

## BAB IV

# RENCANA PRODUK ATAU JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL. DAN MANAJEMEN

### A. Proses Operasi

Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2015:3) manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Dimana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Restoran Bakmi GR merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner. Proses pembeliannya dilakukan dengan cara konsumen mendatangi lokasi usaha untuk menikmati produk langsung, atau membawa pulang produk. Untuk itu, Bakmi GR memiliki alur proses produksi dari *input* hingga menjadi *output*. Proses produksi dari Bakmi GR adalah pada tabel sebagai berikut pada halaman selanjutnya :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (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.

**Tabel 4.1**

**Proses Produksi Restoran Bakmi GR**

No	Nama	Bahan Baku	Proses Produksi
1	Bakmi mentah (bahan utama untuk membuat menu lainnya, jumlah 200 porsi @ 150gr)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 20 kg Tepung terigu</li> <li>2. 20 butir Telur ayam</li> <li>3. 10 butir Telur bebek</li> <li>4. 2,5 L Air mineral</li> <li>5. 1 kg Tepung sagu</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pecahkan dan masukan isi telur ayam dan bebek ke dalam baskom, kocok sampai merata.</li> <li>2. Masukan tepung terigu ke dalam mesin pengaduk, hidupkan mesin, kemudian masukan telur yang sudah dikocok sebelumnya, dan air ke dalam mesin pengaduk secara berurutan dan perlahan dengan keadaan mesin tetap berjalan.</li> <li>3. Aduk adonan dalam mesin selama 20 menit, dan sesekali aduk dengan spatula kayu besar agar seluruh adonan dalam mesin pengaduk dapat tercampur dengan merata.</li> <li>4. Pindahkan adonan ke dalam <i>container</i> plastik lalu masukan adonan ke mesin penggiling.</li> <li>5. Adonan akan keluar dari mesin penggiling dan siapkan <i>container</i> lainnya untuk menampung adonan yang keluar dari bagian bawah mesin penggiling. Ulangi tahap ini sampai 8 kali, pada setiap pengulangan, dan atur jarak ukuran bagian penggiling pada mesin agar lembaran adonan semakin kecil sesuai keinginan.</li> <li>6. Pada pengulangan yang ke</li> </ol>

©

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.



No.	Lanjutan	Bahan Baku	Proses Produksi
<p><b>C</b> Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>			<p>7 dan 8 oleskan tepung sagu pada lembaran adonan dengan kuas agar permukaan adonan yang menumpuk tidak saling menempel.</p> <p>7. Pasang pisau pemotong pada mesin penggiling, lalu masukan adonan ke mesin penggiling.</p> <p>8. Oleskan tepung sagu pada mi dengan kuas, dan potong dengan gunting setiap 30cm, timbang seberat 150gr untuk setiap porsi mi dan gulung mi agar mudah disimpan.</p>
2.	Daging ayam kecap (200 porsi)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5 kg Daging ayam</li> <li>2. 600 gr Gula</li> <li>3. 180 ml Kecap manis</li> <li>4. 6 sdm Kecap asin</li> <li>5. 2 L Air mineral</li> <li>6. 150 ml Saus tiram</li> <li>7. 50 gr Garam</li> <li>8. 150 gr Merica</li> <li>9. 6 siung Bawang putih kupas dan haluskan</li> <li>10. 1 sdm Bumbu Knorr</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Potong daging ayam dalam ukuran 1x1cm dan rebus dalam air selama 5 menit.</li> <li>2. Masukan daging ayam dan oseng dengan bawang putih, selama 1 menit, tiriskan.</li> <li>3. Masukan semua bahan-bahan lainnya ke dalam wajan dan aduk sampai merata.</li> <li>4. Masak selama 15 menit dengan api sedang dan aduk sesekali.</li> <li>5. Pindahkan daging dan kuah yang sudah jadi ke dalam <i>Tupperware</i> anti panas.</li> </ol>
3.	Kulit ayam renyah (200 porsi)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3 kg kulit ayam</li> <li>2. Tepung terigu secukupnya</li> <li>3. 500 gr gula</li> <li>4. 300 ml Kecap manis</li> <li>5. 100 gr Penyedap</li> <li>6. 1 l Minyak goreng</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan dan potong kulit ayam kurang lebih dalam ukuran 3x3cm.</li> <li>2. Dinginkan kulit ayam dalam kulkas agar menjadi lembab.</li> <li>3. Lapisi kulit ayam dengan tepung, kemudian goreng</li> </ol>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



No.	Lanjutan	Bahan Baku	Proses Produksi
<p><b>C</b> 4 Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>			<p>selama 3 menit.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Tiriskan kulit ayam dan lapisi dengan kecap manis secukupnya.</li> <li>5. Taburi dengan gula secukupnya pada kulit ayam.</li> </ol>
<p>4 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</p>	<p>Nasi Goreng Ayam</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 piring Nasi putih</li> <li>2. 25 gram Dada ayam</li> <li>3. 1 siung Bawang putih</li> <li>4. 1 siung Bawang merah</li> <li>5. 1 buah Cabai merah</li> <li>6. 1 sendok makan kecap manis</li> <li>7. 2 sendok makan kecap asin</li> <li>8. 3 sendok makan minyak</li> <li>9. 1 buah Telor ayam</li> <li>10. ½ sdt Garam (2gr)</li> <li>11. ½ sdm Knorr</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tuang minyak goreng secukupnya.</li> <li>2. Masukkan bawang merah dan bawang putih</li> <li>3. Iris dan masukan cabai merah, tumis sebentar.</li> <li>4. Masukkan daging ayam.</li> <li>5. Masukkan 1 butir telur dan aduk hingga hancur</li> <li>6. Masukkan nasi putih.</li> <li>7. Masukkan 2 sendok makan kecap asin, dan garam.</li> <li>8. Masukkan 3 sendok makan kecap manis, aduk hingga rata.</li> <li>9. Letakkan nasi goreng di atas piring dan sajikan.</li> </ol>
	<p>Nasi Goreng Yang Chow</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 sdm Mentega (10gr)</li> <li>2. 1 butir telur yang sudah dikocok</li> <li>3. 2 sdm Minyak goreng</li> <li>4. 1 siung Bawang putih dicacah kasar</li> <li>5. 30gr <i>Smoked beef</i></li> <li>6. 3 sdm Kacang polong</li> <li>7. 3 sdm Wortel potong dadu</li> <li>8. 100 ml Air mineral</li> <li>9. 2 sdm Kecap asin</li> <li>10. 2 sdm Saus tiram</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lelehkan mentega.</li> <li>2. Di wajan yang sama, tuang dan panaskan minyak, masukan bawang putih, tumis sebentar.</li> <li>3. Kemudian orak-arik telur sebentar dengan api besar sampai setengah matang, sisihkan di piring.</li> <li>4. Masukkan nasi, <i>smoked beef</i>, kacang polong, dan wortel</li> <li>5. Masukkan air dan matangkan sayuran dan hingga air menguap</li> <li>6. Masukkan nasi dingin, tambahkan merica gula</li> </ol>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



