KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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 milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

BAB IV

PERENCANAAN PRODUK/JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL, SERTA MANAJEMEN

A. Proses Operasi

Kafe Sunhuns memulai proses operasinya dari penentuan bahan baku yang dipasok. Bahan baku yang dipasok akan dipilah antara yang layak dan tidak layak, untuk menjaga kehigenisan dan kualitas bahan baku yang akan diolah menjadi makanan dan minuman. Dalam menjaga kesegaran bahan baku beserta madu, Sunhuns menggunakan lemari pendingin khusus sayuran dan buah-buahan untuk menjaga kadar gizi dan kesegaran yang ada didalam bahan baku. Bahan baku yang tidak layak akan dipisahkan menggunakan kantong palstik atau *polybag*, yang selanjutnya akan didaur ulang menjadi pupuk. Bahan baku yang telah disortir dan layak untuk melanjutkan tahapan proses produksi disimpan dalam ruangan dengan suhu udara yang disesuaikan kelembapanya untuk menjaga kehigenisan dan kualitas bahan baku.

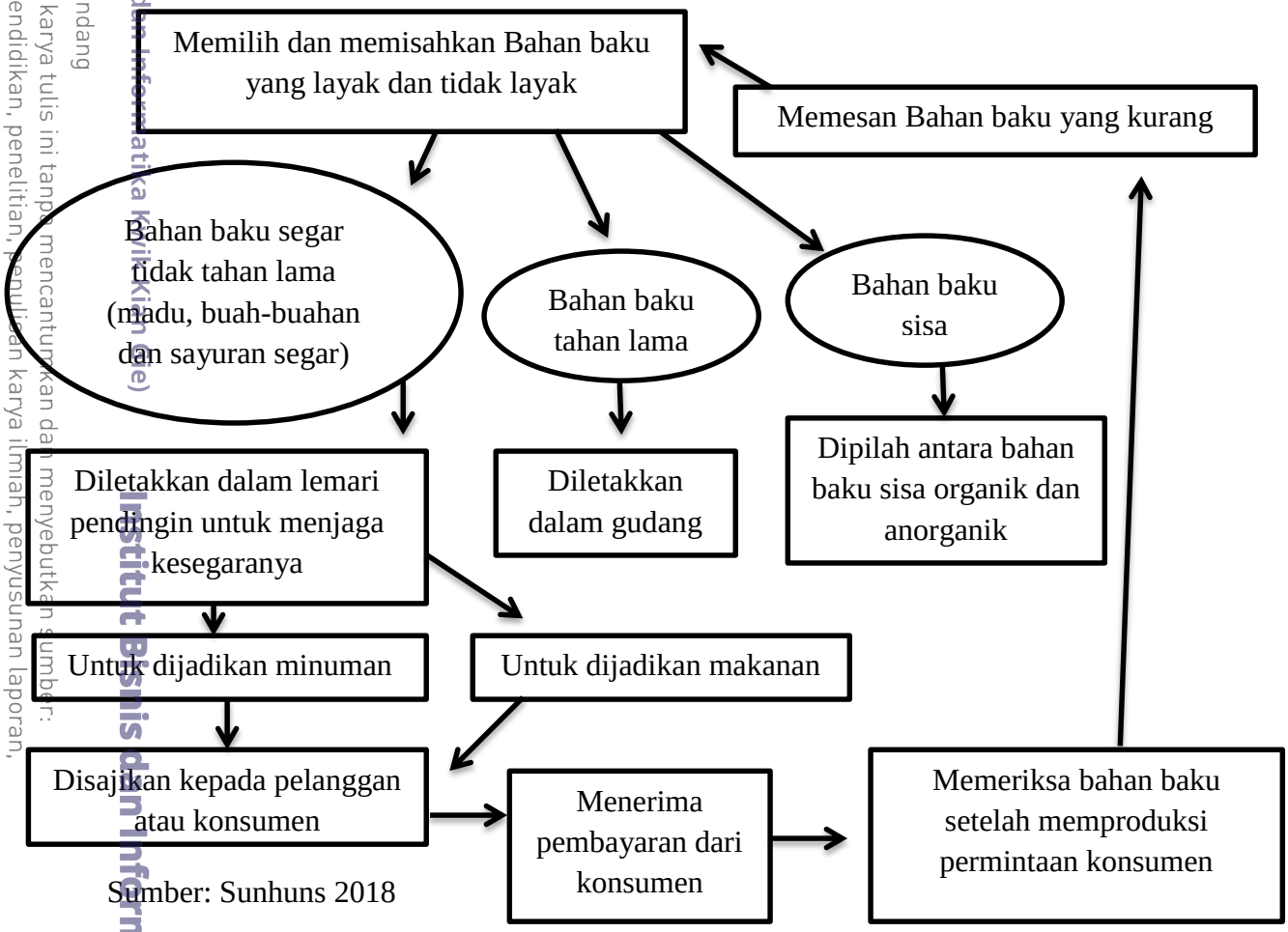
Dalam proses produksi karyawan memisahkan bahan baku menjadi dua yaitu bahan baku dasar untuk makanan dan minuman. Proses pemisahan ini untuk meminimalisir kesalahan dalam mencampurkan bahan dasar, selain itu hal tersebut dilakukan agar para karyawan dapat terfokus dalam bagiannya masing-masing agar terhindar dari kesalahan dalam aktivitas produksi. Bahan baku yang diproses menjadi makanan akan ditempatkan dalam sebuah piring keramik dan langsung disajikan kekonsumen oleh pelayan. Sedangkan bahan baku yang diproses menjadi minuman akan

