

BAB IV

RENCANA PRODUK / JASA, MANAJEMEN, DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produksi

Proses produksi *Pollo Fritto* dilakukan di dapur *food truck Pollo Fritto* sendiri sehingga dapat dipastikan pembuatannya menggunakan bahan – bahan alami dan terjaga kualitas makanannya. Proses produksi yang akan dijelaskan disini merupakan langkah – langkah pembuatan aneka gorengan (*onion ring*, ayam, *French fries*, jamur) dari bahan baku hingga jadi. Berikut proses produksi yang dibuat oleh *Pollo Fritto* :

1. Proses Pembuatan ayam goreng

- a. Campur tepung terigu dengan garam dan lada bubuk secukupnya (sebagai tepung kering)
- b. Ulangi langkah a, namun berikan air untuk membuat tepung basah
- c. Potong ayam menjadi potongan – potongan kecil, baluri dengan tepung kering
- d. Celupkan ayam yang sudah dibaluri dengan tepung kering tadi ke dalam campuran tepung basah atau cair. kemudian baluri lagi dengan tepung kering
- e. Siapkan minyak goreng yang panas
- f. Goreng ayam hingga matang, berwarna cokelat keemasan.
- g. Tiriskan





2. Proses Pembuatan *Onion ring*

- a. Campur tepung terigu dengan garam dan lada bubuk secukupnya
- b. Campur tepung dengan 1 butir telur ayam dan air secukupnya
- c. Siapkan tepung roti pada wadah
- d. Potong bawang Bombay bulat - bulat
- e. Celupkan bawang Bombay yang sudah dipotong- potong tadi ke dalam adonan tepung.
- f. Baluri bawang Bombay yang sudah dicelupkan ke dalam adonan tepung tadi dengan tepung roti
- g. Panaskan minyak pada *deep fryer*
- h. Goreng hingga matang, berwarna kuning keemasan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

3. Proses Pembuatan *French fries*

- a. Kupas kentang, potong seukuran jari tangan
- b. Rendam kentang di dalam air es , tujuannya adalah agar kentang nantinya lebih renyah.
- c. Siapkan tepung jagung
- d. Campur tepung dengan lada dan garam untuk member rasa
- e. Baluri kentang yang sudah direndam air es dengan adonan tepung jagung
- f. Panaskan minyak pada *deep fryer*
- g. Goreng hingga matang, berwarna kuning keemasan



4. Proses Pembuatan Jamur goreng

- a. Potong jamur menjadi bagian – bagian kecil, buang bagian bawahnya
- b. Cuci potongan jamur dengan air bersih yang mengalir
- c. Campurkan tepung terigu dengan tepung jagung dengan perbandingan 1:3 , kemudian campurkan dengan garam dan lada bubuk untuk memberikan rasa ke dalam campuran tepung, kemudian campur dengan air
- d. Celupkan jamur yang sudah dibersihkan tadi ke dalam adonan tepung
- e. Panaskan minyak pada *deep fryer*
- f. Goreng hingga matang, berwarna kuning keemasan
- g. Tiriskan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan sumber yang paling penting agar suatu bisnis dapat berjalan. Maka dari itu membangun hubungan yang baik dengan pemasok sangatlah penting begitu juga dengan pemilihan pemasok. Pemilik usaha harus berhati – hati dan cerdik dalam memilih akan bekerjasama dengan pemasok mana.

Pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem penghantar nilai perusahaan karena pemasok merupakan penyedia sumber daya bahan baku yang diperlukan perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa. Perkembangan pemasok dapat mempengaruhi perkembangan pemasaran oleh karena itu pemasok termasuk pihak yang penting dalam menjalankan usaha sehingga kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan baik dan lancar.

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.



Pemasok yang mampu memberikan harga yang baik namun kualitas bahan bakunya tetap berkualitas dan minimal memenuhi standar, mampu mengirim barang yang dipesan secara tepat waktu merupakan sebuah keuntungan bagi perusahaan.

Berikut ini adalah pemasok – pemasok yang dipilih oleh *Pollo Fritto* :

1. Pemasok bahan baku (bawang Bombay, jamur, ayam, kentang)
 - a. PD Pasar Pakuan Jaya
Alamat : Jl. Pajajaran No. 12A, Kelurahan Baranangsiang, Kecamatan Bogor Timur, Jawa Barat 16143
2. Pemasok bahan untuk *topping* atau *sauce* :
 - a. Grant
Alamat : Jl. M.H. Thamrin (Sentul City), Bogor, Jawa Barat 16810, Indonesia
3. Pemasok peralatan dan perlengkapan
 - a. GOLO
Alamat : Jl. Pasar Baru No.109, Pasar Baru
 - b. Ace hardware Bogor
Alamat : Cibinong City Mall, Jalan Prada Abdulah, Kota Bogor, Jawa Barat 16916
No. telp : (021) 5822222
 - c. GreenPack Packaging
Alamat : Jl. Raya Perancis Kav.38 kompleks Pergudangan Ocean Park blok ED, Kosambi Timur
No. Telp : (021) 5595 6382

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBIKKG 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.



