



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi

Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2017:42) 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. Sedangkan menurut Ronald J. Ebert dan Ricky W. Griffin (2015, 232) *"the term operations (or production) refers to all the activities involved in making products, goods and services, for customers"*.

Dalam proses produksi, faktor produksi memiliki hubungan yang sangat erat dengan produk yang dihasilkan. Produk sebagai output (keluaran) dari proses produksi sangat bergantung pada faktor produksi sebagai input (masukan). Semakin besar jumlah faktor produksi (input) yang masuk dalam proses produksi, semakin besar pula jumlah produk (output) yang dihasilkan.

Input (Faktor Produksi) -> Proses Produksi -> *Output* (Produk)

Produk adalah apapun yang bisa ditawarkan ke sebuah pasar dan bisa memuaskan sebuah keinginan atau kebutuhan. Sedangkan proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan

PURE Coffee merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang kuliner yang memproduksi minuman dan makanan untuk dikonsumsi oleh konsumen akhir. Pembelian produk dari PURE Coffee bisa dilakukan secara langsung atau dengan cara *delivery order*.

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:93) Pemasok, atau juga dikenal sebagai *supplier* adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Perlu adanya pertimbangan khusus dalam memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama secara jangka panjang, hal ini karena pemasok memiliki peran yang sangat besar terhadap suatu bisnis.

Supplier adalah pihak (perorangan/ perusahaan) yang menjual atau memasok sumber daya dalam bentuk bahan mentah kepada pihak lain (perorangan/ perusahaan) untuk diolah menjadi barang atau jasa tertentu.

Pendapat lain mengatakan pengertian *supplier* adalah individu atau perusahaan yang menjual bahan baku yang dibutuhkan perusahaan lain untuk diolah menjadi produk siap jual. Misalnya supplier kelapa sawit yang memasok sawit dalam jumlah besar kepada perusahaan tertentu untuk diolah menjadi minyak goreng

Supplier memiliki fungsi dan tugas yang sangat penting di dalam rantai suplai produk kepada konsumen, baik itu barang maupun jasa. Adapun beberapa fungsi dan tugas *supplier* adalah sebagai berikut:

- Sebagai pihak yang memastikan tersedianya bahan baku atau bahan mentah bagi pihak (individu atau perusahaan) yang membutuhkannya.



- Memastikan bahan baku yang dipasok masih dalam keadaan baik saat diterima oleh pihak pembeli.
- Mengatur proses penyimpanan bahan baku sebelum dikirim ke perusahaan yang membutuhkannya.
- Mengatur pengiriman bahan baku dengan tepat waktu kepada pihak yang membutuhkannya.

© 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.

Berikut adalah nama-nama dari pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan untuk menunjang keberlangsungan bisnis dari PURE Coffee:

1. Pemasok perlengkapan, peralatan, serta mesin produksi

1. Otten Coffee

Nama: PT OTTEN COFFEE INDONESIA

Alamat: Otten Coffee Senopati - Jalan Senopati No.77, Kebayoran Baru, Selong, Jakarta Selatan 12110

Phone: 0804-1-999-666

Email: customer.care@ottencoffee.co.id

Website: <https://ottencoffee.co.id/>

2. Astro Mesin

Nama: PT ASTRO MAKMUR SEJAHTERA

Alamat: Cibinong City Center Blok D No. 28, Pakansari, Cibinong, Bogor, Jawa Barat.

Phone: 0813-8888-1615

Email: sales@astromesin.com

Website: <https://astromesin.com/>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



3. Indotara

Nama: PT. Indotara Persada

Alamat: Graha Kencana Building Lt. 10 Suite 10F - Jl. Raya Perjuangan No. 88 -
Kebon Jeruk, Jakarta - Barat 11530

Phone: 021-5020-3030

Email: horeca@indotara.id

Website: <https://www.indotara.co.id/>

2. Pemasok Bahan Baku PURE Coffee

1. Anomali Coffee Roasters

Nama: PT ANOMALI COFFEE

Alamat: Jl. Kemang Raya No.72, RT.4/RW.2, Bangka, Kec. Mampang Prpt., Kota
Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12730