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

ditempatkan dalam gelas kaca atau *mug*, tergantung jenis pesanan jika dingin akan menggunakan kaca sedangkan panas akan menggunakan cangkir atau m*ug*. Sunhuns juga menyediakan pesan atau *take away*, dalam hal tersebut Kafe Sunhuns menempatkan makanan dalam *Food box* dengan bahan dasar karton makanan agar makanan lebih higenis dan kandungan gizi didalamnya tetap terjaga, selain itu hal tersebut digunakan karena ramah lingkungan. Minuman yang dibawa akan ditempatkan dalam gelas plastik ukuran 350 ml beserta tutupnya, agar memudahkan jika dibawa agar tidak tumpah.

Gambar 4.1

Proses Operasi Kafe Sunhuns



Sumber: Sunhuns 2018

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

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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 milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Kafe Sunhuns memiliki jam operasi hingga jam tutup. Kafe Sunhuns memiliki rencana memulai aktivitasnya dimulai pada pukul 10 pagi, pada jam tersebut para konsumen dapat berkunjung ke Kafe Sunhuns hingga pukul 8 malam atau hari jumat hingga minggu sampai pukul 9 malam. Untuk hari senin Sunhuns tutup karena diperkirakan konsumen akan jarang yang datang dikarenakan biasa pekerjaan kantor akan menumpuk dihari senin. Sunhuns tidak memiliki jam istirahat sehingga digantikan menggunakan metode *shift* sehingga karyawan dapat beristirahat sejenak, dikarenkan sunhuns merupakan bisnis kuliner sehingga membutuhkan waktu para pekerjanya untuk bekerja *full time*.

B. Daftar *supplier* atau pemasok

Tabel 4.1

Daftar Pemasok

Nama Pemasok atau *Supplier*	Barang yang dipasokan	Alamat	Telepon
1. PT Madu murni nusantara	Madu murni	Jl. Tanah Abang II No.57A, RT.1/RW.5, Petojo Sel., Gambir, Kota Jakarta Pusat, DKI Jakarta 10210. http://www.madunusantara.co.id/	(021) 3520611
2. Toko madu nusantara	Madu murni	Jl. Tanah Abang II No. 57-A Jakarta Pusat 10160, Jakarta Pusat, Jakarta, Indonesia	+62 213542243
3. Pelangi plastik	Aksesoris dan peralatan plastik	Jl. Taman Asri Lama, Ruko Tingkat 3 (Lanjutan) Cipadu - Larangan, Tangerang - Banten	(021)712340 120852-8575-4020
4. CV. Asia *Trading Company* Jakarta Branch	Bahan mentah (baku kebutuhan rumah tangga)	Jl. KH. Hasyim Ashari No. 13-B, Jakarta Pusat 10130, Indonesia	(021) 6333662 (021) 6325076

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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 milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

5. Toko agen minyak	Minyak	Jl. Raya Duri Kosambi, RT.7/RW.2, Duri Kosambi, Cengkareng, Kota Jakarta Barat, DKI Jakarta 11750	0858-1381-6501
6. PD. Panen raya	Sayuran dan buah-buahan	Cengkareng - Jakarta Barat http://www.panensayur.com/	(021) 22552161
7. Indomaret	Air mineral, susu dan keperluan bahan baku dengan kategori tidak tahan lama	Indomaret sekitar BSD http://indomaret.co.id/	Call center 1500-580
8. *Healthy Hygine ice cube*	Ice balok dan es kristal	Jl. Kb Jeruk Raya No. 12, Jakarta Barat	(021) 71023618
9. CV. Ronz bake	Roti kering dan roti basah	Permai, Jl. Kaparinyo, RT.1/RW.8, East Kelapa Gading, Kelapa Gading, Jakarta Utara, Jakarta 14240	0812-9215-855

Sumber : Internet dan Survei pemasok

C. Rencana Operasi

1. Pembuat TDUP (Tanda Daftar Usaha Parawisata)

Dalam menjalankan bisnis kafe atau restaurant memerlukan perizinan di bisnis kuliner khususnya bila ingin mendirikan restoran mencakup aspek keamanan, ketentraman, dan legalitas. Semuanya terangkum dalam izin khusus yang dinamakan Tanda Daftar Usaha Pembuatan TDUP (Tanda Daftar Usaha Parawisata). TDUP untuk restoran dikeluarkan oleh Kantor Pelayanan Terpadu Satu Pintu (PTSP) di kantor kecamatan. Sebelum mendapatkan ijin TDUP harus memenuhi syarat PTSP yang nantinya, petugas PTSP akan memeriksa kelayakan serta menjelaskan secara transparan pembagian wilayah zona dimana dibedakan menjadi zona perumahan dan zona usaha yang cocok untuk usaha kuliner. Peraturan tersebut diatur dalam Perda No.1 Tahun 2014 tentang Rencana Detail Tata Ruang

