



BAB IV

PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

A Deskripsi Rencana Operasi

Agar pendirian usaha Prime CUT Steakhouse berjalan dengan lancar, maka diperlukan perencanaan operasi perusahaan yang baik. Berikut adalah rencana yang dilakukan Prime CUT Steakhouse:

1. Melakukan Penghitungan bisnis

Sebelum memulai bisnis, maka perlu diperhitungkan berapa modal yang dibutuhkan dan apakah bisnis tersebut layak untuk dijalankan atau tidak melalui studi kelayakan bisnis.

2. Melakukan Survey Tempat

Memilih lokasi usaha harus dilakukan dengan hati-hati dan penuh pertimbangan. Faktor yang menentukan lokasi restoran antara lain adalah mudah ditemukan, lalu lintas yang ramai, akses yang mudah, lingkungan sekitar, dan biaya sewa. Dengan kata lain pemilihan lokasi yang strategis harus sesuai dengan usaha yang akan dijalankan.

3. Sewa Ruko

Untuk melakukan penawaran ruang usaha, pemilik akan menghubungi pihak pemasaran ruko yang bersangkutan untuk melakukan kerjasama dan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan seperti kontrak perjanjian sewa, biaya-biaya yang dibutuhkan serta perihal uang muka.

4. Pendaftaran NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)

Setiap warga Negara Indonesia yang mempunyai penghasilan atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP).

© Hak cipta milik IBIKKG (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.



Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara elektronik yaitu melalui internet di situs Direktorat Jenderal Pajak Kementerian Keuangan.

5. Pembuatan Dokumen Hukum dan Pendaftaran Usaha

Pembuatan dokumen yang berhubungan dengan usaha sangat diperlukan sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan. Dokumen yang akan dibuat meliputi:

- Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) Badan Usaha/Perseorangan dari kantor pajak setempat.
- Surat Tanda Daftar Perusahaan (STDP)
- Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dari Pemerintah daerah setempat
- SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Menurut PERDA No. 15 Tahun 2002, untuk mendapatkan SIUP hal-hal yang harus dipersiapkan untuk usaha perorangan harus melampirkan fotocopy Surat Akta Pendirian Usaha, fotocopy NPWP, fotocopy Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dari PEMDA perdagangan bagi kegiatan SITU berdasarkan ketentuan Undang-Undang gangguan dan neraca perusahaan.

Mendaftarkan izin usaha atau SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan dengan menyertakan KTP, NPWP, Surat Keterangan Domisili Perusahaan, Akta Pendirian dan Bukti Sewa Tempat Usaha.

6. Renovaasi Ruko

Tempat usaha yang telah disewa harus direnovasi agar sesuai dengan konsep yang diinginkan dan terlihat lebih menarik. Renovasi yang dilakukan agar tempat usaha menjadi lebih nyaman dan memudahkan kegiatan operasional perusahaan.

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



7. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan harus dipersiapkan terlebih dahulu agar operasional perusahaan bisa berjalan dengan lancar, termasuk juga fasilitas Wi-Fi yang harus didaftarkan.

8. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Tenaga kerja yang akan direkrut sesuai dengan kompetensi untuk bagian dan tugas masing-masing karena tanggung jawab untuk setiap bagian berbeda-beda. Setelah itu semua karyawan akan di training agar para karyawan dapat menjalankan tugas-tugasnya dengan maksimal.

9. Membeli Bahan Baku

Bahan baku harus dipersiapkan dahulu untuk kelancaran operasional perusahaan. Pemilihan bahan baku yang dilakukan secara teliti untuk mendapatkan bahan yang terbaik dan segar.

10. Melakukan Promosi

Sebelum Grand Opening pemilik akan melakukan promosi terlebih dahulu. Pemilik akan memberikan diskon sebagai perkenalan selama 1 bulan. Pemilik akan menyebarkan brosur di beberapa tempat, selain itu juga menggunakan media sosial seperti Instagram, Twitter, dan Facebook.

