



<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>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.</p> <p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>	<p>Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</p>	<ol style="list-style-type: none"> 4. ½ Boiled egg 5. Thousand island dressing 5 sdm 6. Carot,kentang masing masing 50 gr 7. Bawang Bombay secukupnya 8. Parmesan cheese 1 sdm 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Masukkan mix green(selada air yang sudah dicuci dan diiris 2cm 3. Campurkan boiled egg kedalam bowl besar 4. Masukkan wortel dan kentang yang sudah sudah direbus dengan lada dan garam 5. Masukkan saus dressing dan bwang Bombay 6. Aduk semua sampai rata 7. Tuangkan ke atas 1 lembar tortilla yg sudah di grill 1 menit 8. Gulung tortilla beserta isi diatas kertas makanan 9. Lalu tutup kemasan denga solatip
<p>2</p>	<p><i>Honey Beef Teriyaki</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grill lowfat beef yang sudah dibumbui garam dan lada 35 gr 2. Jagung 35 gr 3. Carot 35 gr 4. Timun jepang 35 gr 5. Bawang Bombay secukupnya 6. Tofu 30 grm 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan semua bahan seperti beef ,jagung,carrot,timun jepang,bawang Bombay,tofu,boiled egg,mix green ke dalam bowl besar



	<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>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.</p> <p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>	<p>7. Boiled egg ½</p> <p>8. Honey teriyaki sauce 5 sdm</p> <p>9. Mix green 100 gr</p>	<p>2. Campurkan 5 sdm honey teriyaki sauce ke dalam bowl dengan bahan lainnya</p> <p>3. Aduk sampai sauce merata</p> <p>4. Tuangkan diatas tortilla yg sudah di grill</p> <p>5. Gulung tortilla dengan isian didalamnya lalu lapiasi dengan food paper</p>
3	<p>Vegan Mix Wrap</p>	<p>1. Mixgreen 100 gr</p> <p>2. Timun Jepang, 20 gr</p> <p>3. Bawang Bombay, secukupnya</p> <p>4. Jagung, Tomat, Alpukat, Kentang masing masing 25 gram/1 scoop</p> <p>5. Tempeh 50 gr</p> <p>6. Tofu 50 gr</p> <p>7. Honey teriyaki sauce 5 sdm</p>	<p>1. Campurkan semua bahan kedalam satu mangkuk besar</p> <p>2. Masukkan dressing sauce ke dalam mangkuk</p> <p>3. Lalu aduk perlahan sampai sauce merata</p> <p>4. Tuangkan bahan yg sudah dicampur kedalam tortilla yg sudah di grill 1 menit</p> <p>5. Bungkus dengan paper food</p>
4	<p>Tuna Cheese Mayo</p>	<p>1. Mixgreen 100 gr</p> <p>2. Carrot, Jagung, Kentang masing masing 1 scoop/25 gr</p> <p>3. Bawang Bombay secukupnya</p>	<p>1. Campurkan semua bahan kedalam satu mangkuk besar</p> <p>2. Masukkan dressing sauce ke dalam mangkuk</p> <p>3. Lalu aduk perlahan sampai sauce merata</p>