C. Deskripsi Rencana Operasi

Kegiatan perusahaan yang harus direncanakan yaitu kegiatan yang harus dilakukan sebelum memulai usaha dan kegiatan yang harus dilakukan saat perusahaan sedang berjalan. Dibawah ini akan dijelaskan rencana pendirian *Pollo Fritto*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Melakukan perhitungan bisnis

Sebelum memulai usaha, maka perlu memperhitungkan segala modal dan biaya yang diperlukan agar dapat menilai apakah bisnis layak untuk dijalankan atau tidak.

2. Mencari lokasi

Melakukan survei dan pencarian lokasi sebagai tempat untuk menjalankan usaha dengan harapan lokasi yang dipilih dapat memberikan peluang yang baik bagi bisnis tersebut.

3. Mencari dan membeli *food truck*

Mencari dan menghubungi orang yang menjual *food truck* dan membeli *food truck* untuk kebutuhan operasional *Pollo Fritto*.

4. Mendaftarkan NPWP

Seluruh warga Negara Indonesia yang sudah memiliki penghasilan wajib mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak (KPP) atau dapat juga mendaftar melalui internet pada situs Direktorat Jendral Pajak.

5. Mendaftarkan usaha

Setiap pengusaha wajib untuk mendaftarkan usahanya di Suku Dinas Perindustrian dan Perdagangan daerah Jakarta Pusat.

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.



6. Merombak/ merenovasi *food truck*

Melakukan renovasi pada *food truck* yang sudah dibeli sesuai dengan *design* yang akan direncanakan.

7. Membeli peralatan dan perlengkapan

Pertama *Pollo Fritto* akan membuat daftar peralatan dan perlengkapan kemudian melakukan pencarian dan pembelian sesuai dengan kebutuhan untuk mendukung kegiatan operasional.

8. Membagi *job description* karyawan

Membuat dan merumuskan *job description* untuk menjelaskan tugas- tugas, dan tanggung jawab yang dimiliki oleh masing - masing karyawan dan kemudian dibagikan kepada masing – masing karyawan sambil diberikan penjelasan.

9. Merekrut karyawan

Merekrut tenaga kerja berdasarkan rekomendasi atau kenalan pemilik sendiri yang kemudian akan melakukan *interview* dan beberapa tes sehingga mendapatkan orang yang sesuai pada bidang masing – masing.

10. Mencari supplier

Pemilihan *supplier* menentukan kualitas produk yang akan dihasilkan oleh *Pollo Fritto* maka dari itu, *Pollo Fritto* akan mencari *supplier* yang mampu memberikan kualitas bahan baku yang baik dengan harga seminimal mungkin agar *Pollo Fritto*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Milik IBI BIKG (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.



juga mampu memperoleh keuntungan semaksimal mungkin tanpa mengabaikan kualitas produk.

11. Melakukan promosi dengan brosur dan spanduk

Promosi merupakan bagian yang paling menentukan kesuksesan suatu usaha. Pada tahap ini, *Pollo Fritto* menggunakan media sosial dan *bazaar – bazaar* sebagai sarana promosi.

Pollo Fritto akan beroperasi selama 7 hari dalam seminggu. *Pollo Fritto* berencana untuk tetap membuka usahanya pada hari Sabtu, Minggu, dan hari besar lainnya. Pada hari biasa (*weekdays*) jam operasionalnya dimulai dari pukul 10.00 hingga pukul 22.00 sedangkan pada hari libur, Sabtu dan Minggu (*weekends*) jam operasionalnya dimulai dari pukul 10.00 hingga pukul 24.00. jadwal ini adalah jadwal sementara dan dapat berubah sesuai dengan kondisi yang ada.

Berikut adalah tabel tentang rencana pendirian usaha *Pollo Fritto* :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta dimiliki 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.



