



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi Produk

Menurut Sofjan Assauri (2016:123), "proses produksi adalah suatu kegiatan yang melibatkan tenaga manusia, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna". Proses produk yang baik akan menghasilkan produk dengan kualitas terbaik yang paling disukai oleh konsumen, dalam hal ini *Kedai Mikul Dhuwur* perlu mengutamakan hal kebersihan, langkah kerja yang bersih, efektif dan responsif dalam proses produksi. *Kedai Mikul Dhuwur* adalah kedai yang menjual cemilan berupa cakwe adapun makanan cemilan yang terdapat pada bab 4 yang dihidangkandengan campuran saus pilihan dan topping pilihan yang cocok untuk konsumen segala usia selain itu adapun makanan-makanan sejenis serta minuman yang akan ditawarkan. *Kedai Mikul Dhuwur* menerapkan tata cara pengelolaan dan penyajian yang menjamin kualitas dari produk yang dijual agar konsumen dapat menikmati hasil olahaan dari bahan baku pilihan yang menjadi produk cemilan yang disukai. Langkah pertama yang penulis dilakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan bakusebagaian yang menjadikan menu pada *Kedai Mikul Dhuwur*. Berikut ini adalah proses operasi produk yang akan dilakukan oleh pemilik Kedai Mikul Dhuwur sebagai berikut :

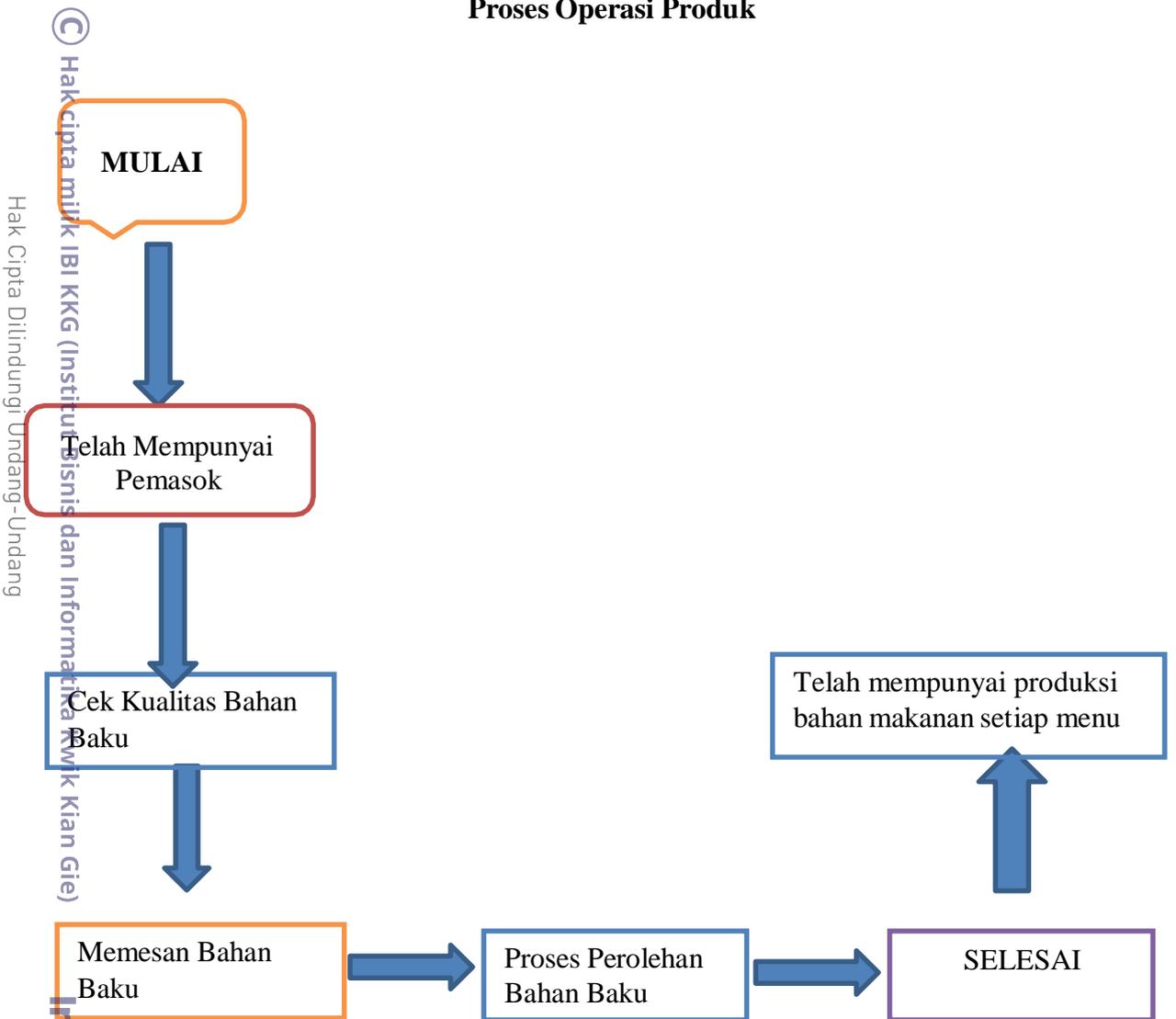
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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