<p>5</p>	<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p><i>Half And Half Special wrap</i></p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>1. Dilarang menyalin, 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.</p>	<p>4. Tuna chunks sudah dihilangkan airnya 50 gr</p> <p>5. Mentai mayo 5 sdm</p> <p>6. Parmesan 2 sdm</p>	<p>4. Tuangkan bahan yg sudah dicampur kedalam tortilla yg sudah di grill 1 menit</p> <p>5. Bungkus denga paper food</p>
<p>5</p>	<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p><i>Half And Half Special wrap</i></p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>1. Dilarang menyalin, 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.</p>	<p>1. Jagung,Kentang,Carrot, masing masing 1 scoop</p> <p>2. Bawang Bombay secukupnya</p> <p>3. Grilled chicken breast 35 gr</p> <p>4. Grilled beef 35 gr</p> <p>5. Parmesan 1 sdm</p> <p>6. Boiled egg ½</p> <p>7. Thousand island/mentai mayo 5 sdm</p>	<p>1. Campurkan semua bahan kedalam satu mangkuk besar</p> <p>2. Masukkan dressing sauce ke dalam mangkuk</p> <p>3. Lalu aduk perlahan sampai sauce merata</p> <p>4. Tuangkan bahan yg sudah dicampur kedalam tortilla yg sudah di grill 1 menit</p> <p>5. Bungkus denga paper food</p>
<p>6</p>	<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p><i>Make your own wrap</i></p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>1. Dilarang menyalin, 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.</p>	<p>1. 3 macam sayur pilihan masing masing 1 scoop</p> <p>2. Mixgreen 100 gr</p> <p>3. Topping protein:pilih 1 macam protein dan 1 macam sub protein :1 chicken breast 35 gr/tuna chunk 35 gr/grilled beef 35 gr</p> <p>4. Sub protein :boiled egg,tofu,tempe</p>	<p>1. Campurkan semua bahan kedalam satu mangkuk besar</p> <p>2. Masukkan dressing sauce ke dalam mangkuk</p> <p>3. Lalu aduk perlahan sampai sauce merata</p> <p>4. Tuangkan bahan yg</p>



<p>© Hak cipta milik IBI KKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>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.</p> <p>2. Dilarang mengutamakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>		<p>sudah dicampur</p> <p>kedalam tortilla yg</p> <p>sudah di grill 1 menit</p> <p>5. Bungkus denga paper food</p>
--	--	---

2. Nama Pemasok

Pemasok atau *supplier* menurut Kotler dan Armstrong (2018:93), adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Dalam hal ini pemasok memegang peran yang penting. Pemasok sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok banyak bahan baku maupun perlengkapan dan peralatan tidak dapat terpenuhi. Dalam memilih pemasok harus dilakukan secara cermat dan teliti agar tidak terjadi kerugian atau menjadi ancaman bagi keberlangsungan bisnis dikemudian hari. Oleh karena itu ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok, yaitu pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok. Selain itu menjalin dan menjaga hubungan jangka panjang yang baik juga sangat penting untuk diperhatikan.

Berikut adalah daftar nama-nama pemasok peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang menunjang jalannya kegiatan bisnis dari *CaféGreen Garden Kitchen*.

Tabel 5.2

Daftar Pemasok *Café Green Garden Kitchen*

No	Nama pemasok	Alamat	No.telepon/Website	Produk
1	Diamond	Jl. Metro Pondok Indah No. 1, Jakarta Utara	(021) 45863828	Bahan baku seperti Sayur mayur dan topping.
2	Bukalapak	Jl. Kemang Raya No. 88, Mampang Prapatan Jakarta Selatan	(021) 50813333 / www.bukalapak.com	<i>Interior</i> dan alat- alat dapur
3	Tokopedia	Jl. Prof DR Satrio No Kav. 11, Karet Semanggi, Jakarta Selatan	(021) 6905277 / www.tokopedia.com	Celemek karyawan dan berbagai perlengkapan
4	IKEA	Jl. Jalur Sutera Boulevard Kav.45, Kunciran,	www.ikea.com	Aksesoris- aksesoris

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.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)		Pinang, Kota Tangerang, Banten			
	5	Gramedia	Jl. Palmerah Barat No. 29- 37	(021) 53650110 www.gramedia.id	Alat elektronik digital
	6	Blibli.com	Jl. Aipda K.S. Tubun II C No. 8, Petamburan Tanah Abang, Slipi Jakarta Pusat	08041871871 www.blibli.com	Furniture- furniture Perabotan dapur
	7	Carrefour	Jl. Letjend Suprpto ITC Cempaka Mas Mega	www.carrefour.co.id	Keperluan- keperluan dapur
	9	Toko Gabe	Jl. Raya Soekarno Hatta KM.6, Jepara	085225508592 www.Tokogabe.com	Produk-produk kerajinan tangan
	10	Nadi Pos	Wisma SMR 8.01. Jl. Yos Sudarso Kav.89 Sunter Jakarta	+62 811 8200 61 https://www.nadipos.com/	Pos Printer dan Aplikasi manajemen

