



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



Hak cipta dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta dilindungi IBI KKG (2017:42) Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Proses Operasi Produk

Manajemen Operasi menurut Jay Heizer, Barry Render, dan Chuck Munson (2017:42), “*Operations management is a 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 dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

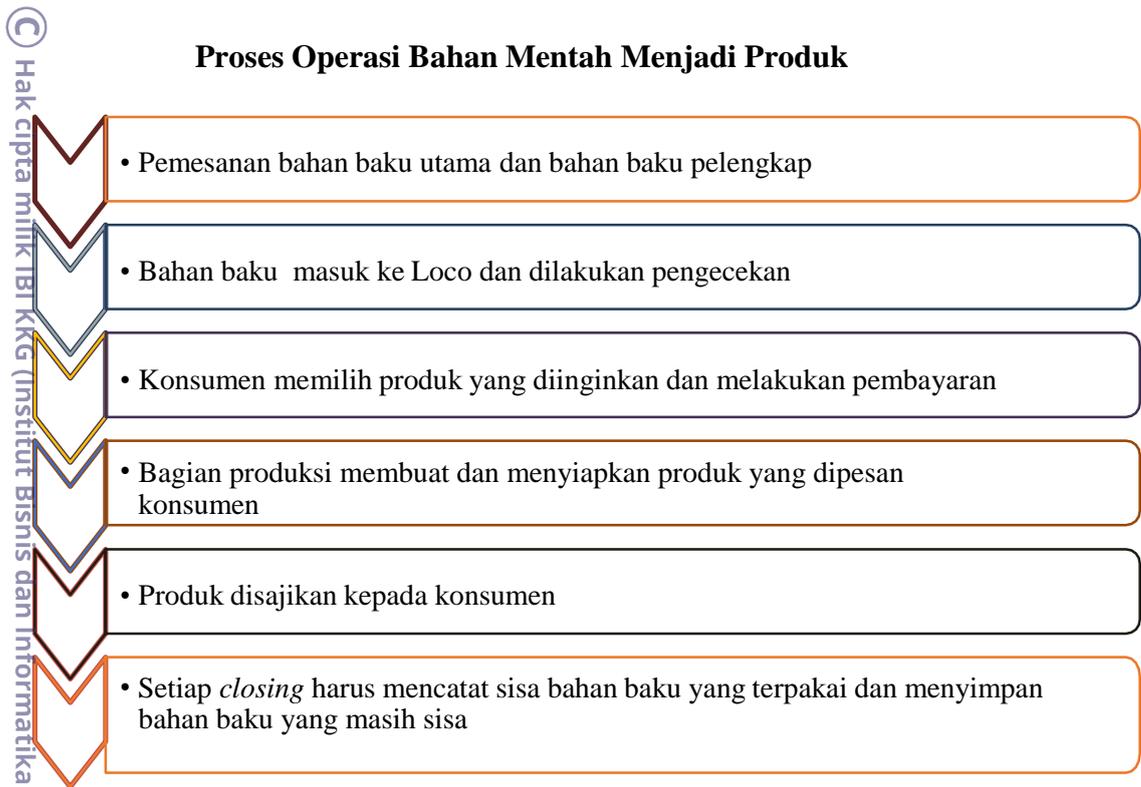
Loco adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang memproduksi berbagai jenis makanan Meksiko dengan citarasa lokal, seperti taco, burrito dengan pilihan rasa maranggi, rica – rica atau rendang. Proses pembelian bisa langsung dengan cara konsumen mendatangi warung atau dengan memesan melalui Go-Food dari perusahaan Go-Jek, ataupun GrabFood dari Grab. Untuk itu, Loco memiliki alur proses produksi dari *input* hingga *output*, alur proses operasi dari bahan baku datang hingga menjadi produksi jadi di Loco akan ditunjukkan pada **Gambar 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.



