

BAB IV

RENCANA PRODUK / JASA,

KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Proses Operasi Produksi

Proses operasi atau proses produksi adalah suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusia, bahan, dan peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna atau bernilai lebih. Atau dengan kata lain proses produksi adalah transformasi bahan (*input*) menjadi produk (*output*).

麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah usaha yang bergerak di industri penyedia makanan cepat saji berjenis rebus-rebusan. Fokus utama dari usaha 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah untuk menciptakan cara makan rebus-rebusan yang unik dengan menghadirkan konsep yang berbeda dari usaha kuliner lainnya. Proses produksi dari setiap makanan yang diolah oleh 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* sederhana saja. Berikut proses produksi 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* dilihat dalam gambar 4.1 dibawah ini

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

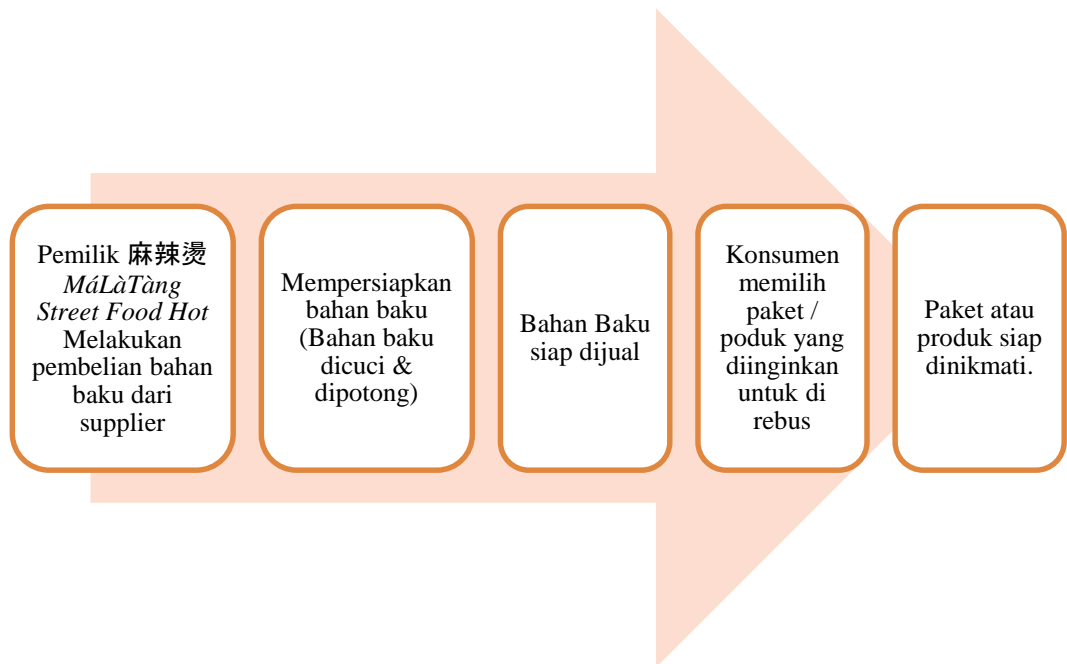
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Gambar 4.1

Rencana Proses Produksi 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*



Sumber: 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Secara garis besar keseluruhan proses produksi yang ditawarkan oleh 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* tidaklah rumit, Pemilik akan melakukan pemesanan melalui telepon ke *supplier* dan menyebutkan jumlah pesanan, atau pemilik akan langsung membeli sendiri bahan-bahan yang diperlukan ketempat *supplier*. Setelah bahan baku diantar kurir dan tersedia, bahan-bahan tersebut akan pemilik bersihkan terlebih dahulu kemudian akan di potong-potong atau dibagi-bagi sesuai porsi. Untuk beberapa jenis sayuran penulis tusuk seperti satay. Sama halnya seperti sayur, bakso akan di cuci terlebih dahulu dan bakso akan tusuk-tusuk seperti bakso. Rata-rata pertusuknya berisikan tiga (3) buah. Setelah

© 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.



semua bahan baku tersedia, penulis akan menuju lokasi dan langsung memasak kuah kaldu sesuai dengan takaran yang sudah ada (Tabel 2.3)

Berikut penulis sertakan proses produksi pembuatan sup
麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* :

