



BAB IV

RENCANA PRODUK DAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah gambaran mengenai langkah-langkah yang akan dilakukan oleh *Mr. Lidi* untuk mempersiapkan segala kebutuhan yang diperlukan dalam memulai usaha restoran.

1. Mensurvei dan Menyewa Lahan Usaha

Lokasi merupakan unsur yang penting bagi perusahaan, maka lokasi dan tempat harus disediakan terlebih dahulu sebelum memulai usaha.

2. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara Indonesia yang mempunyai penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib untuk mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara elektronik yaitu melalui internet di situs Direktorat Jenderal Pajak (<http://www.pajak.co.id>)

3. Pembuatan SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Menurut Peraturan **Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 36/M-DAG/PER/9/2007**, hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- a. *Fotocopy* Surat Akta Pendirian Perusahaan / Akta Notaris Copy KTP Pemilik
- b. *Fotocopy* NPWP
- c. *Fotocopy* Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dari PEMDA Perdagangan bagi kegiatan SITU berdasarkan ketentuan Undang-Undang Gangguan

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



- d. *Fotocopy* Lunas PBB Tahun terahir sesuai Domisili Perusahaan.
- e. *Fotocopy* Surat Kontak/sewa kantor atau bukti kepemilikan Tempat Usaha
- f. Foto Kantor Tampak Depan, tampak dalam (Ruang berisi Meja, Kursi, dan Komputer).
- g. Neraca Perusahaan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. Mendaftarkan Perusahaan

Pendaftaran perusahaan dilakukan oleh setiap perusahaan di Suku Dinas Perindustrian dan Perdagangan Tingkat II selaku Kantor Pendaftaran Perusahaan (KPP) Tingkat II di tempat kedudukan perusahaan, dengan cara mengisi formulir pendaftaran, melampirkan *fotocopy* surat-surat yang diperlukan dan membayar biaya administrasi perusahaan sesuai ketentuan yang berlaku

5. Mencari pemasok bahan baku
6. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk outlet, dapur, kasir, dan kebersihan.
7. Melakukan finishing baik untuk peralatan maupun dekorasi interior outlet.
8. Merekrut Tenaga Kerja
9. Melakukan perencanaan operasional, *job description*, dan produksi.
10. Melakukan perencanaan promosi.
11. Pembukaan *Outlet (Opening)*

Setelah itu, *Mr. Lidi* direncanakan akan mulai beroperasi pada awal Januari

2017. Jadwal operasi ini dapat saja berubah. Hal ini disesuaikan dengan keadaan dan kondisi yang ada.

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



B. Proses Produksi

Produksi adalah suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Kegiatan menambah daya guna suatu benda tanpa mengubah bentuknya dinamakan produksi jasa. Sedangkan kegiatan menambah daya guna suatu benda dengan mengubah sifat dan bentuknya dinamakan produksi barang.

Proses produksi dari *Mr. Lidi* memiliki standar khusus untuk penyajian makanannya, hal ini dilakukan sebagai bentuk *quality control* agar kualitas atas produk yang dihasilkan tidak berubah-ubah. Proses produksi yang akan dijelaskan ini merupakan langkah-langkah pembuatan makanan dari mentah hingga jadi. Langkah-langkah pembuatan ini bermula dari masuknya bahan mentah dari pemasok ke tempat persediaan barang di *Mr. Lidi*, lalu bahan mentah tersebut diolah secara alami (*homemade*) sesuai dengan *SOP* perusahaan *Mr. Lidi*.

