



## BAB IV

### RENCANA PRODUK / JASA,

#### MANAJEMEN, DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### Proses Operasi

Setiap kegiatan usaha yang dijalankan seseorang atau kelompok tidak akan lepas dari sebuah proses operasi. Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2015:3) 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.

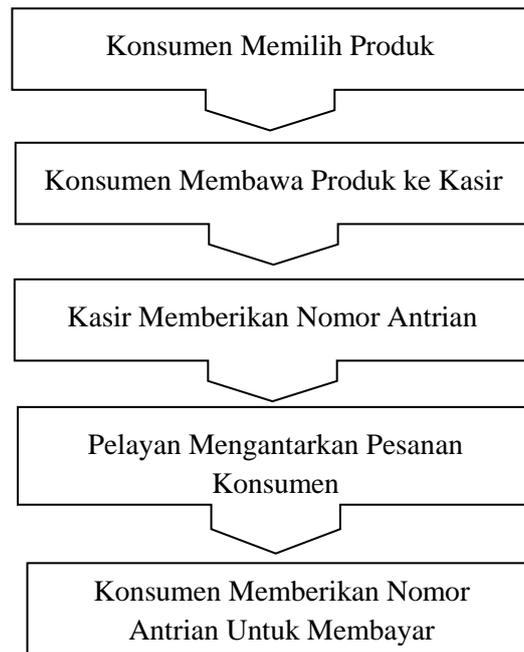
Dalam hal ini, Angkringan Cafe Pak Gemboel juga memiliki proses operasi dalam menjalankan usahanya. Usaha cafe ini merupakan usaha makanan angkringan atau yang biasa disebut dengan nasi kucing dengan berbagai macam lauk pauk. Proses pembeliannya bisa langsung datang ke cafe atau dengan memesan melalui aplikasi *ojek*.

Untuk itu, Angkringan Cafe Pak Gemboel memiliki alur proses produksi dari *input* hingga menjadi *output*. Alur proses untuk datang langsung ke cafe akan disajikan pada **Gambar 4.1**.

**Gambar 4.1**

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.

## Alur Proses Pembelian di Angkringan Cafe Pak Gomboel



Dari **Gambar 4.1** diatas dapat dijelaskan alur proses pembelian di Angkringan Cafe Pak Gomboel sebagai berikut:

### 1. Konsumen Memilih Produk

Angkringan Cafe Pak Gomboel menyediakan lauk pauk dan nasi dalam kondisi yang sudah matang dan bisa langsung di santap oleh konsumen. Sehingga, saat konsumen datang ke Angkringan Cafe Pak Gomboel bisa langsung memilih dan mengambil produk yang diinginkan.

### 2. Konsumen Membawa Produk ke Kasir

Setelah konsumen memilih dan mengambil produk yang diinginkan, selanjutnya konsumen membawa ke kasir agar kasir bisa mencatat produk apa saja yang di ambil oleh konsumen. kemudian, kasir akan langsung menanyakan kepada konsumen, minuman apa yang diinginkan oleh konsumen dan langsung dicatat bersamaan dengan pesanan produk makanan yang telah konsumen pilih.

### 3. Kasir Memberikan Nomor Antrian Kepada Konsumen

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





Pesanan minuman dan produk sudah dicatat oleh kasir, kemudian kasir akan memberikan nomor antrian kepada konsumen sebagai nomor untuk pesanan produk dan untuk pembayaran. Jika, konsumen ingin melakukan penambahan pada produk, maka konsumen harus memberitahu kepada kasir produk apa yang ditambahkan dan menyebutkan nomor antrian.

#### 4. Pelayan Mengantarkan Pesanan Konsumen

Setelah produk sudah siap, maka pelayan akan mengantarkan pesanan konsumen sesuai dengan nomor antrian yang sudah diberikan oleh kasir.

#### 5. Konsumen Memberikan Nomor Antrian Untuk Membayar

Sesudah konsumen selesai makan dan ingin membayar, maka konsumen hanya perlu menyerahkan nomor antrian tersebut kepada kasir.

Selain pembelian langsung ke Angkringan Cafe Pak Gemboel, konsumen juga dapat memesan produk yang ada di Angkringan Cafe Pak Gemboel melalui aplikasi *Gojek* dan memilih *Gofood* pada menu untuk memesan produk di Angkringan Cafe Pak Gemboel selama jam operasional cafe yaitu pukul 17:00-22:30 hari senin sampai sabtu.

### B. Nama Pemasok

Dalam menjalankan sebuah usaha bisnis terutama dalam usaha kuliner sangatlah penting dalam memilih pemasok sebagai faktor pendukung berjalannya sebuah usaha. Oleh karena itu, relasi yang baik harus dibangun sehingga dapat bekerja sama dengan baik dan pemasok tidak menjadi sebuah ancaman dalam berjalannya kegiatan usaha.

Perlu adanya pertimbangan khusus dalam memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama secara jangka panjang dan berperan besar bagi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika KwilKian 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



bisnis. Hal tersebut dilakukan untuk mengantisipasi kerugian dan ancaman yang mungkin ditimbulkan dari salahnya memilih pemasok, maka diperlukan ketelitian dalam memilih pemasok. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok yaitu, pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok.