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

dan Peraturan Zonasi pada Daerah Khusus Ibukota Jakarta. Sumber : http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/peraturan-daerah-nomor-1-tahun-2014-tentang-rencana-detail-tata-ruang-dan-peraturan-zonasi.pdf

2. Pengurusan SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagangan)

Menurut keputusan menteri penindustrian dan perdagangan RI No : 289 / MPP / Kep / 10 / 2001 tentang ketentuan standar pemberian SIUP, bahwa dalam berdagang memerlukan ijin usaha dimana sesuai peraturan diatas untuk mempermudah pengawasan dan pembayaran pajak penghasilan dan usaha. Sumber : http://www.kemendag.go.id/files/regulasi/2001/10/289.htm

3. Pembuatan Nomor Pokok Wajib Pajak

Seluruh warga Negara Indonesia yang memiliki penghasilan akan dikenakan pajak. Sehingga setiap warga yang bekerja dan pelaku usaha wajib mendaftarkan diri dikantor pajak. Selain pajak penghasilan, pajak usaha ditarik atau dikenakan setiap konsumen transaksi atau saat menggunakan jasa atau mengonsumsi makanan dan minuman yang tertera dalam peraturan pajak hotel dan restaurant(PHR) yang diatur dalam Undang-Undang No. 28 Tahun 2009 Tentang Pajak Daerah Dan Retribusi Daerah "UU 28/2009") dan konsumen akan dikenakan pajak paling besar 10% setiap makanan atau minuman yang dibeli. Sumber : http://pajak.co.id

4. Menentukan, menetapkan lokasi dan mendesain ruko

Lokasi sangat menentukan sukses dan kelangsungan berjalanya sebuah cafe. Sehingga diperlukan pertimbangkan yang cukup matang dalam menentukan sebuah lokasi, banyak pengusaha restoran yang di memilih di Mall atau pusat perbelanjaan besar yang banyak ramai dikunjungi orang tetapi dengan tingkat modal yang lebih besar serta resiko yang besar. banyak pengusaha yang meniru penentuan lokasi

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

tersebut tetapi sebaliknya ternyata sepi pengunjung. Dalam menentukan faktor Lokasi penulis menggunkan cara 5T yaitu : Target pasar, Konsep, menentukan tingkat kepadatan, *traffic flow*, Survei lokasi.

5. Penentuan Modal dan *Return Of Investment* (ROI)

Segala usaha apapun tidak hanya usaha kuliner atau investasi, harus disiapkan dan diperhitungkan dengan matang, cermat dan disertai dengan proyeksi sales agar secara jelas dapat mendapatkan perhitungan ROI. Diawal sebuah bisnis sebelum mulai beroperasi perlu perhitungan modal yang harus menyertakan pemasukan pembangunan dan penunjang konsep (*Interior design*, Dekorasi, peralatan penyajian, buku menu, fotografi makanan), markerting dan promosi, modal kerja / operasional selama 3 bulan pertama, dan biaya training karyawan.

6. Pemilihan *Supplier* atau Pemasok Bahan Baku

Salah satu faktor kelancaran suatu bisnis kuliner sangat ditentukan oleh pemasok. Dengan memiliki pemasok tetap yang dapat memenuhi semua bahan baku produksi setiap harinya agar memberikan kelancaran proses produksi. Selain itu atas dasar kerjasama bisa mendapatkan harga relatif murah, serta saat dimana terjadi bahan baku langka dipasaran Kafe Sunhuns bisa mendapatkan prioritas. Selain itu mencari pemasok lain lebih dari satu pemasok akan menjadi alternatif Kafe Sunhuns bila salah satu pemasok tidak bisa menyediakan permintaan.

7. Menentukan *staffing* atau kepegawaian dan training serta menentukan bagiannya masing-masing

Human Resource Development meliputi pengrekrutan, pelatihan, penilaian kinerja, jenjang karir, kesejahteraan, bonus insentif dan fasilitas seperti asuransi, jamsostek, pinjaman. sangat sederhana memang tetapi hal ini komponen yang tidak kalah

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

pentingnya. Karena berhubungan dengan orang / sumber daya manusia menempati posisi yang sangat krusial dan selalu berdinamika. Sehingga salah satu faktor lain kemajuan usaha ditentukan dari kinerja pegawainya.

8. *Finishing* dan desain pengecekan ulang kafe

Pengecekan ulang serta *finishing* sangat diperlukan dimana untuk meminimalisir kesalahan dalam pembukaan nantinya serta saat usaha telah berjalan. Pengecekan ulang suatu usaha selain untuk mengurangi kesalahan juga untuk memprediksi saat pembukaan pedana nantinya.