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. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi disusun agar pebisnis mengetahui jadwal kegiatan yang harus dilakukan dan segala persiapan sebelum memulai bisnis. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan, hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu untuk mendapatkan hasil yang efektif. Berikut adalah gambaran rencana operasi *Café Green Garden Kitchen*.

1) Melakukan analisis bisnis

Langkah pertama yang dilakukan adalah menganalisis bisnis. Analisis bisnis dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha dan kebutuhan modal awal, survei pesaing, survei pasar dan survei pemasok. Kelayakan usaha perlu diriset untuk mengetahui jika suatu bisnis masih menarik untuk dilakukan dan melihat prospek bisnis di masa yang akan datang. Kelayakan usaha dan kebutuhan modal dihitung terlebih dahulu untuk menghindari adanya kerugian nantinya dan dapat mempersiapkan modal yang dibutuhkan.

Survei pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi apa yang akan digunakan dan membedakan dari pesaing. Strategi akan tercipta setelah analisa pesaing dilakukan dengan mengetahui bagaimana bisnisnya berjalan, apa kekuatan dan kelemahan, bagaimana peluang dan ancaman yang akan dihadapi oleh *Café Green Garden Kitchen* tipe pelanggan, bagaimana harga, cita rasa, kenyamanan tempat, fasilitas, dan kualitas pelayanan yang mereka berikan.

Survei pasar dilakukan untuk mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki, selera konsumen dan apa yang diharapkan dari konsumen. Selain itu, survei ini juga dapat memberikan pertimbangan dalam menetapkan harga produk yang akan dijual agar diterima oleh masyarakat.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi IBIKKG (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.



Survei pemasok harus dilakukan karena pemasok merupakan bagian penting

③ dalam menjalankan kegiatan bisnis. Segala kebutuhan untuk menjalankan produksi di *supply* oleh pemasok, oleh karena itu sangat penting dalam memilih pemasok yang terpercaya, berkualitas baik, harga sesuai produk dan stabil, serta dapat diandalkan selama bekerja. Menjaga komunikasi dan hubungan baik dengan pemasok juga perlu untuk diperhatikan. Survei pemasok dilakukan untuk mendapatkan lokasi pemasok yang dekat dengan lokasi usaha agar mengurangi biaya pengiriman. *Café Green Garden Kitchen* melakukan survei pemasok untuk peralatan, perlengkapan, dan bahan baku.

2. Survei dan Pemilihan Lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang tepat ini merupakan lokasi yang memiliki potensi pelanggan yang tinggi dan berada dalam kawasan kuliner. *Café Green Garden Kitchen* memilih mendirikan usaha di Jakarta Utara.

3. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah Nomor Pokok Wajib Pajak dimana setiap warga negara yang sudah memiliki penghasilan wajib mempunyai NPWP untuk melaporkan pajak penghasilan yang dimiliki ke kantor pelayanan pajak. Berikut adalah cara

- Membuat akun di *ereg* pajak (<https://ereg.pajak.go.id>) jika belum terdaftar. *Ereg* pajak adalah website yang melayani untuk daftar NPWP online.
- Melengkapi dokumen sesuai persyaratan
- Melakukan pendaftaran dengan meng-*upload* dokumen melalui *e-registration* (<https://ereg.pajak.go.id>)
- Menunggu penerbitan BPS. Kantor Pelayanan Pajak (KPP) menerbitkan Bukti Penerimaan Surat (BPS)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



- e. Menerima NPWP dan SKT. NPWP dan Surat Keterangan Terdaftar (SKT) dikirimkan melalui Pos Tercatat ke alamat Wajib Pajak