Berikut nama-nama pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang menunjang jalannya kegiatan usaha Angkringan Cafe Pak Gumboel:

#### 1. Pemasok Peralatan dan Perlengkapan

##### a. Ace Hardware

Mall Artha Gading, Jl. Boulevard Artha Gading Selatan No.1, Kelapa Gading, Kota Jakarta Utara

Telepon : (021) 45864400

Alasan memilih Ace Hardware adalah karena peralatan memasak yang terjamin tinggi kualitasnya, barang dapat dikirim ke lokasi produksi serta tahan lama dalam penggunaan peralatannya.

##### b. Diamond

Mall Artha Gading, Jl. Boulevard Artha Gading Selatan No.1, Kelapa Gading, Kota Jakarta Utara

Telepon : (021) 45864507

Alasan memilih Diamond adalah karena peralatan dan perlengkapan yang memiliki kualitas baik, serta harga yang terjangkau.

##### c. ODEN Houseware

Jl. Taman Galaxy Raya Blok A No. 36, Bekasi Selatan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dilindungi 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.

Telepon : (021) 82415210

## 2. Pemasok Air Mineral dan Gas Elpiji

### a. Warung Anton

Perumahan Pondok Cikunir Indah, Jl. Alamanda No. 8, Bekasi Selatan.

Telepon : (021) 8478295

Alasan memilih Warung Anton karena sudah mengenal pemilik warung, harga yang sangat terjangkau, dan juga memiliki pelayanan dalam antar langsung ke tempat pemesan.

## 3. Pemasok Bahan Baku

### a. Pasar Paseban

Jl. Kramat Raya, RT.15/RW.1, Paseban, Senen, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta.

Alasan memilih pemasok bahan baku di pasar paseban karena memiliki kelengkapan, kualitas bahan baku yang baik, dan juga harga yang terjangkau. Walaupun lokasi pasar jauh dari lokasi cafe, tetapi penulis sudah memiliki kenalan pemasok yang terdapat di pasar paseban, sehingga memiliki kemudahan untuk memesan.

### b. Pasar Jamblang

Jaka Setia, Bekasi Selatan, Kota Bekasi, Jawa Barat.

Alasan memilih pemasok bahan baku di pasar jamblang karena lokasi dekat dengan cafe, sehingga akses untuk membeli bahan baku cukup dekat. Selain itu, harga yang sangat terjangkau dan juga penulis bisa





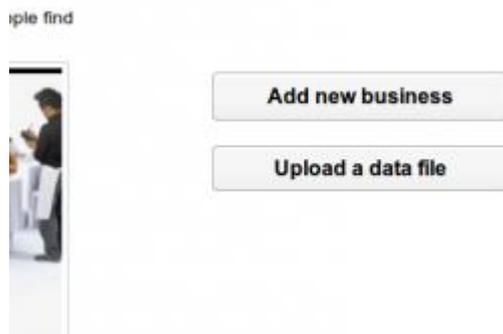
melihat langsung kualitas kebersihan bahan baku dan kondisi bahan baku yang masih *fresh*.

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

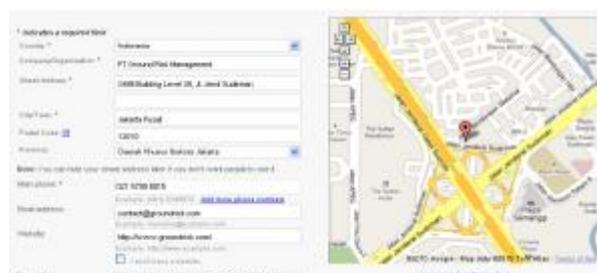
**C. Proses Mendaftarkan Lokasi Usaha di Google Maps**

Angkringan Cafe Pak Gembol ingin memudahkan konsumen untuk mencoba produknya dengan tidak perlu datang langsung ke cafe, tetapi konsumen bisa memesan melalui aplikasi *Gojek* dan bisa menikmati produk Angkringan Cafe Pak Gembol di rumah. Untuk mempermudah konsumen dalam mencari lokasi cafe di aplikasi *Gojek*, maka diperlukan pendaftaran lokasi usaha di Google Maps. Berikut adalah langkah-langkah dalam mendaftar lokasi usaha di Google Maps:

1. Go to [Google.com/business](https://www.google.com/business), login menggunakan akun GMail.
2. Setelah berhasil login, klik pada button “Add New Business”



3. Selanjutnya, mengisi form tentang bisnis atau usaha yang ingin didaftarkan. Isikan alamat, no telepon, alamat email dan sedikit deskripsi tentang bisnis, dan kategori bisnis.



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

- Perhatikan peta di sebelah kanan form yang di isi. Jika saran lokasi yang diberikan oleh Google berdasarkan alamat yang di berikan kurang tepat, edit lokasi tersebut dengan klik tulisan “Fix incorrect marker location” di bawah peta tersebut.



