

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

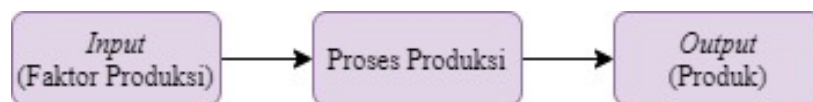
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi Produk

Setiap usaha yang dijalankan oleh seseorang atau kelompok tidak akan pernah lepas dari sebuah proses operasi. Menurut Heizer *et al.* (2017:42), manajemen operasi adalah rangkaian kegiatan yang menciptakan nilai berupa barang dan jasa di semua organisasi. Dalam kegiatan tersebut operasi menghasilkan produk dan jasa, sehingga proses operasi memegang peranan penting. Proses operasi adalah proses pembuatan barang atau jasa dengan mengubah input menjadi output dan kemudian mendistribusikannya kepada konsumen.

Dalam proses operasi produk, setiap proses membutuhkan adanya *input* atau masukan awal seperti bahan baku untuk melakukan produksi, apabila perusahaan sudah memiliki *input*, hal selanjutnya yang harus dilakukan yaitu proses *input* tersebut menjadi *output* atau keluaran yaitu barang jadi. Semakin besar jumlah *input* maka akan menghasilkan *output* yang besar juga.

Gambar 5.1
Proses Operasi



Sumber: Ro-kyu Yakitori



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



B. Nama Pemasok

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Menurut Kotler dan Armstrong (2018:93), pemasok adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk, dalam berbisnis, penting bagi pengusaha untuk menjalin dan menjaga hubungan jangka panjang dengan pemasok agar dapat menjaga kualitas produk. Berikut adalah daftar pemasok dari Ro-kyu Yakitori

Tabel 5. 1
Daftar Pemasok Ro-kyu Yakitori

No	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon	Produk
1	Prima Graphia	Jalan Kepu Selatan. No.66, RW.1, Bungur, Kec. Senen, Kota Jakarta Pusat.	021-42889999	Percetakan
2	PT Sinar Horeca Sukses	http://horeca-mart.co.id/	021-22455741	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan Pelengkap • Horeca (Hotel, Restaurant, Café)
3	Eleven 7 Plastic	Jalan Agung Niaga IV Blok G5 No.25 Sunter Podomoro, Kec Tanjung Priok, Jakarta Utara.	021-65305696	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Food Packaging</i> • <i>Kitchen Utensils</i> • <i>Office Supplies</i> • <i>Safety & Cleaning Kit</i>
4	Aliyah Gas dan Elpiji	Jl Skip 1 RT 014/002 Sunter Jaya, Kec Tanjung Priok, Jakarta Utara		Agen Air Galon dan Gas Elpiji
5	Pasar Sunter	Jl. Sunter Karya Utara II Kel.Sunter Agung Kec. Tanjung Priok, Jakarta Utara.	021- 6410286	Bahan Baku

Sumber: Ro-kyu Yakitori

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



C. Deskripsi Rencana Operasi

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Rencana operasi merupakan sebuah rincian kegiatan yang akan dilakukan seorang pebisnis sebelum usaha didirikan. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan hingga bisnis akan didirikan dengan tepat waktu. Dengan demikian pebisnis sudah memiliki kesiapan mental yang matang sebelum usaha tersebut dibuka, berikut adalah deskripsi rencana operasi Ro-kyu Yakitori:

1. Perhitungan analisis bisnis

Melakukan analisis bisnis merupakan langkah pertama yang harus dilakukan agar dapat melihat peluang yang masih ada, serta melihat jumlah permintaan dan penawaran pasar, dan mengetahui pangsa pasar.

2. Melakukan *survey* lokasi

Survey lokasi dilakukan setelah melakukan analisis bisnis, kegiatan ini bertujuan mencari lokasi yang tepat dengan biaya yang sesuai. Lokasi yang dipilih harus strategis dan ramai dilewati oleh calon konsumen serta mudah dijangkau.

3. Menentukan tempat sewa dan sewa lokasi

Setelah melakukan kegiatan *survey* lokasi, di proses ini penulis menentukan lokasi berada di daerah Kawasan Sunter Jaya, dan melakukan *booking* sewa lokasi kepada pemilik dengan perjanjian kontrak.

4. Melakukan pemesanan *booth*/gerobak

Kegiatan selanjutnya setelah menyewa lokasi, penulis memesan gerobak untuk *stand* bisnis dengan ukuran yang sudah disesuaikan dengan lokasi, pemesanan gerobak ini memakan waktu cukup lama karena bersifat *custom 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.



