

BAB IV

RENCANA PRODUK / JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Proses Operasi

Menurut Slack, Brandon, dan Johnston (2016:5) “ *Operations management is about how organizations create and deliver services and product. Everthing you wear, eat, sit on, use, read or knock about on the sport field comes to you countesy of the operations manager who organized its creation and delivery.*”

Proses pelayanan yang diberikan oleh restoran De'Jamur adalah selain konsumen mendapatkan makanan dengan cita rasa masakan yang enak khas Indonesia, konsumen akan dilayani dengan baik dan sopan dengan sebaik mungkin sehingga konsumen akan di buat nyaman mungkin seperti di rumah sendiri.

Restoran De'Jamur sangat berkomitmen dalam memberikan kenyamanan terhadap pelanggannya, konsumen akan dilayani sebaik dan sesopan mungkin oleh karyawan agar konsumen merasa puas terhadap pelayanan yang diberikan oleh restoran De'Jamur. De'Jamur selalu memberikan pelatihan kepada karyawan agar dapat memberikan pelayanan yang terbaik untuk konsumen.

Proses jasa dari De'Jamur akan dimulai ketika konsumen datang untuk membeli produk sampai dengan ketika konsumen tersebut pulang. Proses jasa tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:





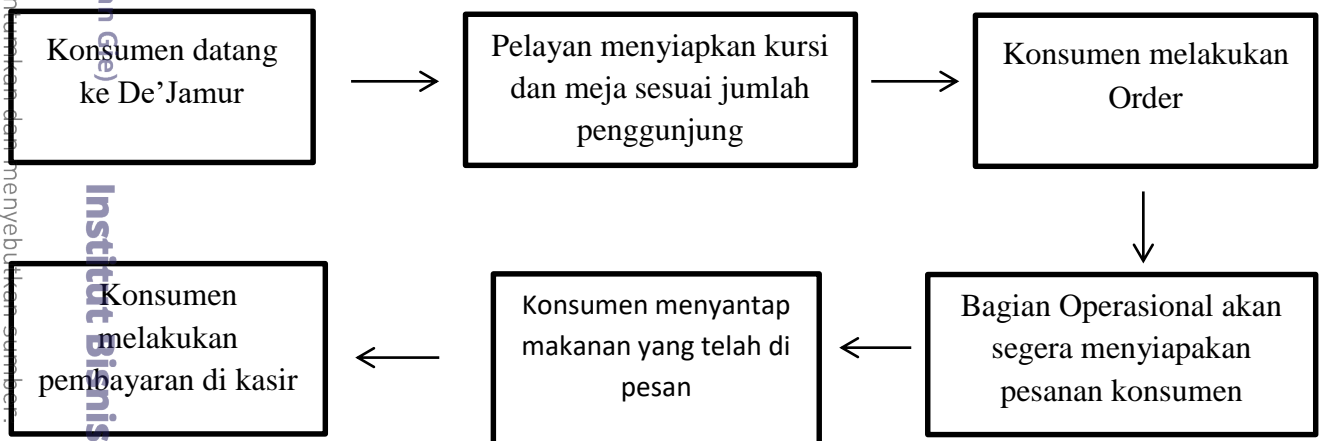
1. Konsumen datang ke De'Jamur pada jam operasi 10.00 – 22.00
2. Pelayan menyiapkan kursi dan meja berdasarkan jumlah pengunjung.
3. Konsumen melakukan order dan ditulis oleh pelayan.
4. Bagian operasional akan segera menyediakan pesanan.

Ada empat tahap yang dilakukan dalam pengolahan produk *De'Jamur* sampai di tangan konsumen, yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan sesuai standar resep, tahap penataan atau tampilan produk, tahap pengantaran makanan ke konsumen.

5. Setelah selesai konsumen akan melakukan pembayaran di kasir atas produk yang dibeli.

Desain proses jasa dapat dilihat pada Gambar 4.1:

Gambar 4.1
Desain Proses Jasa Produk De'Jamur



Sumber: De'Jamur

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.



B. Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Armstrong (2012:91) “*Suppliers form an important link in the company's overall customer value delivery network. They provide the resource needed by the company to produce its goods and service. supplier problems can seriously affect marketing. Marketing managers must watch supply availability and costs. Supply shortages or delays, labor strikes, and other events can cost sales in the short run and damage costumer satisfaction in the long run. Rising supply costs may force price increases that can harm the company's sales volume.*”

Pemasok peralatan dan bahan baku De’Jamur adalah sebagai berikut :

1. Panda Furniture (Kursi, Meja,
Ruko Harapan Indah Blok EF / 12 A
Jl. Boulevard, Medan Satria, Kota Bekasi
Telepon: (021) 88866068
Alasan pemilihan: kualitas baik, harga terjangkau.
2. Courts (Kulkas, Frezzer, AC)
Jl.Harapan Indah Boulevard No.Kav 9, Medan Satria, Kota Bekasi.
Telepon: (021) 29810512
Alasan pemilihan: lokasi sangat dekat dengan De’Jamur, harga terjangkau, banyak promosi, dan diskon.
3. Ace Hardware (Mesin kasir)
Mall Summarecon Bekasi
Jl. Bulevar Ahmad Yani Blok M.
Telepon: (021) 29572380
Alasan: kualitas baik, harga terjangkau.
4. Pasar Baru Bekasi (Bahan baku)
Jl. M.Yamin, Kota Bekasi.

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: 6196598

Alasan: harga terjangkau, kualitas diawasi pemerintah.

5. Pasar Cakung (Bahan baku)

Jl. Raya Bekasi, Cakung, Jakarta Timur.

Telepon: 54075441

Alasan: harga terjangkau, kualitas baik.

6. Gramedia (Alat tulis kantor)

Jl. Harapan Indah, Boulevard No. 22, Medan Satria, Kota Bekasi

Alasan: kualitas baik, harga terjangkau.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C. Deskripsi Rencana Operasi

Deskripsi rencana operasi De'Jamur digambarkan dalam Tabel 4.1:

1. Melakukan perhitungan kelayakan bisnis

Memperhitungkan berapa modal yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis ini dan melakukan analisa apakah bisnis ini layak dijalankan atau tidak. Kelayakan bisnis dalam industri makanan dan minuman dapat dilihat dari kontribusi industri makanan dan minuman terhadap PDB pada tabel 3.1.

2. Mempersiapkan standard dan prosedur produksi

Dalam mempersiapkan standard dan prosedur produksi De'Jamur melakukan pengkajian produk secara tertulis untuk menetapkan standard produk De'Jamur dalam hal cita rasa dan pemilihan bahan baku. Pada tahap awal De'Jamur melakukan persiapan mengidentifikasi bahan baku yang dibutuhkan dan tindakan yang dilakukan dalam pembuatan menu makanan De'Jamur. Hal ini membutuhkan waktu panjang sekitar 1 bulan lebih karena standard dan prosedur produk sangat penting untuk kelangsungan hidup usaha De'Jamur dan untuk tujuan jangka panjang De'Jamur.

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

3. Mencari *supplier*

Dalam melakukan mencari *supplier*, De'Jamur membutuhkan waktu kurang lebih 2 minggu untuk dapat memilih bahan baku yang terbaik. Dalam memilih bahan baku, De'Jamur langsung mencari distributor yang ada di pasar tradisional Bekasi dan Cakung, hal ini dilakukan agar De'Jamur mendapatkan bahan baku yang berkualitas baik dan harga yang cukup terjangkau. Pemilihan bahan baku sangatlah penting untuk awal pembukaan usaha dan untuk tujuan jangka panjang De'Jamur.

4. Menentukan kualitas produk dan job desk karyawan serta memperbaiki SOP

Dalam hal menentukan kualitas produk yang akan disajikan ke konsumen, De'Jamur selalu menggunakan bahan baku yang berkualitas baik agar produk yang disajikan ke konsumen memiliki kualitas yang baik juga. Tidak hanya itu, De'Jamur juga menentukan job desk karyawan agar karyawan dapat mengetahui apa saja yang harus dikerjakan olehnya, dan memperbaiki SOP agar De'Jamur dapat terus menyajikan produk yang berkualitas untuk konsumen. Dalam tahapan ini De'Jamur membutuhkan waktu kurang lebih 3 minggu.

5. Melakukan survey lokasi

Sebelum menentukan lokasi yang akan dijadikan tempat usaha De'Jamur, De'Jamur melakukan survey lokasi untuk mendapatkan lokasi terbaik, hal ini perlu dilakukan untuk kelangsungan hidup jangka panjang De'Jamur. Kawasan ruko Boulevard Hijau Harapan Indah yang berlokasi di Bekasi Barat kecamatan Medan Satria dirasa cukup strategis dengan letaknya yang berada di dekat perumahan, sekolah dan perkantoran serta merupakan akses

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.



utama jalan warga sekitar harapan indah untuk ke Jakarta. Laju pertumbuhan penduduk di kecamatan Medan Satria dan Bekasi Barat setiap tahunnya 1,93% (<https://bekasikota.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/47>) dan juga kawasan ruko Boulevard Hijau dalam 5 menit dilewati kurang lebih 110 kendaraan.

6. Menghubungi pemilik ruko

Menghubungi pemilik ruko untuk melakukan negosiasi penyewaan ruko yang akan disewa oleh restoran De'Jamur. Dalam tahap ini terjadi kesepakatan dengan pihak pemilik ruko, yaitu mengenai biaya sewa selama 5 tahun sebesar Rp. 400.000.000,-. Setelah itu terjadi pembayaran uang sewa di muka dan penyerahan kunci ruko.

7. Menentukan desain restoran dan membuat buku menu

Menentukan desain *interior* dan *exterior* ruko yang akan digunakan untuk usaha, membuat desain yang sesuai dengan makanan yang akan disajikan yaitu jamur. Selain itu dalam waktu kurang lebih 5 hari De'Jamur juga membuat buku menu yang akan digunakan untuk konsumen.

8. Memulai perekrutan karyawan

Mulai melakukan seleksi untuk perekrutan karyawan, yang sebelumnya telah dipasang iklan mengenai pencarian karyawan, proses ini dilakukan secara detail agar De'Jamur memiliki karyawan yang giat bekerja.

9. Membeli peralatan dan perlengkapan

Membeli peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk proses produksi, setelah melakukan survey ke beberapa *supplier*.

© 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.



10. Membuat SIUP

Membuat SIUP untuk kelangsungan hidup usaha restoran De'Jamur yang sesuai dengan aturan pemerintah, De'Jamur termasuk usaha kecil.

11. Membuat NPWP

Membuat NPWP untuk usaha yang sesuai dengan aturan pemerintah.

12. Pembuatan Iklan, website, brosur, media sosial dan spanduk

Membuat alat promosi website, brosur, media sosial dan spanduk agar De'Jamur dikenal oleh masyarakat.

13. Membeli bahan baku

Membeli bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi De'Jamur yang dipilih secara langsung di distributor dan pasar tradisional.

14. Pembukaan De'Jamur

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



Tabel 4.1. Jadwal Rencana Operasi De'Jamur

Kegiatan	2017				November				Desember				2018				Februari			
	Oktober				November				Desember				Januari				Februari			
	Minggu				Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Melakukan perhitungan kelayakan bisnis	■	■																		
Mempersiapkan standar produksi			■	■	■	■														
Mencari supplier							■	■												
Menentukan kualitas produk dan job desk karyawan serta memperbaiki SOP									■	■	■									
Melakukan survey lokasi												■								
Menghubungi pemilik ruko													■							
Menentukan desain restoran dan membuat buku menu														■						
Memulai perekrutan karyawan															■	■				
Membeli peralatan dan perlengkapan																	■			
Membuat SIUP																		■		
Membuat NPWP																			■	
Pembuatan iklan brosur, spanduk, dll																				■
Membeli bahan baku																				■
Pembukaan De'Jamur																				■

Sumber: De'Jamur

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.



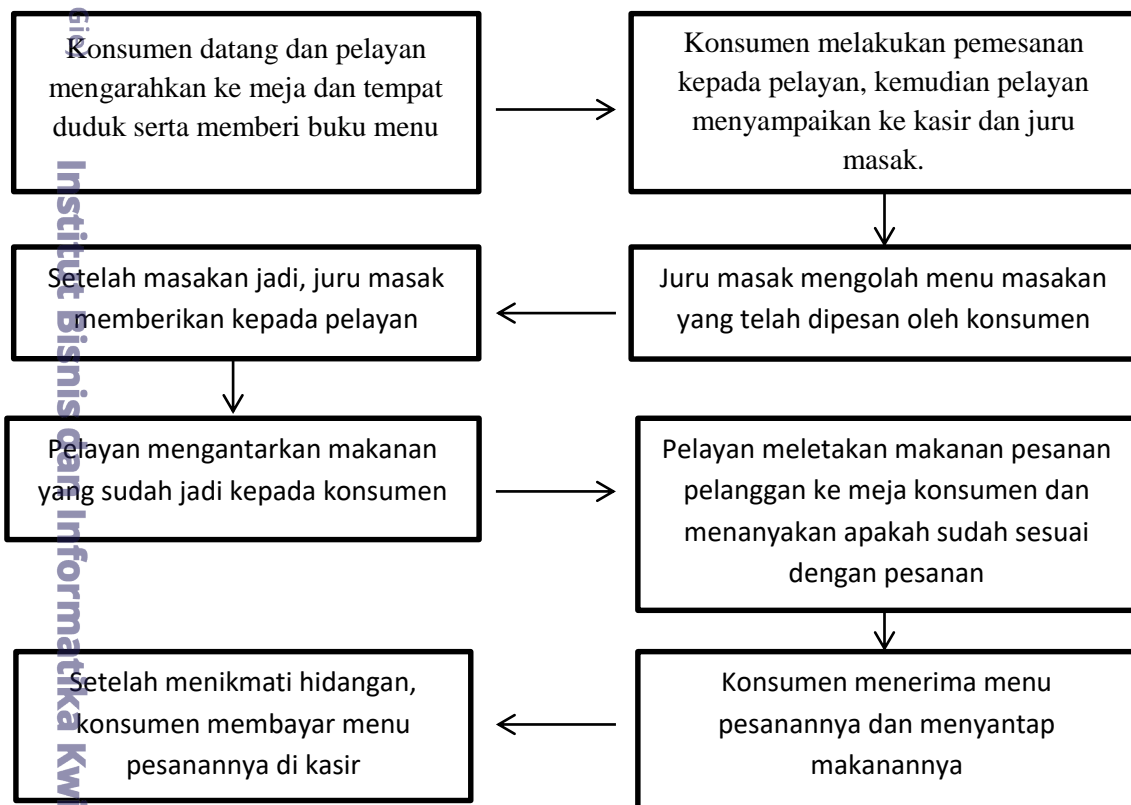
D. Rencana Alur Jasa

Proses yang akan dijelaskan dimulai dari konsumen yang datang ke De'Jamur. Kemudian pelayan menyiapkan kursi dan meja berdasarkan jumlah pengunjung. Konsumen melakukan order dan ditulis oleh pelayan. Bagian operasional akan segera menyediakan pesanan. Ada empat tahap yang dilakukan dalam pengolahan produk *De'Jamur* sampai di tangan konsumen, yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan sesuai standar resep, tahap penataan atau tampilan produk, tahap pengantaran makanan ke konsumen. Setelah selesai konsumen akan melakukan pembayaran di kasir atas produk yang dibeli.

Dalam Gambar 4.2 akan digambarkan *flowchart* alur jasa yang dilakukan De'Jamur:

Gambar 4.2

Flowchart Alur Jasa De'Jamur:



Sumber : De'Jamur

© Hak cipta milik IBI RKG (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.



E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Alur pembelian bahan baku menjelaskan langkah-langkah yang diambil oleh De'Jamur untuk mendapatkan kebutuhan baku yang diperlukan untuk proses operasional. Alur ini dimulai oleh De'Jamur dengan mendatangi *supplier* secara langsung untuk memilih bahan baku dan meminta daftar harga bahan baku yang diperlukan oleh De'Jamur ke beberapa *supplier*, lalu harga tersebut dibandingkan untuk mendapatkan harga yang terbaik.

Kemudian De'Jamur akan memesan ke salah satu *supplier* untuk dapat memasok bahan baku ke restoran De'Jamur, setelah itu *supplier* akan mengirimkan bahan baku yang sudah dipesan oleh De'Jamur. Bahan baku yang telah diterima oleh De'Jamur kemudian akan diseleksi kembali oleh staff untuk dipilih bahan baku yang berkualitas yang akan disajikan ke konsumen.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

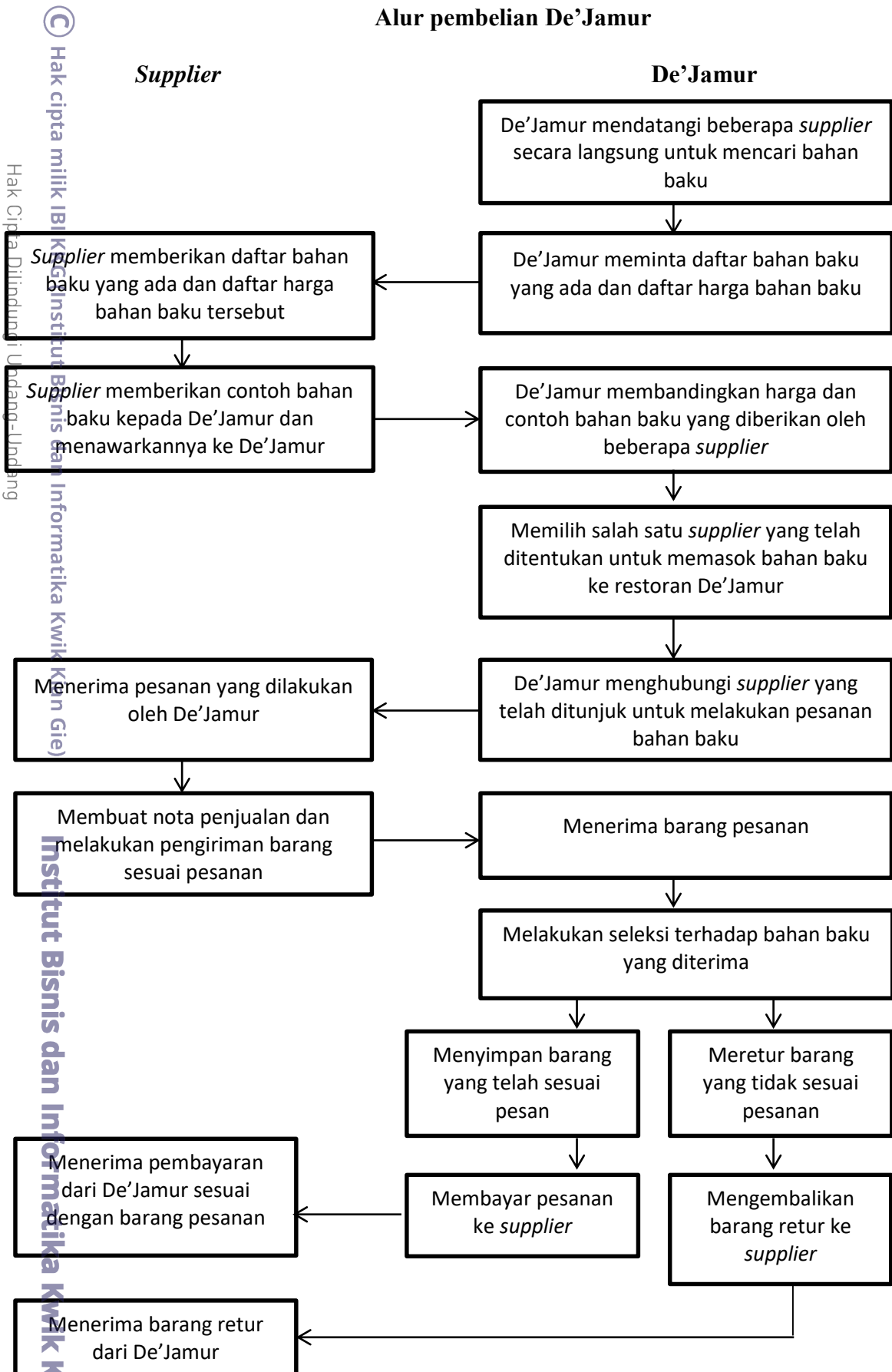
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Alur pembelian De'Jamur



© 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.



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

© Dalam kegiatan operasionalnya, De'Jamur menggunakan teknologi-teknologi sebagai berikut:

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. Peralatan

- a) Laptop memiliki peran untuk mengimput berbagai macam data yang berhubungan dengan jalannya bisnis, seperti pencatatan data *supplier* dan pengecekan bahan baku dan menghitung anggaran dalam bisnis. Dengan adanya laptop juga dapat melakukan riset mengenai tren-tren masakan olahan jamur yang unik dan digemari oleh masyarakat dan mencari informasi yang berhubungan dengan jalannya bisnis.
- b) *Smart Phone* pada perusahaan ini digunakan untuk mempermudah komunikasi dengan para pemasok dan para pelanggan serta dapat digunakan untuk mempermudah Manager dan karyawannya dalam berkomunikasi.
- c) Mesin EDC, Mesin EDC sekarang menjadi kebutuhan untuk sebuah usaha, karena banyaknya konsumen yang menggunakan kartu debit dan kredit untuk bertransaksi.
- d) Kompor Gas, alat untuk memasak bahan baku seperti telur, jamur, sayuran, dll. Dilengkapi dengan wajan atau wadah untuk memasak menu-menu tersebut
- e) Kulkas, berfungsi untuk menyimpan bahan baku agar tetap dalam keadaan baik dan segar.
- f) Freezer, berfungsi untuk menjaga bahan baku agar tetap dalam keadaan baik dan segar, sehingga tidak cepat rusak.

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.



G. Lay out Bangunan Tempat Usaha

De'Jamur akan berlokasi di Ruko Boulevard Hijau, Harapan Indah, Bekasi Barat. Ruko Boulevard Hijau berlokasi cukup strategi, dekat dengan perkantoran, sekolah dan perumahan serta merupakan akses jalan untuk menuju ke kota Jakarta atau kota Bekasi.

Ruko yang digunakan oleh De'Jamur adalah ruko sewaan yang disewa pertahun, dan kontrak akan diperbaharui setiap 5 tahun. Ruko yang akan disewa oleh De'Jamur memiliki 3 lantai, yang semuanya digunakan oleh De'Jamur. De'Jamur memanfaatkan layout ruko ini dengan sebaik-baiknya agar semua proses yang telah direncanakan dapat berfungsi dengan baik, fasilitas *Free Parking* yang dapat digunakan oleh seluruh pengunjung De'Jamur.

Lantai 1 ruko digunakan oleh De'Jamur akan dilokasikan untuk kasir, dapur produksi, 32 tempat duduk pelanggan, 8 meja pelanggan, toilet, wastafel dan tempat tunggu. Lantai 2 akan digunakan untuk 28 tempat duduk pelanggan, 7 meja pelanggan, toilet dan wastafel. Lantai 3 akan digunakan untuk sarana bermain bagi pelanggan yang membawa anaknya, sehingga orang tua tidak perlu khawatir anaknya akan merasa bosan.

Berikut ini adalah layout ruko De'Jamur yang dapat dilihat di gambar 4.4.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

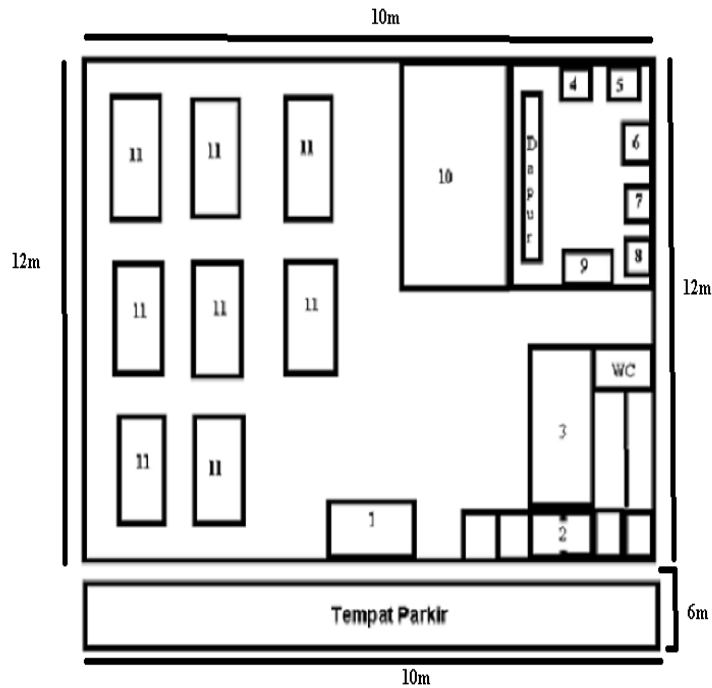
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Gambar 4.4

Layout De'Jamur Lantai Dasar



Sumber: De'Jamur

Keterangan:

1. Pintu Masuk
2. Tangga
3. Wastafel
4. Tempat peralatan memasak
5. Kompor
6. Kulkas
7. Frozen
8. Tempat bumbu masakan
9. Pintu untuk pelayan mengambil makanan yang sudah jadi
10. Meja kerja kasir

© 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.



11. Meja + Kursi konsumen

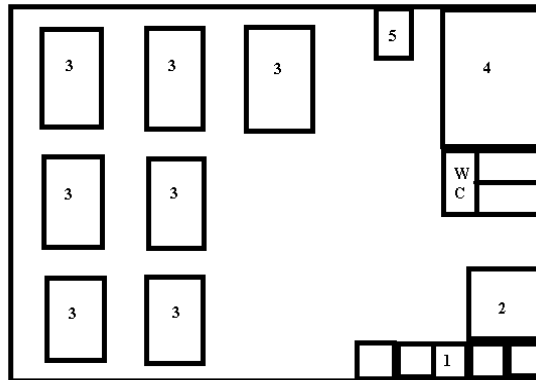
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 4.5

Layout De'Jamur Lantai Dua



Keterangan:

1. Tangga
2. Pintu masuk untuk ke lantai 2
3. Meja + Kursi konsumen
4. Westafel
5. Televisi LED