



BAB IV

RENCANA JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Deskripsi Rencana Operasi

Perencanaan operasi menjelaskan langkah demi langkah, rencana awal hingga pembukaan Melissious Cafe. Melissious Cafe akan beroperasi dari hari Selasa sampai dengan Minggu, Hari Senin diliburkan untuk persiapan membuat bumbu-bumbu dan memenuhi bahan-bahan baku. Jam operasional Melissious Cafe yaitu Jam 10.00 s/d 22.00.

Berikut penjelasan kegiatan operasional Melissious Cafe :

1. Langkah-langkah rencana operasi Melissious Cafe :

a. Membuat daftar belanja dan perhitungan harga.

Membuat daftar mengenai segala yang diperlukan / dibutuhkan. Sangat penting untuk menulis daftar bahan-bahan, peralatan dan perlengkapan agar tidak ada yang terlupakan. Setelah itu melakukan perbandingan harga dari tempat satu ke tempat lain.

b. Mencari pemasok bahan baku.

Mencari pemasok yang memberikan bahan baku yang masih segar. Melakukan persetujuan harga yang bersahabat (negosiasi) menjadi pelanggan setia.

c. Merancang akun media sosial.

Melissious Cafe membuat akun media sosial yaitu *Facebook* dan *Instagram*.



d. Pendaftaran NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak).

Merupakan nomor yang diberikan sebagai sarana dalam administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal diri atau identitas wajib pajak. Setiap warga Negara Indonesia yang memiliki penghasilan atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib mendaftarkan diri untuk NPWP ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Di tahun 2016 ini, setiap orang yang memiliki penghasilan wajib memiliki NPWP, bila tidak akan dipidana. Berikut yang dibutuhkan untuk pendaftaran NPWP:

- 1) Fotokopi KTP bagi penduduk Indonesia atau fotokopi paspor.
- 2) Surat keterangan tempat tinggal dari instansi yang berwenang dari Lurah.
- 3) Surat keterangan tempat kegiatan usaha dari instansi yang berwenang minimal surat dari Lurah.

e. Pendaftaran SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan).

Untuk biaya pembuatan SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) ditentukan oleh masing masing daerah melalui peraturan daerah masing – masing. Setiap daerah, tarif yang di tentukan berbeda – beda. Menurut PERDA No.15 Tahun 2002, ada beberapa hal yang harus dipersiapkan untuk mendapatkan SIUP bagi perusahaan perseorangan yaitu:

- 1) Mengisi formulir SIUP dan bermaterai.
- 2) Fotokopi KTP (Kartu Tanda Penduduk) Pemilik dan fotokopi akte pendirian usaha.
- 3) Fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP).

© 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.



- 4) Fotokopi Surat Ijin Tempat Usaha (SITU) dari PEMDA Perdagangan bagi kegiatan SITU berdasarkan ketentuan undang-undang gangguan.
- 5) Fotokopi ijin gangguan.
- 6) Gambar denah tempat usaha.

f. Mendaftarkan Perusahaan / tempat usaha.

Sesuai dengan peraturan pemerintah Republik Indonesia bahwa perusahaan yang telah menjalankan usahanya dalam bentuk Perseroan Terbatas, Koperasi, CV, Firma dan Perusahaan Perorangan serta bentuk perusahaan lainnya wajib didaftarkan. Pendaftaran yang dimaksud bukanlah dipatenkan melainkan didaftarkan dalam bentuk surat TDP (Tanda Daftar Perusahaan). Berikut ini adalah langkah-langkah yang dibutuhkan untuk mendaftarkan perusahaan :

- 1) Fotokopi KTP penanggung jawab.
- 2) Fotokopi SIUP.
- 3) Fotokopi NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak).
- 4) Membuat akte pendirian perusahaan yang disahkan oleh notaris.
- 5) Mengurus SIUPP (Surat Ijin Umum Pendirian Perusahaan).
- 6) Mendaftarkan nama Perusahaan yang akan didirikan sebagai syarat utama dalam bentuk surat TDP (Tanda Daftar Perusahaan).

g. Menyewa dan Mendekorasi Melissious Cafe.

