



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produk

Menurut Jay Heizer dan Berry Render dalam bukunya yang berjudul *Operation Management : Sustainability and Supply Chain Management* menyatakan bahwa Manajemen Operasi adalah serangkaian kegiatan yang menciptakan *value* atau nilai suatu barang atau jasa dalam sebuah organisasi. Disamping itu sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk atau jasa suatu usaha yang mana dalam rangkaian kegiatan ini terjadi proses terciptanya suatu barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian disajikan atau didistribusikan kepada konsumen maupun pelanggan.

Seeds Double Tree Coffee (SDTC) sendiri merupakan sebuah bisnis yang bergerak dibidang *food and beverage* yaitu *Coffee Shop* yang mana disamping kegiatan utama menjual produk kopi dan makanan SDTC juga menjual sebuah pengalaman yang disebut “*Coffee Experience*” yang mana hal ini ditujukan untuk langsung dinikmati oleh konsumen akhir dari SDTC. Dalam kegiatan operasional yang dilakukan, SDTC memberlakukan sistem *Dine In* atau makan ditempat dan *Online Order* yang mana memungkinkan pelanggan memesan melalui aplikasi online seperti Gojek maupun Grab, dalam hal ini SDTC memiliki SOP yang mengatur rangkaian proses produksi dimulai dari *taking order* atau menerima pesanan, *making order* atau pembuatan pesanan sampai dengan *servicing order* atau menyajikan pesanan, yang mana rangkaian proses produksi ini dilakukan sesuai SOP yang dimiliki oleh SDTC itu sendiri. Berikut adalah alur penjualan SDTC dari input sampai dengan output tertera dalam gambar 5.1 dibawah ini yang

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

Hak Cipta Lindi Ang-Indan

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.

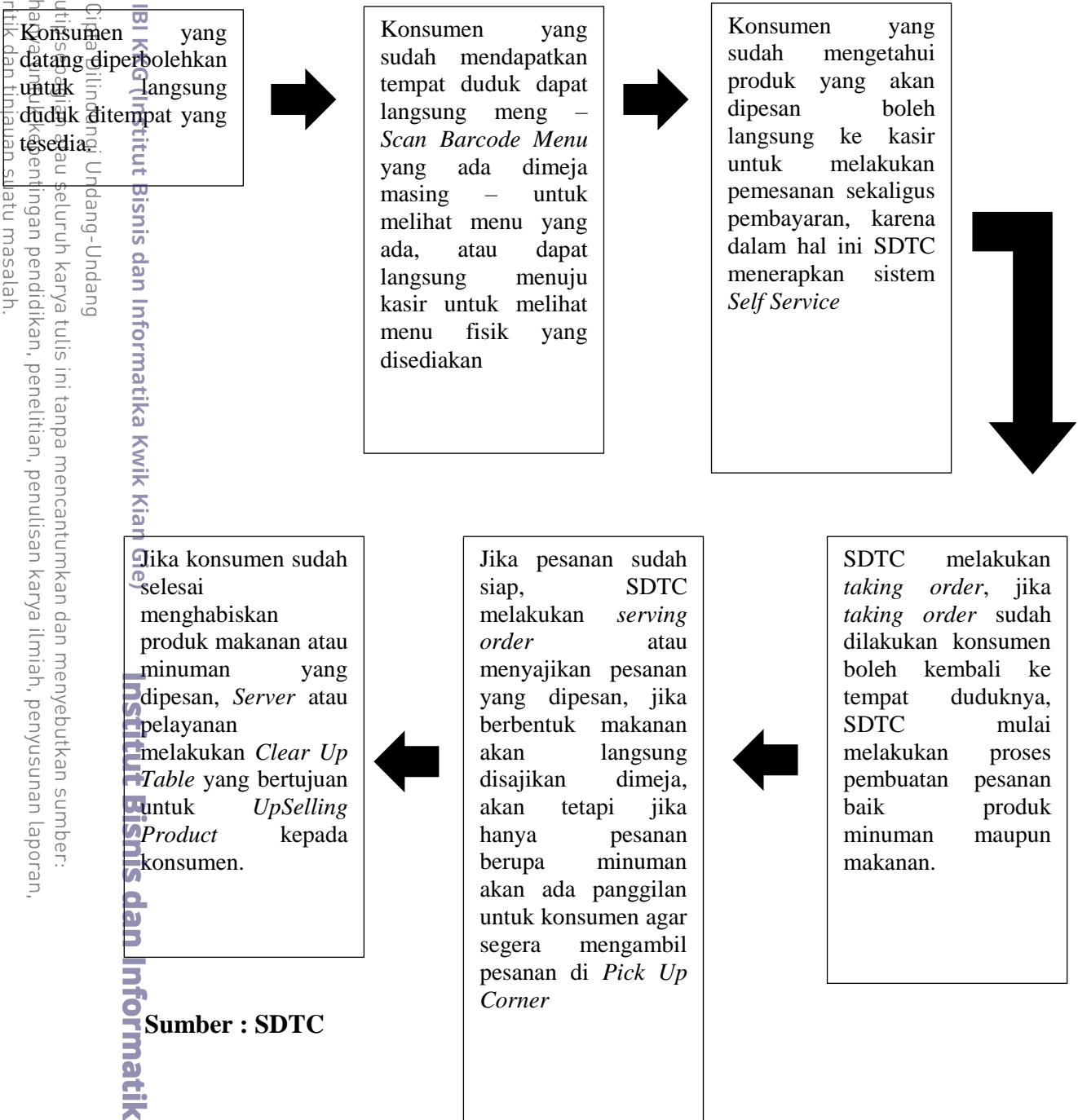
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