1. Panaskan air didalam periuk besar (*Stockpot High Body*), isi air sampai $\frac{3}{4}$ penuhnya.
2. Ketika air sudah mendidih masukan 2-3kg tulang ayam yang sudah dipotong-potong agar rasa sup tidak hambar.
3. Masukan daun salam, kayu manis, bintang adas dan jahe kedalam periuk, biarkan mendidih dengan api kecil.
4. Selagi proses untuk sup kaldu, sediakan periuk lainnya isi dengan air, biarkan mendidih. Agar ketika pelanggan sudah memilih bahan yang ingin direbus, juru masak langsung merebusnya di periuk kedua.
5. Setelah bahan matang, setiap porsi yang diisi oleh periuk berisi kaldu ayam (periuk pertama) lalu akan ditambahkan bumbu, seperti cabai bubuk, lada szechuan, dan cabe rawit potong sesuai selera. Dan terakhir akan di berikan penyedap seperti bawang putih halus, penyedap jamur, garam, minyak wijen, kecap asin, dan daun bawang

© 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.



B. Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Armstrong (2012:91) Pemasok, atau juga dikenal sebagai *supplier*, adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Tugas dari pemasok sangatlah penting bagi bisnis karena dapat menunjang aktivitas bisnis. Pemasok menyediakan sumber daya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa, karena itu penting bagi perusahaan untuk memilih pemasok yang kooperatif dan sesuai dengan standar kriteria produk yang akan menunjang kelengkapan jasa yang akan disediakan. Selain itu faktor harga juga menentukan siapa pemasok yang akan dipilih, karena harga dari produk harus sesuai dengan kualitas yang ditawarkan di mana produk tersebut akan digunakan untuk menunjang kepuasan konsumen.

Berikut dari daftar pemasok 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot*

Pot :

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



Tabel 4.1

Nama Pemasok 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

No	Nama pemasok	Alamat	Nomor Telepon	Kategori Produk
1	ACE Hardware	Living World, Jalan Alam Sutera Boulevard No. 21. Pakulonan, Serpong Utara. Tangerang selatan, Banten	(6221)53128577	Genset, <i>freezer</i> , <i>Stockpot</i> dan peralatan elektronik lainnya
2	Carefour	Jalan Boulevard Barat Raya, Kelap Gading, Mall of Indonesia, Jakarta Utara	(6221)45866908	Pemasok bahan baku, bumbu, sayur- sayuran, Daging, nampan, capitan dan peralatan perlengkapan lainnya.
3	Pasar Mandiri	Pasar Mandiri Kelapa Gading, Jakarta utara		Beras, minyak, Sayur-sayuran, Bumbu Dapur, gas, tisu, sedotan, sendok plastik, sumpit dan perlengkapan lainnya.
4	Depo Nugget	Prm. Taman Jatisari Permai. Jalan Kuwait EB/7, Jatiasih, Bekasi	(628)1282688835	Aneka bakso dan sosis.
5	Bakso Kingluy	Jalan Kartini 9 no 4, Kartini, Jakarta Pusat	(6221)79120168	Bakso ikan.
6	PT. Royal Sultan Agung	Kawasan Industri Pulogadung. Jalan Rawa Gelam IV No. 5, Cakung, Jakarta	(6221)46821111	<i>Gea Display Cooler.</i>
7	PT. Sinar Himalaya	Jalan Jayakarta 117 Blok A No.8-11 , Jakarta	(6221)6249282	Peralatan dapur seperti <i>Kwali range</i> , <i>Bain Marie</i> , <i>Noddle strainer</i> dan elektronik lainnya.

Sumber : 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

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



C. Deskripsi Rencana Operasi

Kegiatan perusahaan yang harus direncanakan yaitu kegiatan yang harus dilakukan sebelum memulai usaha dan kegiatan yang harus dilakukan saat perusahaan sedang berjalan. Dibawah ini akan dijelaskan rencana pendirian 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* :

1. Melakukan perhitungan kelayakan bisnis

Memperhitungkan berapa modal yang dibutuhkan dan apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

2. Mendaftarkan NPWP

NPWP atau Nomor Pokok Wajib Pajak adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak (WP) sebagai saran administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai identitas WP dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya. Untuk melakukan pendaftaran NPWP badan sekarang ini bisa secara *online* atau menggunakan *e-Registration* (pajak.go.id), dan melampirkan beberapa dokumen berikut:

- a. Mengisi formulir pendaftaran wajib pajak
- b. Fotokopi akta pendirian usaha
- c. Fotokopi kartu NPWP pemilik
- d. Fotokopi dokumen izin usaha yang diterbitkan instansi berwenang

© 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.