Gambar 5.1

Proses Operasi Bahan Mentah Menjadi Produk



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber : Loco

Penjelasan dari Gambar 5.1 adalah sebagai berikut :

1. Pemesanan bahan baku utama dan bahan baku pelengkap

Pemesanan bahan baku ini akan di order sesuai dengan ketersediaan sisa bahan baku yang ada di gudang. Bahan baku utama dari Loco diantaranya adalah *tortilla*, daging sapi, daging ayam, sayur kol, air soda, gelas plastik, dan lainnya. Sedangkan untuk bahan baku pelengkap seperti garpu plastik, sendok plastik, dan sedotan ramah lingkungan.

2. Bahan baku masuk ke Loco dan dilakukan pengecekan

Saat bahan baku tiba di Loco, dilakukan pengecekan kembali untuk menjaga kesegaran dan kualitas bahan baku. Pengecekan juga dilakukan

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.



untuk menghindari penggunaan bahan baku yang tidak sesuai dengan standar Loco.

3. Konsumen memilih produk yang diinginkan dan melakukan pembayaran

Konsumen datang ke Loco disambut oleh bagian kasir, lalu konsumen melihat menu dan memilih produk yang diinginkan. Jika konsumen meminta penjelasan, maka bagian kasir akan memberi penjelasan mengenai produk yang ditanyakan, serta memberikan rekomendasi produk yang terlaris jika konsumen bertanya. Setelah memilih produk yang diinginkan, bagian kasir memberi beberapa pilihan metode pembayaran yang dapat digunakan konsumen, setelah itu konsumen melakukan pembayaran.

4. Bagian produksi membuat dan menyiapkan produk yang dipesan oleh konsumen

Setelah melakukan pembayaran, pesanan akan dialihkan ke *chef* pada bagian produksi atau dapur.. Bagian produksi akan melakukan pembuatan pesanan sesuai dengan waktu pesanan masuk. Bagian produksi juga harus lebih teliti, karena adanya kemungkinan catatan tambahan dalam pesanan tersebut seperti : ekstra pedas, ekstra sayur, tanpa sayur, es batu sedikit, dan lainnya.

5. Produk disajikan kepada konsumen

Produk jadi diambil sendiri oleh konsumen setelah mendengar nomor pesanan yang diumumkan oleh Loco.

6. Setiap closing melakukan pengecekan kesamaan laporan penjualan serta jumlah uang di kasir.

Aktivitas ini dilakukan agar memudahkan bagian keuangan untuk mengetahui penjualan sesuai atau tidak. Proses ini dilakukan untuk

© 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.

mempermudah penghitungan hasil penjualan per minggu dan melakukan *controlling*.

B. Nama Pemasok

Pemasok atau *Supplier* menurut Kotler dan Armstrong (2017:93), 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 Loco :

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

Nama Pemasok Loco

No.	Nama Pemasok	Alamat	No. Telp/ Website	Produk
1	Kios Ikhsan	Jl. Sunter Karya Utara II No 14, RW 13, Sunter Agung, Jakarta Utara	(021) 6410286	Bumbu dasar seperti bawang putih, cabai, kol, tomat, dan sebagainya
2	Delisari nusantara	Jl Griya Utama, Sunter, Jakarta, Indonesia, 14350	0811-1370-7557	Tortilla
3	JajanDaging	Jl. Jend Sudirman Kav 52-53, Jakarta, Indonesia	0812-8826-4712 /linktr.ee/jajandaging	Daging ayam dan sapi
4	Tokopedia	Jl. Prof. DR. Satrio No Kav. 11, Karet Semanggi, Jakarta Selatan	(021) 50170809/ m.tokopedia.com	Alat dapur, Alat Makan, Gelas Plastik 14 oz, Sedotan, Paper Bag, Air soda, Lemon, Kertas Minyak, Garam, Gula, Packaging, Plastik, dan sebagainya
5	Spots	Jl. Iskandarsyah II No. 2, Melawai, Jakarta Selatan	(021) 1500171 spots.co.id	Mesin kasir