menjelaskan alur dari rangkaian kegiatan proses produksi yang dilakukan oleh SDTC dalam melayani *Customers* atau pelanggan :

Gambar 5. 1

Alur Proses Pembelian di SDTC



Sumber : SDTC

- Hak cipta milik IBI Kwik Kian Gie Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
- Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan harus mencantumkan sumber 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.



Dari **gambar 5.1** diatas dapat diketahui alur proses dari pembelian di SDTC yaitu

sebagai berikut :

1. Konsumen yang datang ke SDTC diperbolehkan untuk duduk di meja kosong yang sudah disediakan oleh SDTC.
2. Pada masing – masing meja sudah diberi *barcode* yang berisikan menu yang tersedia.
3. Jika sudah menentukan pesanan yang diinginkan konsumen dapat melakukan pesanan dikasir dan langsung melakukan pembayaran.
4. Team SDTC melakukan proses produksi produk yang dipesan oleh konsumen
5. Jika pesanan sudah siap konsumen boleh mengambilnya di *pick up corner* dalam hal ini biasanya produk minuman dikarenakan proses pembuatannya cepat, sebaliknya team SDTC akan mengantarkan pesanan ke meja konsumen apabila konsumen memesan produk makanan yang proses pembuatannya lebih lama dibanding produk minuman.
6. Jika konsumen sudah selesai menikmati hidangan yang disajikan, *server* atau pelayanan melakukan *clear up table* agar dapat melakukan *up selling*, disamping itu juga menjaga kenyamanan konsumen agar lebih leluasa.
7. Pada rangkaian kegiatan ini SDTC sedikit mengadopsi sistem *self service* yang mana hal ini bertujuan untuk melatih sikap mandiri dan tanggung jawab terhadap diri sendiri yang mana untuk saat ini belum banyak diterapkan di Indonesia

B. Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Armstrong pada buku mereka yang berjudul *Principle of Marketing* menyatakan bahwa “*Suppliers form an important link in the company’s overall customer value delivery network*”. Sehingga perlu adanya pertimbangan khusus



oleh sebuah usaha dalam memiliki *supplier* atau pemasok yang dibutuhkan apalagi bicara soal pemasok adalah kontrak jangka panjang .

Dalam membuat suatu kerja sama dengan pemasok SDTC memiliki beberapa kriteria yang dilakukan yang pertama dari segi kualitas, SDTC sangat mementingkan kualitas yang mana membuat seluruh pemasok baik dari segi peralatan maupun perlengkapan merupakan pemasok yang sudah memiliki nama dibagiannya masing – masing, yang kedua adalah keselarasan dengan identitas yang akan dibawa oleh SDTC itu sendiri, selaras dalam hal ini tidak dilihat dari besarnya sebuah *brand* dari pemasok itu sendiri melainkan dari produk yang memiliki visi, misi dan tujuan yang sama, yang ketiga adalah *after service* yang diberikan, yang keempat adalah durasi dalam pengiriman produk karena penting bagi sebuah *coffee shop* atau *restaurant* memiliki pemasok yang dapat mengirim barang dengan sigap karena kondisi tidak menentu saat ada tamu dalam jumlah besar maka dari itu membutuhkan pemasok yang dapat memenuhi kebutuhan dengan waktu yang cepat.