9. Pemasaran dan promosi

Kunci sukses sebuah usaha terletak dalam promosinya. Sebelum melakukan pembukaan harus melakukan perisiapan promosi selain itu pembagian biaya sebagai bagian dari modal pembuatan restoran untuk pembiayaan Marketing mencakup desain loga restoran anda dan pemilihan nama restoran, pembuatan buku menu, foto-foto makanan, perlengkapan penyajian, seragam, *coment card*, *signage*, peralatan promosi dan informasi, banner, iklan majalah, brosur dan web, dll. Hal tersebut sangat penting disiapkan secara matang sebelum membuka usaha kuliner untuk pertama kalinya.

10. Penentuan variasi makanan dan minuman

Keunikan suatu produk akan menjadi ciri khas suatu usaha apapun. Sehingga makanan yang unik, enak, konsisten adalah harapan setiap pengunjung restoran atau kafe manapun. Variasi makanan dan minuman tidak kalah pentingnya dibanding rasa, porsi dan tata cara penyajian dan presentasi makanan. Dalam tiap periodik (*perday-week-month*) adanya menu Promo perlu untuk dilakukan. Serta sebuah presentasi makanan juga harus di perhatikan.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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 milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

11. Perencanaan oprasional dan perhitungan dana tahunan

Pada tahap ini Kafe Sunhuns akan merencanakan strategi serta rencana kedepanya setelah pembukaan perdana serta menghitung biaya yang telah digunakan selama proses pembukaan dan mengevaluasi dana tahunan. Selain itu melakukan pengecekan ulang keseluruhan rencana atau *plan* yang direncanakan untuk meminimalisir kesalahan serta memudahkan dalam penerepannya saat pembukaan perdana.

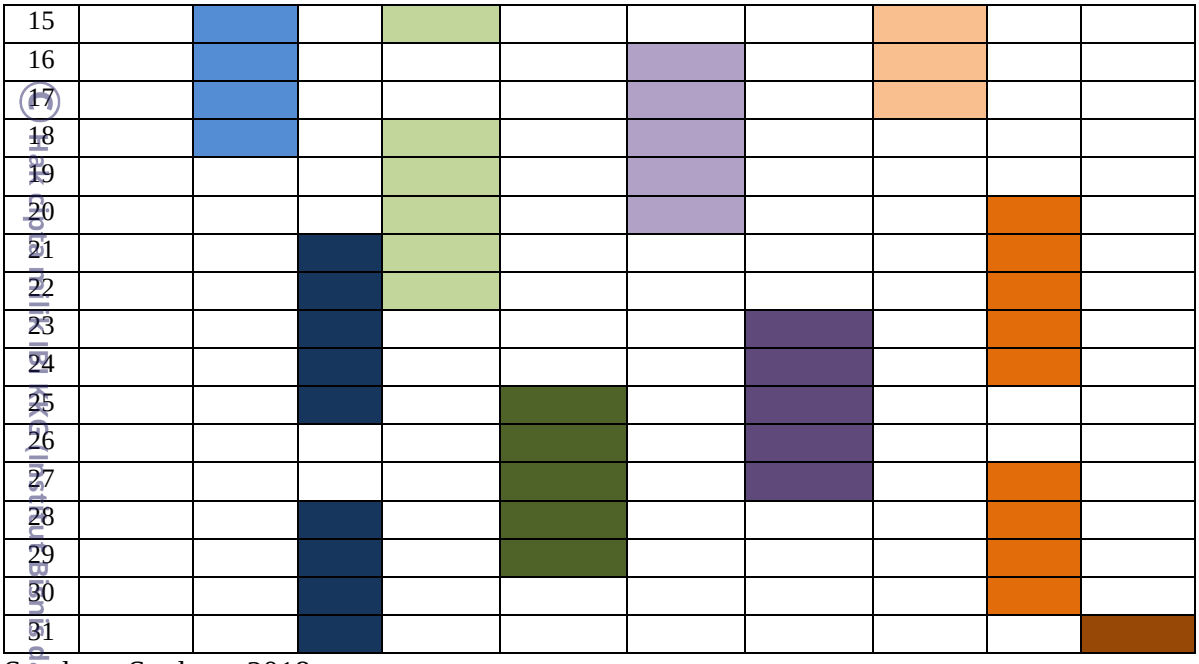
Berikut tabel target rencanaan oprasional sunhuns dalam bulanan, dan target yang harus diselesikan dalam minggunya.

Tabel 4.1

Jadwal Pendirian Kafe Sunhuns

Ket	Oktober			November				Desember		
Tgl	Pembuatan TDUP dan SIUP	Pembuatan NPWP	Penentuan ROI	Menetapkan lokasi	Pemilihan pemasok	Menentukan pegawai	Menentukan variasi makanan	Perencanaan operasi dan dana-tahunan	Pemasaran	*Finishing* dan pembukaan perdana
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Sumber : Sunhuns 2018

D. Rencana Alur dan Produk Jasa

Pada bagian ini akan dijelaskan bagaimana jalanya atau alur sebuah produk atau jasa disajikan kepada konsumen. Alur konsumen saat berkunjung kesunhuns diawali dengan, konsumen disambut oleh pelayan atau *waitress* (istilah yang digunakan pelayan dalam dunia kuliner). Konsumen diantarkan meja yang dipilih, dan pelayan memberikan buku menu agar konsumen dapat memilih menu yang diinginkan. Konsumen dapat meminta langsung memesan menu yang diinginkan atau *call later* untuk memerintahkan pelayan menunggu, agar konsumen dapat berkonsentrasi memilih menu yang diinginkan.

