

BAB IV

PERENCANAAN JASA / PRODUK DAN OPERASI

© Hak cipta milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Alur Produksi dan Jasa

Menurut Jeff Madura (2009:508) proses produksi merupakan serangkaian pekerjaan di mana berbagai sumber daya digunakan untuk memproduksi produk barang atau jasa. Brownies Mocaffinette akan beroperasi dimulai dari pukul 09.00 WIB sampai pukul 22.00 WIB. Brownies Mocaffinette melayani pemesanan melalui *delivery order* dengan minimum pemesanan 5 loyang dengan jarak maksimal 5 Km dari Brownies Mocaffinette. sehingga untuk *last order* sampai pukul 21.30. Untuk pengaturan tenaga kerja dilakukan sistem *shift*, dengan waktu kerja tenaga kerja 8 jam sehari. Untuk *shift* pertama jam kerja pekerja dimulai pukul 08.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB. Untuk *shift* kedua jam pekerja dimulai pukul 15.00 sampai pukul 23.00 WIB. Karyawan akan mendapatkan giliran *shift* yang berbeda-beda dengan hari libur yang berbeda-beda pula.

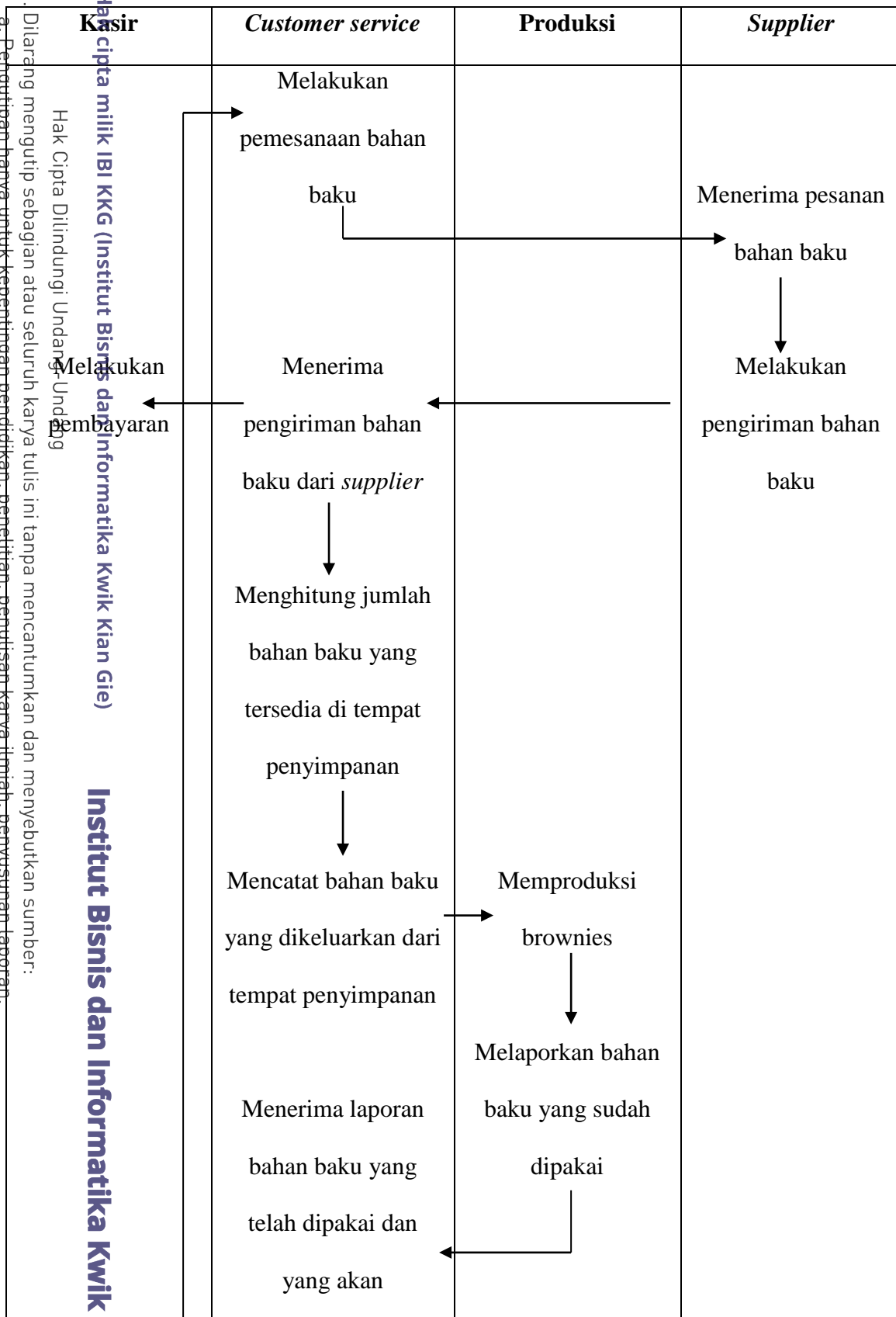
Berikut ini akan dijelaskan proses produksi yang dilakukan Brownies Mocaffinette dari bahan baku dikirim oleh *supplier* hingga ke bagian dapur untuk diproses.



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 4.1

Proses Produksi Brownies Mocaffinette



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



© 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.