No.	Lanjutan	Bahan Baku	Proses Produksi
<p><b>C</b> Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>		11. 20 gr Merica	<p>dan kaldu ayam, aduk rata.</p> <p>7. Tuang kecap asin dan saus tiram, aduk hingga rata</p> <p>8. Terakhir, masukkan orak-arik telur, aduk lagi rata sebelum dihidangkan.</p>
	5. Mi Goreng Spesial	<p>1. 1 porsi mi mentah</p> <p>2. 2 sdm Minyak goreng</p> <p>3. 25gr Daging ayam</p> <p>4. 1 siung Bawang merah</p> <p>5. 1 siung Bawang putih</p> <p>6. 100 gr Kol</p> <p>7. ½ sdt Merica</p> <p>8. ½ sdt Garam (2gr)</p> <p>9. 3 sdm (40ml) Kecap manis</p> <p>10. 50 gr Daun seledri</p> <p>11. ½ sdt Knorr</p>	<p>1. Masukkan minyak goreng ke dalam wajan secukupnya.</p> <p>2. Tumis bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan.</p> <p>3. Goreng telur, lalu angkat.</p> <p>4. Masukkan daging ayam.</p> <p>5. Masukkan kol, tunggu hingga layu.</p> <p>6. Masukkan mi.</p> <p>7. Masukkan merica, garam, penyedap rasa dan kecap. Aduk hingga merata.</p> <p>8. Masukkan daun seledri yang sudah di potong.</p> <p>9. Mi siap dihidangkan</p>
	6. Bakmi Garing	<p>1. 1 Porsi Mi mentah</p> <p>2. 1 Porsi Daging ayam kecap</p> <p>3. 1 porsi Kulit ayam renyah</p> <p>4. 2 sdm (25ml)Minyak sayur</p> <p>5. 1½ sdm Kecap asin</p> <p>6. Sawi hijau (20-25gr)</p> <p>7. Kuah daging ayam</p> <p>8. Kecap 4 sdm (60ml)</p>	<p>1. Rebus mi mentah sampai matang.</p> <p>2. Siapkan mangkuk berisi kuah daging ayam kecap, minyak sayur, dan kecap asin secukupnya.</p> <p>3. Taruh mi ke dalam mangkuk dan aduk sampai merata.</p> <p>4. Tambahkan daging ayam, dan kulit ayam renyah di atas mi dan serta sayuran hijau yang sudah direbus.</p> <p>5. Mie siap dihidangkan.</p>
7. Bakmi Garing Bakso	<p>1. Bakmi Garing</p> <p>2. Bakso</p>	<p>1. Gabungan menu bakmi garing dengan bakso.</p>	

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.



No.	Lanjutan	Bahan Baku	Proses Produksi
8	Bakmi Garing Pangsit	1. Bakmi Garing 2. Pangsit Kuah	1. Gabungan menu bakmi garing dengan menu pangsit kuah.
9	Bakmi Garing Bakso	1. Bakmi Garing 2. 3 buah Bakso 3. 3 buah Pangsit	1. Gabungan menu bakmi garing dengan menu bakso, dan menu pangsit kuah..
10	Pangsit Kuah	1. 3 buah Pangsit 2. 400 ml Air mineral 3. ½ sdt Knorr	1. Masukkan pangsit ke dalam air mendidih selama 2 menit. 2. Tambahkan bumbu kaldu. 3. Sajikan pangsit dalam mangkuk beserta kuah.
12	Pangsit Goreng	1. Pangsit 2. Minyak Goreng	1. Masukkan pangsit pada minyak panas. 2. Goreng kurang lebih selama 1-2 menit, tiriskan.
13	Bakso	1. 3 buah Bakso 2. 400ml Air mineral 3. ½ sdt Knorr	1. Masukkan bakso ke dalam air mendidih. 2. Tambahkan Knorr. 3. Sajikan pangsit dalam mangkuk beserta kuah.
14	Sambal (350org)	1. 1 kg Cabai rawit 2. 50 ml Cuka 3. 4 L Air mineral	1. Blender cabai yang sudah sibuang tangkai nya hingga halus. 2. Rebus dengan air selama 50 menit, tambahkan cuka.
15	Es Teh Tawar / Teh Tawar	1. 1 Kantong teh celup 2. 250 ml air mendidih 3. Es batu (untuk es teh tawar)	1. Masak air panas 2. Sediakan gelas 3. Masukkan 250 ml air panas 4. Masukkan kantong teh celup 5. Aduk hingga rata. 6. Tambahkan es batu (khusus es teh tawar)
16	Air mineral	1. 600ml Aqua	1. Sajikan kepada pelanggan
17	Florodina	1. 550ml Floridina	1. Sajikan kepada pelanggan
18	Lemon Tea	1. ½ buah Lemon 2. Teh tawar setengah	1. Masukkan es batu ke dalam gelas/air panas

Hak Cipta Ditindungi 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.