Setelah konsumen mendapatkan menu yang diinginkan dapat langsung *call waitress*, atau memanggil pelayan untuk memulai pemesanan. Setelah menu dipesan pelayan langsung membawa pesanan langsung kebagian divisi produksi, agar makanan dan minuman dapat langsung diproses. Kafe Sunhuns memberi estimasi waktu pada

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

pelanggan mulai dari 1-7 menit untuk sebuah pesanan minuman dan 1-25 menit untuk makanan tergantung tingkat kesulitan dalam pembuatan makanan dan minuman.

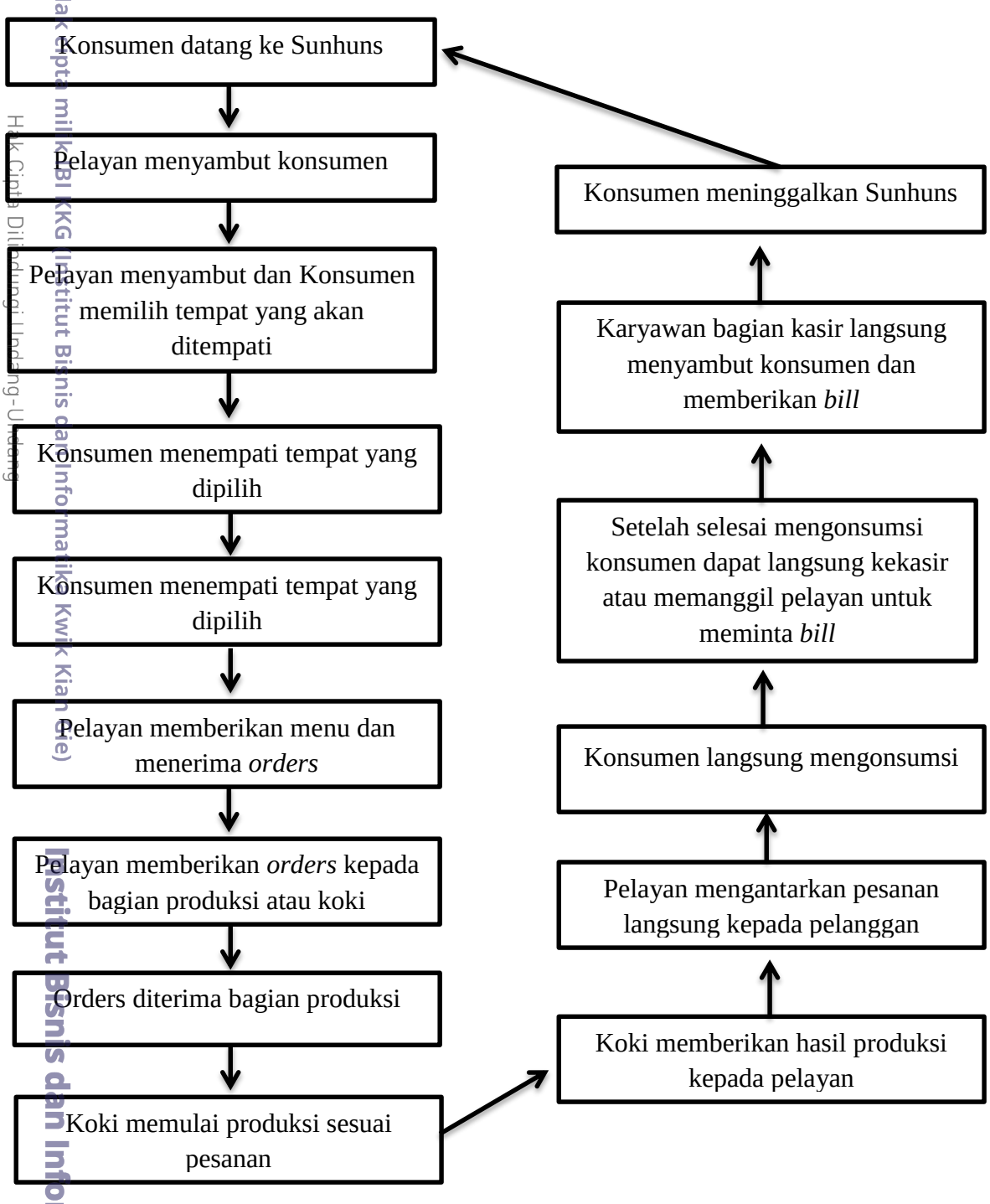
Setelah makanan dan minuman telah selesai produksi, menu yang dipesan langsung disajikan terhadap pelanggan langung oleh pelayan, dan konsumen dapat langsung menikmatinya. Jika konsumen akan melakukan *take away*, konsumen akan langsung diantarkan makanan atau minumannya setelah proses selesai berikut dengan wadah *take away*, setelah konsumen mendapatkan pesananya dapat langsung menuju kasir untuk membayar. Untuk kosumen yang menikmati ditempat setelah selesai dapat langsung memanggil pelayan untuk meminta *bill*, atau dapat langsung menuju kasir untuk membayar. Berikut merpakan alur produk dan jasa Kafe Sunhuns yang diilustrasikan dalam gambar 4.2.