11. Grand Opening

Setelah semua rencana operasi telah selesai dilakukan, pemilik akan membuka usaha tahap awal atau (Grand Opening). Pemilik juga akan selalu melakukan evaluasi bersama seluruh karyawan Prime CUT Steakhouse.

Prime CUT Steakhouse akan beroperasi selama 7 hari dalam seminggu. Jam beroperasinya Prime CUT Steakhouse dimulai dari pukul 10.00 hingga pukul 22.00 WIB sedangkan untuk hari Sabtu dan Minggu dimulai dari pukul 10.00 hingga pukul 23.00.



Berikut merupakan jadwal operasi pre-opening Prime CUT Steakhouse pada tabel 4.1:

Tabel 4.1
Prime CUT Steakhouse
Jadwal Kegiatan Operasional 2016-2017

Keterangan	Sep	Okt	Nov	Des	Jan
Melakukan Penghitungan Bisnis	01/09				
Melakukan Survey Tempat	15/09				
Sewa Ruko	22/09				
Pendaftaran NPWP		03/10			
Pembuatan Dokumen Hukum dan SIUP		18/10			
Renovasi Ruko		20/10	-	06/12	
Memberi Peralatan dan Perlengkapan			08/11		
Merekrut dan Melatih Tenaga Kerja			28/11	23/12	
Membeli Bahan Baku					02/01
Melakukan Promosi					04/01
Grand Opening					06/01

Sumber : Prime CUT Steakhouse

B. Proses Produksi

Proses produksi merupakan usaha untuk mengubah barang mentah menjadi barang jadi. Atau juga dapat dikatakan usaha untuk mewujudkan rencana yang ingin dilakukan untuk melakukan transformasi, maka diperlukan proses produksi terlebih dahulu. Berikut merupakan bagan proses produksi Prime CUT Steakhouse:



Bagan 4.2
Prime CUT Steakhouse
Proses Produksi



Sumber: Prime CUT Steakhouse 2016

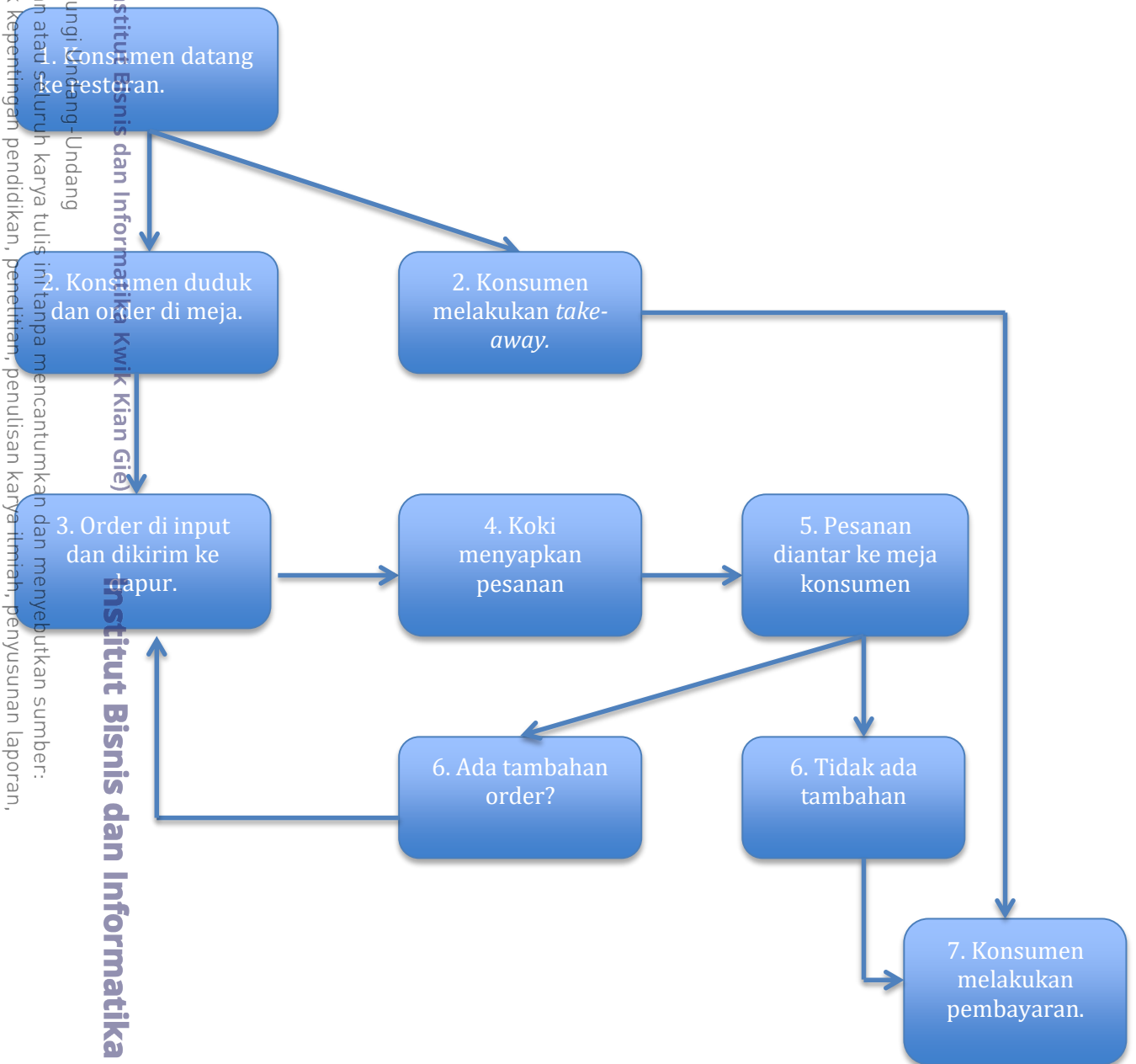
Di bagan 4.2 dapat dilihat bahwa tugas pertama koki adalah mempersiapkan segala bahan baku untuk membuat hidangan steak. Langkah kedua yaitu memberikan bumbu daging yang akan digunakan dalam hidangan steak tersebut. Langkah ketiga adalah koki memanggang dan menggoreng daging, pada saat memanggang koki harus memperhatikan tingkat kematangan daging sesuai dengan permintaan konsumen karena kematangan daging adalah kunci utama dari Steak yang lezat. Langkah keempat dan kelima dilakukan secara bersamaan oleh para asisten koki, yaitu mempersiapkan adonan untuk saus dan juga hidangan pendamping. Langkah keenam dilakukan setelah daging, saus, dan hidangan pendamping telah selesai di proses yaitu melakukan penataan dan penghiasan terhadap hidangan sebelum hidangan tersebut diantar kepada konsumen. Langkah ketujuh dilakukan oleh pelayan yaitu mengantarkan hidangan yang telah jadi tersebut ke meja konsumen.

© Hak Cipta milik IBI KK Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber atau menyebutkan nama penulis.
 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 merupakan proses mendapatkan jasa atau produk dari penyedia jasa atau produk tersebut. Dalam hal ini, konsumen mendatangi Prime CUT Steakhouse selaku penyedia jasa akan melalui beberapa tahapan seperti di bagan 4.3 berikut:

Bagan 4.3
Prime CUT Steakhouse
Diagram Alur Jasa



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. Penulisan 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: Prime CUT Steakhouse 2016