Lalu bahan mentah yang telah di olah menjadi berbagai makanan sajian dari *Mr. Lidi*, akan diletakkan di *chiller case* restoran *Mr. Lidi*, sehingga para konsumen dapat memilih jenis makanan yang mereka inginkan. Berikut adalah gambar yang menjelaskan proses produksi *Mr. Lidi* dari bahan mentah ke bahan setengah jadi, hingga makanan jadi yang siap disajikan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

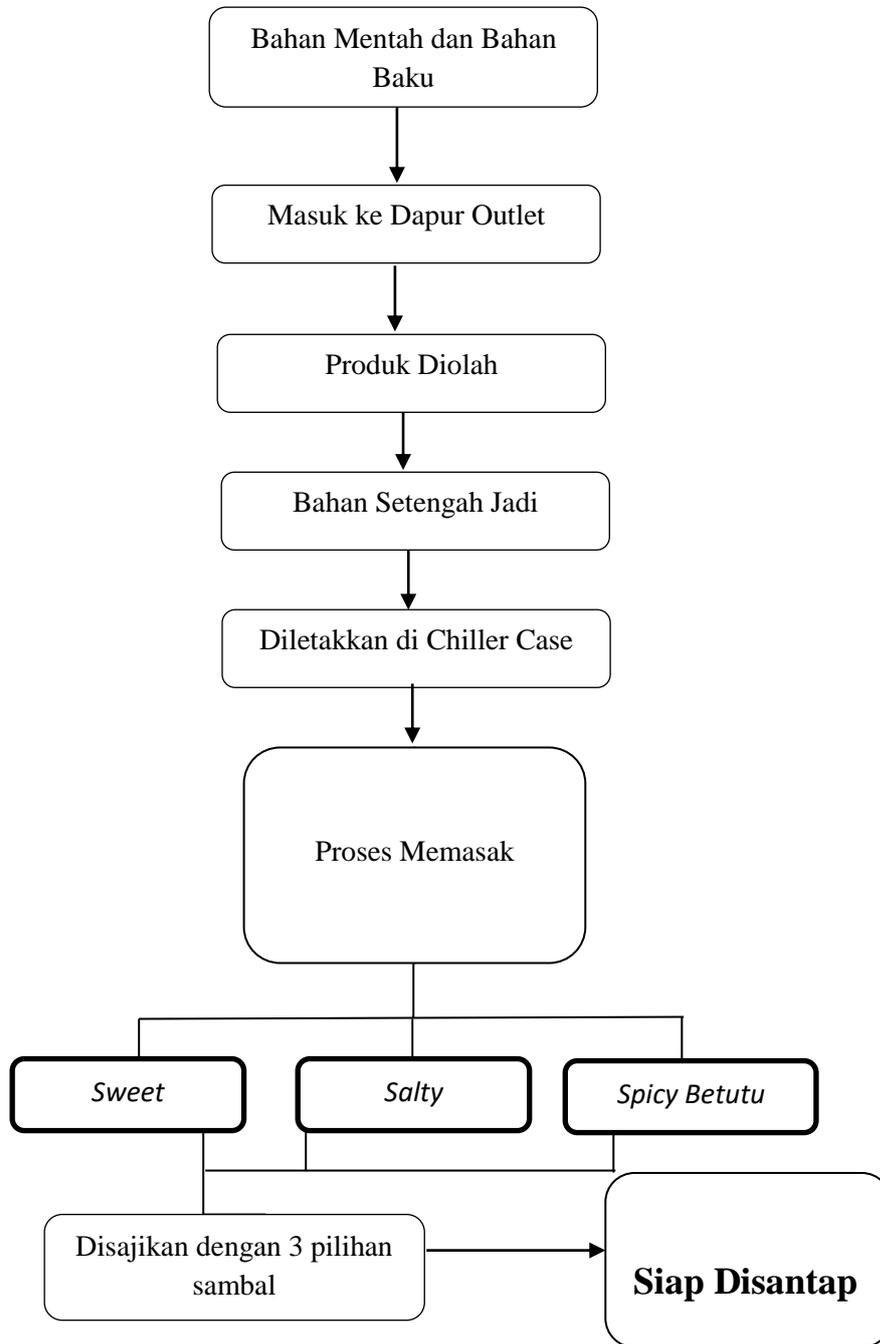
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 4.1

Proses Produksi *Mr. Lidi*



Sumber : *Mr. Lidi*

© 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.