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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

Gambar 4.2

Alur produk serta jasa Kafe Sunhuns



Sumber : Sunhuns 2018

© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pada tahap ini akan dijelaskan tentang alur pemesanan dan pembelian sunhuns terhadap *supplier* atau pemasok. Alur dimulai dari sunhuns mencari beberapa pemasok yang cocok untuk produksi Kafe Sunhuns, selanjutnya para pemasok akan memberikan daftar harga dan menjelaskan merek dan jenis produk-produk yang baik untuk digunakan untuk sunhuns. Setelah para pemasok menjelaskan dan memberikan daftar harga, sunhuns akan membandingkan harga, kualitas dan kecepatan pengiriman setiap pemasok, ketiga hal tersebut sangat penting untuk menunjang faktor produksi. Setelah dibandingkan menimbang beberapa faktor tersebut, sunhuns langsung memesan bahan baku kepada pemasok yang dipilih. Setelah pemasok menerima pesanan Kafe Sunhuns, bahan baku langsung dikirim.

Bahan baku yang telah tiba akan dilakukan metode pengecekan untuk melihat barang yang dipesan sesuai dengan pesanan, dan jika ada yang diluar pesanan akan dikembalikan. Jika barang sudah sesuai dengan pesanan maka Sunhuns akan langsung membayar kepada pemasok, barang yang tidak sesuai dengan pesanan akan dipisahkan dan dilakukan pengembalian atau diretur. Setelah bahan baku sudah lolos uji pengecekan akan langsung dipindahkan kebagian divisi produksi untuk disortir dan disimpan.

Atas dasar bahan baku yang dipesan merupakan bahan material dasar yang bersifat tahan lama dan dengan volume yang besar, maka sunhuns melakukan pemesanan terhadap pemasok dengan jangka waktu yang lama. Untuk bahan baku yang tidak tahan lama (madu, minuman, dan bahan baku yang berbentuk cairan) maka Kafe Sunhuns harus

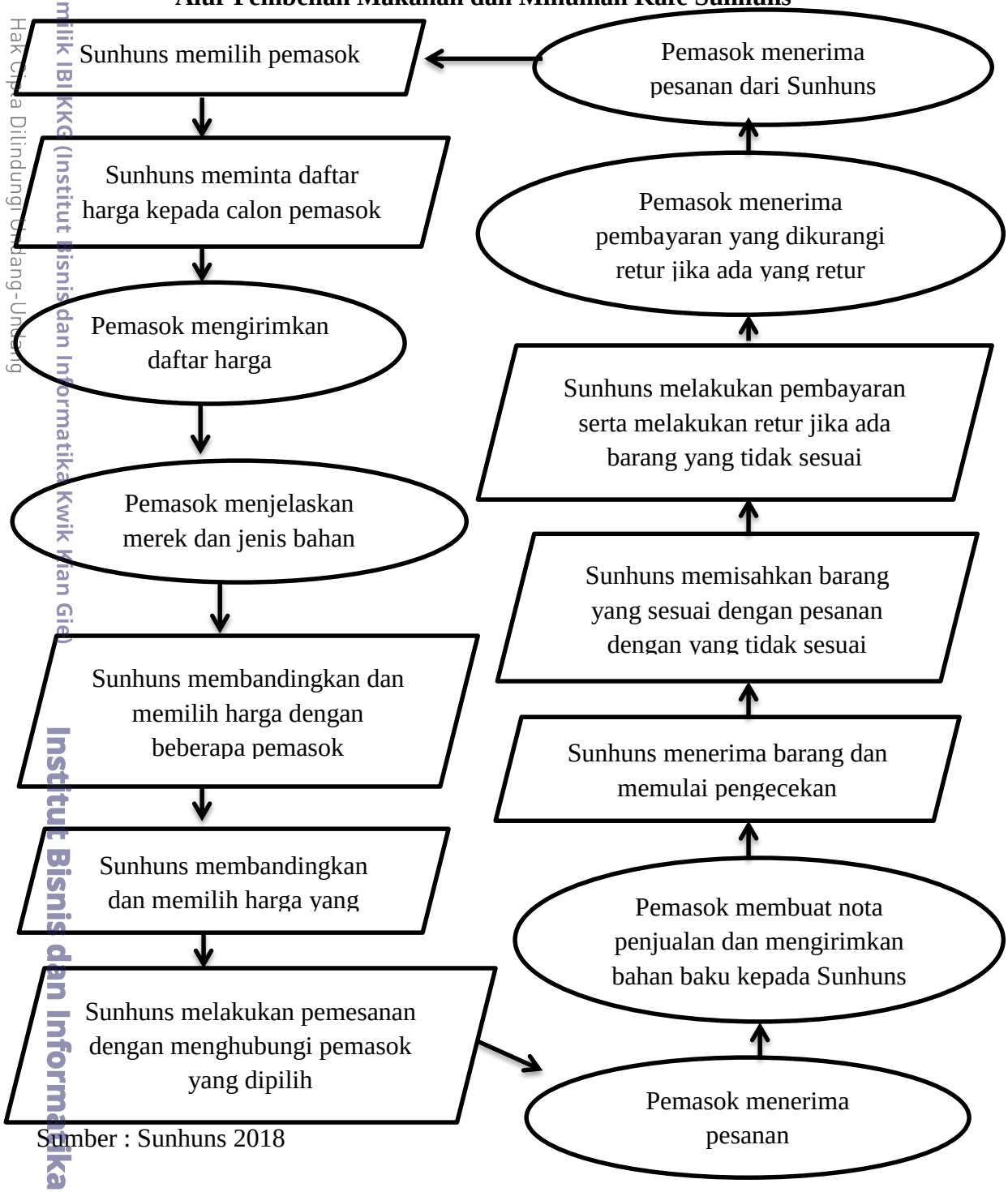
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