Sumber: penulis

Proses produksi Brownies Mocaffinette di mulai dengan *customer service* melakukan pemesanan produk bahan baku kepada *supplier*. Kemudian *supplier* menerima pesanan bahan baku dari *customer service*. Setelah itu produk yang diminta oleh brownies Mocaffinette dikirimkan oleh *supplier* ke brownies mocaffinette. Setelah bahan baku tiba di brownies mocaffinette *customer service* menerima pengiriman baku dari *supplier* dan bagian kasir melakukan pembayaran ke *supplier*. *Customer service* menghitung jumlah bahan baku yang tersedia di tempat penyimpanan. Apabila bagian produksi mengambil bahan baku untuk produksi maka *customer service* menghitung jumlah bahan baku yang dikeluarkan dari tempat penyimpanan. Setelah proses produksi selesai dilakukan maka bagian produksi melaporkan bahan baku yang sudah dipakai. Bagian *customer service* lah yang menerima laporan bahan baku yang telah dipakai dan yang akan dikembalikan ke gudang. Di setiap akhir hari, maka *customer service* menghitung jumlah persediaan bahan baku. Apabila bahan baku kurang untuk produksi berikutnya maka *customer service* harus melakukan pemesanan bahan baku kepada *supplier*.



Proses pelayanan konsumen brownies Mocaffinette, konsumen Brownies Mocaffinette melalui dua alur transaksi secara langsung dan tidak langsung. Proses pelayanan konsumen Brownies Mocaffinette yang datang langsung ke Brownies Mocaffinette akan dijelaskan sebagai berikut:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

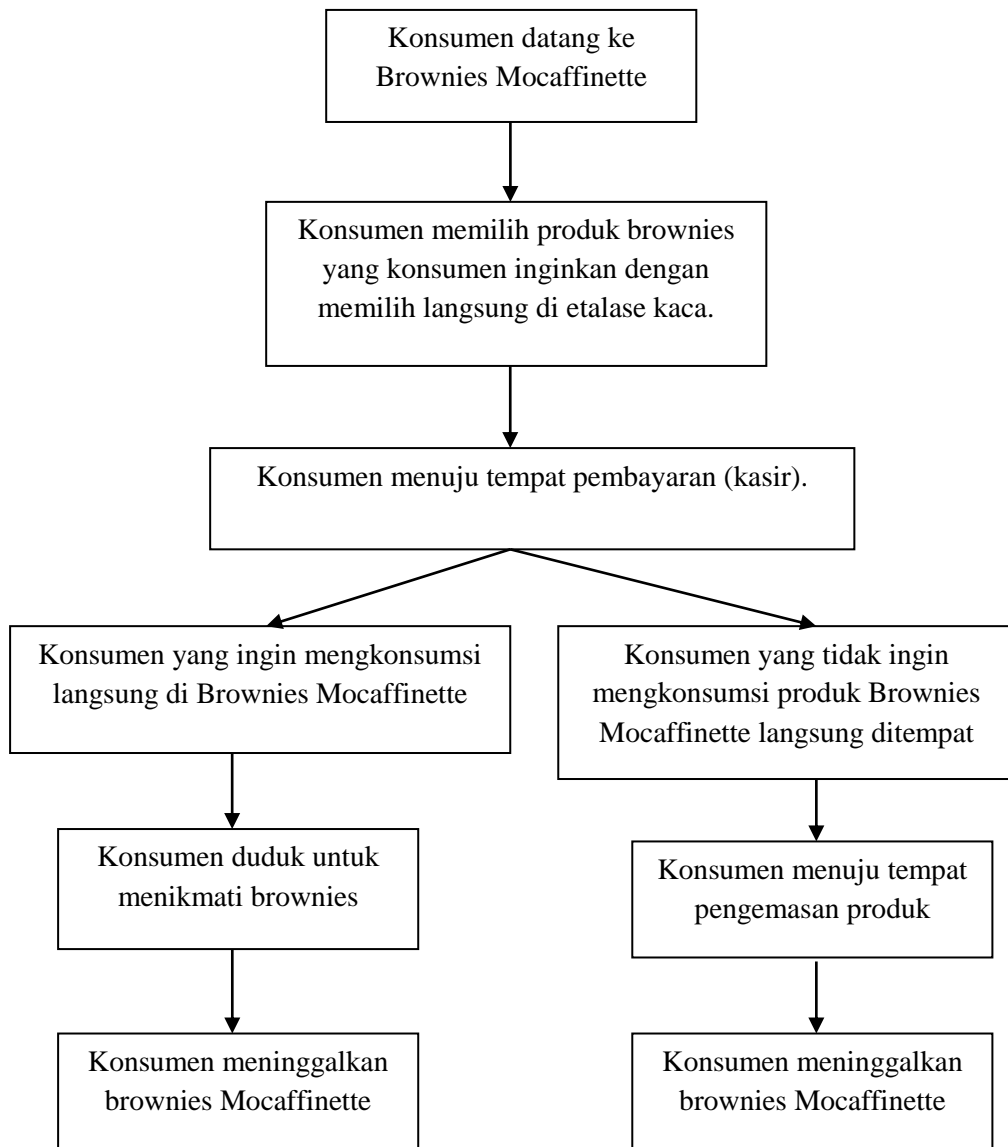
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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

Gambar 4.2

Flow Chart Pelayanan Konsumen Brownies Mocaffinette yang Datang Langsung ke Brownies Mocaffinette



Sumber : penulis



Gambar 4.2 menjelaskan proses pemesanan brownies Mocaffinette untuk konsumen yang datang langsung ke Brownies Mocaffinette.

