



BAB IV

RENCANA PRODUK / JASA,

KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN



Hak cipta dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta milik IBI KKI (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

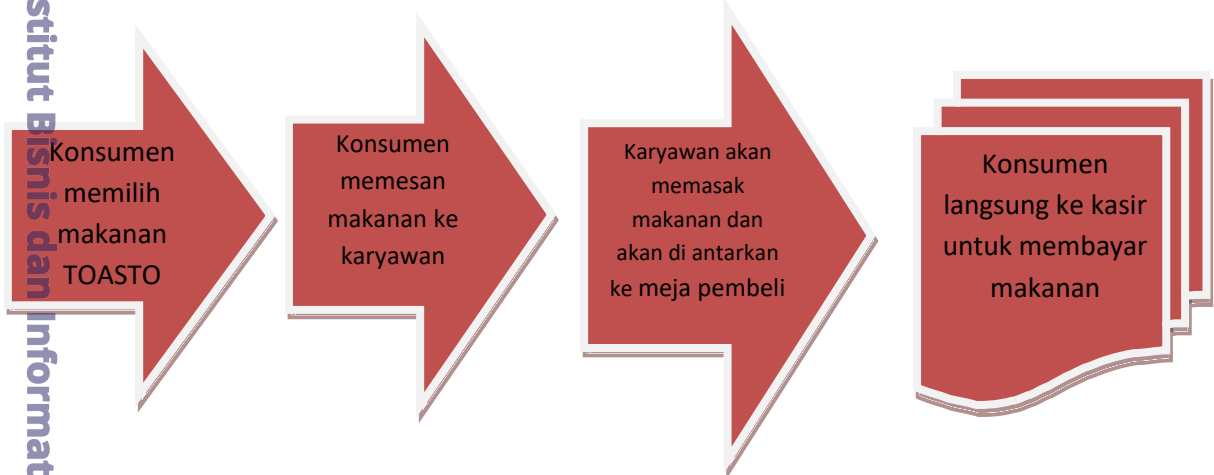
A. Proses Operasi Produksi

Proses operasi atau proses produksi adalah suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusia, bahan, dan peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna atau bernilai lebih. Atau dengan kata lain proses produksi adalah transformasi bahan (*input*) menjadi produk (*output*).

TOASTO adalah usaha yang bergerak di industri makanan cepat saji dengan konsep *street food*. Fokus utama dari usaha TOASTO adalah makanan *street food* yang unik dengan menghadirkan konsep (roti bakar isi daging) yang berbeda dari usaha kuliner lainnya yang ada dipontianak. Proses pembelian dari setiap makanan yang diolah oleh TOASTO adalah langsung dimasak di didepan kosumen. Berikut proses pembelian setiap makanan TOASTO dilihat dalam gambar 4.1 dibawah ini.

Gambar 4.1

Alur Proses Pembelian TOASTO



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.



Dari **Gambar 4.1** diatas dapat dijelaskan alur proses pembelian di TOASTO

sebagai berikut:

1 Konsumen Memilih makanan

Konsumen masuk kedalam gerai kemudian konsumen akan langsung ke gerobak angkringan dan langsung memilih makanan apa saja yang akan di beli oleh kosumen.

2 Konsumen memesan makanan ke karyawan

Setelah konsumen memilih dan makanan, selanjutnya karyawan akan mencatat apa yang dipesan oleh konsumen, kemudian karyawan akan meminta kosumen memberikan tempat dimana konsumen duduk, agar bisa diantar nanti

3 Karyawan memasak

Setelah itu karyawan akan langsung memasak makananya di datas panci. Selanjutnya karyawan akan mengantarkan makanan siap dinikmati kepada konsumen.

4 Konsumen membayar

Setelah selesai makan konsumen akan pergi ke kasir dan akan membayarkan sejumlah uang ke kasir.

Berikut adalah proses produksi dari makanan yang disajikan oleh TOASTO :

1. Ayam / Babi kecap

Bahan-bahan :

- 1000 gram Daging Babi/Ayam
- 8 siung Bawang putih keprak
- garam, gula, kecap manis, kecap asin, merica.