3. Mendaftarkan usaha

Berdasarkan menteri perindustrian dan perdagangan Republik Indonesia, hal-hal yang perlu dipersiapkan untuk mendapatkan SIUP dari usaha perorangan adalah harus melampirkan sebagai berikut:

- a. Fotokopi akte pendirian usaha atau badan hukum sebanyak 3 lembar
- b. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) sebanyak 3 lembar
- c. Fotokopi NPWP sebanyak 3 lembar
- d. Fotokopi izin gangguan sebanyak 3 lembar
- e. Neraca perusahaan sebanyak 3 lembar
- f. Gambar denah lokasi tempat usaha

Biaya pembuatan SIUP, apabila menggunakan jasa *calo* adalah sekitar Rp. 1,500,000. Namun apabila SIUP dan TDP diurus sendiri di kantor walikota, tidak dikenakan biaya.

4. Melakukan survei lokasi

Survey lokasi harus dilakukan agar perusahaan mengetahui dimana tempatnya akan melakukan operasi bisnisnya. Lokasi yang tepat akan mendukung aktivitas perusahaan agar, sehingga perusahaan penting untuk melakukan survey lokasi agar dapat menentukan tempat usaha yang tepat.

5. Mencari dan membeli *food truck*

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)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Mencari dan menghubungi orang yang menjual *food truck* dan membeli *food truck* untuk kebutuhan operasional 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*.

6. Merenovasi *food truck*

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

7. Membuat *job description*

Sebagai pemilik dari perusahaan yang kecil, harus mampu membuat deskripsi pekerjaan dari masing-masing jabatan secara efektif. Di dalam *job description* perusahaan harus menjabarkan tentang pekerjaan dari orang yang memangku jabatan tersebut, dan juga tanggung jawab dari orang tersebut. Hal ini dilakukan untuk menghindari hal-hal seperti pekerjaan yang dilakukan dua kali oleh orang yang berbeda, yang dapat berpengaruh terhadap efisiensi perusahaan.

8. Merekrut karyawan

Setelah deskripsi pekerjaan didesain dengan baik, perusahaan hendak melakukan rekrutmen pegawai-pegawai yang akan bekerja di perusahaan sesuai standar atau kriteria tertentu yang diinginkan.

9. Mencari supplier

Setelah perizinan usaha sudah didapatkan, perusahaan sebaiknya mencari pemasok-pemasok perusahaan. Yang dilihat saat

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.



membeli dari pemasok adalah kualitas dari barang yang dijual oleh pemasok, harga yang ditawarkan dan ketepatan waktu pengantaran. Maka dari itu pencarian pemasok harus dilakukan, dan para pemasok harus dipilih secara tepat agar perusahaan dapat berjalan secara efektif dan efisien.

10. Membeli peralatan dan perlengkapan

Setelah mencari tahu daftar pemasok, 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan membuat daftar peralatan dan perlengkapan kemudian memeberikan daftar tersebut kepada pemasok. Jika tidak ada masalah terhadap harga, 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan melakukan pembelian sesuai yang dibutuhkan.

11. Melakukan promosi

Promosi merupakan bagian yang paling menentukan kesuksesan suatu usaha. Pada tahap ini, 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* menggunakan media sosial, pembagian brosur dan mengikuti *bazaar* makanan sebagai sarana promosi.

12. Pembukaan 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan beroperasi selama 7 hari dalam seminggu. 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* berencana untuk tetap membuka usahanya pada hari Sabtu, Minggu, dan hari besar lainnya. Pada hari biasa (weekdays) jam operasionalnya dimulai dari pukul 17.00 hingga pukul 00.00 sedangkan pada hari

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.



libur, Sabtu dan Minggu (*weekends*) jam operasionalnya dimulai dari pukul 17.00 hingga pukul 02.00. jadwal ini adalah jadwal sementara dan dapat berubah sesuai dengan kondisi yang ada.

Pemberian hari libur untuk karyawan diberikan selama 1 hari dalam seminggu diberikan kepada semua karyawan dengan jadwal hari libur yang berbeda antara satu karyawan dengan karyawan lain di bagian yang sama. Hari libur tidak boleh diambil pada hari Jumat, Sabtu, Minggu dan hari libur. Apabila karyawan tidak mengambil libur maka akan diberikan penambahan bonus kepada karyawan. Setelah 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* membuat deskripsi rencana operasi, 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* membuat jadwal untuk kegiatan operasional diatas, berikut tabelnya:

© 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.