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. Konsumen datang langsung ke Brownies Mocaffinette. Konsumen akan disambut oleh karyawan Brownies Mocaffinette. Konsumen yang ingin mengonsumsi brownies langsung di tempat, dapat langsung memilih produk brownies yang ada di dalam etalase kaca. Kemudian konsumen menuju tempat pembayaran (kasir). Setelah itu konsumen dapat duduk untuk menikmati brownies. Kemudian setelah konsumen selesai menikmati brownies maka konsumen dapat meninggalkan tempat Brownies Mocaffinette.
2. Konsumen datang langsung ke Brownies Mocaffinette namun tidak ingin mengonsumsi langsung di brownies Mocaffinette. Konsumen dapat memilih produk brownies yang ada di dalam etalase kaca, kemudian membawa brownies ke bagian kasir untuk melakukan pembayaran. Setelah melakukan transaksi pembayaran konsumen dapat membawa produk ke bagian pengemasan produk brownies. Kemudian konsumen dapat meninggalkan Brownies Mocaffinette.

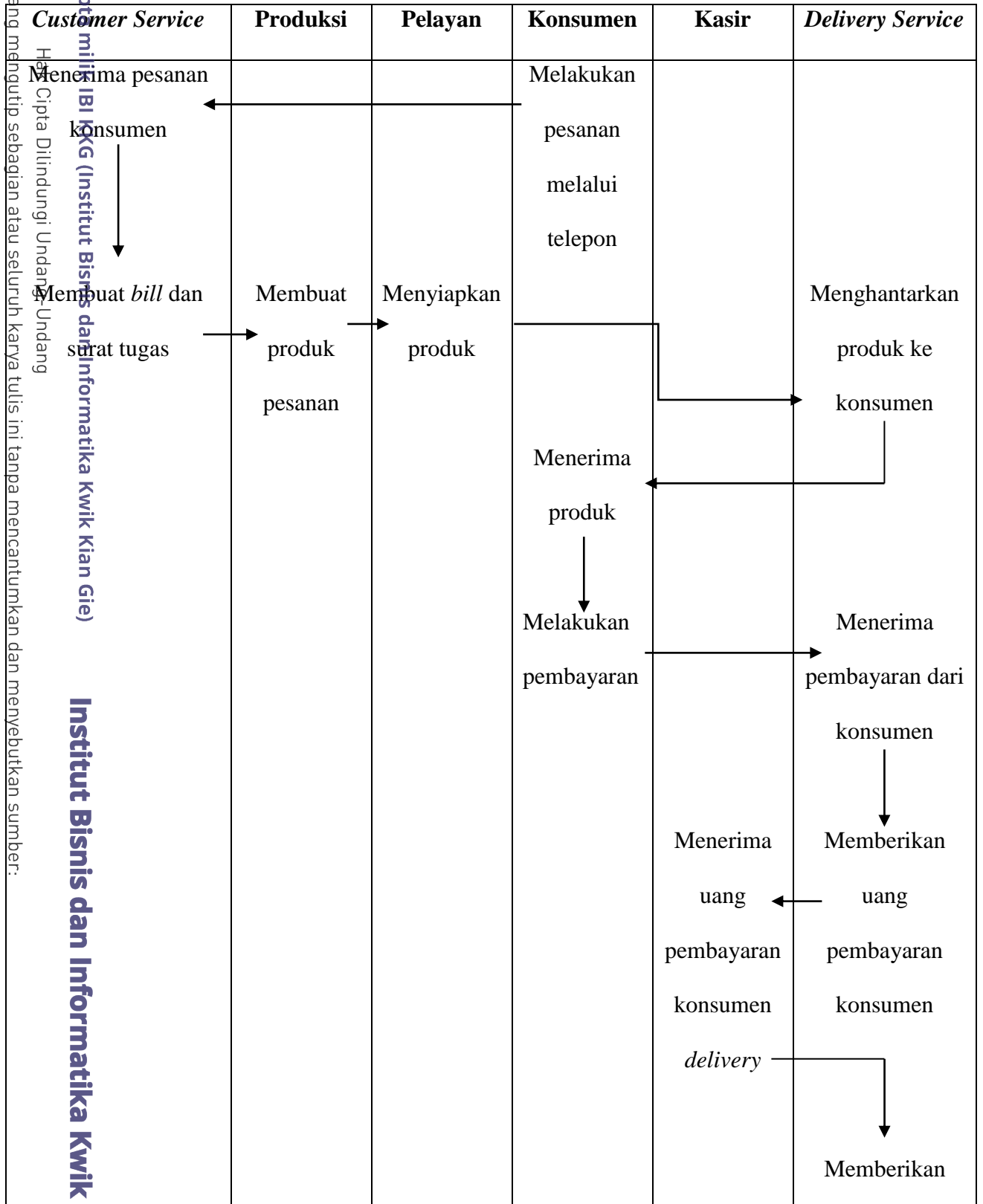
Brownies Mocaffinette tidak hanya melayani konsumen yang datang langsung ke Brownies Mocaffinette, tetapi brownies Mocaffinette juga melayani pemesanan melalui *delivery order*. Minimal pemesanan untuk *delivery order* adalah 5 box brownies. Berikut merupakan *flow chart* konsumen brownies Mocaffinette *delivery order*.

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

Flow Chart Konsumen Brownies Mocaffinette

Delivery Order



© Hak cipta dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| <p>Menerima surat tugas <i>delivery</i> produk yang telah dikirim</p> | | | | | surat tugas kepada <i>Customer Service</i> |
|---|--|--|--|--|--|

Sumber: penulis

Gambar 4.3 menjelaskan proses pemesanan brownies Mocaffinette untuk *delivery*. Konsumen memesan produk brownies yang diinginkan melalui telepon. *Customer service* yang menerima pesan konsumen membuat *bill* pemesanan serta surat tugas untuk karyawan pengantar *delivery*. Bagian produksi membuat brownies yang dipesan konsumen. Kemudian bagian pelayan mengemas produk. Karyawan *delivery* mengantarkan produk brownies pesanan konsumen sesuai surat tugas yang dibuat. Konsumen menerima produk dan melakukan pembayaran. Karyawan *delivery* menerima pembayaran dan menyesuaikan total pembayaran dengan surat tugas dan *bill*. Kemudian karyawan *delivery* menyetorkan uang pembayaran ke bagian kasir dan memberikan surat tugas ke bagian *customer service*.