Gambar 5.1

Proses Operasi Produk



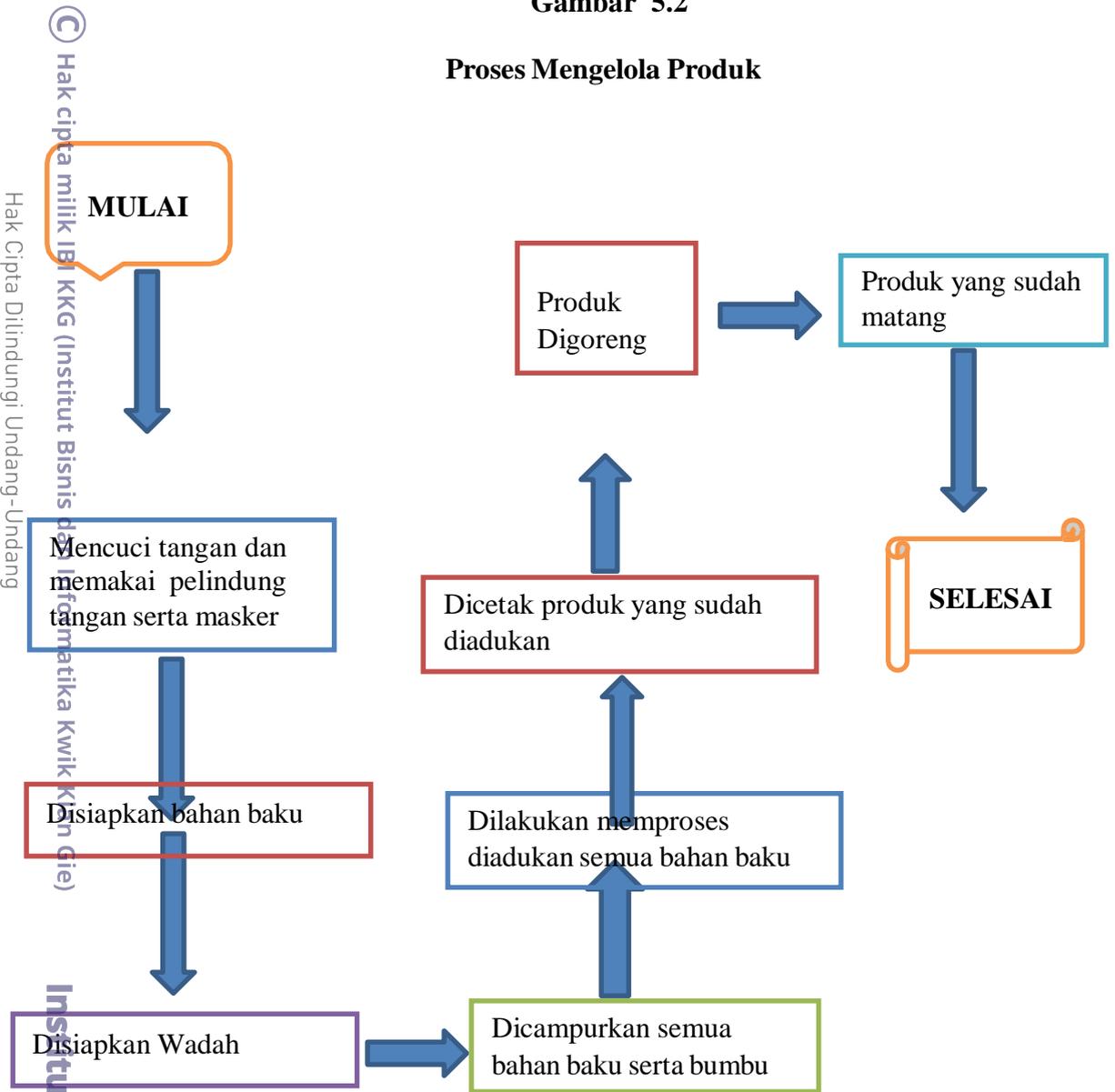
Sumber : Kedai Mikul Dhuwur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak Cipta milik IBI KKG (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 5.2
Proses Mengelola Produk



Sumber : Kedai Mikul Dhuwur

© 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.



B. Nama Pemasok



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Pemasok merupakan pihak yang dianggap sangat penting oleh seorang pemilik usaha karena pemasok akan membantu pemilik usaha untuk memenuhi kebutuhan dari usaha yang dilaksanakan, selain itu juga adapun faktor yang penentuan sebagai pemasok adalah menentukan kualitas, dengan adanya menentukan kualitas dalam memilih bahan baku dari berbagai *supplier*/ pemasok ini sebagai menghasilkan produk yang kualitas Sebagai berikut daftar nama supplier yang akan menjadikan pemasok :

Tabel 5.1

Daftar Nama Pemasok/ Supplier

No.	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon / Website	Kategori
1	Sayurbox	Jl. Warung Jati Barat No.1, RT.9/RW.11, Ragunan, Kec. Ps. Minggu, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12550	https://www.sayurbox.com/ 08191954 5454	Sayuran
2	<i>Ace Hardware</i>	Jalan Letjen soeprapto No 62, Cempaka Putih, Jakarta Pusat 10520	https://www.acehardware.co.id/ (021) 42889198	Stand Mixer, Alat pemanggang (Grill), Oven, Alumunium foil, Torch
3	Maesindo Indonesia Ltd	Dsn.Karangjati RT 07, Bangunjiwo,Kasih, Bantul, Yogyakarta, 55184 Indonesia	+6281217899460 Email : marketing@maesindopaperpackaging.com Website : https://maesindopaperpackaging.com	Desain Packaging Minuman & Makanan

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 milik IBIKKG (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.

4	Shopee	Jl. Jend. Sudirman, RT.5/RW.3, Senayan, Kebayoran Baru, South Jakarta City, Jakarta 12190	https://shopee.co.id/ (021) 1 500 702	Kompas gas, Freezer, Kertas Struk, Mesin Struk, Tinta Struk, Pulpen, Loyang/ Teflon, alat makan (sumpit & sendok), Tabung gas, gayung, peralatan kebersihan, alat makan (sendok dan sumpit)
5	LotteMart	Green Pramuka Square Mall, Jl. Rw. Jaya No.49, RT.13/RW.9, Rawasari, Cempaka Putih, Central Jakarta City, Jakarta 10570	(021) 29624720 https://www.lottmart.co.id/hypermarket	Susu Segar, Tepung Maizena, Tepung Cakra Kembar, Garam, Baking Powder, Olive Oil (Tropicana Slim), Garam, Tofu Jepun (Tahu Sutra), Minyak Jagung Tropicana, Garlic Podwer, Cuka Beras, Gula Pasir, Kecap Inggris, Bawang Putih, Kecap Ikan, Lemon Juice, Telur, Blackpaper, Minyak Wijen, Apple Vinegar, Bawang Bombay, Soy Sauce, Biji Wijen, Bubuk Cabe, Jahe, Ayam Fillet, Lada Hitam Crab Stick, Bonito Flakes, Orange Wedges, Buah Cherry Tomat,
6	PT Trijata Nusa (TRITANU)	Jl. Batu Tulis Raya No 2 RT.3/ RW.2 Gambir, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 10120	https://deliouspos.com/id/home-2/ Wa : 0811-873-6000 & 085940663232 Telephone (021) 380-5022 (021) 345-7608 Email : cs@tritanu.com	Distributor alat KDS (Kitchen Display System), Mesin POS Delious PICO/ Delious WIZ Aplikasi Manajemen
7	Homelab	-	https://homelab.co.id/ Wa : 0821-6399-8709	Distributor Minuman Rasa Red velvet, Matcha



C. Deskripsi Rencana Operasi

Ruang lingkup manajemen operasi menurut Martin K. Starr yang diterjemahkan oleh Manahan P. Tampubolon (2018:7) yaitu mencakup perancangan atau penyiapan sistem produksi dan operasi, serta pengoperasiannya dari sistem produksi dan operasi. Pembahasan dalam perancangan atau desain dari sistem produksi dan operasi.

Rencana operasi ditentukan sebelum kegiatan usaha dilaksanakan untuk membantu pemilik usaha serta pegawai agar dapat melaksanakan seluruh pekerjaan sesuai tanggung jawab masing-masing dengan mengikuti jadwal pekerjaan yang telah ditentukan diawal. Sehingga visi dan misi dapat tercapai dengan cara efisien dan efektif agar usaha terus berjalan, modal dapat dicukupi keuntungan semakin besar dan dapat memperluas cabang diseluruh Indonesia.

