



## BAB IV

### PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

#### A. Deskripsi Rencana Operasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Sebelum menjalankan kegiatan usaha, diperlukan rencana operasi, untuk menjalankan bisnis rumah makan Berikut ini adalah langkah – langkah yang direncanakan oleh R.M Angin Mamiri dalam membuka usaha, antara lain:

##### 1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Sebelum memulai kegiatan usahanya di perlukan perhitungan untuk mengetahui berapakah modal yang akan digunakan dan apakah usaha bisnis ini layak atau tidak dalam melakukan perhitungan bisnis.

##### 2. Pendaftar NPWP

Setiap warga Negara yang mempunyai penghasilan atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Dokumen-dokumen yang harus dilampirkan untuk WP orang pribadi usahawan yaitu:

- a. Fotokoi KTP bagi penduduk Indonesia atau fotokopi paspor ditambah surat keterangan tempat tinggal dari internal yang berwenag minimal Kelurahan dan Ketua RT RW
- b. Surat keterangan tempat kegiatan usaha dari instansi yang berwenang Kelurahan dan Ketua RT RW
- c. Mendaftarkan SIUP

##### 3. Mendaftarkan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

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.



SIUP adalah Surat Izin untuk dapat melaksanakan kegiatan usaha perdagangan.

- ③ Setiap perusahaan, koperasi, persekutuan maupun perusahaan perseorangan, yang melakukan kegiatan usaha perdagangan wajib memperoleh SIUP yang diterbitkan berdasarkan domisili perusahaan dan berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia. SIUP ini berfungsi sebagai alat bukti pengesahan dari usaha perdagangan yang diberikan oleh pemerintah, sehingga dalam menjalankan kegiatan usahanya tidak terjadi masalah dalam perizinan.

Sumber: ([http://id.m.wikipedia.org/wiki/Surat\\_Izin\\_Usaha\\_Perdagangan](http://id.m.wikipedia.org/wiki/Surat_Izin_Usaha_Perdagangan))

Berikut beberapa persyaratan administrasi untuk pembuatan SIUP untuk Perusahaan Perseorangan yaitu :

- Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemilik
- Fotokopi NPWP
- Surat Keterangan domisili usaha dari kelurahan
- Neraca Perusahaan
- Materai senilai Rp 6.000,-
- Foto penanggung Jawab/ pemilik perusahaan dengan ukuran 4x 6 cm (2 lembar )
- Izin lainnya yang terkait usaha yang dijalankan

Sumber: (<http://www.cermati.com/artikel/cara-membuat-siup-surat-izin-usaha-perdagangan>)

#### 4 Melakukan Survei Lokasi

Survei lokasi merupakan faktor yang penting dalam menentukan tempat usaha bisnis rumah makan. Survei dilakukan bertujuan untuk mencari lokasi strategis dan keberadaan bangunan yang sesuai dengan konsep yang akan di gunakan dalam menjalankan usaha bisnis rumah makan tersebut. R.M Angin Mamiri akan

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.



melakukan survey di Jl. Boulevard Kelapa Gading, Jakarta Utara. Pemilihan lokasi

ini merupakan wilayah yang strategis.

## 5. Penyewaan Tempat

Setelah melakukan survei lokasi yang sesuai, langkah selanjutnya yaitu melakukan penyewaan tempat. Tempat yang diinginkan R.M Angin Mamiri yaitu ruko di jalan Boulevard Utara yang memiliki dua lantai. Untuk lantai pertama digunakan sebagai rumah makan dan di lantai dua akan digunakan sebagai penyimpanan persediaan bahan baku, peralatan, dan tempat bagi karyawan. Penyewaan tempat akan dilakukan selama lima tahun dan pembayaran sewa tempat akan dilakukan per tahun nya.