Berikut adalah persyaratan untuk membuat NPWP

- a. Wajib Pajak Orang Pribadi yang Tidak Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas

- (1) Kartu identitas (KTP) bagi WNI
- (2) Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA

- b. Wajib Pajak Orang Pribadi yang Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas atau Pengusaha Tertentu

- (1) Kartu identitas (KTP) bagi WNI
- (2) Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
- (3) Dokumen izin kegiatan usaha yang diterbitkan oleh instansi berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha atau pekerjaan bebas dari pejabat pemerintah daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa

- c. Wajib Pajak Orang Pribadi dengan Status Wanita Kawin yang Dikenai Pajak Terpisah Dari Suaminya

- (1) Kartu identitas (KTP) bagi WNI
- (2) Paspor dan KITAS/KITAP bagi
- (3) WNA Fotokopi kartu NPWP suami
- (4) Fotokopi kartu keluarga
- (5) Fotokopi surat perjanjian pemisahan penghasilan dan harta atau surat pernyataan menghendaki melaksanakan hak dan kewajiban perpajakan terpisah dari hak dan kewajiban perpajakan suami.

C 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.

Sumber: <https://www.online-pajak.com/daftar-npwp-online-wajib-pajak-orang-pribadi>

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

4. Pendaftaran SIUP

Pembuatan surat izin diwajibkan oleh setiap orang pribadi atau badan yang akan menjalankan kegiatan usaha. Setiap surat izin yang diajukan akan berbeda jenisnya karena hal tersebut tergantung pada jenis dan ukuran usaha yang akan dijalankan serta karakteristik usaha tersebut. Surat izin yang dimaksud adalah Surat Izin Usaha Perdagangan atau yang dikenal dengan SIUP. Hal-hal yang harus dipersiapkan untuk mendapatkan SIUP Kecil Perorangan Baru sebagai berikut.

- a. Surat Pernyataan Kedudukan Usaha/Badan Usaha
- b. Fotocopy KTP Pemohon dan Fotocopy KTP Penerima Kuasa (jika proses permohonan dikuasakan)
- c. Fotocopy NPWP Pemohon
- d. Isi Formulir Permohonan (bermaterai cukup), dilengkapi dengan Surat Kuasa Pengurusan (jika proses permohonan dikuasakan)
- e. Surat Pernyataan (belum memiliki SIUP, bukan minimarket, dan peruntukan kantor)
- f. Softcopy Pas Foto Penanggung Jawab Perusahaan/Pemohon (berwarna, ukuran 3 x 4)

Sumber: <http://pelayanan.jakarta.go.id/site/detailperizinan/571>

5. Men-design Layout Bisnis





Mendesain sebuah usaha adalah hal yang terpenting untuk menarik dan

menonjolkan suatu usaha. Dalam hal ini *Café Green Garden Kitchen* melakukan desain interior yang sesuai dengan konsep *Café Green Garden Kitchen* yang bertemakan konsep interior esentrik kayu dengan design panel warna Hijau Putih dengan nuansa Taman. Dengan tambahan aksesoris-aksesoris yang mendukung. Selain itu desain *layout* juga menentukan dimana akan diletakan meja bar serta posisi kursi dan meja konsumen, sehingga setiap pengunjung yang datang merasakan kenyamanan dan tertarik untuk mengunjungi *Café Green Garden Kitchen*.

6. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah mengetahui pemasok mana saja yang dipilih dari hasil survei dan mendapatkan lokasi usaha, selanjutnya perlu untuk melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha. Pembelian peralatan dan perlengkapan disesuaikan dengan kebutuhan operasional dan muatan ukuran yang tepat sehingga dapat memaksimalkan ruangan sebaik mungkin.

7. Membeli Bahan Baku

Pemilihan bahan baku yang berkualitas adalah *input* yang akan menghasilkan *output* yang berkualitas juga, dimana hasil *output* merupakan hasil terbaik yang diberikan kepada konsumen. *Café Green Garden Kitchen* membeli bahan baku berdasarkan hasil survei pemasok yang telah dilakukan.