Sumber : Loco

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi disusun agar pelaku usaha dapat mengetahui jadwal kegiatan yang harus dilakukan dan segala persiapan sebelum melakukan kegiatan usaha. Rencana ini dilakukan sebelum usaha resmi dibuka, dan dapat memberikan target pencapaian

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.

kegiatan yang ini dicapai, sehingga usaha dapat didirikan dengan tepat waktu dan juga efektif. Berikut adalah gambaran rencana operasi Loco :

1. Survei Pasar

Survei pasar merupakan hal utama yang harus dilakukan pelaku usaha. Hal ini dilakukan agar Loco dapat mengetahui apa yang diinginkan oleh konsumen. Survei pasar juga dilakukan agar Loco dapat mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki, sehingga mampu menetapkan harga dan produk yang akan dijual ke masyarakat.

2. Survei pesaing

Survei pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi yang digunakan oleh pesaing untuk meningkatkan keunggulannya., selain itu faktor yang dapat mempengaruhi kekuatan pesaing adalah harga, pelayanan, kualitas, cita rasa dan lain – lain.

3. Survei Lokasi

Penetapan lokasi merupakan salah satu faktor penting dalam mendirikan usaha. Beberapa faktor yang menjadikan lokasi usaha yang tepat adalah strategis, ramai dilewati calon konsumen, dan mudah dicapai. Maka dari itu Loco memilih lokasi di Kelapa Gading, Jakarta Utara, dimana lokasi tersebut mudah dicapai serta ramai dilewati calon konsumen.

4. Survei Pemasok

Pemilihan pemasok merupakan hal yang vital bagi pelaku usaha, memiliki pemasok yang dapat diandalkan dapat menjadi faktor pendukung keberlangsungan sebuah usaha. Loco melakukan lebih dari satu survei pemasok, untuk memastikan jika salah satu pemasok tidak mampu memenuhi kebutuhan bahan baku usaha.





5. 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 caranya :

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



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- (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

Sumber : online-pajak.com

6. Membuat TDRB

Food truck memiliki izin tersendiri yaitu TDRB atau Tanda Daftar Restoran Bergerak. Berikut adalah persyaratan untuk membuat TDRB.

Untuk memperoleh TDRB diajukan ke permohonan tertulis kepada Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (Kepala DPMPTSP) dengan menyediakan persyaratan sebagai berikut:

- a. surat pernyataan di atas kertas bermeterai Rp 6 ribu dari pimpinan badan usaha yang menyatakan bahwa :
 - (1) kesanggupan menjaga kebersihan lokasi usaha dan lingkungan sekitar;
 - (2) kesanggupan menjaga ketertiban dan keamanan di lokasi usaha;
 - (3) kesanggupan menjaga kebersihan, kesehatan, kelayakan bahan baku, peralatan dan prasarana yang digunakan untuk memproduksi, mendistribusikan dan menyajikan makanan dan/atau minuman;
 - (4) kesanggupan menyimpan kendaraan Restoran Bergerak pada lokasi yang aman dan tidak mengganggu lingkungan sekitar;

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.



dan kesanggupan menggunakan sistem navigasi kendaraan dengan menggunakan teknologi *Global Positioning System* (GPS) yang terpasang pada kendaraan yang digunakan sebagai Restoran Bergerak.

