

BAB IV

PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

Royals Bakery & Cake beroperasi setiap hari (Senin-Minggu) dengan jam operasional mulai dari pukul 08.00 hingga pukul 20.00. Agar pendirian usaha *Royals Bakery & Cake* berjalan dengan lancar, maka diperlukan suatu rencana operasional yang baik dan akan dikelompokkan dalam beberapa tahap.

A. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut ini merupakan rencana operasi yang dilakukan oleh *Royals Bakery & Cake*, antara lain:

1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Sebelum memulai bisnis, maka diperlukan sejumlah modal yang dibutuhkan dan apakah bisnis ini layak atau tidak layak untuk dijalankan atau tidak melalui studi kelayakan bisnis. Beberapa faktor keuangan yang dapat diperhitungkan di antaranya adalah *Net Present Value* (NPV), *Payback Period* (PP), dan *Internal Rate of Return* (IRR).

2. Mensurvey Lokasi

Memilih lokasi usaha akan dilakukan dengan sangat hati-hati dan penuh pertimbangan. Faktor-faktor yang menentukan lokasi toko antara lain dekat dengan target market, gampang terlihat, lalu lintas, akses yang mudah, biaya sewa, legalitas, dan lingkungan sekitar. Dengan kata lain pemilihan lokasi yang strategis harus sesuai dengan usaha yang akan dijalankan.



3. Menyewa Ruang Usaha

C Ruang usaha atau lokasi merupakan salah satu unsure terpenting bagi *Royals Bakery & Cake*. Untuk melakukan penyewaan ruang usaha, pemilik akan menghubungi pihak pemilik ruko untuk melakukan kerjasama dan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan seperti kontrak perjanjian sewa menyewa, biaya-biaya yang dibutuhkan, uang muka, dan sebagainya.

4. Pendaftaran NPWP

Setiap warga Negara Indonesia yang mempunyai penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran juga dapat dilakukan secara elektronik yaitu melalui internet di situs Direktorat Jendral Pajak dengan alamat (<http://www.pajak.go.id>) dengan meng-klik e-registrasi. Selanjutnya dapat mengirmkan hasil print out melalui pos ke KKP yang wilayah kerjanya meliputi tempat tinggal atau kedudukan Wajib Pajak. Dokumen-dokumen yang harus dilampirkan untuk Wajib Pajak orang usahawan pribadi (Kian Goenawan,2008:36), yaitu:

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

5. Pembuatan Dokumen Hukum dan Pendaftaran Usaha

Pembuatan dokumen yang berhubungan dengan usaha sangat diperlukan sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan. Dokumen yang akan dibuat meliputi:

- Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Badan Usaha/Perseorangan dari kantor pajak setempat.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



- b. Surat Tanda Daftar Perusahaan (STPD).
- c. Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dari Pemerintah daerah setempat.
- d. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

Menurut PERDA no.15 tahun 2002, untuk mendapatkan SIUP hal-hal yang harus dipersiapkan untuk usaha perorangan harus melampirkan fotokopi Surat Akta Pendirian Usaha, fotocopy NPWP, fotocopy Surat Izin, tempat usaha (SITU) dari PEMDA perdagangan bagi kegiatan SITU berdasarkan ketentuan Undang-Undang Gangguan, dan neraca perusahaan.

Mendaftarkan izin usaha atau SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan daerah Jakarta Utara dengan menyertakan KTP, NPWP, Surat Keterangan Domisili Perusahaan, Akta Pendirian, dan Bukti Sewa Tempat Usaha.

Merenovasi Tempat Usaha

Bangunan yang telah disewa kemudian direnovasi sesuai dengan konsep yang akan dijalankan oleh *Royals Bakery & Cake*. Renovasi usaha yang dilakukan diantaranya adalah dekorasi ruangan yang didesain dengan unik, serta pemasangan berbagai fasilitas yang menunjang tempat usaha. Renovasi yang dilakukan dengan memperhatikan faktor kenyamanan bagi pelanggan.

Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Pembelian peralatan dan perlengkapan dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional *Royals Bakery & Cake*. Pembelian dilakukan dengan mempersiapkan daftar pembelian dan dana yang dianggarkan untuk pembelian tersebut.

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.



8. Pengadaan Bahan Baku

- Ⓒ Perusahaan akan menghubungi pemasok untuk merencanakan pembelian secara berkala. Pengadaan bahan baku dilakukan setelah sebelumnya melakukan lobby terlebih dahulu dengan beberapa *supplier* bahan baku.

Merumuskan Struktur Organisasi dan Job Description

Struktur organisasi dirumuskan untuk mengetahui posisi kerja yang diperlukan. Setelah mengetahui posisi kerja yang diperlukan, maka perusahaan akan merencanakan perekrutan karyawan untuk mengisi posisi kerja yang dibutuhkan dan merumuskan *job description* untuk masing-masing posisi tersebut.

10. Merekrut Tenaga Kerja

Perekrutan tenaga kerja dilakukan atas dasar referensi dari keluarga atau kenalan pemilik. Kemudian atas dasar referensi tersebut, akan dilakukan seleksi, baik secara tertulis maupun wawancara. Kandidat yang terpilih akan diberi pelatihan tenaga kerja dan ditempatkan dengan tepat di bagiannya masing-masing sesuai dengan kompetensi yang dimiliki. Kandidat yang telah diterima masuk sebagai karyawan *Royals Bakery & Cake* akan diserahkan tanggung jawab dan job description yang telah ditetapkan sebelumnya.