1. Melakukan Analisis Bisnis

Analisis bisnis perlu dilakukan sebelum melaksanakan usaha baru, yaitu pemilik harus mengetahui tingkat mobilitas atau keramaian dari lokasi yang dipilih untuk membuka kedai kemudian pelaku usaha harus memadai trend yang terkenal untuk memudahkan dalam menentukan tampilan kemasan, jenis kemasan, promosi dan target penjualan.

Kemudian pelaku usaha harus mengetahui potensi pesaing usaha melakukan survei lapangan agar mengetahui kedai-kedai terdekat yang kemungkinan menjadi pesaing dalam perebutan pelanggan, setelah itu pelaku usaha harus mengetahui jenis-jenis masakan yang memiliki harga yang samaa di perdagang lain agar harga yang ditentukan menu yang ditawarkan tidak lebih mahal

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



dengan pedagang lain.

Survei pasar yang dilakukan untuk mengetahui penjualan produk yang ditawarkan sehingga dapat ditentukan target penjualan yang harus didapatkan tiap hari/ tiap tahun dengan demikian pemilik usaha dapat menentukan jumlah kebutuhan bahan dan perlengkapan sesuai potensi penjualan dan dapat menentukan jam operasional sesuai dengan tingkat keramaian dilokasi yang dipilih.

2. Menyusun Rencana Usaha

Sebelum mempunyai usaha atau terjun langsung sebaiknya menyusun rencana usaha terlebih dahulu seperti mulai membuat dokumen yang isinya mencatat usaha secara rinci/ detail yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha

3. Survei dan pemilihan lokasi

Dalam menentukan tempat lokasi usaha itu sangatlah penting bagi para calon pemilik kedai ini terdapat adanya memilih lokasi strategi itu sebagai tempat menentukan untuk letak dalam menjalankan usahanya baik dalam kecepatan/ ketepatan memilih lokasi tempat usaha agar tujuannya untuk menempati sekitar area tempat tinggal karyawan dengan tujuan tersebut dapat menentukan jumlah tenaga kerja serta dapat memudahkan parapelanggan/ konsumen dengan cara ini untuk dapat bersaing dengan pesaing lainnya yang ada dilokasi tersebut (sesama pesaing kedai lain-lainnya). Setelah anggaran yang disiapkan untuk sewa lokasi telahberkumpul, sehingga pemilik usaha dapat lebih mudah menentukan lokasi yang sesuai dengan dana yang dimiliki. Survei sangat penting dilakukan dengan kunjungan lapangan agar dapat

© 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.



diketahui kekurangan dan kelebihan dari tempat yang akan dipilih terutama pada faktor akses jalan agar pengunjung mudah menemukan lokasi tempat kita usaha, dan pelaku usaha harus dapat menentukan lokasi yang memiliki fasilitas lengkap dengan harga terjangkau yang tidak menutupi kemungkinan dilakukan tawar-menawar, sewa lokasi antara pemilik lahan dengan pelaku usaha.

Survei pemasok dilakukan setelah kontrak sewa lokasi telah dibuat, karena pemilik usaha dapat lebih bijak menentukan pemasok yang lebih dekat dengan lokasi usaha sehingga biaya pengiriman bahan perlengkapan dari pemasok tidak lebih mahal. Selain itu pemasok yang dipilih harus dapat beroperasi diluar jam kedai karena tidak mungkin dilakukan bongkar muat barang disaat masih ada pengunjung/ tamu.

4. Pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha)

Pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) dilaksanakan setelah mendapat kepastian terkait lokasi dan alamat lengkap dari Kedai Mikul Dhuwur, karena pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha) membutuhkan NPWP pemilik usaha dan NPWP badan usaha yang kemudian akan dimasukan kedalam sistem OSS untuk menentukan KBLI /nomor pokok bidang usaha. Pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha) dan Penentuan KBLI sangat penting bagi *Kedai Mikul Dhuwur* agar tidak ada yang melakukan kegiatan peniruan brand/plagiat oleh pihak yang tidak bertanggung jawab.

5. Pendaftaran NPWP

Pendaftaran NPWP akan dilaksanakan oleh pemilik Kedai Mikul Dhuwur dalam rangka memenuhi legalitas usaha dan wujud kepatuhan

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.



administrasi pajak, sehingga *Kedai Mikul Dhuwur* dapat mendukung pedapatan daerah melalui pajak yang dipungut dari seluruh kegiatan usaha dan setiap tahun akan melaporkan SPT Pajak Tahunan sesuai jumlah transaksi kemudian membayar setoran pajak PPN sebesar 10% dan PPH sebesar 2.5%.

6. Pendaftaran SIUP (Surat Izin Usaha)

Pendaftaran Surat Izin Usaha Pribadi akan dilaksanakan oleh notaris yang telah ditunjuk pemilik *Kedai Mikul Dhuwur* untuk melaporkan kegiatan usaha kedai kepada kantor Kelurahan setempat yang kemudian akan terbit SIUP (Surat Izin Usaha) dari Kantor Kelurahan, disertai Surat Keterangan Domisili usaha yang dijalankan dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) dari Kantor Walikota. Pendaftaran SIUP sangat berguna bagi *Kedai Mikul Dhuwur* dalam mendapatkan fasilitas perbankan seperti pinjaman modal atau kredit tunai.

7. Men-design Layout Bisnis

Desain layout sangat penting untuk memudahkan para pegawai dapat pekerja dengan cepat dalam mengantar pesanan ke meja pelanggan dan untuk membuat suasana didalam kedai sangat nyaman bagi semua pengunjung, selain itu desain yang dipilih merupakan desain yang *instragenic*, yang dimaksud desain instragenic ini adalah tempat-tempat *spot* yang ada didalam indoor-nya dengan suasana *cozy* serta artistekturnya bangunan itu bertingkat dengan perpaduan warna pink dan biru sehingga pengunjung dapat melakukan foto-foto pada spot yang ada didalam indoor-nya yang membuat pengunjung akan merindukan suasana dan menu yang disediakan.

8. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. 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.



Setelah menemukan pemasok yang tepat untuk menyediakan segala kebutuhan terkait peralatan dan perlengkapan pemilik usaha wajib menentukan jumlah dan ukuran masing-masing peralatan dan perlengkapan sehingga kebutuhan perlengkapan dan peralatan sesuai dengan takaran dari menu yang akan dibuat/ disajikan kepada calon konsumen.

9. Membeli bahan baku

Karena sudah menentukan pemasok yang tepat, yang dianggap mampu menyediakan bahan baku yang berkualitas bagus dan merek yang telah dikehendaki pemilik usaha. Maka pemilik usaha harus dapat mengatur jadwal pengiriman bahan baku sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan dan sesuai waktu yang ditetapkan agar semua produk selalu tersedia untuk pelanggan karena bahan baku selalu tersedia dan mencukupi kebutuhan dapur.

