



BAB IV

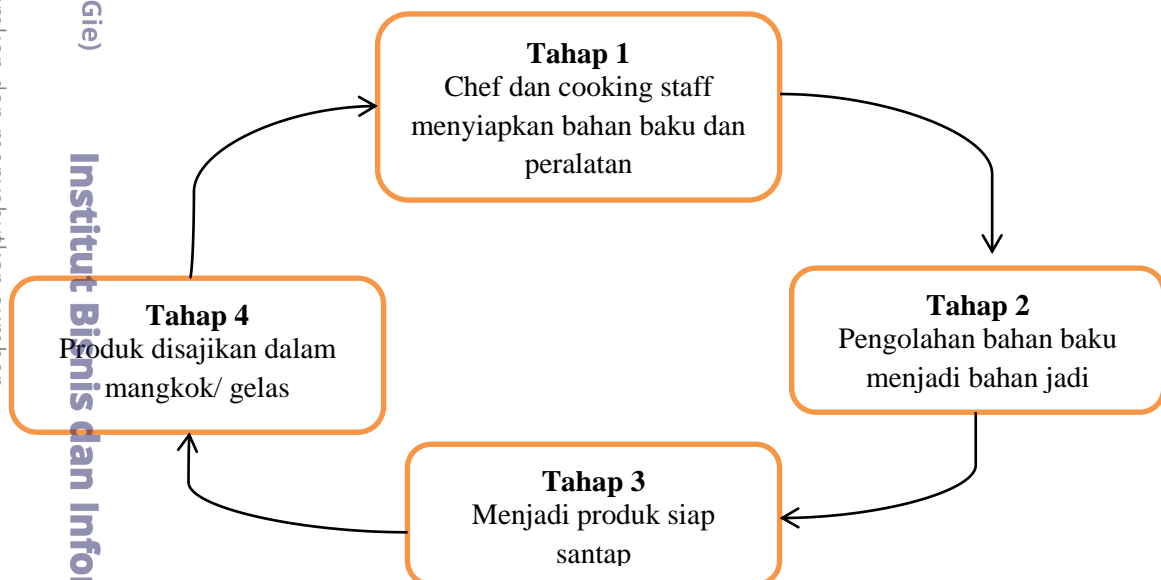
PERENCANAAN PRODUKSI DAN OPERASIONAL

Setiap bisnis tidak terlepas dari proses produksi dalam melaksanakan kegiatan usahanya. Oleh karena itu, Bakmi Lioe membuat perencanaan produksi dan operasional agar proses produksi dapat dilaksanakan dengan baik, ekonomis, serta mencegah timbulnya hambatan terhadap kegiatan operasi perusahaan.

A. Proses Produksi

Bakmi Lioe memiliki proses produksi yang secara umum berlangsung dengan sederhana. Proses Produksi Bakmi Lioe digambarkan sebagai berikut :

Gambar 4.1
Restoran Bakmi Lioe
Proses Produksi



Sumber : Bakmi Lioe

Dalam pengolahan bahan baku, menu yang ada merupakan menu-menu yang bahannya sudah diolah terlebih dahulu seperti Minyak ayam, kaldu, tumis ayam dan

daging. Bahan-bahan yang dibuat pada saat pemesanan terjadi contohnya jamur, sayur-sayuran sebagai pelengkap bakmi karna bahan tersebut harus fresh pada saat disajikan kepada konsumen.

B. Perencanaan Produk

Perencanaan produk pada Restoran Bakmi Lioe adalah menyediakan produk yang berkualitas. Perencanaan produk ini dimaksudkan untuk menetapkan standar atas produk menyangkut rasa dan manfaatnya bagi kesehatan. Bakmi lioe senantiasa menjaga kebersihan dan kualitas dari bahan baku yang di dapat dalam pengelolaan produknya. Produk yang membutuhkan waktu yang cukup lama dalam pembuatannya akan dibuat satu hari lebih awal yang kemudian akan disimpan dalam lemari pendingin. Panjangnya waktu yang diperlukan memang dikarenakan produk harus kurang lebih satu hari berada di dalam lemari pendingin supaya produk tetap terjaga.

C. Nama pemasok

Pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem penghantaran nilai perusahaan karna menyediakan sumber daya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa. Perkembangannya pemasok dapat secara serius mempengaruhi perkembangan pemasaran.

Akan sangat menguntungkan bila pemasok memiliki kriteria menawarkan harga yang masuk akal yang merupakan pertimbangan secara finansial, memberikan kualitas yang baik, pengiriman tepat waktu sehingga tidak menghambat kegiatan operasional usaha. Berikut ini pemasok-pemasok yang dipilih Bakmi Lioe.

1. Pemasok Mie Kering

Nama Perusahaan : Mie Mentah Online (MMO).

Alamat Perusahaan : Poris Indah Blok A9A No.1A Tangerang, Banten.





Telepon : 081808553385.

Website : www.miementah.com.

Alasan memilih Mie Mentah Online karena menyediakan produk dengan kualitas yang baik dan fresh tanpa bahan pengawet dan rasanya enak. Pengiriman atau pengambilan mie mentah setelah selesai produksi langsung dikirim ke alamat pemesan.

2. Pemasok Bakso

Nama Perusahaan : Bakso Priangan

Alamat Perusahaan : Jl. Raya Haji Abdullah Parakan – Ciomas.

Telepon : 085714410585/ 081213290662

Website : www.baksopriangan.com

Alasan memilih Bakso Priangan karena menggunakan bakso daging sapi asli dan terdaftar di Badan POM (Pengawasan Obat dan Makanan) dan di Jamin Halal. Memiliki berbagai varian seperti bakso urat, bakso pedas, bakso super pedas, mie ayam gurih.

