukan registrasi secara elektronik pada laman Direktorat Jenderal Pajak di

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 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.

9. Membuat SIUP dan TDP

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

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

- a. Mengisi formulir permohonan izin
- b. Melampirkan *fotocopy* KTP
- c. Melampirkan *fotocopy* Akte Pendirian Perusahaan (untuk badan usaha)
- d. Melampirkan surat pernyataan (belum memiliki SIUP, bukan mini market, dan peruntukan kantor)

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



- e. Melampirkan *softcopy* pas foto penanggung jawab
- f. Melampirkan pernyataan kedudukan usaha/ badan usaha

10. Melakukan promosi

Membuat promosi-promosi yang akan disebar melalui brosur, spanduk, media sosial dan *word of mouth* dari pemilik café. Promosi ini akan berisi mengenai pengenalan berbagai jenis dan manfaat teh yang tidak umum bagi masyarakat. Selain itu promosi ini juga berisi promo-promo yang dapat dinikmati konsumen pada saat pembukaan *Café Gravitea*.

11. Membuka usaha

Setelah seluruh tahap sebelumnya sudah matang, tahap terakhir adalah membuka usaha *Café Gravitea*. Berikut merupakan jadwal rencana operasi *Café Gravitea*:

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.



Tabel 4.2
Jadwal rencana kegiatan operasional *Café Gravitea*

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

Sumber : diolah oleh *Café Gravitea*

C 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.



D. Rencana Alur Produk

© Dalam hal usaha *Café Gravitea*, rencana alur produk adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk tersebut. Berikut merupakan alur pembuatan produk makanan dan minuman yang disajikan oleh *Café Gravitea*:

Tabel 4.3
Rencana Alur Pembuatan Produk *Café Gravitea*

| No | Menu | Bahan Baku | Proses Pembuatan |
|----|--|---|--|
| 1. | a. <i>Indonesian Genmaicha</i> b. <i>Indonesian Sencha</i> c. <i>West Java Gunpowder Tea</i> d. <i>Mount Halimun Oolong Tea</i> e. <i>Javanese Jasmine Tea</i> f. <i>West Java Silver Needles</i> | - 5 gram daun teh - Air suhu 75 – 85 derajat Celcius | - Masukkan daun teh ke <i>tea infuser</i> . - Tuangkan air panas dengan suhu yang sesuai dengan jenis teh. - Tunggu sekitar 3-5 menit jangan biarkan lebih agar rasa teh tidak pahit. - Bisa disajikan tanpa gula atau sediakan gula sesuai selera konsumen |
| 2. | a. <i>Cold Lychee Tea</i> b. <i>Cold Peach Tea</i> c. <i>Cold Mint Tea</i> d. <i>Cold Forest Berries</i> e. <i>Cold Lemon Tea</i> | - <i>Lychee tea bag</i> - <i>Peach tea bag</i> - <i>Mint tea bag</i> - <i>Dried Berries 7 gram</i> - <i>Lemon tea bag</i> - <i>Ice cube</i> - <i>Gula pasir</i> | - Tuangkan air panas ke dalam gelas yang sudah berisi <i>tea bag</i> atau <i>berries</i> . - Tunggu sekitar 3-5 menit jangan biarkan lebih agar rasa teh tidak pahit. - Tambahkan gula secukupnya dan es batu. - Sajikan ke pelanggan. |
| 3. | a. <i>Calming chamomile</i> b. <i>Chrysantenum</i> c. <i>Petals of peace</i> d. <i>Winter Bloom</i> e. <i>Summer Bloom</i> f. <i>Autumn Bloom</i> g. <i>Spring Bloom</i> | - <i>Chamomile 5 gram</i> - <i>Chrysantenum 5 gram</i> - <i>Red rose 2 gram</i> - <i>Pink rose 2 gram</i> - <i>Marigold 16 gram</i> - <i>Globe Amaranth 5 gram</i> - <i>Jasmine 4 gram</i> - <i>Lily 4 gram</i> - <i>Osmanthus 2 gram</i> - Air suhu 95-100° Celcius | - Masukkan bunga sesuai takaran per gelas ke <i>tea infuser</i> . - Tuangkan air panas dengan suhu yang sesuai dengan jenis teh. - Tunggu sekitar 3-5 menit jangan biarkan lebih agar rasa teh bunga yang didapatkan segar. |