- c. Fotokopi dokumen kepemilikan Kendaraan Bermotor Khusus berupa Bukti Pemilikan Kendaraan Bermotor (BPKB), Surat Tanda Nomor Kendaraan (STNK) dan Surat Tanda Uji Kendaraan (STUK) atas Kendaraan Bermotor Khusus yang digunakan sebagai tempat usaha;
- d. Daftar nama pengemudi beserta fotokopi Surat Izin Mengemudi (SIM);
- e. Proposal rencana usaha Restoran Bergerak sekurang-kurangnya berisi :
 - (1) Rencana pengelolaan usaha;
 - (2) Foto berwarna dari Kendaraan Bermotor Khusus yang digunakan sebagai tempat usaha dalam ukuran 4R dari tampak depan, kiri dan kanan serta dalam kendaraan Restoran Bergerak;
 - (3) Persetujuan tertulis dari pengelola atau pemilik lokasi tempat Restoran Bergerak beroperasi;
 - (4) Denah rute dan titik lokasi pemberhentian yang direncanakan menjadi tempat operasi Restoran Bergerak;
 - (5) Jenis makanan/minuman yang dijual (daftar menu);
 - (6) Segmentasi pasar dan keunikan usaha;

© 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.



- (7) Sumber daya manusia yang mengoperasikan Restoran Bergerak;
- (8) Daftar fasilitas dan peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan makanan/minuman, penyimpanan air bersih, penyimpanan dan pengelolaan sampah/air kotor; dan
- (9) Daftar fasilitas penanggulangan kebakaran.

Sumber : hukumonline.com

7. Men-*design Lay-out* usaha

Penataan *Lay-out* menjadi salah satu faktor penting untuk menunjang keberlangsungan suatu usaha. *Lay-out* yang baik dapat menimbulkan rasa nyaman dan aman bagi konsumen dan karyawan. Hal ini juga harus diperhatikan dan di pikirkan secara matang untuk membuat konsep usaha menonjol dan menciptakan lingkungan kerja yang nyaman.

8. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Jika sudah mendapatkan lokasi dan pemasok yang memenuhi standar, hal selanjutnya yang dilakukan adalah membeli peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk kegiatan usaha sehari – hari. Pembelian peralatan dan perlengkapan untuk operasional disesuaikan dengan dana dan muatan ukuran, sehingga dapat memaksimalkan ruangan sebaik mungkin.

9. Pemilihan 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. Loco membeli bahan baku berdasarkan hasil survei pemasok yang telah dilakukan.

© 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.



10. Membuat SOP dan Job Description

SOP atau Standard Operating Procedure, adalah prosedur operasi yang akan digunakan dan telah disesuaikan dengan standar yang diinginkan. SOP digunakan untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi kegiatan usaha agar dalam menjalankan kegiatan operasional memiliki arahan yang jelas. Selain itu, dibuat juga job description dari setiap tenaga kerja agar terdapat tugas dan tanggung jawab yang jelas untuk setiap tenaga kerja.

11. Merekrut dan Melatih Karyawan

Setelah memiliki SOP dan *job description* yang jelas, Loco akan memulai untuk merekrut tenaga kerja. Perekrutan tenaga kerja didasarkan dengan pengalaman serta *attitude* calon kandidat. Setelah perekrutan tenaga kerja, akan dilakukan pelatihan selama 1 minggu untuk pembiasaan kegiatan usaha, sehingga setelah mulai ber operasi, Loco dapat berjalan dengan lancar.

12. Melakukan Promosi

Promosi adalah aktivitas pemasaran yang menunjang pengenalan dan menyebarluaskan bisnis serta menarik calon konsumen. Promosi yang dilakukan oleh Loco melalui media sosial Instagram, menggunakan *influencer food blogger* terkenal seperti mgdalenaf, dan jktfooddestination, *word of mouth* dari pemilik kepada lingkungan sekitar dan kerabat-kerabat, serta promo-promo diskon yang diberikan pada saat *grand opening* dan promo-promo dari berbagai aplikasi yang bekerjasama dengan Loco.