B. Bangunan Fisik

Menurut Jeff Madura (2009:519) desain merupakan ukuran dan struktur dari sebuah pabrik atau kantor. Menurut Jumingan (2011:316) hal-hal yang perlu diperhatikan dalam perencanaan ruangan adalah pertama, hubungan kegiatan artinya

1. Dilarang menyalin 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.



kegiatan yang saling berhubungan sebaiknya berdekatan. Kedua, hubungan luas ruangan
artinya ruangan suatu kegiatan yang berhubungan dengan ruangan kegiatan lain disusun
sedemikian rupa sehingga merupakan suatu alokasi peletakan ruangan yang kompak.
Ketiga, gambaran aliran bahan untuk menunjukkan arah alir barang selama proses
produksi dalam suatu sistem peletakan ruangan. Brownies Mocaffinette berlokasi di
Jalan Raya Jatiwaringin No. 127 Pondok Gede, Bekasi. Bangunan yang akan mejadi
lokasi Brownies Mocaffinette memiliki dua lantai yang memiliki lahan seluas 112m²
berbentuk persegi panjang dengan panjang 16m dan lebar 7m. Didepan bangunan
terdapat tempat parkir untuk konsumen yang datang ke brownies Mocaffinette.

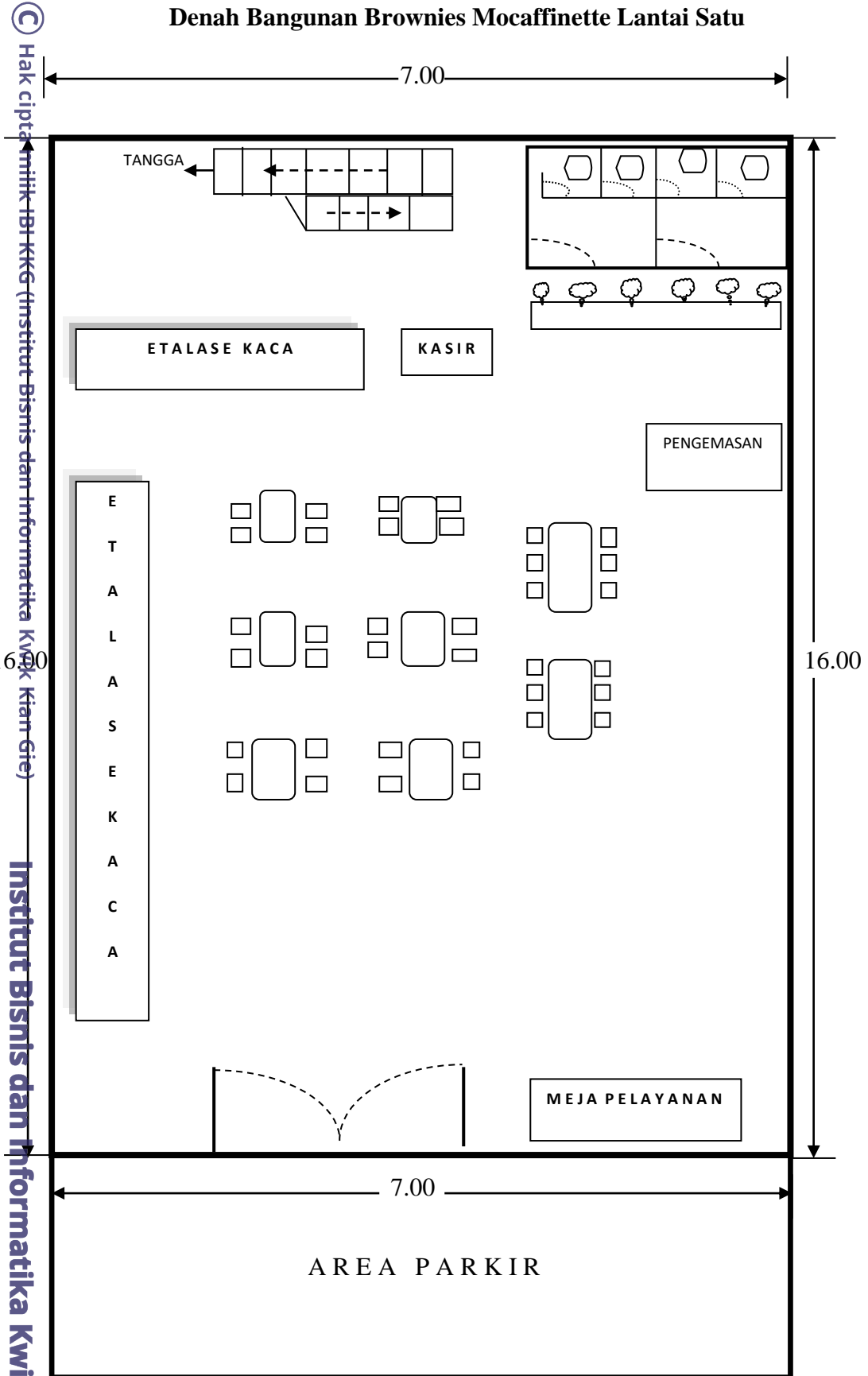
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.