No.	Lanjutan	Bahan Baku	Proses Produksi
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)		gelas 3. 1½ sdm Gula pasir (30gr) 4. Es batu 5. 100 ml Air panas	2. Ambil perasan air lemon setengah buah, masukan dalam gelas 3. Tuangkan teh tawar ke dalam gelas 4. Masukan gula dan aduk hingga rata 5. Sajikan kepada pelanggan

Sumber : Bakmi GR

Berdasarkan pada tabel 4.1 di atas dan di halaman-halaman sebelumnya, dapat dijelaskan alur proses produksi beserta bahan baku yang digunakan Bakmi GR untuk membuat 10 macam makanan dan 5 minuman yang merupakan menu yang direncanakan untuk dijual di Restoran Bakmi GR.

## B. Nama Pemasok

Memilih pemasok dalam menjalankan bisnis kuliner merupakan salah satu faktor penting yang mendukung berjalannya sebuah usaha. Oleh karena itu, pilihan dan relasi yang baik harus dibangun sehingga dapat bekerja sama dengan baik dan pemasok tidak menjadi sebuah ancaman dalam berjalannya kegiatan usaha.

Perlu adanya pertimbangan khusus dalam memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama secara jangka panjang dan berperan besar bagi bisnis. Hal tersebut dilakukan untuk mengantisipasi kerugian dan ancaman yang mungkin ditimbulkan dari salahnya memilih pemasok, maka diperlukan ketelitian dalam memilih pemasok. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok yaitu, pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok.

Berikut nama-nama pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang menunjang jalannya kegiatan usaha Restoran Bakmi GR.



## 1. Pemasok Peralatan

- C** a. Ace Hardware yang berada pada Mall Artha Gading, beralamat di Jalan Boulevard Artha Gading Selatan No.1, Kelapa Gading, Kota Jakarta Utara. Telepon : (021) 45864400. Alasan memilih Ace Hardware adalah karena pilihan peralatan memasak yang lengkap dan terjamin kualitasnya. Ace Hardware juga terdapat di berbagai daerah sehingga mudah untuk dijangkau.

## 2) Pemasok bahan baku dan perlengkapan

- a. Lotte Mart Whole Sale yang beralamat di Jl. Boulevard Barat Raya Blok A No.1, Kelapa Gading Barat, Kota Jakarta Utara, Telepon: (021) 4523811. Lotte mart dekat dengan lokasi penjualan dengan pilihan bahan baku yang sangat lengkap dan terjamin kualitasnya. Sehingga hampir seluruh bahan baku dan peralatan dapat ditemukan disini secara mudah.
- b. Pasar Tradisional Kelapa Gading yang beralamat di Jl. Hibrida Blok IF No. 2, RT.10/RW.15, Pegangsaan Dua, Kelapa Gading, RT.10/RW.15, Kota Jakarta Utara, Pasar tradisonal menyediakan bahan baku seperti daging dan sayur dengan harga murah serta kondisi barang yang segar yang akan menjaga kualitas produk Restoran Bakmi GR. Harga yang murah juga bisa menekan biaya produksi.
- c. Pasar Mandiri Kelapa Gading  
Jl. Raya Gading Indah RT13/RW18, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Pasar Mandiri menyediakan berbagai kebutuhan perlengkapan seperti kantong plastik, sumpit, dan berbagai peralatan dapur lainnya.

## 3) Pemasok meja, kursi, dan lemari

- a. Informa yang berada pada Mall Artha Gading Lt. 2-3, beralamat di Jl. Boulevard Artha Gading Selatan, RT.18/RW.8, Kelapa Gading Barat, Jakarta

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.



Utara. Informa mampu menyediakan berbagai kebutuhan restoran seperti meja, kursi, dan lemari dengan berbagai pilihan yang bervariasi serta kualitas yang baik. Informa juga menyediakan jasa pemasangan dan pengantaran barang-barang yang dipesan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**4. Pemasok mesin penggiling dan pemotong**

- a. PT. Tafa Jaya Megah yang beralamat di Jl. Peternakan III No.10-ab, RT.1/RW.7, Kapuk, Cengkareng, Kota Jakarta Barat. Perusahaan tersebut merupakan mampu menyediakan dan memproduksi kebutuhan lemari *stainless*, *kitchen sink*, serta mesin penggiling dan pemotong sesuai spesifikasi dan kebutuhan dengan harga yang sesuai. Penulis memilih perusahaan ini karena sudah terpercaya sebagai pemasok mesin penggiling dan pemotong pada usaha restoran milik orang tua penulis.

**5. Pemasok peralatan Elektronik**

- a. Electronic City Mall Artha Gading yang berada pada Mall Artha Gading Lantai 3, Zona China, yang beralamat di Jalan Boulevard Artha Gading, Kelapa Gading, RT.18/RW.8, Kelapa Gading Barat, Jakarta Utara. Electronic City menyediakan berbagai kebutuhan elektronik yang lengkap dan menawarkan pilihan berbagai merek berkualitas serta kemudahan pengiriman dan garansi produk.

**6. Pemasok Kebutuhan Promosi**

- a. Primagraphia yang beralamat di Jl. Kepu Selatan No. 71, Bungur, Senen, Jakarta Pusat, DKI Jakarta. Primagraphia menawarkan jasa cetak brosur dan spanduk dengan harga terjangkau dan cepat untuk memenuhi kebutuhan promosi Bakmi GR.

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. Deskripsi Rencana Operasi

Ⓒ Hak Cipta Milik IBI KIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Rencana operasi merupakan rincian kegiatan yang akan dilakukan sebelum mendirikan usaha. Rencana operasi ini memberikan target bagi pemilik usaha terhadap pencapaian kegiatan apa saja yang akan di lakukan hingga bisnis dapat didirikan dengan tepat waktu. Berikut pada halaman selanjutnya merupakan rencana operasi Bakmi GR.