melihat sesuai perhitungan kebutuhan serta jangka waktu konsumsi yang baik. Berikut merupakan alur pembelian dengan pemasok dalam gambar 4.3

Gambar 4.3

Alur Pembelian Makanan dan Minuman Kafe Sunhuns



Sumber : Sunhuns 2018

Hak cipta milik IBIKKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

© 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.

Teknologi merupakan salah satu faktor penunjang untuk kemajuan suatu bisnis, dimana dalam era golbalisasi segalanya tergantung dengan teknlologi. Selain itu teknlologi juga membantu mempercepat suatu pekerjaan. Teknologi juga dapat membantu pekerjaan agar lebih tepat waktu dalam penyelesaian dan efisiensi. Berikut dibawah ini merupakan teknlologi penunjang Kafe Sunhuns.

1. Mesin kasir

   Mesin yang berfungsi untuk membantu dalam perhitungan dengan waktu yang lebih cepat dibandingkan dengan *calculator*, yang lebih lama. Selain itu mesin ini juga memiliki fungsi penyimpanan sementara uang yang didapat dalam seharinya, dan juga memiliki fungsi untuk memberikan nilai nominal yang harus dibayar oleh pelanggan beserta kembaliannya. Selain itu mesin kasir yang dimiliki Sunhuns ini memiliki teknologi *auto lock*, dimana saat pegawai menutup bagian penyimpanan uang hanya pegawai yang dapat membuka.

2. *Refrigerator*

   Freezer atau biasa disebut lemari pendingin, memiliki fungsi untuk menyimpan bahan baku yang bersifat basah atau mengandung air serta yang tidak tahan lama. Mesin ini menggunakan *system double blower* sehingga dapat mempercepat pendinginan dalam waktu yang singkat. Lemari pendingin yang dimiliki Kafe Sunhuns memiliki penyekat dimana untuk membagi bagian-bagian untuk mempermudah penyimpanan sesuai dengan jenisnya.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

3. *Freezer*

Refrigerator memiliki fungsi yang hampir sama dengan lemari pendingin atau *freezer*, tetapi memiliki kelebihan lain yaitu memiliki suhu yang lebih dingin dibandingkan dengan lemari pendingin. *Freezer* memiliki fungsi sebagi tempat menyimpan bahan baku yang bersifat tidak tahan lama atau lebih khususnya untuk daging, karena daging agar tidak cepat membusuk harus disimpan dalam suhu yang sangat dingin.

4. *Blender mixer*

Mesin ini memiliki fungsi untuk mencampur seluruh bahan baku pada tahap awal yang selanjutnya akan menjadi bahan olahan untuk dilanjutkan pada proses selanjutnya. Mesin ini hanya digunakan untuk bahan baku yang memiliki volume yang besar dan sifatnya zat padat.

5. *Stand mixer*

Mesin ini memiliki fungsi yang hampir sama dengan *blender mixer*, yaitu untuk mencampurkan seluruh bahan baku yang ada. Tetapi mesin ini hanya diperuntukan untuk bahan baku yang ringan yang bersifat berair, sehingga mesin ini diperuntukan untuk membuat minuman atau *juice*.

6. *Cooler box*

Cooler box memiliki fungsi yang hampir sama dengan lemari pendingin yaitu untuk penyimpanan. Tetapi alat ini memiliki fungsi yang berbeda yaitu untuk menyimpan makanan atau minuman yang telah siap konsumsi serta, alat ini dapat dibawa atau dipindahkan sesuai keadaan karena memiliki bentuk yang mudah dipindahkan *portable.* Alat ini diperuntukan menyimpan makanan dan minuman tetapi tidak dengan jangka waktu yang lama.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBIKKG (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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

7. Kompor gas

Seluruh bisnis kuliner pasti memiliki kompor, dimana alat ini untuk menunjang dalam produktivitas. Selain untuk memasak kompor yang dimiliki Sunhuns memiliki fungsi lain yaitu dapat memangggang serta memiliki 6 buah tempat masak dalam satu set kompor, sehingga mempercepat dalam pengolahan bahan baku.

