

BAB IV

RENCANA PRODUK / JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

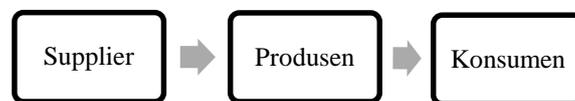
A. Proses Operasi (Produk / Jasa)

Menurut Slack, Brandon dan Johnston (2016:5) “*Operations management is about how organizations create and deliver services and product. Everything you wear, eat, sit on, use, read or knock about on the sport field comes to you courtesy of operations manager who organized its creation and delivery*”. 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.

Yum Yums Cafe adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner dimana mempunyai alur proses operasional dari *input* sampai *output*. Gambar 4.1 dibawah ini menjelaskan alur proses operasional.

Gambar 4.1

Alur proses operasional YUM YUMS CAFE



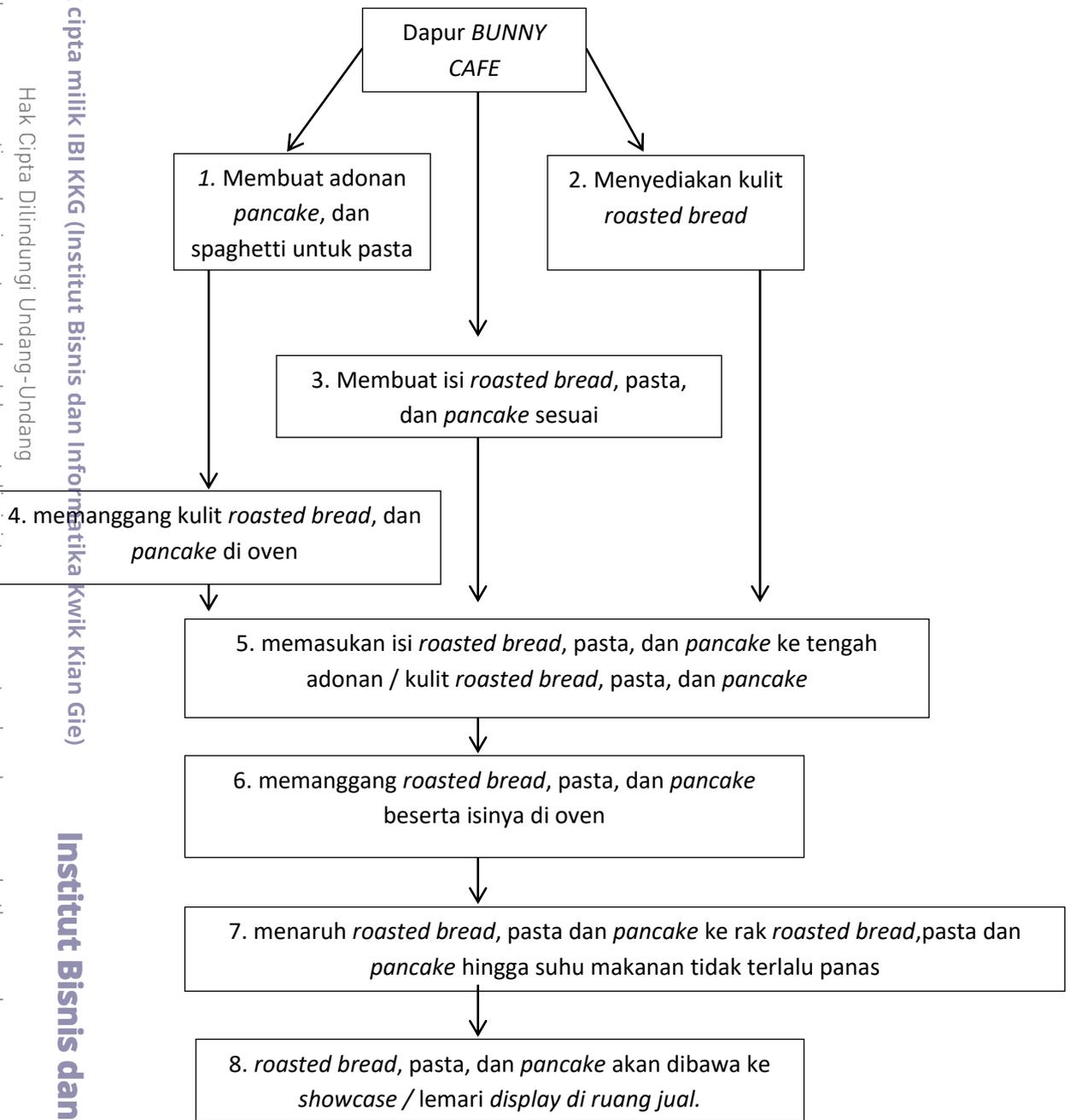
Sumber : YUM YUMS CAFE

Berikut adalah proses produksi varian produk yang ada di *Yum Yums Cafe* (*roasted bread, pasta, pancake*).



