



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A Proses Operasi Produk

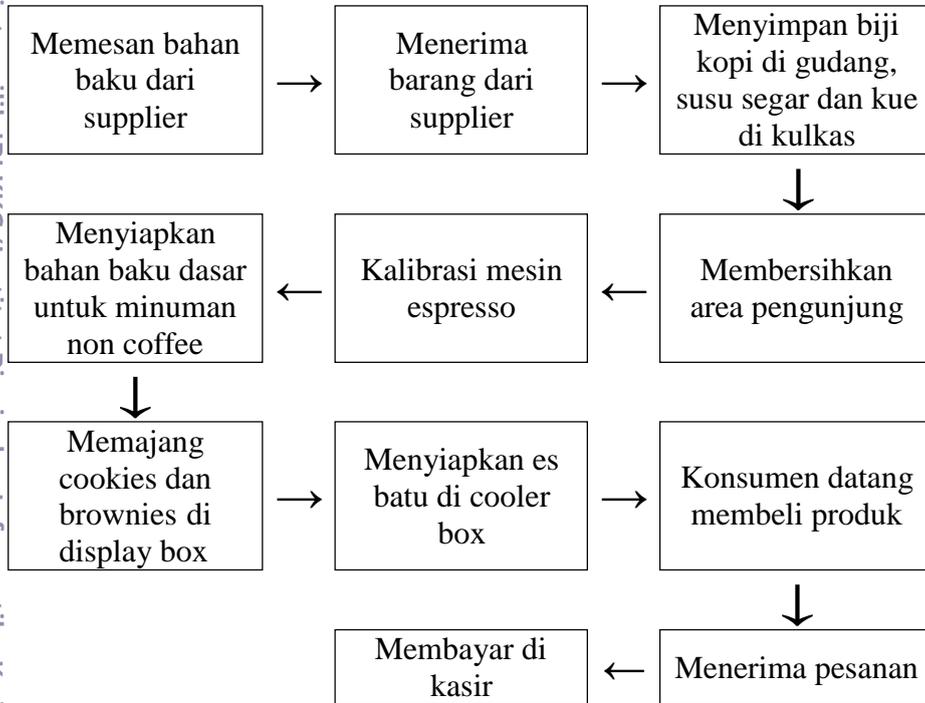
Menurut Jay Heizer (2012), “*Operations management is an activities that relate to creation of goods and services through the transformation of inputs to outputs*”. Yang artinya manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Dimana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional untuk menghasilkan barang maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Koma Coffee Shop merupakan sebuah bisnis yang bergerak di bidang *food and beverage* dan berfokus pada minuman kopi, karena gaya hidup masyarakat saat ini yang menjadikan *café* dan kedai kopi sebagai tempat bersantai bersama teman-teman dan keluarga, berbincang dan berdiskusi mengenai pekerjaan dan tugas sekolah, serta semakin meningkatnya kebutuhan masyarakat akan minuman kopi sebagai salah satu minuman yang dapat meningkatkan stamina dan energi tubuh. Dalam proses distribusi dari awal produk dibuat hingga disajikan kepada pelanggan, ada beberapa prosedur standard yang harus dilakukan oleh seluruh karyawan. Berikut ini adalah bagan proses tersebut.

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.

Bagan 5.1

Proses Operasi Produk Koma Coffee Shop



Sumber : (Koma Coffee Shop, 2021)

1. Daftar Peralatan Operasional

Dalam kegiatan bisnis dan proses produksinya, Koma Coffee Shop membutuhkan peralatan antara lain sebagai berikut:

© 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.