8. *Air Conditioner* atau pendingin ruangan

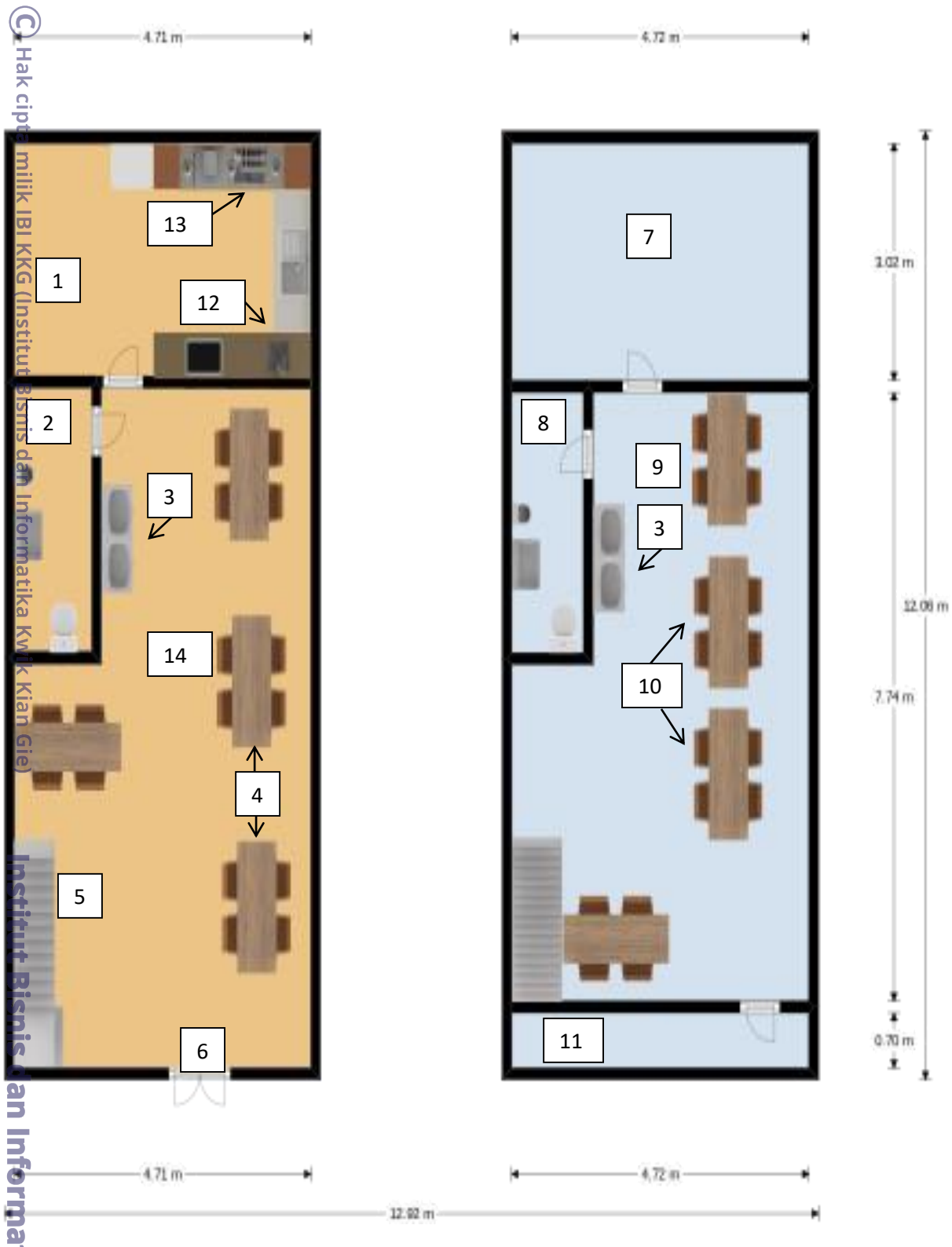
Pendingin ruangan sangat lazim ditemui dikota-kota besar dengan suhu udara yang panas. Sehingga mesin ini membantu untuk mendinginkan ruangan, selain itu memberikan rasa nyaman bagi para pelanggan saat menikmati makanan dan minumanya.

9. *Liquid Crystal Display Television* (LCD TV)

TV yang dimiliki Sunhuns memiliki tujuan untuk memberikan kenyamanan dan informasi-informasi terbaru bagi para konsumen yang sedang menikmati makanan dan minumanya. Selain itu TV tersebut untuk memberikan sarana hiburan saat menunggu pesanan yang belum diantarkan.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

G. *Layout* Bangunan tempat usaha



Sumber : Floor planner google *design* Sunhuns 2018

© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Keterangan :

1.	: Dapur	7.	: Gudang
2. dan 8.	: Kamar mandi	9. dan 14.	: Ruang makan
3.	: *washtuffel*	11.	: *Balcon*
4. dan 10.	: Meja dan kursi	12.	: Meja dapur dan kompor
5.	: Tangga	13.	: Lemari es
6.	: Kursi		

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian