



BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL

DAN MANAJEMEN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi Produk

Berikut merupakan tahapan proses produksi bakso ikan Kingluy's :

1. Cincang daging ikan fillet dalam keadaan setengah beku.
2. Giling daging ikan yang telah di cincang menggunakan mesin giling.
3. Persiapkan bumbu, es kristal, dan air.
4. Setelah proses penggilingan tahap selanjutnya adalah proses membuat adonan bakso dengan menggunakan mesin bakso, setra memasukan semua bahan bumbu, es kristal, dan air.
5. Kemudian setelah menjadi adonan, bakso ikan siap di cetak dengan menggunakan mesin cetak.
6. Rendam bakso yang telah dicetak selama 1 jam.
7. Rebus bakso ikan dengan mengaduk secara teratur dan merata.
8. Angkat bakso ikan yang telah matang, didinginkan sejenak.
9. Bakso ikan siap dikemas dan dipasarkan

B. Pengendalian Persediaan

Persediaan merupakan bahan-bahan yang digunakan Kingluy's dalam proses produksi. Persediaan bahan baku harus diperhatikan mulai dari banyaknya persediaan hingga kualitas persediaan. Dalam industri makanan seperti Kingluy's persediaan harus berupa bahan-bahan yang segar karena akan berdampak pada

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.



kualitas barang hasil produksi. Pemesanan persediaan sebaiknya tidak terlalu banyak, karena apabila pemesanan pelanggan lebih sedikit dari banyaknya persediaan maka akan kelebihan kapasitas persediaannya. Penyimpanan persediaan yang terlalu lama menyebabkan kualitas bahan baku yang digunakan semakin tidak segar.

Untuk menjamin agar kualitas selalu segar, dan banyaknya bahan baku sesuai dengan kapasitas produksi maka diperlukan pengendalian persediaan. Pengendalian persediaan berfungsi untuk memperlancar proses produksi dan meminimalisir resiko yang dapat terjadi. Berikut adalah rencana pengendalian persediaan yang dilakukan oleh Kingluy's :

1. Bahan baku terdiri dari 2 kategori, bahan baku tahan lama dan tidak tahan lama. Untuk bahan baku tahan lama seperti tepung, gula, penyedap rasa dapat dilakukan pemesanan dalam jumlah banyak, karena semakin banyak pemesanan maka harga akan semakin murah. Kedua bahan baku tidak tahan lama seperti daging ikan, garam, dan es kristal harus dilakukan secara berkala karena penumpukan yang terlalu lama akan berdampak pada kualitas produk yang dihasilkan.
2. Menjaga hubungan yang baik dengan supplier daging ikan, agar supplier menjamin kualitas ikan yang diberikan, dan memberikan tempat penyimpanan agar ikan dengan kualitas baik dapat disimpan terlebih dahulu, tanpa harus mengirim dalam jumlah kecil.
3. Pemesanan es kristal dilakukan setiap hari, dikarenakan keterbatasan tempat penyimpanan.
4. Memeriksa tanggal kadaluarsa untuk setiap bahan baku yang tahan lama, untuk menjamin bahwa bahan baku masih aman dikonsumsi.

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.



C. Rencana Alur Produk

Kingluy's akan beroperasi mulai dari pukul 06.00 wib sampai dengan pukul 17.00 wib dimana pada hari Sabtu perusahaan tetap beroperasi, sedangkan libur dijadwalkan pada hari Minggu dan Senin. Terdapat dua macam proses alur dalam usaha Kingluy's dari mulai memproduksi produk hingga produk sampai pada konsumen. Pertama adalah alur produksi yaitu proses mengolah bahan baku menjadi barang yang dapat dipasarkan. Dalam alur produksi terdapat beberapa tahap penting yang tidak dapat terpisahkan satu dengan yang lainnya. Berikut adalah gambar alur produksi Kingluy's :

Gambar 4.1

Alur Produksi Kingluy's



Sumber : Data Olahan

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.

Kedua adalah alur jasa yaitu proses penyaluran produk sampai ke tangan konsumen. Berikut adalah gambar alur jasa Kingluy's:

Gambar 4.2

Alur Jasa Kingluy's



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber : Data Olahan

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.



D. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah rencana operasi dari perusahaan Kingluy's :

1. Menentukan lokasi pendirian usaha. Penulis berencana untuk memanfaatkan tempat tinggal sebagai lokasi berjalannya usaha dengan tujuan menghemat biaya dan pengendalian terhadap proses operasional.
2. Pendaftaran hak paten merek.
3. Pendaftaran NPWP perusahaan.
4. Pembuatan SIUP dan TDP
5. Menentukan tata ruang perusahaan dengan mengukur besar ruang yang akan digunakan untuk kantor, tempat penyimpanan produk, tempat stok bahan baku hingga tempat produksi bakso ikan.
6. Membeli berbagai peralatan dan perlengkapan yang di perlukan.
7. Membuat standar operasional untuk mengendalikan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan usaha agar seluruh proses bisnis menjadi terarah.
8. Membuat *job description* yang tepat untuk setiap jabatan pekerjaan. Hal ini ditetapkan agar setiap SDM mengetahui pekerjaannya secara jelas dan terarah, sehingga tidak ada pekerjaan yang dilakukan berulang oleh 2 orang yang berbeda.
9. Merekrut tenaga kerja yang akan ditempatkan sebagai pengemudi, dan operasional, dan pencatatan. Penulis akan menjadi tenaga pemasar, dan manajer yang memantau seluruh kegiatan perusahaan.
10. Melakukan perencanaan promosi, seperti mencetak brosur, membuat facebook, instagram, wordpress, dan website, mencetak kemasan.
11. Melakukan pembukaan perusahaan.

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 4.1

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Kingluy's

		November 2016																															
Keterangan		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
a.	Mensurvei lokasi	█	█	█	█	█																											
	Pendaftaran hak paten								█	█	█	█																					
	Pendaftaran NPWP												█			█	█	█	█	█													
	Pembuatan SUP																								█	█	█	█	█	█		█	█
		Desember 2016																															
Keterangan		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
b.	Menentukan tata ruang	█	█	█	█																												
	Membeli peralatan dan perlengkapan					█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█																	
	Membuat SOP	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█																
	Membuat job description	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█																
c.	Merekrut tenaga kerja																					█	█	█	█			█	█	█	█	█	
			Januari 2017																														
Keterangan		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
d.	Pengelolaan promosi	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	
	Pembukaan												█																				

Sumber : Data Olahan Kingluy's

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



E. Pemasok

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Pemasok atau sering disebut “supplier” merupakan pihak eksternal yang terlibat dalam operasional perusahaan yaitu sebagai penyedia bahan baku produksi. Pemasok merupakan pihak yang penting untuk menunjang kegiatan operasional agar dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Philip Kotler dan Gary Armstrong (2008:80) menyebutkan pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem penghantar nilai perusahaan yang menyediakan sumber daya yang diperlukan perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasanya.

Berikut ini adalah daftar yang menunjukkan pemasok dari Kingluy’s :

1. Pemasok aneka mesin produksi bakso.

PT Ramesia Mesin Indonesia

Jalan Dr.Saharjo No.107A Tebet, Jakarta Selatan

Telp : 021-8295159, 021-8291267

Email : www.ramesia mesin.com

Alasan memilih PT Ramesia Mesin Indonesia karena perusahaan ini merupakan perusahaan yang besar dan lengkap, serta adanya penyediaan layanan purna jual.

2. Kamera CCTV

CV Andalan Sekurindo

Mall Mangga Dua Square, Lt 1 Blok B No.9, Jakarta

Telp : 021-62318515

Fax : 021-29006531

Alasan memilih CV Andalan Sekurindo karena harga yang diberikan cukup terjangkau, dan memberikan layanan purna jual.