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 Pemesanan *Dine – in* dan *Take Away*



Sumber : Loco

Gambar 5.2 Menjelaskan mengenai alur produk ketika pelanggan melakukan pemesanan langsung di Loco. Setelah pelanggan tiba di Loco, mereka disambut dengan baik oleh karyawan Loco, setelah itu melakukan pemesanan di bagian kasir, pada saat ini bagian kasir memberikan penawaran atau promo yang ada pada saat itu. Setelah pesanan dimasukkan ke dalam sistem POS, pelanggan memilih metode pembayaran dan melakukan pembayaran. Setelah melakukan pembayaran, pelanggan akan menerima struk berisi nomor pesanan yang nantinya akan dipanggil oleh bagian kasir setelah pesanan telah siap disajikan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

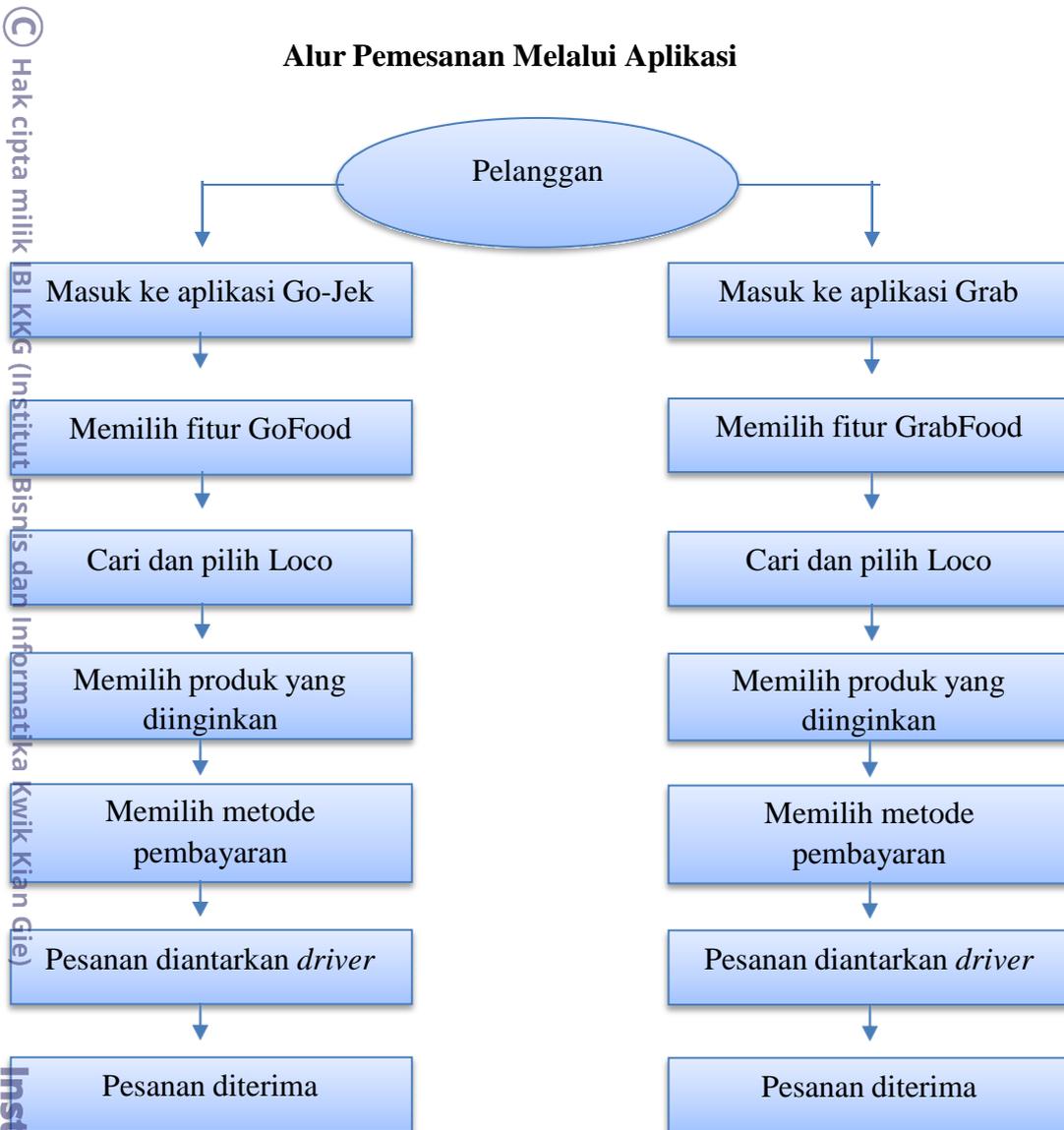
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.