## 6. Melakukan Renovasi

Bangunan yang telah disewa akan dilakukan renovasi sesuai dengan konsep dalam menjalankan usaha bisnisnya. Renovasi yang dilakukan diantaranya yaitu dekorasi ruangan yang akan didesain secara unik, dan melakukan pemasangan berbagai fasilitas yang akan di gunakan untuk menjalankan usaha rumah makan tersebut. Renovasi ini juga sangat penting untuk memberikan kenyamanan bagi pelanggan yang akan datang ke R.M Angin Mamiri.

## 7. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan di gunakan. Peralatan dan Perlengkapan sangat diperlukan untuk mendukung kegiatan operasional R.M Angin Mamiri. Pembelian dilakukan dengan membuat daftar Peralatan dan Perlengkapan dan jumlah dana yang akan dianggarkan untuk melakukan pembelian tersebut.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



## 8. Mencantri Pemasok Bahan Baku

- C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
- Mencari pemasok untuk mendapatkan bahan baku yang akan digunakan dalam proses pembuatan produk jadi. Pemasok yang di butuhkan lebih dari satu pemasok sehingga dapat membandingkan kualitas bahan baku yang baik dan harga yang di tetapkan pemasok lebih murah. Hal ini bertujuan untuk membuat produk yang di hasilkan oleh R.M Angin Mamiri memiliki kualitas yang terbaik dan memperoleh keuntungan secara semaksimal mungkin.

## 9. Merekrut Tenaga Kerja

Merekrut Tenaga Kerja yang akan dipekerjakan pada R.M Angin Mamiri. Dalam merekrut tenaga kerja yang dilakukan yaitu melakukan interview, melakukan pelatihan dan menetapkan aturan kepada setiap tenaga kerja.

## 10. Membuat Rincian Kerja Karyawan

Melakukan pembuatan rincian kerja karyawan untuk aturan apa yang akan dilakukan dan tanggung jawab, serta tugas yang harus dikerjakan oleh karyawan yang akan di berikan kepada setiap karyawan yang memiliki tugas masing – masingnya. Setiap karyawan bekerja dengan baik akan di berikan hadiah yang merupakan suatu motivasi bagi setiap karyawan untuk bekerja dengan baik.

## 11. Membuat Rencana Promosi

Memulai untuk merencanakan promosi untuk memperkenalkan ke pada setiap calon pelanggan dengan menggunakan brosur, spanduk, dan membuat iklan di berbagai media sosial. Dengan melakukan perencanaan promosi dengan baik diharapkan agar usaha R.M Angin Mamiri dapat lebih dikenal dan lebih berkembang lagi. Promosi yang pada sangatlah beraneka beragam mulai dari discount 10%, dan

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.



memberikan menu gratis pada pelanggan. Promosi ini dilakukan untuk menarik konsumen sehingga banyak pelanggan datang.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## 12. Pembukaan R.M Angin Mamiri

persiapan untuk pembukaan dengan melakukan penyebaran informasi akan dibukanya R.M Angin Mamiri, dan pada hari pembukaan akan memberikan promosi yang sangat menarik dalam rangka pembukaan R.M Angin Mamiri, promosi yang akan dilakukan yaitu memberikan potongan harga 50% kepada 50 pembeli pertama yang ada pada R.M Angin Mamiri hal ini juga merupakan salah satu strategi yang dilakukan untuk menarik perhatian pengunjung.

### Jam Operasional R.M Angin Mamiri

Waktu operasional dari R.M Angin Mamiri yaitu;

Senin – Sabtu : 10:00 – 22:00

Tutup : Minggu

Tabel 4.1

Perencanaan Kegiatan Operasi Perusahaan Periode 2017 – 2018

Keterangan	2017					2018
	Agustus	Sept	Okt	Nop	Des	Jan
Melakukan Perhitungan Bisnis	x					
Mendaftarkan NPWP	x					
Pendaftarkan SIUP	x					
Penyewaan Tempat		x				
Melakukan Renovasi		x				
Membeli Peralatan dan Perlengkapan			x			
Mencanri Supplier Bahan Baku			x			
Merekrut Tenaga Kerja				x		
Membuat Rincian Kerja Karyawan				x		
Memberikan Pelatihan kerja					x	
Membuat Rencana Promosi					x	
Grand Opening						x