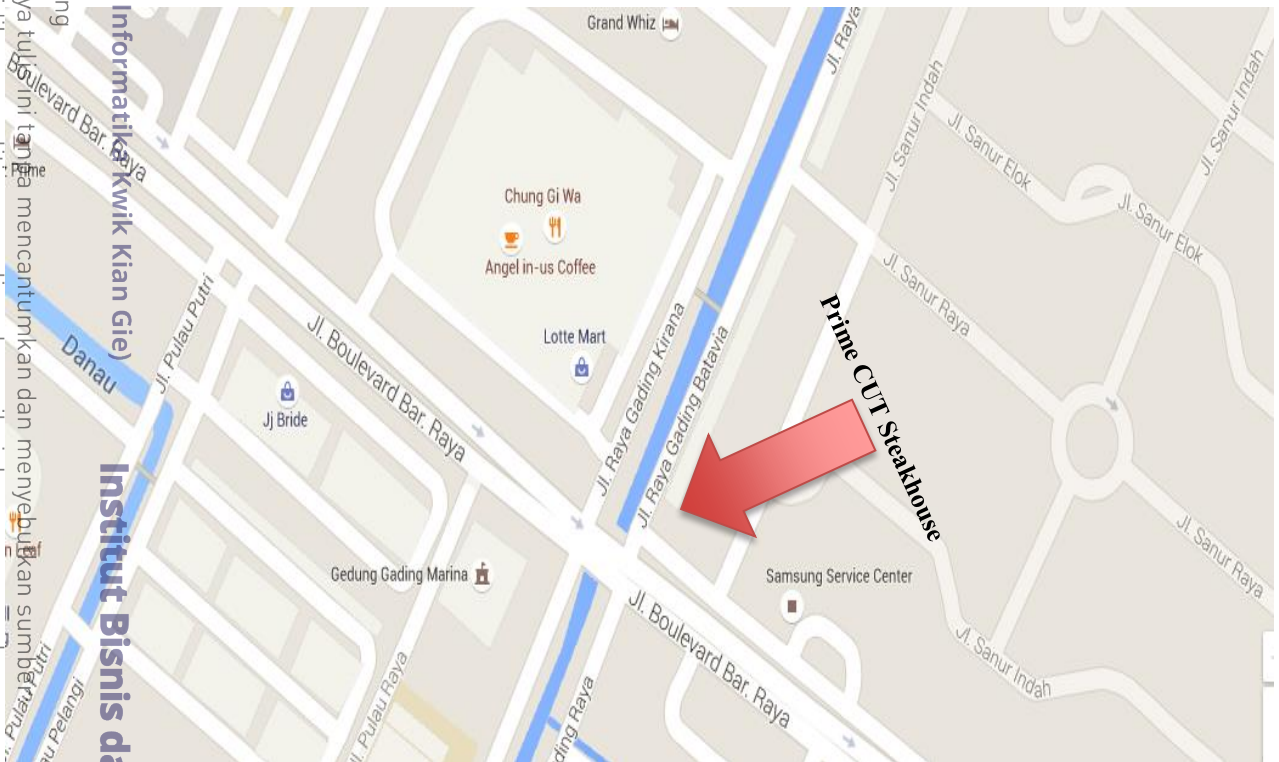


D. Disain Layout Restoran

③ Lokasi Prime CUT Steakhouse terbagi menjadi tiga bagian yaitu ruangan *indoor*, *outdoor*, dan dapur yang berada di kawasan rukan Gading Batavia, Jl. Gading Batavia Blok LC 5 no. 15 Kelapa Gading, Jakarta Utara. Tepatnya kawasan ini berada di seberang supermarket terbesar di daerah Kelapa Gading yaitu Lotte Mart. Bangunan tersebut memiliki panjang bangunan 18, lebar 8m, dan memiliki luas 144m².

Berikut adalah gambar denah lokasi Prime CUT Steakhouse:

Gambar 4.4
Denah Lokasi Prime CUT Steakhouse



sumber: Prime CUT Steakhouse

1. Dilarang menyalin atau menjiplak 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.

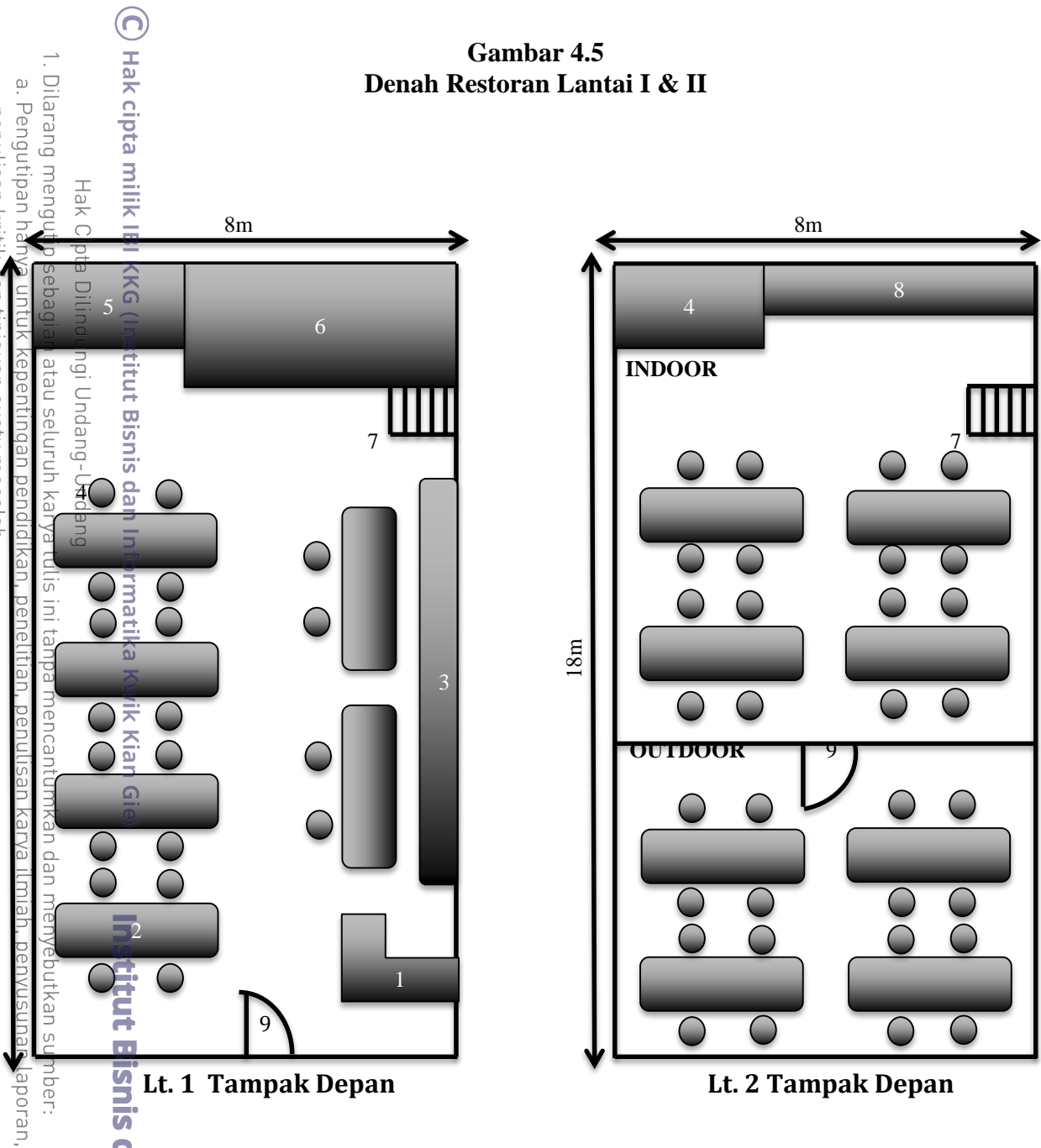
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



Berikut adalah denah Prime CUT Steakhouse:

Gambar 4.5
Denah Restoran Lantai I & II



Penjelasan denah adalah sebagai berikut:

- | | |
|---------------|-----------|
| 1. Meja Kasir | 6. Dapur |
| 2. Meja | 7. Tangga |
| 3. Sofa | 8. Rak |
| 4. Kursi | 9. Pintu |
| 5. Toilet | |