10. Membuat SOP dan *Job Description*

Pembuat *SOP (Standard Operational Prosedur)* sangat penting dibuat untuk menghindari kesalahan dalam melayani pelanggan dan membantu pegawai menyelesaikan pesananan pelanggan tepat waktu dan sesuai pesanan. Kemudian *Job Description* harus dibuat agar masing-masing pegawai memiliki tugas dan tanggung jawab yang jelas ketika melayani pelanggan

11. Merekrut dan melatih tenaga kerja

Untuk dapat melaksanakan *SOP* dengan baik pemilik usaha harus dapat memilih calon pegawai yang memiliki karakter dan sifat baik agar pemilik usaha dapat lebih mudah melatih calon pegawai tersebut menjadi

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.

pegawai yang siap melayani pelanggan sesuai dengann *SOP* dan *desc* masing-masing.

12. Melakukan Promosi

Promosi merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk menyampaikan keunggulan suatu produk, tujuannya untuk menarik target pasar agar membeli atau menggunakan produk tersebut. Berikut adalah media promosi yang digunakan oleh pengiklan untuk Kedai Mikul Dhuwur :

1) *Instragram, Facebook ads, Tokoko Ads, Shoppe Ads*

Saat ini media digital Indonesia berkembang sangat pesat. Mulai dari iklan berbayar dan gratis, kami juga memiliki pasar sendiri, dan kami beriklan di media digital seperti *Instagram, Facebook, Tokko, Shoppe Ads*. Keempat media digital ini memudahkan kami untuk memperluas jangkauan dan menarik konsumen baru.

2) *Word of Mounth*

WOM (Word Of Mounth) merupakan metode promosi secara langsung yang efektif untuk dipergunakan, karena dapat mengkomunikasikan produk yang di jual langsung antara individu atau pun kelompok. serta dapat mengevaluasikan produk yang dijual apakah merupakan produk yang ngagenin atau bukan. *Kedai Mikul Dhuwur* melakukan pendekatan secara langsung kekonsumen agar menciptakan *WOM (Word Of Mouth)* yang nantinya akan berdampak membuat konsumen melakukan pembelian ulang serta merekomendasinya ke oranglain tanpa diminta dan dibayar, mereka akan mempromosikan secara gratis.





3) *Sponsor event*

Dalam *sponsor event* yang sangat diperlukan untuk pengembangan *Kedai Mikul Dhuwur* terutama untuk meningkatkan eksistensi and Brand Awareness, target *Kedai Mikul Dhuwur* dalam memanfaatkan sponsor event adalah dengan menerima tawaran *event organizer* untuk memberikan dana sponsorship kegiatan mereka dengan timbal balik *Kedai Mikul Dhuwur* diizinkan dan disediakan tempat untuk membuka tenda/*booth* khusus sehingga dengan tingkat keramaian yang ada pada kegiatan event tersebut *Kedai Mikul Dhuwur* dapat tetap melakukan penjualan produk, promosi produk, serta meningkatkan eksistensi *Kedai Mikul Dhuwur* terhadap menu yang disajikan. Serta menjadi saranan bantu bagi pemilik dan management untuk menganalisa produk yang diminati atau yang kurang di minati pengunjung bobot pada *event* tersebut sehingga menjadi bahan evaluasi yang penting dalam pengembangan variasi produk dan tingkat pelayanan Saat ini media digital Indonesia berkembang sangat pesat. Mulai dari iklan berbayar dan gratis, kami juga memiliki pasar sendiri, dan kami beriklan di media digital seperti *Instagram, Facebook, Google, Youtube*. Keempat media digital ini memudahkan kami untuk memperluas jangkauan dan menarik konsumen baru.

13. *Grand Opening*

Kegiatan *Grand Opening* akan dilaksanakan *Kedai Mikul Dhuwur* setelah ada kesepakatan bersama dari pemilik kedai dan management untuk memilih tanggal dan jam tertentu untuk melakukan peresmian dibukanya kedai baru milik *Mikul Dhuwur* dan sabagai tanda hari pertama kedai *Mikul*

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.



Dhuwur beroperasi, kegiatan ini dipersiapkan secara matang seiring dengan kegiatan promosi yang terus berjalan agar diharapkan pada saat *Grand Opening* sudah banyak masyarakat dan tamu undangan yang sadar akan kehadiran kedai baru milik *Mikul Dhuwur*. Dengan mempersiapkan pelatihan karyawan yang serius dan konsisten manajemen memiliki banyak kesempatan untuk melakukan *trial & error* seluruh kegiatan operasional di dalam kedai, sehingga pada saat *Grand Opening* tidak terjadi kesalahan atau hal yang tidak diinginkan.

Tabel 5.2

Jadwal Rencana

NO	Kegiatan	Rencana Operasi																			
		Januari 22				Februari 22				Maret 22				April 2022				Mei 2022			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Analisis Potensi Bisnis	X	X	X	X																
2	Survei dan Pemilihan Lokasi Kedai				X	X	X	X	X												
3	Pembuatan Kontrak Sewa/Beli Lokasi Kedai								X												
4	Pembuatan NPWP + NIB								X	X											
5	Design Layout Kedai								X	X	X										
6	Belanja Alat dan Perlengkapan									X	X										
7	Survei Supplier Bahan Baku									X	X										
8	Pembuatan Kontrak Kerja Sama Supplier Bahan Baku									X											
9	Membuat SOP dan Job-Desc setiap karyawan									X	X										
10	Proses Rekrutmen Karyawan										X	X									
11	Proses Pelatihan Karyawan												X	X	X	X					
12	Promosi												X	X	X	X	X	X	X		
13	Grand Opening																				X

Sumber : *Kedai Mikul Dhuwur*

D. Rencana Alur Produk

Dalam buku Teknik Mengelola Produk dan Merek Konsep dan aplikasi Pada *Fast Moving Consumer Goods* (2017) karya Christina Sriadne Sekar Sari, Setiap kedai memiliki alur proses dalam menyajikan produknya, mulai dari penerima bahan baku sampai dengan produk siap dinikmati oleh pembeli. Bahan baku yang baik serta

© 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.

proses pengolahan yang baik akan menciptakan produk yang baik pula, berikut penjelasan terkait proses pelayanan di kedai mulai dari kedatangan konsumen hingga penyajian produk. Sistem kedai sebagai alur proses dalam menyajikan produk dengan menggunakan sistem *Kitchen Display System* (KDS) dengan sistem ini dapat memperlihatkan yang akan ditampilkan melalui *Kitchen Ticket Elektronik* dengan cara ini dapat dihapus untuk sebagai kebutuhan dengan dicetak *kitchen ticket fisik*, tujuannya untuk dicegah hilang pesanan di dapur dikarenakan dengan adanya *kitchen ticket* ini bisa menyebabkan hilang serta dapat dikurangi biaya operasional serta dapat ditingkatkan dalam pelayanan dalam membuat pemesanan cepat dan dapat serta menghitung jumlah dalam pemesanan, hal ini dapat ketepatan dan kecepatan dalam mengontrol jumlah pemesanan di dalam pelayanandan juga dapat membuat laporan harian di dalam management serta pantau kinerja pelayanan karyawan. Selain itu dapat dikurangi kesalahan pesanan dalam proses pembuatan pesanan dan juga dengan adanya *kitchen display* sistem ini proses kerja di lingkungan dapur tetap terjaga dengan adanya ramah lingkungan.