3. Pemasok Bakso

Nama Perusahaan : CV. Proteinatama

Alamat Perusahaan : Komp. BPPT Jl. Teknologi XVI No.16-C
Pesanggrahan, Kebon Jeruk Jakarta Barat.

Telepon : 021-5850528, 021-58907177

Website : www.jualbaksosapi.com

Alasan memilih CV. Proteinatama karena diproduksi secara modern dan higienis dan telah berdiri sejak 1993. Menggunakan bakso daging sapi asli dan terdaftar di Badan POM (Pengawasan Obat dan Makanan) dan di Jamin Halal. Produk yang ditawarkan terdiri dari Bakso Grade A, Bakso Grade B dan Bakso Grade C.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



4. Pemasok Sayur-sayuran dan buah

Ⓒ Nama Perusahaan : PD. Panen Raya

Alamat Perusahaan : Jakarta

Telepon : 021-22552161

Website : www.panensayur.com

Alasan memilih PD. Panen Raya karena merupakan supplier sayuran dan buah-buahan segar. PD. Panen Raya telah menjadi rekan berbagai restoran, hotel, rumah makan, catering, dll selama bertahun-tahun.

5. Pemasok Sayur-sayuran dan buah

Nama Perusahaan : PD. Arwen

Alamat Perusahaan : Jakarta

Telepon : 021-22556625, 021-51339572

Website : www.sayurarwen.com

Alasan memilih PD. Arwen karena sudah berpengalaman menyuplai buah dan sayur segar untuk berbagai restoran, catering, rumah makan, hotel, dll selama bertahun-tahun.

6. Pemasok bahan-bahan dapur

Nama Perusahaan : PD. Panen Raya

Alamat Perusahaan : Jakarta

Telepon : 021-22552161

Alasan memilih PD. Panen Raya karena merupakan supplier bahan-bahan dapur untuk restoran, hotel, rumah makan, catering, dll selama bertahun-tahun.

7. Pemasok furniture/ interior restoran

Nama Perusahaan : Furniture Bekasi.

Alamat Perusahaan : Grand Mall Bekasi Lt. 2, Bekasi Barat.

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.



Telepon : 021-56945493/4.

Alasan memilih Furniture Bekasi karena toko furniture mebel online terlengkap di daerah Bekasi dan memberikan diskon yang menarik juga memiliki kualitas dan pelayanannya yang terbaik.

8. Pemasok peralatan restoran

Nama Perusahaan : Ace Hardware

Alamat Perusahaan : Grand Galaxy Park Lt.2, Jl. Boulevard Raya Timur
Kawasan Grand Galaxy City.

Telepon : 021-5829100

Alasan memilih Ace Hardware karena mempunyai kelengkapan produk yang ditawarkan, harga yang terjangkau, dan memiliki pelayanan yang memuaskan, serta dapat dipercaya.

9. Pemasok peralatan dapur

Nama Perusahaan : Maksindo Homeware

Alamat Perusahaan : Jl. Bekasi Raya Km 21, Pulogadung, Jak-Tim.

Telepon : 082260000883

Alasan memilih Maksindo Homeware karena menyediakan peralatan masak dan dapur dengan harga murah.

D. Alur Pemesanan Barang

Aktivitas perusahaan berupa transaksi pembelian dengan pemasok merupakan aktivitas pendukung lainnya selain aktivitas utama yaitu transaksi penjualan. Aktivitas ini merupakan aktivitas penting yang sangat mempengaruhi aktivitas utama. Hubungan baik dengan pemasok dapat berpengaruh signifikan dengan harga rendah yang akan ditawarkan oleh pemasok. Dengan demikian sangat perlu menjalin hubungan baik dengan setiap pemasok yang ada. Dalam pencarian pemasok, Bakmi Lioe memiliki

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (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.

standar kriteria yang dilihat dari segi biaya, ketersediaan barang, dan layanan yang diberikan. Dalam proses pemesanan barang dengan pemasok, Bakmi Lioe melakukan transaksi pembayaran secara tunai ataupun melalui kredit. Proses alur pemesanan barang yang dipasok oleh pemasok untuk Bakmi Lioe yang kemudian akan dijual kembali dapat dilihat pada gambar berikut ini.