Tabel 4.2

Time Schedule Kegiatan Operasional 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot

© Hak cipta milik IBIK (Institut Bisnis dan Sertifikasi Indonesia) dan Institut Bisnis (Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Kegiatan	2016											
	Oktober				November				Desember			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perhitungan Bisnis	■											
Pendaftaran NPWP		■										
Pendaftaran Usaha		■	■									
Survey Lokasi				■								
Membeli Truck				■	■							
Merenovasi truck					■	■	■	■	■			
Membuat Job Description						■						
Rekrutmen							■	■				
Mencari Pemasok								■				
Peralatan Perlengkapan									■	■	■	
Memulai Promosi									■	■	■	■
Persiapan Pembukaan												■

Sumber: Hasil rancangan 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot

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



D. Pengendalian Persediaan

Pengendalian persediaan adalah merupakan usaha-usaha yang dilakukan oleh suatu perusahaan termasuk keputusan-keputusan yang diambil sehingga kebutuhan akan bahan untuk keperluan proses produksi dapat terpenuhi secara optimal dengan resiko yang sekecil mungkin.

Tujuan dari pengendalian persediaan adalah sebagai berikut:

1. Menjaga agar jangan sampai perusahaan kehabisan bahan-bahan sehingga menyebabkan terhenti atau terganggunya proses produksi.
2. Menjaga agar keadaan persediaan tidak terlalu besar atau berlebihan sehingga biaya-biaya yang timbul dari persediaan tidak besar pula.
3. Selain untuk memenuhi permintaan pelanggan, persediaan juga diperlukan apabila biaya untuk mencari barang/bahan penggantian atau biaya kehabisan bahan atau barang (*stock out*) relatif besar.

Untuk itu pemilik perlu memperhitungkan persediaan bahan baku dan segala sesuatunya dengan baik dan benar. Rencana pengendalian bahan baku yang akan dilakukan oleh 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* adalah sebagai berikut :

1. 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* menggunakan bahan baku yang mudah rusak seperti daging, sayur – sayuran, dan bakso sehingga 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* membeli persediaannya secara berkala bukan dalam skala besar sehingga kesegaran dan kualitas produk tetap terjamin.
2. 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan melatih karyawannya agar selalu melakukan pengecekan terhadap kualitas bahan baku

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

mentah sebelum diproduksi agar kesegaran, rasa, dan kualitas produk tetap terjaga. Pembelian persediaan bahan baku untuk memenuhi kegiatan produksi dilakukan selambatnya tiga (3) hari. Artinya, setiap tiga (3) hari sekali, 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan memperbaharui semua *stock* bahan baku nya.

3. Untuk mengantisipasi kenaikan harga bahan baku pada bulan – bulan tertentu, 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* akan melakukan perjanjian kontrak dengan beberapa *supplier* sehingga harga dan kuantitas bahan baku tetap stabil.

E. Rencana Alur Produk dan atau Jasa

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

Proses pelayanan secara langsung pada konsumen dimulai dari saat konsumen datang ke 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* kemudian memesan menu yang diinginkan melalui pramusaji atau memilih sendiri yang diinginkan. Pramusaji harus melayani konsumen dengan baik dan ramah serta memberi penjelasan yang dibutuhkan konsumen bila diperlukan. Jika konsumen bertanya mengenai menu, maka pramusaji harus bisa memberi penjelasan mengenai menu dan mencatat

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.

pesanan sesuai dengan keinginan konsumen. Pramusaji akan menulis pesanan, konsumen dapat membayar sejumlah uang yang tertera pada struk pembayaran atau dilakukan setelah makan. Setelah pesanan diterima maka diteruskan kepada juru masak, kemudian makanan disiapkan oleh juru masak, lalu makanan yang sudah selesai direbus di antarkan ke pelanggan oleh pramusaji.

Berikut ada 2 (dua) gambaran mengenai alur transaksi yang digunakan oleh 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*.