Hak cipta milik IBI IKKG (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.



Tabel 5.1

Daftar Pemasok / Suppliers SDTC

Nama Pemasok	Jenis Barang	No. Telp	Alamat
Peralatan			
PT Otten Coffee Indonesia	Mesin Kopi Conti CC100	(021) 5206072	Jl. Senopati No. 77
PT Otten Coffee Indonesia	Grinder Anfim Milano	(021) 5206072	Jl. Senopati No. 77
PT Otten Coffee Indonesia	Blendtec Connoisseur	(021) 5206072	Jl. Senopati No.77
Kaka Gear Indonesia	Coffee Tools (Jug, Temper, Distributor, Knock Box, etc)	+62 851 5631 8057	House of Kaka Gear Artisan, Bogor, Indonesia
PT Greenfield Indonesia	Chiller, Show Case & Freezer	(021) 29206970	Jl. Letjen MT Haryono Kav. 16, Tebet Barat
Berkat Mitra Permata	Ceramic Cups	(021) 22538355	Jl. Rawa Belong No.2
PT Ace Hardware Indonesia Tbk	Furniture (Meja, Kursi, Rak, Aksesoris, etc)	(021) 29056822	Lippo Mall Kemang
Perlengkapan			
Expat Roasters	Coffee Beans and Coffee Merchandise	+62 812 4614 0493	Jl. Petitenget St No. 1A, Bali
PT Greenfield Indonesia	Variety of milk	(021) 29206970	Jl. Letjen MT Haryono Kav. 16, Tebet Barat
PT Otten Coffee Indonesia	Flavored Syrup	(021) 5206072	Jl. Senopati No. 77

© Hak cipta milik IBIK (Insitut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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

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



PT Sukanda Djaya	<i>Frozen food & Fine food</i>	(021) 29812788	Jl. Irian Blok FF – 2, Cibitung
XGraphics	<i>Banner, Poster, Sticker etc</i>	(021) 7207411/4	Jl. Gandaria I No. 3

Sumber : SDTC

Deskripsi Rencana Operasi

Rencana Operasi adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan seorang pebisnis sebelum membuka bisnis yang akan dijalankan, dalam kegiatan ini seorang pebisnis memikirkan sedemikian rupa hal – hal apa saja yang akan dilakukan sebagai acuan atau target dalam bisnis tersebut sehingga bisnis yang akan dibentuk dapat berjalan tepat pada waktu sesuai dengan yang sudah ditentukan pada awal rencana bisnis dibentuk. Berikut hal – hal yang menjadi rencana operasi dari *Seeds Double Tree Coffee* :

1. Melakukan *Business Analys*

Business Analys atau biasa dikenal analisis bisnis adalah sebuah kegiatan yang dilakukan pebisnis pada awal membuka suatu usaha, yang mana kegiatan ini bertujuan untuk memperhitungkan modal usaha, rencana keuangan hingga peluang pendapatan yang mana hal ini berguna untuk menilai apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak .

2. Melakukan Survei Pasar

Langkah awal yang dilakukan penulis dalam pembentukan SDTC adalah melakukan survei pasar, hal ini dilakukan penulis untuk mengetahui tren dan minat calon konsumen terhadap produk kopi sehingga penulis mengetahui besarnya pangsa pasar yang dapat diraih.

Hak Cipta Didukungl Undang-Undang Hak Cipta Milik IBI Kwik Kian Gie dan 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.



3. Melakukan Survei Lokasi

Hal yang dilakukan penulis setelah survei pasar adalah survei lokasi, hal ini dilakukan penulis untuk mengetahui lokasi atau daerah mana yang memiliki tingkat permintaan akan produk kopi yang paling tinggi, disamping itu penulis juga melihat apakah lokasi tersebut mudah untuk diakses atau tidak.