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

3. Pemasok *Freezer* dan *cooling box*
Toko Gajah Makmur
Jalan Pintu Besar Selatan 28, Jakarta Barat 11110
Telp: 021-6280281, 021-62301828
Fax: 021-6292452
4. Berbagai Peralatan
Ace Hardware
Alasan memilih Ace Hardware karena terdapat banyak cabang Ace Hardware disekitar lokasi usaha sehingga mudah untuk dijangkau. Selain itu barang di Ace Hardware terbilang lengkap.
5. Aneka Kemasan
Multika Plastik
Jalan Krekot Bunder IV No.94, Jakarta
Telp : 021-3809906
Blog : multikaplastik.blogspot.co.id
Alasan memilih Multika Plastik adalah karena dekat dengan lokasi usaha, dan merupakan kerabat dekat.
6. Berbagai Perlengkapan
Carrefour
Alasan memilih Carrefour adalah dekat dengan lokasi usaha.
7. Sepatu Kerja
CV Fajar Jaya Utama
Pejagalan raya No.9 Jakarta Barat 11240
Telp : 021-6911402, 012-9414024

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



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Alasan memilih CV Fajar Jaya Utama adalah memberikan harga yang terbaik karena merupakan pemasok besar.

8. Berbagai Peralatan

OLX

Alasan memilih OLX adalah karena menyediakan keperluan yang dibutuhkan, dengan harga yang relatif terjangkau karena tersedia banyak penjual.

9. Berbagai Alat Tulis

Toko Buku Gramedia

Alasan memilih Gramedia karena *outlet* tersedia di banyak tempat, dan memiliki produk yang lengkap.

10. Percetakan Nota

GuzzuPro

WTC Mangga Dua Lantai G Blok C No 052, Jakarta Utara

Telp : 087777110891

Alasan memilih GuzzuPro adalah kualitas cetakan yang baik serta memberikan layanan desain logo perusahaan.

11. Garam

UD Pantai Laut Jaya

Jalan Asem 1 No.328, Duri Kepa, Kebon Jeruk, Jakarta Barat.

Telp : 021-5673510, 021-5688315

Alasan memilih UD Pantai Laut Jaya adalah kualitas garam yang baik, kondisi kering dan bersih. Alasan lainnya adalah dekat dengan lokasi usaha.

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.



12. Daging Ikan

CV Erinda

Jl. Masjid Darul Falah, Kavling Cermay I No. 9 RT.004/03 Petukangan

Utara. Pesanggrahan Jakarta Selatan

Telp : 021-5871908, 081932607448

Website : www.supplier-ikan.com

Alasan memilih CV Erinda adalah mutu dan kualitas daging terjamin.

13. Daging Ikan

UD Sumber Segar

Jl.Muardi Raya Pasar Grogol Lantai 2, Jakarta Barat

Telp: 021-92780164

Alasan memilih UD Sumber Segar adalah mutu dan kualitas daging terjamin.

14. Es Kristal

Toko Sinar Jujur

Jalan Kartini 3 No 36B

Telp : 021-6398937

Alasan memilih Toko Sinar Jujur adalah dekat dengan lokasi usaha.

15. Bahan Baku Produksi

Toko Harapan baru

Jakan Kartini 13 no.37 RT 015 RW 008 Jakarta

Telp : 021-6280095

Alasan memilih Toko Sinar Jujur adalah dekat dengan lokasi usaha.

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 4.2

Daftar Pemasok Kingluy's

No	Nama Pemasok	Kategori Pasokan
1.	PT Ramesia Mesin Indonesia	Mesin giling, mesin adon, mesin cetak.
2.	CV Andalan Sekurindo	CCTV.
3.	PT Pelangi Megah Perkasa	Motor.
4.	Toko Gajah Makmur	<i>Freezer, coller box.</i>
5.	Ace Hardware	Baskom, saringan plastik, centong besar, panci besar, kursi plastik, kipas angin, rak barang, telepon, kain lap, tempat sampah, pisau,
6.	Dunia Timbangan	Timbangan digital.
8.	Talenan.com	Talenan kayu jati.
9.	Multika Plastik	Aneka kemasan dan karet.
10.	Toserba ALINI	Tabung gas.
11.	Carrefour	Sponge, sabun cuci, sabut besi, gula, penyedap rasa.
12.	CV Fajar Jaya Putra	Sepatu <i>boots</i> .
13.	First Media	Modem internet, paket data internet.
14.	Sejuk elektronik	<i>Exhaust panasonic.</i>
15.	OLX	Tungku Rinnai, mesin kasir.
16.	Toko Buku Gramedia	Alat tulis, kertas struk kasir.
17.	GuzzuPro	Nota penjualan.
18.	Metro Pasar Baru	Daun bawang.
19.	UD Pantai Laut Jaya	Garam.
20.	CV Erinda	Daging ikan segar.
21.	UD Sumber Segar	Daging ikan segar.