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

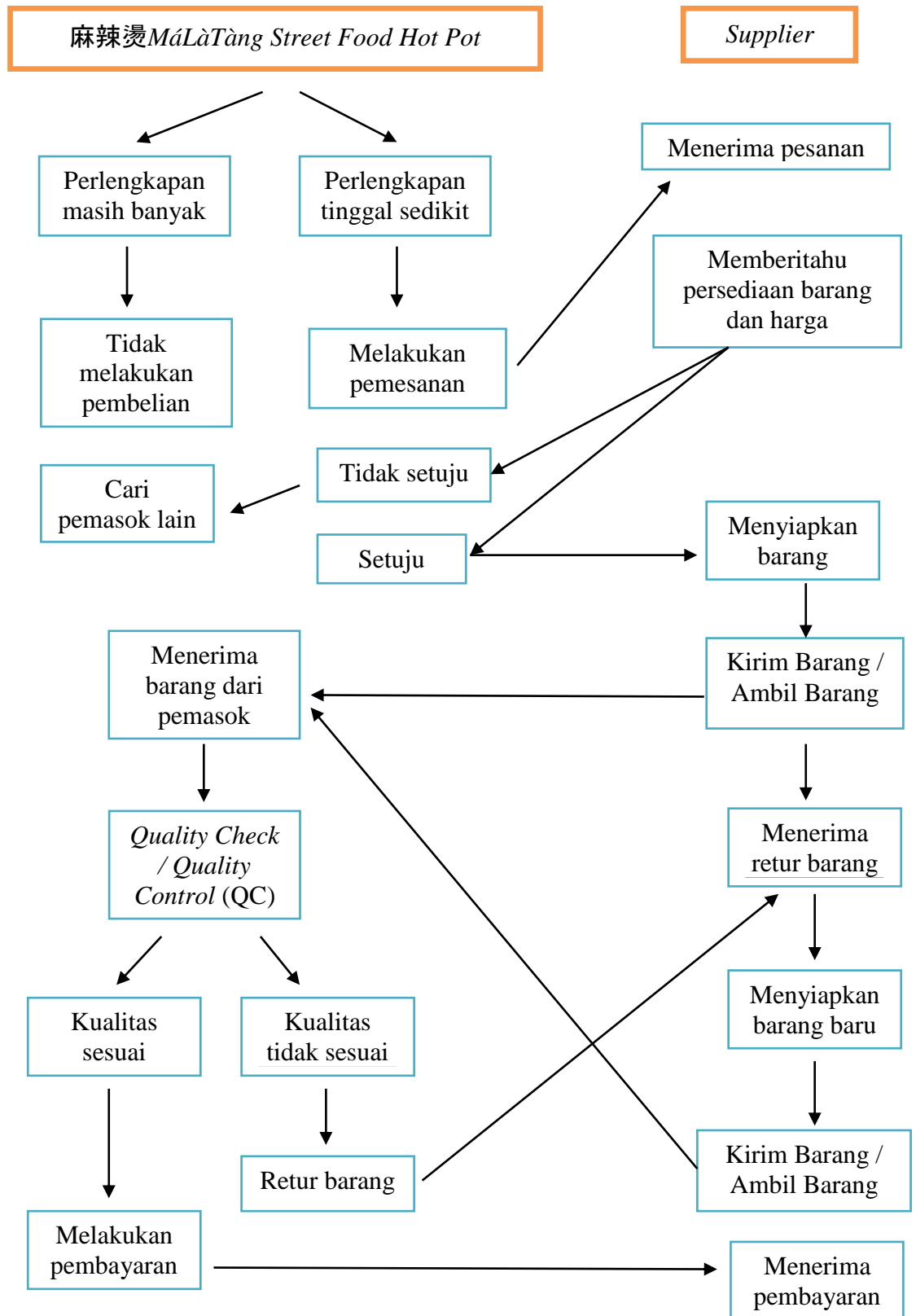
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Gambar 4.2
Alur Pembelian Bahan Baku 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

