



## BAB IV

### PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

#### A Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi yang akan dilakukan kafe **Thermopolium** adalah 7 hari dalam seminggu dengan jam operasional kafe mulai pukul 11.30 sampai pukul 21.00 pada hari senin sampai kamis, dan pukul 13.00 sampai 24.00 pada hari jum'at, sabtu, dan minggu.

Perencanaan jam buka tersebut disebabkan pada hari biasa konsumen cenderung tidak begitu memenuhi tempat-tempat hiburan dibandingkan pada saat akhir pekan yang jauh lebih ramai oleh pengunjung. Sehingga jam operasional kafe setiap harinya dimulai pada jam yang sama yaitu sebelum jam makan siang, tetapi pada hari biasa akan tutup 3 jam lebih awal dibandingkan pada saat akhir pekan yaitu pukul 24.00.

Rencana operasi yang dilakukan oleh pemilik adalah mulai dari tahap awal sebelum perusahaan beroperasi sampai dengan perusahaan *Grand Opening*. Berikut ini adalah uraian rencana operasi yang akan dilakukan oleh kafe **Thermopolium**:

#### 1. Survei lokasi

Survei lokasi dilakukan dalam menentukan lokasi kafe yang paling tepat, serta memilih lokasi yang strategis sesuai dengan jenis usaha yang akan dilakukan.

#### 2. Menyewa ruko

Menghubungi pemilik ruko yang bersangkutan untuk kemudian menyewa ruko. Dalam tahap ini akan terjadi kesepakatan dengan pemilik ruko, yaitu mengenai uang sewa sebesar Rp 150.000.000,-.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya 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.



### 3. Merenovasi tempat usaha

Tempat usaha menjadi hal yang paling mendasar dalam pendirian bisnis. Jika sebuah bentuk usaha tidak memiliki tempat untuk beroperasi, bagaimana mungkin usaha tersebut dapat berjalan dengan baik. Setelah membayar uang sewa kepada pemilik tempat usaha dan mendapatkan kuncinya, maka akan dilakukan renovasi tempat usaha untuk menentukan desain kafe yang sudah ditentukan.

### 4. Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)

“NPWP adalah nomor yang diberikan kepada wajib pajak (WP) sebagai sarana dalam administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal diri atau identitas wajib pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya”.

Fungsi NPWP antara lain:

- 1 Sarana dalam administrasi perpajakan.
- 2 Tanda pengenal diri atau Identitas Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya.
- 3 Dicantumkan dalam setiap dokumen perpajakan.
- 4 Menjaga ketertiban dalam pembayaran pajak dan pengawasan administrasi perpajakan.  
([http://id.wikipedia.org/wiki/Nomor\\_pokok\\_wajib\\_pajak](http://id.wikipedia.org/wiki/Nomor_pokok_wajib_pajak))

**Thermopolium** mendaftarkan NPWP di Kantor Pelayanan Pajak Pratama yang beralamat di Jalan Imam Bonjol No.47, Karawaci, Kec. Tangerang 15111.

### 5. Pendaftaran Izin Mendirikan Bangunan (IMB)

“IMB akan melegalkan suatu bangunan yang direncanakan sesuai dengan Tata Ruang yang telah ditentukan. IMB menunjukkan bahwa rencana konstruksi bangunan tersebut juga dapat dipertanggungjawabkan dengan maksud untuk kepentingan bersama”.