Sumber; R.M. Angin Mamiri

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

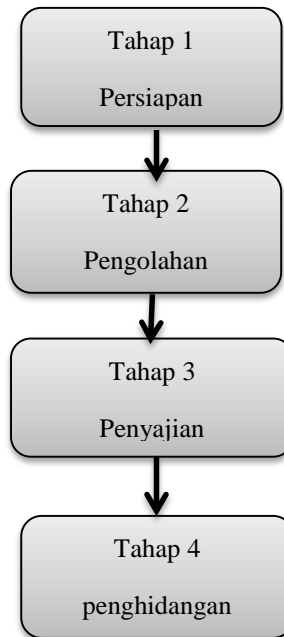


## B. Proses Produksi

R.M Angin Mamiri memiliki beberapa hidangan yang di tawarkan kepada setiap konsumen yang datang ke rumah makan ini, berikut adalah Gambaran secara singkat alur proses produksi pada R.M Angin Mamiri

Gambar 4.1

### Alur Proses Produksi R.M Angin Mamiri



Sumber: R.M Angin Mamiri

Keterangan ;

1. Persiapan: melakukan penyimpanan bahan baku yang akan diperlukan untuk kemudain diolah.
2. pengolahan bahan: melakukan pengolahan untuk diproses pembuatan menu yang akan diproses.
3. penyajian Masakan: melakukan penyajian masakan yang sudah selesai di buat dan kemudian dihidangkan.

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.

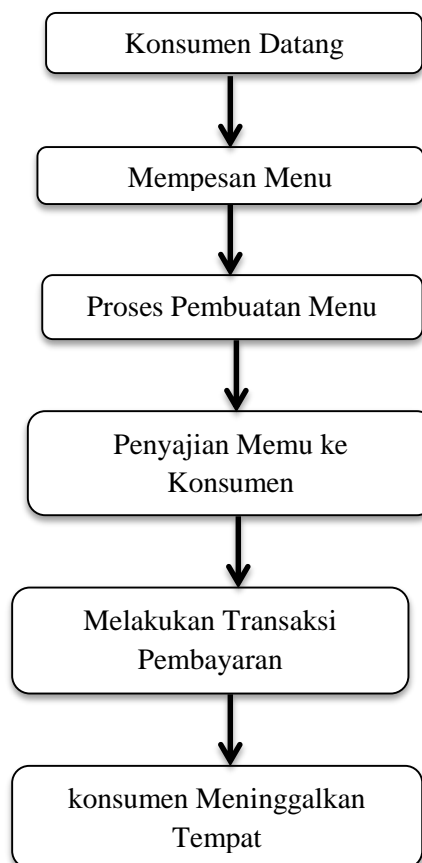
4. penghidangan: melakukan proses penghidangan muni yang sudah siap dan akan di berikan kepada konsumen sesuai menu yang dipesan.

### C. Alur Jasa

Proses pelayanan jasa yang diberikan oleh R.M Angin Mamiri sama dengan kebanyakan rumah makan pada umumnya. Alur jasa proses pelayanan dan pemesanan mekanaan terhadap konsumen R.M Angin Mamiri dapat dilihat pada gambar 4.2

**Gambar 4.2**

#### **Alur Proses Pelayana Jasa R.M Angin Mamiri**



*Sumber: R.M Angin Mamiri*

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Instituit 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.



Keterangan: -

- C. Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
1. Konsumen datang : Konsumen datang ke R.M Angin Mamiri yang akan disambut dan disapa oleh pelayan untuk menyediakan tempat kepada konsumen.
  2. Memesan Menu: Pelayan memberikan daftar menu makanan kepada dan untuk dipilih konsumen serta mencatat pesanannya.
  3. Pembuatan menu: Pelayan akan meneruskan daftar pesana kepada Chef untuk melakukan proses pemasakan
  4. Penyajian menu ke pelanggan: Setelah Chef selesai melakukan proses pembuatan masakan, dan berikan kepada pelayan untuk dihidangkan ke konsumen.
  5. Melakukan Transaksi pembayaran: Setelah itu konsumen melakukan Transaksi pembayaran pada bagian kasir
  6. konsumen meninggalkan Rumah Makan: Setelah melakukan transaksi pembayaran maka konsumen meninggalkan tempat.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### D. Nama Pemasok