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>4.</p> | <p><i>Morning Dew</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Lemon grass 3 gram</i> - Perasan jeruk nipis - Air suhu 95-100° Celcius | <ul style="list-style-type: none"> - Bisa disajikan tanpa gula atau sediakan gula sesuai selera konsumen. |
| <p>5.</p> | <p><i>Thunderbolt</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Madu - Air Lemon - <i>Dried apple 2 gram</i> - Air suhu 95-100° Celcius | <ul style="list-style-type: none"> - Masukkan <i>dried apple</i> sesuai takaran per gelas ke <i>tea infuser</i>. - Tuangkan air panas dengan suhu yang sesuai dengan jenis teh. - Tunggu sekitar 3-5 menit jangan biarkan lebih agar rasa teh bunga yang didapatkan segar. - Tambahkan perasan jeruk nipis. - Bisa disajikan tanpa gula atau sediakan gula sesuai selera konsumen. |
| <p>6.</p> | <p><i>Crystalline mojito</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Air Lemon - <i>Mint Leaves 3 gram</i> - Air suhu 95-100° Celcius | <ul style="list-style-type: none"> - Masukkan <i>mint leaves</i> sesuai takaran per gelas ke <i>tea infuser</i>. - Tuangkan air panas dengan suhu yang sesuai dengan jenis teh. - Tunggu sekitar 3-5 menit jangan biarkan lebih agar rasa teh bunga yang didapatkan segar. - Tambahkan perasan air lemon. - Bisa disajikan tanpa gula atau sediakan gula sesuai selera. |

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



| | | | |
|----|--------------------|--|--|
| 7. | <i>Namaste</i> | <ul style="list-style-type: none">- <i>Hibiscus</i> 2 gram- <i>Osmantus</i> 2 gram- <i>Mint Leaves</i> 3 gram- Air suhu 95-100° Celcius | <ul style="list-style-type: none">- Masukkan bunga hibiscus, <i>osmanthus</i>, dan juga <i>mint leaves</i> sesuai takaran per gelas ke <i>tea infuser</i>.- Tuangkan air panas dengan suhu yang sesuai dengan jenis teh.- Tunggu sekitar 3-5 menit jangan biarkan lebih agar rasa teh bunga yang didapatkan segar.- Bisa disajikan tanpa gula atau sediakan gula sesuai selera. |
| 8. | <i>Banana Cake</i> | <ul style="list-style-type: none">- 4 butir telur- 4 buah pisang ambon atau pisang raja- 200 gram terigu- 125 gram mentega cair- 100 gram gula pasir | <ul style="list-style-type: none">- Hancurkan 3 buah pisang dengan menggunakan garpu sampai lembek namun tetap bertekstur. Sisihkan.- Sementara 1 buah pisang lainnya dipotong-potong bulat tipis. Sisihkan.- Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang, kental, dan berjejak.- Masukkan pisang yang sudah dilumat, aduk dengan spatula.- Masukkan terigu ke dalam adonan <i>cake</i>, aduk lagi.- Terakhir, masukkan mentega cair ke dalam adonan <i>banana cake</i>, aduk lagi sampai semua tercampur rata.- Masukkan adonan ke dalam loyang persegi panjang yang sebelumnya sudah dioles mentega. Susun irisan pisang di atasnya.- Masak dalam oven dengan suhu 180 derajat sampai matang.- Keluarkan <i>banana cake</i> dari loyang, kemudian potong menjadi beberapa bagian dan sajikan. |