- Pada jendela “Change map marker location” yang muncul, click and drag pada petunjuk lokasi dengan simbol balon berwarna merah tersebut ke lokasi yang tepat. Klik Save Changes
- Selanjutnya, akan di minta untuk mengisi form yang lebih detail, seperti *Services Area*, jam buka kantor, *upload* foto/video bisnis / usaha dsb. Form ini hanya optional saja, klik submit saja. Anda bisa menambahkan lain waktu, jika dirasa perlu.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



**KWIK KIAN GIE**  
SCHOOL OF BUSINESS

- 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.
- Dilarang menggunakan 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

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

**Service Areas and Location Settings**

Does your business provide services, such as delivery or home repair, to locations in a certain area?

No, all customers come to the business location

Yes, this business serves customers at their locations

---

**Hours of operations**

Make sure your customers know when you're open!

I prefer not to specify operating hours.

My operating hours are:

Mon:				Closed	Apply to all
Tue:				Closed	
Wed:				Closed	
Thu:				Closed	
Fri:				Closed	
Sat:				Closed	
Sun:				Closed	

7. Untuk alasan keamanan dan privacy, lokasi bisnis akan di validasi dengan dua cara : via telepon (sesuai dengan no telp yang diisikan pada form sebelumnya) atau via sms (sebelumnya bisa isikan no hp pada form no telp dengan klik “add more phone numbers” )

**How would you like to validate your listing?**

For your protection, we need to verify the information you've just given us. This can be done in one of 2 ways:

**By phone**  
We'll call you at this phone number (021) 5799-8015

**By SMS**  
We'll send you an SMS at the following:

Mobile number:

Carrier:

By clicking 'Finish,' you're authorizing Google to create or update your business listing for use in Google Maps or other Google services. You are also affirming that you have the right to create this listing and that you have read and agree to Google's [terms of service](#). There is currently no charge for creating or displaying listings. If this is a new listing or has a new address, you must verify the address via regular mail or telephone before the listing is activated. See next page for instructions.

**Finish**

8. Saya menggunakan sms untuk validasi. Kurang dari 1 menit, no PIN untuk validasi telah dikirim ke no hp yang saya isikan pada form isian sebelumnya. Ketikkan 5 digit no PIN seperti yang di contohkan pada gambar dibawah, lalu klik GO.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Berikut adalah contoh hasil pencarian di [Google Maps](#) menggunakan nama bisnis / usaha baru saja ditambahkan. Sehingga, konsumen nantinya akan dengan mudah menemukan lokasi atau mencari nama Angkringan Cafe Pak Gemboel di aplikasi *Gojek/Gofood*.

## D Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum pebisnis mendirikan usaha. Rencana operasi ini memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan apa saja yang akan dilakukan hingga bisnis dapat didirikan dengan tepat waktu.

Berikut adalah gambaran rencana operasi Angkringan Cafe Pak Gemboel:

### 1. Melakukan Survey Pasar

Dalam membuka usaha, awalnya penulis terlebih dahulu melihat bagaimana kondisi pasar yang terjadi dan juga apa yang sedang menjadi tren konsumen saat ini. Untuk melihat keadaan pasar dan pesaing bisnis kuliner di daerah bekasi, maka penulis melakukan survey pasar dengan mencoba ke beberapa cafe atau tempat makan yang menyediakan makanan tradisional di daerah bekasi khususnya di *Grand Galaxy*. Penulis melakukan survey dengan mendatangi langsung serta memesan produk yang ada di tempat pesaing.

### 2. Melakukan Survey 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Lokasi usaha sangat menentukan berjalannya suatu usaha bisnis. Maka, dalam proses ini penulis melakukan survey lokasi usaha yang ada di *Grand Galaxy*, dimana terdapat beberapa ruko yang masih kosong dan di daerah tersebut merupakan daerah yang ramai di lalui oleh masyarakat, terdapat juga sekolah, perumahan, dan tempat-tempat les. Sehingga lokasi tersebut akan mempermudah penulis dalam menjangkau konsumen.

### 3. Melakukan Survey Pemasok

Saat memasuki dunia industri usaha tentu saja pebisnis perlu mempertimbangkan hal-hal yang dibutuhkan dalam mendukung usahanya. Salah satu hal yang dibutuhkan pebisnis untuk di pertimbangkan adalah pemasok. Pemasok yang dipilih tentu harus terpercaya, memiliki barang dengan kualitas yang baik, harga yang sesuai dengan produk, dan juga pemasok dapat diandalkan selama bekerja sama dengan pebisnis.

Maka, penulis melakukan survey terlebih dahulu dalam memilih pemasok yang dekat dengan lokasi usaha. Penulis melakukan survey pemasok perlengkapan, peralatan, dan juga bahan baku. Untuk pemasok bahan baku penulis tidak bergantung hanya pada satu pemasok saja, untuk berjaga-jaga jika pemasok tidak dapat memenuhi kebutuhan bahan baku usaha.