Tabel 4.1

Pollo Fritto

Jadwal Pendirian Tahun 2017

Bulan	Apr	Mei	Jun	Jul	Ags	Sep	Okt	Nov
keterangan	2017	2017	2017	2017	2017	2017	2017	2017
Melakukan perhitungan								
Mencari lokasi								
membeli food truck								
Mendaftarkan NPWP								
Mendaftarkan usaha								
Merombak food truck								
Membeli peralatan dan perlengkapan								
Membagi job description								
Merekrut karyawan								
Mencari supplier								
Melakukan Promosi								

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



D. Pengendalian Persediaan

Pengendalian persediaan sangatlah penting bagi suatu perusahaan agar proses produksi dan kegiatan operasionalnya dapat berjalan dengan efisien dan ekonomis. Maka dari itu pemilik harus merencanakan pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan untuk kegiatan produksi perusahaan sehingga proses akan berjalan dengan lancar dengan resiko yang seminimal mungkin.

Untuk mengendalikan persediaan bahan baku, pemilik perlu memperhitungkan segala sesuatunya dengan baik dan benar. Kelebihan *stock* akan memperbesar biaya penyimpanan sehingga akan menambah beban perusahaan sedangkan kekurangan *stock* akan mengganggu proses kegiatan operasional perusahaan dan akan berdampak juga pada menurunnya loyalitas pelanggan sehingga akan berpengaruh bagi pendapatan perusahaan.

Rencana pengendalian bahan baku yang akan dilakukan oleh *Pollo Fritto* adalah sebagai berikut :

1. *Pollo Fritto* menggunakan bahan baku yang mudah rusak seperti daging dan sayur – sayuran sehingga *Pollo Fritto* membeli persediaannya secara berkala bukan dalam skala besar sehingga kesegaran dan kualitas produk tetap terjamin.
2. *Pollo Fritto* membeli persediaan bahan baku untuk memenuhi kegiatan produksi paling lama untuk jangka waktu 5 hari. Artinya, setiap 5 hari sekali, *Pollo Fritto* akan memperbaharui semua *stock* bahan bakunya.
3. Untuk mengantisipasi kenaikan harga bahan baku pada bulan – bulan tertentu, *Pollo Fritto* akan melakukan perjanjian kontrak dengan beberapa *supplier* sehingga harga dan kuantitas bahan baku tetap stabil.



4. *Pollo Fritto* juga akan melatih karyawannya agar selalu melakukan pengecekan terhadap kualitas bahan baku mentah sebelum diproduksi agar kesegaran, rasa, dan kualitas produk tetap terjaga.

B. Rencana Alur Produk dan Atau Jasa

Proses yang akan dijelaskan dimulai dari pemesanan barang kepada *supplier* hingga menyajikan produk kepada konsumen. Dimulai dari pemesanan bahan baku ke *supplier*, kemudian *supplier* mengirimkan pesanan, pengolahan bahan baku sehingga menjadi produk jadi, proses menyajikan produk kepada konsumen.

Pollo Fritto ingin menciptakan pelayanan yang ramah serta karyawan dengan pemahaman produk yang jelas dan rinci sehingga akan memberikan nilai tambah bagi *Pollo Fritto*. Karena pelayanan atau *service* yang baik akan sangat mempengaruhi pemilihan konsumen di masa yang akan mendatang sehingga pelayanan yang baik dan memuaskan juga merupakan salah satu cara promosi yang terbilang cukup jitu.

Konsumen yang datang akan dilayani secara sopan, ramah, dan baik. Kemudian konsumen dapat menuju ke meja yang telah disediakan makanan – makanan untuk mengambil dan memilih sendiri jenis gorengan yang diinginkan. Di meja tersebut, pemilik juga menempatkan seorang karyawan yang bertugas untuk mengawasi, membantu konsumen dan juga akan menyebutkan pesanan konsumen pada bagian kasir sehingga meminimalisir adanya kesalahan dalam perhitungan harga. Setelah itu, pesanan yang sudah dibayar oleh konsumen akan dipanaskan kembali atau dapat langsung dikonsumsi disesuaikan dengan keinginan konsumen. Setelah makanan dipanaskan, konsumen dapat mengambil pesannya kembali dan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta milik IBIKKG (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.

menambahkan maksimal 2 macam *sauce* atau *topping* sesuai dengan selera masing – masing. Berikut adalah gambar dari alur produk dan jasa yang dilakukan oleh *Pollo*

Fritto :