4. Melakukan Survei Pesaing

Setelah melakukan survei lokasi, penulis melakukan survei pesaing pada lokasi yang sudah ditentukan, hal ini dilakukan guna menentukan strategi pada saat bisnis sudah berjalan, pada survei pesaing ini juga penulis dapat melihat hal – hal yang menjadi pembeda dari bisnis yang akan dijalankan dengan para pesaing dari bisnis yang sama pada lokasi tersebut.

5. Melakukan Survei Pemasok

Seperti yang diketahui bahwa pemasok adalah hal yang penting dalam menjalankan sebuah bisnis terutama dalam bisnis *food and beverage*, pemasok yang terpilih haruslah yang sudah terpercaya baik dari segi kualitas barang, harga, pelayanan hingga ketepatan dalam waktu pengiriman dari produk yang dipesan.

6. Melakukan Pendaftaran NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) adalah suatu kewajiban yang harus dibayarkan oleh setiap warga negara yang sudah memiliki penghasilan, NPWP ini dapat didaftar dengan cara mendatangi langsung kantor pelayan pajak atau melakukan pendaftaran secara *online* melalui *website* Direktorat Jendral Pajak (www.pajak.go.id).

Berikut persyaratan dalam pengajuan pembuatan NPWP untuk menjalankan usaha :



- a. Mempersiapkan Fotokopi Akta Pendirian atau dokumen pendirian beserta perubahan bagi Wajib Pajak Badan dalam negeri atau surat penunjukkan dari kantor pusat bagi badan usaha tetap,
- Mempersiapkan fotokopi NPWP, fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari salah satu perndiri perusahaan
- Mempersiapkan fotokopi dokumen izin usaha yang diterbitkan oleh instansi berwenang

7. **Membuat Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP)**

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PERS/12/2013 tentang Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan dan Tanda Daftar Perusahaan, syarat pembuatan SIUP adalah:

- a. Fotokopi akta pendirian perusahaan (jika ada).
- b. Fotokopi KTP Pemilik/Penanggujawab perusahaan.
- c. Surat pernyataan dari pemohon tentang lokasi usaha perusahaan.
- d. Foto Pemilik/Penanggujawab perusahaan ukuran 3x4 cm (2 lembar).
- e. Fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak.

8. **Men – design layout toko**

Setelah perijinan keluarga terbit, penulis melanjutkan pembangunan toko dengan men – *design layout* sesuai dengan konsep yang akan dibentuk sebagai identitas dari SDTC.

9. **Melakukan pembelian terhadap Peralatan dan Perlengkapan**

Setelah menetapkan tata ruang atau *layout* toko yang akan dibangun, langkah selanjutnya yang dilakukan adalah dengan mempersiapkan peralatan dan

perlengkapan yang akan digunakan, tentunya hal ini dilakukan dengan memanfaatkan *supplier* atau pemasok yang sudah ditentukan.

10. Membuat Standar Operasional Kerja dan *Job Description*

Sebelum dilakukannya perekrutan pegawai ada baiknya para pengusaha membuat suatu sistem kerja atau biasa disebut Standar Operasional Kerja (*Job Description*) yang kuat, hal ini sangat penting dilakukan agar calon pegawai yang akan bekerja di SDTC sudah dapat dibentuk dari awal masuk untuk bekerja.

11. Melakukan perekrutan dan pelatihan Sumber Daya Manusia (SDM)

Ketika pebisnis sudah siap secara fundamental, proses perekrutan sudah dapat dilakukan, proses perekrutan ini dilakukan untuk melatih sumber daya manusia yang ada untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan usaha, disamping itu *Job Description* dibuat dengan tujuan untuk mempermudah sumber daya manusia terkait dalam menjalankan tanggung jawabnya masing – masing.

12. Menyusun strategi pemasaran

Setelah semua sudah rampung mulai dari dasar fundamental, lokasi, produk hingga sumber daya manusia, penulis merundingkan strategi pemasaran bersama – sama dengan seluruh *staff* yang ada guna menarik perhatian calon konsumen yang ada, disamping itu penulis juga merancang promo – promo yang akan dikeluarkan pada saat bisnis ini mulai beroperasi.