8. Membuat SOP dan *Job Description*

SOP merupakan prosedur standar operasional untuk dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan bisnis, agar dalam menjalankan kegiatan operasional memiliki arahan yang jelas. Selain itu, *job description* dari setiap

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.



tenaga kerja yang akan direkrut juga akan dibuat agar setiap orang memiliki tugas dan tanggungjawab pekerjaan yang jelas.

C dan tanggungjawab pekerjaan yang jelas.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

9. Merekrut dan Melatih Karyawan

Setelah membuat SOP dan *job description*, *Café Green Garden Kitchen* akan mulai melakukan rekrutmen pegawai-pegawai. Namun dalam melakukan rekrutmen, pegawai yang akan dipilih harus memiliki standar tertentu, karena dalam memilih karyawan tidak dapat disepelekan. Pemilihan karyawan minimal adalah orang yang terdidik dan memiliki *attitude* yang baik. Setelah itu akan dilakukan pelatihan khusus untuk masing-masing posisi.

10. Melakukan Promosi

Promosi adalah aktivitas pemasaran yang menunjang pengenalan dan menyebarluaskan bisnis serta menarik calon konsumen. Promosi yang dilakukan oleh *Café Green Garden Kitchen* melalui media sosial Instagram, *word of mouth* dari pemilik kepada lingkungan sekitar dan kerabat – kerabat, serta promo diskon *grand opening*.

11. Membuka *Café Green Garden Kitchen*

Setelah seluruh proses dilakukan, maka tahap terakhir adalah pembukaan usaha *Café Green Garden Kitchen*.

Berikut adalah rencana operasi *Café Green Garden Kitchen* yang dimulai dari bulan Desember 2020 sampai dengan pembukaan restoran pada bulan Mei 2021

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.

