

BAB IV

RENCANA JASA DAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi

Setiap kegiatan usaha yang dijalankan 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 mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

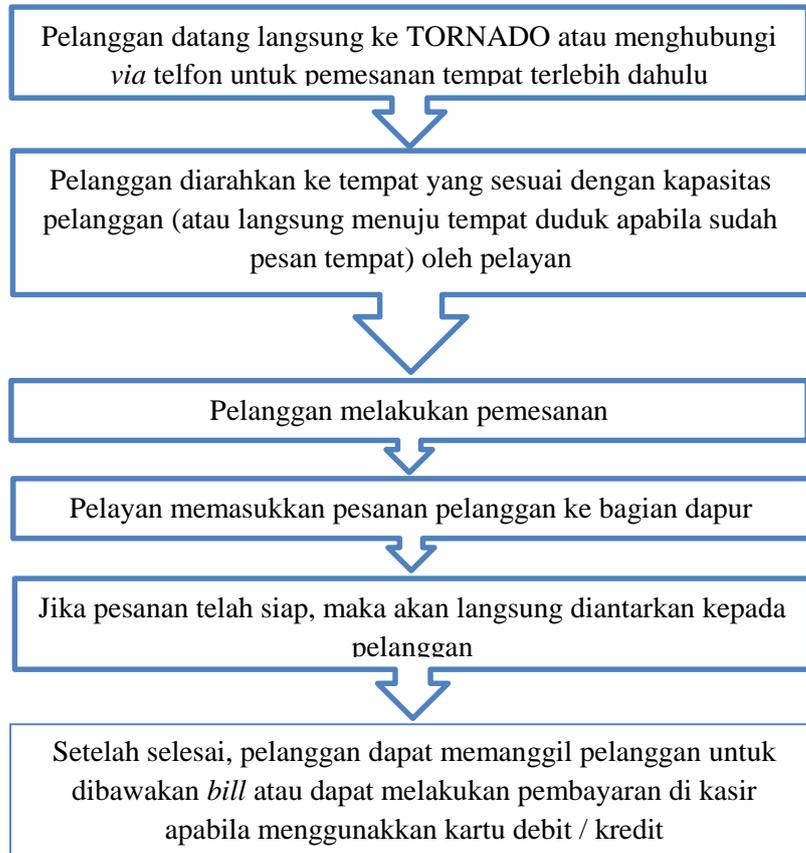
Dalam hal ini, TORNADO juga memiliki proses operasi dalam menjalankan usahanya. Proses pembelian di TORNADO bisa dilakukan langsung di tempat ataupun *take-away*. Alur proses akan disajikan pada **gambar 4.1** dan **gambar 4.2** sebagai berikut.

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 4.1

Alur Proses Operasi Untuk Makan di Tempat



Sumber : TORNADO

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

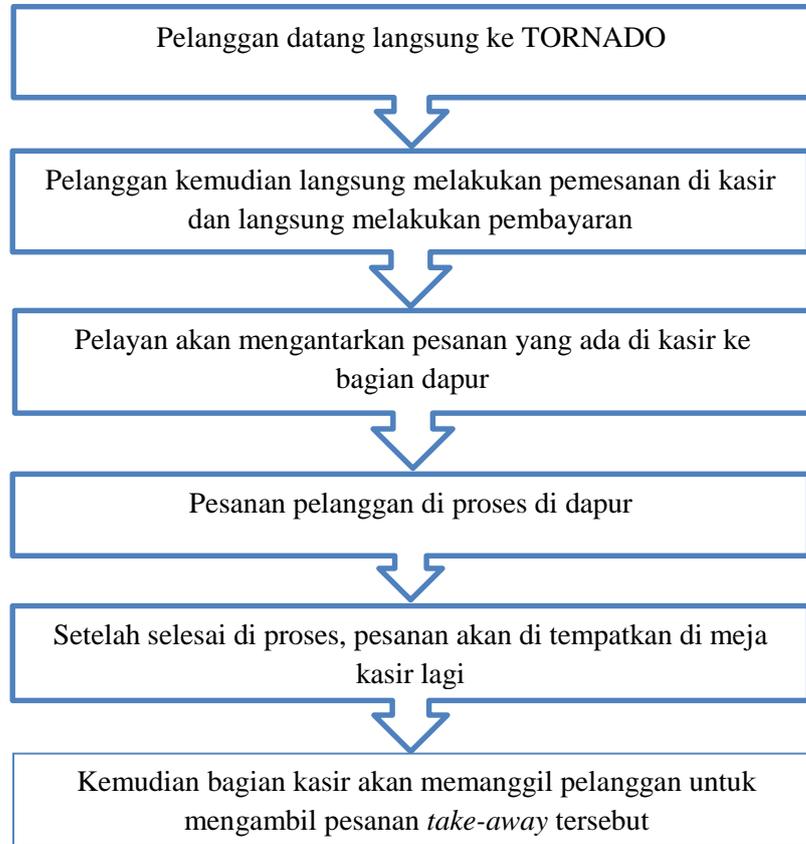
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



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 4.2

Alur Proses Operasi Untuk *Take Away*



Sumber : TORNADO

© 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

Pemasok adalah pihak atau badan usaha yang menyalurkan bahan baku kepada perusahaan-perusahaan guna memproses produksinya untuk menghasilkan produk akhir. Pemasok sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok banyak bahan baku maupun perlengkapan dan peralatan tidak dapat terpenuhi. Adapun pemasok – pemasok bahan baku TORNADO dapat dilihat pada tabel dibawah ini:



Tabel 4.1
Daftar Pemasok TORNADO

No	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon	Produk
<p>Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	Pasar Sunter	Jalan Danau Utara Blok G7, Sunter, Jakarta Utara	-	- Dada Ayam - Paha Ayam - Kulit Ayam - Bawang Bombay - Bawang Putih - Santan - Daun Salam - Serai - Daun Pandan - Kentang
	Agen Basir	Jalan Bugis Raya, Sungai Bambu, Tanjung Priok, Jakarta Utara	(021) 4308003	- Beras Pulen
				- Beras Ketan
				- Rumput Laut
				- Kecap Asin
				- Saus Tiram
				- Saus Teriyaki
				- Gula Pasir
				- Merica Bubuk
				- Tepung Maizena
- Garam				
- Penyedap Rasa				
- Mi Goreng				
- Mi Rebus				
- Telur				
- Susu Kental Manis				
- Aqua				
- Soft Drink				
- Teh				
- Minyak Sayur				
- Mentega				
- Abon				
<p>Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie</p>	Agen Warakas	Jalan Warakas III, Tanjung Priok, Jakarta Utara	(021) 43937007	- Kentang Instan
				- Keju
				- Kornet
				- Roti
				- Ice Cream
				- Pudding Kemasan
				- Bubuk Milkshake
				- Bubuk Kopi
				- Susu Liter
				- Mayonaise
				- Saos Botol
				- Saos Saset
- Saos Caramel				
- Whipped Cream				
- Bubuk Kentang				
Agen Biru	Jalan Bakti, Tanjung Priok Jakarta Utara	(021) 43807351		- Refill Air Galon

SUMBER: DIOLAH OLEH TORNADO

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.



C. Deskripsi Rencana Operasi



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

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

Berikut adalah rencana operasi dari usaha TORNADO:

1. Analisis Bisnis

Melakukan riset untuk mengetahui jika suatu bisnis masih dapat berkembang baik atau tidak untuk dilakukan dan melihat prospek bisnis di masa yang akan datang akan menjadi seperti apa dan bagaimana.

2. Survey Lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi mana yang tepat dan baik untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang tepat dan baik dapat memiliki potensi untuk dikunjungi pelanggan lebih banyak.

3. Menentukan dan Menyewa Lokasi Usaha Tersebut

Setelah melakukan perbandingan di setiap kelebihan dan kekurangan lokasi yang telah di survey, pemilik akan menyewa lokasi tersebut yang sesuai dengan dana yang dimiliki dan yang merupakan lokasi paling strategis.

4. Survey Pemasok

Survey pemasok dilakukan untuk mengetahui pemasok mana yang memiliki kualitas produk yang paling baik dengan harga terjangkau serta pemasok tersebut dapat menjaga hubungan jangka panjang dengan baik.

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.



5. Membeli Perlengkapan dan Peralatan Yang Dibutuhkan

- Perlengkapan dan peralatan merupakan hal yang dibutuhkan dalam berbisnis agar bisnis dapat berjalan dengan baik dan sesuai dengan standar operasional. Membeli perlengkapan dan peralatan juga harus memperhatikan kualitas.

6. Membuat SOP dan *Job Description*

Agar dalam menjalankan kegiatan operasional memiliki arahan yang jelas, pebisnis harus membuat SOP yang merupakan prosedur standar operasional untuk dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan bisnis. Selain itu, *job description* dari setiap tenaga kerja yang akan direkrut juga akan dibuat agar setiap orang memiliki pekerjaan yang jelas.

7. Rekrutmen Tenaga Kerja

Setelah membuat SOP dan *job description*, TORNADO akan mulai melakukan rekrutmen pegawai-pegawai yang memiliki kualitas dan mau bekerja dalam tim.

8. Membuat atau Mendaftarkan NPWP

Tata cara pendaftaran NPWP telah diatur kembali melalui Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-20/PJ/2013 sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-38/PJ/2013.

9. Membuat SIUP dan TDP

Pembuatan surat izin diwajibkan oleh setiap orang pribadi atau badan yang akan menjalankan kegiatan usaha. Setiap surat izin yang diajukan akan berbeda jenisnya karena hal tersebut tergantung pada jenis usaha yang akan dijalankan serta karakteristik usaha tersebut.

Sebelum membuat Surat Izin Usaha Perdagangan atau yang dikenal dengan SIUP, perlu diajukan berbagai surat perizinan terlebih dahulu. Pembuatan surat

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.

perizinan tersebut dilakukan terlebih dahulu guna akan menjadi lampiran bagi pembuatan SIUP nantinya.

10 Melakukan Promosi

Membuat promosi-promosi yang akan disebar melalui brosur, spanduk, terutama media sosial dan *word of mouth* dari pemilik café. Promosi ini akan berisi mengenai pengenalan berbagai jenis produk yang akan dijual dan promo-promo menarik yang dapat dinikmati oleh pelanggan TORNADO pada saat pembukaan gerai.

11 Membuka Usaha

Setelah seluruh tahap sebelumnya sudah matang, tahap terakhir adalah membuka TORNADO. Berikut merupakan jadwal rencana operasi TORNADO:



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



Tabel 4.2
Jadwal Rencana Kegiatan Operasional TORNADO

No	kegiatan	2018															
		Mei				Juni				Juli				Agustus			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Analisis Bisnis	■	■														
2	Melakukan Survey Lokasi		■														
3	Menentukan Tempat Sewa dan Menyewa Lokasi		■														
4	Mensurvey Pemasok		■	■													
5	Membeli Perlengkapan dan Peralatan				■	■											
6	Membuat SOP dan <i>Job Description</i>					■	■										
7	Rekrutmen Tenaga Kerja						■	■	■	■	■	■					
8	Membuat atau Mendaftarkan NPWP								■								
9	Membuat SIUP dan TDP								■								
10	Melakukan Promosi									■	■	■	■				
11	Membuka Usaha													■			

Sumber : diolah oleh TORNADO

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis

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 Produk

© Dalam hal usaha TORNADO, rencana alur produk adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk tersebut. Berikut merupakan alur pembuatan produk makanan dan minuman yang disajikan oleh TORNADO:

Tabel 4.3
Rencana Alur Pembuatan Produk TORNADO

No	Menu	Bahan Baku	Proses Pembuatan
1.	Yakitori Original	<ul style="list-style-type: none"> - Daging dan kulit ayam yang telah dipotong kecil - Kecap Manis - Saus Tiram - Garam - Bawang Putih Cincang - Lada - Mentega - Tusuk Sate 	<ul style="list-style-type: none"> - Taruh daging dan kulit ayam yang telah di potong kecil dan bawang putih cincang pada wadah - Tuang masing-masing 3 sdm kecap manis dan saus tiram, lalu aduk hingga merata - Tambahkan garam dan lada secukupnya lalu aduk kembali hingga rata dan diamkan sekitar 1-2menit - Setelah didiamkan, tusuk daging ayam tersebut - Sebelum dibakar, oleskan mentega pada sate tersebut - Bakar hingga matang - Sajikan ke pelanggan
2.	Yakitori Teriyaki	<ul style="list-style-type: none"> - Daging dan kulit ayam yang telah dipotong kecil - Kecap Manis - Kecap Asin - Garam - Saus Teriyaki - Bawang Putih Cincang - Lada - Mentega - Bawang Bombay - Minyak - Air - Tepung Maizena - Tusuk Sate 	<ul style="list-style-type: none"> - Taruh daging dan kulit ayam yang telah di potong kecil dan bawang putih cincang pada wadah - Tuang masing-masing 3 sdm kecap manis dan saus teriyaki, lalu aduk hingga merata - Tambahkan kecap asin , garam dan lada secukupnya lalu aduk kembali hingga rata dan diamkan sekitar 1-2menit

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

			<ul style="list-style-type: none">- Setelah didiamkan, tusuk daging ayam tersebut- Sebelum dibakar, oleskan mentega pada sate tersebut- Bakar hingga matang- Pembuatan Saos : tumis bawang Bombay dan bawang putih lalu masukan saos teriyaki, kecap, garam dan lada serta air, tambahkan sedikit tepung maizena agar mengental aduk hingga matang- Sajikan ke pelanggan
3.	Yakitori Taichan	<ul style="list-style-type: none">- Daging dan kulit ayam yang telah dipotong kecil- Garam- Bawang Putih Cincang- Lada- Mentega- Cabe Rawit- Cabe Merah- Tomat- Minyak- Tusuk Sate	<ul style="list-style-type: none">- Taruh daging dan kulit ayam yang telah di potong kecil dan bawang putih cincang pada wadah- Tambahkan garam dan lada secukupnya lalu aduk kembali hingga rata dan diamkan sekitar 1-2menit- Setelah didiamkan, tusuk daging ayam tersebut- Sebelum dibakar, oleskan mentega pada sate tersebut- Bakar hingga matang- Pembuatan sambal : ulek cabe rawit , cabe merah , bawang putih dan tomat yang telah di goreng terlebih dahulu hingga halus , tambahkan garam secukupnya- Sajikan ke pelanggan
4.	Onigiri Original	<ul style="list-style-type: none">- Beras Pulen- Beras Ketan- Air Putih- Air Kaldu Ayam- Rumput Laut- Daun Salam- Serai- Daun Pandan	<ul style="list-style-type: none">- Campurkan 2/3 beras pulen dan 1/3 beras ketan- Masukan 2/3 air biasa dan 1/3 air kaldu ayam serta daun salam, serai dan daun pandan- Masak di dalam ricecooker

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

			<ul style="list-style-type: none">- Setelah matang, bentuk menjadi segitiga ataupun kotak, lalu tambahkan rumput lalu sebagai kulitnya- Sajikan ke pelanggan
5.	Onigiri Spesial	<ul style="list-style-type: none">- Beras Pulen- Beras Ketan- Air Putih- Air Kaldu Ayam- Rumput Laut- Daun Salam- Serai- Daun Pandan- Abon- Kornet- Keju- Telur	<ul style="list-style-type: none">- Campurkan 2/3 beras pulen dan 1/3 beras ketan- Masukkan 2/3 air biasa dan 1/3 air kaldu ayam serta daun salam, serai dan daun pandan- Masak di dalam ricecooker- Setelah matang, bentuk menjadi segitiga ataupun kotak, yang diisikan topping-topping yang disediakan (telur, keju, abon, kornet , maksimal 2 topping) lalu tambahkan rumput lalu sebagai kulitnya- Sajikan ke pelanggan
6.	Potato Wedges	<ul style="list-style-type: none">- Kentang utuh yang telah di bersihkan (disikat dengan sikat sayur)- Minyak Goreng- Mentega- Bubuk Kentang- Mayonaise- Saos Sambal	<ul style="list-style-type: none">- Kentang utuh diiris sedang lalu masukkan ke dalam minyak panas- Setelah beberapa saat , masukan mentega secukupnya- Goreng hingga kering- Setelah itu tiriskan dan letakkan di wadah, beri bubuk kentang dan mayonnaise serta saos sambal- Sajikan ke pelanggan
7.	French Fries	<ul style="list-style-type: none">- Kentang instan- Minyak Goreng- Mentega- Bubuk Kentang- Mayonnaise- Saos Sambal	<ul style="list-style-type: none">- Kentang instan di masukkan ke dalam minyak panas- Setelah beberapa saat , masukan mentega secukupnya- Goreng hingga kering- Setelah itu tiriskan dan letakkan di wadah beri bubuk kentang, dan mayonnaise serta sambal- Sajikan ke pelanggan

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 Dilindungi Undang-Undang

8.	Mi Rebus / Mi Goreng	<ul style="list-style-type: none"> - Mi Instan Rebus / Mi Instan Goreng - Air - Topping (telur, keju, kornet) 	<ul style="list-style-type: none"> - Didihkan air , lalu masukkan mi instan tersebut , diamkan hingga matang - Bumbu pada mi instan di tuang pada wadah - Setelah mi matang, campurkan dengan bumbu - Jika pelanggan ingin menambahkan topping, topping diletakkan diatas mi yang telah matang dan sudah di bumbu - Sajikan ke pelanggan
9.	Roti Bakar	<ul style="list-style-type: none"> - Roti <i>Slice</i> - Mentega - Saus Caramel - Ceres - Keju - Oreo 	<ul style="list-style-type: none"> - Oleskan mentega pada roti <i>slice</i> - Panggang roti tersebut lalu tuangkan sedikit saus caramel - Tambahkan topping sesuai selera pelanggan (keju, cere, atau oreo) - Sajikan ke pelanggan
10.	<i>Milk Shake</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Bubuk <i>Milk Shake (Vanilla, Coklat, Strawberry, Greentea, Cookies&Cream, & Red Velvet)</i> - Air - Gula - Es - <i>Whipped Cream</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Campurkan bubuk , air , es, dan gula lalu blend - Tuang pada gelas - Tambahkan whipped cream - Sajikan ke pelanggan
12.	<i>Coffee</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Bubuk <i>Coffee (mochachino, chocochino, latte)</i> - Air / air panas - Gula - Es 	<ul style="list-style-type: none"> - Jika ingin <i>ice coffee</i>, Campurkan bubuk , air , es, dan gula lalu blend - Tuang pada gelas - Jika ingin <i>hot coffee</i>, campurkan bubuk, air panas dan gula lalu aduk hingga rata - Sajikan ke pelanggan

Sumber : diolah oleh TORNADO

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. Rencana Alur Pengendalian Bahan Persediaan

Ⓒ Pengendalian persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap bahan persediaan yang ada. Menjaga agar kegiatan operasional akan terus berjalan dan agar di dalam proses operasional pemasukan dan pengeluaran persediaan tidak terlalu besar. Tujuannya agar persediaan yang dimiliki TORNADO bisa tetap terjaga kualitasnya dan jumlah yang stabil dari bahan – bahan yang tersedia. Berikut alur pengendalian persediaan TORNADO :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

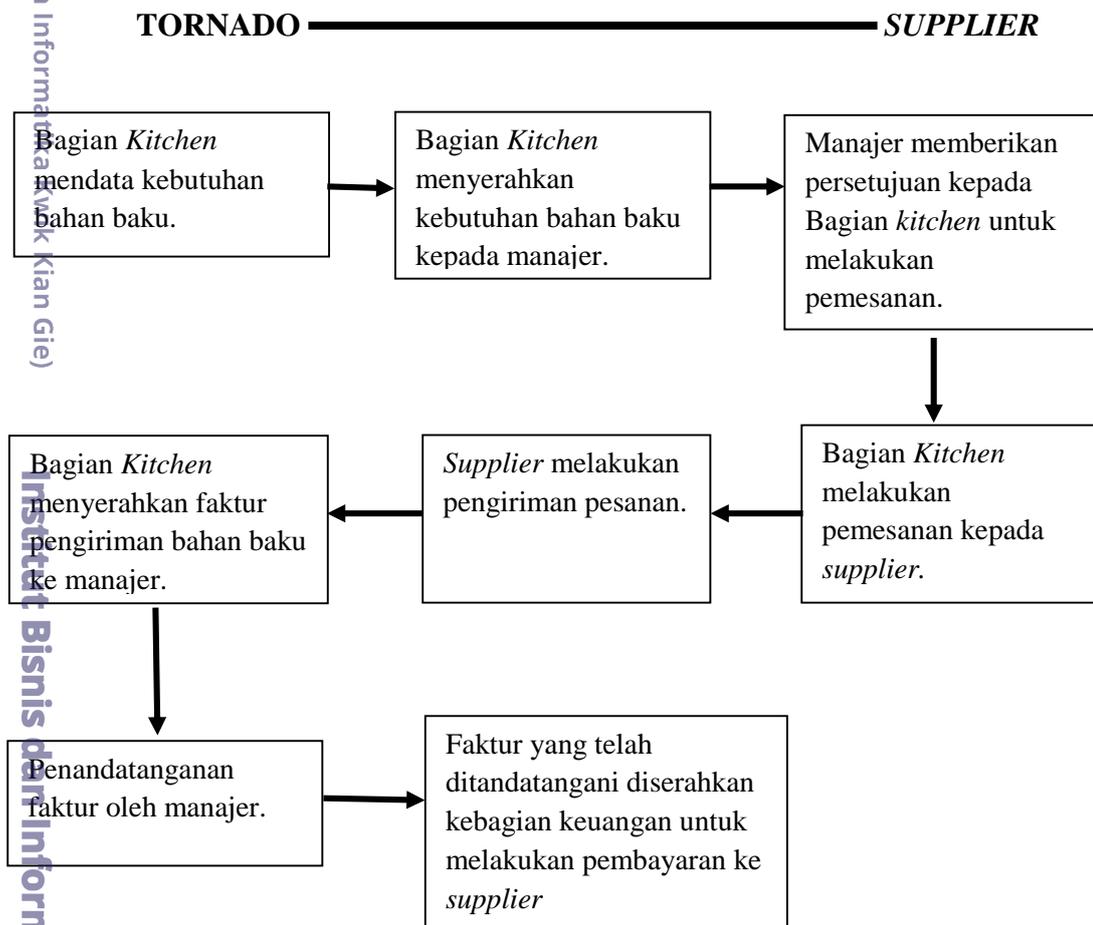
Ⓒ Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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

Gambar 4.3

Rencana Alur Pengendalian Bahan Baku



Sumber : diolah oleh TORNADO



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Ⓒ Pada era globalisasi ini bisnis harus menggunakan peralatan dengan teknologi terkini dan ter *up-to-date* agar dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional bisnis serta meningkatkan kenyamanan para pelanggan. Berikut peralatan usaha yang digunakan oleh TORNADO:

1. *Wi-Fi*

Jaringan *Wi-Fi* disediakan oleh pihak TORNADO untuk semua pelanggan yang datang agar dapat menikmati waktunya dalam melakukan aktifitas *online* selama berkunjung ke *café*.

2. Pemanggang Gas

Biasanya pemanggang sate menggunakan pemanggang manual dengan arang, tetapi TORNADO menggunakan pemanggan gas, ini dapat menghemat waktu dan tenaga, agar para pelanggan juga tidak menunggu makanan terlalu lama.

3. Kulkas

Kulkas diperlukan untuk menjaga kualitas bahan baku yang mudah rusak seperti bahan utama produk TORNADO yakni daging ayam agar tetap segar ketika dikonsumsi oleh pelanggan.

4. AC

Setiap lantai di TORNADO akan disediakan AC untuk meningkatkan kenyamanan para pelanggan yang datang, apalagi cuaca di ibukota sangat panas.

Ⓒ 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.

G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha

- Layout merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. Perancangan layout berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. Berikut lay-out TORNADO:

Gambar 4.4

Lay-out TORNADO Lantai 1



Sumber: diolah oleh TORNADO

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

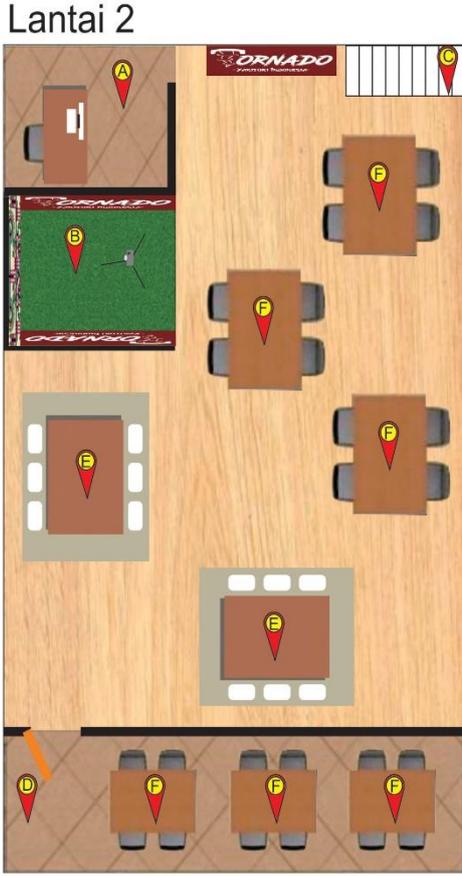
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Gambar 4.5

Lay-out TORNADO Lantai 2

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



Keterangan : Lantai 2

A Ruang Manajer	D Smoking Room
B Set Untuk Foto	E Meja Kayu Lesehan
C Tangga	F Set Meja & Kursi



Sumber: diolah oleh TORNADO

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.