- 6 sdm Saus Tiram(Le kum Kee)

C Cara pembuatan :

1. Potong daging babi persegi-persegi, dan cincang halus bawang putih.
2. Setelah itu tumis bawang putih sampai harum lalu masukan daging babi dan tumis sampai setengah matang
3. Mulai masukan air sekitar 1000cc, setelah itu masukan bumbu garam, kecap manis, kecap asin, merica dan saus tiram. Masak sampai daging matang
4. Setelah itu daging babi/ayam akan ditaruh di mangkok

2. babi goreng

Bahan-bahan :

- 500gr daging babi
- 200 ml minyak goreng
- 1 sdm garam
- 8 sdm tepung kobe tepung chrispy

Cara pembuatan :

1. Siapkan tepung goreng kobe campurkan dengan garam adonan siap di campurkan dengan merata ke babi
2. Setelah itu panaskan minyak goreng, dan masukan babi yang telah di selimutin degan tepung, lalu setelah daging berubah menjadi ke emas-emasan lalu babi siap diangkat
3. Diamkan selama beberapa saat sampai daging babi dingin, lalu ditaruh di piring

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.



3. Sate taichan babi/ayam/sapi

Bahan - bahan :

- 1000gr daging sapi/ayam/babi
- Merica
- Garam
- Jeruk nipis

Cara pembuatan :

1. Potong daging(ayam/sapi/babi) dadu-dadu, setelah itu daging akan di ditusuk sate.
2. Campurkan jeruk nipis, garam dan juga merica, dan lumurin kedaging sampai merata
3. Setelah itu panggang 10-15 menit daging, sehinggah siap di hindangkan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Armstrong (2016:95) “*Suppliers form an important link in the company’s overall customer value delivery network. They provide the resources needed by the company to produce its goods and services. Supplier problems can seriously affect marketing*”. Tugas dari pemasok sangatlah penting bagi bisnis karena dapat menunjang aktivitas bisnis. Menjadi sangat menguntungkan jika pemasok – pemasok yang dipilih memiliki kriteria harga yang tepat, memberikan kualitas yang baik, pembayaran dapat

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



dilakukan secara jatuh tempo, sehingga akan dapat mempermudah kegiatan operasional usaha. Berikut ini pemasok – pemasok yang ditetapkan oleh TOASTO, antara lain :

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Pemasok Peralatan dan Perlengkapan

a. Hypermart

A Yani Mega Mall Lantai Dasar Blok A10-A12, Jalan Ahmad Yani,
Kecamatan Pontianak Tenggara, Parit Tokaya, Pontianak Sel., Kota
Pontianak, Kalimantan Barat 78117

Telepon : (0561) 762351

Barang yang dipasok dari hypermart adalah, pisau, gunting, tempat
sampah, sapu, pengki, kain pel, celemek, kain lap, sponge pencuci piring,
sunlight, meja kursi, mesin kasir

b. Ligo mitra

A Yani Mega Mall Lantai Dasar Blok A10-A12, Jalan Ahmad Yani,
Kecamatan Pontianak Tenggara, Parit Tokaya, Pontianak Sel., Kota
Pontianak, Kalimantan Barat 78117

Telepon : (0561) 737382

Barang yang dipasok dari ligo mitra adalah gas, Rinnai kompor gas,
Mesin Kasir

c. Kaisar

Jalan Pattimura, Darat Sekip, Pontianak Kota, Kota Pontianak,
Kalimantan Barat 78243

Telepon : (0561) 731554

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.