© 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.



Tabel 4.2 (Lanjutan Daftar Pemasok Kingluy's)

No	Nama Pemasok	Kategori Pasokan
21.	Toko Sinar Jujur	Es batu kristal.
22.	Toko Harapan Baru	Tepung, penyedap rasa, gula.

Sumber : Data Olahan

F. Bahan Baku Produk

Bahan baku produk merupakan bahan yang menjadi komposisi dari produk yang akan dihasilkan. Untuk menghasilkan bakso ikan diperlukan beberapa bahan baku yaitu :

1. Daging Ikan Segar

Daging ikan merupakan pangan yang tinggi protein, vitamin serta asam amino yang baik untuk kebutuhan pertahanan dan pertumbuhan jaringan tubuh manusia. Mengonsumsi daging ikan secara rutin mampu mengurangi resiko beberapa penyakit seperti jantung, hipertensi, kanker dan lain-lain.

2. Tepung Sagu Tani

Tepung sagu tani merupakan bahan yang bertujuan untuk memperbaiki stabilitas emulsi adonan, serta mengurangi biaya produksi. Tepung sagu tani mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menjadi alternatif bagi orang-orang yang tidak mengonsumsi nasi namun tetap ingin memenuhi kebutuhan karbohidratnya.

3. Garam

Garam digunakan sebagai bahan pembuatan bakso. Garam dapur berfungsi untuk memberi cita rasa, meningkatkan daya simpan karena dapat menghambat mikroorganisme pembusuk.

© Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
 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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. Penyedap Rasa
Penyedap rasa digunakan sebagai bahan pelengkap.
5. Gula
Gula digunakan sebagai bahan pelengkap.
6. Air
Air digunakan untuk mempermudah proses pencampuran semua bahan baku.
7. Es Kristal
Es kristal berfungsi untuk menjaga suhu adonan tetap stabil dalam 5-7 derajat *celsius* hingga proses cetak.

G. Teknologi yang digunakan

Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi sangat berpengaruh pada aktivitas masyarakat diseluruh dunia. Teknologi menjadi bagian yang tidak terpisahkan dalam era globalisasi. Hampir setiap aktivitas masyarakat menggunakan teknologi, termasuk dalam aktivitas bisnis. Penggunaan teknologi yang tepat dalam menjalankan bisnis dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi.

Berikut adalah teknologi yang digunakan Kingluy's dalam menjalankan aktivitas operasionalnya :

1. Mesin Giling
Mesin giling digunakan untuk memisahkan daging ikan dan tulang dengan cepat.

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.



2. Mesin Adonan
Mesin adonan digunakan untuk mencampur semua bahan baku produksi agar tercampur merata.
3. Mesin Cetak
Mesin cetak digunakan untuk menghasilkan butir-butir bakso dengan waktu yang sangat singkat.
4. *Wifi*
Jaringan *wifi* disediakan untuk operasional internal. Penggunaan jaringan *wifi* adalah untuk melakukan pemesanan bahan baku, perlengkapan, peralatan, transaksi *online*, pemasaran *online*.
5. *CCTV*
CCTV digunakan untuk memantau aktivitas operasional, tanpa harus berada ditempat. Merekam semua aktivitas yang dilakukan agar dapat menjadi bukti nyata apabila terjadi suatu kesalahan.
6. Komputer
Komputer digunakan untuk membuat data administrasi perusahaan, alat memonitor *CCTV* perusahaan, dan segala aktivitas yang berhubungan dengan kegiatan *online*.
7. Mesin Kasir
Mesin kasir digunakan untuk mencatat segala bentuk transaksi yang merupakan pengendalian terhadap persediaan barang.
8. Telepon Kantor
Telepon digunakan untuk berkomunikasi dengan supplier dan pelanggan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