Setelah melakukan semua kewajiban dalam pendaftaran, mulai dengan menyewa dan mendekorasi tempat usaha dengan konsep lalu desain yang sudah disiapkan. Mendesain dengan unik agar konsumen tertarik untuk mendatangi Melissious Cafe.

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.



- h. Melakukan pembelian peralatan, perlengkapan dan bahan baku yang dibutuhkan Melissious Cafe.

Membuat daftar belanjaan untuk membeli peralatan, perlengkapan dan bahan baku yang dibutuhkan, dalam menjalankan kegiatan operasional.

- i. Mencari, merekrut dan melatih tenaga kerja

Melissious Cafe mencari tenaga kerja dari pihak keluarga atau kenalan keluarga, yang jujur, mau diajak bekerja sama, beretika, rajin dan ramah.

- j. Melakukan Perencanaan operasional, keuangan, dan produksi.

Langkah-langkah yang akan dilakukan, agar tidak lewat dari perhitungan lalu kelebihan dan kekurangan pada bahan.

- k. Melakukan promosi.

Melissious Cafe melakukan promosi sebelum dan sesudah grand opening langsung lewat brosur/spanduk dan tidak langsung lewat media sosial, agar pada saat dilihat oleh masyarakat, konsumen menjadi tertarik untuk mencoba.

1. Persiapan dan Pembukaan Melissious Cafe di tahun 2017.

Mempersiapkan segala kebutuhan yang dibutuhkan dengan rapih seperti peralatan, perlengkapan dan bahan baku. Setelah itu, menggelar acara syukuran resmi pembukaan. Melissious Cafe siap terjun beroperasi, mulai dari Hari Selasa sampai dengan Minggu, dari Jam 10.00 s/d Jam 22.00.

2. Untuk mengetahui gambarannya lebih lanjut, langkah-langkah secara singkat rencana operasi Melissious Cafe perkiraan selama 5 bulan di tahun 2016. Dikarenakan, setelah penulis selesai meraih gelar S1, seluruh jadwal kegiatan ini akan segera dijalankan dan

© 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.



akan aktif beroperasi di tahun 2017. Berikut di Gambar 4.1 menunjukkan jadwal kegiatan

Operasional Melissious Cafe :

Tabel 4.1

Jadwal Kegiatan Operasional Melissious Cafe

No	Kegiatan	Periode Tahun 2016				
		Agustus	September	Oktober	November	Desember
1.	Membuat daftar belanja dan perhitungan harga	✓				
2.	Mencari pemasok bahan baku	✓				
3.	Merancang akun media sosial	✓				
4.	Pendaftaran NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)		✓			
5.	Pendaftaran SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)		✓			
6.	Mendaftarkan Perusahaan / tempat usaha		✓			
7.	Menyewa dan Mendekorasi Melissious Cafe			✓		
8.	Melakukan pembelian peralatan, perlengkapan dan bahan baku yang dibutuhkan Melissious Cafe			✓		
9.	Mencari, merekrut dan melatih tenaga kerja				✓	
10.	Melakukan perencanaan operasional, keuangan dan produksi				✓	
11.	Melakukan promosi					✓
12.	Persiapan dan Pembukaan Melissious Cafe di tahun 2017					✓

Sumber : Melissious Cafe 2016

- Hak cipta milik IBI KKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
- Hak cipta Ditinjau dari Undang-Undang
- Dilarang menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
 - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