5. Melakukan *survey* pemasok

Pemasok yang dipilih haruslah terpercaya dan kredibel, memiliki produk dengan kualitas yang baik serta harga yang sesuai, Penulis melakukan *survey* agar mengetahui apakah ada pemasok yang dekat dengan lokasi usaha bisnis sehingga dapat memangkas biaya pengiriman.

© 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. Membeli peralatan dan perlengkapan

Setelah mengetahui pemasok, langkah selanjutnya adalah membeli peralatan dan perlengkapan dari para pemasok.

7. Membuat NPWP

Menurut Undang Undang Nomor 28 Tahun 2007 Pasal 1 Ayat (6): “Nomor Pokok Wajib Pajak adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak sebagai sarana dalam administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal diri atau identitas Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya.”

Untuk membuat NPWP, ada beberapa syarat yang harus dipenuhi pelaku bisnis yaitu:

- a. Dokumen identitas diri
- b. Dokumen yang menunjukkan tempat dan kegiatan usaha
 - (1) Surat pernyataan bermaterai yang menyatakan jenis dan tempat/lokasi kegiatan usaha; atau
 - (2) Keterangan tertulis atau elektronik dari penyedia jasa aplikasi online yang merupakan mitra usaha Wajib Pajak

Sumber : <https://www.pajak.go.id/id/artikel/cara-mudah-daftar-npwp-orang-pribadi>, diakses 24 Mei 2021.

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.



Setelah syarat-syarat tersebut dipenuhi, langkah selanjutnya pelaku bisnis dapat melakukan pendaftaran NPWP melalui beberapa *channel* yaitu:

- a. Secara elektronik melalui situs web Direktorat Jenderal Pajak (www.pajak.go.id)
- b. Secara elektronik melalui bank persepsi yang telah melakukan kerja sama dengan DJP;
- c. Secara tertulis disampaikan ke Kantor Pelayanan Pajak atau Kantor Pelayanan Penyuluhan dan Konsultasi Perpajakan yang wilayah kerjanya meliputi tempat tinggal atau tempat kedudukan atau tempat kegiatan usaha dengan penyampaian:
 - (1) Secara langsung;
 - (2) Melalui pos dengan bukti pengiriman surat; atau
 - (3) Melalui perusahaan jasa ekspedisi atau jasa kurir dengan bukti pengiriman surat.

Sumber: <https://pajak.go.id/id/saluran-pendaftaran-nomor-pokok-wajib-pajak-0>, diakses 24 Mei 2021

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

8. Membuat SIUP

Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 tentang penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan dan Tanda Daftar Perusahaan. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan

- a. Fotocopy surat Akta Pendirian Perusahaan;
- b. Fotocopy KTP pemilik atau penanggung jawab perusahaan;
- c. Surat Pernyataan dari pemohon tentang lokasi usaha;
- d. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm;

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

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak.

9. Kegiatan promosi

Kegiatan selanjutnya adalah melakukan promosi untuk memasarkan bisnis yang akan dijalankan, promosi ini diperlukan bagi setiap usaha yang berdiri agar dikenal oleh calon konsumen, biasanya promosi berisi penjelasan singkat mengenai produk dan konsep yang dijual bisnis tersebut dengan berbagai macam diskon promosi.

Ro-kyu Yakitori melakukan promosi melalui berbagai saluran seperti media sosial, brosur, WOM (*Word of Mouth*), dan meminta bantuan dari rekan penulis untuk mempromosikan Ro-kyu Yakitori.

10. Rekrutmen dan pelatihan tenaga kerja

Kegiatan perekrutan tenaga kerja bukanlah hal yang mudah, karena karyawan merupakan pelaku utama kegiatan bisnis dan sebagai penunjang usaha, Pemilihan karyawan harus dilakukan dengan memberikan syarat-syarat yang harus dipenuhi setiap calon karyawan agar dapat bekerja dengan baik dan maksimal.

Setelah melakukan perekrutan, karyawan harus diberikan pelatihan agar mampu menguasai kompetensi yang dibutuhkan pada saat menjalankan bisnis dan mampu mengikuti standar prosedur yang berlaku, serta menjaga sikap pelayanan yang baik dan memberikan hasil yang maksimal.