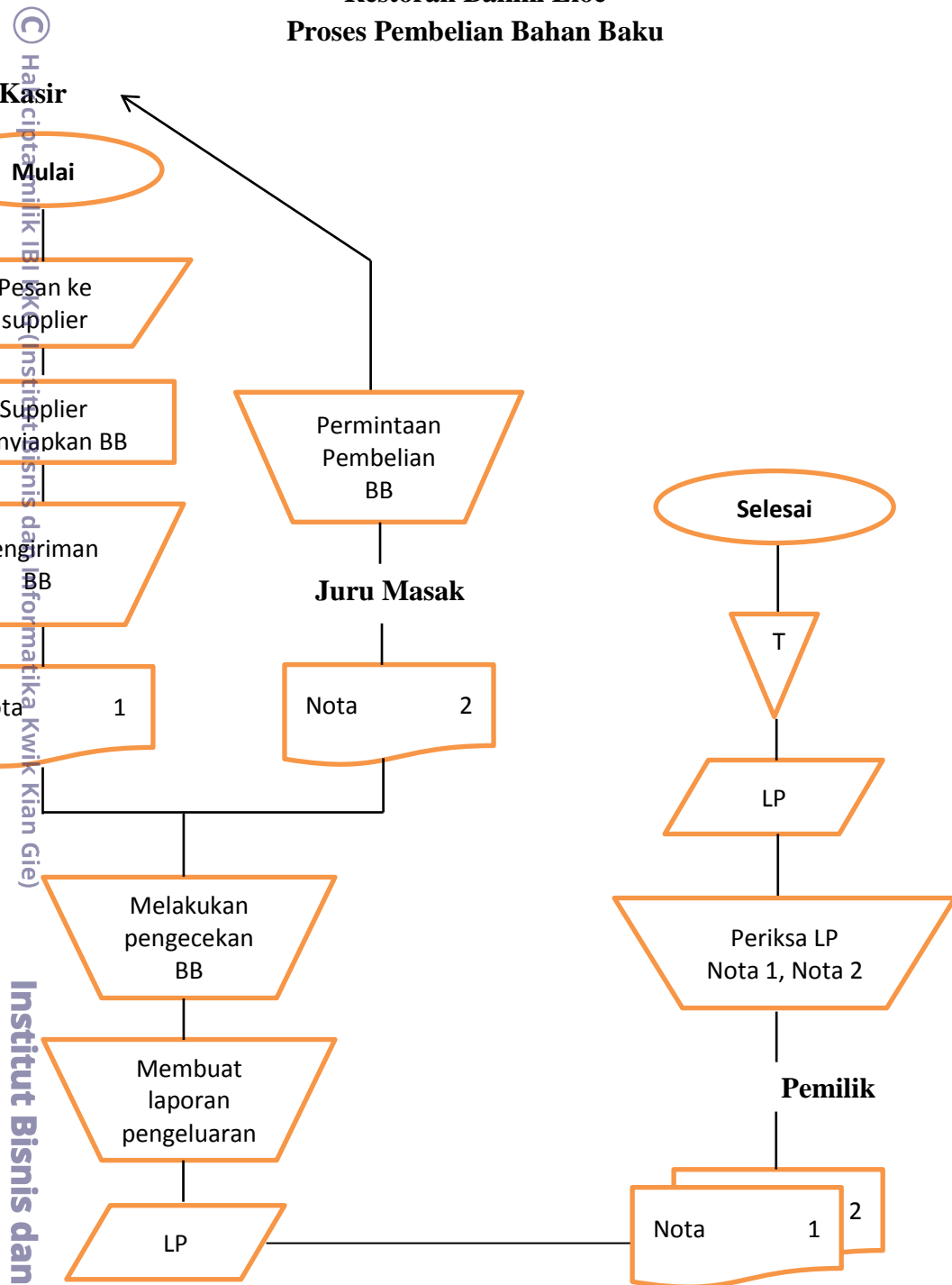
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Gambar 4.2
Restoran Bakmi Lioe
Proses Pembelian Bahan Baku



Sumber : Bakmi Lioe

Keterangan :

LP : Laporan Pendapatan (Penjualan)

BB : 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.



Dalam tahap rencana pembelian bagian juru masak akan menuliskan surat permintaan pembelian bahan baku dan diserahkan ke bagian pembelian atau kasir. Bagian pembelian atau kasir akan menghubungi supplier dan membuat Surat Order pembelian sebanyak 2 rangkap dimana surat order pembelian kedua dan surat permintaan pembelian akan dibuat arsip oleh bagian pembelian atau kasir. Surat Order pembelian Pertama akan diberikan ke bagian penerimaan sekaligus admin dalam hal ini kasir dan surat order pembelian yang kedua akan diserahkan ke juru masak. Supplier akan mengirim bahan baku serta mencatat pada nota sebanyak 2 rangkap, nota pertama akan dibawa bersama bahan baku dan nota kedua untuk arsip oleh supplier. Surat Order pembelian pertama dan nota pertama akan masuk di bagian penerimaan atau kasir untuk pengecekan pesanan dan pengecekan bahan baku. Bagian penerimaan atau kasir akan membuat bukti bahan masuk sebanyak 2 rangkap. Surat Order pembelian dan bukti Bahan Masuk kedua akan disimpan di bagian penerimaan sebagai arsip. Bukti bahan masuk pertama akan di kirim ke juru masak untuk pengecekan. Bagian juru masak akan melakukan pengecekan terhadap bahan yang masuk. Setelah dilakukan pengecekan, admin atau kasir akan membuat laporan pengeluaran (pembelian) sebanyak 2 rangkap. Laporan pengeluaran (pembelian) pertama, Surat Order pembelian, Nota pertama dan bahan masuk akan disimpan oleh admin atau kasir sebagai arsip. Sedangkan laporan pengeluaran kedua akan dikirim ke pemilik untuk dilakukan pengecekan atas laporan pengeluaran (pembelian). Selanjutnya pemilik akan menyimpan laporan pengeluaran (pembelian) tersebut.

E. Diskripsi Rencana Operasi

Berikut ini adalah langkah-langkah yang direncanakan oleh Bakmi Lioe dalam membuka usaha, antara lain :

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.



1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Sebelum memulai bisnis, maka perlu diperhitungkan beberapa modal yang dibutuhkan dan apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

2. Melakukan *survey* lokasi

Survey lokasi yang tepat sebagai tempat untuk dijalankan usaha tersebut. *Survey* dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan lokasi dan keadaan bangunan yang sesuai dengan konsep yang akan dijalankan perusahaan.

3. Menyewa Ruko Usaha

Lokasi usaha merupakan unsur yang penting bagi perusahaan maka lokasi atau tempat harus ada sebelum usaha berjalan. Keputusan untuk menyewa akan dilakukan setelah *survey*.

4. Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak

Setiap warga negara Indonesia yang mempunyai penghasilan atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) dapat dilakukan dengan sistem *e-registration*. Sistem ini terhubung secara online dengan Direktorat Jenderal Pajak Kementerian Keuangan, dengan alamat <http://www.pajak.go.id> pada bagian *e-registration*. Selanjutnya dapat mengirimkan print-outnya melalui pos ke KPP yang wilayah kerjanya meliputi tempat tinggal atau kedudukan wajib pajak.

Dokumen-dokumen yang harus dilampirkan untuk wajib pajak orang pribadi usahawan yaitu :

- Fotokopi KTP bagi penduduk Indonesia atau fotokopi paspor ditambah surat keterangan tempat tinggal dari instansi yang berwenang minimal Lurah atau Kepala Desa.



- b. Surat keterangan tempat kegiatan usaha dari instansi yang berwenang minimal Lurah atau Kepala Desa.
- c. Mendapatkan SIUP (Perizinan Usaha Perdagangan).

(<http://www.pajak.go.id>)

5. Mendaftarkan Perusahaan

Pendaftaran perusahaan dilakukan oleh 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 fotocopy surat-surat yang diperlukan dan membayar biaya administrasi perusahaan sesuai ketentuan yang berlaku.

- a. Copy akte pendirian perusahaan yang dibuat Notaris terutama untuk PT, Koperasi, CV, Fa (apabila ada).
- b. Copy Kartu Tanda Penduduk atau paspor dari pemilik, pengurus, penanggung jawab perusahaan.
- c. Copy izin usaha atau surat keterangan dari instansi yang berwenang. Khusus untuk PT dan koperasi disertakan akta perubahan (apabila ada) dan Keputusan Pengesahan sebagai badan hukum.

6. Mendaftarkan Produk ke LPPOM MUI

Pengadaan Sertifikasi Halal pada produk pangan, obat-obat, kosmetika dan produk lainnya sebenarnya bertujuan untuk memberikan kepastian status kehalalan suatu produk, sehingga dapat menentramkan batin konsumen muslim. Masa berlaku Sertifikat Halal adalah 2 tahun. Hal tersebut untuk menjaga konsistensi produksi produsen selama berlakunya sertifikat. Sedangkan untuk daging yang diekspor Surat Keterangan Halal diberikan untuk setiap pengapalan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Untuk memperoleh sertifikat halal LPPOM MUI memberikan ketentuan bagi perusahaan sebagai berikut:

- a. Sebelum produsen mengajukan sertifikat halal terlebih dahulu harus mempersiapkan Sistem Jaminan Halal. Penjelasan rinci tentang Sistem Jaminan Halal dapat merujuk kepada Buku Panduan Penyusunan Sistem Jaminan Halal yang dikeluarkan oleh LP POM MUI.
- b. Berkewajiban mengangkat secara resmi seorang atau tim Auditor Halal Internal (AHI) yang bertanggungjawab dalam menjamin pelaksanaan produksi halal.
- c. Berkewajiban menandatangani kesediaan untuk diinspeksi secara mendadak tanpa pemberitahuan sebelumnya oleh LPPOM MUI.
- d. Membuat laporan berkala setiap 6 bulan tentang pelaksanaan Sistem Jaminan Halal.

Produsen yang menginginkan sertifikat halal mendaftarkan ke sekretariat LPPOM MUI dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Bagi Industri Pengolahan:
 - 1) Produsen harus mendaftarkan seluruh produk yang diproduksi di lokasi yang sama dan/atau yang memiliki merek/brand yang sama.
 - 2) Produsen harus mendaftarkan seluruh lokasi produksi termasuk maklon dan pabrik pengemasan.
 - 3) Ketentuan untuk tempat maklon harus dilakukan di perusahaan yang sudah mempunyai produk bersertifikat halal atau yang bersedia disertifikasi halal.
- b. Bagi Restoran dan Katering:
 - 1) Restoran dan katering harus mendaftarkan seluruh menu yang dijual termasuk produk-produk titipan, kue ulang tahun serta menu musiman.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



2) Restoran dan catering harus mendaftarkan seluruh gerai, dapur serta gudang.

c. Bagi Rumah Potong Hewan:

Produsen harus mendaftarkan seluruh tempat penyembelihan yang berada dalam satu perusahaan yang sama.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Setelah penggolongan berdasarkan kategori usaha, beberapa hal yang harus dilakukan perusahaan pemohon:

- a. Setiap produsen yang mengajukan permohonan Sertifikat Halal bagi produknya, harus mengisi Borang yang telah disediakan. Borang tersebut berisi informasi tentang data perusahaan, jenis dan nama produk serta bahan-bahan yang digunakan.
- b. Borang yang sudah diisi beserta dokumen pendukungnya dikembalikan ke sekretariat LP POM MUI untuk diperiksa kelengkapannya, dan bila belum memadai perusahaan harus melengkapi sesuai dengan ketentuan.
- c. LPPOM MUI akan memberitahukan perusahaan mengenai jadwal audit. Tim Auditor LPPOM MUI akan melakukan pemeriksaan/audit ke lokasi produsen dan pada saat audit, perusahaan harus dalam keadaan memproduksi produk yang disertifikasi.
- d. Hasil pemeriksaan/audit dan hasil laboratorium (bila diperlukan) dievaluasi dalam Rapat Auditor LPPOM MUI. Hasil audit yang belum memenuhi persyaratan diberitahukan kepada perusahaan melalui audit memorandum. Jika telah memenuhi persyaratan, auditor akan membuat laporan hasil audit guna diajukan pada Sidang Komisi Fatwa MUI untuk diputuskan status kehalalannya.