Phone: (021) 71794883

Email: info@anomalicoffee.com

Website: www.anomalicoffee.com

2. Common Grounds Roastery

Nama: PT COMMON GROUNDS ROASTERY

Alamat: Jl. Arjuna Utara, No 14F, Jakarta. Indonesia

Phone: +62 21 56308610

Email: roastery@commongrounds.co.id

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



Website: <https://www.commongrounds.co.id/>

3. Sukanda Djaya

Nama: PT SUKANDA DJAYA

Alamat: MM 2100 INDUSTRIAL TOWN, JL.Irian Blok FF-2, Cibitung, Bekasi 17520,
Indonesia

Phone: +62 21 2981 2788

Website: <https://sukandadjaya.com/>

4. horeca-mart.com

Nama: **PT. SINAR HORECA SUKSES**

Phone: 021 - 2245 5741

Email: sales@horeca-mart.com

Website: <http://www.horeca-mart.co.id/>

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 Usaha



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dituliskan IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Rencana operasi merupakan rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum pebisnis membuka usaha. Rencana operasi ini memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan apa saja yang akan dilakukan hingga dapat dibuka dengan tepat waktu. Berikut adalah gambaran rencana operasi PURE Coffee:

1. Melakukan Survei Pasar

Melakukan survei pasar adalah langkah pertama yang harus dilakukan agar dapat mengetahui apa yang diinginkan oleh konsumen. Survei pasar dilakukan agar mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki oleh suatu usaha.

2. Melakukan Survei Pesaing

Survei Pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi yang akan digunakan. Tidak hanya itu, dalam survei pesaing kita dapat membandingkan beberapa faktor seperti merek, harga, pelayanan, fasilitas, kualitas produk, lokasi, dan lain-lain

3. Melakukan Survei Lokasi

Pemilihan lokasi adalah hal yang terpenting dalam membuat bisnis kuliner. Lokasi yang dipilih diharuskan untuk strategis, ramai dilewati oleh calon konsumen, dan lokasi juga harus mudah untuk dicapai. Maka dalam proses ini penulis melakukan survei ke lokasi usaha yang ada di Mall Kelapa Gading, Jakarta Utara, dimana lokasi tersebut dekat dengan tempat tinggal warga serta dekat dengan Mall Of Indonesia sehingga menjadikan lokasi tersebut strategis.

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. Melakukan Survei Pemasok

Pemasok yang dipilih tentu harus terpercaya, memiliki barang dengan kualitas yang baik, harga yang sesuai, serta dapat diandalkan selama bekerja sama dengan pemilik usaha. Penulis melakukan survei terlebih dahulu dalam memilih pemasok yang dekat dengan lokasi usaha ataupun yang dekat dengan rumah pemilik. Penulis melakukan survei pemasok perlengkapan, peralatan, dan juga bahan baku.

5. Pendaftaran NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) adalah suatu kewajiban bagi setiap warga negara yang memiliki penghasilan wajib, dimana mereka wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Selain di kantor pelayanan pajak, pendaftaran pajak, pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online yaitu dengan mendaftarkan diri melalui situs Direktorat Jendral Pajak (www.pajak.go.id). Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan:

1. Fotokopi:

Akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahannya, bagi wajib pajak badan dalam negeri; atau Surat keterangan penunjukan dari kantor pusat, bagi bentuk usaha tetap atau kantor perwakilan perusahaan asing.

2. Dokumen yang menunjukkan identitas diri salah satu petugas badan/perusahaan terkait:

Untuk WNI: fotokopi KTP dan fotokopi kartu NPWP.

Untuk WNA: fotokopi paspor dan fotokopi kartu NPWP (dalam hal WNA sudah terdaftar sebagai wajib pajak).



3. Surat pernyataan yang bermeterai dari salah satu pengurus wajib pajak badan yang menyatakan kegiatan usaha yang dilakukan di tempat atau lokasi kegiatan usaha tersebut dilaksanakan.

6. Pendaftaran SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 tentang penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan dan Tanda Daftar Perusahaan. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

1. Fotocopy surat Akta Pendirian Perusahaan
2. Fotocopy KTP pemilik atau penanggung jawab perusahaan
3. Surat Pernyataan dari pemohon tentang lokasi usaha
4. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
5. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

7. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah mengetahui pemasok dan mendapatkan lokasi, langkah selanjutnya adalah melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.

8. Mendesain *Layout* toko

Mendesain *layout* toko adalah hal yang penting bagi suatu usaha, terutama bagi usaha kafe. Dalam hal ini penulis mendesain *interior* atau *layout* dari toko sesuai dengan konsep penulis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KAG (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.