Tabel 5.1

Peralatan Operasional Koma Coffee Shop pada Tahun 2020

No	Nama Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	La Marzocco Linea Mini 1 Group	1	Rp 55,000,000.00	Rp 55,000,000.00
2	Mazzer Super Jolly Electric Grinder	1	Rp 7,000,000.00	Rp 7,000,000.00
3	Hario Kettle Buono (VKB-70HSV)	1	Rp 750,000.00	Rp 750,000.00
4	Acaia Lunar Base	1	Rp 745,000.00	Rp 745,000.00
5	Yami Scale (YM5506)	1	Rp 350,000.00	Rp 350,000.00
6	Hario Dripper V60 VD-03T	1	Rp 145,000.00	Rp 145,000.00
7	Hario Range Server XVD-60B	1	Rp 110,000.00	Rp 110,000.00
8	Shaker Plastik	2	Rp 55,000.00	Rp 110,000.00
9	Syrup Pump	5	Rp 20,000.00	Rp 100,000.00
10	Milk Jug Barista & Co 420ml	3	Rp 90,000.00	Rp 270,000.00
11	Galon Pump Dongfang	1	Rp 250,000.00	Rp 250,000.00
12	AC Split Samsung 1 PK	4	Rp 2,600,000.00	Rp 10,400,000.00
13	GEA Freezer Box AB 106 R	1	Rp 2,000,000.00	Rp 2,000,000.00
14	GEA Showcase Display Cooler Expo-90	1	Rp 2,000,000.00	Rp 2,000,000.00
15	Printer Kasir Bluetooth	1	Rp 350,000.00	Rp 350,000.00
16	Cash Drawer	1	Rp 350,000.00	Rp 350,000.00
17	Samsung Tablet Galaxy A	1	Rp 2,000,000.00	Rp 2,000,000.00
18	Set Meja Panjang dengan 6 kursi	1	Rp 12,750,000.00	Rp 12,750,000.00
19	Set Meja Kecil dengan 2 kursi	15	Rp 585,000.00	Rp 8,775,000.00
20	Rak Cuci Piring	1	Rp 120,000.00	Rp 120,000.00
21	Gelas Hot Beverages + Saucer	30	Rp 96,000.00	Rp 2,880,000.00
22	Gelas Cold Beverages	30	Rp 9,000.00	Rp 270,000.00
23	Gelas Espresso + Saucer	10	Rp 35,000.00	Rp 350,000.00
24	Gelas Vas	10	Rp 9,500.00	Rp 95,000.00
25	Sendok Pendek isi 6	7	Rp 8,600.00	Rp 60,200.00
26	Sendok Panjang isi 6	5	Rp 36,000.00	Rp 180,000.00
27	Sedotan Stainless	30	Rp 4,000.00	Rp 120,000.00
28	Asbak	8	Rp 2,700.00	Rp 21,600.00
29	Sapu, Pengki, Kain Pel	1	Rp 75,000.00	Rp 75,000.00
30	Keset	2	Rp 26,000.00	Rp 52,000.00
31	Tempat Sampah Medium	4	Rp 68,200.00	Rp 272,800.00
32	CCTV	2	Rp 455,000.00	Rp 910,000.00
33	Kain Microfiber	6	Rp 7,500.00	Rp 45,000.00
34	Kompor 1 Tungku	1	Rp 85,000.00	Rp 85,000.00
35	Panci 12 inci	2	Rp 25,000.00	Rp 50,000.00
36	Saringan Minyak	1	Rp 15,000.00	Rp 15,000.00
37	Piring	15	Rp 7,500.00	Rp 112,500.00
38	Capitan	2	Rp 15,000.00	Rp 30,000.00
39	Grinder Kopi Manual Timore	1	Rp 750,000.00	Rp 750,000.00
40	Cooler Box 5 liter	1	Rp 119,000.00	Rp 119,000.00
Harga Total Peralatan				Rp 110,068,100.00

Sumber : (Koma Coffee Shop, 2021)

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.



2. Daftar Perlengkapan Operasional

Dalam proses produksinya, Koma Coffee Shop membutuhkan perlengkapan per bulan antara lain sebagai berikut:

Tabel 5.2

Perlengkapan Koma Coffee Shop per Bulan pada Tahun 2020

No	Perlengkapan	Jumlah	Jenis	Harga Satuan	Total
1	Paper Filter Hario	2	Pack	Rp 100,000.00	Rp 200,000.00
2	Tissue WC	20	Pack	Rp 2,500.00	Rp 50,000.00
3	Tissue Wajah	4	Pack	Rp 15,000.00	Rp 60,000.00
4	Karbol Lantai	1	Botol	Rp 14,000.00	Rp 14,000.00
5	Pewangi Ruangan	2	Kaleng	Rp 16,500.00	Rp 33,000.00
6	Sabun Cuci Piring	1	Botol	Rp 85,000.00	Rp 85,000.00
7	Sabun Cuci Tangan	1	Botol	Rp 26,000.00	Rp 26,000.00
8	Sedotan Kertas	500	Pcs	Rp 360.00	Rp 180,000.00
9	Cup Plastik Isi 50 (Cold)	10	Pack	Rp 14,300.00	Rp 143,000.00
10	Cup Kertas (Hot)	500	Pcs	Rp 535.00	Rp 267,500.00
11	Hot Lid	500	Pcs	Rp 450.00	Rp 225,000.00
12	Trash Bag	1	Roll	Rp 10,000.00	Rp 10,000.00
13	Paper Bag	1000	Pcs	Rp 1,800.00	Rp 1,800,000.00
14	Es Batu	60	Ball	Rp 10,000.00	Rp 600,000.00
Total Per Bulan					Rp 3,693,500.00
Total Per Tahun					Rp 44,322,000.00