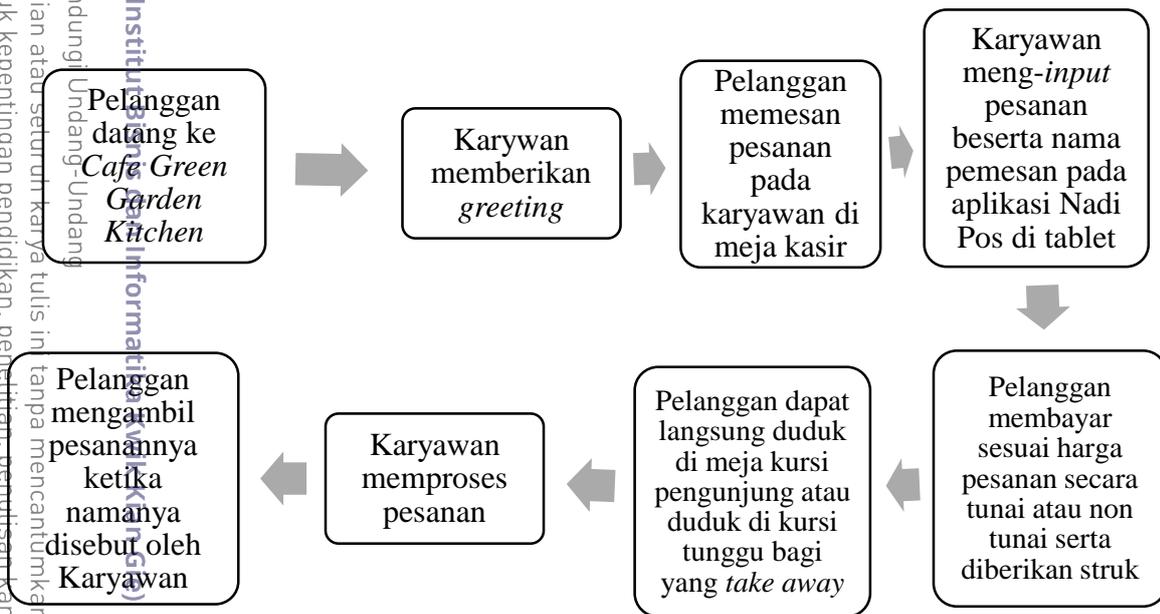


1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

Gambar 5.1

Alur Proses Pemesanan *Dine-in* dan *Take Away*

Café Green Garden Kitchen



Sumber: *Café Green Garden Kitchen*

Dari gambar 5.1 diatas dapat dijelaskan alur proses pemesanan dine-in dan take away sebagai berikut.

1. Saat ada pelanggan yang masuk kedalam *Café Green Garden Kitchen*, maka karyawan harus memberikan sambutan ramah kepada pelanggan yang akan membeli *Promduk* baik untuk makan ditempat atau dibawa pulang.
2. Pelanggan dapat langsung memesan pesanan kepada karyawan dimeja kasir. Karyawan akan menanyakan pesanan untuk dine-in atau take



away, pesanan atas nama siapa, apakah ingin tambahan *topping* dan tambahan menu lain. Setelah semua informasi diperoleh, karyawan akan meng-input pesanan pada aplikasi Nadi Pos di tablet yang digunakan untuk kegiatan pencatatan transaksi selama kegiatan operasional.

3. Karyawan akan menyebutkan total pembayaran kepada pelanggan dan pelanggan dapat melakukan pembayaran secara tunai ataupun non tunai. Pembayaran non tunai dapat dilakukan pada mesin EDC BCA, Go-Pay, dan OVO. Karyawan akan memberikan struk pembayaran.
4. Setelah karyawan meng-input pesanan dan keluar struk pembayaran, akan keluar juga struk pesanan untuk karyawan agar mereka mengetahui pesanan apa yang harus disiapkan. yang di-take away akan disajikan kedalam paper box, makanan yang di-take away disajikan kedalam *paper food* dan diberi paper bag.
5. Pesanan yang selesai diproduksi akan langsung diberikan kepada pelanggan dengan cara memanggil nama pemesan. Untuk pelanggan yang pesannya take away disediakan kursi tunggu, saat pesannya telah siap akan dipanggil namanya dan diberikan. Untuk pelanggan yang dine-in, saat pesanan telah siap akan dipanggil namanya untuk mengambil *Produk* yang telah selesai dibuat.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

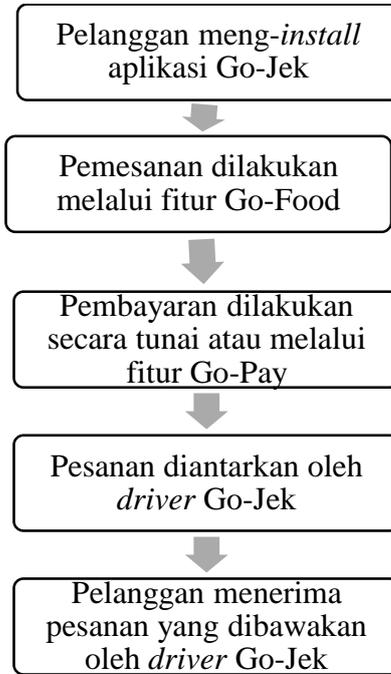
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



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 5.2

Alur Proses Aplikasi Delivery Order *Café Green Garden Kitchen*



Sumber: *Café Green Garden Kitchen*

Dari gambar 5.2 diatas dapat dijelaskan alur proses delivery order sebagai berikut.

1. Pelanggan meng-install aplikasi Go-Jek

Untuk dapat melakukan delivery order pelanggan pertama-tama harus mengunduh terlebih dahulu aplikasi tersebut di Play Store atau App Store.

2. Pemesanan dilakukan melalui fitur Go-Food

Didalam aplikasi Go-Jek ada fitur menu bernama Go-Food. Dimana fitur ini berguna untuk bisnis kuliner yang bekerja sama dengan Go-Jek. Didalam fitur ini dicantumkan menu restoran secara keseluruhan.