Gambar 4.4

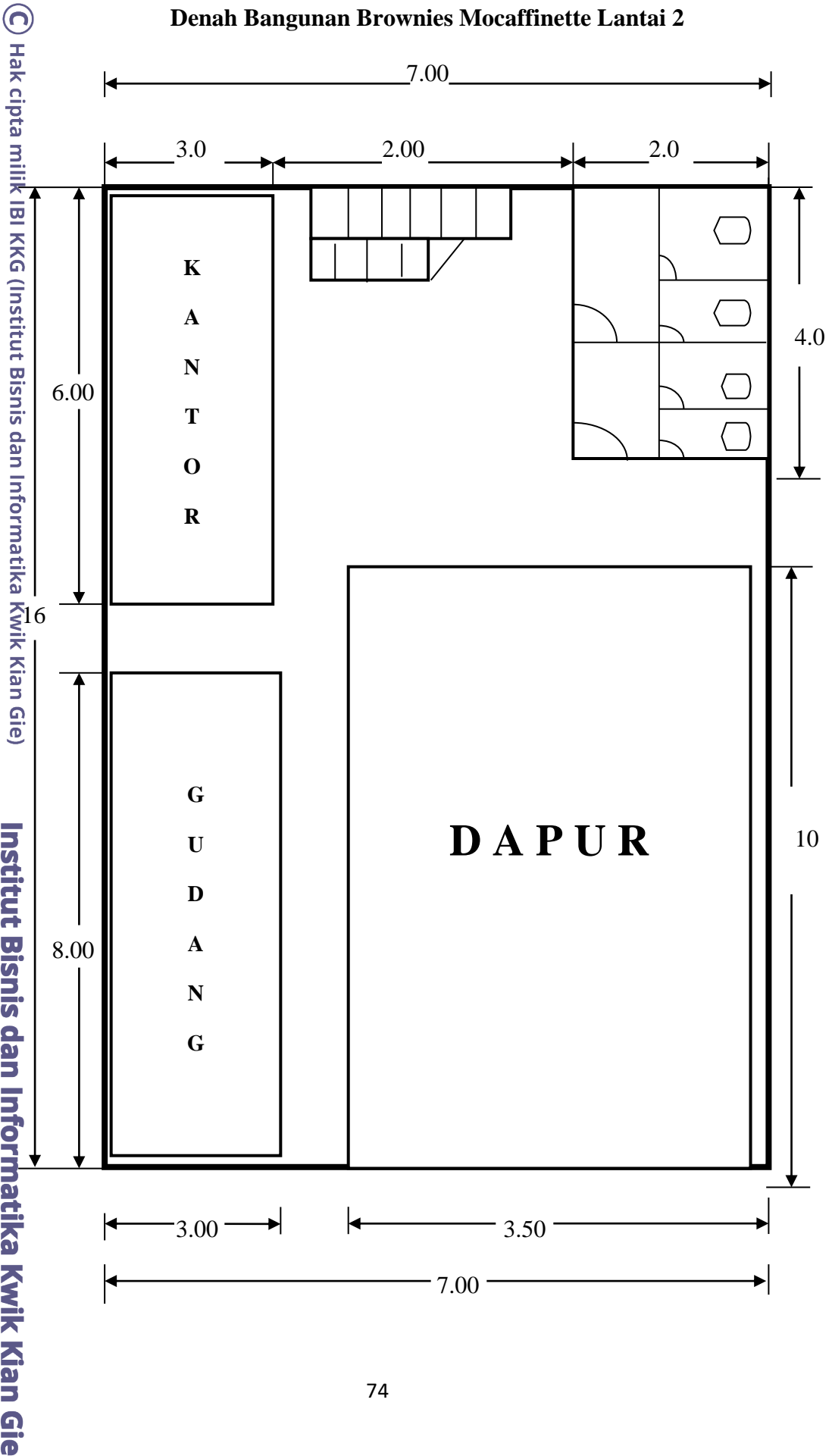
Denah Bangunan Brownies Mocaffinette Lantai Satu



- 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.

Gambar 4.5

Denah Bangunan Brownies Mocaffinette Lantai 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.



C. Nama Pemasok

Menurut Philip Kotler dan Gary Armstrong (2008:80) mengatakan bahwa pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem penghantar nilai perusahaan dengan cara menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasanya. Berikut merupakan pemasok bahan baku brownies Mocafifinette:

1. Tepung mocaf

PT. Utama Persada Jaya Mandiri

Komplek Citragran Cibubur Blok 1-6 No.2, Jl Alternatif Cibubur, Kel. Jatikarya, Kec. Jatisampurna Kota Bekasi 17435, Jawa Barat, Indonesia

Telp : (021) 84301575

Fax : (021) 84301575

Alasan memilih perusahaan ini sebagai pemasok tepung mocaf karena PT Utama Persada Jaya Mandiri merupakan perusahaan pertanian yang secara khusus mengembangkan dan memperdagangkan produk berbasis singkong seperti tepung mocaf, tepung galek, tepung tapioca dan berbagai produk keturunan singkong lainnya. Lokasi distributor yang terjangkau dari lokasi sehingga pengiriman bahan baku dapat cepat dilakukan.