Gambar 5.3

Alur Pemesanan Melalui Aplikasi



Sumber : Loco

Gambar 5.3 merupakan alur produk jika pelanggan memilih menggunakan aplikasi Go-Jek atau Grab untuk membeli produk Loco, penjelasan lebih lanjut adalah sebagai berikut :

1. Untuk dapat melakukan *delivery order* pelanggan pertama-tama harus masuk kedalam aplikasi Go-Jek ataupun Grab.
2. Kemudian pelanggan memilih salah satu fitur di aplikasi tersebut, untuk Go-Jek pilih fitur Go-Food dan untuk Grab pilih fitur makanan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG (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. Setelah memilih fitur tersebut kemudian carilah Loco dan pilih Loco
4. Lalu cari dan pilih menu makanan dan minuman yang ingin dipesan.
5. Jika sudah memilih menu yang diinginkan maka langkah selanjutnya pilih metode pembayaran apa yang ingin dilakukan, ada 2 metode pembayaran yang disediakan. Untuk Go-Jek dengan uang *cash* atau dengan saldo Go-Pay, sedangkan Grab dengan uang *cash* atau dengan saldo Ovo. Pastikan saldo GoPay atau Ovo terisi.
6. Setelah memilih metode pembayaran lalu tekan pesan, dan tunggu beberapa saat untuk *driver* mengantarkan pesanan yang telah dipesan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

E. Deskripsi Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pengendalian persediaan dilakukan untuk mengawasi penggunaan persediaan yang ada agar Loco tetap dapat melakukan kegiatan usahanya sehari – hari. Hal ini juga dilakukan untuk menjaga agar tidak terjadinya pembelian bahan baku yang sia – sia dan pengeluaran biaya yang terlalu besar. Loco membutuhkan pemasok yang mampu memenuhi kebutuhan Loco. Maka dari itu Loco memiliki pemasok utama untuk memenuhi kebutuhan operasional Loco dan juga pemasok cadangan yang digunakan jika pemasok utama tidak mampu memenuhi kebutuhan operasional Loco.

Pada kegiatan usaha, bagian *Kitchen* akan melakukan stock opname setiap minggunya untuk menjaga ketersediaan bahan baku agar Loco tetap dapat melakukan kegiatan operasionalnya sehari – hari. Berikut adalah alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan :

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

Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku



Sumber : Loco

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada era globalisasi dimana teknologi telah berkembang hinggan mampu mempermudah kehidupan, baik masyarakat maupun pelaku usaha, menjadi salah satu pilihan para pelaku usaha untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional bisnis serta kenyamanan konsumen. Penggunaan teknologi juga mempermudah pekerjaan pelaku usaha dalam memantau dan mengontrol pertumbuhan bisnisnya. Agar bisnis dapat bertahan lama, suatu perusahaan harus bisa mengikuti perkembangan teknologi dan menggunakannya untuk menjadi sebuah keunggulan. Berikut adalah beberapa teknologi yang digunakan Loco :

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

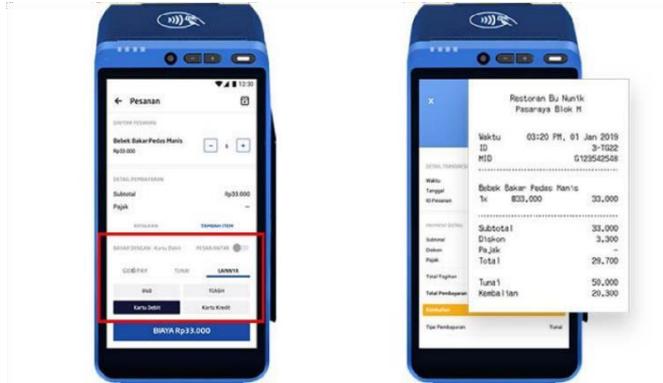
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

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.