C. Alur Jasa

Alur jasa adalah proses dari pemesanan barang pada *supplier* hingga pemberian jasa dan produk kepada konsumen. Dimulai dari memesan bahan baku ke *supplier*, lalu *supplier* mengirimkan barang pesanan, sehingga bahan baku dapat diolah dan disajikan ke konsumen. Berikut gambar yang menjelaskan bagaimana alur jasa dari *Mr. Lidi*

Gambar 4.2

Alur Jasa *Mr. Lidi*



Sumber : *Mr. Lidi*

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.



Untuk proses alur jasa pelayanan pemberian produk kepada konsumen, yaitu penjelasan bagaimana sistem pelayanan jasa di *outlet Mr. Lidi*, dimulai dari konsumen masuk ke restoran *Mr. Lidi*, memilih tempat duduk, lalu bias langsung memesan lewat menu yang telah disiapkan oleh *waiter Mr. Lidi*, atau bias juga langsung ke arah *chiller case* untuk dapat langsung memilih makanan yang akan dimasak, setelah itu makanan langsung dimasak sesuai jenis bumbu yang telah dipilih konsumen, dan disajikan. Pelayanan yang cepat ini dikarenakan *Mr. Lidi* menggunakan konsep makanan cepat saji dan pelayanan yang cepat.

Penjelasan alur jasa pelayanan *Mr. Lidi* adalah sebagai berikut :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

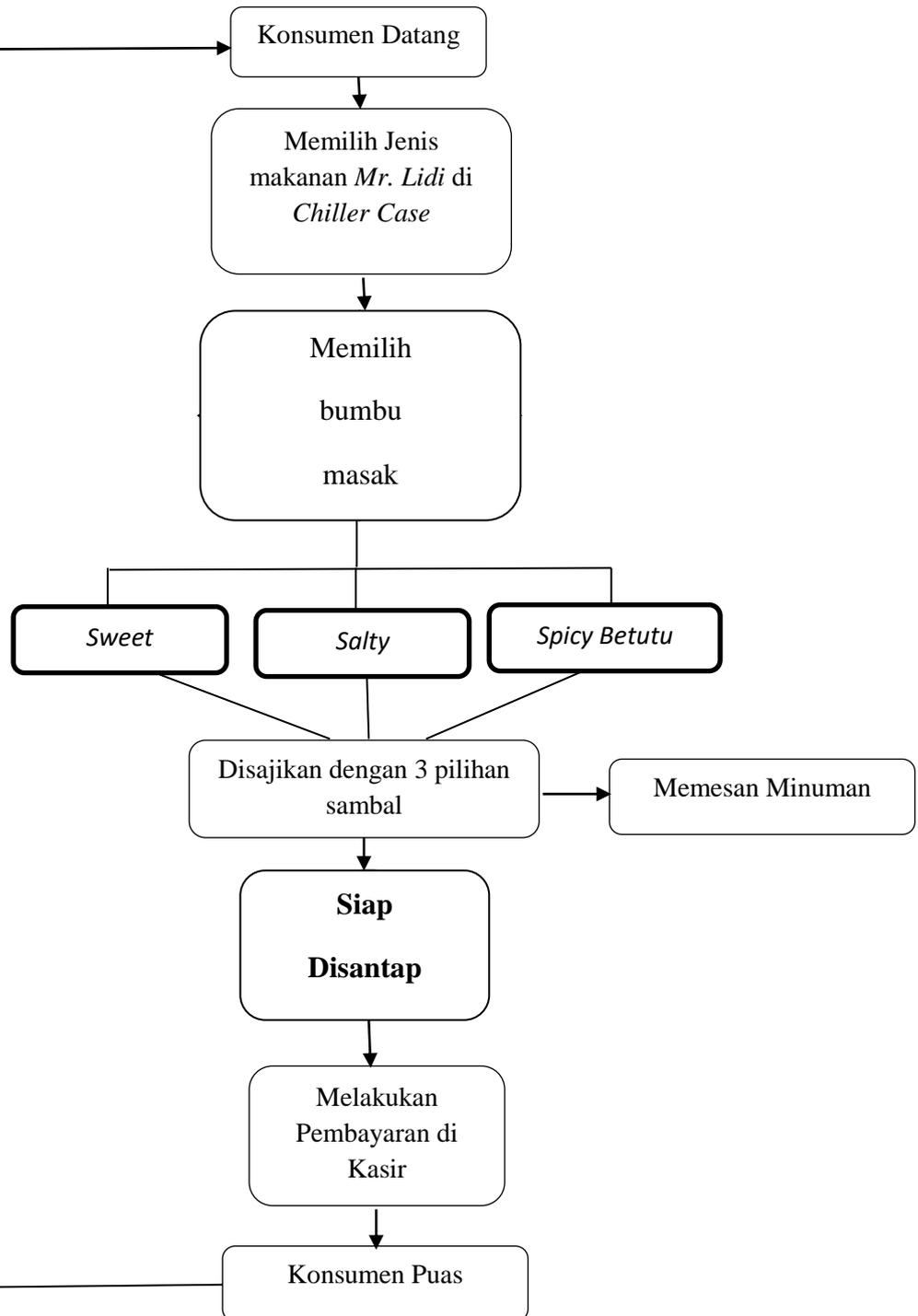
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 4.3