([http://id.wikipedia.org/wiki/Izin\\_Mendirikan\\_Bangunan](http://id.wikipedia.org/wiki/Izin_Mendirikan_Bangunan))

Apapun syarat untuk mengurus IMB sebagai berikut:



1. Mengisi formulir permohonan
2. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemohon
3. Fotokopi Sertifikat Tanah, apabila tanda bukti penguasaan tanah belum berupa sertifikat maka pemohon diwajibkan melampirkan surat pernyataan bahwa tanah tidak dalam sengketa, yang didaftarkan pada pejabat PPAT
4. Fotokopi bukti lunas PBB tahun terakhir
5. Gambar Rancangan Arsitektur Bangunan

**Thermopolium** akan mendaftarkan IMB di Badan Pelayanan Perijinan Terpadu yang beralamat di Jalan Raya Serpong Km.12 Komplek BLK Serpong.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### 6. Pendaftaran Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

“SIUP yaitu surat izin untuk bisa melaksanakan usaha perdagangan. SIUP wajib dimiliki oleh orang atau badan yang memiliki usaha perdagangan. Surat Izin Usaha Perdagangan ini berfungsi sebagai alat atau bukti pengesahan dari usaha perdagangan”.  
([http://id.wikipedia.org/wiki/Surat\\_Izin\\_Usha\\_Perdagangan](http://id.wikipedia.org/wiki/Surat_Izin_Usha_Perdagangan))

Apapun syarat untuk mendapatkan SIUP antara lain:

- Fotokopi Surat Ijin Gangguan
- Mengisi formulir permohonan
- Fotokopi KTP atau Paspor Direktur Utama atau Penanggung Jawab
- Pasphoto Direktur/Penanggung Jawab ukuran 3x4 2 lembar
- Asli dan fotokopi Akta Pendirian Perusahaan

**Thermopolium** akan mengurus SIUP di Badan Pelayanan Perijinan Terpadu yang beralamat di Jalan Raya Serpong Km.12 Komplek BLK Serpong.

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 IBKKG.

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



## 7. Mendaftarkan perusahaan

Pendaftaran perusahaan (Kian Goenawan, 2009:32) dilakukan setiap perusahaan di suku dinas perindustrian dan perdagangan tingkat II selaku Kantor Pendaftaran Perusahaan (KPP) tingkat II ditempat kedudukan perusahaan, dengan cara mengisi formulir pendaftaran, melampirkan fotokopi surat-surat yang diperlukan dan membayar biaya administrasi perusahaan sesuai ketentuan yang berlaku.

**Thermopolium** akan mendaftarkan perusahaan di Badan Pelayanan Perijinan Terpadu yang beralamat di Jalan Raya Serpong Km.12 Komplek BLK Serpong.

## 8. Mencari *supplier* bahan baku

*Supplier* bahan baku harus memiliki kualitas yang bagus dengan harga seminimal mungkin. Hal ini bertujuan agar produk yang dihasilkan **Thermopolium** memiliki kualitas yang bagus dan memperoleh keuntungan semaksimal mungkin.

## 9. Membeli peralatan dan perlengkapan

Dalam hal ini, **Thermopolium** membuat dan menyiapkan daftar peralatan dan perlengkapan kemudian membelinya sesuai dengan kebutuhan untuk mendukung kegiatan operasional.

## 10. Merekrut tenaga kerja

**Thermopolium** merekrut tenaga kerja dengan memasang iklan lowongan kerja kepada masyarakat dan juga berdasarkan rekomendasi dari sahabat atau kenalan pemilik yang akan ditempatkan di toko. Kemudian melakukan *interview* dan ujian untuk posisi karyawan yang dibutuhkan.



## 11. Membuat daftar harga dan menyiapkan brosur

**Thermopolium** segera menentukan daftar harga-harga produk yang akan dijual. Setelah itu menyiapkan brosur yang akan dibagikan kepada masyarakat untuk memasarkan **Thermopolium** karena brosur merupakan salah satu bagian dari media promosi yang harus dibuat dengan *design* menarik.

### 11. Grand Opening

Setelah semua rencana operasi telah selesai dilakukan, pemilik akan membuka usaha tahap awal (*Grand Opening*). Pemilik akan selalu melakukan evaluasi bersama seluruh staff karyawan kafe **Thermopolium**. Pemilik selalu terbuka untuk menerima kritik dan saran yang diberikan oleh staff karyawan dalam hal pengoperasian kafe agar bisnis ini bisa terus berkembang.