13. Membuka Usaha

Jika semua rangkaian kegiatan diatas sudah berhasil dilakukan maka langkah terakhir yang harus dilakukan oleh pebisnis adalah mengeksekusi bisnis yang akan dijalankan, hal ini merupakan tahapan terakhir dari proses rencana operasi dari SDTC.





Tabel 5. 2

Rencana Operasi dari SDTC

No	Kegiatan	Rencana Operasi															
		Oktober				November				Desember							
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Melakukan Analisis Bisnis	X															
2	Melakukan Survei Bisnis		X														
3	Melakukan Survei Lokasi			X													
4	Melakukan Survei Pesaing				X												
5	Melakukan Survei Pemasok					X											
6	Melakukan Pendaftaran NPWP						X										
7	Membuat SIUP dan TDP							X									
8	Membuat <i>design layout</i>								X								
9	Membeli Peralatan dan Perlengkapan Operasional									X							
10	Membuat SOP dan <i>Job Desc</i>										X						
11	Melakukan Perekrutan dan Pelatihan SDM											X					
12	Menyusun Strategi Pemasaran												X				
13	Membuka Usaha																X

Sumber : SDTC

D. Rencana Alur Produk

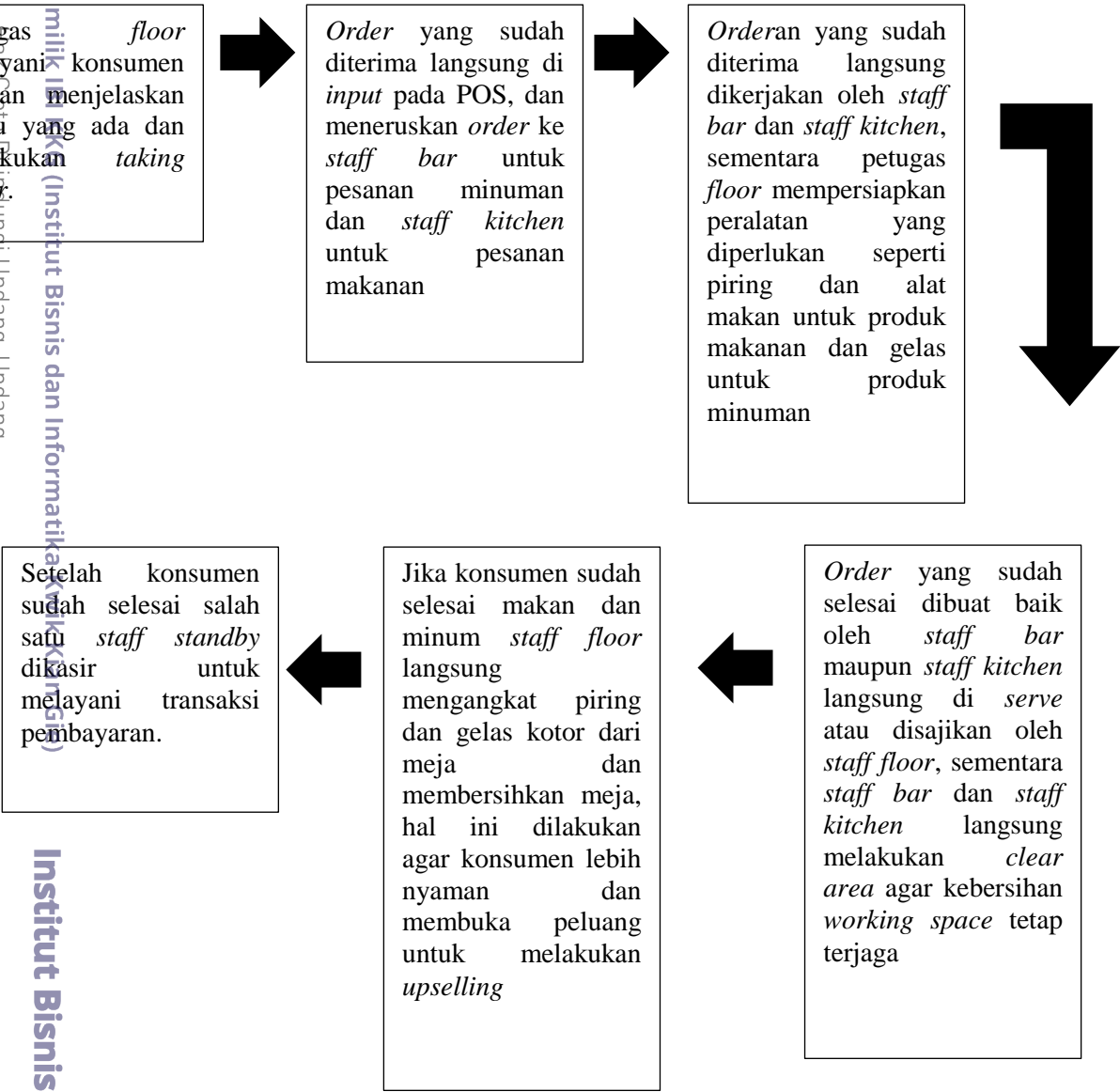
Dalam sebuah bisnis terutama bisnis *food and beverage* alur dalam pelayanan sangat penting untuk diperhatikan, bagaimana para *staff* yang ada mampu untuk melakukan segala sesuatu dengan cepat dan tepat, maka dari itu sangat diperlukan delegasi tugas pada saat jam kerja berlangsung yang mana pendelgasian tugas ini dibagi menjadi 3 bagian yaitu *bar*, *kitchen* dan *floor* yang mana masing – masing memiliki tugas yang saling berkesinambungan.