9. Merekrut dan Melatih Tenaga Kerja

Merekrut karyawan bukan merupakan sebuah hal yang sepele, hal ini karena karyawan merupakan penunjang dari sebuah usaha. Pemilihan karyawan harus dilakukan, yaitu dengan memberikan syarat minimal bagi setiap calon tenaga kerja. Baru setelah itu tenaga kerja akan diberikan pelatihan agar bisa memberikan pelayanan dan bekerja secara maksimal di PURE Coffee.

10. Pembelian Bahan Baku

Setelah merekrut tenaga kerja, maka selanjutnya adalah melakukan pembelian bahan baku yang akan digunakan di PURE Coffee

11. Melakukan Promosi

PURE Coffee akan melakukan promosi melalui media sosial, brosur, *mouth to mouth promotion*, dan meminta bantuan kepada teman-teman dari penulis untuk datang dan mempromosi PURE Coffee

12. Pembukaan Toko

Setelah semua proses telah dilakukan, maka hal selanjutnya yang akan dilakukan yaitu tahap terakhir adalah pembukaan PURE Coffee. Berikut adalah rencana operasi PURE Coffee yang dimulai dari Januari 2021 hingga pembukaan usaha di bulan April 2020 pada Tabel 5.1:

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

Tabel 5.1

Rencana Operasi Pembukaan PURE Coffee

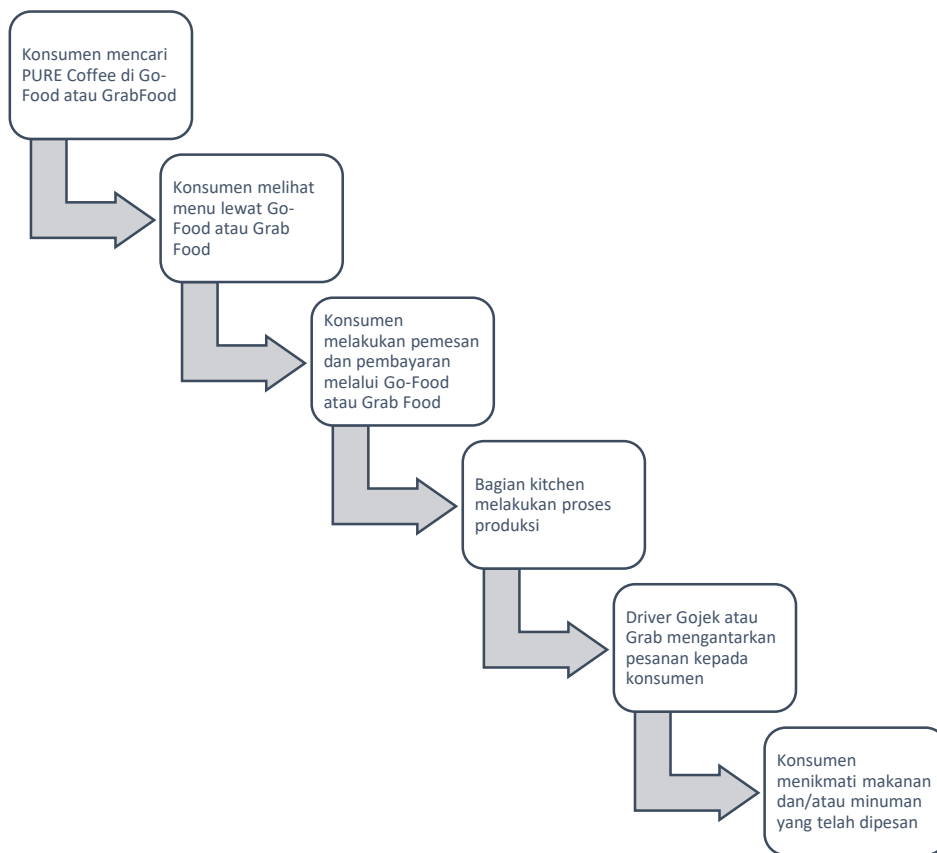
No	Kegiatan	Rencana Operasi															
		Jan-21				Feb-21				Mar-21				Apr-21			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Survei Pasar	X															
2	Melakukan Survei Pesaing	X															
3	Melakukan Survey Lokasi		X														
4	Melakukan Survei Pemasok			X													
5	Pendaftaran NPWP				X												
6	Pendaftaran SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)					X	X										
7	Membeli Peralatan dan Perlengkapan							X	X								
8	Men-design Layout toko								X	X							
9	Merekrut dan Melatih Tenaga Kerja									X							
10	Pembelian Bahan Baku									X							
11	Melakukan Promosi										X	X	X				
12	Pembukaan Toko													X	X	X	X

Sumber: PURE Coffee

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 5.1

Alur Proses Pemesanan PURE Coffee via Aplikasi Online



Sumber: PURE Coffee

Pada Gambar 5.1 dapat dilihat bagaimana proses alur pemesanan di PURE Coffee.

Dari gambar diatas, dapat dijelaskan beberapa hal, yaitu.

1. Konsumen mencari PURE Coffee di Go-Food atau GrabFood
2. Konsumen melihat menu lewat Go-Food atau Grab Food
3. Konsumen melakukan pemesanan dan pembayaran melalui Go-Food atau Grab Food
4. Bagian kitchen melakukan proses produksi
5. Driver Gojek atau Grab mengantarkan pesanan kepada konsumen
6. Konsumen menikmati makanan dan/atau minuman yang telah dipesan

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



D. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

©

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Persediaan bahan baku yang dimiliki oleh PURE Coffee perlu untuk diawasi atau dikontrol. Persediaan bahan baku yang terkendali dan terawasi memungkinkan terjadinya efisiensi dalam penggunaan bahan baku, dan memungkinkan untuk mengurangi jumlah bahan baku yang terbuang karena sudah rusak atau melewati masa ekspirasi. Dengan adanya pengawasan bahan baku yang baik, PURE Coffee dapat menghindari kehabisan bahan baku saat sedang berbisnis atau saat toko sedang buka.

Pengendalian bahan baku yang dilakukan adalah dengan adanya pencatatan stok barang setiap harinya, yaitu saat sebelum buka dan saat last order atau saat mau tutup. Selain itu, pengendalian yang dilakukan adalah dengan memiliki lebih dari satu pemasok untuk setiap bahan bakunya. Dengan jumlah pemasok yang lebih dari satu, PURE Coffee dapat meminimalisir keadaan dimana PURE Coffee tidak dapat melakukan pemesanan bahan baku yang dikarenakan ketidakmampuan pemasok dalam memenuhi pesanan bahan baku. Saat stok barang hanya tersisa untuk 10 hari, PURE Coffee akan melakukan *re-order* bahan baku terhadap pemasok.

PURE Coffee menggunakan metode FIFO dalam mengatur penggunaan bahan baku yang digunakan untuk meminimalisir bahan baku yang rusak atau expired, yang dimana efisiensi perusahaan akan meningkat apabila bahan baku yang rusak bisa terminimalisir. Bahan baku yang sudah dipesan akan disimpan di dalam gudang di outlet PURE Coffee, dan untuk bahan-bahan yang perlu didinginkan akan dimasukkan kedalam kulkas yang juga ada di outlet PURE Coffee.

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



E. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha



Pada era globalisasi, setiap bisnis dituntut untuk menggunakan teknologi yang ada untuk menjalankan bisnis mereka. Semakin maju teknologi yang digunakan, semakin efisien dan efektif pula proses bisnis yang bisa dijalankan di usaha tersebut. Berikut adalah teknologi yang dipakai di PURE Coffee.

Tabel 5.2

Tabel Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

Nama	Keterangan
Mesin Kasir	Mesin Kasir digunakan untuk mempermudah proses pembayaran. Juga untuk mempermudah proses pencatatan.
Smartphone	Smartphone digunakan oleh PURE Coffee untuk melakukan proses promosi di media seperti di Instagram, Facebook, Twitter, dll.
Mesin Espresso	Mesin Espresso digunakan untuk memproses bahan baku yaitu bubuk kopi menjadi minuman kopi siap saji
Grinder Kopi	Grinder Kopi otomatis digunakan untuk mempermudah dan mempercepat proses penggilingan biji kopi menjadi biji kopi bubuk.

Sumber: PURE Coffee

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.