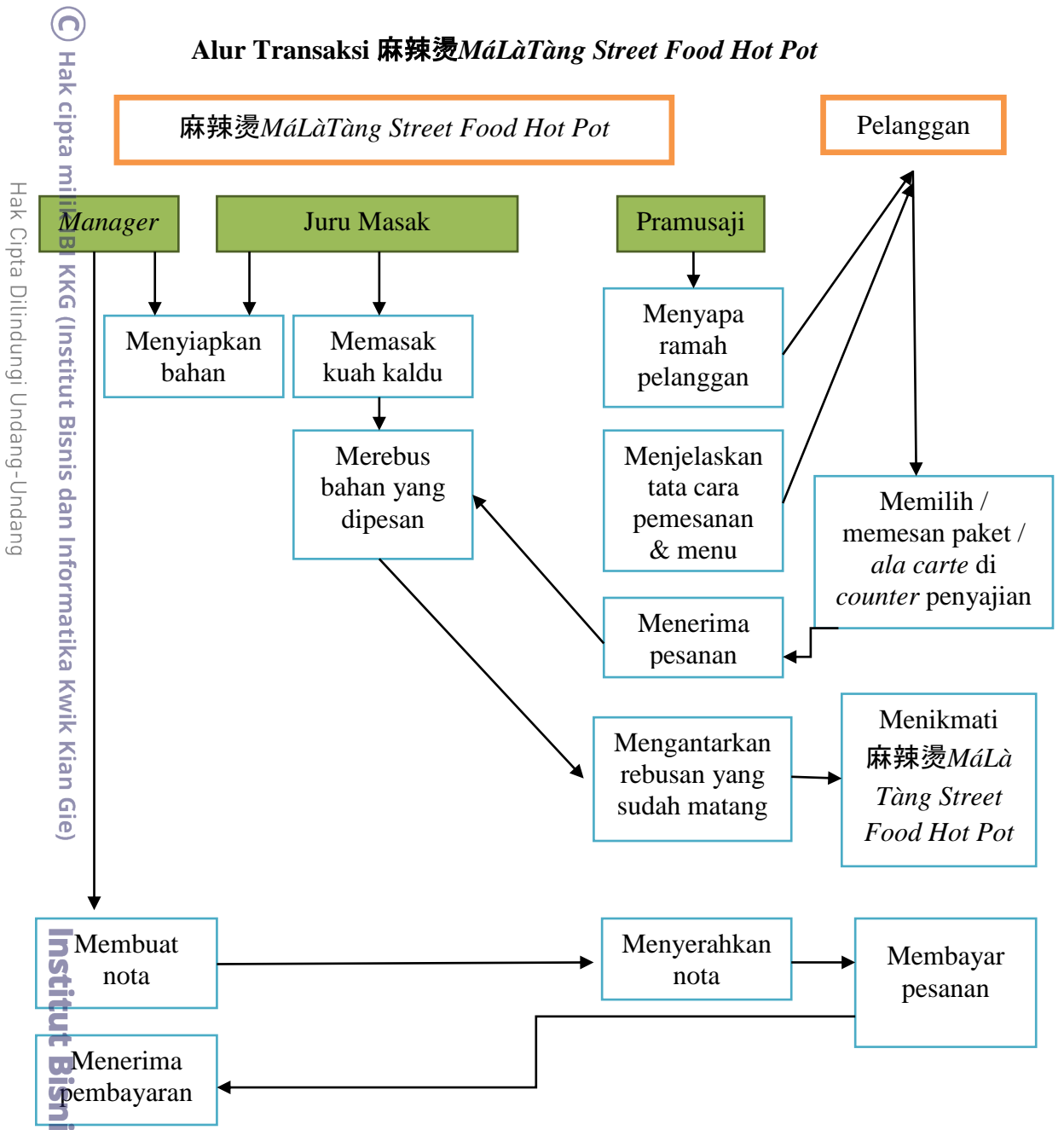
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 4.3

Alur Transaksi 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Sumber: 麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

Teknologi adalah segala sesuatu memiliki peranan untuk mendukung aktivitas bisnis. Mulai dari proses produksi, proses pencatatan, dan proses lainnya. Berikut adalah daftar teknologi yang akan digunakan oleh 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* untuk mendukung aktivitas bisnisnya:

1. *Laptop* memiliki peranan untuk melakukan berbagai macam aktivitas seperti input bermacam-macam data, seperti pencatatan data supplier dan data lainnya. Dengan *laptop* perusahaan juga dapat melakukan riset online mengenai tren-tren makanan yang sedang marak saat ini. Proses pembukuan juga dilakukan menggunakan *laptop* agar tidak terlalu memakai banyak kertas yang akan menjadi beban perusahaan.
2. *Smart Phone* pada perusahaan ini digunakan untuk mempermudah komunikasi dengan para pemasok dan para pelanggan serta dapat digunakan untuk melakukan pemasaran 麻辣烫 *MáLàTàng Street Food Hot Pot*.
3. Internet sangat berguna untuk memasarkan produk, karena dapat menjangkau media sosial seperti *facebook*, *twitter*, *instagram*, dan *path*.
4. Peralatan Dapur:
 - a. *Sliding Freezer* untuk melakukan penyimpanan bahan baku yang memerlukan suhu yang sangat rendah ($< 0^{\circ}\text{C}$) seperti daging, dan bakso.