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.





## 2. Melakukan Survey Lokasi Usaha

© Lokasi usaha menjadi salah satu faktor suksesnya suatu usaha bisnis khususnya untuk usaha atau bisnis kuliner baru. Penulis melakukan survei lokasi usaha yang ada pada jalan Boulevard Raya, Kelapa Gading dimana terdapat beberapa ruko yang masih kosong dan di daerah tersebut merupakan daerah yang ramai di lalui oleh masyarakat.

## 3. Melakukan Survey Pemasok

Dalam menjalankan usaha, survey terhadap pemasok sangat penting. Pemasok yang dipilih akan menentukan kualitas bahan baku, peralatan dan harga. Pemasok juga harus dapat diandalkan untuk selalu memenuhi kebutuhan usaha. Penulis melakukan survey pemasok perlengkapan, peralatan, dan juga bahan baku di daerah sekitar Kelapa Gading.

## 4. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara yang memiliki penghasilan wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online yaitu dengan mendaftarkan melalui situs direktorat jendral pajak (sumber: [www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id)). Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP :

- a. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap;
- b. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing; dan

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.



- c. Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. Pendaftaran SIUP

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013). Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- a. Fotocopy surat akta pendirian perusahaan
- b. Fotokopi KTP Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan
- c. Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha
- d. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
- e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

6. Membeli Peralatan dan Perlengkapan.

Membeli peralatan dan perlengkapan pada pemasok yang dibutuhkan dalam mendukung jalannya kegiatan operasional Restoran Bakmi GR.

7. Menyusun *Job Description*

Penulis selaku pemilik usaha perseorangan tentu memiliki tanggung jawab untuk mengatur penyusunan uraian pekerjaan bagi seluruh karyawan yang akan bekerja di Bakmi GR. Penyusunan uraian pekerjaan berfungsi agar setiap karyawan dapat memahami tugas yang akan diberikan kepada karyawan sehingga karyawan juga bertanggung jawab terhadap tugas-tugasnya nanti. Penyusunan job description harus sesuai dengan kapasitas dan kemampuan karyawan untuk hasil dan efisiensi yang maksimal.

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.



## 8. Renovasi restoran

Setelah peralatan dan perlengkapan dibeli dan lokasi usaha sudah siap untuk ditempati, maka penulis melakukan renovasi dan penataan ruang. Dalam penataan ruang restoran di tata dengan efisien dan semenarik mungkin untuk menampilkan kesan nyaman dan indah bagi konsumen.

## 9. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Melakukan perekrutan karyawan berdasarkan pengalaman kerja dan juga kemampuan kerja yang dimiliki. Kemudian diberikan pelatihan dan pengarahan agar mampu memberikan pelayanan yang baik dan sesuai dengan visi dan misi Bakmi GR.

## 10. Pembelian Bahan Baku

Melakukan pembelian bahan baku yang dibutuhkan di pemasok dan melakukan pencatatan bahan baku yang dibeli.

## 11. Melakukan Promosi

Sebagai bisnis baru, promosi merupakan hal yang sangat penting untuk memperkenalkan usaha kita kepada masyarakat dan juga untuk menarik calon konsumen. Promosi dilakukan dengan berbagai media dan cara seperti media sosial, brosur, diskon, dan lain-lain.

## 12. Peresmian dan pembukaan Restoran Bakmi GR

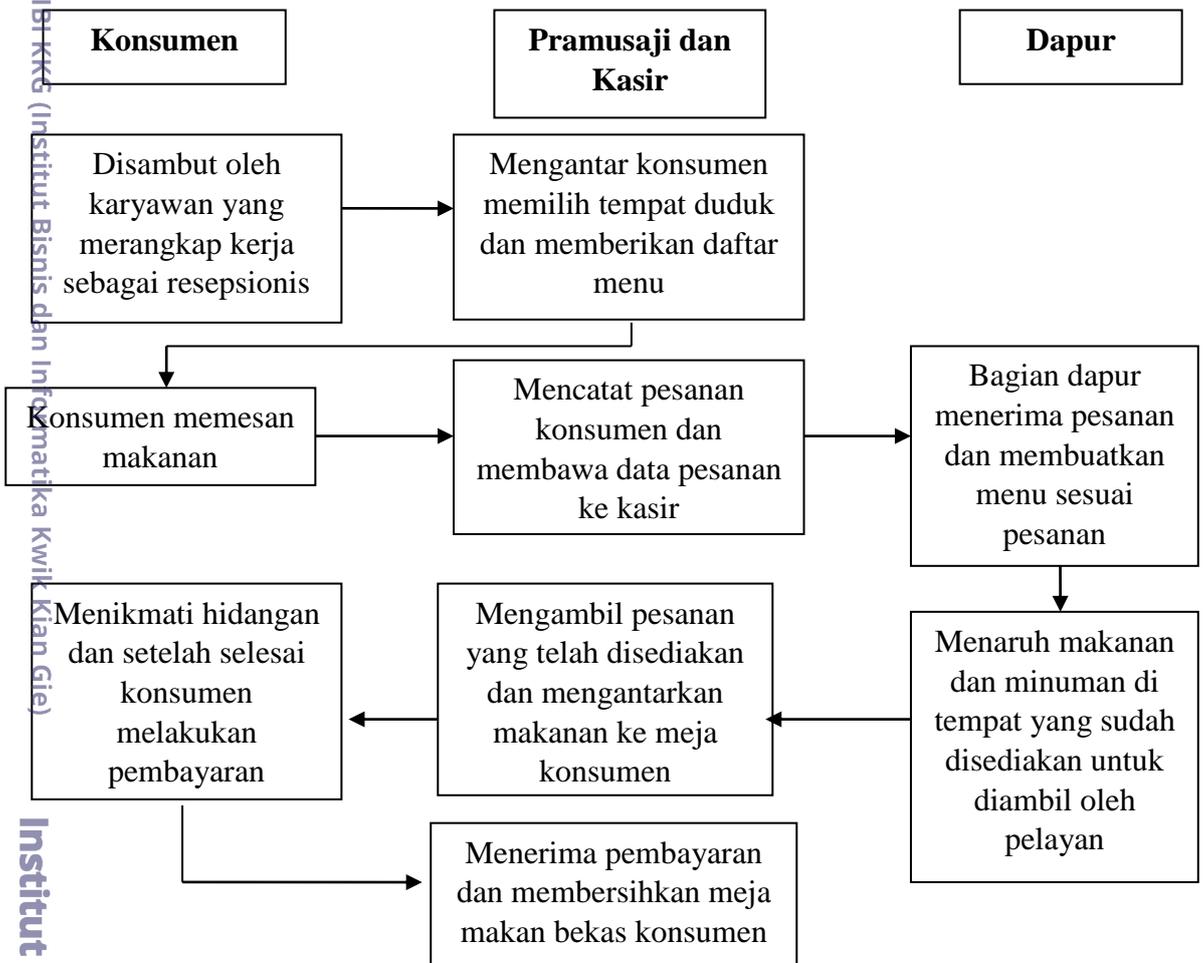
Setelah semua selesai dipersiapkan, hal terakhir yang dilakukan adalah peresmian dan pembukaan usaha yang dilakukan bersamaan dengan dilakukannya promosi.

