

## BAB IV

### PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL



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

#### A. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah rencana operasi dari usaha *Café Quality Time*

##### 1. Melakukan analisis bisnis

Yang dimaksud dengan melakukan analisis bisnis, adalah melakukan riset untuk mengetahui jika suatu bisnis masih menarik untuk dilakukan dan melihat prospek bisnis untuk di masa yang akan datang.

##### 2. Melakukan survey lokasi

Melakukan survey lokasi untuk mengetahui lokasi yang paling tepat untuk melakukan bisnis, lokasi harus strategis. Lokasi yang strategis adalah lokasi yang memiliki akses jalan yang mudah, memiliki tempat parkir yang cukup memadai, dan dekat dengan pasar dalam arti adanya pelanggan potensi di daerah tersebut.

##### 3. Menentukan tempat sewa perusahaan

Menentukan tempat sewa perusahaan setelah membandingkan kelebihan dan kekurangan yang ada dari setiap tempat. Memilih tempat sewa yang memiliki harga yang sesuai dengan dana yang dimiliki dan paling strategis.





#### 4. Mendesain tata ruang perusahaan

- Melakukan desain tata ruangan dengan menghitung luas tempat sewa sebagai dasar pertimbangan dalam pembelian peralatan. Pembelian peralatan harus memiliki ukuran yang tepat sehingga ruangan dapat digunakan semaksimal mungkin dan tidak ada bagian ruangan yang tidak terpakai.

#### 5. Melakukan renovasi tempat usaha

Renovasi harus dilakukan untuk dapur, ruang *storage*, dan ruang *VIP* untuk para *member* di lantai 2. Renovasi dilakukan untuk membuat suasana *café* menjadi lebih nyaman dan bisa menampung peralatan–peralatan yang akan di pakai untuk kegiatan sehari–hari *café*.

#### 6. Mencari pemasok

Dalam menajalani kegiatan operasional sehari – hari *café* dibutuhkan bahan baku untuk makanan dan minuman. Pemasok dari *Café Quality Time* yang utama adalah distributor grosir seperti *Lotte Mart*, *Carrefour*, *Hypermart*, dan pasar lain sejenisnya. Dari berbagai macam pemasok akan dipilih yang memiliki harga termurah namun dapat memberikan produk yang sama.

#### 7. Membeli perlengkapan dan peralatan

Dalam melakukan kegiatan sehari–hari bisnis *café* dibutuhkan peralatan yang digunakan untuk dapat beroperasi. Peralatan yang dibeli disesuaikan dengan ukuran tempat agar ukurannya tepat dan bisa memanfaatkan setiap ruangan dengan semaksimal mungkin. Perlengkapan juga dibutuhkan dalam menjalankan kegiatan sehari–hari sebagai penunjang jalannya bisnis.

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



## 8. Membuat SOP

© Dalam menjalankan bisnis dibutuhkan prosedur standar operasional untuk dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan bisnis, agar dalam menjalankan kegiatan operasional memiliki arahan yang jelas.

## 9. 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.

## 10. Melakukan rekrutmen tenaga kerja

Setelah deskripsi pekerjaan didesain dengan baik, perusahaan hendak untuk melakukan rekrutmen pegawai-pegawai yang akan bekerja di perusahaan. Namun dalam melakukan rekrutment perusahaan harus memiliki standar atau kriteria tertentu.

## 11. Membuat rencana promosi

Promosi harus dilakukan oleh khususnya perusahaan-perusahaan baru. Tujuan perusahaan melakukan promosi adalah memperkenalkan perusahaan kepada para masyarakat, dan juga menarik para pelanggan-pelanggan baru untuk membeli produk perusahaan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI IKKG (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.



## 12. Melakukan promosi

- Setelah melakukan perencanaan promosi, perusahaan melakukan promosi-promosi tersebut melalui bermacam-macam media.

## 13. Pendaftaran NPWP

Pendaftaran NPWP sekarang sudah bisa dilakukan secara online menggunakan *e-registration*. Tata cara pendaftaran *e-registration* di *website* adalah sebagai berikut:

- Untuk panduan penggunaan Aplikasi *e-Registration* dapat dilihat pada halaman situs.
- Wajib Pajak yang telah menyampaikan Formulir Pendaftaran Wajib Pajak melalui Aplikasi *e-Registration* harus mengirimkan dokumen yang disyaratkan di atas, ke KPP yang wilayah kerjanya meliputi tempat tinggal atau tempat kedudukan atau tempat kegiatan usaha Wajib Pajak.
- Pengiriman dokumen yang disyaratkan dapat dilakukan dengan cara mengunggah (*upload*) salinan digital (*softcopy*) dokumen melalui Aplikasi *e-Registration* atau mengirimkan dengan menggunakan Surat Pengiriman Dokumen yang telah ditandatangani.
- Dokumen-dokumen tersebut paling lambat 14 (empat belas) hari kerja sudah diterima oleh KPP.
- Apabila dokumen yang disyaratkan belum diterima KPP dalam jangka waktu 14 (empat belas) hari kerja setelah penyampaian permohonan pendaftaran secara elektronik, maka permohonan tersebut dianggap tidak diajukan. Jadi, pastikan dokumen yang disyaratkan telah diterima KPP sebelum jangka waktu 14 (empat belas) hari kerja.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