PT. KIPTI (Karya Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Indonesia)

Balai Inkubator Teknologi – BPPT Gd. 410 Kawasan Puspitek Serpong Tangerang 15314

Alasan memilih Group Kipti, yaitu PT KIPTI memproduksi tepung Mocaf yang diberi nama motekap dan juga menyediakan Enzim pembuat motekap

Hak Cipta © 2014 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.



yang dibutuhkan untuk kebutuhan pabrik motekap skala mikro, kecil dan besar. Dengan kualitas terbaik karena memiliki jejaring ilmuwan, peneliti, dan dosen dalam proses produksinya.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

2. *Topping, filling*, Margarine, susu bubuk *full cream*, *Vanilla essence*, *Unsalted butter*, keju, DCC (*Dark Cooking Chocolate*), coklat bubuk, Gula, Garam dan *baking powder*

Toko Bukit Kencana

Jalan Raya Pondok Gede No. 38/107 A

Telp : (021) 8488352

Alasan memilih Toko Bukit Kencana sebagai pemasok karena lokasi toko dekat dengan Brownies Mocaffinette, kualitas dan pelayanan yang baik sehingga bahan baku dapat diantar ke Brownies Mocaffinette oleh Toko Bukit Kencana.

3. Telur

Agen Mitra Telur

Jl. Raya kecapi No. 2 Jatiasih, Bekasi

Telp : (021) 92523835

Alasan memilih Agen Mitra Telur sebagai pemasok telur karena harga yang beralasan, kualitas baik, pemesanan dapat dilakukan melalui telepon dan telur diantar ke Brownies Mocaffinette.

4. *Supplier* buah, Teh dan Kopi

PT Nusa Ina Persada

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.



Jl Jatiwaringin Raya 110 A, Jakarta 17411, DKI Jakarta

Telp : (021) 8488344

Alasan memilih PT Nusa Ina Persada sebagai *supplier* buah, teh, dan kopi karena PT Nusa Ina Persada memiliki lokasi yang sama-sama terletak di Jatiwaringin sehingga buah yang dikirim masih dalam keadaan segar, dan cepat sampai.

5. Es batu

Karsa Nuasa Prima (KAENPE)

Jl. Cibubur Raya Jakarta 15660, Jakarta, Indonesia

Telp : (021) 32269894

Fax : (021) 82482469

Alasan memilih KAENPE sebagai pemasok es batu karena KAENPE merupakan pemasok es kristal yang memiliki kualitas es batu yang baik.

6. Air mineral

PT. Tirta Investama (Danone AQUA)

Jl. Pulo Lentut No.3 Kawasan Industri Pulo Gadung, Jakarta Timur 13950
Indonesia

Telp : (021) 4603070, 46823523

Fax : (021) 4609170

Alasan memilih PT Tirta Investama sebagai pemasok air mineral, karena kualitas air mineral yang baik. Dan pemilik memiliki hubungan baik dengan perusahaan PT Tirta Investama.

© 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.