### 4. Menyewa Lahan Usaha

Dalam sebuah bisnis usaha sangat diperlukan tempat usaha yang sesuai dengan kemampuan dana dan juga lokasi usaha yang strategis. Karena modal



usaha juga diperlukan untuk kebutuhan usaha yang lain, sehingga penulis menyewa sebuah ruko di *Grand Galaxy* yang akan dijadikan tempat 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**

5. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara yang memiliki penghasilan wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online yaitu dengan mendaftarkan melalui situs direktorat jenderal pajak (sumber: [www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id)). Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan :

- a) Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap;
- b) Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing; dan
- c) Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

6. Pendaftaran SIUP

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013). Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- a) Fotocopy surat akta pendirian perusahaan

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.



- b) Fotokopi KTP Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan
- c) Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha
- d) Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
- e) Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

7. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Penulis mempersiapkan kebutuhan untuk berjalannya usaha dengan membeli peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk isi cafe dan juga dapur.

8. Menata Cafe

Setelah peralatan dan perlengkapan dibeli dan cafe sudah siap untuk ditempati, maka penulis melakukan penataan ruang. Dalam penataan ruang cafe di tata dan di hias semenarik mungkin untuk menampilkan kesan yang menarik bagi konsumen.

9. Menyusun *Job Description*

Penulis selaku pemilik usaha perseorangan tentu memiliki tanggung jawab untuk mengatur penyusunan uraian pekerjaan bagi seluruh karyawan yang akan bekerja di Angkringan Cafe Pak Gemboel. Penyusunan uraian pekerjaan berfungsi agar setiap karyawan dapat memahami tugas yang akan diberikan kepada karyawan sehingga karyawan juga bertanggung jawab terhadap tugas-tugasnya nanti.

10. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Melakukan perekrutan karyawan berdasarkan pengalaman kerja dan juga kemampuan kerja yang dimiliki. Kemudian diberikan pelatihan dan pengarahan terhadap visi misi cafe.

11. Pembelian Bahan Baku

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. Melakukan Promosi

Promosi sangat diperlukan bagi keberlangsungan usaha, karena promosi menjadi poin utama untuk mengenalkan merek dan ciri khas dari sebuah produk. Angkringan Cafe Pak Gemboel akan melakukan promosi melalui media sosial, brosur, *mouth to mouth*, dan meminta bantuan sahabat dan juga teman-teman badminton dari orangtua penulis untuk mempromosikan cafe di media sosial mereka.

## 13. Pembukaan Usaha

Berikut adalah rencana operasi Angkringan Cafe Pak Gemboel yang dimulai dari bulan April 2017 sampai pembukaan usaha di bulan Januari 2018 pada **tabel 4.1**:

**Tabel 4.1**

**Rencana Operasi Angkringan Cafe Pak Gemboel**

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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





pemasok dipilih dengan melihat kualitas dan juga harga yang terjangkau, sehingga tidak menurunkan cita rasa pada produk.

### F. Rencana Alur Produk

Angkringan Cafe Pak Gemboel merupakan cafe yang bergerak di bidang kuliner dengan menu utamanya adalah nasi kucing dan beraneka ragam lauk pauk. Produk yang disajikan oleh Angkringan Cafe Pak Gemboel dapat di konsumsi oleh semua tingkatan umur mulai dari anak kecil berusia 3 tahun hingga orang dewasa. Produk yang dijual tidak menggunakan bahan pengawet sehingga aman untuk anak kecil dan juga orang dewasa.

Berikut adalah alur proses pemesanan bahan baku produk di Angkringan Cafe Pak Gemboel pada **Gambar 4.2:**