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



| | | | |
|----|-----------------------|--|---|
| 9. | <i>Earl Grey Cake</i> | <ul style="list-style-type: none">- 2 sdt baking powder- 1/4 sdt garam- 3 sdt (4 gram) daun teh Earl Grey ditumbuk halus- 173 gram Mentega- 250 gram (1 ¼ cangkir) gula pasir- 1 sdt ekstrak vanili- 188 mL (3/4 cup) susu- 4 butir telur | <ul style="list-style-type: none">- Panaskan Oven pada suhu 160 – 170 derajat Celcius- Dalam mangkuk, tambahkan putih telur, kocok sampai berbuih (1 menit) sambil menambahkan sepertiga dari 250 gram gula, campur dengan kecepatan tinggi sampai berbusa untuk 2 menit.- Tambahkan lagi sepertiga dari 250 gram gula, aduk lagi dengan kecepatan tinggi sampai halus dan berbusa kemudian tambahkan sisa gula- Dalam mangkuk, tambahkan kuning telur, susu, <i>earl grey tea</i> & minyak, kocok rata.- Dalam mangkuk lain, aduk rata tepung yang sudah di saring, <i>baking powder</i>, <i>vanilla extract</i> & garam, aduk rata.- Campurkan semua adonan yang telah dibuat dengan urutan adonan tepung kemudian adonan putih telur dan <i>earl grey</i>- Tuang adonan ke dalam cetakan chiffon sampai 80% penuh. (Jangan tuangkan terlalu penuh karena adonan akan naik dan itu akan bocor ketika kue dipanggang dalam oven).- Panggang dalam oven selama 40-50 menit sampai berwarna cokelat keemasan dan dipanggang secara menyeluruh.- Keluarkan <i>earl grey cake</i> dari loyang, kemudian potong menjadi beberapa bagian .- Sajikan ke pelanggan. |
|----|-----------------------|--|---|

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>10.</p> <p>C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> | <p><i>Matcha Cake</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - 3 butir telur - 100 gram gula pasir - 200 gram tepung terigu - 20 gram matcha powder - ¼ sdt garam - 50 gram <i>milk chocolate</i> - 90 ml minyak sayur - 75 ml susu kental manis putih | <ul style="list-style-type: none"> - Panaskan kukusan, siapkan loyang 20x10x7 cm. Oles tipis margarin atau minyak, alas kertas roti dan olesi kembali. Sisihkan. - Campur dan ayak tepung terigu, <i>matcha powder</i> dan garam. Sisihkan. - Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang dan kental. - Masukkan campuran terigu sedikit demi sedikit, aduk rata menggunakan spatula atau di-<i>mixer</i> dengan kecepatan rendah. Sisihkan. - Panaskan coklat putih hingga leleh, matikan api kemudian masukkan minyak sayur. Aduk rata dan tuang sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil diaduk balik menggunakan spatula hingga merata. - Ambil 50 gram, adonan, campur dengan susu kental manis. Aduk rata dan sisihkan. - Tuang 1/2 adonan ke dalam loyang, kukus selama 10 menit. - Tuang adonan yang sudah dicampur susu kental manis dan kukus kembali selama 10 menit - Tuang sisa adonan di atasnya dan lanjutkan mengukus dengan api sedang selama kurang lebih 30-40 menit hingga matang. - Angkat dari kukusan dan keluarkan dari loyang. Tunggu hingga dingin dan potong-potong sesuai selera. |
| <p>11.</p> | <p>a. <i>Matcha Fries</i> b. <i>French Fries</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - Kentang 2 buah - Minyak goreng (600ml) untuk 6 kali goreng - Bubuk <i>Matcha</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Kentang dikupas lalu dicuci - Kentang dimasukkan ke dalam penggorengan |

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.



| | | | |
|---|-------------------------|--|---|
| <p>C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> | | | <ul style="list-style-type: none"> - Diangkat dan dikeringkan - Diletakkan dalam piring dan di bumbuhi bubuk <i>Matcha</i> untuk <i>Matcha Fries</i> atau disajikan dengan saos sambal untuk <i>French Fries</i> - Sajikan ke pelanggan |
| 2. | <i>Potato Wedges</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Kentang 2 buah - Garam (1sdt) - Minyak goreng (600ml) untuk 6 kali goreng - Sambal ABC(20ml) | <ul style="list-style-type: none"> - Kentang dibersihkan kemudian dipotong kecil - Kentang dimasukkan ke dalam penggorengan - Diangkat dan dikeringkan - Diletakkan dalam piring dan di bumbuhi garam - Meletakkan sambal di piring - Sajikan ke pelanggan |
| 3. | <i>Bubur Ketan Item</i> | <ul style="list-style-type: none"> - 260 gram ketan hitam / takaran beras (sudah direndam minimal 3 jam - 1,5 liter air - 2 sendok makan gula merah diiris halus - 100 gram gula pasir - 2 helai daun pandan disampul - 200 ml santan kental instan - 2 helai daun pandan disampul - 1 sendok teh vanili - 1/2 sendok teh garam | <ul style="list-style-type: none"> - Masak semua bahan saus santan dengan api kecil sampai mendidih, kemudian angkat sisihkan. - Masak ketan hitam dengan 1,5 liter air dan daun pandan dengan api kecil sambil diaduk hingga kental dan lunak. - Masukkan gula merah dan gula pasir, apabila dirasa kurang manis ditambah gula pasir sesuai selera. - Waktu yang dibutuhkan untuk memasak ketan sekitar 30 menit, sering diaduk agar tidak gosong dibawahnya. kalau masih kurang matang tinggal ditambah air lagi dan diaduk terus. - Sajikan bubur ketan hitam dengan saus santan. |
| 14. | <i>Bubur Kacang Ijo</i> | <ul style="list-style-type: none"> - 250 gram kacang hijau - 2 1/2 sdm gula jawa iris halus - 100 gram gula pasir - 2 lembar daun pandan - Air 1 liter | <ul style="list-style-type: none"> - Rendam kacang hijau selama 3 jam. Tiriskan. - Rebus air bersamaan dengan kacang hijau, jahe, dan daun pandan selama 5 menit. - Masukkan gula jawa dan |