- f. Apabila dokumen yang disyaratkan ini telah diterima secara lengkap, KPP menerbitkan Bukti Penerimaan Surat secara elektronik.
- g. Terhadap permohonan pendaftaran NPWP yang telah diberikan Bukti Penerimaan Surat, KPP atau KP2KP akan menerbitkan Kartu NPWP dan Surat Keterangan Terdaftar paling lambat 1 (satu) hari kerja setelah Bukti Penerimaan Surat diterbitkan.
- h. Kartu NPWP dan Surat Keterangan Terdaftar disampaikan kepada Wajib Pajak melalui pos tercatat.
- i. Jadi, pastikan alamat yang Anda cantumkan pada Formulir Pendaftaran Wajib Pajak adalah benar dan lengkap.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### 14. Pembuatan SIUP dan TDP

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
- g. 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.

15. Pembukaan perusahaan

Setelahnya perusahaan membuat deskripsi rencana operasi, perusahaan membuat jadwal untuk kegiatan operasional diatas, berikut tabelnya:

Tabel 4.1  
Jadwal Rencana Kegiatan Operasional *Café Quality Time*

Kegiatan	2015																2016			
	September				Oktober				November				Desember				Januari			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Analisis Bisnis	■	■																		
Survey Lokasi		■																		
Sewa Tempat			■																	
Tata Ruang Tempat Usaha				■																
Renovasi					■	■	■	■												
Mencari Pemasok					■															
Perlengkapan dan Peralatan					■															
SOP					■	■	■	■												
Membuat Job Description									■	■	■	■								
Rekrutmen													■	■						
Rencana Promosi													■							
Promosi													■	■	■	■				
Pendaftaran NPWP																	■			
Pendaftaran SIUP dann TDP																	■			
Pembukaan																	■			

Sumber: diolah oleh *Café Quality Time*

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 mengutip sumbernya.  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan penelitian, penyusunan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masa.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBI KKG.

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



**B. Proses Produksi**

**C** *Café Quality Time* adalah perusahaan yang bergerak di industri *café* yang menyediakan fasilitas berupa buku bacaan dan ruang *VIP*. Fokus utama dari perusahaan *Café Quality Time* adalah untuk dapat memberikan suasana yang nyaman dan kondusif sehingga para pelanggan dapat menikmati waktu berkualitasnya dengan semaksimal mungkin.

Proses produksi dari makanan dan minuman *Café Quality Time* adalah sebagai berikut:

**Tabel 4.2**  
**Proses Produksi *Café Quality Time***

No.	Nama	Bahan Baku	Proses Produksi
1.	<i>Hamburger</i>	1. 1 bun roti hamburger 2. 100 gram daging sapi cincang 3. ¼ sendok teh bubuk lada putih 4. ¼ siung bawang putih, haluskan 5. 1 lembar keju cheddar 6. 1 irisan tipis tomat 1 cm 7. 1 lembar daun selada 8. 2 iris ketimun 9. 2 sendok makan minyak	1. Ambil 1 buah bun roti hamburger 2. Potong bun roti hamburger menjadi dua 3. Sediakan 1 lembar keju cheddar 4. Sediakan 1 lembar daun selada 5. Sediakan 1 iris tomat setebal 1cm 6. Sediakan 2 iris ketimun 7. Sediakan 100 gram daging sapi cincang 8. Berikan ¼ sendok teh bubuk lada putih ke daging sapi cincang 9. Berikan ¼ siung bawang putih yang sudah dihaluskan 10. Aduk daging dengan bumbu hingga rata kemudian pipihkan daging 11. Sediakan Teflon diatas kompor 12. Berikan 2 sendok makan minyak diatas Teflon 13. Panaskan minyak selama 3 menit

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
 Hak Milik IBI KIK (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.



14. Letakan potongan daging cincang yang sudah dipipihkan ke atas Teflon
15. Masak daging selama 8 menit setiap sisi
16. Sediakan piring beserta roti bun yang sudah dipotong
17. Letakan daging diatas potongan bun bagian bawah yang sudah dipotong
18. Letakan 1 lembar keju cheddar diatas daging cincang
19. Letakan 1 irisan tomat setebal 1 cm diatas keju cheddar
20. Letakan 1 lembar daun selada diatas irisan tomat
21. Letakan 2 iris ketimun diatas daun selada
22. Letakan potongan bun bagian atas diatas ketimun
23. Sajikan kepada pelanggan

**© 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. Ditarang 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.