**Gambar 4.2**

**Alur proses pemesanan Bahan Baku Angkringan Cafe Pak Gemboel**

Kasir	Manajer	Produksi	Supplier
-------	---------	----------	----------

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

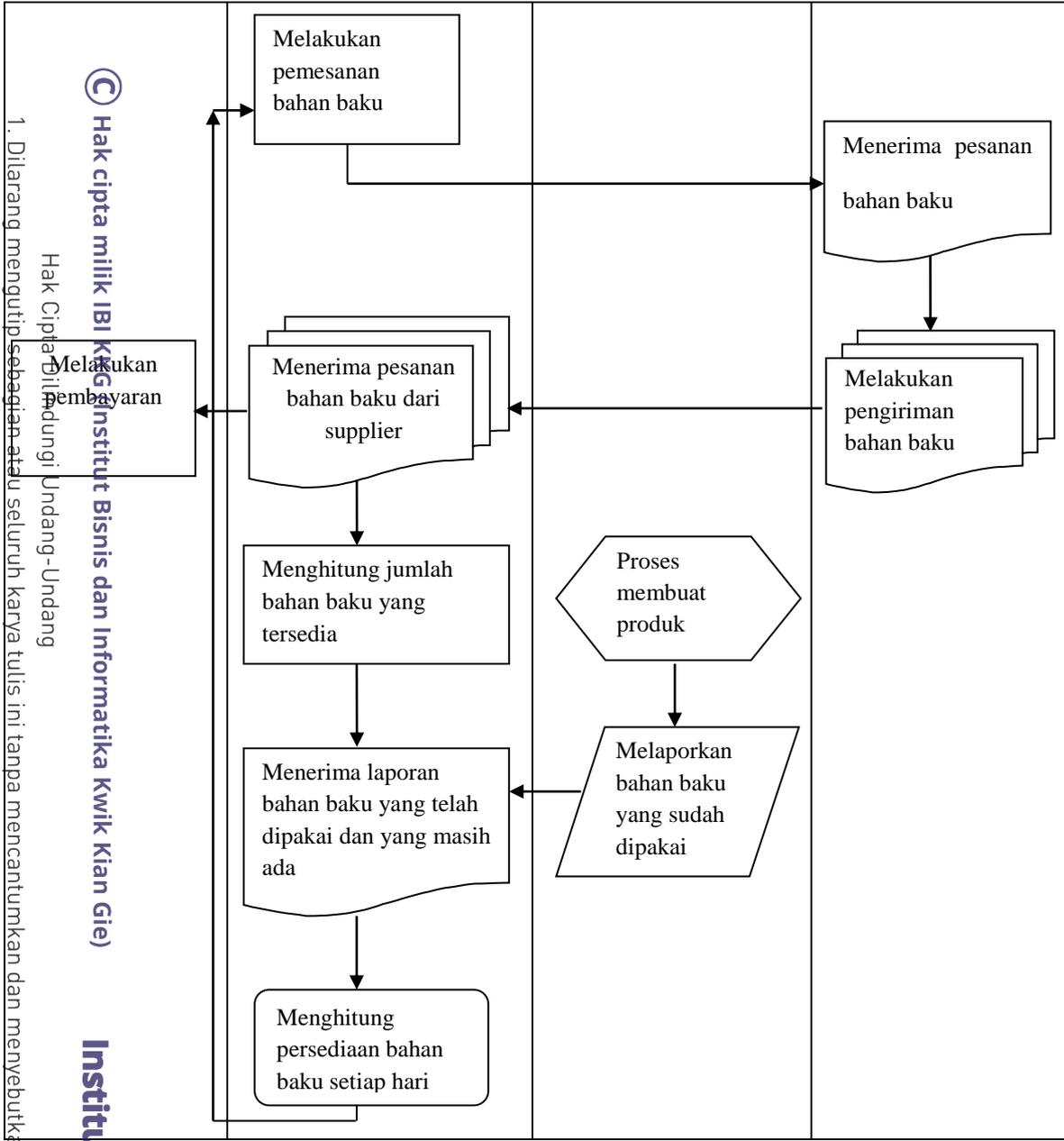
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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 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.



Sumber: Angkringan Cafe Pak Gemboel

Alur proses pemesanan Angkringan Cafe Pak Gemboel dijelaskan dalam poin-poin **Gambar 4.2** berikut ini:

1. Melakukan pemesanan bahan baku

Proses produksi Angkringan Cafe Pak Gemboel di mulai dengan manajer melakukan pemesanan produk bahan baku kepada *supplier*. Apa saja yang dibutuhkan untuk mengolah produk disampaikan kepada *supplier* dan dipesan



sesuai kebutuhan. Selain itu, manajer juga mmebicarakan metode pembayaran dan memberikan alamat cafe kepada 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

2. *Supplier* menerima pesanan bahan baku  
*Supplier* menerima pesanan bahan baku dari manajer. Bahan baku dipersiapkan dan dipilih bahan baku sesuai dengan kualitasnya yang baik dan juga bahan baku apa saja yang diinginkan oleh manajer.
3. *Supplier* melakukan pengiriman bahan baku  
Setelah *supplier* selesai menyiapkan pesanan dari manajer cafe, maka proses selanjutnya adalah *supplier* melakukan proses pengiriman bahan baku ke tempat Angkringan Cafe Pak Gemboel.
4. Menerima pengiriman bahan baku dan melakukan pembayaran  
Pihak cafe yaitu manajer menerima bahan baku dari *supplier* dan melakukan pembayaran yang dilakukan oleh pihak kasir, dan dalam proses pembayaran juga menggunakan bukti bayar untuk kepentingan dokumen usaha.
5. Menghitung jumlah bahan baku yang tersedia  
Manajer dan karyawan cafe melakukan pengecekan dengan menghitung stok bahan baku yang masih ada dan ditambah juga dari bahan baku yang baru datang, sehingga tidak terjadi kesalahan dalam kelebihan atau kekurangan bahan baku.
6. Memproduksi produk Angkringan Cafe Pak Gemboel  
Pihak produksi mengeluarkan bahan baku yang digunakan untuk melakukan proses produksi baik untuk di masak atau untuk dibuat minuman.
7. Melaporkan bahan baku yang sudah dipakai

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.



Setelah bagian produksi selesai memproses produk, maka bagian produksi melaporkan bahan baku yang sudah dipakai saat proses produksi. Saat melaporkan sisa bahan baku, harus di tulis dalam data atau dokumen sebagai bukti dan untuk perhitungan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

8. Menerima laporan bahan baku yang sudah dipakai dan yang masih tersedia  
Manajer menerima laporan dari pihak produksi apa saja bahan baku yang dipakai dan bahan baku apa saja yang masih tersedia di tempat penyimpanan.
9. Menghitung bahan baku setiap hari

Setelah manajer menerima laporan dari pihak produksi, maka manajer yang menghitung berapa yang dikeluarkan dan berapa yang masih tersisa di setiap akhir hari. Jika, bahan baku kurang untuk produksi hari selanjutnya maka manajer haru melakukan pemesanan kepada *supplier*.