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.



| | | | |
|---|-----------------------------------|---|---|
| <p>C Hak cipta milik IBI KIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> | | <ul style="list-style-type: none"> - 1 kotak santan instan - 1 sdt garam | <ul style="list-style-type: none"> gula pasir. Rebus kacang hijau hingga lembut. - Untuk kuah santan : rebus santan dengan air secukupnya, daun pandan dan garam. Rebus hingga meletup. Tiriskan. - Sajikan dalam mangkuk ke pelanggan. |
| <p>15.</p> | <p><i>Oreo Chocolate Tart</i></p> | <p>Oreo Crust:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 250 gram bubuk oreo - 4 sendok makan mentega dilelehkan - 250 gram <i>milk chocolate</i> potong cincang kasar - 250 ml <i>heavy cream</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Campurkan bubuk oreo dan lelehan mentega kemudian aduk hingga rata - Pipihkan adonan ke Loyang <i>tart</i> dengan diameter 23cm dan masukkan ke kulkas selama 5 jam - Lelehkan <i>heavy cream</i> dan mentega dengan api kecil dan dinginkan selama 1 menit. - Masukkan potongan coklat ke campuran <i>heavy cream</i> dan mentega tadi. - Tuangkan ke atas <i>crust</i> oreo yang sudah dingin |
| <p>16.</p> | <p><i>Carrot cake</i></p> | <ul style="list-style-type: none"> - 30 gr walnut - 340 gr wortel mentah diparut - 260 gr tepung terigu serba guna - 4 butir telur - 2 sdt baking powder - 1/2 sdt garam - 300 gram gula - 240 ml minyak sayur - 2 sdt vanilli | <ul style="list-style-type: none"> - Panaskan oven pada suhu 180° C menggunakan api atas bawah. - Siapkan loyang bulat 22cm x 5cm oles dengan mentega dan taburi tepung, alasnya bisa dialas menggunakan kertas roti dan oles mentega lagi. - Campur semua bahan kering (terigu, baking powder, cinnamon powder, garam), ayak dan aduk rata - Menggunakan mixer kocok 4 butir telur kurang lebih selama 1 menit. Tambahkan gula sedikit demi sedikit, kocok selama 3-4 menit. |

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.



| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Hingga mengental dan berwarna pucat.</p> <ul style="list-style-type: none">- Tambahkan minyak sayur kocok hingga rata.- Sedikit demi sedikit tambahkan bahan kering yang telah dicampur tadi, kocok hingga rata semua adonan menyatu.- Matikan mixer, menggunakan spatula masukkan wortel dan almond. Aduk hingga merata.- Masukkan adonan ke dalam Loyang- Panggang selama kurang lebih 35-40 menit atau jika di tes tusuk semua bagian adonan tidak basah lagi.- Setelah matang, diamkan dalam loyang selama 5-10 menit. Jika sudah dingin loyangnya bisa dikeluarkan dan didinginkan |
|--|--|---|

Sumber : diolah oleh *Café Gravitea*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

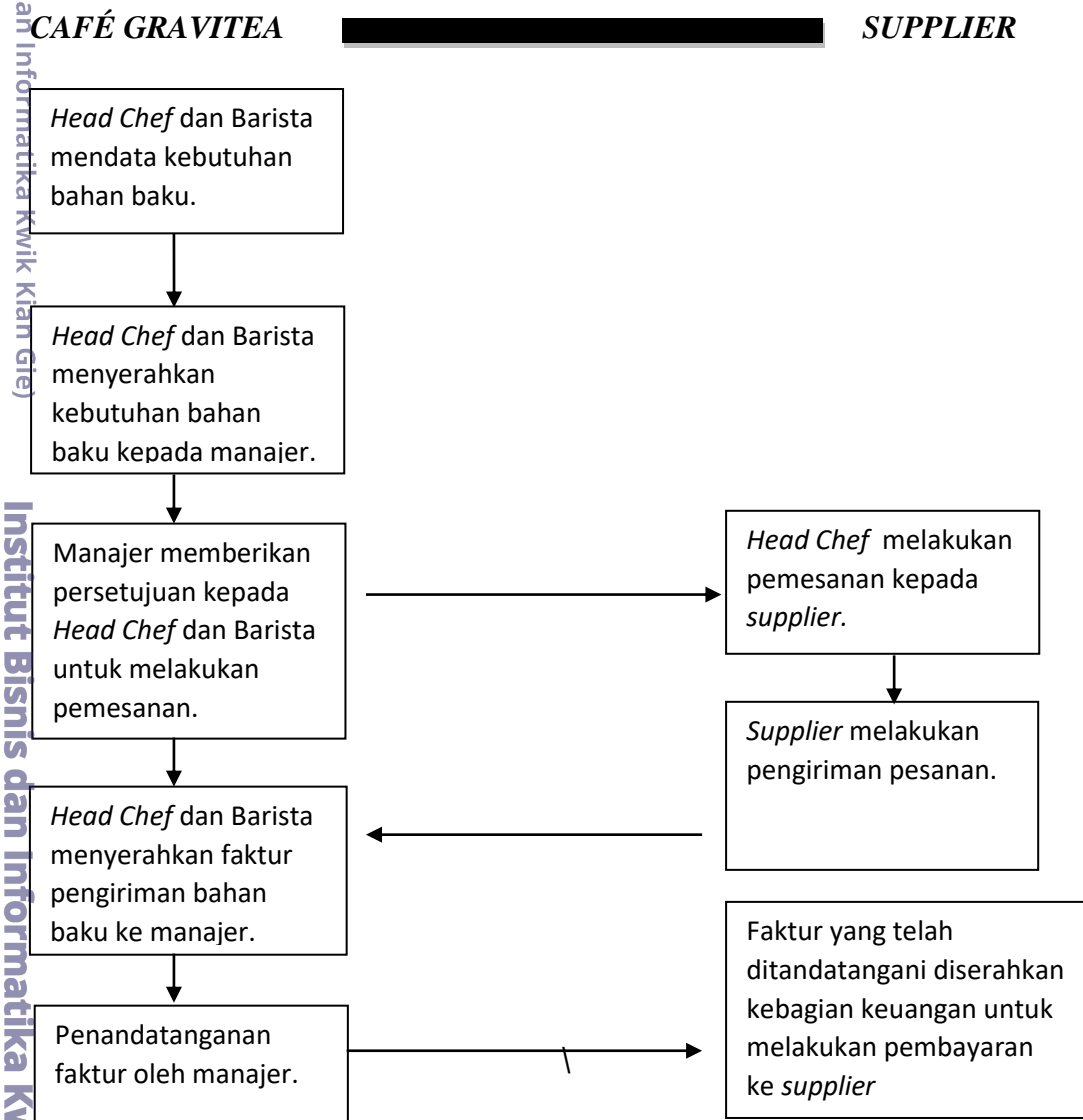
- C** Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik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

E. Rencana Alur Pengendalian Bahan Persediaan

Pengendalian persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada. Menjaga agar kegiatan operasional akan terus berjalan dan agar selama proses operasional pemasukan dan pengeluaran persediaan tidak terlalu besar. Tujuannya agar persediaan yang dimiliki *Café Gravitea* bisa tetap berkualitas dan jumlah yang tetap dari bahan – bahan yang tersedia. Berikut alur pengendalian persediaan *Café Gravitea*.

Gambar 4.3

Rencana Alur Pengendalian Bahan Baku



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



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

C Pada era globalisasi ini bisnis harus menggunakan peralatan dengan teknologi terkini agar dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional bisnis yang singkat serta meningkatkan kenyamanan pengunjung. Berikut peralatan usaha yang digunakan oleh *Café Gravitea*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. *Wi-Fi*

Jaringan *Wi-Fi* disediakan oleh pihak *café* untuk semua pelanggan yang datang agar dapat menikmati waktunya selama berkunjung ke *café*. Jaringan *Wi-Fi* akan dibagi untuk 2 lantai dengan prioritas utama *bandwith* yang lebih besar untuk ruang VIP di lantai 2.

2. *Kulkas*

Kulkas diperlukan untuk membuat es batu dan air dingin serta menjaga kualitas bahan baku yang mudah rusak agar tetap segar ketika dikonsumsi oleh pelanggan.

3. *AC*

Setiap lantai di *Café Gravitea* akan disediakan AC untuk meningkatkan kenyamanan para pelanggan yang datang.

4. *Timbangan Digital*

Timbangan digital digunakan untuk memberikan takaran yang tepat ketika menyeduh teh karena takaran teh per gelas berbeda-beda tergantung jenis teh dan tingkat kepekatannya.

5. *Teko Listrik*

Teko listrik diperlukan untuk menyeduh air panas agar suhunya sesuai dengan jenis teh yang digunakan agar teh yang disajikan menghasilkan cita rasa yang pas.

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.

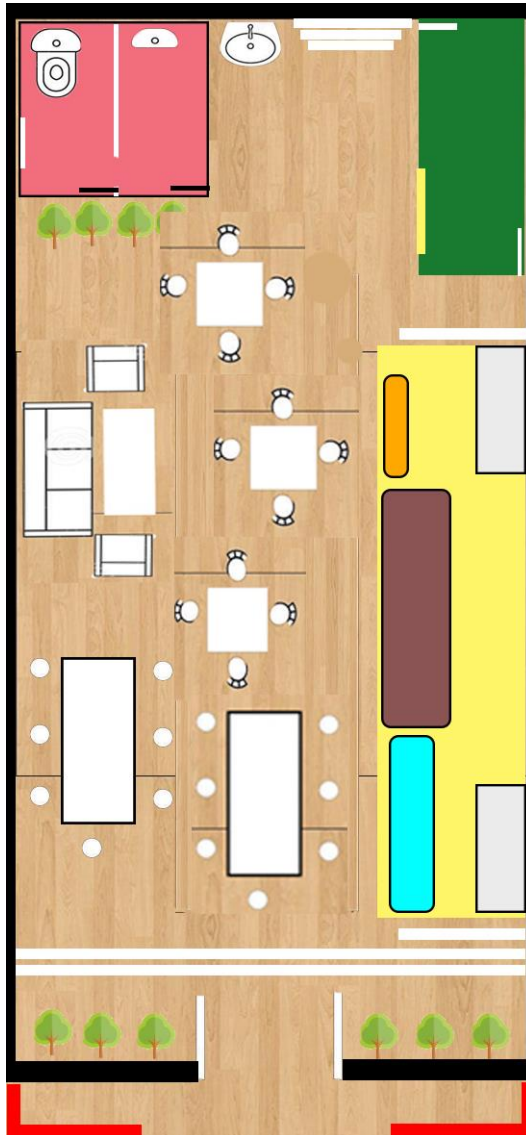


G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha

Layout merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. Perancangan layout berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. Berikut lay-out *Café Gravitea*:

Gambar 4.4

Lay-out Café Gravitea



Sumber: *Café Gravitea*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang










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

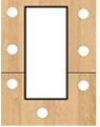
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie


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.

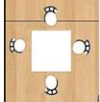
Gambar 4.5

Keterangan *Lay-out*

- | | | | |
|---|-------------------------------|---|------------|
|  | <i>Showcase</i> |  | Toilet |
|  | <i>Dessert</i> |  | Dapur |
|  | Rak teh |  | Rak Sepatu |
|  | Kasir | | |
|  | <i>Tea area</i> | | |
|  | Rak peralatan makan dan minum | | |

- | | |
|---|--|
|  | - Meja kayu lesehan 120x40x65 cm - Bantal duduk |
|---|--|

- | | |
|---|---|
|  | - Meja Kafe 140x60x60 cm - Sofa 311 Kansas Fortuna 115x80x75 cm |
|---|---|

- | | |
|---|---|
|  | - Set Meja dan Kursi (1 Meja 4 Kursi) 60x60x75 cm |
|---|---|

Ukuran ruko 8 x 17 meter
2 Lantai

Sumber: *Café Gravitea*

© 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.