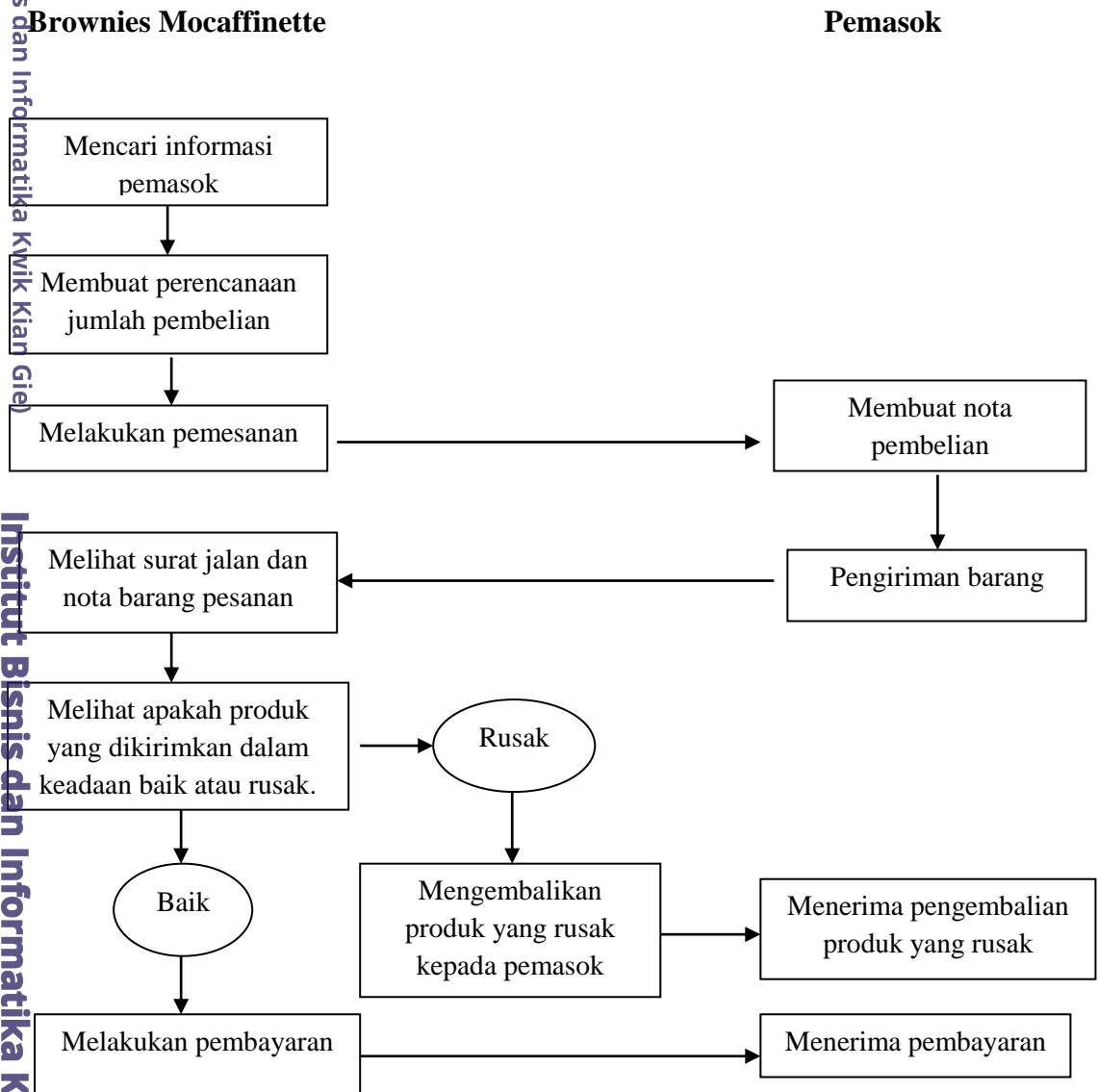


D. Alur Pemesanan Bahan Baku

C Brownies Mocaffinette akan melakukan pemesanan bahan baku yang akan digunakan untuk menyediakan brownies yang berkualitas bagi pelanggannya. Berikut merupakan alur pemesanan bahan baku pada brownies Mocaffinette;

Gambar 4.6

Alur Pemesanan Bahan Baku Pada Brownies Mocaffinette



Sumber : penulis

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 4.6 merupakan alur pemesanan bahan baku pada Brownies Mocaffinette.

Berikut merupakan penjelasannya:

1. Manajer akan mencari pemasok untuk bahan baku yang dibutuhkan oleh Brownies Mocaffinette. Brownies Mocaffinette akan mempertimbangkan berbagai karakteristik misalnya harga yang ditawarkan, kecepatan, mutu, pelayanan, dan ketersediaan kredit. Brownies Mocaffinette dalam mengevaluasi pemasok adalah pertama, dengan mendapatkan harga dari pemasok, kemudian mendapatkan contoh produk dari pemasok dan diperiksa mutu bahan bakunya. Kemudian Brownies Mocaffinette akan mencari informasi lebih lanjut mengenai kecepatan pengiriman dan jaminan pelayanan jika terjadi masalah dalam pengiriman bahan baku.
2. Kemudian manajer akan membuat perencanaan jumlah pembelian bahan baku yang dibutuhkan oleh Brownies Mocaffinette.
3. Kemudian Brownies Mocaffinette akan melakukan pemesanan bahan baku ke pemasok.
4. Pemasok akan membuat nota pembelian setelah menerima pesanan dari Brownies Mocaffinette.
5. Pemasok akan mengirimkan pesanan sesuai jumlah yang diminta oleh Brownies Mocaffinette.
6. Setelah pemasok tiba di Brownies Mocaffinette, maka Brownies Mocaffinette akan melakukan pengecekan terhadap surat jalan dan nota barang pesanan. Apakah sesuai dengan permintaan pesanan dari Brownies Mocaffinette.
7. Manajer atau karyawan Brownies Mocaffinette akan melakukan pengecekan terhadap produk bahan baku yang dikirim, apakah bahan baku yang dikirim dalam keadaan baik atau ada yang mengalami kerusakan.

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.



8. Jika terdapat bahan baku yang rusak maka, Brownies Mocaffinette tidak akan menerima atau mengembalikan produk bahan baku tersebut kepada pemasok. Dan pemasok akan menerima kembali produk yang rusak tersebut sebagai *return order*.
9. Jika bahan baku yang diterima dalam keadaan baik maka, Brownies Mocaffinette melakukan pembayaran terhadap bahan baku yang diterima.
10. Kemudian pemasok akan menerima pembayaran atas produk yang telah diterima oleh Brownies Mocaffinette.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

E. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut ini merupakan rencana operasi yang dilakukan Brownies Mocaffinette :

1. Mensurvei dan menyewa toko di Jatiwaringin
Lokasi merupakan salah satu faktor yang penting dalam mendirikan usaha. Oleh karena itu survei dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan lokasi dan keadaan toko yang strategis sesuai dengan konsep yang akan dijalankan oleh perusahaan. Survei direncanakan akan dilakukan pada tanggal 1 Oktober 2014 sampai dengan tanggal 10 Oktober 2014 dan keputusan untuk menyewa akan dilakukan pada tanggal 13 Oktober 2014.
2. Pendaftaran NPWP
Setiap warga Negara Indonesia yang mempunyai penghasilan atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib mendaftarkan diri ke KPP (Kantor Pelayanan Pajak). Pendaftaran NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) juga dapat dilakukan secara elektronik yaitu melalui internet di situs Direktorat Jendral Pajak, Kementerian Keuangan dengan alamat <http://www.pajak.go.id> dengan

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.



mengklik *e-registration*. Selanjutnya dapat mengirimkan print-outnya melalui pos ke KPP yang wilayah kerjanya meliputi tempat tinggal atau kedudukan Wajib Pajak. Pendaftaran NPWP akan dilakukan pada tanggal 13 sampai 17 Oktober 2014.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

3.

Mendaftarkan izin usaha

Mendaftarkan izin usaha atau SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) berdasarkan Pasal 4 ayat (1) huruf C Permendag 46/2009. Brownies Mocaffinette akan melakukan pengurusan izin usaha melalui perusahaan yang bergerak dibidang pengurusan izin usaha. Berikut ini merupakan syarat dalam pengurusan surat izin usaha, : *fotocopy* NPWP perusahaan, *fotocopy* KTP pemilik usaha, *fotocopy* kartu keluarga jika pemilik merupakan seorang wanita, surat keterangan asli domisili tempat usaha, photo dua lembar 3x4. Pendaftaran izin usaha akan dilakukan pada tanggal 15 Oktober sampai tanggal 20 Oktober 2014. (<http://tamasolusi.com/2011/09/02/perusahaan-peroranganpdud/>)

4.