Berikut ada Alur Proses yang dilakukan oleh Kedai Mikul Dhuwur pada melakukan sistem pemesanan melalui *Dine-In* dan *Take Away* :

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.

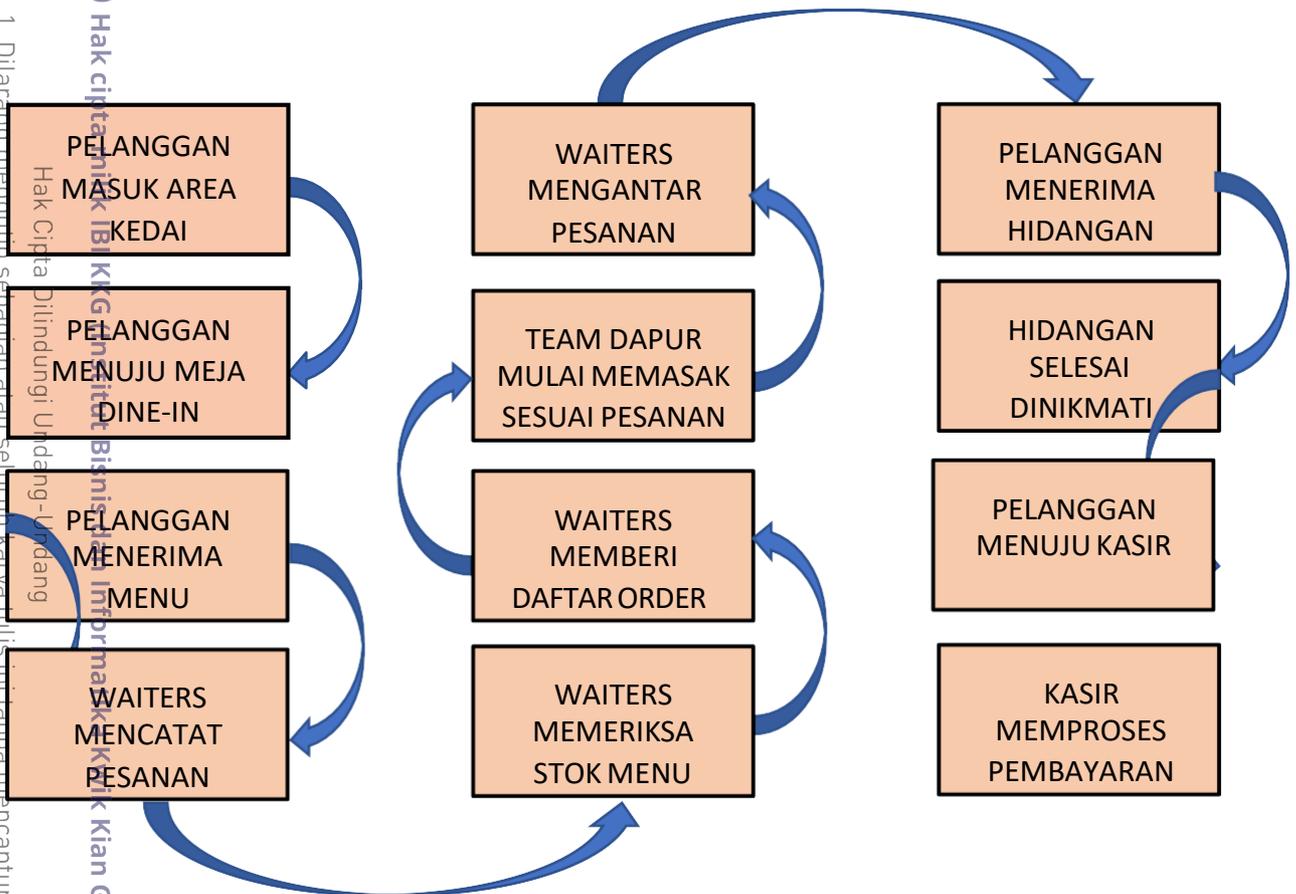
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang





Gambar 5.3

Alur Proses Pemesanan Dine-In dan Take Away



Sumber : Kedai Mikul Dhuwur

Dari Gambar 5.1 di atas dapat dijelaskan alur proses pemesanan dine-in dan take away sebagai berikut :

1. Pelanggan masuk area kedai
Pelanggan yang memasuki wilayah kedai akan dibantu untuk membuka pintu dan disambut oleh *waiters* yang ramah.
2. Pelanggan menuju meja Dine-in
Pelanggan yang telah memasuki area kedai langsung dipandu oleh *waiters* menuju meja yang dipilih sesuai jumlah rombongan.
3. Pelanggan menerima menu
Ketika semua rombongan yang dibawa mendapat kursi dan meja, *waiters* langsung memberikan lembaran menu ke masing-masing pelanggan.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. *Waiters* mencatat pesanan
Setelah memilih beberapa saat pelanggan dapat memberitahukan pesanan mereka ke *waiters* yang ada di sekitar mereka. *Waiters* akan mencatat pesanan menggunakan tablet sehingga pelanggan tidak perlu menulis pesandi kertas.
5. *Waiters* memeriksa stok menu
Setelah selesai mencatat pesanan *waiters* menuju dapur untuk memeriksa stok menu yang tersedia di dapur.
6. *Waiters* memberi daftar order
Waiters yang sudah mengkonfirmasi ketersediaan produk memberikan daftar order dari pelanggan ke team dapur.
7. Team dapur mulai memasak
team dapur akan segera memasak makanan dan minuman yang dipesan oleh pelanggan sesuai daftar order dari *waiters*.
8. *Waiters* mengantar pesanan
setelah semua makanan dan minuman yang di pesan sudah selesai diproses maka *waiters* langsung mengantar pesanan ke meja pelanggan.
9. Pelanggan menerima hidangan
ketika menerima hidangan pelanggan dapat langsung menikmati hidangan tersebut dan dapat menambah pesanan susulan untuk *take away* atau *dine in*.
10. Pelanggan selesai menikmati hidangan
Setelah menyelesaikan hidangan pelanggan diizinkan untuk tetap tinggal di dalam kedai untuk melaksanakan foto-foto atau bercengkrama dengan sesama pengunjung.
11. Pelanggan menuju kasir
Pelanggan yang akan pulang menuju kasir untuk mengkonfirmasi daftar pesanan yang telah diterima dan menerima tagihan dari kasir.

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.