Gambar 5.5

Contoh Mesin Kasir (Electronic Data Capture) Loco



Sumber : www.google.com

Gambar 5.6

Contoh CCTV Loco



Sumber : www.google.com

Gambar 5.7

Contoh Chiller Loco



Sumber : www.google.com

Gambar 5.8

Contoh *Tablet Loco*



Sumber : www.google.com

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

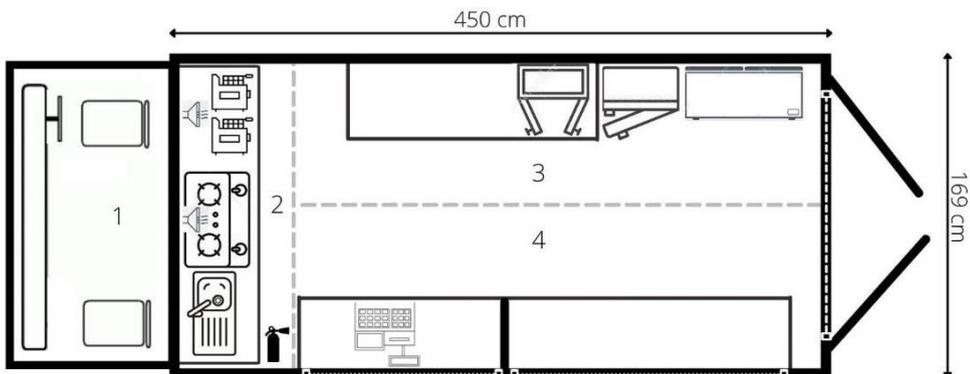
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

G. Lay-out Tempat Usaha

Lay-out merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi alur produksi atau operasi. Perancangan *Lay-out* berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. Loco menggunakan kendaraan yang telah di modifikasi menjadi *food truck*.

Gambar 5.9

Lay-out Loco



Sumber : Loco



Berikut penjelasan dari *Lay-out Loco* :

1. *Cabin* atau ruang untuk mengemudi (bagian depan)
2. Dimulai dari paling kiri terdapat area memasak dan membersihkan peralatan, terdapat meja *stainless steel* yang menjadi pondasi dari kompor 2 tungku yang berfungsi sebagai sumber api untuk *griddle* dan juga terdapat *deep fryer*. Diatas kompor dan *deep fryer* terdapat *hood* atau *exhaust* yang berfungsi sebagai ventilasi agar menjaga kenyamanan dan keamanan ketika melakukan proses memasak. Selain itu pada bagian bawah juga terdapat wastafel untuk menjaga kebersihan proses memasak. Terakhir, terdapat APAR atau alat pemadam api ringan yang terletak dekat wastafel.
3. Area 3 merupakan area penyusunan makanan dan minuman sebelum diserahkan kepada konsumen atau *working table*. Selain itu pada area 3 juga terdapat kulkas dan *cooler box* untuk tempat penyimpanan bahan baku dan juga produk minuman kemasan. Selain itu terdapat lemari bumbu dan pelengkap untuk penyusunan produk.
4. Pada area 4, dimulai dari kiri merupakan tempat kasir atau tempat pemesanan dan pembayaran, setelah itu terdapat tempat penyerahan produk, yang nantinya akan diletakkan pula beberapa saus, atau bahan pelengkap tambahan dan juga sedotan, tisu, dan sebagainya. Pada bagian kasir dan penyerahan produk terdapat pintu yang terbuka secara vertikal sehingga menyerupai jendela.

© 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.