Membuat Tanda Daftar Perusahaan (TDP)

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 3 tahun 1982 Tentang “Wajib Daftar Perusahaan”. TDP wajib dimiliki oleh perusahaan/badan usaha Penanaman Modal Asing (PMA), PT Non PMA, CV, Koperasi, Firma atau perusahaan perorangan yang dikeluarkan oleh Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota/Kabupaten. Masa berlaku TDP adalah lima tahun sejak tanggal dikeluarkan. Syarat pembuatan TDP : *fotocopy* surat keterangan domisili perusahaan, *fotocopy* NPWP perusahaan, *fotocopy* KTP direktur utama,

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.



fotocopy kartu keluarga jika pemilik seorang wanita, *fotocopy* SIUP.

5. Pembuatan TDP mulai dari tanggal 21 Oktober sampai dengan 25 Oktober 2014. (<http://tamasolusi.com/2011/09/02/perusahaan-peroranganpdud/>)

5. Mengurus pendirian perusahaan perorangan
Mengurus pendirian perusahaan perorangan dengan disertai kelengkapan dokumen domisili tempat usaha, SIUP, TDP. Persyaratan yang harus dipenuhi adalah fotocopy NPWP pribadi, fotocopy KTP, fotocopy kartu keluarga, nama usaha, surat sewa tempat usaha, foto 2 lembar ukuran 3x4. Proses pengurusan pendirian perusahaan perseorangan mulai dari tanggal 27 Oktober sampai 20 November 2014. (<http://tamasolusi.com/2011/09/02/perusahaan-peroranganpdud/>)

6. Merenovasi tempat usaha
Tempat yang sudah disewa kemudian direnovasi sesuai dengan konsep yang akan dijalankan. Renovasi akan dilakukan pada tanggal 1 November sampai 12 November 2014.

7. Membuat, menyiapkan dan membeli *list* peralatan dan perlengkapan
Brownies Mocaффinette akan membuat *list* peralatan dan perlengkapan kemudian membelinya sesuai dengan kebutuhan Brownies Mocaффinette. Tahap ini akan dilakukan pada tanggal 10 November sampai dengan tanggal 14 November 2014.

8. Memesan bahan baku yang dibutuhkan kepada pemasok

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Brownies Mocaffinette membuat *list* bahan baku yang dibutuhkan lalu dipesan ke pemasok untuk kemudian dikirimkan ke Brownies Mocaffinette. Tahap ini akan dilakukan pada tanggal 17 November sampai 21 November 2014.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

9. Melakukan pemesanan alat promosi

Brownies Mocaffinette mempersiapkan promosi usaha Brownies Mocaffinette yang akan dijalankan dengan cara melakukan pemesanan alat promosi. Pemesanan alat promosi akan dilakukan pada tanggal 24 November sampai tanggal 27 November 2014

10. Merekrut tenaga kerja

Merekrut tenaga kerja yang akan dijalankan Brownies Mocaffinette sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan untuk masing-masing jabatan. Perekrutan tenaga kerja akan dilakukan pada tanggal 25 November sampai tanggal 31 Desember 2014.

11. Membuat *job description* dan *training* karyawan

Membuat dan merumuskan *job description* untuk karyawan dan kemudian dibagikan kepada masing-masing karyawan dengan memberikan pengarahan. Tahap ini akan dilakukan pada tanggal 15 Desember sampai dengan tanggal 5 Januari 2015.

12. Melakukan *finishing* baik untuk peralatan yang ada ataupun dekorasi

Melakukan persiapan akhir untuk dekorasi ruangan dan peralatan yang akan digunakan. Akan dilakukan pada tanggal 1 sampai 10 Desember 2014.

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.



13. Memasang dan membagikan alat promosi

Memasang alat promosi berupa spanduk, baliho, dan neon box. Serta membagikan brosur. Akan dilakukan pada tanggal 11 Desember sampai tanggal 10 Januari 2015.

14. Pembukaan restoran (*opening*)

Brownies Mocaffinette akan mulai beroperasi pada tanggal 11 Januari 2015.

Untuk memudahkan pengoperasian perusahaan, maka dibuatlah *time table* untuk memperlihatkan waktu-waktu untuk deskripsi kegiatan operasional perusahaan Brownies Mocaffinette pada tabel berikut ini :

Teknologi yang Digunakan

Teknologi menurut Jeff Madura (2009:11) dapat didefinisikan sebagai pengetahuan atau perlengkapan yang digunakan untuk menghasilkan produk atau jasa. Teknologi yang digunakan dalam bisnis brownies Mocaffinette yaitu :

1. Brownies Mocaffinette menggunakan bahan dasar tepung mocaf, tepung mocaf merupakan hasil teknologi produksi tepung singkong modifikasi. Menurut www.mocafindonesia.com (2010), tepung mocaf dibuat dengan memodifikasi sel ubi kayu dengan fermentasi. Mikroba yang tumbuh akan menghasilkan enzim pektinolitik dan selullolitik yang akan merubah karakteristik tepung sehingga lebih putih dan tidak berbau tepung singkong.

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. Brownies Mocaffinette juga menggunakan teknologi internet yang digunakan untuk mempromosikan produk. Serta fasilitas *wi-fi* yang akan digunakan brownies Mocaffinette untuk memberikan kenyamanan dan melayani kebutuhan pengunjung brownies Mocaffinette akan kebutuhan internet
3. Sistem komputer yang akan digunakan brownies Mocaffinette dalam beroperasi. Untuk melakukan pembukuan, dan mengetahui persediaan bahan baku.

© 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.