Berikut ini adalah tabel jadwal kegiatan operasional **Thermopolium**:

Hak Cipta Ditanggung Undang-Undang

Hak Cipta Ditanggung Undang-Undang  
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

*Time Schedule* kegiatan operasional perusahaan

Periode 2016-2017

Keterangan	Sep 2016	Okt 2016	Nov 2016	Des 2016	Jan 2017
Survei lokasi	1/9				
Menyewa ruko	5/9				
Merenovasi tempat usaha	7/9	-	2/11		
Pendaftaran NPWP	8/9				
Pendaftaran IMB	9/9				
Pendaftaran SIUP	12/9				
Mendaftarkan perusahaan	13/9				
Mencari <i>supplier</i> bahan baku	26/9				
Membeli peralatan dan perlengkapan		13/10			
Merekrut tenaga kerja		17/10	-	23/12	
Membuat daftar harga dan brosur				11/12	
<i>Grand Opening</i>					8/1

Sumber: Thermopolium

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**B. Proses Operasi**

Kafe **Thermopolium** adalah bentuk usaha yang menjual makanan dan minuman, serta menyediakan fasilitas permainan bagi para konsumen. Pemilik tidak memiliki sumber bahan baku sendiri sehingga harus membeli dari pemasok atau penyedia bahan baku. Proses yang akan dilakukan oleh **Thermopolium** antara lain seperti bagan 4.1 berikut ini :

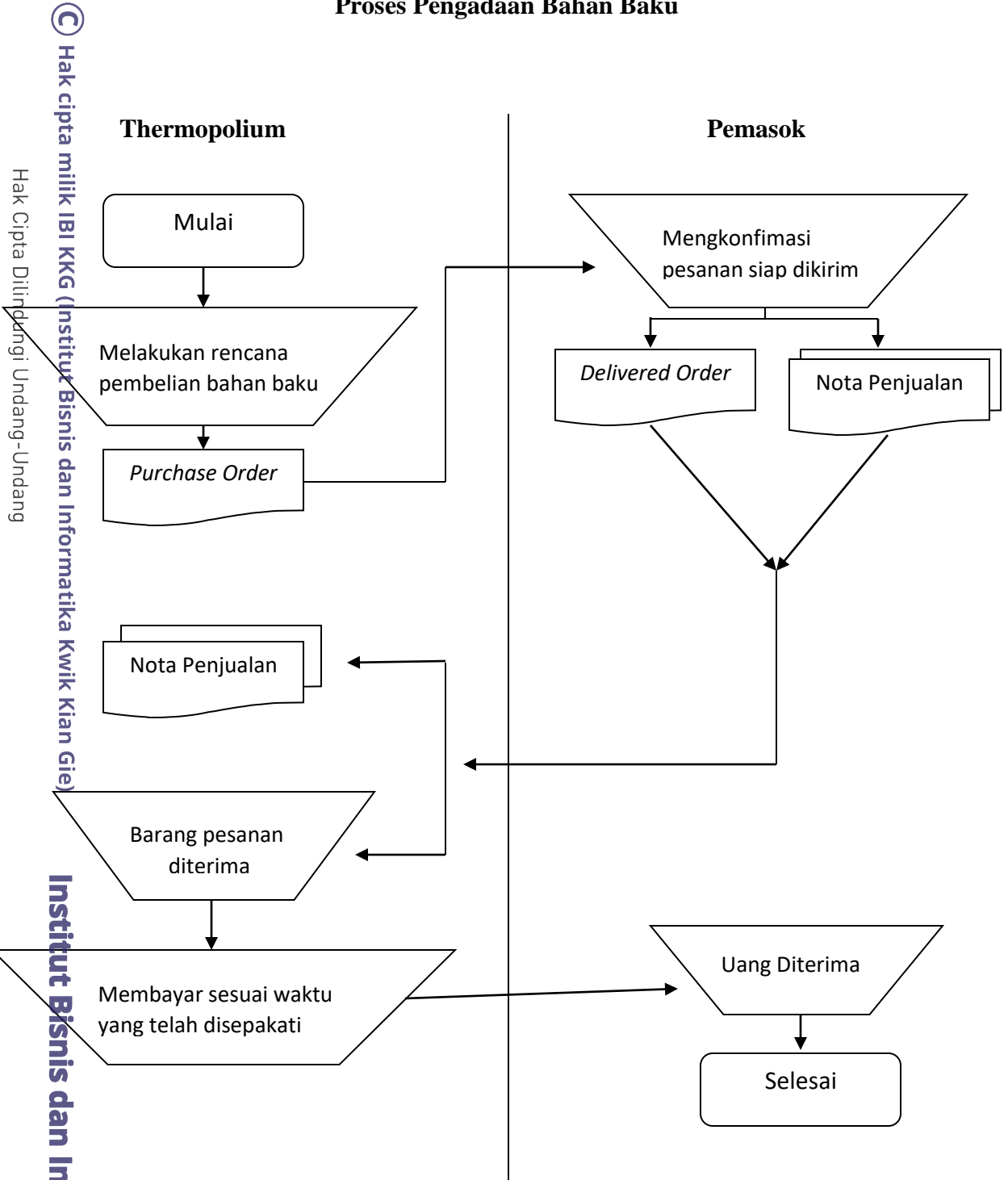
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Bagan 4.1