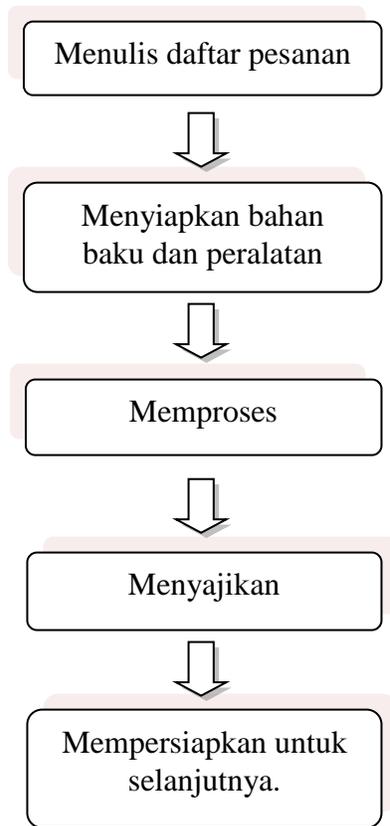
B. Proses Produksi (*Process*)

Proses dalam jasa merupakan faktor utama dalam bauran pemasaran jasa seperti pelanggan jasa akan senang merasakan sistem penyerahan jasa sebagai jasa itu sendiri.

Berikut proses produksi di Melissious Cafe yaitu :

Gambar 4.1

Proses Produksi Melissious Cafe



(Sumber : Melissious Cafe)

C 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.



Keterangan :

1. Pelayan menulis daftar pesanan konsumen dan memberikan daftar pesanan kepada koki.
2. Koki mulai menyiapkan bahan baku dan peralatan yang dibutuhkan.
3. Koki memulai memproses makanan dan minuman pesanan konsumen.
4. Koki menyajikan makanan dan minuman pesanan konsumen, lalu pelayan akan mengurus dan menyajikan ke meja konsumen.
5. Koki mempersiapkan bahan-bahan untuk pemesanan selanjutnya.