E. Nama Pemasok

Pemasok adalah salah satu bagian terpenting dalam perusahaan menjalankan operasionalnya dalam proses produksi. Seluruh bahan baku yang dibutuhkan untuk memenuhi pesanan dari konsumen didapat dari pemasok. Prime CUT Steakhouse memiliki beberapa pemasok yang memenuhi kebutuhan perusahaan yaitu:

1. Lotte Mart Wholesale

Jl. Raya Boulevard Barat, Kelapa Gading

Jakarta Utara – 14250

Telp: (021) 4523818

Lotte Mart Wholesale menjadi pilihan pemasok untuk Prime CUT Steakhouse karena lokasinya yang sangat strategis dan bersebrangan dengan Prime CUT Steakhouse, sehingga mudah dijangkau para karyawan apabila ada sesuatu yang dibutuhkan secara segera.

2. PT. Sukanda Djaya

MM 2100 Industrial Town

Jl. Irian Blok FF-2, Cibitung

Bekasi 17250

Telp: (021) 8981246

Prime CUT Steakhouse memilih PT Sukanda Djaya sebagai pemasok untuk bahan baku yang mengandung *Dairy*, karena tidak diragukan akan kesegaran dari produk-produk yang ditawarkan dan sistem pendistribusian yang baik.

3. CV. Indopasti Usaha Perdana

Ruko Prima Harapan Regency Blok D No. 1, Bekasi Utara

Bekasi 17123

Telp: (021) 88863823

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.



Prime CUT Steakhouse memilih CV. Indopasti Usaha Perdana sebagai pemasok untuk daging sapi, karena daging sapi yang ditawarkan oleh CV. Indopasti Usaha Perdana berkualitas tinggi.

4. Senen indah

Jl. Stasiun Senen No. 52D, Jakarta Pusat

Jakarta Pusat 10410

Telp: (021) 4210065

Senen Indah merupakan pemasok untuk peralatan dan perlengkapan Prime CUT Steakhouse untuk bagian restoran dan dapur. Peralatan yang ditawarkan Senen Indah berkualitas Impor namun dengan harga yang cukup murah.

F. Peralatan

Kebutuhan peralatan akan sangat menunjang keberlangsungan dan kemudahan suatu usaha. Pemanfaatan peralatan berguna untuk membantu mempermudah pekerjaan sehingga berjalan lebih efisien dan tentunya penggunaan peralatan tersebut tidak harus yang baru atau yang paling canggih, namun disesuaikan dengan keperluan dari bidang usaha yang dijalankan.

Berikut ini adalah beberapa peralatan yang digunakan Prime CUT Steakhouse:

1. Komputer dan Internet

Komputer akan digunakan untuk mendukung kegiatan kafe dan melakukan pesanan kepada pemasok secara *online*. Selain itu, komputer digunakan untuk memberitakan tentang promosi dan iklan melalui media *website* dan media social seperti *Instagram*, *facebook*, dan *twitter*.

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



2. CCTV dan Televisi

CCTV digunakan sebagai alat penunjang keamanan di lokasi, dengan demikian akan dapat mempermudah dalam melakukan pengawasan. Monitor computer yang terhubung langsung oleh CCTV akan diletakan di ruang kasir. Bagian kasir memiliki pekerjaan yang tergolong santai sehingga bagian kasir akan lebih mudah memantau layar monitor tersebut. Prime CUT Steakhouse menyediakan dua buah televisi dengan layar LED tiap lantainya untuk para konsumen.

Sound System dan Mp3 Player

Sound System yang terdiri dari *speaker* dan kabel *jack* akan terhubung langsung dengan perangkat pemutar musik (*Mp3 player*) yang diputar sebagai *background* restoran untuk menambah kenyamanan para konsumen.

4. Mesin EDC (*Electric Data Capture*)

Mesin EDC merupakan sebuah mesin berukuran kecil yang hanya digunakan apabila konsumen melakukan pembayaran tidak menggunakan uang tunai namun melalui kartu kredit dan debit.