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

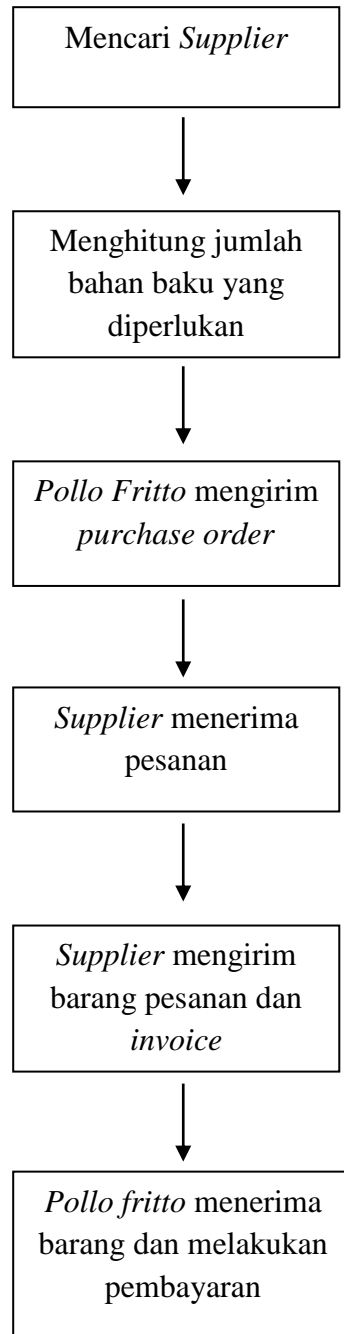
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Gambar 4.1

Pollo Fritto

Pemesanan Bahan Baku Pada *Supplier*



Sumber : *Pollo Fritto*

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

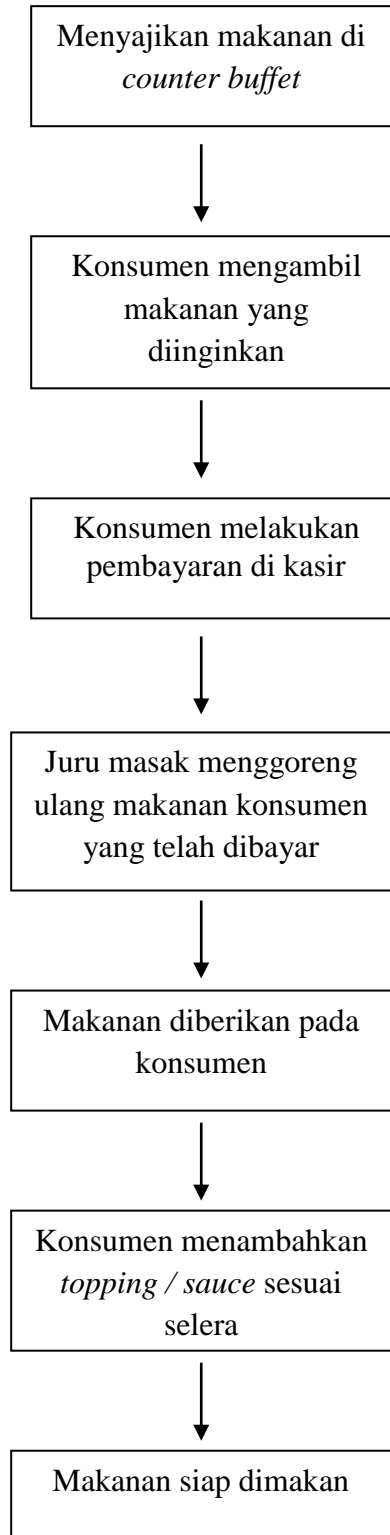
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Gambar 4.2

Pollo Fritto

Proses Penjualan



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Sumber *Pollo Fritto*



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

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

Tidak dipungkiri lagi bahwa keberadaan teknologi dan mesin – mesin peralatan sangat membantu kehidupan manusia di jaman yang sudah *modern* ini. Begitu juga dampak yang diberikan bagi *Pollo Fritto*, dengan adanya teknologi dan peralatan –peralatan yang menunjang kegiatan operasional usaha baik dalam hal produksi sampai penyajian makanan kepada konsumen.

Berikut adalah beberapa penggunaan alat berdasarkan teknologi yang digunakan dalam kegiatan operasional *Pollo Fritto* :

1. Pemesanan bahan baku pada *supplier*

Untuk memesan bahan baku pada *supplier*, *Pollo Fritto* memerlukan telfon genggam dan internet, jika pemesanan dilakukan melalui via e-mail makan *Pollo Fritto* menggunakan laptop, komputer, dan gadget mendukung lainnya.

2. Proses Pembayaran

Untuk memudahkan bagian pembayaran atau kasir, *Pollo Fritto* menggunakan sistem pembayaran dengan menggunakan *POS machine (Point Of Sales)* yang akan sangat memberikan kemudahan bagi pemegang kasir dalam menginput pesanan produk karena semua harga dan jenis produk sudah terprogram di dalam mesin. Dengan adanya *POS machine* ini, akan meminimalisir kesalahan kasir dan juga memudahkan pemilik untuk mengontrol pembayaran yang dilakukan konsumen dan mengantisipasi adanya kecurangan.