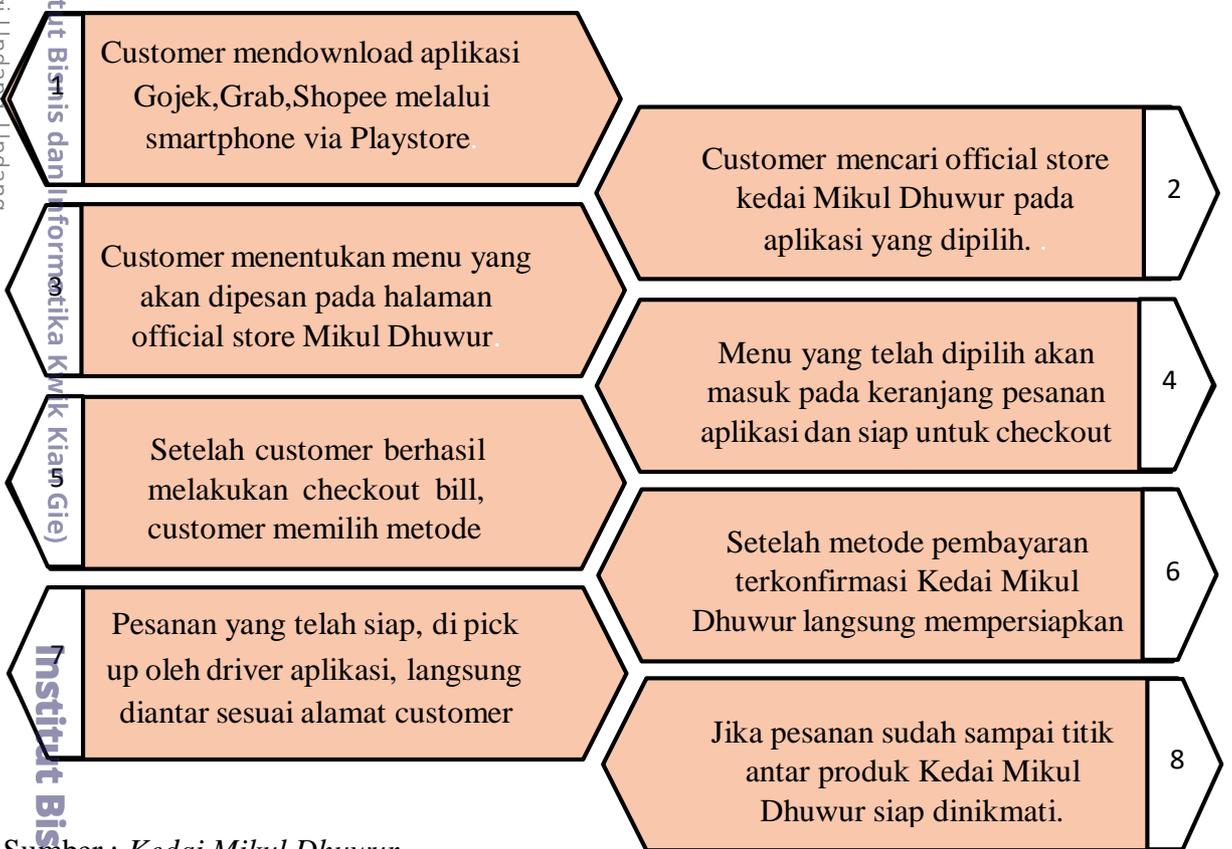


12. Kasir memproses pembayaran

Kasir menawarkan metode pembayaran kepada pelanggan yang telah menerima resi tagihan pesanan melalui metode pembayaran tunai atau non-tunai.

Gambar 5.4

Alur Proses Order Menu Secara Daring (Online)



Sumber : Kedai Mikul Dhuwur

Kedai Mikul Dhuwur turut memanfaatkan teknologi digital untuk memudahkan para pelanggan untuk dapat menikmati hidangan favorit di Kedai Mikul Dhuwur tanpa harus berkunjung ke lokasi yaitu dengan membuka online store di aplikasi Go Food, Grab Food, Shopee Food, dan Tokko sehingga semua orang dapat menikmati hidangan Kedai Mikul Dhuwur dimana pun sesuai lokasi mereka berada.



Tahap-tahap untuk para pengguna smartphone agar dapat melakukan

pesanan secara daring/online adalah sebagai berikut:

1. Download dan Install Aplikasi

Pelanggan dapat mengunduh dan menginstall aplikasi *Gojek (Gofood)*, *Grab Food*, dan *Shopee Food* melalui Playstore atau *App Store* pada *smartphone*.

2. Akses *Official Store*

Pelanggan kemudian dapat mencari pada salah satu aplikasi tersebut akun resmi / *official store* Kedai Mikul Dhuwur yang memiliki nuansa warna pink pada setiap background foto produk.

3. Memilih Produk *Favorite*

Pada *Official Store* Kedai Mikul Dhuwur tersedia semua menu yang disajikan sesuai menu yang ada pada kedai layanan *dine-in*, menu yang ada di *online store* dilengkapi dengan nama produk, foto produk, pilihan rasa, dan harga, sehingga memudahkan pelanggan untuk memilih produk *favorit* sesuai selera.

4. Keranjang Pesanan

Produk yang telah dipilih oleh pelanggan akan masuk ke keranjang pesanan, fitur ini memudahkan pelanggan untuk memastikan jumlah dan varian produk yang dipilih sudah sesuai keinginan dan siap untuk dibayar.

5. *Checkout Order*

Setelah pelanggan selesai melakukan cek daftar pesanan, pelanggan dapat langsung melakukan konfirmasi order dan terbit tagihan yang harus dibayar yaitu harga barang ditambah ongkos kirim, kemudian memilih metode pembayaran. Pilihan metode pembayaran dapat dilakukan secara *COD (Cash on delivery)* yaitu pembayaran dilakukan dengan memberi uang tunai kepada *driver/ojek* online, pembayaran non-tunai juga dapat dilakukan dengan

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.



memotong saldo pada *Gopay* atau *OVO* sesuai tagihan pesanan sehingga pada saat produk sampai titik pengiriman pelanggan tidak perlu menyediakan uang tunai.

6. *Konfirmasi Order*

Pihak Kedai Mikul Dhuwur akan melakukan konfirmasi pesanan setelah muncul notifikasi bahwa metode pembayaran telah dipilih oleh pelanggan dan langsung mempersiapkan pesanan sesuai order pada aplikasi.

7. *Driver Pick Up*

Pesanan yang telah selesai dibuat dan dikemas rapi akan diambil oleh *driver/ojek* online kemudian *driver* akan langsung mengantar produk sesuai dengan titik antar atau alamat yang telah ditentukan oleh pelanggan.

8. *Product Arrival*

Driver/ojek online yang telah sampai titik antar akan memberi kabar dan menyerahkan produk dalam keadaan utuh, rapi dan bersih kepada pelanggan kemudian pelanggan dapat langsung menikmati hidangan *Kedai Mikul Dhuwur* pada saat itu juga.