Proses Pengadaan Bahan Baku



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

Sumber: Thermopolium



Kafe **Thermopolium** akan memanfaatkan kemajuan teknologi yang ada pada saat ini dengan mencatat persediaan barang. Misalnya, karyawan bagian kasir yang wajib meng-*input*

data persediaan seperti daging yang dibeli dari *supplier* maupun produk yang telah habis terjual. Pada saat kafe telah tutup karyawan diharuskan mengecek data penjualan pada hari itu dan memasukkan ke aplikasi komputer yang telah ada sehingga pemilik dapat mengetahui kapan harus memesan bahan baku lagi. Pemesanan kembali bahan baku adalah ketika persediaan di gudang sudah tersisa 50% atau sudah tinggal separuh dari persediaan awal.

### Alur jasa

Alur jasa sangat jelas diperlukan dalam sebuah bisnis, karena dengan kejelasan alur yang telah dibuat akan mempermudah dalam melakukan operasional. Selain itu kejelasan alur juga akan memberikan manfaat bagi konsumen karena adanya kecepatan dalam melayani.

“Pelanggan merupakan bagian integral dari operasional jasa, dan prosesnya menjadi pengaman mereka. Proses yang tidak dirancang dengan baik akan mengganggu pelanggan karena sering kali menghasilkan penghantaran jasa yang lambat, mebuat jengkel, dan berkualitas rendah” (Christopher Lovelock, dkk dalam Dian dan Devri, 2011:232)

Alur jasa ini akan memberikan kejelasan kepada perusahaan maupun konsumen, seperti usaha yang akan dibuat oleh penulis memiliki 2 bentuk produk yang ditawarkan yaitu kafe dan permainan. **Thermopolium** akan membuat proses alur jasa yang jelas. Alur jasa yang akan dilakukan dapat dilihat pada gambar/bagan berikut ini:

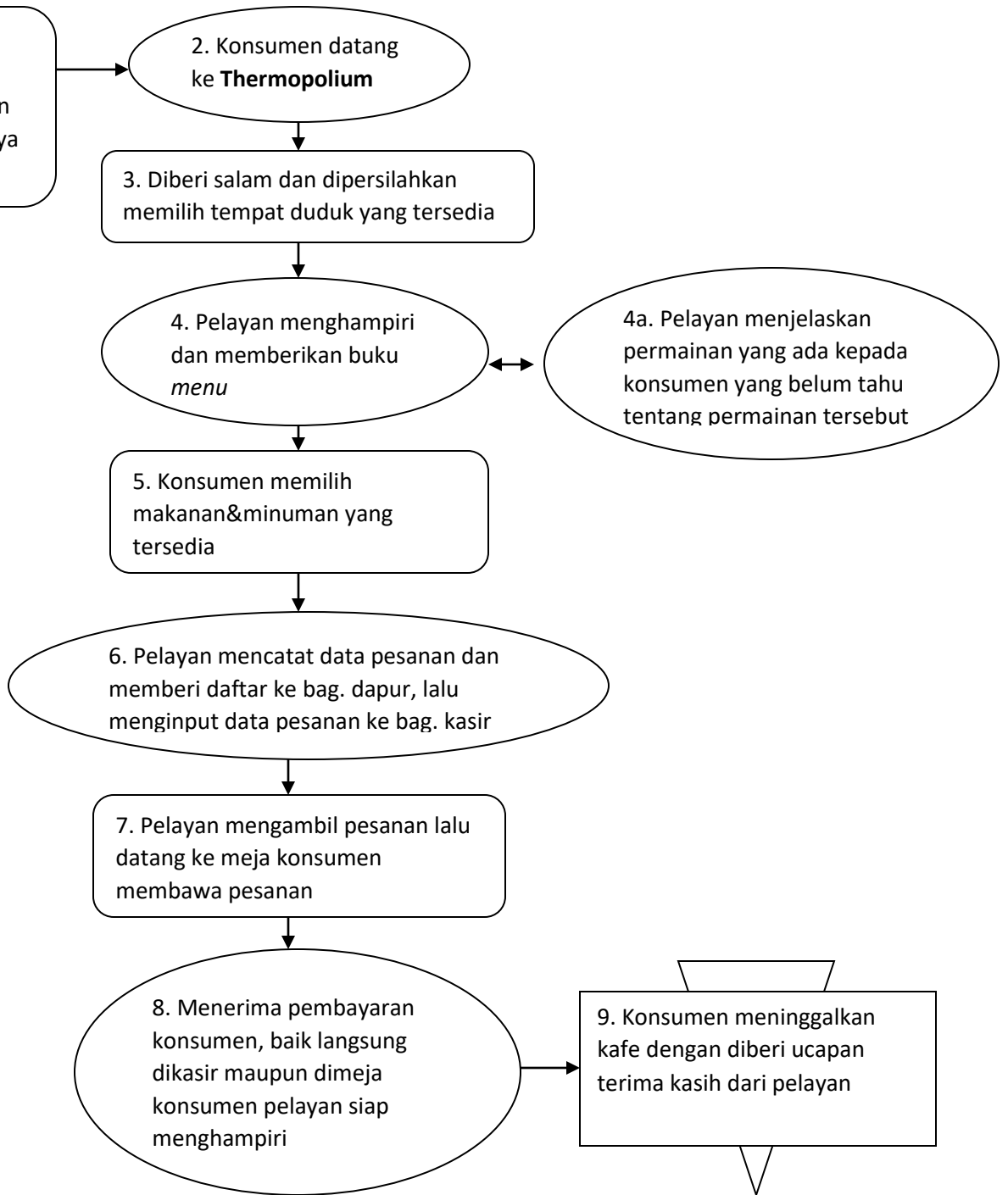
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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





Bagan 4.2

Alur Jasa *Thermopolium Café*



Sumber: **Thermopolium**

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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



Kafe **Thermopolium** akan selalu mengutamakan fokus kepada pelanggan, memberikan pelatihan kepada seluruh karyawan agar selalu ramah kepada konsumen dan mengutamakan kepuasan pelanggan. Karyawan harus dengan cepat dalam memberikan layanan sehingga pengunjung tidak perlu menunggu terlalu lama. Dalam hal memberikan pelayanan akan ditekankan kepada seluruh karyawan untuk selalu ramah dan tersenyum kepada pengunjung sehingga para konsumen yang telah datang bisa merasa nyaman dengan pelayanan kafe dan menimbulkan rasa ingin kembali lagi.

Pada tahap awal alur jasa yaitu pengunjung datang ke **Thermopolium** dengan diberi ucapan “selamat datang di kafe kami” dan dipersilahkan memilih tempat duduk yang disediakan baik didalam ruangan maupun diluar ruangan. Setelah itu pelayan memberikan buku menu makanan dan minuman, dimana didalam buku menu tersebut diselipkan berbagai pilihan permainan yang ada di kafe sehingga konsumen mengetahui ada permainan apa saja dan bisa langsung *request* ingin bermain apa. Setelah konsumen memilih makanan dan minuman, mereka dapat menghabiskan waktu menunggu hidangan dengan cara memainkan permainan yang telah disediakan sehingga tidak terasa jenuh untuk menunggu. Ketika konsumen sudah selesai makan dan minum, dapat dilakukan pembayaran ke kasir maupun meminta karyawan untuk diambilkan struk jika konsumen ingin membayar langsung dari tempat mereka duduk. Namun jika pelanggan masih ingin *nongkrong* sambil bermain tentu diperbolehkan

Ketika konsumen pergi meninggalkan kafe, pelayan dibiasakan untuk tetap menjaga keramahan dengan memberi ucapan “terima kasih banyak, semoga datang kembali”.



## D. Desain Layout

Lokasi kafe **Thermopolium** terbagi menjadi tiga bagian yaitu ruangan *indoor*, *outdoor*, dan dapur yang berada di kawasan The Flavor Bliss, Jl. Boulevard Alam Sutera, Serpong, Tangerang. Tepatnya kawasan ini berada di dekat monumen jam Alam Sutera dimana banyak sekali masyarakat yang berlalu-lalang disekitarnya baik yang dari Serpong menuju Alam Sutera maupun sebaliknya. Kafe ini memiliki panjang bangunan 18m dan lebar 9m, serta memiliki luas bangunan kurang lebih 162m<sup>2</sup>.

Berikut adalah gambar denah lokasinya:

**Gambar 4.1**

**Denah Lokasi Thermopolium**



*Keterangan: Lokasi ditunjukkan oleh panah berwarna merah*

Sumber: **Thermopolium**

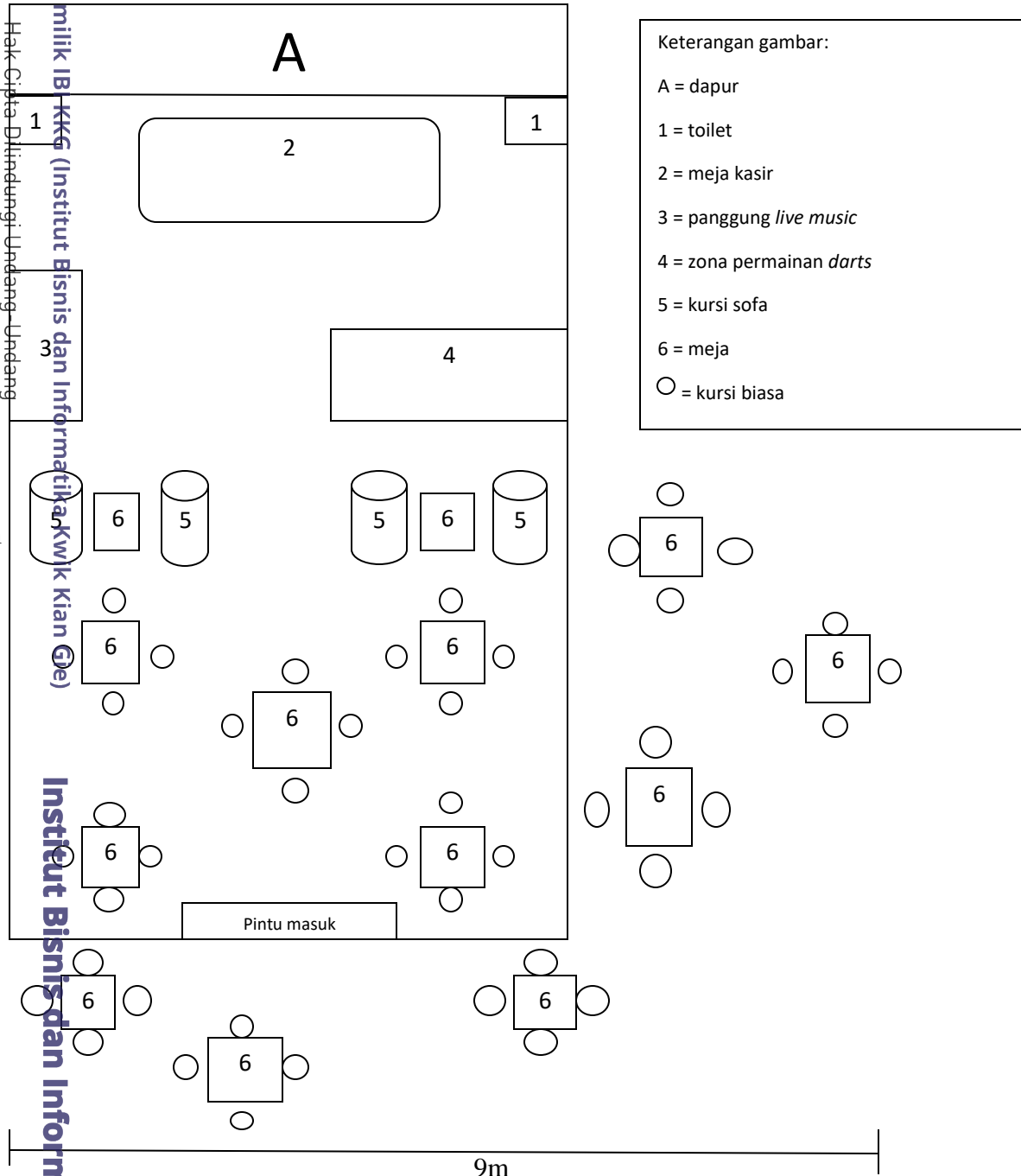
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Berikut adalah denah **Thermopolium**.

**Gambar 4.2**

**Denah Bangunan Thermopolium**



Sumber: **Thermopolium**

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



Keterangan gambar:

- A : merupakan dapur sekaligus tempat penyimpanan bahan baku produk yang tersedia
- 1 : merupakan toilet beserta wastafel yang ditempatkan berdekatan, dan dipisahkan antara toilet pria dengan toilet wanita.
- 2 : merupakan kasir yang didesain seperti meja bar sehingga menimbulkan kesan santai.
- 3 : merupakan panggung kecil untuk pertunjukan *live music* lengkap dengan alat musik akustik seperti gitar dan *cajon*, dan juga terdapat 2 *microphone*.
- 4 : merupakan area permainan *darts* bagi para konsumen yang ingin mencobanya
- 5 : merupakan kursi berjenis sofa yang disediakan bagi konsumen yang ingin lebih bersantai lagi
- 6 : merupakan meja-meja yang disediakan untuk konsumen yang hadir, baik yang di dalam ruangan maupun yang diluar ruangan
- 7 : merupakan kursi-kursi kafe biasa yang disediakan bagi konsumen yang hadir, juga tersedia di dalam maupun di luar ruangan

Untuk letak TV diposisikan 1 buah didalam dan 1 buah diluar untuk para konsumen. Lalu letak *router wifi* diposisikan 1 *router* didekat pintu masuk dan 1 *router* lagi berada didekat panggung *live music*. Letak AC berada di dinding kiri kanan ruangan yang masing-masing dinding ada 2 buah AC. Lalu terdapat 5 buah kamera pemantau (*cctv*) yaitu 3 buah diantaranya ditempatkan di dalam ruangan dan 2 buah lagi berada di luar ruangan.