3. Pembayaran dilakukan secara tunai atau melalui fitur Go-Pay



Metode yang disediakan Go-jek ada 2 yaitu dengan uang cash atau dengan saldo Go-Pay. Untuk dapat mempunyai saldo Go-Pay konsumen harus mengisi saldo melalui beberapa penyedia layanan pengisian saldo secara online atau offline seperti Alfamart, m-banking dan atm berbagai bank yang sudah bekerja sama dengan aplikasi Go-Jek atau bisa langsung melalui driver Go-jek.

4. Pesanan diantarkan oleh driver Go-Jek dan diterima pelanggan

Setelah berhasil memesan, pesanan akan diantarkan oleh driver Go-Jek. Ada biaya tambahan untuk delivery order yang akan diberikan kepada driver atas jasa delivery tersebut.

5. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pengendalian persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada agar berjalan dengan efektif dan efisien. Menjaga agar kegiatan operasional akan terus berjalan dan agar selama proses operasional pemasukan dan pengeluaran persediaan tidak terlalu besar. Tujuannya agar persediaan yang dimiliki *Café Green Garden Kitchen* bisa tetap berkualitas dan jumlah yang tetap dari bahan – bahan yang tersedia.

Café Green Garden Kitchen mempunyai pemasok yang sekaligus sebagai rekan bisnis. Bisnis kuliner tentunya memerlukan bahan baku untuk produksi makanan dan minuman yang dijual. Dalam pemilihan bahan baku, *Café Green Garden Kitchen* menetapkan standarisasi bahan baku agar kualitas produk tetap terjaga.

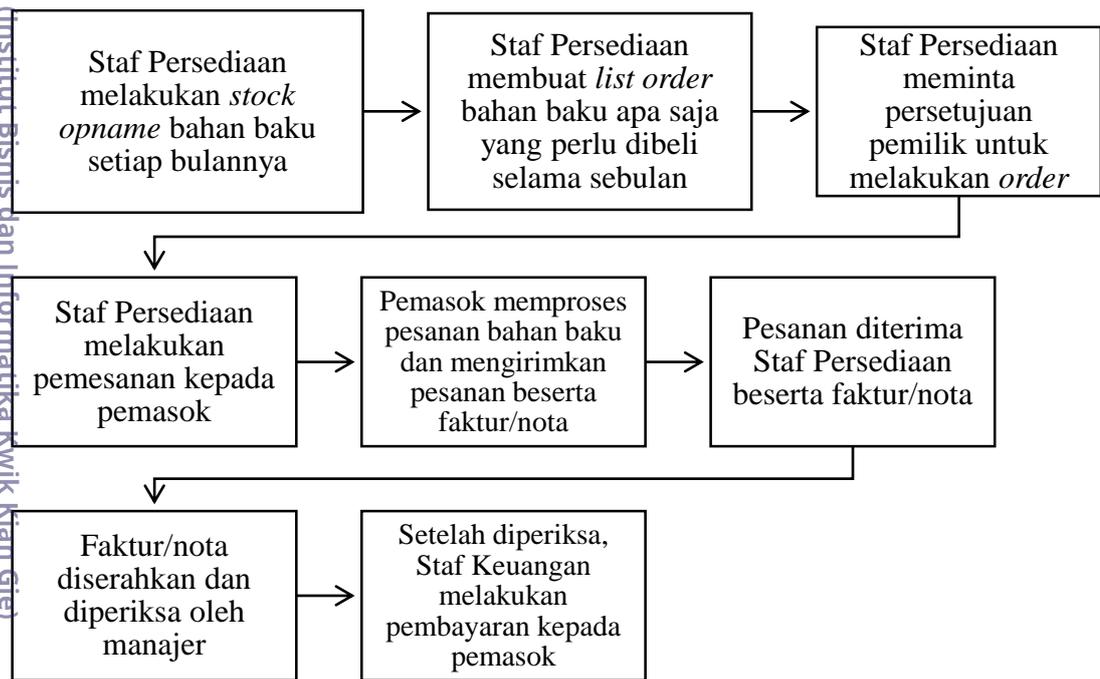
Pemasok cadangan dibutuhkan apabila pemasok utama kehabisan stock barang sehingga ketersediaan bahan baku terjaga. Selain itu, pihak manajemen *Café Green Garden Kitchen* membuat catatan stock setiap bulannya untuk setiap bahan baku