Barang yang dipasok dari kaisar adalah Kotak Packaging, elpiji 12 kg, kantong 10kg , air galon

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. Pemasok Bahan Baku

a. Pasar mawar

Jl. Hos Cokroaminoto, Darat Sekip, Pontianak Kota, Kota
Pontianak, Kalimantan Barat 78117
Telepon : (0561) 768826

Bahan baku yang dipasok oleh Pasar mawar Tengah adalah telur, bawang putih, merica, babi, ayam, sapi.

b. CMC

Jl. H. Rais A. Rahman, Sungai Jawi, Pontianak Bar., Kota
Pontianak, Kalimantan Barat 78115
Telepon : 0852-4527-7373

Bahan baku yang dipasok oleh CMC adalah tepung, gula, mentega, roti, teh celup, kopi bubuk, kecap manis, kecap asin dan saus tiram.

C. Deskripsi Rencana Operasi

Gambaran mengenai langkah - langkah yang akan dilakukan oleh TOASTO untuk mempersiapkan segala kebutuhan yang diperlukan dalam memulai usaha. Pertama akan dijelaskan rencana pendirian TOASTO sebelum perusahaan beroperasi sampai dengan perusahaan dibuka.

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.



1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Hal yang harus dilakukan penulis adalah melakukan perhitungan terhadap kebutuhan dana yang diperlukan dan menilai apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

2. Melakukan Survei Lokasi

Dan setelah itu penulis akan melakukan pencarian terhadap lokasi yang tepat untuk menjalankan usaha. Lokasi yang strategis dan dapat mendukung aktifitas perusahaan.

3. Menyewa Tempat Usaha

Setelah melakukan survei dan melihat-lihat lokasi yang ada, maka penulis akan menetapkan pilihan dan menyewa lahan tersebut.

4. Pendaftaran NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak sebagai sarana administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenalan diri atau identitas Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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



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

Daftar peralatan dan perlengkapan yang sudah direncanakan kemudian dibeli sesuai dengan kebutuhan untuk mendukung kegiatan operasional.

7. Mencari Pemasok

Setelah itu penulis juga akan mencari dan memilih pemasok yang tepat untuk Memastikan bahwa kualitas dari pada segala kebutuhan yang dibutuhkan dapat sesuai dengan standard kualitas yang ditentukan.

8. Membuat *Job Description* Karyawan

Merumuskan job description untuk menjelaskan posisi, tanggung jawab serta tugas-tugas yang harus dikerjakan oleh karyawan yang kemudian akan dibagikan kepada masing-masing karyawan dengan memberikan pengarahan.



9. Merekrut karyawan

Merekrut tenaga kerja berdasarkan rekomendasi dari sahabat atau kenalan pemilik yang akan ditempatkan di perusahaan. Kemudian melakukan interview dan ujian-ujian untuk posisi karyawan yang dicari tentunya calon pekerja harus memenuhi standard dan kriteria yang telah ditentukan

10. Melakukan Pelatihan Karyawan

karyawan yang telah di rekrut akan di *training* kembali agar pekerjaan yang dilakukan sudah memenuhi standar perusahaan, dan supaya karyawan tidak melakukan banyak kesalahan

11. Membuat Rencana Promosi

Promosi perlu dilakukan oleh segala jenis usaha untuk memperkenalkan usahanya dan menarik minat pelanggan. Promosi haruslah dibuat dengan baik dan tepat agar dapat memberikan manfaat dan benefit yang positif bagi perusahaan.

12. Melakukan Promosi

Promosi akan dilakukan melalui social media (instagram, food blogger), brosur dan testimoni dari konsumen TOASTO ke kerabatnya (*mouth to mouth*)

© 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.



13. Pembukaan TOASTO

- Setelah semuanya dilakukan maka TOASTO akan melakukan *grand opening* setelah itu, TOASTO akan beroperasi 7 hari dalam seminggu dan direncanakan akan mulai beroperasi pada awal bulan Mei 2018. Jadwal operasi dapat berubah sewaktu – waktu disesuaikan dengan keadaan serta kondisi yang ada.

Tabel 4.1
Rencana Operasi TOASTO

No	Kegiatan	Rencana Operasi																			
		Sept-17				Okt-17				Nov-17				Des-18				Jan-18			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Perhitungan Bisnis	■																			
2	Melakukan <i>Survey</i> Lokasi		■	■																	
3	Menyewa Tempat Usaha				■																
4	Pendaftaran NPWP				■	■	■	■													
5	Pendaftaran SIUP						■	■	■												
6	Membeli Peralatan dan Perlengkapan									■											
7	Mencari Pemasok										■	■									
8	Membuat <i>Job Description</i> karyawan											■	■								
9	Merekrut Karyawan												■	■							
10	Melakukan Pelatihan Karyawan														■						
11	Membuat Rencana Promosi																■				
12	Melakukan Promosi																■				
13	Pembukaan TOASTO																		■		

Sumber : TOASTO

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya tulisan ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.

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

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

D. Rencana Alur Produk dan Jasa

Produksi adalah suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Proses produksi dari TOASTO memiliki standar khusus untuk penyajian makanannya, hal ini dilakukan sebagai bentuk *quality control* agar kualitas atas produk yang dihasilkan tidak berubah-ubah. Proses produksi yang akan dijelaskan ini merupakan langkah-langkah pengolahan bahan baku menjadi bahan setengah hingga menjadi barang jadi. Berikut akan di jelaskan didalam sebuah gambar :

Gambar 4.2

Proses Produksi TOASTO



Sumber : TOASTO

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.



Alur Jasa yang dimaksud disini adalah proses dari pengadaan bahan baku pada supplier hingga pemberian jasa dan produk kepada konsumen. Dimulai dari memesan bahan baku oleh manager ke supplier, lalu supplier mengirimkan barang pesanan tersebut kepada produsen, lalu di cek dan dibayar oleh manager, sehingga bahan baku dapat diolah dan disajikan ke konsumen. Berikut gambar yang akan menjelaskan bagaimana alur jasa dan TOASTO :

Gambar 4.3

Alur Pengadaan Bahan Baku TOASTO



Sumber : TOASTO

Proses alur layanan yang diberikan oleh TOASTO dimulai dari datangnya konsumen ke TOASTO, kemudian karyawan akan menyambut konsumen dan mempersilahkan konsumen untuk memilih Makanan yang diinginkan, dan mengambilnya dan kemudian pelayan akan mencatat pesanan yang telah di ambil oleh konsumen.

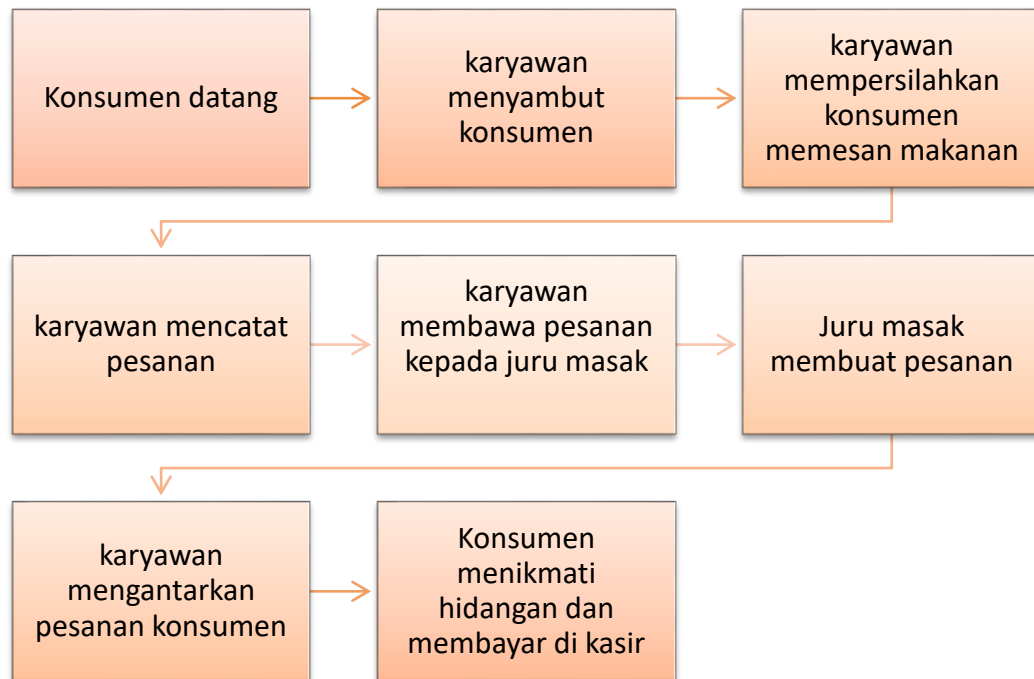
Kemudian karyawan membawa pesanan konsumen kepada koki, selanjutnya koki akan membuat makanan sesuai dengan pesanan yang diinginkan oleh konsumen. Setelah

pesanan selesai dibuat oleh koki, pesanan akan diantarkan kepada konsumen, kemudian konsumen menikmati hidangan dan membayar di kasir.

Berikut adalah penjelasan alur layanan TOASTO:

Gambar 4.4

Alur Layanan TOASTO



Sumber : TOASTO

E. Rencana Alur Pembelian

Persediaan memiliki fungsi penting yang dapat meningkatkan efisiensi operasional suatu perusahaan. Oleh karena itu, pemilik harus merencanakan pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan untuk kegiatan produksi perusahaan sehingga proses akan berjalan dengan lancar dengan resiko yang seminimal mungkin.

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

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



Berikut akan penulis lampirkan rencana pengendalian yang akan dilakukan oleh

Ⓒ Ropang TOASTO, yaitu:

1. TOASTO akan melakukan pemesanan untuk persediaan bahan baku secara berkala dan tidak dilakukan dalam jumlah besar, karena bahan yang digunakan adalah bahan baku yang memiliki durasi 3-4 hari seperti roti, dan daging.
2. Bahan baku yang akan digunakan oleh TOASTO akan menggunakan metode FIFO, dimana roti/daging yang pertama dibeli akan digunakan terlebih dahulu untuk meminimalisir kerusakan pada produk tersebut terutama roti tawar karena mengingat roti tawar memiliki masa kadaluarsa 4 hari sejak tanggal pembuatan, dan jika ada sisa dari daging setengah jadi, maka akan disimpan di pendingin dan akan dijual kembali besoknya. Dan maksimal penyimpanan 3 hari setelah itu jika masih tidak laku maka akan di buang.
3. Untuk menjaga harga, kualitas, dan kuantitas bahan baku tetap stabil, maka TOASTO akan membeli dari *supplier* lain, jadi akan banyak pilihan *supplier*.
4. Para karyawan TOASTO akan memeriksa kualitas bahan baku secara rutin sebelum jam operasional sebagai wujud dari pengendalian kualitas bahan baku sebelum disajikan ke konsumen.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi adalah segala sesuatu memiliki peranan untuk mendukung aktivitas bisnis mulai dari proses produksi, proses pencatatan, dan proses lainnya. Penggunaan teknologi berguna untuk membantu mempermudah pekerjaan sehingga berjalan lebih efisien dan efektif. Sejauh ini TOASTO belum menggunakan teknologi dalam proses produksinya,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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

tidak menutup kemungkinan kedepannya TOASTO akan menggunakan Teknologi untuk meningkatkan produksi produk.

Berikut adalah peralatan usaha yang digunakan TOASTO:

1. *Smart phone*

Gambar 4.5



Contoh *Smart Phone* TOASTO

Smart phone ini sangat berguna untuk melakukan promosi di media social seperti *instagram*, mendaftarkan makanan di *Go-food*, bahkan untuk merima pesan antar, dan juga memesan bahan baku dari supplier .

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian





2. Mesin Kasir

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

Gambar 4.6



Contoh Mesin Kasir TOASTO

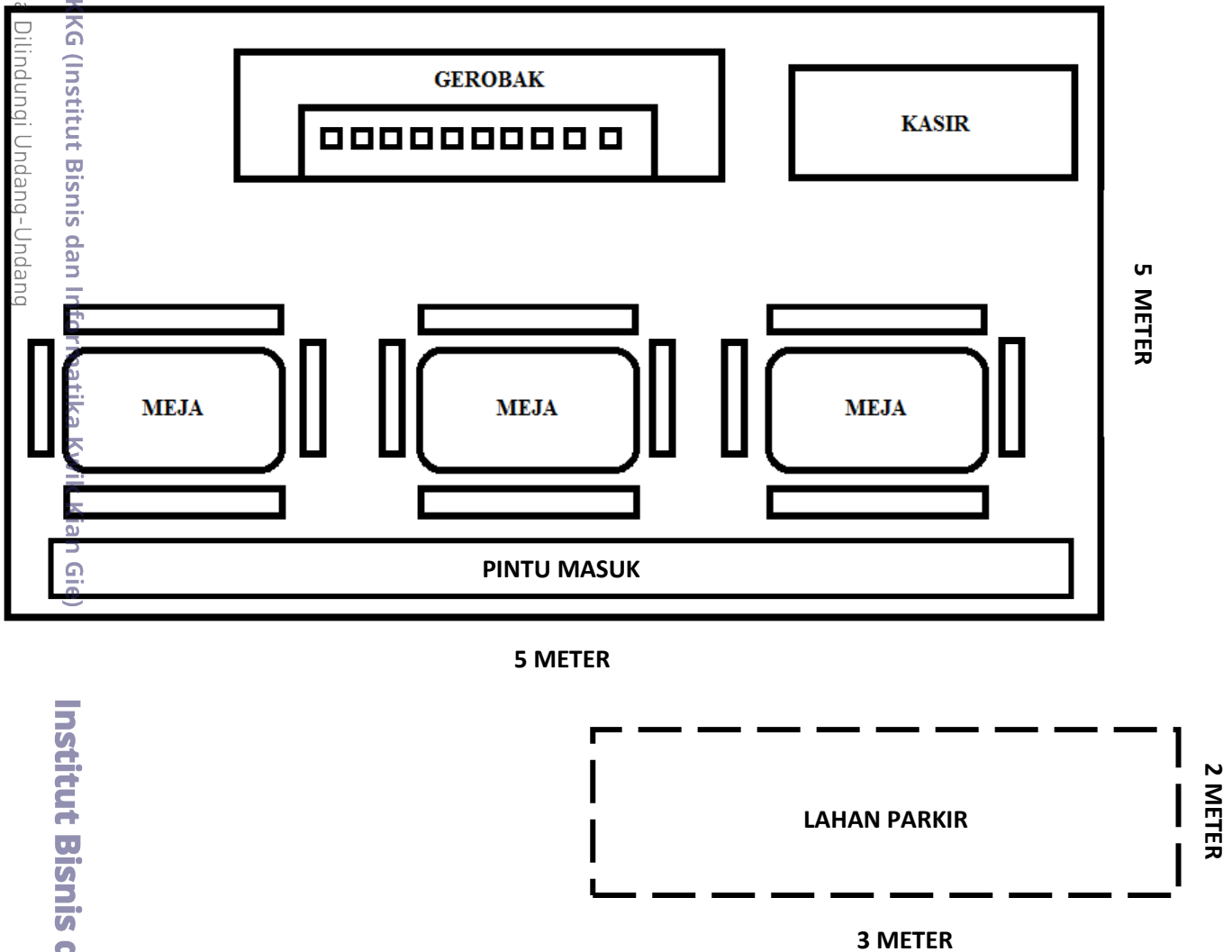
Mesin kasir ini berguna untuk mempermudah penghitungan transaksi pembayaran dan untuk pencatatan/pembukuan yang akan berguna nanti untuk menghitung penjualan perhari.



G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha

TOASTO berlokasi di Jl. Hijas, Benua Melayu Darat, Pontianak Sel., Kota Pontianak, Kalimantan Barat dengan luas 5 x 5 m², dengan lahan parkir 2 x 3 m². Berikut ini merupakan desain bangunan fisik TOASTO :

**Gambar 4.7
Lay-out Tempat Usaha**



Sumber : TOASTO

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.