Berikut alur produksi yang dilakukan oleh *team* SDTC :

Gambar 5.2

Alur Produksi SDTC



© Hak cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin, mengutip, atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipannya 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 Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Bahan baku persediaan adalah hal yang penting dalam sebuah bisnis karena jika tidak ada bahan baku yang tersedia maka target penjualan yang sudah ditentukan tidak akan tercapai, jika dilapangan ternyata memiliki konsumen yang besar dengan tingkat penjualan tinggi akan menjadi sia – sia jika bahan baku untuk produk yang akan dijual tidak ada atau bahkan kosong sama sekali, maka dari itu penting bagi penulis selaku pelaku bisnis untuk terus mengawasi dan mengendalikan bahan baku yang akan digunakan agar penggunaan bahan baku lebih efisien.

Dalam kasus ini SDTC mengatasi dengan melakukan cek stok *inventory* setiap harinya, yang mana *inventory* ini disubmit menggunakan *google form* oleh para *staff* yang saat itu sedang bertugas, biasanya pencatatan stok *inventory* ini dilakukan pada malam hari oleh *staff partime* dan akan diperiksa kembali oleh *staff fulltime* pada keesokan paginya, disamping itu *administrator* juga melakukan pengecekan bahan baku yang terpakai dengan kuantitas produk yang terjual pada hari itu, dengan melakukan hal ini kecurangan – kecurangan yang mungkin terjadi oleh pihak yang tidak bertanggung jawab akan diminimalisir sehingga jarang ditemukan kehilangan bahan baku pada SDTC.

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 5.3

Google Form Inventory harian SDTC

The image shows a Google Form titled "Inventory Bar Closing". It contains several required fields marked with a red asterisk. The first field is "Tanggal" (Date) with a sub-label "Date" and a placeholder "hh/bb/tttt". Below it are three text input fields for "Beans - Expat Patria", "Beans - JCH Blend", and "Fresh Milk - Diamond". Each of these three fields has a sub-label "Your answer" below the input line.

Sumber : SDTC

Hal lain yang dilakukan oleh *team* SDTC terutama untuk *Head Bar* dan *Head Kitchen* adalah mengecek tanggal kadaluarsa setiap produk yang digunakan, jika produk sudah lama akan digantikan dengan produk baru, berikut juga dengan stok barang yang sudah menipis *Head Bar* maupun *Head Kitchen* harus segera melapor terhadap *Store Manager* dan membuat pengajuan untuk pembelian stock bahan baku yang baru yang diajukan kepada pemasok atau *supplier* yang sudah menjalin kerjasama dengan SDTC.

© 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 5. 4

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
Contoh Order Form yang diajukan kepada PT Sukanda Djaya

Items	Quantity	Price/Unit	Total Price
Mozzarella Saputo	1 Blok	Rp 101.420,00	Rp 354.970,00
Mc Cain FF Gold Straight Cut	10 Kg	Rp 44.550,00	Rp 178.200,00
Beef Sausage Cocktail Bavari	5 Kg	Rp 65.000,00	Rp 325.000,00
Lipton Tea Yellow Label Non Envelope	1 Pack (100pcs)	Rp 41.800,00	Rp 41.800,00
Domino - Smoked Beef 500 Gr	2 Pack	Rp 58.740,00	Rp 117.480,00
Dory Nasuba 200-300 Gr	4 Kg	Rp 57.000,00	Rp 228.000,00
			Rp 1.245.450,00

Sumber : SDTC

Demikianlah cara SDTC mengatur alur dalam penyediaan bahan baku yang akan diolah menjadi produk jadi akhir yang akan dijual kepada konsumen, bahan baku yang sudah dibeli disimpan sesuai kebutuhannya masing – masing untuk daging, sosis dan bahan – bahan yang cepat rusak lainnya biasanya disimpan didalam *freezer* sedangkan untuk susu dan *cream* biasanya disimpan di *chiller* agar suhunya tetap terjaga dan bahan – bahan lainnya yang lebih tahan lama seperti gula, *syrup*, dan bahan – bahan kering lainnya disimpan didalam rak – rak yang sudah disediakan oleh SDTC dengan begini bahan baku yang akan digunakan akan lebih tahan lama dan terstruktur sehingga memudahkan *staff* SDTC untuk mencarinya apabila suatu saat perlu untuk digunakan.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada masa kini teknologi merupakan hal yang sangat penting, karena dengan teknologi memudahkan kita sebagai manusia dalam melakukan suatu pekerjaan, maka dari itu SDTC tentu membutuhkan teknologi untuk membantu dalam kegiatan operasional nantinya supaya pekerjaan yang dilakukan lebih efektif dan efisien, tentu teknologi yang dipakai oleh SDTC sudah teruji baik dari segi kualitas dan harga yang terjangkau

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.

guna menekan *budget*, berikut adalah peralatan teknologi yang digunakan oleh *team*

SDTC:

1. Mesin Kopi *espresso* Conti CC100

Mesin kopi ini merupakan mesin kopi manual yang mana menggunakan piston untuk membuat tekanan air untuk mengekstraksi kopi yang akan digunakan untuk membuat *espresso*. Kami menggunakan mesin karena mesin manual lebih murah dibanding dengan mesin semi – otomatis sehingga kami dapat menekan *budget* dalam pembelian mesin, disamping mesin ini juga memiliki 2 *grup head* yang mana dapat membuat 4 *espresso* sekaligus yang mana hal ini tentu memudahkan barista kami dalam melayani konsumen dalam jumlah banyak karena pembuat *espresso* menjadi lebih cepat.

Gambar 5. 5

Conti CC100 Espresso Machine



Sumber : Esperto Barista Course

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



2. *Coffee Grinder Anfim Milano*

Selain membutuhkan mesin kopi untuk membuat *espresso*, SDTC juga membutuhkan *grinder* untuk menggiling biji kopi yang digunakan, SDTC menggunakan *grinder* Anfim Milano yang mana *grinder* ini memiliki keunggulan yaitu kecepatan dari bur yang digunakan sehingga durasi dalam menggiling kopi lebih cepat.

Gambar 5. 6

Anfim Milano Coffee Grinder



Sumber : Esperto Barista Course

3. *Blender Blendtec*

Blender adalah peralatan yang sangat lazim dalam dunia *food and beverage* yang mana alat ini berguna untuk mencampur minuman yang akan dibuat, SDTC memilih *blendtec* sebagai *blender* yang akan digunakan dikarenakan banyaknya fitur yang dimiliki, seperti fitur untuk membuat *smoothies* dan juga *sorbet* yang mana dengan adanya fitur ini, *blendtec* membantu SDTC dalam mengembangkan varian produk yang lebih banyak lagi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dilindungi IBI IKKG (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 5. 7

Blendtec Blender



Sumber : Blendtec Indonesia

4. Chiller

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Chiller adalah peralatan yang sangat dibutuhkan dalam dunia *food and beverage* dikarenakan kegunaannya yang sangat penting yakni sebagai tempat penyimpanan agar bahan – bahan yang digunakan lebih tahan lama. Sebagai *coffee shop* SDTC menggunakan *chiller* sebagai tempat penyimpanan susu sehingga susu yang digunakan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lebih lama dibanding disimpan di ruangan terbuka, dengan kerjasama yang dilakukan SDTC dengan PT. Greendfield Indonesia sebagai salah satu dari pemasok SDTC dalam produk susu, SDTC mendapatkan 1 unit *chiller* yang diberikan oleh PT. Greenfield Indonesia yang tujuannya sebagai bentuk promosi agar orang – orang lebih mengenal produk dari greendfield itu sendiri.

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 5. 8

Sponsored Chiller dari PT Greenfield Indonesia



Sumber: SDTC

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. POS Olsera

Dalam menjalankan sebuah bisnis pada masa ini sangat membutuhkan POS, hal ini berfungsi untuk memudahkan pencatatan pesanan dan mempermudah dalam transaksi pembayaran, POS yang SDTC gunakan adalah Olsera yang mana dalam POS ini sudah terdapat fitur *report* harian dalam bentuk neraca dan juga ada fitur *stock inventory* yang mana memungkinkan kita untuk mengecek stok barang yang ada secara *online*, fitur ini juga dapat mengingatkan kita jika stok barang tertentu sudah menipis sehingga kita dapat dengan sigap melakukan penambahan stok barang yang ada.

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 5. 9

POS Olsera



Sumber : Olsera POS

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang- 6. Water Heater

Dalam menyajikan kopi *manual brew* sangat dibutuhkan *water heater*, alat ini digunakan untuk menetapkan suhu air yang tepat untuk pembuatan kopi tersebut, SDTC menggunakan *brewrista* karena merupakan *standart internasional* dan harga yang cukup terjangkau.

Gambar 5. 10

Water Heater Brewrista



Sumber : SDTC

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.

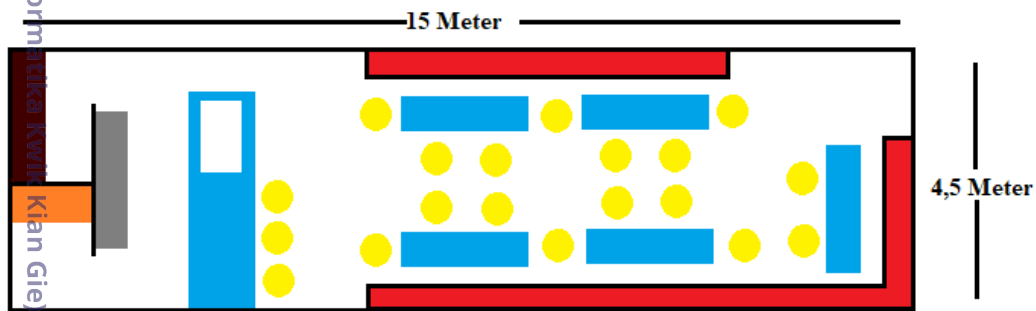


G. Layout tempat usaha SDTC

Pada saat ini SDTC bertempat di 15th Park Foodpark yang mana tempat ini merupakan sebuah *foodcourt* bertema taman terbuka yang mana sangat cocok pada situasi pandemi Covid – 19 ini, tempat ini terdiri dari 24 *tenant* yang terdiri dari 6 *tenant* kecil berukuran 3x5 meter dan 18 *tenant* besar berukuran 4,5 x 15 meter yang mana SDTC menempati salah satu dari *tenant* besar berukuran 4,5 x 15 meter, dengan ukuran ini SDTC mampu untuk menampung 25 – 30 konsumen.

Berikut *layout* dari SDTC :

Gambar 5. 11
Design Layout SDTC



Sumber : SDTC

Keterangan :

- 1. Merah = Sofa
- 2. Kuning = Kursi
- 3. Biru = Meja
- 4. Cokelat = Rak Penyimpanan
- 5. Oranye = Sink
- 6. Abu – Abu = *Undercounter Chiller*

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 Hal. 10 | Ditinjau | 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.