yang dipakai untuk produksi agar tidak kehabisan sehingga tidak menghambat proses produksi. Berikut alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan.

Gambar 5.3

Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku



Sumber: *Café Green Garden Kitchen*

6. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada era globalisasi ini bisnis harus menggunakan peralatan dengan teknologi terkini, agar dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional bisnis yang singkat serta meningkatkan kenyamanan pengunjung. Penggunaan teknologi juga mempermudah pengerjaan pebisnis dalam mengawasi dan memantau pertumbuhan usaha. Agar bisnis dapat bertahan lama, suatu perusahaan harus mengikuti perkembangan teknologi yang ada. Berikut adalah beberapa teknologi yang digunakan oleh *Café Green Garden Kitchen*.

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 5.4

Contoh Mesin Kasir pada *Café Green Garden Kitchen*



Sumber: www.google.co.id

Gambar 5.5

Contoh Gambar *Air Conditioner* pada *Café Green Garden Kitchen*



Sumber: www.google.co.id

© 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 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.

Gambar 5.6

Contoh Gambar Big Freezer pada Café Green Garden Kitchen



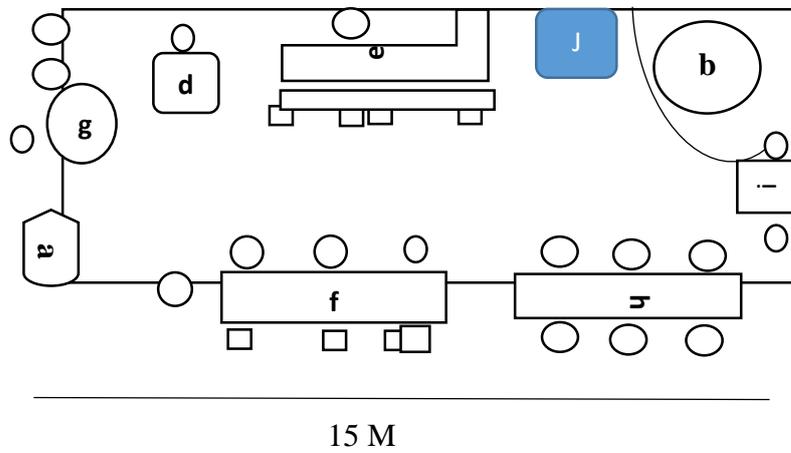
Sumber: www.google.co.id

7. Lay-out Bangunan tempat Usaha

Jenis usaha kuliner apapun pastinya memiliki bangunan fisik, baik dalam bentuk bangunan yang besar maupun kecil. Layout merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi alur produksi atau operasi. Perancangan layout berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. *Café Green Garden Kitchen* menggunakan ruko untuk aktivitas bisnisnya yang beralamat di Ruko Wisma Gading Permai Unit B no 3, JL.Kopyor barat III Wisma Gading Permai, Jakarta Utara, Kelapa Gading Timur, Jakarta Utara dengan luas bangunan 75 m². Berikut layout bangunan fisik dari *Café Green Garden Kitchen*.

Gambar 1

Layout Café Green Garden Kitchen



Lantai 1

Keterangan Lay-out :

- a = Pintu masuk
- b = meja
- c = Tangga menuju lantai 2
- d = Tempat kasir
- e = Bar tempat membuat
- f = Meja panjang
- h = meja panjang
- i = meja
- j = meja

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