Pemasok merupakan bagian terpenting dan mempengaruhi dari usaha rumah makan terutama pada bahana baku yang di perlukan dalam kelancaran operasional suatu perusahaan. Berikut ini beberapa nama pemasok yang digunakan untuk R.M Angin Mamiri. Untuk kelancaran usaha.

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 4.2

Daftar pemasok Bahan Baku R.M Angin Mamiri

No	Pemasok	Alamat	Keterangan
1	Carrefour	Jl.Boulevard Barat Raya,Kelapa Gading. Jakarta Timur.	Kebutuhan seperti gula, teh, tepung, dan kebutuhan lainnya
2	Pasar baru	Jl.Pasar Baru No.68,RW.4 Pasar baru	Kebutuhan Daging ayam dan bumbu masak
3	Pasar senen	Jl.Bungur Besar no.167, senen Bungur.Jakarta pusat	Pemesana daging sapi, udang dan sayuran.
4	Pasar Mandiri	Jl. Pasar Mandiri,Kelapa Gading. Jakarta Timur.	Bahan baku buat masak
5	Cipta Fruit Market	Jl.Mangga Besar Raya no 135, Jakarta Barat	Pemesanan Buah buahan yang baik.

Sumber : R.M Angin Mamiri

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

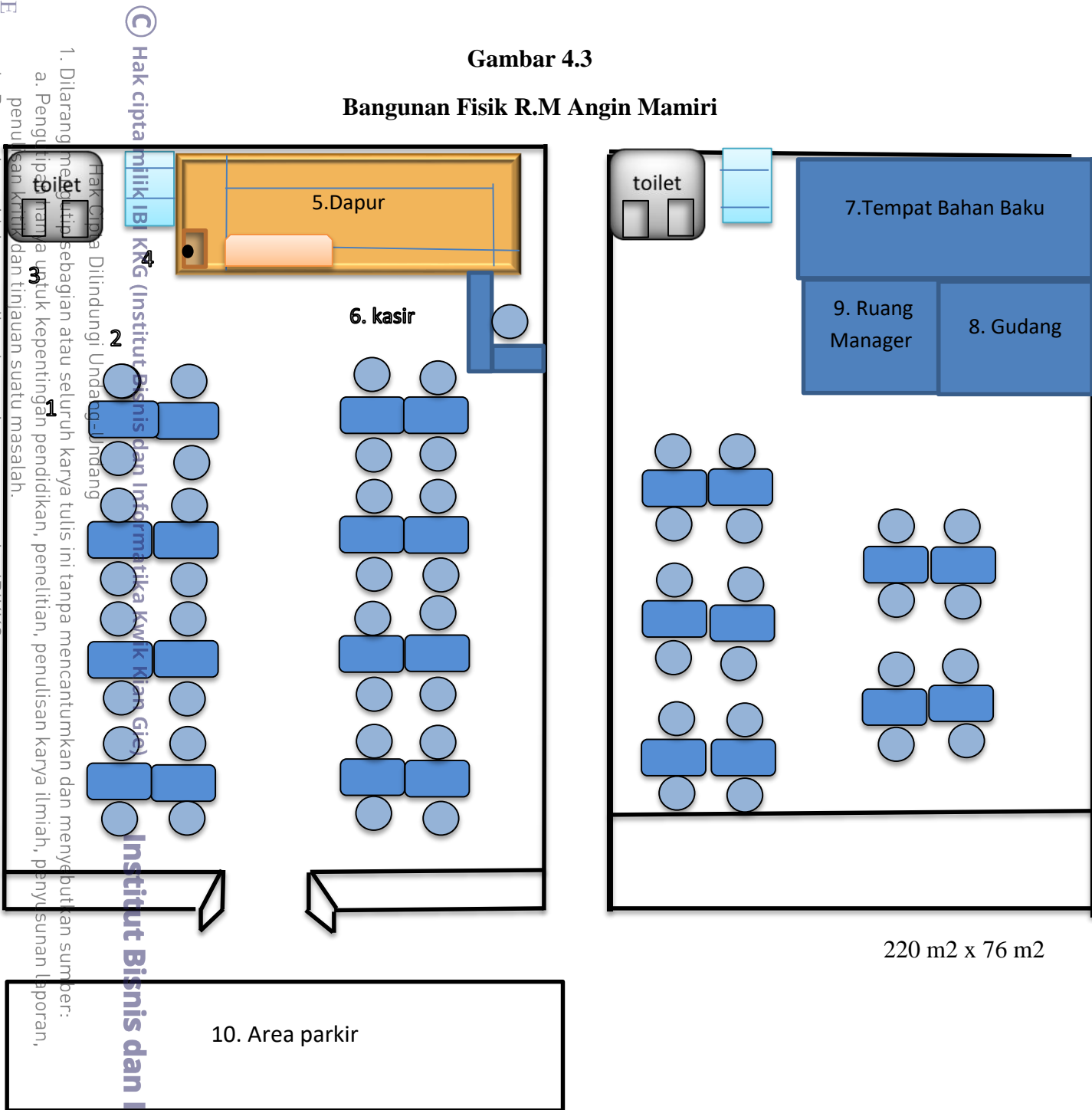
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