### E. Nama Pemasok

Mengingat daya tawar pemasok yang tinggi dan pemasok merupakan salah satu faktor penting yang menunjang berjalannya usaha kafe **Thermopolium**. Maka pemilik dari kafe harus teliti dalam mencari dan memilih pemasok yang dapat memberikan **Thermopolium** bahan baku yang berkualitas baik dengan harga yang sesuai.

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.



Menyadari pentingnya pemasok yang menunjang berjalannya **Thermopolium**, berikut

daftar pemasok **Thermopolium**:

**Tabel 4.2**  
**Daftar nama-nama pemasok**

No.	Nama Pemasok	Alamat	No. Tlp
1	Bpk. Gutama	Jln. Tembaga Raya no.22, Karawaci, Tangerang	0819 0126 3579
2	Toko Khiun Sian	Pasar Mayestik lt. basement, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan	021 720 9918
3	Setiawan Agromarket	Pasar Segar Modern Graha Bintaro, Tangerang	0857 8688 6277
4	LotteMart Wholesale	Jl. Boulevard Barat Raya, Kelapa Gading, Jakarta Utara	021 452 3818
5	Alex Furniture	Jl. Letjen Soeprpto np.29H, Cempaka Putih, Jakarta Pusat	021 9260 3221
6	Buana Audio	Pasar Mobil Kemayoran, Jl. Industri Raya, Kemayoran, JakUt	021 6585 0433
7	Electronic City	Jl. Boulevard Raya CN 3 no.1&2, Kelapa Gading, Jakarta Utara	021 050 0032
8	OTTO Furniture	Jl. Raya Bekasi no.14 km17, Klender, Jakarta Timur	021 470 4463

Sumber: **Thermopolium**

## F Teknologi

Kebutuhan teknologi akan sangat menunjang kemudahan dan keberlangsungan suatu usaha. Dengan memanfaatkan teknologi akan mempermudah pebisnis dalam menjalankan operasional usahanya. Pemanfaatan teknologi bukan saja sebatas memberikan layanan dalam lokasi, melainkan juga dapat digunakan untuk mencari informasi melalui internet, pemesanan produk, dan pembayaran dengan bekerja sama dengan pihak perbankan. Penggunaan

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.



teknologi berguna untuk membantu mempermudah pekerjaan sehingga berjalan lebih efisien.

Penggunaan teknologi tentunya tidak harus yang baru atau yang paling canggih, namun

disesuaikan dengan keperluan dari bidang usaha yang dijalankan.

Faktor teknologi tidak dapat dipungkiri lagi sebagai salah satu faktor pendorong majunya sebuah bisnis, oleh karena itu kafe **Thermopolium** akan memanfaatkan kemajuan teknologi sebagai penunjang kemajuan bisnis ini. Berikut ini adalah beberapa perangkat teknologi yang digunakan **Thermopolium**:

### 1. Komputer dan Internet

#### 1. Komputer dan Internet

Komputer akan digunakan untuk mendukung kegiatan kafe dan melakukan pesanan kepada pemasok secara *online*. Selain itu, komputer digunakan untuk melakukan iklan seperti *website* dan media sosial seperti *Instagram* dan *facebook*.

### 2. CCTV dan Televisi

CCTV akan digunakan sebagai penunjang keamanan di lokasi dengan demikian akan mempermudah dalam pengawasan. Televisi dengan layar *lcd* yang terhubung langsung oleh cctv akan diletakkan di ruang kasir. Bagian kasir memiliki pekerjaan yang terbilang santai sehingga bagian kasir akan lebih mudah memantau layar. Terdapat juga 2 buah televisi *lcd* pada dalam ruangan maupun diluar ruangan.

### 3. Sound System dan Mp3 Player

*Sound System* yang terdiri dari *speaker* dan *jack*, digunakan untuk *live music* dan juga terdapat *speaker* yang terhubung langsung dengan perangkat pemutar musik (*mp3 player*) yang diputar sebagai *backsound* kafe untuk menambah kenyamanan.