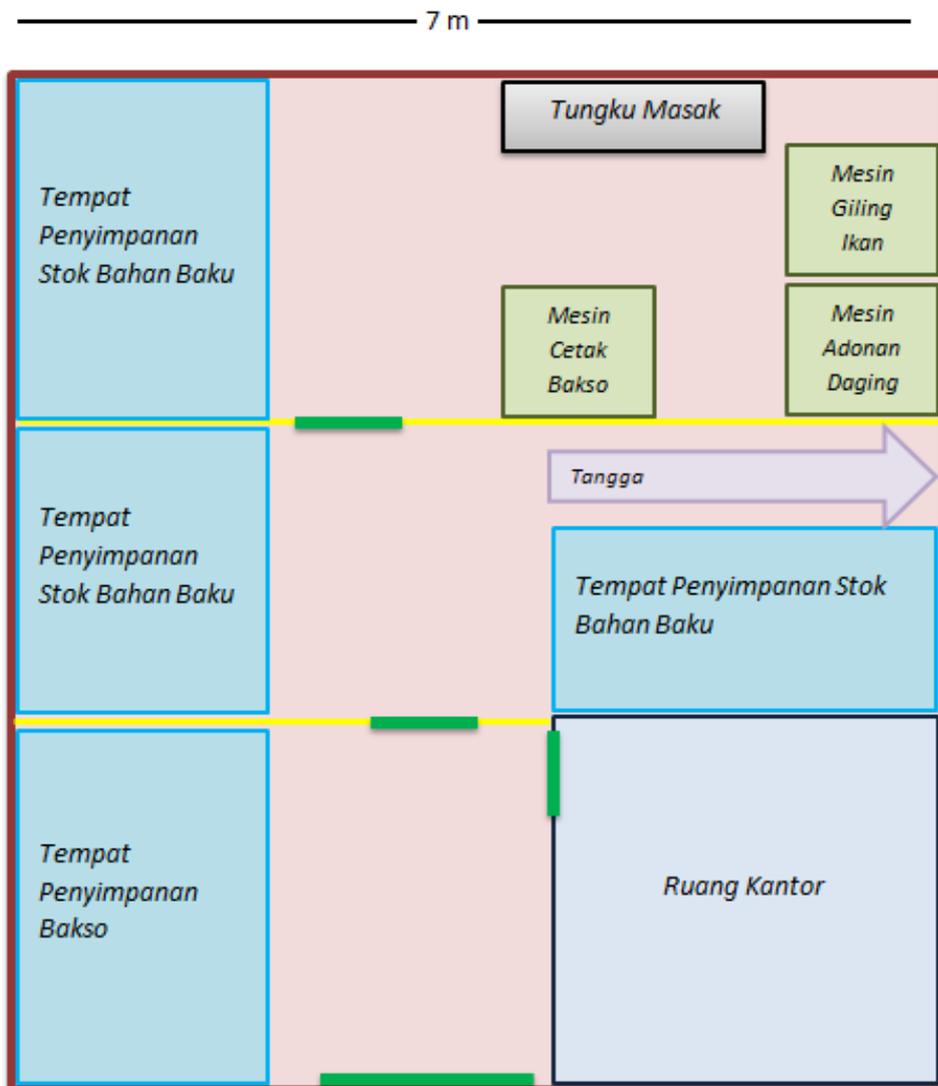
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

H. Bangunan Fisik

Kingluy's akan berlokasi di Jalan Kartini 9 No.4 RT : 011 RW : 003, Jakarta Pusat, dengan luas bangunan 70m². Bangunan berbentuk persegi panjang dengan panjang 10m dan lebar 7m akan diatur sedemikian rupa sehingga dapat memenuhi kebutuhan lokasi usaha.

Gambar 4.3
Layout Tempat Usaha



Sumber : Data Olahan

© 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.