Gambar 4.2

Proses produksi produk *YUM YUMS CAFE*



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Sumber : *YUM YUMS CAFE*

Tabel 4.1

Kegiatan dan Bahan Baku produk *YUM YUMS CAFE*



no	Kegiatan	Bahan Baku	Penjelasan
1	Membuat kulit <i>roasted bread</i> (untuk 20 pcs)	1. Mentega forvita 200 gr 2. Margarin 2 sendok makan 3. Gula Halus 1 sendok makan 4. Roti Tawar 1 buah	Masukan mentega dan 2 margarin ke <i>mixer</i> , lalu tambahkan 1 sendok gula halus utuh ke dalam roti tawar.
2	Membuat adonanSpaghetti untuk Pasta(untuk 15 pcs)	1. Tepung Terigu 500 gram 2. Telur 3 butir 3. Air 4 sdm 4. Garam 1 sdt 5. Minyak Goreng 3 sdm	Campur tepung dan telur, tambahkan air, garam, dan minyak goreng, aduk hingga menyatu. Uleni di atas meja marmer selama 10 menit hingga adonan lembut. Taruh adonan dalam wadah, tutup dengan plastik, biarkan 30-60 menit. Gilas adonan setipis mungkin (1 mm) menggunakan mesin pembuat pasta menjadi bentuk lembaran lebar. Biarkan adonan sekitar 30 menit hingga permukaannya agak kering sebelum dibentuk atau dipotong-potong.
3	Membuat isi <i>roasted bread</i>	Isi <i>roasted bread</i> : 1. susu coklat kental manis 5 sendokmakan 2. Creamcheese Anchor 1 kg 3. Vanilla Essence Jansen ½ kg 4. gula 100 gr	Campur semua bahan kedalam panci, dan panaskan hingga bahan siap untuk dipakai.

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.



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>Membuat isi Pasta</p>	<p>5. 1/3 susu kaleng (120 gr) 6. susu cair 200 ml 7. pandan secukupnya</p> <p>Isi Pasta :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Spaghetti Instan 200 gram 2. minyak 1 sendok teh 3. Daging Ayam 200 gram 4. Bawang Bombay 1 buah 5. Merica 1 sendok teh 6. Mentega 1 sendok makan 7. air 500 ml 8. garam secukupnya 	<p>Langkah pertama rebus air kurang lebih 500 ml hingga mendidih, kemudian masukan spaghetti dengan minyak dan rebus hingga matang, iris bawang Bombay lalu tumis hingga harum, masukan ayam dan aduk hingga merata, kemudian tuang saus tomat kurang lebih 150 ml dan tambahkan air sebanyak 50 ml, lalu aduk hingga merata, angkat dan siapkan dipiring.</p>
<p>Membuat isi Pancake</p>	<p>Isi Pancake:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Terigu Serba Guna 120 gram 2. Gula Pasir Putih 2 sdm 3. Baking Powder 2 sdt 4. Garam 1 sdt 5. Telur Kocok 1 buah 6. Susu Cair 240 ml 7. Minyak Sayur 2 sdm 	<p>Campurkan tepung, gula, baking powder dan garam didalam satu mangkuk besar. Buat lubang di tengah campuran tepung dan bahan-bahan lain tadi, kemudian tuangkan telur kocok, susu dan minyak sayur di tengahnya. Aduk seluruh adonan hingga rata. Panaskan wajan Teflon yang sudah diolesi sedikit</p>



<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut</p>			<p>minyak diatas kompor dengan api sedang. Tuangkan adonan ke atas wajan. Agar mudah gunakan takaran satu sendok sayur untuk setiap pancakenya. Masak sampai kedua sisinya matang kecoklatan dan angkat.</p>
<p>4</p>	<p>Memanggang kulit <i>roasted bread</i>, dan <i>pancake</i> di oven</p>	<p>Kulit <i>Roasted Bread</i> Isi : 1. Roti Tawar 2. Margarin 3. Gula 1 sendok makan 4. Mentega</p>	<p>Panngang kedua sisi roti hingga cokelat keemasan. Oleskan mentega di satu sisi dari setiap roti. Masukkan gula dan bahan tambahan lainnya di antara dua lembar roti. Bungkus roti itu dengan tisu tebal lalu taruh dalam wadah atau piring yang aman untuk oven microwave. Nyalakan oven microwave selama 15-20 detik, atau hingga cokelat keemasan. Gunakan kain bersih atau sarung tangan oven untuk mengeluarkan roti dan biarkan agak mendingin selama 2-3 menit sebelum disajikan.</p>
<p>5</p>	<p>Memasukan isi <i>roasted bread</i> ke</p>	<p>Bahan: 1. Pisau 1 buah</p>	<p>Sediakan piring untuk menaruh kulit roti tawar</p>