11. Membuat Rencana Promosi dan Positioning

Perusahaan akan membuat rencana promosi dan *positioning*. Perencanaan promosi akan disusun untuk tahap pembukaan, tahap pengembangan, dan tahap mempertahankan konsumen. Untuk tahap pembukaan, promosi dilakukan untuk memperkenalkan produk dan jasa *Royals Bakery & Cake*. Adapun *positioning* perlu dibangun untuk memperkuat citra *Royals Bakery & Cake* di benak 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

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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. Persiapan Pembukaan

- Ⓒ Persiapan pembukaan akan dilakukan dengan merapikan peralatan dan perlengkapan toko, menyelesaikan tahapan akhir dan melakukan persiapan untuk grand opening. Dalam tahap ini semuanya telah dipersiapkan dengan matang.

13. Grand Opening

Setelah melakukan penyebaran informasi mengenai akan dibukannya *Royals Bakery & Cake* maka kemudian toko akan dibuka. Pada hari pertama pembukaan, pemilik akan mengundang kerabat terdekat dan teman untuk datang memeriahkan pembuka toko roti ini. Hal tersebut juga merupakan salah satu strategi dilakukan untuk menarik perhatian pengunjung yang lewat. Promosi lainnya yang paling efektif adalah melalui *word of mouth* atau mulut ke mulut.

Berikut merupakan jadwal operasi *pre-opening Royals Bakery & Cake* yang disajikan dalam Tabel 4.1

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.



Hak cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Copyright © Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Tabel 4.1
Royals Bakery & Cake
Jadwal Kegiatan Operasi
(Agustus – Januari, 2014 - 2015)

Kegiatan	2014 - 2015					
	Agus	Sep	Okt	Nov	Des	Jan
Melakukan perhitungan bisnis						
Menyurvei Lokasi						
Menyewa Ruang Usaha						
Pendaftaran NPWP						
Pembuatan Dokumen Hukum dan Pendaftaran Usaha						
Merenovasi Tempat Usaha						
Membeli Peralatan dan Perlengkapan						
Pengadaan Bahan Baku						
Merumuskan Struktur Organisasi dan Job Description						
Merekrut Tenaga Kerja						
Membuat Rencana Promosi dan Positioning						
Periapan Pembukaan						
Grand Opening						

Sumber : Royals Bakery & Cake, 2013

B. Proses Produksi

Memproduksi atau melakukan kegiatan proses produksi merupakan usaha untuk mengubah suatu barang menjadi barang yang lainnya atau usaha untuk mewujudkan suatu jasa. Untuk melakukan perubahan dan transformasi tersebut diperlukan faktor-faktor produksi. Faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Dilihat dari lainnya, proses produksi dapat digolongkan menjadi tiga macam, antara lain :



1. Proses produksi pendek, yaitu proses produksi yang pendek atau cepat dan langsung menghasilkan barang atau jasa yang bisa dinikmati konsumen. Contoh: proses produksi makanan, seperti singkong goreng, pisang goreng, dan lain-lain.
2. Proses produksi panjang, yaitu proses produksi yang memakan waktu lama. Contoh: proses produksi menanam padi dan membuat rumah.
3. Proses terus-menerus atau kontinu, yaitu proses produksi yang mengolah bahan-bahan secara berurutan melalui beberapa tahap pengerjaan sampai menjadi barang jadi. Ini berarti bahan-bahan tersebut harus melewati beberapa mesin secara terus-menerus hingga menjadi barang jadi.

Proses produksi yang dijalankan oleh *Royals Bakery & Cake* merupakan proses produksi pendek karena langsung menghasilkan barang yang bisa dinikmati oleh konsumen. Proses produksi dimulai dari pengadaan bahan baku. Hal ini dilakukan sebagai tindakan dalam mencegah terjadinya kehabisan stok bahan baku. Berikut ini merupakan penjelasan serta bagan alur proses pengadaan bahan baku *Royals Bakery & Cake* :

1. Membuat perencanaan kebutuhan bahan baku

Head baker bertanggung jawab dalam pengelolaan bahan baku. Bahan baku yang dibutuhkan akan di data dan diserahkan kepada kasir. Kemudian kasir menyerahkan daftar pembelian bahan baku kepada manajer, setelah memperoleh persetujuan dari manajer, *head baker* akan merencanakan pembelian kebutuhan bahan baku untuk setiap periode yaitu satu minggu sesuai laporan dari bagian operasional dapur.

2. Melakukan pembelian langsung ke *supplier*

Manajer akan menghubungi *supplier* bahan baku untuk melakukan *purchase order* berdasarkan perencanaan yang telah dilakukan sebelumnya. Apabila

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.



memungkinkan, *supplier* akan mengirimkan pesanan ke alamat *Royals Bakery & Cake*. Setelah pesanan tiba di lokasi *Royals Bakery & Cake*, maka manajer bersama dengan salah satu bagian operasional dapur akan melakukan pengecekan atas barang yang telah dipesan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

3. Membuat daftar stok bahan baku di tempat penyimpanan

Bahan baku dan perlengkapan yang baru dibeli akan disimpan pada ruang penyimpanan. Namun, sebelumnya dilakukan pencatatan mengenai stok bahan baku. Pencatatan juga dilakukan ketika ada bahan baku yang digunakan, rusak ataupun bertambah.

4. Kegiatan operasional

Bagian produksi atau operasional dapur akan mengambil bahan baku sesuai kebutuhan pemesanan. Bahan baku yang telah melalui pencatatan dan pengecekan dapat langsung digunakan untuk diolah menjadi produk siap dikonsumsi oleh konsumen. Bagian produksi yang terbagi menjadi dua bagian, yaitu bagian produksi roti dan bagian produksi aneka olahan cake memiliki alur produksinya masing-masing. Berikut ini adalah penjelasan mengenai langkah-langkah produksi bagian roti dan *cake* :

a. Bagian produksi roti

1) Pemilihan Bahan

Menggunakan bahan yang berkualitas baik. Pastikan bahan yang digunakan bersertifikat halal. Bahan yang digunakan cukup tersedia dan dalam kondisi simpanan yg baik.