Setelah melihat proses pemesanan bahan baku diatas, berikut adalah proses produksi dalam pembuatan produk baik makanan dan minuman di Angkringan Cafe Pak Gemboel.

1. Alur proses pembuatan makanan
  - a) Nasi Putih

Cara memasak:

**Gambar 4.3**

**Cara Memasak Nasi**



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



- Ambil beras
- Cuci beras sampai bersih
- Taruh beras di dalam rice cooker
- Berikan air sampai batas air dengan beras setengah jari telunjuk
- Kemudian masak sampai matang

b) Nasi Merah

Gambar 4.4

Cara Memasak Nasi Merah



- Ambil beras merah
- Cuci beras merah sampai bersih
- Masukkan beras merah ke dalam rice cooker, dengan air bersih perbandingan 3:1, yaitu 3 bagian air dan 1 bagian beras merah.
- Diamkan dulu beras dan air di dalam rice cooker selama 30 menit sebelum di masak
- Nyalakan rice cooker setelah 30 menit
- Setelah matang, aduk nasi sebelum di hidangkan

c) Nasi Goreng Hijau

Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- 2 ½ sdm margarin
- 6 buah bawang putih
- 7 buah bawang merah

© 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.



- 15 cabai rawit hijau
- Garam
- Gula

Cara pembuatan:

- Haluskan bawang putih, bawang merah, dan cabai. Tambahkan garam secukupnya.
- Lelehkan margarin dan tumis bumbu yang sudah di haluskan sampai harum
- Masukkan nasi putih dan aduk sampai rata dengan bumbu, masak hingga matang.

d) Memasak Lauk-pauk bumbu bacem

Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- Ketumbar 15gram
- Gula jawa ½ kg
- Gula pasir
- Garam
- Bawang merah 10 buah
- Bawang putih 10 buah
- Daun salam 5 lembar
- Laos 4 iris kecil
- Penyedap
- Air kurang lebih 1 liter

Cara memasak:

- Haluskan ketumbar, bawang merah, bawang putih, laos, dan gula jawa.
- Taruh air dan masukkan lauk, tunggu sampai air setengah mendidih.

**© 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



- Masukkan bumbu halus dan daun salam, berikan garam, gula, dan penyedap secukupnya. Masak sampai bumbu menyerap ke lauk.

e) Memasak Lauk-pauk dengan di panggang

Lauk-pauk yang melalui proses di bakar adalah lauk seperti sosis ayam dan bakso ikan. Sosis dan bakso di masak dengan cara di panggang hanya menggunakan mentega, sampai sosis dan bakso terlihat berubah warna dan matang.

f) Sayur Daun Singkong dan Daun Pepaya

Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- Daun singkong 6 ikat
- Daun pepaya 4 ikat
- Teri medan ½ kg
- Cabe rawit merah ¼ kg
- Bawang merah 2 ons
- Bawang putih 2 ons
- Daun jeruk
- Sereh
- Garam

Cara memasak:

- Rebus air sampai mendidih, kemudian masukkan daun pepaya dan daun singkong bersamaan. Berikan garam secukupnya, dan aduk bolak balik sampai sayuran empuk.
- Setelah matang, peras daun pepaya dan daun singkong sampai kering. Kemudian potong iris kecil.

**© 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

- Persiapkan dan iris cabe rawit, bawang merah, dan bawang putih. Setelah selesai, siapkan minyak dan masak bumbu sampai harum.
- Masukkan sayuran ke dalam bumbu, daun jeruk dan daun sereh juga di masukkan. Masak sampai tercampur rata dengan bumbu dan hingga matang.

g) Sambal Terasi

**Gambar 4.5**

**Contoh Produk Sambal Terasi**



Bahan-bahan yang dibutuhkan:

- Cabai rawit merah 1 kg
- Bawang merah ¼ kg
- Bawang putih ¼ kg
- Tomat ¼ kg
- Terasi ½ bungkus
- Gula
- Garam
- Minyak goreng 2 sdm

Cara memasak:

- Masak cabai, bawang merah, bawang putih, dan tomat selama 1 menit.
- Kemudian haluskan cabai, bawang merah, bawang putih, terasi, dan tomat. Tambahkan garam secukupnya.