Sumber : (Koma Coffee Shop, 2021)

B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan salah satu pihak yang penting dalam menjalankan sebuah bisnis. Mereka memasok bahan baku, peralatan, serta perlengkapan yang dibutuhkan untuk memproduksi barang dan jasa. Berikut ini adalah pemasok-pemasok yang bekerjasama dengan Koma Coffee Shop.

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.



Tabel 5.3

Daftar Pemasok Koma Coffee Shop

Sumber : (Koma Coffee Shop, 2021)

No	Nama Pemasok	Alamat Pemasok	Nomor Telepon	Bahan Baku
1	Otten Coffee	Jalan Senopati No. 77, Jakarta Selatan 12110	021-5606072	Peralatan Kopi
2	PT. Greenfields Indonesia	Jalan Letjen MT Haryono Kav 16, Tebet Barat, Jakarta Selatan 12810	0812 8466 2120	Susu Segar
3	Irenk Beans	Jalan Cililin No.12, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan	0878 8351 8872	Roastery Biji Kopi
4	PT. Basari Aneka Sari	Komplek Rukan Permata Senayan, Jalan Tentara Pelajar Blok D22-26 Lt. 4/5, Jakarta Selatan 12210	021-5794 0828	Sirup dan Supplier Bubuk Minuman
6	PT. Mesin Kafe dan Service	Green Lake City Boulevard, Ruko Sentral Niaga Blok B-9 Green Lake City, Jakarta Barat 11750	0811 800 7777	Mesin Espresso dan Grinder Kopi

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C. Deskripsi Rencana Operasi

Menurut Budi Harsanto (2017a), penjadwalan atau *scheduling* adalah pengaturan waktu dari suatu kegiatan operasi yang mencakup kegiatan mengalokasikan fasilitas, peralatan maupun tenaga kerja, dan menentukan urutan pelaksanaan bagi suatu kegiatan operasi. Penjadwalan dilakukan agar kegiatan operasional dapat berjalan sesuai dengan yang telah direncanakan dan tidak mengganggu kegiatan lainnya, baik secara internal maupun eksternal operasional. Berikut adalah tabel rencana operasi dan penjadwalan sebelum hingga pelaksanaan operasional

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 5.4

Rencana Operasi Koma Coffee Shop

No	Kegiatan	Sep-21				Oct-21				Nov-21				Dec-21				Jan-22			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan analisis bisnis	■	■																		
2	Melakukan survei lokasi		■	■																	
3	Melakukan survei pemasok		■	■	■																
4	Melakukan renovasi lokasi usaha			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■				
5	Membeli peralatan dan perlengkapan					■	■	■	■	■	■	■	■								
6	Membuat SOP dan job desc									■	■	■	■								
7	Melakukan rekrutmen staff													■	■	■	■				
8	Membuat NPW,SIUP, retribusi													■	■	■	■	■	■	■	■
9	Melakukan promosi																	■	■	■	■
10	Membuka usaha																				■

Sumber : (Koma Coffee Shop, 2021)

Salah satu keputusan kritis dalam manajemen operasi adalah lokasi. Menurut (Budi Harsanto, 2017b), ada beberapa faktor pertimbangan dalam penentuan lokasi usaha, yaitu :

1) Kedekatan dengan Konsumen

Koma Coffee Shop memiliki target pasar sekitar 1200 unit yang terbagi dalam 3 golongan yaitu *coffee*, *non coffee*, dan *bites* sesuai dengan ramalan penjualan yang telah dibuat oleh penulis pada BAB 4 pada kalangan mahasiswa/i dan pekerja kantoran sekitaran Cempaka Putih. Lokasi Koma Coffee Shop yang berada dibelakang kampus Yarsi sangat strategis untuk menargetkan mahasiswa/i yang ingin mengerjakan tugas maupun bersenda gurau sembari menunggu perkuliahan, tidak hanya mahasiswa/i, Koma Coffee Shop juga menargetkan para pekerja kantoran yang berada di sekitaran lokasi Koma Coffee Shop untuk menikmati kopi sembari mengerjakan pekerjaan maupun hanya bersantai.

2) Kedekatan dengan Pemasok

© Hak dipertahankan 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.



Pemasok biji kopi Koma Coffee Shop berada di sekitaran DKI Jakarta. Dengan begitu, Koma Coffee Shop dapat dengan mudah mengakses kebutuhan yang diperlukan sesuai dengan permintaan yang sudah terjadwal. Pengiriman biji kopi dapat melalui ojek online maupun langsung dari pemasok biji kopi.

3. Iklim Bisnis

Menurut Budi Harsanto (2017c), iklim bisnis yang mendukung antara lain tercermin dalam bentuk kehadiran usaha di industri yang sama atau dalam skala bisnis yang setingkat. DKI Jakarta adalah salah satu kota dengan pertumbuhan kedai kopi terbanyak mencapai 3000 sampai 8000 outlet.

Sumber : (Ganet Dirgantara, 2020)

4. Budaya

Budaya minum kopi di DKI Jakarta semakin berkembang di dukung dengan adanya presentase pengeluaran gaya hidup anak milenial di DKI Jakarta yang mengunjungi *cafe* atau kedai kopi merupakan pengeluaran tertinggi kedua (23.3%) setelah *travelling* (37.7%) sesuai dengan gambar yang tertera dibawah.

Gambar 5.1

Presentase Pengeluaran Gaya Hidup Anak di Jakarta



Sumber : (Hidayah, 2018)

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.



Beberapa acara seperti Jakarta Coffee Week (sumber IG : @jktcoffeeweek) yang selalu diadakan tiap tahun dan juga acara-acara kecil seperti acara nyeduh bareng di kedai-kedai yang berguna untuk memperkenalkan biji-biji kopi yang belum diketahui para konsumen. Berkaca dari kegiatan yang diadakan, bahwa DKI Jakarta menjadikan minum kopi bukan hanya sebagai hobi, namun menjadi bagian penting dari hidup dan dapat mengedukasi masyarakat terkait industri kopi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

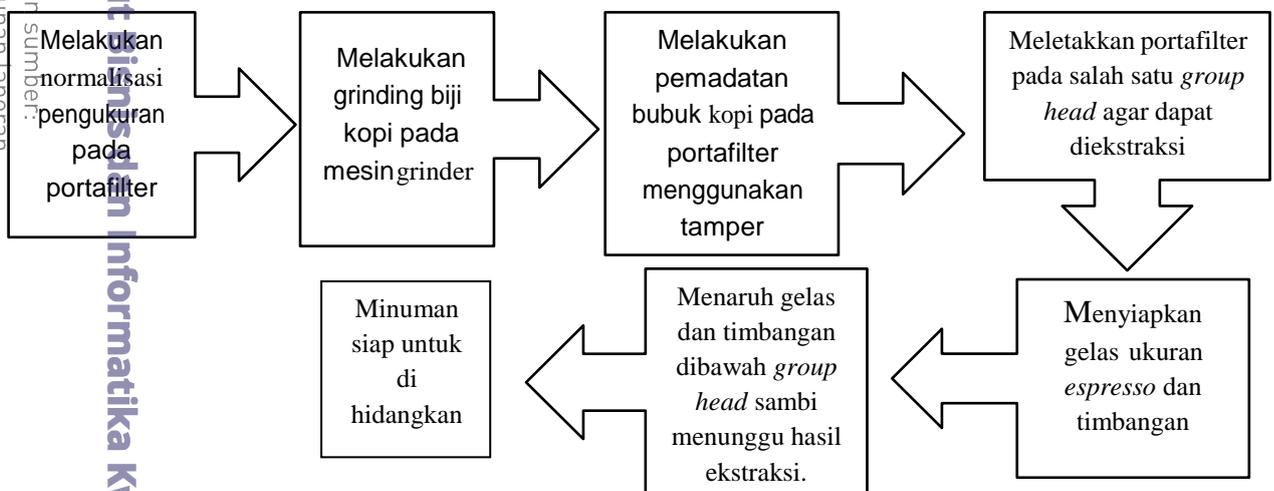
Pemilihan lokasi yang dilakukan oleh Koma Coffee Shop ini ditentukan karena sangat berdekatan dengan kampus YARSI. Lokasi yang berada di belakang kampus YARSI membuat Koma Coffee Shop menargetkan mahasiswa/i sebagai target utama. Tidak hanya mahasiswa/i yang menjadi target konsumen, para pekerja kantoran pun menjadi target dan juga masyarakat yang tinggal di sekitaran Cempaka Putih.

D. Rencana Alur Produksi

1. Pembuatan minuman *espresso*

Bagan 5.2

Proses Produksi *Espresso*



Sumber : (Koma Coffee Shop, 2021)

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.

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



C Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Espresso adalah suatu metode minuman berbahan dasar kopi yang dibuat dengan mengekstraksi biji kopi menggunakan uap panas pada tekanan tinggi. Rasa yang dihasilkan berbeda-beda, tergantung bagaimana memberikan perilaku terhadap kopi tersebut. Biasanya tekanan yang terdapat di mesin *espresso* berada diantara 1.3 – 1.5 bar (tergantung jenis mesin dan jumlah *group head* yang ada) yang dapat menghasilkan suhu diantara 100-120°.

2. Pembuatan *latte*, *cappuccino*, dan *flat white* hampir sama seperti pembuatan *espresso* hanya saja ditambahkan susu dan *foam* yang akan menjadi *latte art*.
3. Pada pembuatan *long black*, takaran air panas terlebih dulu dimasukkan pada gelas, lalu *shot espresso* dimasukkan di atasnya.
4. Pembuatan *manual brew* :
 - a. Konsumen memilih sendiri biji kopi yang tersedia
 - b. Alat *manual brew* dalam keadaan bersih
 - c. Menimbang gelas ukur agar dalam keadaan 0 gram
 - d. Menyiapkan air panas pada *kettle* sampai suhu yang diinginkan
 - e. Memasukkan biji kopi ke gelas ukur hingga ukuran yang diinginkan
 - f. Menghaluskan biji kopi (*grinding*) pada mesin *grinder*
 - g. Menyiapkan alat V60 dan kertas filter
 - h. Membasahi kertas filter di V60
 - i. Memasukkan bubuk kopi yang telah di *grinding* pada alat V60
 - j. Melakukan proses *manual brew* selama waktu dan takaran yang ditentukan.
 - k. Minuman siap di sajikan



5. Pembuatan Kopi Kampung

- C Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
- a. Menyiapkan *espresso* sesuai takaran
 - b. Menuangkan air aren kedalam gelas sesuai takaran
 - c. Menuangkan susu segar kedalam gelas yang sudah terdapat gula aren
 - d. Menuangkan secukupnya es batu
 - e. Menuangkan *espresso* yang telah dibuat
 - f. Minuman dapat disajikan

6. Pembuatan *Irish Coffee*

- a. Menyiapkan *espresso* sesuai takaran
- b. Menuangkan bubuk *baileys* kedalam gelas yang sudah dilarutkan dengan air panas
- c. Menuangkan susu segar kedalam gelas yang sudah terdapat bubuk *baileys* yang sudah dilarutkan dengan air panas
- d. Menuangkan secukupnya es batu
- e. Menuangkan *espresso* yang telah dibuat
- f. Minuman dapat disajikan

7. Pembuatan *Lychee Tea*

- a. Menuangkan sirup leci dan gula cair sebanyak 1 *pump* kedalam gelas
- b. Menuangkan *jasmine tea* kedalam gelas yang sudah dituangkan sirup leci dan gula cair
- c. Menuangkan secukupnya es batu
- d. Minuman dapat disajikan

8. Pembuatan *Lychee Yakult*

- a. Menuangkan sirup leci sebanyak 1 *pump* kedalam gelas
- b. Menuangkan yakult kedalam gelas yang sudah ada sirup leci sesuai takaran

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.



- c. Menuangkan *jasmine tea* kedalam gelas yang sudah dituangkan sirup leci dan yakult
- d. Menuangkan secukupnya es batu
- e. Minuman dapat disajikan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

9. Pembuatan *Berries Mint*

- a. Menuangkan sirup mix berries kedalam gelas sesuai takaran
- b. Memasukkan sirup mint sebanyak 1 pump kedalam gelas yang sudah dituangkan sirup mix berries
- c. Menuangkan *jasmine tea* kedalam gelas
- d. Menuangkan es batu secukupnya
- e. Minuman dapat disajikan

10. Pembuatan Chocolate, dan Matcha

- a. Menuangkan bubuk kedalam gelas dan dilarutkan dengan air panas
- b. Memasukkan gula cair sebanyak 1 pump kedalam gelas
- c. Menuangkan es batu secukupnya kedalam gelas
- d. Menuangkan susu segar kedalam gelas
- e. Minuman dapat disajikan

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.

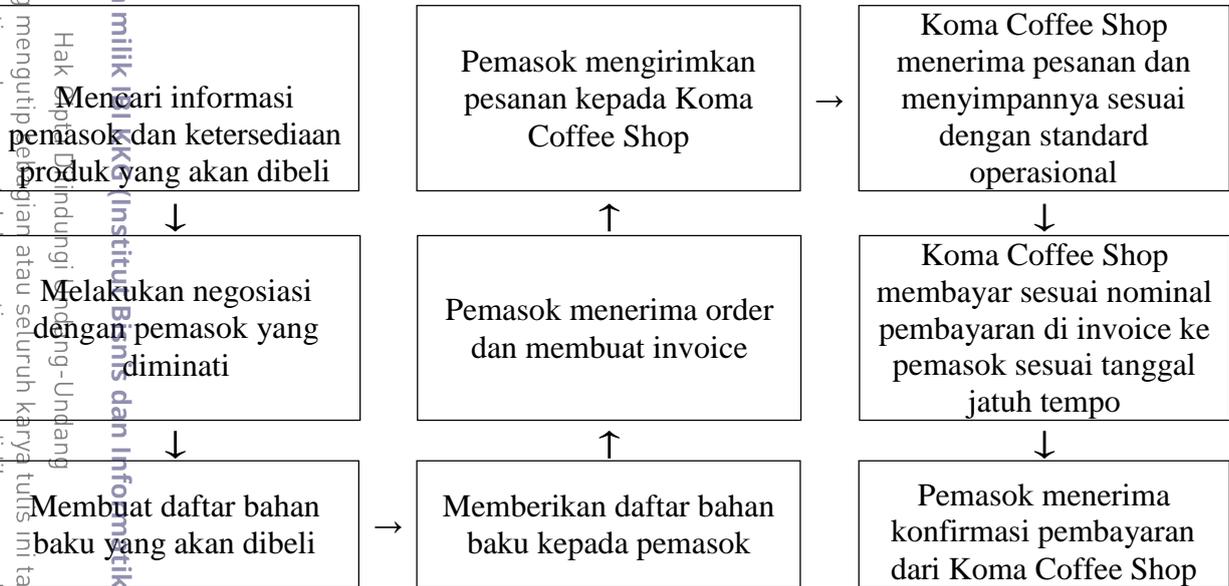


E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

© Hak cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Bagan 5.3

Rencana Alur Pembelian Koma Coffee Shop

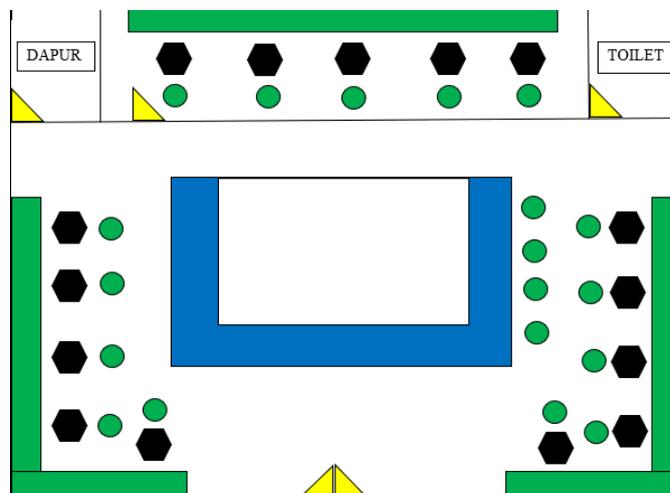


Sumber : (Koma Coffee Shop, 2021)

F. Layout Bangunan Tempat Usaha

Gambar 5.2

Denah Bangunan Koma Coffee Shop



Sumber : (Koma Coffee Shop, 2021)

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



Keterangan:

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Kuning : Pintu

Hijau : Kursi

Hitam : Meja

Biru : Bar

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.