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.



e. Laporan hasil audit disampaikan oleh Pengurus LPPOM MUI dalam Sidang Komisi Fatwa Mui pada waktu yang telah ditentukan.

C

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

f. Sidang Komisi Fatwa MUI dapat menolak laporan hasil audit jika dianggap belum memenuhi semua persyaratan yang telah ditentukan, dan hasilnya akan disampaikan kepada produsen pemohon sertifikasi halal.

g. Sertifikat Halal dikeluarkan oleh Majelis Ulama Indonesia setelah ditetapkan status kehalalannya oleh Komisi Fatwa MUI.

h. Sertifikat Halal berlaku selama 2 (dua) tahun sejak tanggal penetapan fatwa.

i. Tiga bulan sebelum masa berlaku Sertifikat Halal berakhir, produsen harus mengajukan perpanjangan sertifikat halal sesuai dengan aturan yang telah ditetapkan LPPOM MUI.

(<http://MUI.org/peranlppommui>)

7. Merekrut tenaga kerja

8. Membuat *job description* karyawan

Perusahaan merumuskan serta merencanakan *job description* yang akan diberikan kepada masing-masing karyawan.

9. Merenovasi tempat usaha

Bangunan yang telah disewa kemudian direnovasi sesuai dengan konsep yang akan dijalankan oleh Bakmi Lioe.

10. Membuat perjanjian kontrak dengan pemasok

Perjanjian kontrak dibuat agar adanya upaya hukum yang melindungi hak serta kewajiban dari perusahaan dan pihak pemasok.

11. Pemesanan bahan baku

Pembelian bahan baku dilakukan setelah perekrutan tenaga kerja dan mendekati hari pembukaan Bakmi Lioe agar pemilik dapat berkonsultasi dengan chef yang

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.



memang memiliki keahlian dalam hal tersebut, dan agar bahan-bahan tersebut masih fresh ketika dikonsumsi.

12. Pembukaan Restoran Bakmi Lioe

Setelah itu, Bakmi Lioe akan beroperasi pada awal tahun 2017. Jadwal operasi ini dapat saja berubah, hal ini disesuaikan dengan keadaan dan kondisi yang ada.

Tabel 4.1
Restoran Bakmi Lioe
Time schedule kegiatan operasional perusahaan

Kegiatan	2016-2017																
	November				Desember				Januari				Februari				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Perhitungan Bisnis	■	■	■	■													
Survey Lokasi	■	■	■	■	■	■											
Menyewa Ruko Usaha							■	■									
Pendaftaran NPWP									■	■	■	■					
Mendaftarkan Perusahaan												■	■				
Mendaftarkan Produk ke LPPOM MUI												■	■				
Merekrut tenaga kerja	■	■	■	■	■	■	■	■									
Membuat job description	■	■	■	■													
Merenovasi tempat usaha	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	
Membuat perjanjian kontrak dengan pemasok									■	■							
Pemesanan bahan baku											■	■					
Pembukaan Restoran Bakmi Lioe															■	■	

Sumber : Restoran Bakmi Lioe, 2016

Waktu operasional dari Restoran Bakmi Lioe adalah setiap hari Senin-Minggu rata-rata dari pukul 11.00-23.00 WIB. Dengan adanya waktu operasi yang cukup lama diharapkan dapat meningkatkan jumlah penjualan yang diinginkan. Untuk hari jumat dan sabtu, serta hari libur, waktu operasi akan diperpanjang dari pukul 11.00-24.00 WIB.

Bangunan fisik dari Restoran Bakmi Lioe berlokasi di Ruko Galaxy City Blok RGA No.3. Restoran Bakmi Lioe berdiri di atas lahan seluas 150 m² dengan luas bangunan 360 m² yang terdiri dari tiga lantai. Deskripsi ukurannya adalah 8x15 per lantai dan

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.

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

mempunyai beberapa ruangan, antara lain ruang kitchen, ruang kasir, outdoor, toilet, dan sisanya adalah ruang bagi konsumen untuk menikmati menu Bakmi lioe yang telah dipesan.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

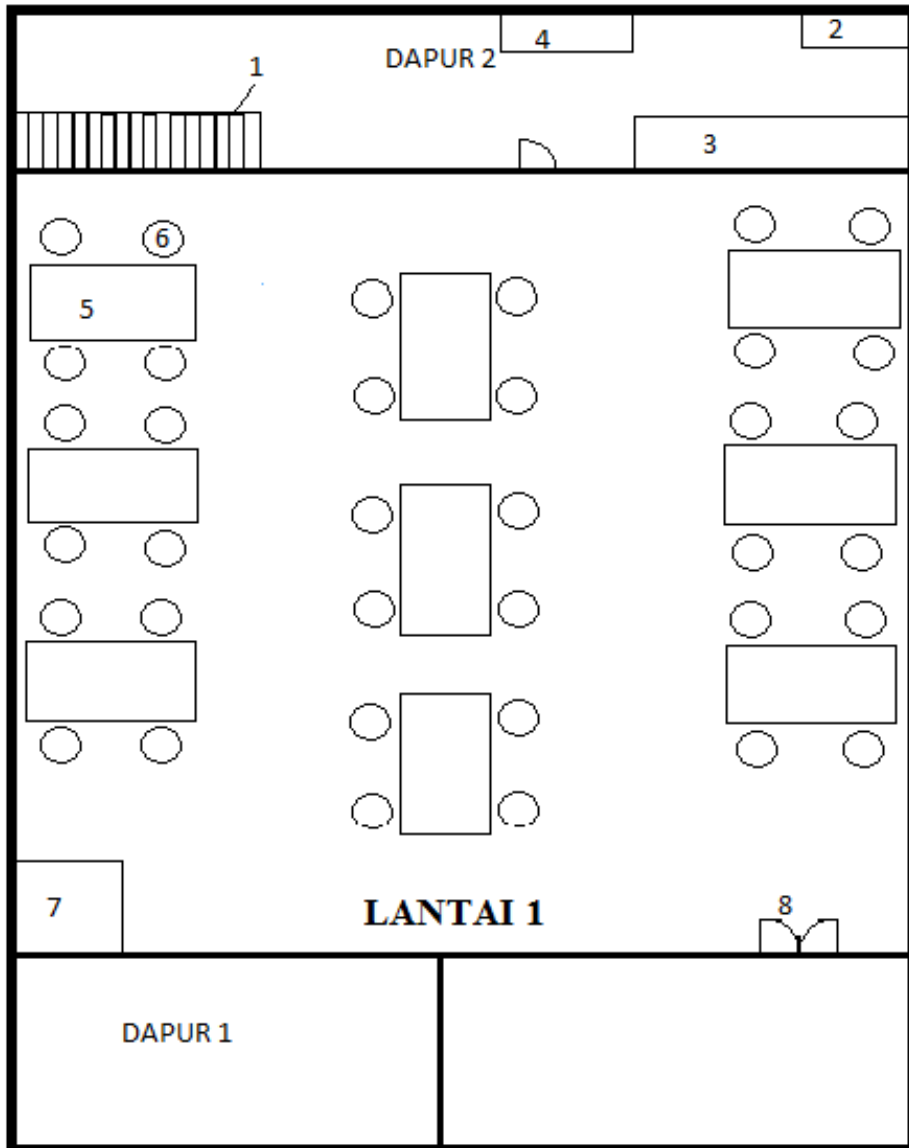
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



Gambar 4.3

Layout Restoran Bakmi Lioe lantai 1



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

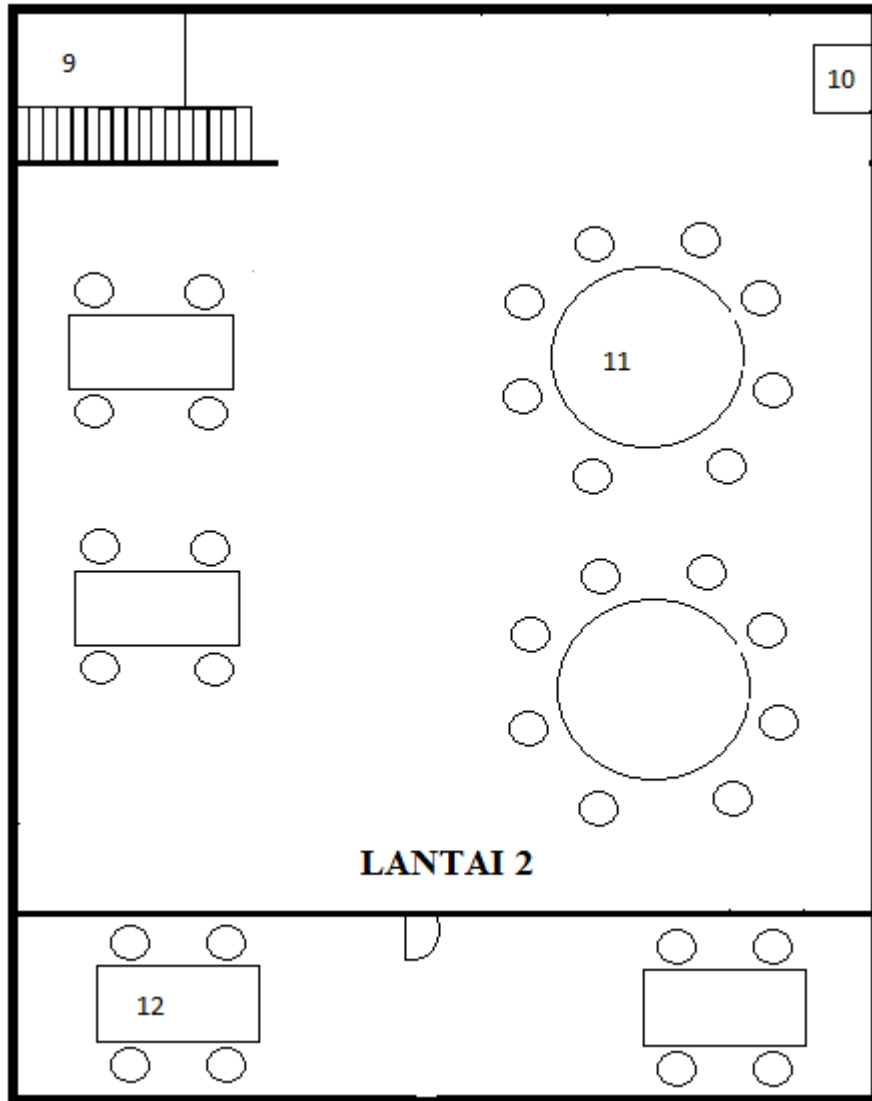
Keterangan :

- 1 : Tangga Menuju Lt. 2
- 2 : Tempat Cuci
- 3 : Tempat Masak
- 4 : Freezer
- 5 : Meja Makan Indoor untuk 4 orang
- 6 : Kursi Indoor untuk 1 orang
- 7 : Kasir Lantai 1
- 8 : Pintu Masuk

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

Gambar 4.4

Layout Restoran Bakmi Lioe lantai 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.

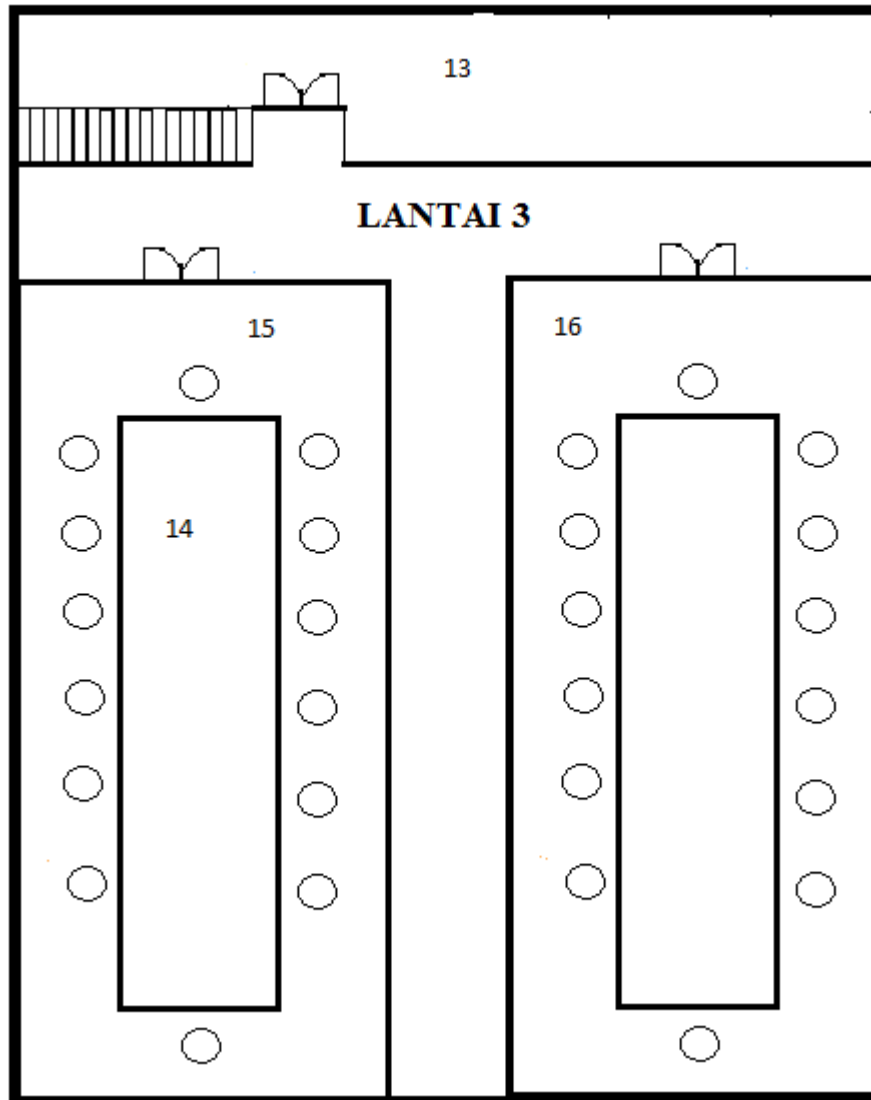
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Keterangan :

- 9 : Toilet
- 10 : Kasir Lantai 2
- 11 : Meja Makan Bundar Indoor untuk 8 orang
- 12 : Meja Makan Outdoor untuk 4 orang

Gambar 4.5

Layout Restoran Bakmi Lioe lantai 3



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Keterangan :

- 13 : Gudang dan Tempat Penyimpanan
- 14 : Meja Makan Panjang Indoor untuk 14 orang
- 15 : Ruang VIP/ Meeting Room 1
- 16 : Ruang VIP/ Meeting Room 2

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.



F. Alur Jasa

Proses pelayanan jasa yang diberikan oleh Restoran Bakmi Lioe sama dengan kebanyakan restoran pada umumnya. Alur jasa proses pelayanan dan pemesanan makanan terhadap konsumen Restoran Bakmi Lioe dapat dilihat pada gambar berikut :

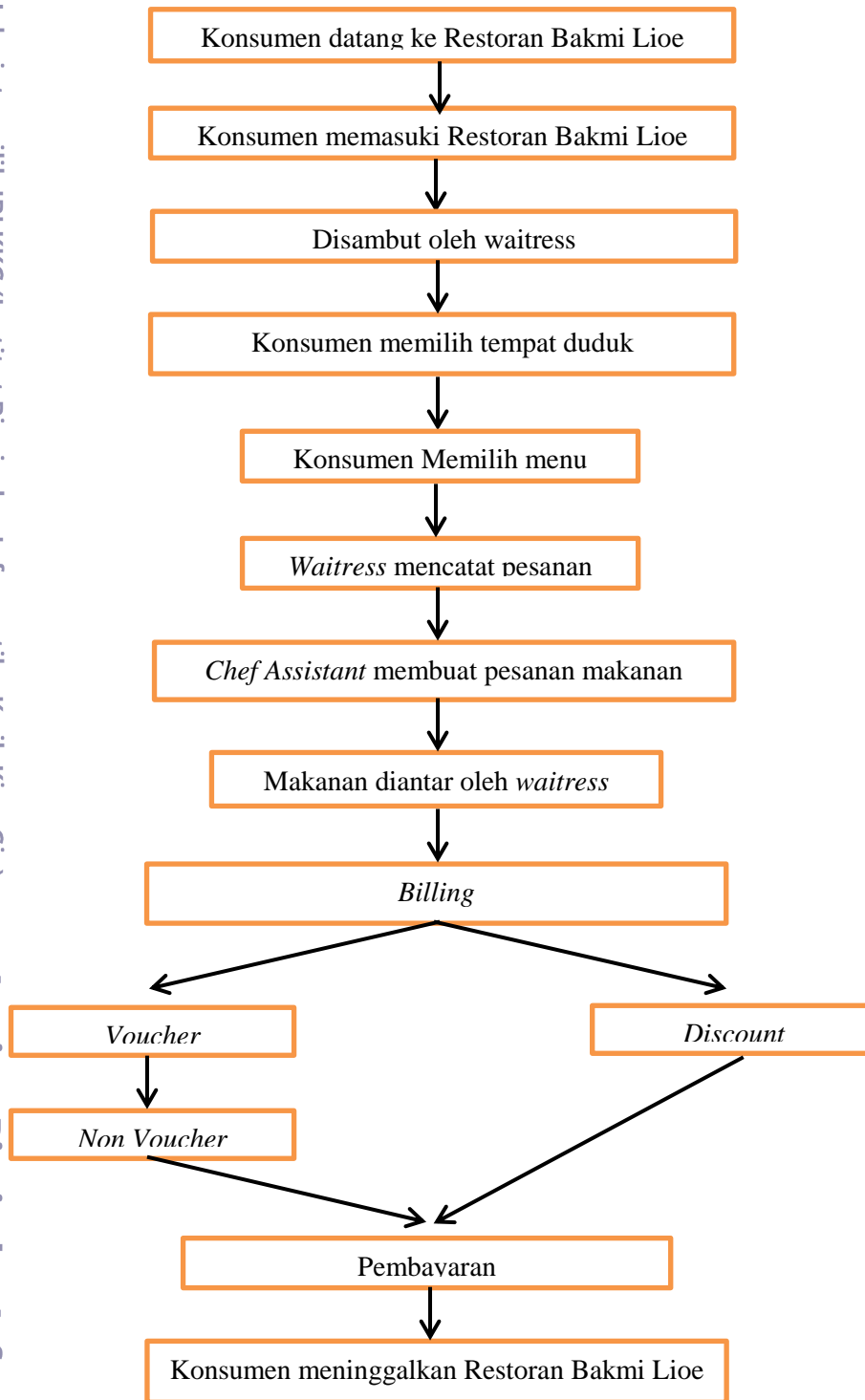
© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang Instititut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Instititut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Gambar 4.6
Restoran Bakmi Lioe

Alur Jasa Proses Pelayanan dan Pemesanan Makanan Terhadap Konsumen



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber: Bakmi Lioe

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.



Keterangan :

1. Konsumen datang ke Restoran Bakmi Lioe
2. Konsumen kemudian memasuki Restoran Bakmi Lioe
3. *waitress* menyambut konsumen dengan ucapan “ selamat datang ke Restoran Bakmi Lioe” dengan tujuan menciptakan kedekatan dengan konsumen.
4. Konsumen diantar oleh *waitress* ketempat duduk yang diinginkan.
5. Kemudian *waitress* akan memberikan buku menu kepada konsumen dan membantu konsumen dalam memilih menu paket yang disediakan.
6. *Waitress* mencatat menu dalam formulir *function order* yang dipesan oleh konsumen. Sebelum meninggalkan konsumen, *waitress* harus terlebih dahulu membaca kembali pesanan tersebut untuk memastikan bahwa pesanan tersebut benar.
7. *Chef Assistant* membuat pesanan makanan sesuai yang dipesan oleh konsumen, bagian kitchen membuat bon permintaan barang ke bagian gudang, untuk mempersiapkan bahan makanan dan minuman yang dibutuhkan, dengan lamanya pembuatan pesanan adalah maksimum 15 menit.
8. *Waitress* mengambil pesanan yang sudah siap dan mengantarnya ke meja konsumen dengan disertai ucapan “selamat menikmati”.
9. Bila konsumen hendak meminta billing atau tagihan, dapat langsung di kasir atau dapat memanggil *waitress* untuk membawakan tagihan tersebut. Bagi konsumen yang memiliki *voucher discount* yang diperoleh dari berbagai media sosial yang telah bekerja sama dengan Restoran Bakmi Lioe, akan mendapat *discount*.
10. Untuk mempermudah proses pembayaran, Restoran Bakmi Lioe menyediakan mesin EDC yang dapat membantu konsumen jika ingin membayar menggunakan *debit card* atau *credit card*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



11. Setelah proses pembayaran selesai, konsumen meninggalkan Restoran Bakmi Lioe dengan dibukakan pintunya oleh *waitress* sambil mengucapkan “terima kasih telah datang kemari, sampai berjumpa kembali”.

G. Teknologi

Penggunaan teknologi berguna untuk membantu mempermudah pekerjaan sehingga berjalan lebih efisien. Penggunaan teknologi tidak harus yang baru, namun disesuaikan dengan keperluan dari bidang usaha yang dijalankan.

Beberapa penggunaan alat berdasarkan teknologi yang digunakan oleh pemilik dalam berjalannya bisnis Bakmi Lioe, antara lain :

1. *Cash register*

Cash register berguna untuk mempermudah dalam menginput data pesanan dan pembayaran, mengecek stok, membuat faktur penjualan. Mesin ini dapat sangat membantu dalam keseharian berlangsungnya operasional perusahaan, juga dapat diketahui jumlah omzet setiap harinya.

2. Komputer

Komputer digunakan untuk mempermudah dalam menginput data, mengecek stok, membuat faktur penjualan, membuat faktur pembelian, mengecek email, dan sebagainya.

3. Mesin EDC

Mesin EDC berguna untuk membantu proses transaksi yang dilakukan konsumen dalam hal pembayaran via *debit card* atau *credit card*.