11. Pembelian bahan baku pertama

Pembelian bahan baku dilakukan sebelum bisnis dimulai, *stock* harus dipastikan cukup untuk menjalankan usaha sehingga semua konsumen dapat menikmati produk yang diberikan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

12. Pendaftaran mitra *online delivery food*

Kegiatan ini dilaksanakan agar Ro-kyu Yakitori dapat menjual produknya melalui berbagai aplikasi seperti Go-Food, Shopee Food, dan Grab Food

13. Pembukaan usaha

Setelah semua kegiatan sudah dijalankan, maka langkah terakhir adalah pembukaan usaha untuk pertama kalinya, dalam tahap ini pemilik usaha harus siap dan sigap dalam menghadapi masalah yang nantinya akan muncul. Berikut adalah jadwal kegiatan rencana operasi Ro-kyu Yakitori:

Tabel 5. 2
Jadwal Kegiatan Operasional Ro-kyu Yakitori

No	Kegiatan	2021				2022							
		November				Desember				Januari			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan analisis bisnis	■	■										
2	Melakukan <i>survey</i> lokasi		■										
3	Menentukan tempat sewa dan sewa lokasi			■	■								
4	Melakukan pemesanan <i>booth/gerobak</i>			■	■	■							
5	Melakukan <i>survey</i> pemasok					■							
6	Membeli peralatan dan perlengkapan					■	■						
7	Membuat NPWP					■							
8	Membuat SIUP					■							
9	Kegiatan promosi						■	■	■	■	■	■	■
10	Rekrutmen dan pelatihan tenaga kerja						■	■					
11	Pembelian bahan baku pertama								■	■			
12	Pendaftaran mitra <i>online delivery food</i>									■	■		
13	Pembukaan usaha									■	■	■	■

Sumber: Ro-kyu Yakitori

D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk menjelaskan bagaimana konsumen melakukan pemesanan dari awal hingga produk itu sampai kepada konsumen, Ro-kyu Yakitori memiliki 2 alur mengenai rencana alur produk yaitu dengan cara konvensional dan melalui *online delivery*.

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.

Alur konvensional berarti konsumen datang langsung untuk membeli produk

Ro-kyu Yakitori baik itu *dine-in* maupun *takeaway*. Sedangkan alur melalui *online delivery* hanya dapat dilakukan melalui aplikasi-aplikasi rekanan seperti Go-Food, Shopee Food, dan Grab Food, berikut alur pembelian di Ro-kyu Yakitori:

Gambar 5. 2
Alur Proses Konvensional



Sumber: Ro-kyu Yakitori

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 5.3
Alur Proses Online Delivery



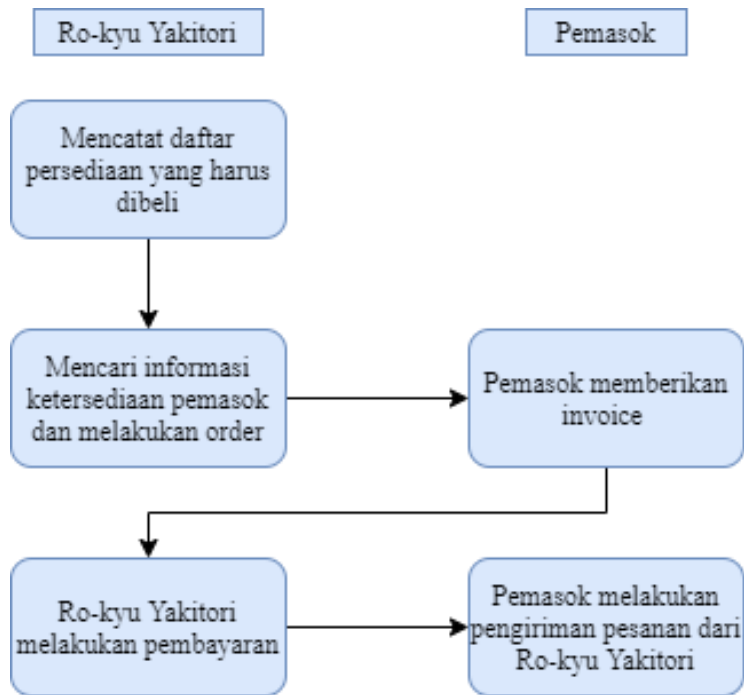
Sumber: Ro-kyu Yakitori

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pada bagian ini, penulis memiliki rencana pembelian dan penggunaan bahan baku pada usaha bisnisnya. Hal ini harus dilakukan sebagaimana menjaga persediaan bahan baku agar tetap segar dan berada pada kondisi yang baik. Pembelian bahan baku akan dilakukan setiap hari agar bisa diproses untuk dijual pada hari yang sama juga sehingga tetap menjaga kualitas dari produk yang dijual Ro-kyu Yakitori.