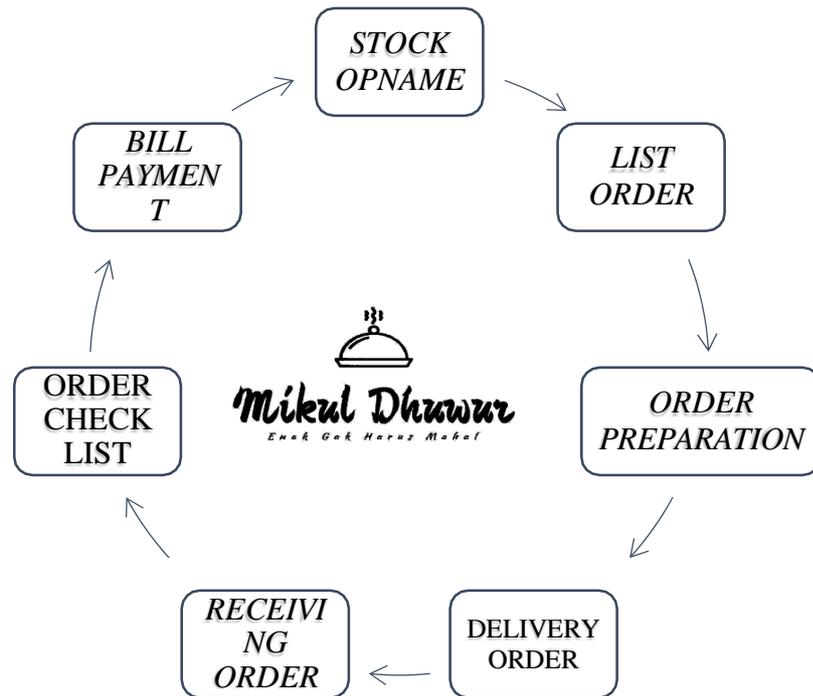
E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Sofjan Assauri (2016: 225) yang menyatakan bahwa “Persediaan adalah stok dari suatu item atau sumber daya yang digunakan dalam suatu organisasi perusahaan”.

Alur pembelian bahan baku dan perlengkapan *Kedai Mikul Dhuwur* diatur secara berkala yaitu setiap 7 hari. Dalam rencana alur pembelian bahan baku dan perlengkapan pemilik kedai memutuskan pihak Management dan Kepala dapur untuk bertanggung jawab atas seluruh proses pemenuhan kebutuhan barang-barang tersebut agar proses perhitungan stok, pemesanan, bongkar muatan, jaminan mutu dan perhitungan pengeluaran dapat tercatat dengan rapi serta sesuai dengan kebutuhan team dapur terkait proses pengolahan menu yang disediakan.

Gambar 5.5

Alur Pembelian Bahan Baku Kedai Mikul Dhuwur



Sumber : Kedai Mikul Dhuwur

Siklus *Stock Opname* adalah perputaran dari kegiatan pengendalian ketersediaan bahan dan perlengkapan memasak yang dibutuhkan oleh team dapur, Siklus sangat penting dilaksanakan untuk menjamin setiap hari seluruh pelanggan dapat menikmati semua hidangan di Kedai Mikul Dhuwur tanpa harus khawatir jika produk yang diinginkan habis atau tidak tersedia.

Siklus *Stock Opname* memiliki tujuan penting yaitu untuk pengendalian cost bahan/perlengkapan yang dibutuhkan oleh team dapur dan waiters, untuk menjamin tidak ada kekurangan stock bahan baku, serta untuk menjamin bahan baku dan perlengkapan yang dikirim oleh pemasok telah sesuai dengan pesanan.

Tahap *Stock Opname* yang dilakukan Kedai Mikul Dhuwur sebagai berikut:

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





1. *Stock Opname Record*

Kepala dapur melakukan pencatatan semua bahan dan perlengkapan yang habis dan yang masih tersedia, kemudian melaporkan ke pihak management untuk melakukan pemesanan produk ke pemasok.

2. *List Order*

Management membuat daftar kebutuhan bahan dan perlengkapan yang harus dibeli dari pemasok sesuai jumlah dan spesifikasi bahan/perlengkapan, serta menentukan jadwal pengiriman ke *Kedai Mikul Dhuwur*.

3. *Order Preparation*

Pemasok yang telah menerima list order dari management *Kedai Mikul Dhuwur* segera mencari dan mempersiapkan semua kebutuhan bahan dan perlengkapan yang diminta sesuai spesifikasi dan jumlah permintaan.

4. *Delivery*

Seluruh bahan dan perlengkapan yang telah disediakan pemasok dikirim menggunakan moda transportasi darat sesuai dengan alamat, hari, tanggal, dan jam yang telah ditentukan oleh management *Kedai Mikul Dhuwur*.

5. *Receiving*

Kebutuhan bahan dan perlengkapan yang telah sampai di lokasi *Kedai Mikul Dhuwur* langsung dibongkar dari sarana transportasi menuju ruang *storage* yang diawasi oleh kepala Dapur yang bertanggung jawab atas kesesuaian jumlah, kondisi, dan spesifikasi bahan dan perlengkapan yang dipesan ke pemasok. Jika terdapat bahan atau perlengkapan yang rusak, tidak sesuai jumlah dan tidak sesuai spesifikasi kepala dapur dapat langsung menolak barang tersebut dan kemudian melaporkan kepada management kedai agar segera dilakukan pemesanan ulang ke pihak pemasok.

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.



6. Order Check List

Kepala dapur yang telah selesai melaksanakan bongkar barang kebutuhan dapur melaporkan tanda terima atau *check list* barang pesanan ke management kedai sebagai bukti bahwa barang yang diterima oleh *Kedai Mikul Dhuwur* sudah sesuai dan lengkap, kemudian dilaporkan ke pihak pemasok agar segera menerbitkan tagihan atas barang pesanan dari mereka serta metode pembayarantagihan tersebut.

7. Bill Payment

Pemasok yang telah menerima konfirmasi bahwa barang yang dikirim telah sesuai dan lengkap menerbitkan faktur penjualan dan menentukan metode pembayaran kepada pihak *Kedai Mikul Dhuwur* yang kemudian management kedai akan melunasi seluruh tagihan dari pemasok maksimal H+7 dari tanggal *drop off* barang.

Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada zaman sekarang ini sangatlah berkembang sangat pesat ataupun sangat maju apalagi di bidang teknologi dalam sebuah usaha membutuhkan adanya teknologi sebagai kegiatan dalam operasional sebuah bisnis yang dijalankan adapun yang dilakukan teknologi yang sedang beroperasi di *Kedai Mikul Dhuwur* ini mulai dari proses pencacatan data, proses produksi sebagai dipermudahkannya dalam pekerjaan para pegawai maupun karyawan dalam diawasi dan dipantau dalam kinerja para pegawai maupun karyawan sendiri dengan tujuannya bisnis dapat berjalan sesuai dengan prosedur serta dapat dimudahkan dalam bertumbuh usaha yang dijalankan dalam *Kedai Mikul Dhuwur*. Adapun teknologi yang dilakukan oleh *Kedai Mikul Dhuwur* sebagai berikut :

Teknologi

- a) Mesin Pembuat Cakwe (*Dough Mixer*) merek : SKU-6097

Gambar 5.6

Dought Mixer (Mesin Pembuat Cakwe)



Sumber : <https://mesinraya.co.id/product/mesin-pembuat-adonan-horizontal-dough-mixer-whb-25>

- b) Mesin Bentuk Adonan pada makanan cakwe

Gambar 5.7

Mesin Bentuk Adonan Cakwe



Sumber : <https://mesinraya.co.id/mesin-pengaduk-adonan-untuk-hasil-donat-yang-sempurna.html>

- c) Mesin Penggorengan merek : Getra GTA GF73 Gas Deep Fryer

© 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.