**E. Bangunan Fisik**

**Gambar 4.3**

**Bangunan Fisik R.M Angin Mamiri**



- © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
1. Dilarang menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
  2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
  3. Pengutipan harus untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  4. Hak cipta dilindungi Undang-undang.

Sumber : R.M Angin Mamiri



### Keterangan :

- |           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 1. Meja   | 6. Meja Kasir             |
| 2. Kursi  | 7. Penyimpanan Bahan Baku |
| 3. Toilet | 8. Gudang                 |
| 4. Tangga | 9. Ruang Menager          |
| 5. Dapur  | 10. Area Parkir           |

### F. Teknologi

Kemajuan teknologi pada saat ini sudah mulai berkembang pesat kalangan masyarakat, hal ini dapat dimanfaatkan dengan adanya kemajuan teknologi untuk membantu jalanya operasi bisnisnya agar berjalan dengan baik. Berikut ini adalah beberapa macam teknologi yang di gunakan R.M Angin Mamiri untuk menjalankan bisnisnya.

#### 1. Telepon dan *Smartphone*

Telepon dan *Smartphone* merupakan alat komunikasi yang penting dalam memesan barang kepada pemasok untuk memesan bahan baku dan berkomunikasi dengan konsumen yang melakukan pemesanan.

#### 2. *Cash Register*

mesin kasir di gunakan untuk mempermudah proses perhitungan pembayaran yang di gunakan oleh kasir sehingah perhitungan yang dilakukan dengan baik.

#### 3. CCTV

CCTV sangat diperlukan untuk mempermudah kegiatan memantau konsumen yang datang dan mengawasi keamanan situasi area parkir.

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.



#### 4. Modem Wifi

- Ⓒ Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- Diperlukan untuk melakukan peromosi di media internet dan dapat di gunakan oleh pelanggan untuk mengakses internet

#### 5. LCD TV

Digunakan untuk menampilkan melengkapi suasana di dalam rumah makan dengan acara yang ada sehingga para pelanggan tidak merasa bosan.

#### 6. Air Conditioner (AC)

Digunakan sebagai alau untuk penyejuk ruangan sehingga menciptakan suasana yang nyaman selama pelanggan berada di R.M Angin Mamiri.

#### 7. Genset

Sebagai tindakan antisipasi jika terjadi pemadaman listrik sehingga pelanggan tidak merasa terganggu dengan kondisi pemadaman yang terjadi pada R.M Angin Mamiri

Mamiri