### D. Rencana Alur Produk

Restoran Bakmi GR mempunyai rencana alur produk yang menjelaskan langkah atau tahap bagaimana produk atau jasa diberikan kepada konsumen. Tahap ini dibuat secara spesifik dan menyeluruh dari mulai konsumen tiba di restoran sampai dengan

konsumen meninggalkan restoran. Restoran Bakmi GR beroperasi setiap hari dengan jam operasional mulai dari pukul 08.00-22.00 WIB. Berikut adalah *flow chart* Restoran Bakmi GR.

**Gambar 4.1**  
**Flow Chart Pelayanan Pelanggan Restoran Bakmi GR**



Sumber : Data diolah.

Berdasarkan Gambar 4.1 di atas, dapat dijelaskan alur proses jasa di Restoran Bakmi GR adalah sebagai berikut :

1. Konsumen disambut oleh karyawan yang merangkap sebagai resepsionis
- Konsumen akan disambut oleh *waiter* yang merangkap kerja sebagai resepsionis lalu konsumen dimasukan ke dalam daftar *waiting list* jika restoran dalam kondisi penuh.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBIKKS (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 IBIKKS.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKS.



2. Mengantar konsumen memilih tempat duduk dan memberikan daftar menu.

**C** *Waiter* akan mengantar konsumen ke tempat meja makan dengan ukuran meja yang sesuai dengan jumlah konsumen untuk efisiensi tempat. Jika restoran tidak dalam kondisi penuh, konsumen dapat memilih sendiri meja yang ingin ditempati.

Konsumen juga diberikan daftar menu oleh pelayan.

3. Konsumen memesan makanan dan minuman

Konsumen memilih makanan dan minuman yang diinginkan dan dapat bertanya kepada pelayan mengenai informasi makanan dan minuman yang ditawarkan.

4. Mencatat pesanan konsumen dan membawa data pesanan ke kasir

Setelah mencatat menu yang dipesan, pelayan akan mengantarkan daftar pesanan ke kasir untuk dicatat dan disiapkan nota nya.

5. Bagian dapur menerima pesanan dan membuatkan menu sesuai pesanan

Daftar pesanan yang diterima kasir, diserahkan ke dapur untuk diproses. Staf dapur akan memasak dan menyiapkan makanan dan minuman sesuai pesanan.

6. Menaruh makanan dan minuman di tempat yang sudah disediakan

Bagian dapur akan menaruh pesanan yang sudah siap ke meja pesanan siap saji yang terhubung antara dapur dan ruang makan untuk diambil oleh pelayan.

7. Mengambil pesanan yang telah disediakan dan mengantarkannya ke meja konsumen

Pelayan mengambil pesanan di meja pesanan siap saji dan kemudian mengantarkannya ke pelanggan dan menyajikannya.

8. Menikmati hidangan dan setelah selesai konsumen melakukan pembayaran

Konsumen menikmati hidangan yang disajikan dan setelah selesai kemudian meminta tagihan kepada pelayan, lalu pelayan menuju ke kasir untuk meminta

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.



nota pembayaran sesuai dengan nomor meja dan kemudian konsumen melakukan

① pembayaran baik dalam bentuk tunai maupaun *credit card* atau *debit card*.

9. Menerima pembayaran dan membersihkan meja bekas konsumen

Pembayaran akan diterima oleh pelayan dalam bentuk tunai maupun kartu kredit atau kartu debit. Lalu pelayan akan memberikan kembalian uang jika ada kepada konsumen. Setelah konsumen meninggalkan meja, pelayan akan membersihkan meja dan mengangkat peralatan makanan yang telah terpakai ke dapur untuk dibersihkan. Pelayan juga akan mengisi kembali tempat penyimpanan sendok dan garpu, sumpit, tisu, dan sambal yang habis sehingga siap untuk digunakan oleh konsumen berikutnya.

#### E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Persediaan bahan baku Bakmi GR harus dicatat dan dikendalikan pemakaiannya.

Persediaan bahan baku yang terkendali dengan baik memungkinkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku tersebut, dan juga dengan persediaan bahan baku yang terkendali kemungkinan adanya bahan baku yang rusak dan terbuang karena tidak terpakai akan lebih kecil.