**© 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.



- Setelah semua halus, tuangkan minyak goreng 2 sdm. Kemudian tambahkan gula secukupnya dan masak sampai matang

©

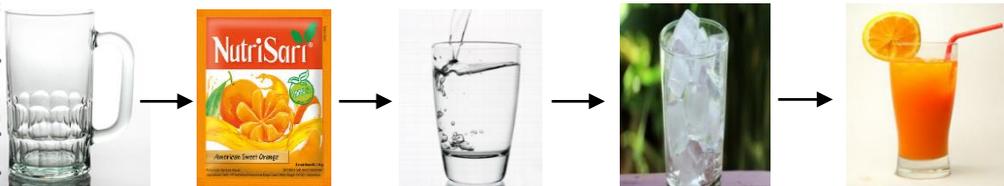
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

2. Alur proses pembuatan minuman

- Nutrisari

Gambar 4.6

Proses Pembuatan Nutrisari

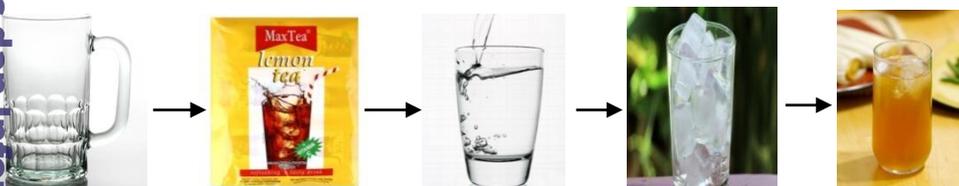


- Siapkan nutrisari sachet, es batu, air mineral, dan gelas bersih.
- Tuangkan nutrisari ke gelas, kemudian berikan air hangat sedikit untuk melarutkan nutrisari, tambahkan air mineral biasa dan tambahkan es batu.

- Lemontea

Gambar 4.7

Proses Pembuatan Lemontea



- Proses pembuatan sama dengan membuat minuman nutrisari
- Es teh manis, teh manis hangat, es teh tawar, dan teh tawar hangat

Gambar 4.8

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



## Contoh Produk Es Teh dan Teh Hangat



- Proses pembuatan teh manis adalah menggunakan teh tubruk.
- Panaskan air sampai mendidih, kemudian seduh teh tubruk dan berikan gula secukupnya. Tunggu beberapa menit sampai teh tubruk larut, setelah larut, hidangkan sesuai pesanan.
- Untuk pembuatan teh tawar, proses pembuatan sama dengan teh manis, hanya tidak ditambahkan gula saat diseduh.

### © 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

### ➤ Es sirup marjan

Gambar 4.9

### Proses Pembuatan Sirup



- Siapkan gelas dan tuangkan sirup secukupnya. Tambahkan air dan aduk sampai sirup tercampur rata. Tambahkan es batu dan sajikan.

### ➤ Kopi hitam panas



**Gambar 4.10**

**Contoh Produk Kopi**



- Tuangkan kopi bubuk ke dalam gelas, tambahkan air panas dan seduh sampai kopi merata dan larut. Tambahkan gula sedikit agar tidak terlalu manis, kemudian sajikan.
- Es *white coffee* dan *white coffee* panas

**Gambar 4.11**

**Contoh Produk *White Coffee***



- Untuk es *white coffee*, siapkan gelas dan tuangkan *white coffee sachet*. Tuangkan sedikit air hangat untuk melarutkan, dan tambahkan air dingin dan juga es batu.
- Untuk *white coffee* panas, siapkan gelas dan tuangkan *white coffee sachet*. Tuangkan sedikit air hangat dan aduk sampai larut.

**G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha**

Dalam usaha pendirian usaha Angkringan Cafe Pak Gemboel tidak terlepas dari pengadaan teknologi dan peralatan. Untuk teknologi sangat diperlukan alat komunikasi seperti handphone yang digunakan untuk berhubungan dengan supplier

© 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.

dan juga konsumen, dan juga laptop untuk mencatat pengeluaran dan pemasukan serta ma penjualan.

Peralatan sendiri adalah segala benda yang digunakan oleh perusahaan, dimana penggunaannya dapat dilakukan berulang kali dan ditujukan untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan. Berikut adalah peralatan yang digunakan di

Angkringan Cafe Pak Gemboel

1) Kulkas

**Gambar 4.12**

**Contoh Kulkas Angkringan Cafe Pak Gemboel**



Kulkas digunakan untuk menyimpan bahan baku produk supaya tetap *fresh* dan tidak menimbulkan bau.

2) Blender

**Gambar 4.13**

**Contoh Blender Angkringan Cafe Pak Gemboel**



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



Blender di Angkringan Cafe Pak Gomboel terdapat 3 unit, yang

berfungsi untuk membuat bumbu makanan dan juga digunakan untuk membuat minuman.



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 Rice Cooker

Gambar 4.14

#### Contoh Rice Cooker Angkringan Cafe Pak Gomboel



Rice cooker digunakan untuk memasak nasi putih dan juga nasi merah.