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



3. Proses Promosi

Salah satu media promosi yang digunakan *Pollo Fritto* adalah melalui sarana media sosial, dimana untuk melakukan hal tersebut, pemilik membutuhkan internet, *gadget* seperti *handphone* dan tidak menutup kemungkinan laptop.

4. Proses pembuatan makanan (produksi)

Dalam proses produksi makanannya, *Pollo Fritto* menggunakan teknologi dan peralatan yang mudah dan efisien. Berikut adalah peralatan yang digunakan dalam proses produksi *Pollo Fritto* :

a. Kompor

Kompor digunakan untuk membuat *sauce* atau *topping* sebagai pelengkap cita rasa gorengan.

b. Deep fryer

Deep Fryer merupakan alat yang menggunakan tenaga listrik untuk menggoreng makanan dengan sistem celup. Tujuannya adalah agar gorengan matang secara merata, sempurna, dan juga stabil. Digunakan untuk menggoreng *French fries*, jamur, ayam, dan *onion ring*

c. Potato cutter

Alat ini digunakan untuk memotong kentang agar dapat mendapat hasil potongan yang merata. Alat ini juga dapat mempersingkat waktu serta memudahkan proses pemotongan kentang.

Hak Cipta: Dilindungi Undang-Undang

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.



d. Freezer

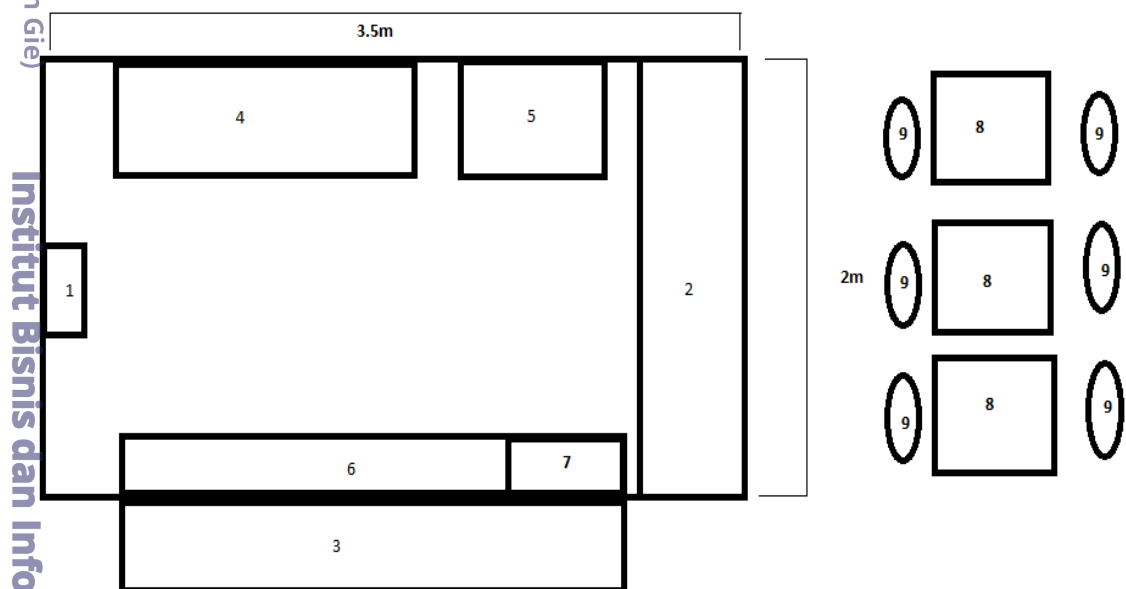
Freezer adalah kulkas atau lemari pendingin tempat untuk menyimpan daging agar kualitasnya terjaga dan juga lebih tahan lama.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

G. Lay-out Tempat Usaha / Bangunan Fisik

Pollo Fritto akan beroperasi dengan mobil Chevrolet P30 yang akan dirancang seperti terlihat pada gambar 4.7 berikut :

Gambar 4.3
Pollo Fritto
Lay-out Food Truck



Sumber: Pollo Fritto

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.



Keterangan :

1. Pintu masuk *food truck*
2. Tempat penyimpanan bahan baku
3. Tempat konsumen mengambil makanan
4. Tempat menggoreng
5. Tempat memasak *sauce*
6. Tempat mempersiapkan makanan sebelum disajikan pada nomor 3
7. Kasir
8. Meja
9. Kursi

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