Setiap hari sesudah jam tutup usaha, juru masak akan melakukan pengecekan stok bahan baku dan mencatat bahan baku apa saja yang akan habis atau kurang dari sepertiga persediaan biasanya. Lalu juru masak mencatatnya dan memberikan kepada bagian pembelian atau pemilik usaha. Pemilik usaha kemudian menerima catatan tersebut, mengambil uang untuk membeli bahan baku dari kas, melakukan pencatatan pembelian dan pengeluaran kas, dan membeli bahan baku yang dibutuhkan tersebut.

Bahan baku akan diantarkan ke restoran atau diangkut sendiri untuk disimpan di

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.

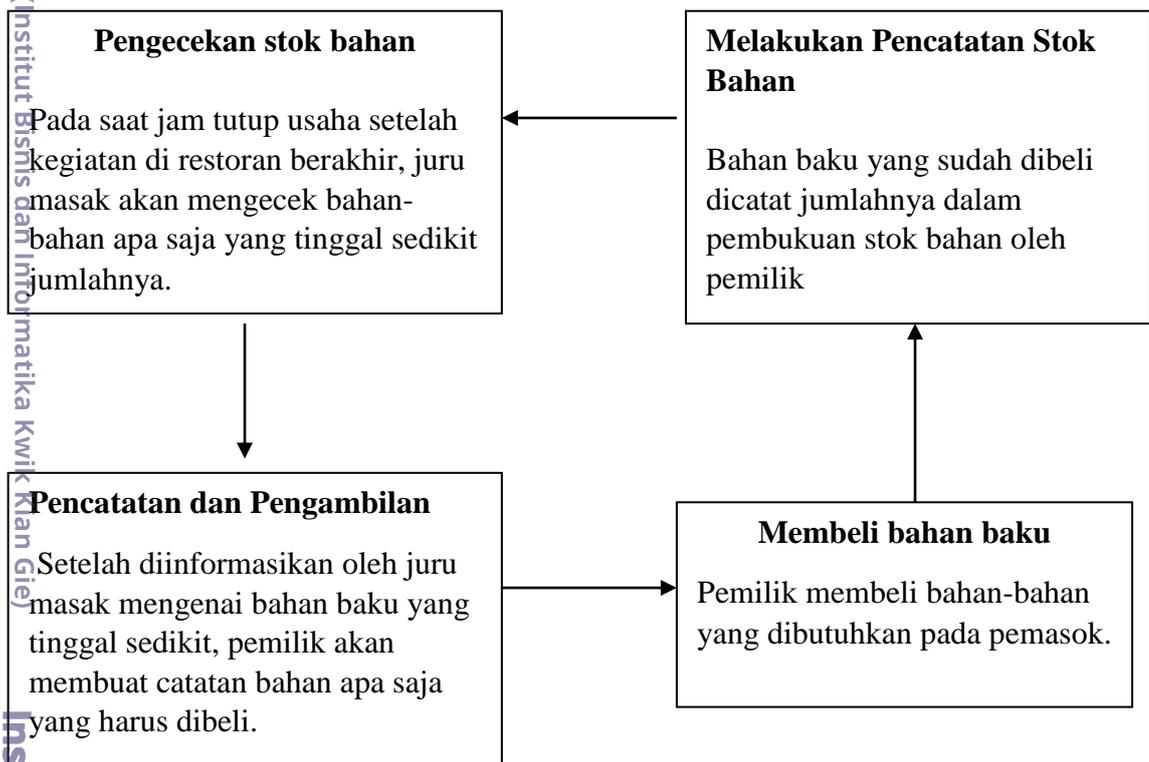
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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

restoran. Bahan baku tersebut siap untuk diolah menjadi produk untuk dijual kepada konsumen.

Berikut pada gambar 4.2 adalah alur pembelian dan penggunaan persediaan bahan pada Bakmi GR.

**Gambar 4.2**  
**Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku Bakmi GR**



Sumber : Data diolah.

Berdasarkan pada gambar 4.2 di atas, pengecekan dan pencatatan bahan baku yang harus dibeli atau kurang dilakukan oleh juru masak, dan pembelian bahan baku dilakukan oleh pemilik usaha.

## F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dalam kegiatan operasional Bakmi GR menggunakan beberapa teknologi baik untuk kegiatan produksi maupun untuk memberikan pelayanan dan fasilitas kepada





konsumen. Berikut adalah beberapa teknologi yang digunakan oleh Restoran Bakmi

GR:

1. Akses Internet Wi-Fi dan hiburan televisi untuk pelanggan pelanggan selama menunggu makanan dan minuman yang dipesan dipersiapkan. Kecepatan Internet yang disediakan adalah sebesar 30 mbps disertai juga dengan saluran televisi sebanyak 160 *channel*.
2. Sistem computer, *Laptop* dengan program pembukuan digunakan untuk mengetahui stok perlengkapan, dan untuk melakukan pembukuan serta untuk melakukan kebutuhan promosi secara *online*.
3. Mesin pengaduk adonan mi dan penggiling adonan mi sekaligus pemotong mi yang bertenaga listrik, dengan kapasitas mesin pengaduk maksimal 20 kg sehingga produksi mi dilakukan dengan cepat dan efisien dan tidak membutuhkan banyak tenaga dalam mengoperasikannya.
4. Layanan pesan antar yang bekerja sama dengan Go-Food, biaya yang dikenakan oleh pihak Go-Food sebesar 20% setiap transaksi ditutup dengan kenaikan harga makanan yang dijual melalui Go-Food sebesar 20% juga.

#### G. *Layout* bangunan Tempat Usaha

Layout bangunan usaha perlu direncanakan dengan baik agar ruangan yang nantinya digunakan dapat dimanfaatkan sebaik mungkin, sehingga dapat mendukung proses kerja dan membentuk suasana kerja yang efisien. Restoran Bakmi GR akan berlokasi Jl. Boulevard Raya Blok RA1 No. 5-6, Kelapa Gading, Jakarta Utara. dengan luas bangunan 140m<sup>2</sup>. Bangunan berbentuk persegi panjang dengan panjang 10 m dan lebar 14 m. Denah dari Restoran Bakmi GR akan dijelaskan pada halaman selanjutnya.