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 5.8

Mesin Penggorengan



Sumber : <https://www.blibli.com/p/getra-gta-gf73-gas-deep-fryer-penggorengan-01-silver/ps--RAA-60054-00133>

- d) Tablet Lenovo Android Tab P11 pro

Gambar 5.9

Tablet Lenovo



Sumber : <https://selular.id/2021/01/lenovo-perkenalkan-tablet-android-terbaru-tab-p11/>

- e) Mesin Kasir POS (Point Of Sales) : POS Cashcow S10 Android

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 5.10

Mesin Kasir POS (Point Of Sales)



Sumber : <https://shopee.co.id/Mesin-Kasir-POS-Cashcow-S10-Android-i.16678670.2055886589>

- f) Kulkas 2 Pintu merek : Sharp SJ-F231S

Gambar 5.11

Kulkas 2 Pintu



Sumber : <https://id.priceprice.com/Sharp-SJ-F231S-12448/>

- g) Wifi Router merek : NETGEAR

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 5.12

Wifi Router



Sumber : <https://www.tokopedia.com/find/router-netgear>

- h) Dispenser Pemanas Mini Merek Alix

Gambar 5.13

Dispenser Pemanas



Sumber : <https://id.aliexpress.com/item/33055894635.html>

- i) Dispenser Galon merek Sharp : SWD66EHLBS



Gambar 5.14

Dispenser Galon Merek Sharp



Sumber : <https://www.lazada.co.id/products/sharp-dispenser-air-dispenser-galon-bawah-hot-and-cool-3-kran-swd66ehlbs-free-ongkir-jabodetabek-i549850871.html>.

j) AC LG T06EV4 1/2PK INVERTER DUAL COOL

Gambar 5.15

AC LG



Sumber : <https://www.blibli.com/p/ac-lg-t06ev4-1-2pk-inverter-dual-cool-free-pasang-free-1x-cuci/pc--MTA-11024286>

© 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.



- k) Laptop Lenovo - IDEAPAD 330 .AMD-A4 9125. 4GB. 500. WINDOWS 10.

Gambar 5.16

Laptop Levono



Sumber : <https://www.bukalapak.com/p/komputer/laptop/1j6594w-jual-keren-laptop-lenovo-ideapad-330-amd-a4-9125-4gb-500-windows-10-hitam>

Perlengkapan merupakan sebuah kegiatan operasional yang dibutuhkan untuk dijadikan sebagai barang-barang mendukung dalam menjalankan operasi dalam suatu bisnis. Adapun daftar perlengkapan sebagai kegiatan operasional dalam menjalankan *Kedai Mikul Dhuwur* sebagai berikut hasil yang diperoleh berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh penulis sebagai berikut :

1) Perlengkapan

- a. Meja Makan Set *Café*

© 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 5.17
Meja Makan Outdoor dan Indoor



Sumber : <https://singgasanajati.com/meja-kursi-cafe-vintage-minimalis/>

b. Piring makan – Dinner Plate Deepsea Blue

Gambar 5.18

Piring Makan



Sumber : <https://www.tokopedia.com/sinarsaktionline/piring-makan-cafe-dinner-plate-deepsea-blue>

c. Satu Set alat makan (Sendok & Sumpit)

© 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 5.19
Satu set alat makan



Sumber : <https://shopee.co.id/Sendok-sumpit-Korea-sendok-sumpit-warna-stainless-sujeo-set-i.132485012.2373210410>.

d. Alat KDS (*Kitchen Display System*)

Gambar 5.20

Alat KDS (Kicthen Display Sistem)



Sumber : <http://deliouspos.com/id/kitchen-display-system-2/>

e. Mesin POS *Delious PICO/Delious WIZ*.

© 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 5.21

Mesin POS Delious PICO/Delious WIZ.



Sumber : <https://deliouspos.com/id/sistem-layanan-cepat-saji/>

G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Kedai Mikul Dhuwur membangun tempat yang nyaman dan luas untuk membuat semua pengunjung betah berada di dalam area kedai, selain area dine in indoor ber-AC dan area parkir kendaraan, *Kedai Mikul Dhuwur* juga menyediakan fasilitas yang dibutuhkan pelanggan seperti toilet pria, toilet wanita, ruangan outdoor, dan menggunakan design *interior modern minimalis* yang cocok untuk dijadikan latar berfoto. Serta management kedai selalu memastikan kebersihan dan kerapihan seluruh area kedai agar selalu nyaman dipandang matadan harum. Selaindiatas dijelaskan adapun ukuran pada sebuah bangunan untuk menjadikan tempat usaha atau istilah layout dengan perbandingan panjang kali lebar (3 : 5) sebesar 12 m x 20 m. Selain yang sudah di sebutkan adapun luas tanah sebesar 240 m².

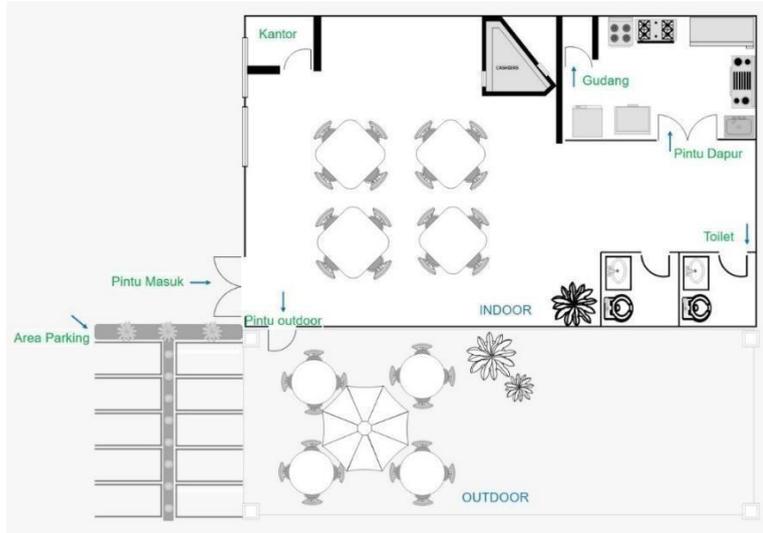
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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

Gambar 5.22

Layout Bangunan *Kedai Mikul Dhuwur*



Sumber : Kedai Mikul Dhuwur

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.



© 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.



© 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.



© 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.