Alur Jasa Pelayanan *Mr. Lidi*



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Instititut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber : *Mr. Lidi*

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.



Perencanaan jam operasional *Mr. Lidi* adalah buka setiap hari, dari senin sampai minggu dimulai pada pukul 18.00 WIB hingga pukul 24.00 WIB setiap harinya. Karena penduduk Batam merupakan penduduk yang sering menikmati jajanan malam dan berkumpul bersama kerabat.

D. *Layout Mr. Lidi*

Berikut adalah *Layout Mr. Lidi* :

Gambar 4.4



E. Nama Pemasok

Pemasok atau sering kali disebut dengan “*supplier*” merupakan pihak yang berkaitan dengan pemberian input dalam rangka menunjang kelancaran operasional perusahaan. Oleh karena itu, pemasok termasuk pihak yang penting dalam

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.



menjalankan usaha sehingga kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Adapun pemasok-pemasok dari *Mr. Lidi* dapat dilihat dari tabel dibawah ini.

Tabel 4.1

Daftar Pemasok *Mr. Lidi*

No	Nama	Alamat
1	Supermarket Top 100 Penuin	Jl. Raya Ali Haji, Sei Jodoh, Batu Selicin, Lubuk Baja, Batam, Kepulauan Riau
2	Pasar Puja Bahari	Komplek Bumi Indah Blok K, Nagoya, Batam Kepulauan Riau
3	Electronic City	Nagoya Hill, Jl. Teuku Umar, Lubuk Baja, Batam, Kepulauan Riau

Sumber : *Mr. Lidi*

F. Teknologi

Pilihan teknologi untuk berproduksi pada era globalisasi saat ini amat beragam dan terus berkembang seiring kemajuan jaman. Kemajuan teknologi ini, hendaknya membawa efisiensi yang tinggi pada proses produksi sekaligus menghasilkan produktivitas yang tinggi.

Untuk menunjang kegiatan usahanya, *Mr. Lidi* menggunakan beberapa teknologi, antara lain :

1. *Cash register* untuk mempermudah perhitungan kegiatan transaksi pembayaran yang akan dilakukan pelanggan.
2. *Handphone* untuk berkomunikasi dan mempermudah hubungan dengan *supplier* dan pelanggan.

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.

3. *Chiller Case* untuk memajang produk *Mr. Lidi* dan menjaga kebersihan dan keawetan produk setengah jadi sebelum dimasak.
4. *Wifi*, sebagai sarana bagi para konsumen untuk menikmati restoran *Mr. Lidi* sambil berselancar ria di dunia maya

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