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:

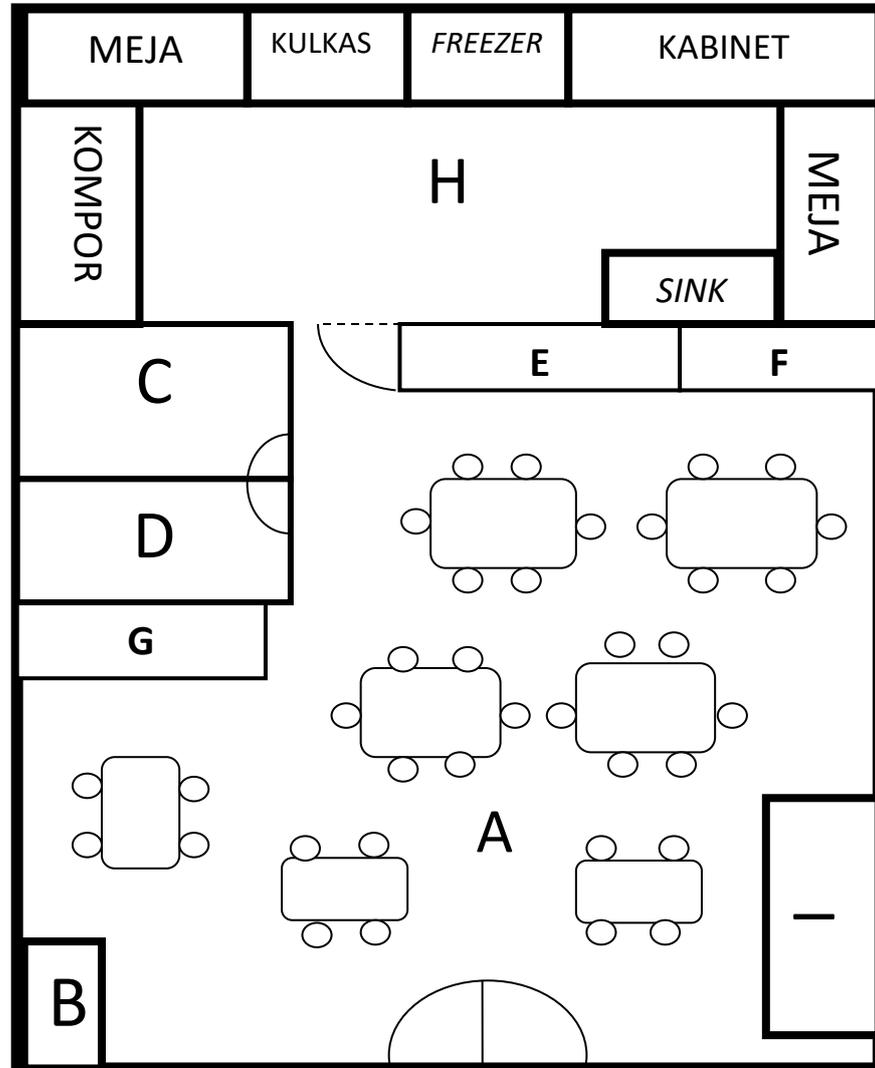
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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.

Berikut merupakan denah dari lantai satu tempat usaha Restoran Bakmi GR

**Gambar 4.3**  
**Denah Restoran Bakmi GR Lantai 1**



Sumber : Penulis

Berdasarkan Gambar 4.3 diatas, pada denah dari lantai satu restoran Bakmi GR terdapat ruang makan (A), meja *snack* (B), toilet pria (C), toilet wanita (D), kasir (E), meja pesanan (F), wastafel (G), dan ruangan dapur (H) dan tangga untuk menuju ke lantai 2 (I).

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

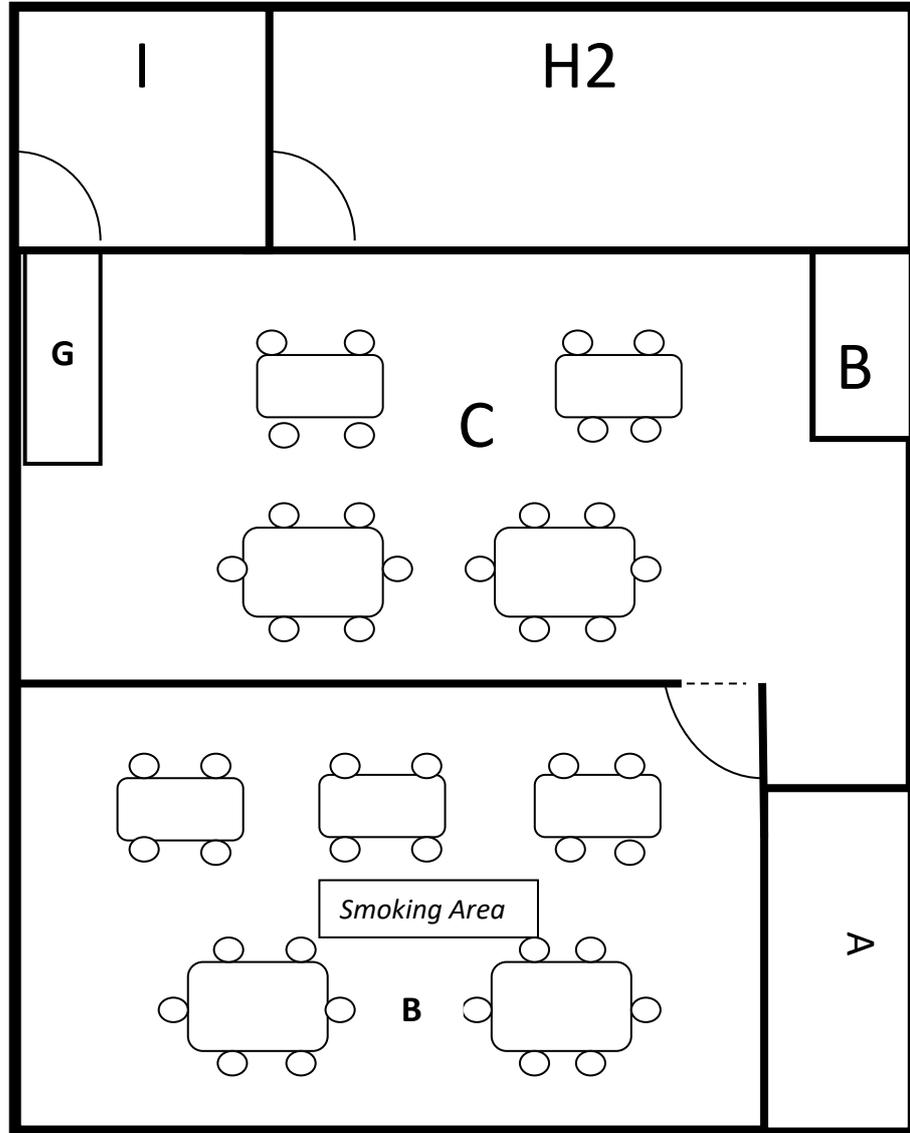
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Berikut merupakan denah dari lantai dua tempat usaha Restoran Bakmi GR