2) Penimbangan Bahan

Hindarkan pemakaian takaran dengan sendok atau cangkir. Pada saat penimbangan harus teliti dan tepat, hindari tercecernya bahan. Untuk

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)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

penimbangan air, pastikan tidak berlebihan sehingga adonan menjadi lembek.

3) Pengadukan atau *Mixing*

Lama pengadukan harus disesuaikan dengan kemampuan tepung terigunya (jumlah protein), karena semakin tinggi proteinnya semakin lama pengadukannya, demikian pula sebaliknya.

4) Fermentasi Awal (10-20 menit)

Lama dan sebentar fermentasi awal sangat tergantung dari jumlah adonan dan jumlah tenaga kerja yang mengerjakan. Selama pengistirahatan berlangsung diharuskan ditutup dengan plastik agar adonan tidak kering.

5) Penimbangan Adonan

Kemudian setelah adonan telah siap, maka adonan dibagi sesuai dengan berat yang diinginkan. Gunakan timbangan yang benar, dan lakukan dengan cepat.

6) Pembulatan Adonan

Setelah itu membentuk lapisan keras dipermukaan adonan, sehingga dapat menahan gas yang dihasilkan. Menghaluskan tekstur roti dan mempermudah pekerjaan selanjutnya.

7) Fermentasi Kedua

Fermentasi kedua dilakukan dalam jangka waktu 10 sampai dengan 15 menit. Melunakkan gluten pada adonan. Mempercepat fermentasi berikutnya. Selama proses ini, adonan harus ditutup dengan plastik agar tidak kering.

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.



8) Pembuangan Gas pada Adonan

Mengeluarkan gas yang ada dalam adonan dengan cara menekan adonan. Hal ini dapat menghaluskan tekstur. Usahakan semua gas keluar agar serat roti menjadi halus dan merata.

9) Pembentukan Adonan

Kemudian adonan roti dibentuk sesuai dengan keinginan. Untuk roti manis dapat di isi dengan berbagai isian, tetapi jangan terlalu banyak mengandung air dan minyak agar menghindari roti terbuka. Untuk roti tawar usahakan pembentukan dan penggulungan dalam keadaan rapat dan padat.

10) Pencetakan Adonan

Setelah adonan dibentuk, letakkan adonan dalam cetakan (untuk roti tawar) atau di loyang (untuk roti manis) dengan baik dan benar.

11) Fermentasi Akhir

Dilakukan pengembangan adonan agar mencapai bentuk dan kualitas yang maksimal.

12) Pembakaran Adonan

Temperatur oven sangat menentukan kualitas akhir dari roti yang dibuat, jadi temperaturnya harus sesuai dengan jenis roti yang akan dibakar. Lamanya pembakaran ditentukan oleh, jenis oven, jenis /bahan loyang yang digunakan, jenis roti yang dibuat dan jumlah pemakaian gula dalam adonan.

13) Mengeluarkan Roti dari Cetakan atau Loyang

Keluarkan roti yang sudah matang dari cetakan/loyang sesegera mungkin.

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.



14) Pendinginan

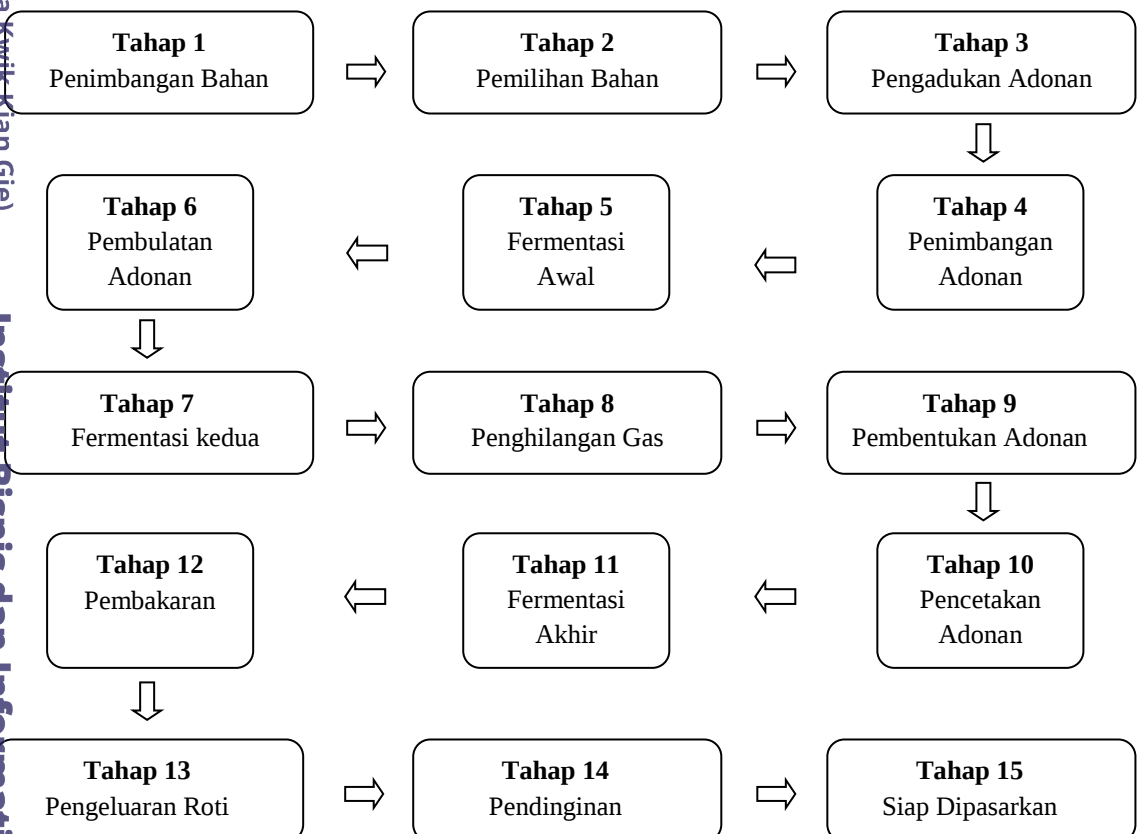
Setelah dikeluarkan dari cetakan, dinginkan roti pada suhu ruang selama 45 – 90 menit. Letakkan roti pada rak pendingin dimana panas roti dapat keluar kesegala arah.

15) Siap Dipasarkan

Bila roti telah siap untuk dipasarkan, roti lalu diletakan di rak-rak yang telah disediakan. Pembeli lalu melayani sendiri roti yang ingin dibeli.

Bagan Alur Produksi Roti dapat dilihat di gambar 4.1 berikut :

Gambar 4.1
Alur Produksi Roti Royals Bakery & Cake



Sumber : Royals Bakery & Cake, 2013

b. Bagian produksi *Cake*

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

1) Pemilihan Bahan

Pemilihan bahan baku yang berkualitas akan sangat mempengaruhi rasa *cake* itu sendiri. Bahan yang digunakan cukup tersedia dan dalam kondisi simpanan yg baik. Bahan baku tersebut contohnya tepung terigu, telur, gula, margarine dan mentega yang semuanya berkualitas baik.

2) Penimbangan Bahan

Penakaran bahan harus tepat dan akurat, oleh karena itu penimbangan dilakukan dengan menggunakan timbangan digital.

3) Pencampuran Bahan

Campur semua bahan kering, setelah bahan tercampur rata, masukan ke dalam adonan sambil diayak. Dengan cara seperti itu maka semua bahan akan tercampur dengan rata.

4) Pengadukan/Pengocokan Adonan

Proses pengadukan bahan kental dan bahan kering dilakukan agar adonan tercampur dengan rata. Pengadukan harus dilakukan dengan baik agar *cake* nantinya tidak bantet.

5) Pemanggangan

Perhatikan suhu ketika ingin memanggang *cake*. Semakin tebal adonan, maka diperlukan temperatur rendah dan waktu memanggang lebih lama. Semakin tipis adonan, maka diperlukan temperature lebih tinggi dan waktu memanggang lebih sebentar.

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)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

6) Pendinginan

Setelah tahap pemanggangan, proses selanjutnya adalah pendinginan *cake*. *Cake* tertentu bisa dimasukkan ke dalam lemari es. Pendinginan dilakukan agar *cake* tidak cepat basi, tahan lama dan tidak berjamur

7) Pemberian Dekorasi

Penambahan dekorasi untuk *cake* dapat dilakukan saat *cake* hangat atau dingin. Dekorasi dapat dilakukan dengan penambahan *cream*, coklat dan keju. Penambahan dekorasi yang menarik agar menarik minat konsumen untuk membelinya.

8) Pengemasan

Pengemasan *cake* sesuai dengan jenis, ukuran, kebutuhan. Pengemasan akan dilakukan semenarik mungkin.

9) Siap Dipasarkan

Bila *cake* telah dikemas dengan baik maka langkah pengolahan telah memasuki tahap akhir yaitu *cake* siap untuk dipasarkan.

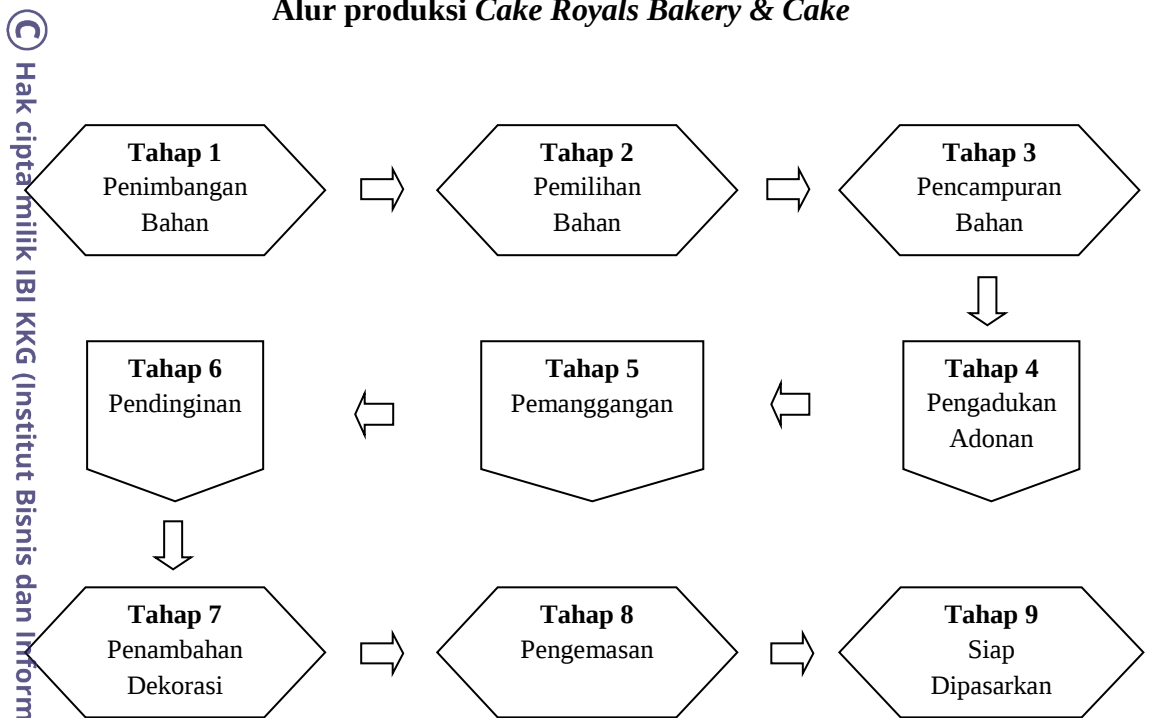
Bagan Alur Produksi Roti dapat dilihat di gambar 4.2 berikut :

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 produksi *Cake Royals Bakery & Cake*



Sumber : *Royals Bakery & Cake*, 2013

5. Pelaporan kebutuhan oleh bagian produksi

Bagian produksi akan melaporkan penggunaan bahan baku dalam satu minggu baik kelebihan maupun kekurangan bahan.

Bagian alur proses pengadaan bahan baku dapat dilihat di gambar 4.3 berikut :



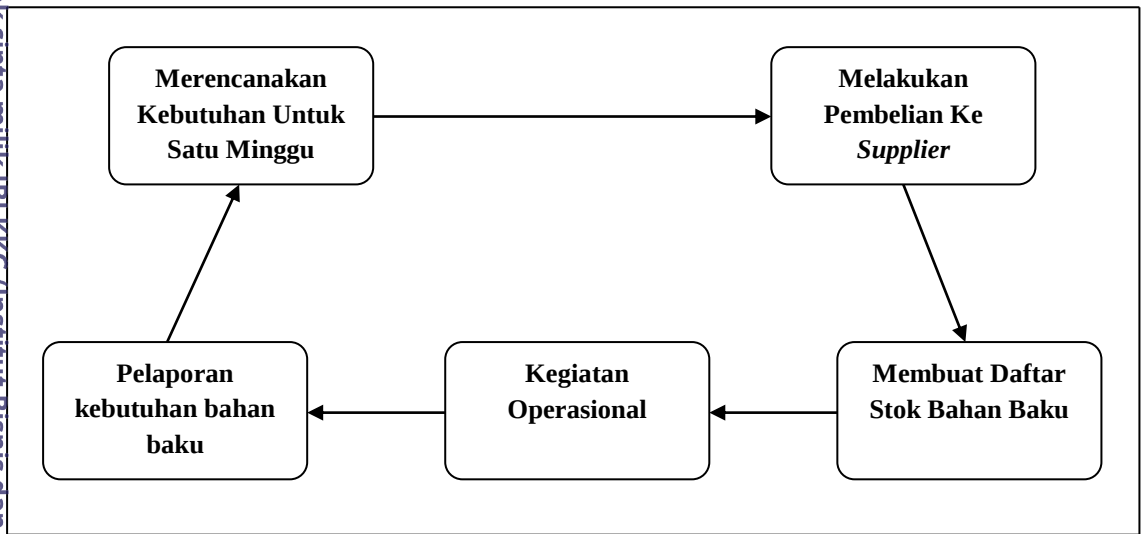
Gambar 4.3

Proses Pengadaan Bahan Baku *Royals Bakery & Cake*

©

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Sumber : *Royals Bakery & Cake*,2013

C. Alur Jasa

Alur jasa merupakan proses mendapatkan jasa dari penyedia jasa. Dalam hal ini, konsumen yang akan mendatangi *Royals Bakery & Cake* selaku penyedia jasa akan melalui beberapa tahapan dengan penjelasan alur dan gambar sebagai berikut :

1. Konsumen datang ke toko *Royals Bakery & Cake*
2. Konsumen lalu memilih roti, *cake* dan lainnya yang telah disediakan. Apabila konsumen ingin membeli roti, konsumen dapat melayani sendiri roti yang telah tersedia di rak atau display roti. *Royals Bakery & Cake* menyediakan nampan dan capitan agar memudahkan konsumen dalam memilih produk yang sesuai. Jika konsumen ingin membeli *cake* pelayan akan melayani konsumen dan menjelaskan jenis *cake* yang ditawarkan di *Royals Bakery & Cake*.
3. Setelah konsumen selesai melakukan pemilihan produk, kemudian konsumen datang ke tempat pembungkusan roti yang sekaligus meja kasir (khusus untuk



roti) lalu pelayan akan membungkusnya. Khusus untuk pembelian *cake* dan

Clainnya pelayan yang melayani langsung konsumen, jika setuju pesanan bisa diambil keesokan harinya.

4 Kemudian kasir melakukan perhitungan terhadap produk yang di beli konsumen.

Kasir mempersiapkan data yang telah di input sebelumnya di dalam komputer kasir.

5 Terjadilah proses transaksi pembayaran yang dilakukan oleh konsumen dan kasir.

6 Setelah melakukan proses pembayaran, konsumen menerima produk yang telah di beli lalu pergi meninggalkan toko *Royals Bakery & Cake*.

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.

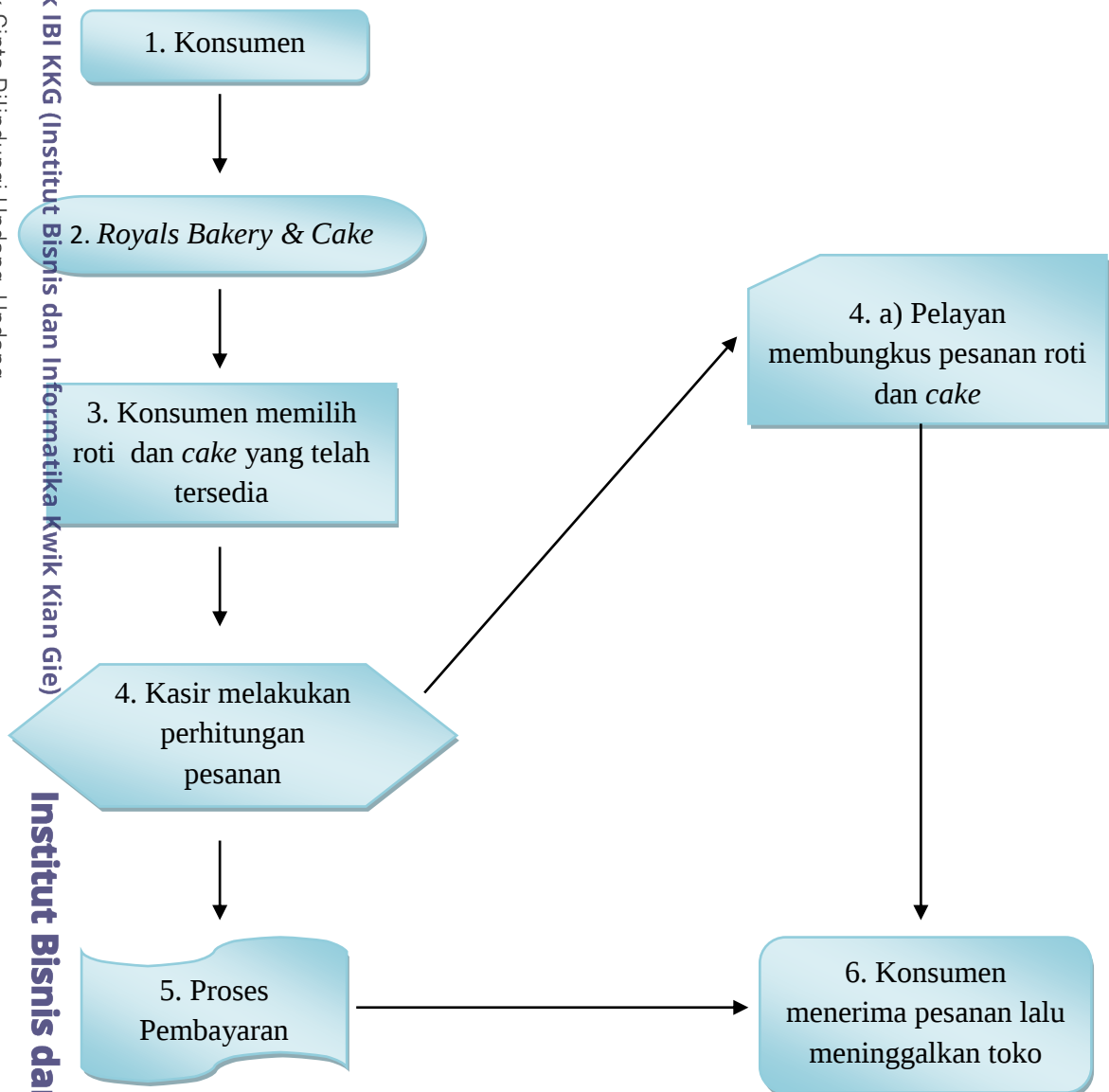
Gambar 4.4
Alur Jasa Royals Bakery & Cake
Pembelian Langsung

© 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.



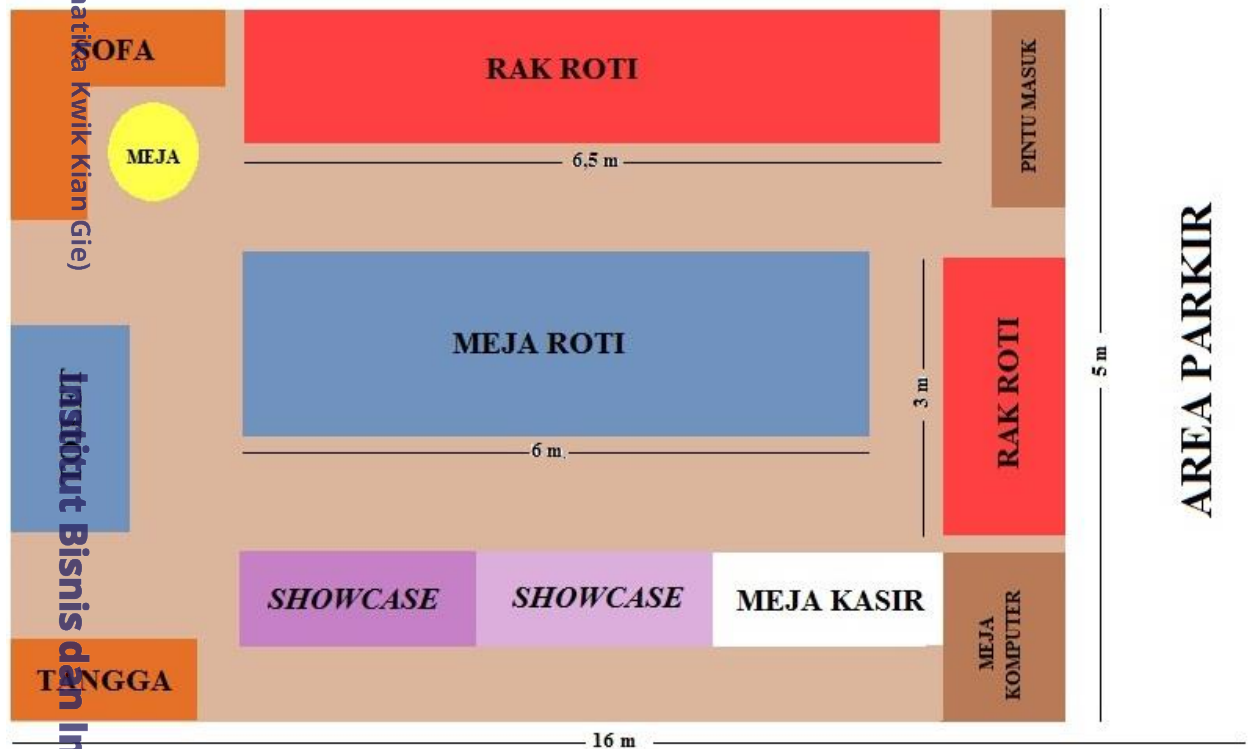
Sumber: Royals Bakery & Cake, 2013



D. Bangunan Fisik

- C** *Royals Bakery & Cake* menyewa 1 unit ruko 2 lantai yang mempunyai luas 80 m² (5m x 16m). Pada lantai 1 akan dijadikan tempat usaha sekaligus ruang kantor dan kamar mandi, sedangkan di lantai ke-2 terdapat ruang penyimpanan bahan baku, ruang perlengkapan, toilet dan sisanya adalah dapur.

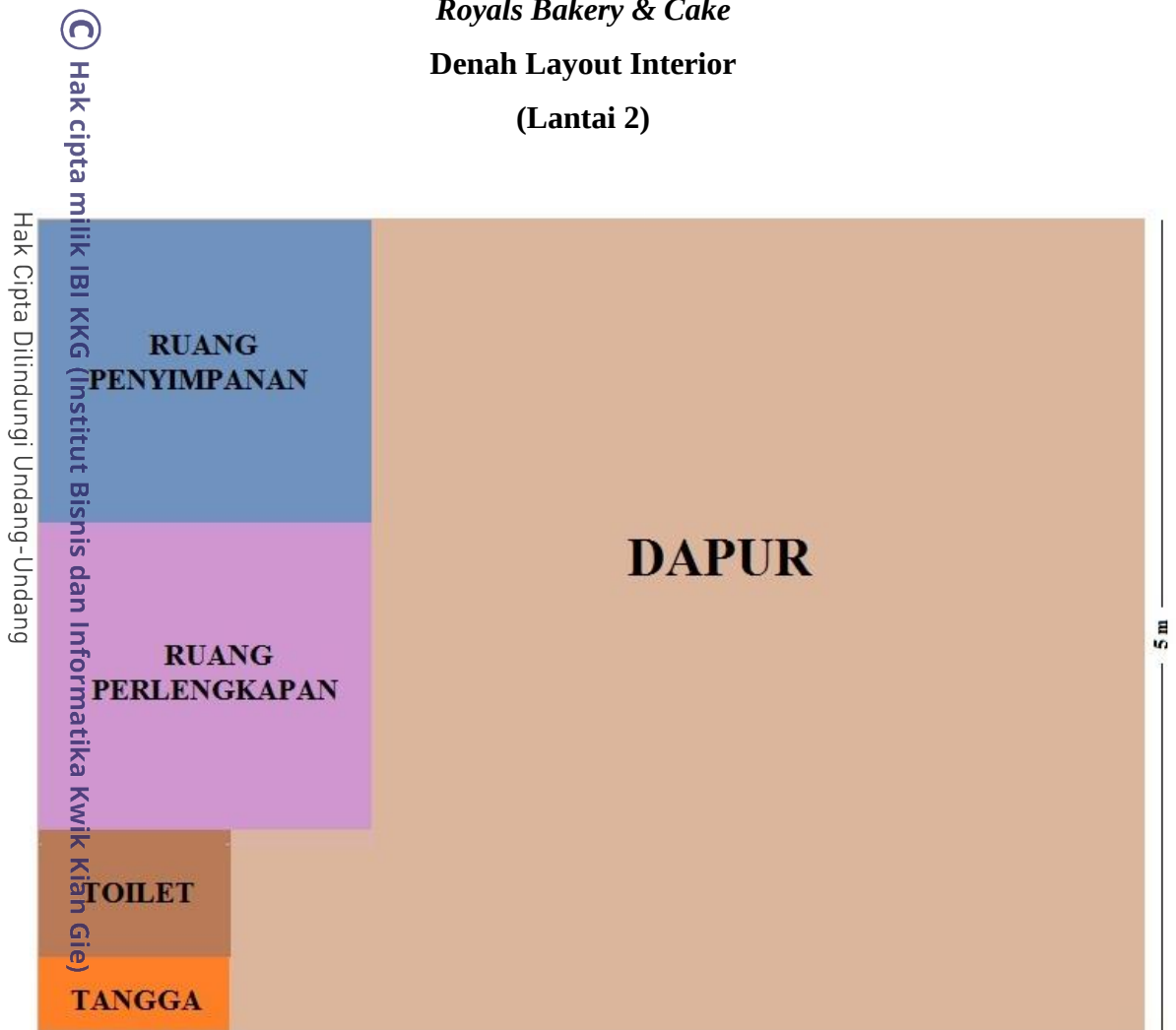
Gambar 4.5
Royals Bakery & Cake
Denah Layout Interior
(Lantai 1)



Sumber : *Royals Bakery & Cake*, 2013



Gambar 4.6
Royals Bakery & Cake
Denah Layout Interior
(Lantai 2)



Sumber: Royals Bakery & Cake, 2013

E. Nama Pemasok

Pemasok atau *supplier* merupakan salah satu pemangku kepentingan utama bagi perusahaan dalam semua jenis industri, baik yang memproduksi barang maupun jasa. Setiap industri memiliki jenis pemasok yang berbeda sesuai jenis industrinya. Pemasok sangat berperan dalam menyediakan bahan baku yang dibutuhkan Royals Bakery & Cake untuk menghasilkan suatu produk dan jasa.



Berikut ini merupakan daftar pemasok bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang dibutuhkan oleh *Royals Bakery & Cake* berserta alasan pemilihannya:

1. Ramesia Mesin (Pemasok mesin)

Alamat : Jl. Anggrek Raya No. 186 C, Depok Jaya, Jawa Barat, Indonesia
No. Telepon : 021-77207228
Fax : 021-77207229
Alamat Website : <http://ramesiamesin.com/>
Alasan : Merupakan distributor dan dealer resmi peralatan mesin yang memiliki harga termurah dan kualitas barang terbaik.

2. Aneka Mesin (Pemasok mesin)

Alamat : Perumahan Cengkareng Indah Blok GD No. 17, Jakarta
No. Telepon : 021-68029753
Fax : 021-6190288
Alamat Website : <http://tokoanekamesin.com>
Alasan : Memiliki garansi dan produk yang berkualitas tinggi.

3. Glodok Elektronik (Pemasok Peralatan Elektronik)

Alamat : Jl. Boulevard Raya Blok TT2 No. 14 s/d 16, Kelapa gading, Jakarta Utara
No. Telepon : 021-4513127

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.



Alamat Website : <http://www.glodokelektronik.com/>

C Alasan : Lokasi yang dekat dengan tempat usaha dengan harga yang ekonomis.

4. Lazada.co.id (Pemasok peralatan dapur)

Alamat : Menara Bidakara 1 Lt.16 Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 71 – 73 Jakarta Selatan

No. Telepon : 021-29490200

Alamat website : <http://www.Lazada.co.id>

Alasan : Memiliki garansi dan promo menarik lainnya, kemudahan pembayaran.

5. Axopos (Pemasok peralatan kasir)

Alamat : Jl. Siaga Raya 3B, Pejaten Barat, Pasar Minggu, Jakarta Selatan

No. Telepon : 021-7995665

Alamat Website : <http://www.axopos.com/>

Alasan : Axopos memiliki produk yang berkualitas dan terpercaya.

6. Titan Baking (Pemasok perlengkapan dapur)

Alamat : Kelapa Gading Square Blok B-17, Kelapa Gading, Jakarta Utara

No. Telepon : 021-45869850

Alamat website : <http://www.titanbaking.com/>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C 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.



Alasan : Merupakan toko dengan peralatan baking yang cukup lengkap, harganya terjangkau, serta lokasi dekat dengan tempat usaha.

(C)

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7 Bogasari (Pemasok Tepung Terigu)

Alamat : Kelapa Gading Square Blok B-17, Mall of Indonesia (MOI), Kelapa Gading, Jakarta Utara.

No. Telepon : 021-45869850

Fax : 021-45869850

Alamat Website : <http://www.bogasari.com>

Alasan : Merupakan distributor tepung terigu yang telah terpercaya dan berkualitas tinggi.

8 PT Indo Fermex (Pemasok Bahan Baku)

Alamat : Komplek Rukan Puri Mutiara, Jl. Griya Utama Blok A No. 21- 22, Sunter Agung, Jakarta Utara.

No, Telepon : 021-65310808

Alamat Website : <http://www.indofermex.com>

Alasan : Lokasi tidak terlalu jauh dari tempat usaha

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.



F. Teknologi

C Hak Cipta milik IBI BKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Teknologi adalah keseluruhan sarana untuk menyediakan barang-barang yang diperlukan bagi kelangsungan dan kenyamanan hidup manusia. Penggunaan teknologi berguna untuk membantu mempermudah pekerjaan, sehingga berjalan lebih efisien.

Royals Bakery & Cake menggunakan beberapa teknologi untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan. Berikut ini merupakan teknologi yang digunakan oleh *Royals Bakery & Cake* dalam menunjang bisnisnya, antara lain :

1. Peralatan produksi

Peralatan produksi menggunakan teknologi modern atau terkini untuk mempercepat dan mempermudah proses produksi.

2. Showcase

Display Showcase yang berguna menjaga kehangatan dan kesejukan dari roti dan *cake* yang disediakan *Royals Bakery & Cake*.

3. Internet

Jaringan internet yang bebas koneksi digunakan melalui teknologi wi-fi untuk memudahkan kegiatan operasional kantor dan pemasaran melalui media sosial.

4. Air Conditioner (AC)

Mesin pendingin yang berfungsi sebagai penyejuk ruangan sehingga memberikan kenyamanan bagi pelanggan yang datang.

5. LCD TV

Televisi yang digunakan untuk menampilkan channel televisi maupun rekaman produk yang ditawarkan oleh *Royals Bakery & Cake*.

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.



6. Komputer

- C** Komputer untuk mempermudah dalam menginput data, merekam transaksi harian, mengecek persediaan, melakukan kegiatan promosi di internet, dan menungjang kegiatan-kegiatan lainnya.

7. Komputer kasir

yang memudahkan perhitungan kegiatan transaksi pembayaran antara *Royals Bakery & Cake* dengan pelanggan.

8. Telepon

Telepon digunakan sebagai sarana komunikasi yang berfungsi untuk mempermudah pemesanan barang dengan *supplier*, dan memudahkan dalam menerima order dari pelanggan.

9. Camera Closed Circuit Television (CCTV)

CCTV berfungsi untuk mengawasi dan mengontrol setiap kegiatan yang berlangsung di *Royals Bakery & Cake*.

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.