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
Rencana Alur Pembelian Persediaan



Sumber: Ro-kyu Yakitori

C 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.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dalam bagian ini, setiap bisnis harus bisa memanfaatkan teknologi yang terus berkembang agar dapat membantu bisnis mereka. Ro-kyu Yakitori menggunakan beberapa teknologi yang dianggap membantu dalam menjalankan bisnisnya sebagai berikut:



Tabel 5.3
Tabel Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

Nama	Keterangan
<i>Smartphone</i>	<i>Smartphone</i> digunakan untuk menerima pesanan melalui aplikasi daring, sebagai kontak konsumen apabila memesan, dan juga sebagai pemutar musik, serta pengecekan transfer melalui QRIS
<i>Speaker</i>	<i>Speaker</i> digunakan untuk memutar music yang menyenangkan agar dapat meningkatkan <i>mood</i> pengunjung dan mampu mempengaruhi suasana.
QRIS	QRIS atau QR Code Indonesian Standard merupakan <i>one gate payment</i> sistem milik Bank Indonesia yang dapat mengintegrasikan berbagai macam platform pembayaran ke 1 rekening.

Sumber: Ro-kyu Yakitori

Gambar 5.5
Smartphone



Sumber: Ro-kyu Yakitori

© 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. 6
Speaker



Sumber: Ro-kyu Yakitori

Gambar 5. 7
QRIS



Sumber: <https://www.bi.go.id/QRIS/default.aspx>, diakses pada 24 Mei 2021

© 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS



G. Lay out Bangunan tempat Usaha

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Setiap usaha yang memiliki bangunan fisik harus memiliki tata letak atau *layout* yang baik dari usaha tersebut. *Layout* memiliki peranan penting dalam sebuah usaha bisnis karena dapat mempengaruhi keadaan usaha tersebut, serta dapat menggugah selera calon konsumen. Berikut adalah contoh peralatan fisik untuk mempercantik *layout* serta *layout* dari Ro-kyu Yakitori:

Gambar 5. 8
Gerobak dengan Model Kultur Jepang



Sumber: Ro-kyu Yakitori

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
Lampion



Sumber: Ro-kyu Yakitori

Pada gambar 5.9, Ro-kyu Yakitori menggunakan lampion untuk memperindah tampilan dari gerobak yatai pada gambar 5.8 dengan tujuan menarik perhatian calon customer dan memberikan sedikit gambaran kultur dari negara Jepang.

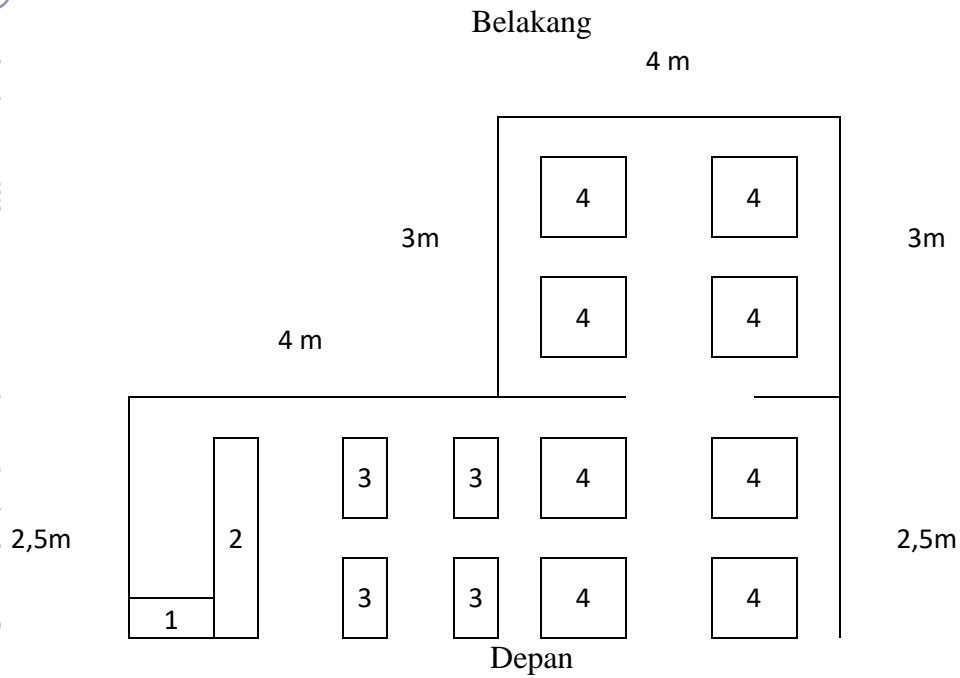
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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 5. 10
Layout Ro-kyu Yakitori



Sumber: Ro-kyu Yakitori

Keterangan:

1. Alat Bakar (Pangangan)
2. Gerobak Ro-kyu Yakitori
3. Tempat makan 2 orang
4. Tempat makan 4 orang

© 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.