Gambar 4.4

Denah Restoran Bakmi GR (Lantai 2)



Sumber : Penulis

**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.

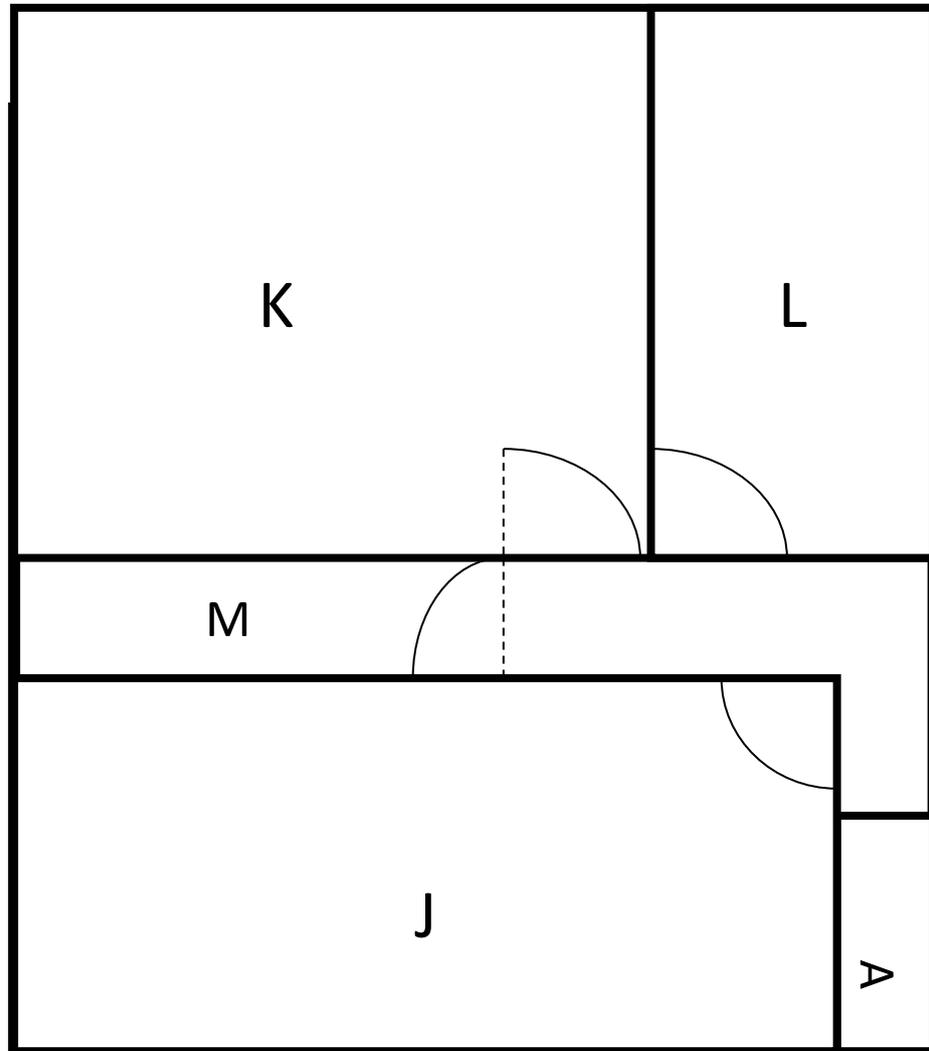
Berdasarkan Gambar 4.4 diatas, pada denah dari lantai dua restoran Bakmi GR terdapat tangga (A), ruang makan untuk perokok (B), ruang makan (C), wastafel (G), Toilet khusus staf (I), dan dapur khusus tempat membuat mi (H2).



Berikut merupakan denah dari lantai tiga tempat usaha Restoran Bakmi GR

Gambar 4.5

Denah Restoran Bakmi GR (Lantai 3)



Sumber : Penulis

© 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.

Berdasarkan Gambar 4.5 diatas, pada denah dari lantai tiga restoran Bakmi GR terdapat tangga (A), kantor pemilik (J), gudang penyimpanan peralatan dan perlengkapan (K), gudang penyimpanan bahan baku, (L), dan toilet khusus staf dan pemilik (M). Lantai tiga hanya boleh dimasuki oleh staf dan pemilik. Konsumen tidak diijinkan untuk berada pada lantai tersebut.