F. Layout Bangunan Tempat Usaha



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Setiap usaha dengan bangunan fisik yang akan didirikan membutuhkan tata letak atau layout dari usaha tersebut. Layout bangunan dari sebuah usaha dapat mempengaruhi keadaan dari toko atau outler tersebut. Berikut adalah layout bangunan fisik dari PURE Coffee pada gambar 5.2

Gambar 5.2

Gambar Booth

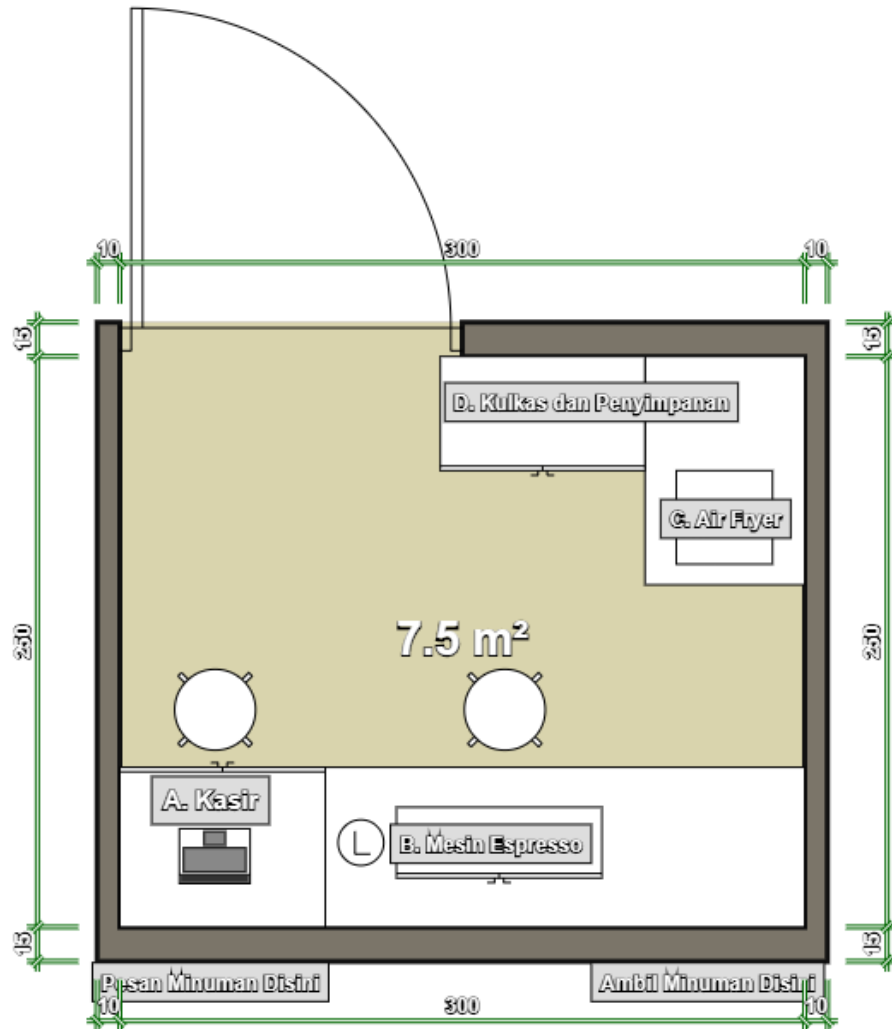


Sumber: PURE Coffee

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 5.3

Layout Booth PURE Coffee



Sumber: PURE Coffee

Booth yang diberikan memiliki ukuran 7.5 m² dengan ukuran 3 x 2.5, berlokasi di Mall Kelapa Gading tepatnya di *Food Court*, untuk spesifikasi layout:

(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.



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

A. Kasir

Melayani transaksi pembelian dari konsumen. Antrian mulai dari baris didepan booth PURE Coffee, karena berlokasi di Food Court Mall Kelapa Gading ada tempat untuk menunggu pembuatan kopi, dan diambil di tempat pengambilan sebelah mesin *Espresso*.

B. Mesin *Espresso*

Alat pembuatan kopi dengan akurat, dengan merek mesin *espresso* pelanggan akan merasa bahwa kopi yang disajikan berkualitas, konsep ini adalah *customer perceived value*.

C. *Air Fryer*

Alat pemanas makanan *Lite Bites* seperti *French Fries* dan *Onion Rings*. Dengan menggunakan teknologi seperti ini bisa menghemat listrik dan lebih efisien dibanding *deep fryer* karena tidak menggunakan minyak goreng.

D. Kulkas dan Penyimpanan

Tempat pendingin untuk *frozen food* dan ruang penyimpanan bahan baku dan perlengkapan seperti biji kopi, cup dan lain-lain.

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.