### H. Lay-out Tempat Usaha atau Bangunan Fisik

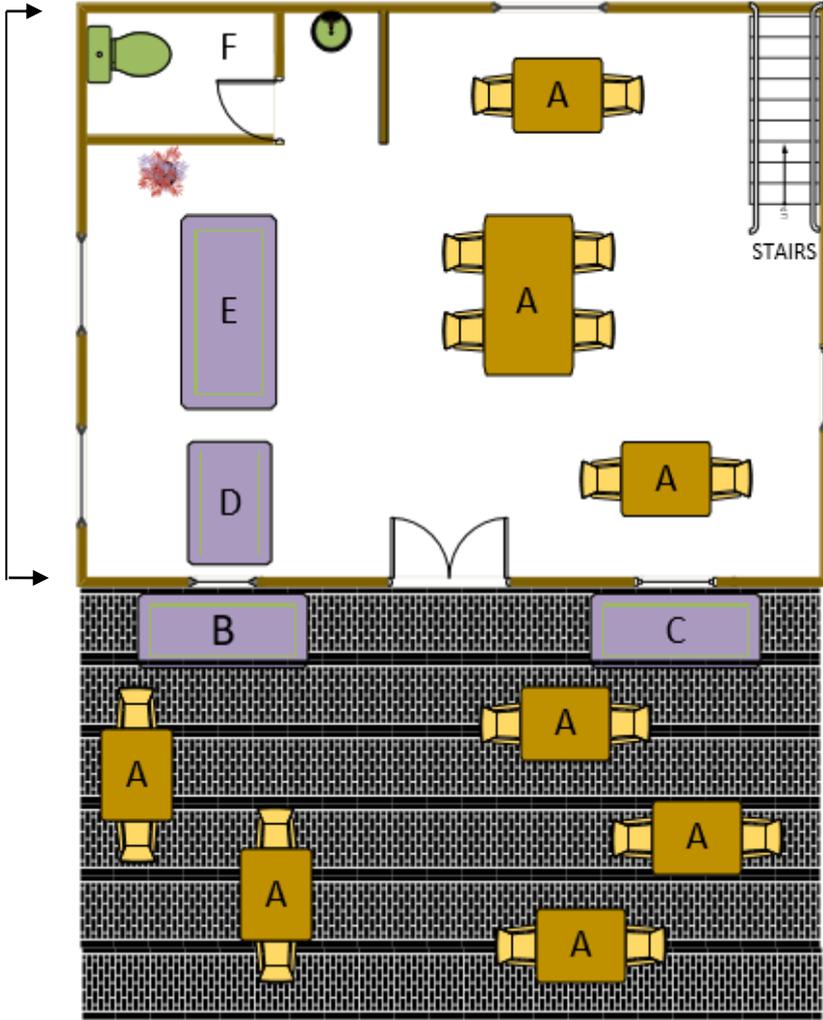
Bangunan fisik merupakan tempat atau lokasi dimana usaha akan dijalankan. Setiap usaha yang akan didirikan tentu memiliki bangunan fisiknya sebagai pusat jalannya suatu usaha. Bangunan fisik yang dimiliki oleh Angkringan Cafe Pak Gomboel berada di Ruko Grand Galaxy City, Bekasi Selatan. Memiliki luas tanah 400m<sup>2</sup>, dan luas bangunan 135m<sup>2</sup>. Dengan panjang 4,5m dan lebar 10m, tidak termasuk bagian tempat parkir yang merupakan fasilitas dari penyewaan ruko, sehingga dijadikan outdoor dari cafe, dan terdapat 3 lantai. Berikut *lay-out* bangunan fisik Angkringan Cafe Pak Gomboel pada **gambar 4.15**:

Gambar 4.15

#### Lay-out Angkringan Cafe Pak Gomboel

10m





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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Keterangan *Lay-out*:

Bagian atas merupakan lantai 1 dari Angkringan Cafe Pak Gembol dan bagian bawah merupakan outdoor.

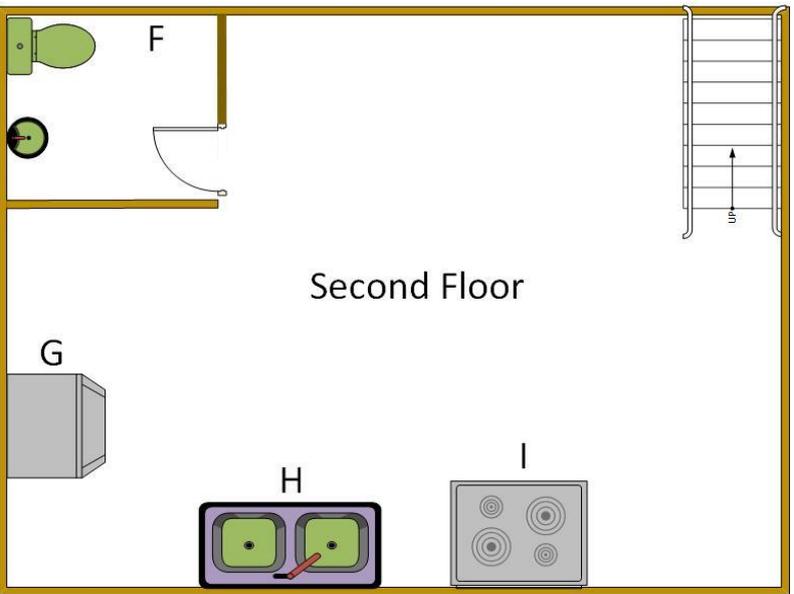
A = Meja dan Kursi

B = Tempat pembakaran atau untuk memanaskan lauk

C = Tempat pembuatan minuman

D = Kasir

E = Gerobak untuk menyediakan nasi dan lauk-pauk



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Berikut adalah gambar di lantai 2 yang digunakan untuk memproduksi produk:

- F Kamar mandi
- G Kulkas
- H Wastafel
- I Kompor

**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.