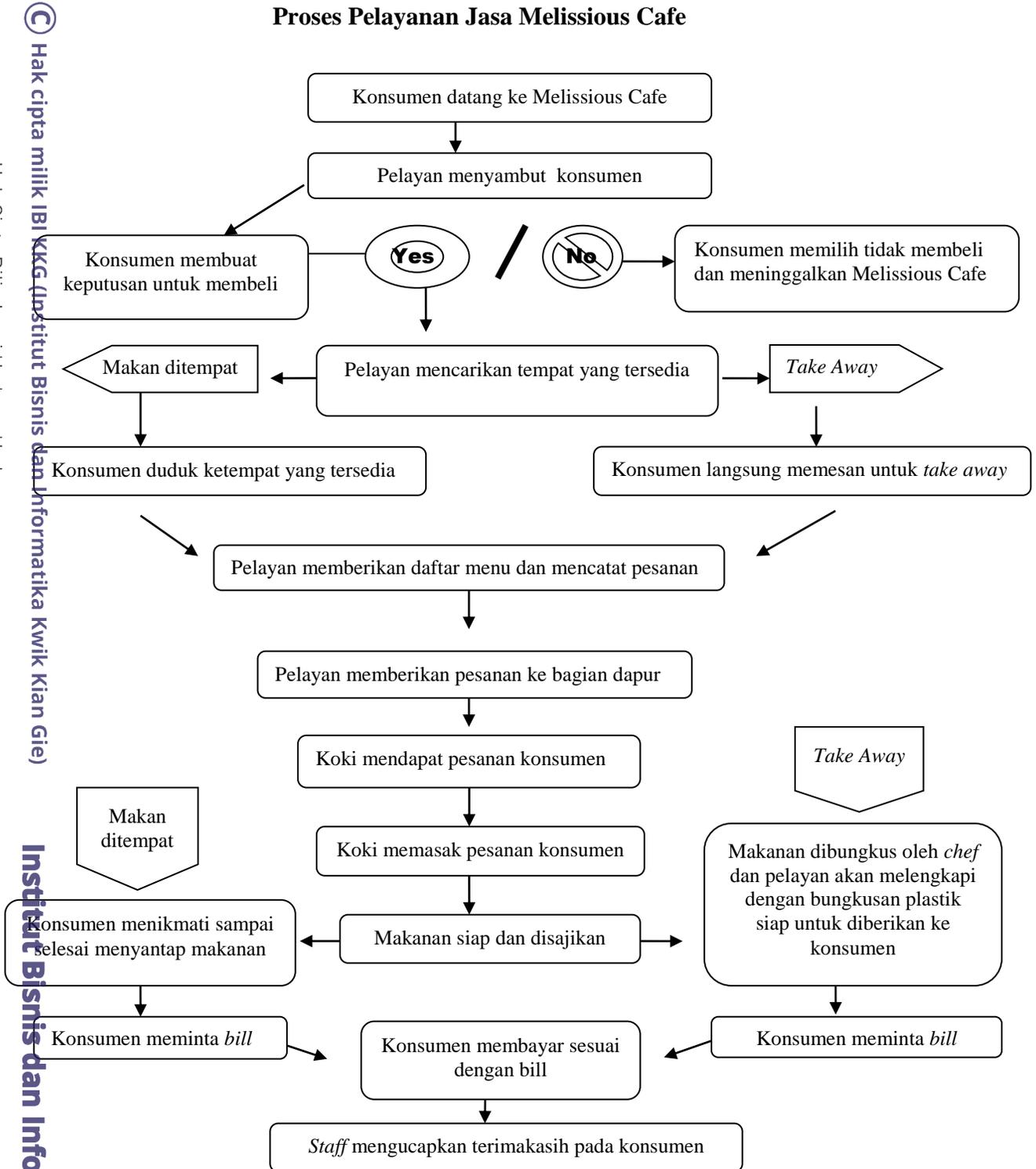
Proses Pelayanan Jasa

Pelayanan merupakan suatu kegiatan atau urutan kegiatan interaksi dengan orang lain untuk menyediakan kepuasan bagi pelanggan tersebut. Pelayanan sebagai usaha melayani kebutuhan orang lain dan memperoleh imbalan. Berikut proses pelayanan jasa makan di tempat dan *take away* Melissious Cafe :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Gambar 4.2

Proses Pelayanan Jasa Melissious Cafe



(Sumber : Melissious Cafe)

© Hak cipta milik IBIKKG (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.



D. Pengendalian Persediaan

Ⓒ Pemesanan bahan baku kepada *supplier* maupun kebutuhan lain, akan di lakukan setiap hari Senin. Berikut Tabel 4.4, mengenai proses pengendalian persediaan saat memesan kepada *supplier*, sebagai berikut :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

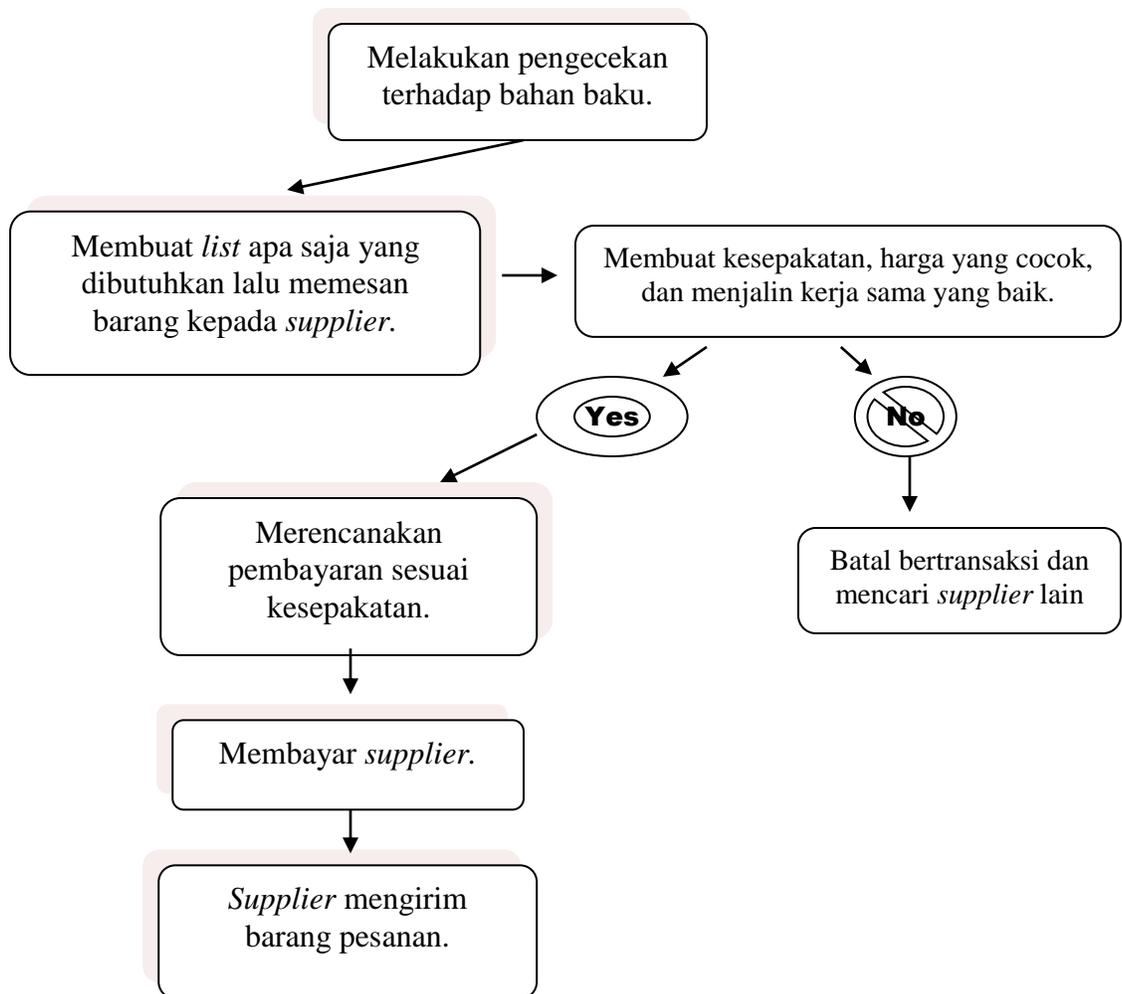
Ⓒ Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 4.3

Proses Pengendalian Persediaan Saat Memesan Kepada *Supplier*



(Sumber : Melissious Cafe)



E. Nama Pemasok

Tabel 4.2

Daftar Pemasok Melissious Cafe

No	Nama Pemasok	Alamat & Telepon	Katagori
1.	Diamond Supermarket	Mal Artha Gading Lantai B, Jl Artha Gading Sel. No. 1, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Telepon 021-4531406	Supermarket yang menyediakan barang-barang maupun kebutuhan sehari-hari dengan harga terjangkau.
2.	Lotte Mart Wholesale	Jl. Boulevard Barat. Raya, RT.18/RW.8, Klp. Gading Barat Klp Gading, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Telepon 021-4523811	Supermarket yang bisa membeli barang / bahan-bahan dalam jumlah besar.
3.	Titan Bakery	Kelapa Gading Square B17. Mal Of Indonesia. Kelapa Gading. Jakarta Utara 14340. Telepon 021-45869850	Toko yang menyediakan alat-alat baking / masak, bahan-bahan masak / baking dan juga kursus baking.
4.	Iwan Meat Supplier	Jl. Kelapa Nias Raya Blok LB 20 No.3 Pegangsaan Dua, Jakarta Utara. Telepon 021-4502961	Menyediakan Fresh Meat
5.	Healthy Hygiene Ice Cube	Jl. Kebun Jeruk Raya No. 12, Jakarta Barat, Kota Jakarta Barat, DKI Jakarta. Telepon 021-71023618	Pemasok es batu higienis dan sehat
6.	Transmart Carrefour	Jl. Jend. A. Yani No 83, Cempaka Putih, DKI Jakarta. Telepon 021-4263888	Supermarket yang menyediakan barang-barang maupun kebutuhan sehari-hari dengan harga terjangkau.

Sumber : Melissious Cafe

© Hak cipta dan hak 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.