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>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>	<p>tengah adonan <i>roasted bread</i></p>	<p>2. Susu cokelat kental manis 5 sendokmakan 3. Cream cheese Anchor 1 kg 4. Vanilla Essence Jansen ½ kg 5. gula 100 gr 6. 1/3 susu kaleng (120 gr) 7. susu cair 200 ml 8. pandan secukupnya 9. Mentega forvita 200 gr 10. Margarin 2 sendok makan 11. Gula Halus 1 sendok makan 12. Roti Tawar1 buah 13. Piring 1 buah</p>	<p>yang sudah dipanggang dan sudah diolesi mentega menggunakan pisau dan margarin serta gula. Taruh roti tawar kemudian campur dengan isi bahan traditional bread yang sudah di panaskan hingga merata.</p>
<p>6 Kwik Kian Gie Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</p>	<p>Memanggang <i>roastedbreaddi</i> oven</p>	<p>Bahan: 1. Oven 2.Susu cokelat kental manis 5 sendok makan 3. Cream cheese Anchor 1 kg 4. Vanilla Essence Jansen ½ kg 5. gula 100 gr 6. 1/3 susu kaleng (120 gr) 7. susu cair 200 ml 8. pandan secukupnya 9. Mentega forvita 200 gr 10. Margarin 2 sendok makan 11. Gula Halus 1 sendok makan 12. Roti Tawar1 buah 13. Piring 1 buah 14. Sarung tangan</p>	<p>Masukan adonan dan isi <i>roasted bread</i> yang sudah di campur ke dalam oven lalu panggang sekitar 5 menit. Ambil <i>roasted bread</i> yang sudah dipanggang dengan menggunakan sarung tangan. Masukan <i>pancake</i> yang</p>

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 KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>	<p>Memanggang Pancake di oven</p>	<p>Bahan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tepung Terigu Serba Guna 120 gram 2. Gula Pasir Putih 2 sdm 3. Baking Powder 2 sdt 4. Garam 1 sdt 5. Telur Kocok 1 buah 6. Susu Cair 240 ml 7. Minyak Sayur 2 sdm 8. Piring 1 buah 9. Sarung Tangan 1 buah 	<p>sudah dicampur dengan bahan ke oven lalu panggang sekitar 5 menit kemudian ambil <i>pancake</i> yang sudah dipanggang dari oven dengan sarung tangan</p>
<p>7.</p>	<p>Menaruh <i>roasted bread</i>, pasta dan pancake ke rak <i>roasted bread</i>, pasta dan pancake hingga suhunya tidak terlalu panas</p>	<p>Bahan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rak Tradisional 2. <i>Pancake</i> 3. <i>Roasted Bread</i> 4. Pasta 	<p>Hal ini bertujuan agar kue kembali ke temperature ruangan dan tidak terlalu panas saat diletakan di <i>showcase</i></p>
<p>8.</p>	<p><i>roasted bread</i>, pasta, dan <i>pancake</i> akan dibawa ke showcase / lemari display di ruang jual.</p>	<p>-</p>	<p><i>roasted bread</i>, pasta, dan <i>pancake</i> yang sudah tidak terlalu panas, akan dibawa ke <i>showcase</i> dan siap untuk dijual kepada konsumen.</p>

Sumber : YUM YUMS CAFÉ

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.



B. Nama Pemasok

© Hak Cipta Milik IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Pemasok atau *Supplier* merupakan pihak yang berhubungan langsung dengan pemasukan input yang menunjang kelancaran operasional perusahaan. Menurut Kotler dan Armstrong (2018:93), “*Suppliers form an important link in the company overall customer value delivery network. They provide the resource needed by the company to produce its goods and services.*” Oleh karena itu, pemasok termasuk pihak yang berperan penting dalam menjaga keberlangsungan usaha. Adapun pemasok-pemasok bahan baku dari *Yum Yums Cafe* dapat dilihat pada daftar dibawah ini :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Pemasok perlengkapan dan peralatan :

- a. Nama Pemasok : Astro Makmur Sejahtera
Alamat : Jalan Mayor Oking No. 84A, Cibinong, Bogor.
Website : <https://astromesin.com>
Nama Barang : Oven, Mixer
- b. Nama Pemasok : Pasar Senen
Alamat : Jalan Kramat Raya No.98, RT.2/RW.9, Kwitang, Senen
Nama Barang : Capitan, Wadah kue plastik, Sendok dan garpu, pisau, piring, kuas kue, spatula plastik, centong kuah, gelas takar, roller adonan, cetakan kue, sendok takar, kertas tatakan kue
- c. Nama Pemasok : Tokopedia
Website : <https://tokopedia.com>

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.



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- Nama Barang : Pisau set, mixing bowl, egg whisk, pancakes dispenser, loyan kue, Spatula IKEA, *Smart phone* Oppo
- d. Nama Pemasok : ACE Hardware
- Alamat : Gedung Metro Sunter Lt.2, Sunter Agung, Jakarta Utara
- Nama Barang : Mesin Kasir, kursi plastik, timbangan, panci, box container, tempat sampah, tempat tisu, kabel rol, kanebo
- e. Nama Pemasok : Pasar Glodok
- Alamat : Jalan Pancoran, Kota tua, Glodok
- Nama Barang : Kompor gas, Kulkas, dispenser air, kipas angin
- f. Nama Pemasok : Pasar Sunter
- Alamat : Jalan Sunter Karya Utara II, Sunter Agung, Jakarta Utara
- Nama Barang : Air Galon, Gas Elpiji,
- g. Nama Pemasok : Indo grosir
- Alamat : Jalan Terusan Angkasa B-2 Kav.1, Kemayoran, Jakarta Utara
- Nama Barang : tisu, spons cuci piring, sabun cuci piring, kertas bon struk dan nota, sapu, pengky, kain pel, cairan pembersih lantai, pulpen, plastik wrap
- h. Nama Pemasok : Sentosa Jakarta
- Website : <https://sentosa-jkt.com>
- Nama Barang : Packaging

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- i. Nama Pemasok : Uprint.id
- Website : <https://uprint.id>
- Nama Barang : Brosur, banner

2. Pemasok bahan baku :

- a. Nama Pemasok : Pasar Sunter
- Alamat : Jalan Sunter Karya Utara II, Sunter Agung, Jakarta Utara
- Nama Barang : Telur, kayu manis, pandan, gula, garam
- b. Nama Pemasok : Indo Grosir
- Alamat : Jalan Terusan Angkasa B-2 Kav.1, Kemayoran, Jakarta Utara
- Nama Barang : Tepung terigu, gula pasir, susu kental manis, susu cair ultra, mentega forvita, gula halus, tepung maizena, plain yogurt.
- c. Nama Pemasok : Tokopedia
- Website : <https://tokopedia.com>
- Nama Barang : Unsalted Butter Elle Vire, Vanilla Essence Jansen, Creamcheese Anchor.

C. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah gambaran mengenai langkah-langkah dan segala kebutuhan yang diperlukan *Yum Yums Cafe* untuk membangun usaha :

1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Memperhitungkan berapa modal yang dibutuhkan dan apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

- 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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

2. Pemilihan lokasi
Pemilihan lokasi adalah hal yang penting dalam usaha kuliner. Lokasi harus sesuai dan cocok dengan kondisi usaha.
3. Melakukan survei *supplier* bahan baku , peralatan dan perlengkapan
Melakukan pencarian *supplier* bahan baku, perlengkapan dan peralatan di sekitar toko maupun yang harganya terjangkau.
4. Melakukan survei pesaing
Melakukan analisa kelemahan dan kekuatan dari pesaing, sehingga *Yum Yums Cafe* dapat mengetahui kondisi pesaing dan mengembangkan usaha sesuai dengan kondisi pesaing.
5. Pendaftaran NPWP
Setiap warga negara yang memiliki penghasilan diatas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online dengan mendaftar melalui situs direktorat jendral pajak.
6. Pembuatan SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)
Sesuai dengan jenis usaha *Yum Yums Cafe*, SIUP yang dibuat adalah untuk usaha kecil. Hal-hal yang harus dilampirkan :
 - a. Surat Permohonan dan pernyataan berkas sesuai dengan aslinya (materai 6000);
 - b. *Scan foto copy* KTP Pemilik dan mencantumkan nomor Kartu Keluarga;
 - c. *Scan foto copy* NPWP pemilik;
 - d. *Scan foto copy* Surat Keterangan Domisili Usaha yang masih berlaku di tanda tangani oleh Camat;

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. Surat Kuasa apabila dikuasakan pengurusannya (Materai 6000);
- f. Pas foto Pemilik ukuran 3 x 4 berwarna (2 lembar).

7. Mempersiapkan dan mendesain tempat usaha

Mempersiapkan dan mendesain tempat usaha yang akan menjadi tempat produksi *Yum Yums Cafe* merupakan hal utama yang harus dipersiapkan agar usaha dapat langsung berjalan, serta adanya desain ruangan yang ergonomis dan inovatif membuat kerja menjadi efektif dan lebih menarik minat konsumen.

8. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Membeli seluruh kebutuhan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung proses operasi *Yum Yums Cafe*. Pembelian dilakukan di *supplier* yang sudah disurvei sebelumnya.

9. Menata dapur

Setelah melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan. Sekarang saatnya menata ruang dapur *Yum Yums Cafe*. Menyusun peralatan dan perlengkapan sesuai dengan rencana desain tempat usaha.

10. Membeli bahan baku yang diperlukan

Melakukan pembelian bahan baku di *supplier* yang sudah disurvei sebelumnya.

11. Merekrut tenaga kerja dan *training*

Mencari tenaga kerja melalui media sosial atau rekomendasi teman dan kerabat, melakukan *interview* pada calon tenaga kerja, dan jika diterima akan dilakukan *training* agar dapat siap dalam proses produksi dan penjualan.

© 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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

12. Membuat perencanaan operasional dan Job description

Membuat rencana bagaimana proses operasional perusahaan, pembagian tugas dan mensosialisasikan kepada para pekerja.

13. Melakukan promosi dan pembuatan sarana promosi lainnya (*website, media sosial*)

Melakukan kegiatan promosi agar menciptakan kesadaran merek pada konsumen baru dan juga melakukan promosi seperti diskon dan bonus untuk menarik pelanggan baru

14. Pembukaan perdana *Yum Yums Cafe*

Penjualan perdana *Yum Yums Cafe* akan dilakukan sebagai langkah terakhir dalam rencana operasi.

Tabel 4.2

Time Schedule Kegiatan Operasional *YUM YUMS CAFE*

Kegiatan	2020												2021									
	Oktober				November				Desember				Januari				Februari					
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
Melakukan perhitungan bisnis	■																					
Pemilihan lokasi		■																				
Melakukan survei supplier bahan baku , peralatan dan perlengkapan		■	■	■																		
Melakukan survei pesaing			■	■																		
Pendaftaran NPWP				■	■																	
Pembuatan SIUP					■																	
Mempersiapkan dan mendesain tempat usaha						■																
Membeli Peralatan dan Perlengkapan							■	■														
Menata Dapur								■	■													
Membeli bahan baku yang diperlukan									■	■												
Merekrut tenaga kerja dan training										■	■	■	■									
Membuat perencanaan operasional dan Job descr																			■			
Melakukan promosi dan pembuatan sarana promosi lainnya (<i>website, media sosial</i>)																			■	■	■	■
Pembukaan perdana YUM YUMS CAFÉ																				■		

Sumber: *YUM YUMS CAFE*

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

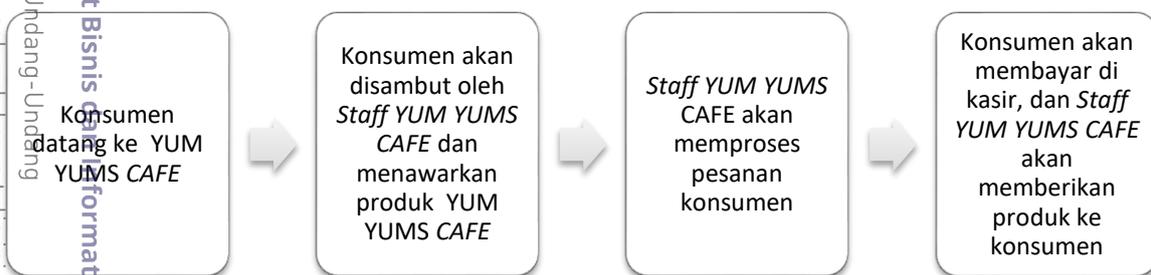


D. Rencana Alur Produk

Proses penjualan *Yum Yums Cafe* di ruko dimulai ketika konsumen datang ke ruko untuk membeli produk sampai dengan konsumen tersebut pulang. Proses tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut

Gambar 4.3

Proses penjualan produk di *YUM YUMS CAFE* di Cafe



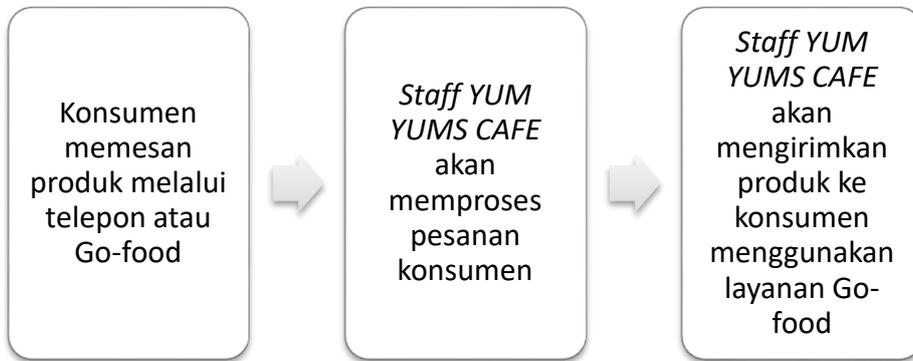
Sumber : *YUM YUMS CAFE*

Dari Gambar 4.3 diatas dapat dijelaskan alur proses penjualan di *Yum Yums Cafe* sebagai berikut.

1. Konsumen datang ke *Yum Yums Cafe* di Jalan Boulevard Raya Blok G no. 20, Kelapa Gading, Jakarta Utara. *Yum Yums Cafe* beroperasi setiap hari, dengan jam operasional dari jam 10:00 WIB sampai 22:00 WIB.
2. Konsumen yang datang akan disambut oleh *staff Yum Yums Cafe* dengan cara diberi salam seperti selamat pagi, siang, sore, atau malam. Lalu *staff Yum Yums Cafe* akan mengantarkan konsumen ke *showcase* di sebelah kasir
3. Setelah konsumen sudah menentukan produk makanan yang dibeli, pesanan akan diproses oleh *staff* kasir *Yum Yums Cafe*.
4. Konsumen melakukan pembayaran di kasir dan produk *Yum Yums Cafe* siap untuk dibawa pulang.

Gambar 4.4

Proses penjualan produk di YUM YUMS CAFE Secara Online



Sumber : *YUM YUMS CAFE*

Untuk pemesanan secara online, proses dapat dilihat di Gambar 4.4 diatas.

Proses dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. Konsumen melakukan pemesanan melalui aplikasi Go-food atau melalui telepon.
2. *Staff Yum Yums Cafe* akan menerima pesan konsumen, lalu akan diproses sesuai dengan pesanan
3. *Yum Yums Cafe* yang bekerja sama dengan jasa layanan Go-food akan mengantarkan produk ke konsumen sesuai alamat yang dituju.

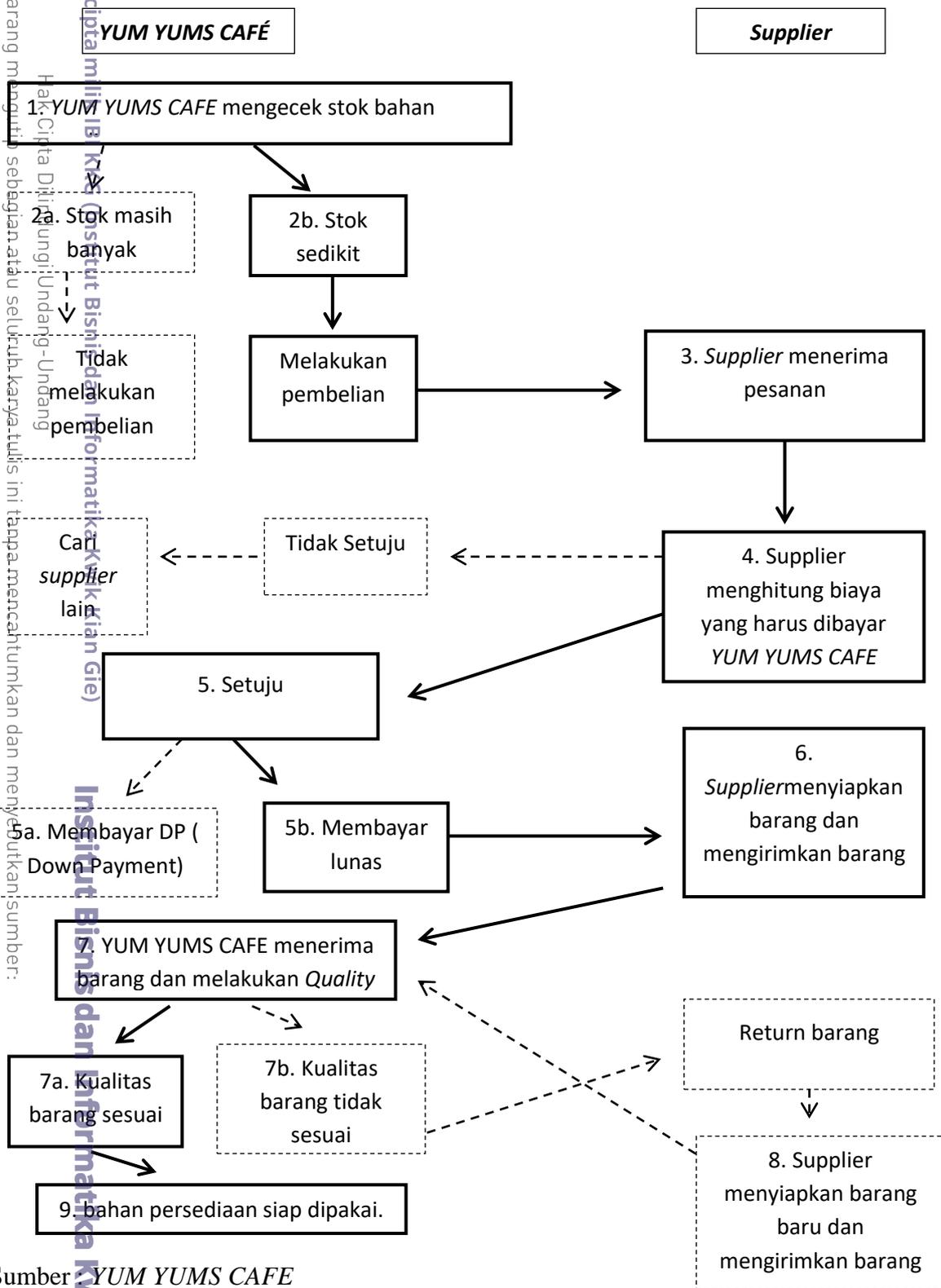
Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Proses yang akan dijelaskan dimulai dari pemesanan barang kepada *supplier* hingga menyajikan produk kepada konsumen. *Yum Yums Cafe* perlu melakukan pemesanan bahan baku dan persediaan kepada pemasok-pemasok agar dapat menghasilkan produk dan dapat memenuhi permintaan konsumen. Dalam Gambar 4.5 akan digambarkan alur pembelian yang dilakukan *Yum Yums Cafe*.



Gambar 4.5

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku YUM YUMS CAFE



Sumber: YUM YUMS CAFE

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Insitut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Proses Pembelian *Yum Yums Cafe* dapat dijelaskan sebagai berikut.

1. *Staff Yum Yums Cafe* akan mengecek stok bahan persediaan di gudang setiap akhir minggu
2. Jika stok barang masih tersedia maka *Yum Yums Cafe* tidak melakukan pembelian, dan apabila persediaan sedikit *Yum Yums Cafe* akan melakukan pemesanan kepada *supplier*
3. *Supplier* menerima pesan dari *Yum Yums Cafe*
4. *Supplier* menghitung biaya dari seluruh pesanan barang yang dipesan oleh *Yum Yums Cafe*
5. *Yum Yums Cafe* dapat melakukan pembayaran dengan 2 metode, *Down Payment (DP)* dan membayar lunas.
6. *Supplier* menyiapkan barang yang dipesan dan mengirimkan kepada *Yum Yums Cafe*
7. *Yum Yums Cafe* menerima barang persediaan dari *supplier*, dan *staff Yum Yums Cafe* akan melakukan *Quality Control*, jika kualitas barang sesuai, maka barang akan diterima. Jika kualitas barang tidak sesuai dengan perjanjian, maka barang akan dikembalikan ke *supplier*.
8. Barang yang tidak sesuai dengan pesanan akan dikirim kembali ke *supplier*, dan *supplier* akan mengirimkan kembali kepada *Yum Yums Cafe*
9. Kualitas barang yang sesuai akan langsung digunakan untuk memproduksi *Roasted bread, Pasta, dan Pancake*.

1. 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.



10. 4 buah CCTV untuk membantu menjaga keamanan tempat usaha

G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Tempat usaha merupakan salah satu hal yang sangat penting untuk menjalankan sebuah bisnis, tidak hanya lokasi tetapi susunan atau tata letak dari suatu tempat usaha juga akan memberikan efisiensi dalam setiap proses-proses yang dilakukan. Oleh karena itu, pihak *Yum Yums Cafe* telah membuat susunan atau tata letak tempat usaha dengan baik dan efisien agar usaha roti panggang *Yum Yums Cafe* dapat berjalan dengan baik. *Yum Yums Cafe* yang berada di Jalan Boulevard Raya Blok G no. 20, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Tempat usaha *Yum Yums Cafe* memiliki luas tanah 4 m x 10 m dan memiliki 2 lantai. Tetapi pihak *Yum Yums Cafe* memutuskan hanya memakai 1 lantai karena untuk proses produksi roti panggang, pasta dan pancake tidak membutuhkan lahan yang begitu besar dan efisiensi modal. Tempat akan diatur sedemikian rupa sehingga proses produksi dapat berjalan dengan efisien. Berikut adalah tata ruang atau *lay-out* dari *Yum Yums Cafe*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

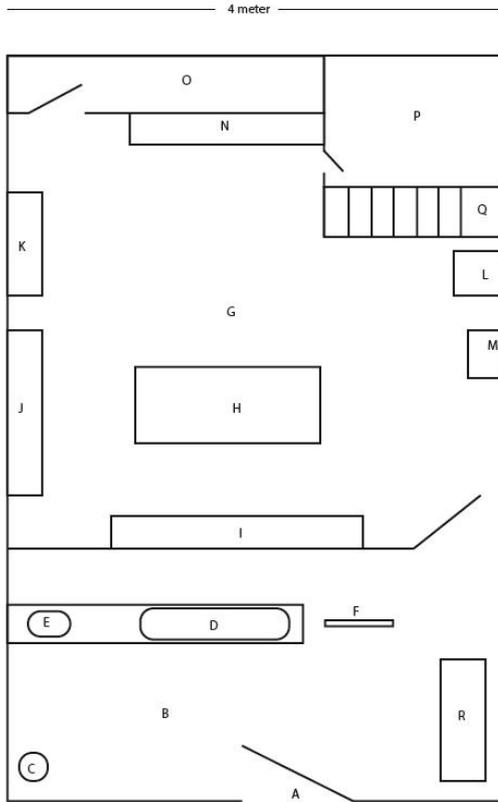
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

Gambar 4.6

Layout Tempat Usaha YUM YUMS CAFE

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



- A. Pintu Masuk
- B. Ruang Tunggu
- C. Aquarium
- D. Meja Resepsionis
- E. Meja Telepon Resepsionis
- F. Hiasan
- G. Ruang Makan Customer
- H. Dapur
- I. Bar
- J. Outdoor View1
- K. Toilet
- L. Outdoor View 2
- M. Outdoor View 3
- N. Hiasan Dinding
- O. Pintu Keluar
- P. Taman Bermain
- Q. Lantai 2
- R. Gudang

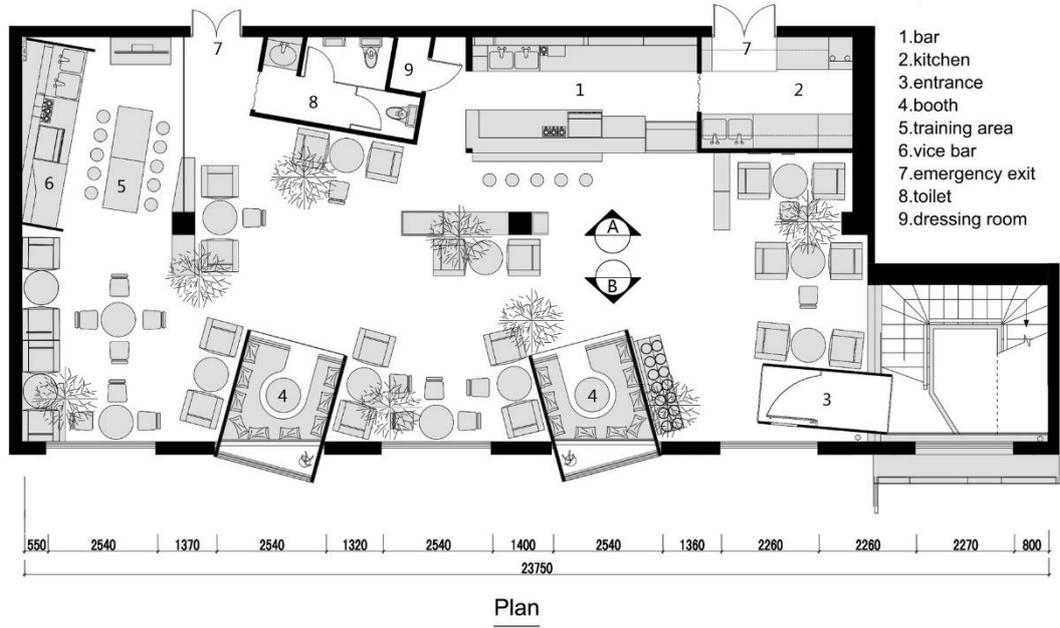
S

S. Parkir Motor / Parkir Mobil

Sumber : YUM YUMS CAFE

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.

Denah lantai 2



© Hak cipta milik IBI KKG (0095) 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 Gie

Sumber : YUM YUMS CAFE