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.



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.

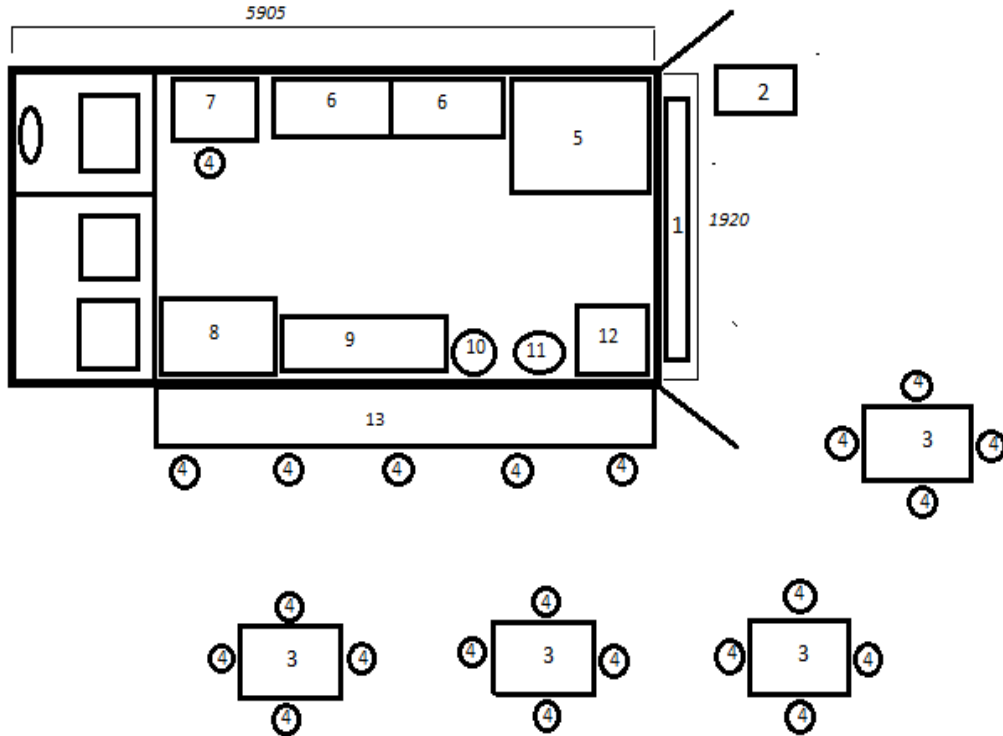
- b. *Showcase (Bain Marie)* adalah tempat untuk menggelar bahan baku agar mudah terlihat namun suhunya tetap dijaga dengan suhu yang tidak terlalu rendah ($> 0^{\circ}\text{C}$).
 - c. *Kwali Range* atau Kompor berfungsi sebagai alat untuk memasak. Dilengkapi dengan periuk (*Stockpot High Body*) untuk memasak menu-menu tersebut.
 - d. *Cooler* adalah tempat untuk mendinginkan minuman (*softdrink*) dan juga bahan baku seperti sayur-sayuran.
5. Genset berfungsi untuk mendukung kegiatan operasional yaitu untuk menyalakan kulkas dan peralatan listrik lainnya.

G. Layout Tempat Usaha / Bangunan Fisik

麻辣燙 *MáLàTàng Street Food Hot Pot* menggunakan mobil operasional Isuzu Elf NKR 71 125 PS Box Besi 4roda. Dengan spesifikasi panjang 5.905 mm, lebar 1.920 mm, tinggi 2.420 mm yang di rancang seperti terlihat pada gambar 4.4 di bawah ini

Gambar 4.4

Rencana Layout Food Truck 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot



Sumber : 麻辣烫 MálàTàng Street Food Hot Pot

Keterangan :

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. Pintu Masuk | 8. Frozen |
| 2. Genset | 9. Working Table |
| 3. Meja Lipat | 10. Tabung Gas |
| 4. Bangku Plastik | 11. Tong Sampah |
| 5. Kompur / Kwali Range | 12. Cooler |
| 6. Bain Marie / Counter | 13. Meja (Menempel dengan truk) |
| 7. Kasir | |

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