<p>2. <i>Sandwich</i></p> <p><b>C</b> Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 2 lembar roti tawar</li><li>2. 1 lembar smoked beef</li><li>3. 1 lembar keju cheddar</li><li>4. 1 irisan tipis tomat 1cm</li><li>5. 1 lembar daun selada</li><li>6. 2 iris ketimun</li><li>7. 2 sendok makan minyak</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sediakan 2 lembar roti tawar</li><li>2. Sediakan 1 lembar smoked beef</li><li>3. Sediakan 1 lembar keju cheddar</li><li>4. Sediakan 1 lembar daun selada</li><li>5. Sediakan 2 iris ketimun</li><li>6. Sediakan 1 iris tomat setebal 1cm</li><li>7. Sediakan Teflon diatas kompor</li><li>8. Berikan 2 sendok makan minyak diatas Teflon</li><li>9. Panaskan minyak selama 3 menit</li><li>10. Masak daging smoked beef 5 menit setiap sisi</li><li>11. Sediakan piring beserta 1 lembar roti tawar</li><li>12. Letakan daging smoked beef diatas potongan roti tawar</li><li>13. Letakan 1 lembar keju cheddar diatas daging smoked beef</li><li>14. Letakan 1 irisan tomat setebal 1 cm diatas keju cheddar</li><li>15. Letakan 1 lembar daun selada diatas irisan tomat</li><li>16. Letakan 2 iris ketimun diatas daun selada</li><li>17. Letakan potongan bun bagian atas diatas ketimun</li><li>18. Sajikan kepada pelanggan</li></ol>
--	--	--

1. Ditarang 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.



<p>3. Nasi goreng</p> <p><b>C</b> Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>1. Ditarang 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.</p> <p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 piring nasi putih</li> <li>2. 25 gram dada ayam suir</li> <li>3. 1 siung bawang putih</li> <li>4. 1 siung bawang merah</li> <li>5. 1 buah cabai merah</li> <li>6. 1 sendok makan kecap manis</li> <li>7. 3 sendok makan kecap asin</li> <li>8. 3 sendok makan minyak</li> <li>9. 1 buah telur ayam</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Iris bawang merah hingga halus</li> <li>2. Iris bawang putih hingga halus</li> <li>3. Iris miring cabai merah</li> <li>4. Sediakan 25 gram daging dada ayam suir</li> <li>5. Sediakan wajan di atas kompor</li> <li>6. Berikan 3 sendok makan minyak ke atas wajan</li> <li>7. Panaskan minyak selama 3 menit</li> <li>8. Masukkan irisan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah</li> <li>9. Masak hingga bawang merah dan bawang putih bewarna kekuningan</li> <li>10. Pecahkan 1 buah telur ayam dan masukan ke dalam wajan</li> <li>11. Aduk telur dengan irisan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah</li> <li>12. Masukkan 1 piring nasi putih</li> <li>13. Masukkan 3 sendok makan kecap asin</li> <li>14. Masukkan 3 sendok makan kecap manis</li> <li>15. Aduk hingga rata</li> <li>16. Masukkan 25 gram daging dada ayam suir</li> <li>17. Aduk hingga rata</li> <li>18. Letakan nasi goreng diatas piring</li> <li>19. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
--	---	---



<p>4.</p> <p><b>Kentang goreng</b></p> <p><b>© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</b></p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 900 gram kentang</li> <li>2. ½ sendok teh garam</li> <li>3. 600 ml minyak goreng untuk 6 kali proses penggorengan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sediakan 900 gram kentang</li> <li>2. Potong kentang menjadi bentuk panjang</li> <li>3. Sediakan wajan di atas kompor</li> <li>4. Masukkan 600 ml minyak goreng</li> <li>5. Panaskan minyak</li> <li>6. Masukkan kentang yang sudah dipotong sebanyak 300 gram sekali proses penggorengan(minyak digunakan sebanyak 3 kali lalu diganti)</li> <li>7. Letakan kentang diatas piring sebanyak 100 gram per porsi</li> <li>8. Berikan ½ sendok teh garam per porsi</li> <li>9. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
<p>5</p> <p><b>Teh tawar</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 kantong teh celup</li> <li>2. 200 ml air mendidih</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masak air panas</li> <li>2. Sediakan gelas</li> <li>3. Masukkan 200ml air panas</li> <li>4. Masukkan 2 kantong teh celup</li> <li>5. Aduk hingga rata</li> <li>6. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>
<p>6</p> <p><b>Teh manis</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1 kantong teh celup</li> <li>2. 200 ml air mendidih</li> <li>3. 1 sendok makan gula putih</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Masak air panas</li> <li>2. Sediakan gelas</li> <li>3. Masukkan 200ml air panas</li> <li>4. Masukkan 1 kantong teh celup</li> <li>5. Masukkan 1 sendok makan gula putih</li> <li>6. Aduk hingga rata</li> <li>7. Sajikan kepada pelanggan</li> </ol>

1. Ditarang 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.



7	<i>Strawberry soda float</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>250 ml fanta</li><li>1 scoop es krim vanila</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Sediakan gelas</li><li>Masukan 250 ml fanta</li><li>Masukan 1 scoop es krim vanila</li><li>Sajikan kepada pelanggan</li></ol>
8	<i>Root beer soda float</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>250 ml <i>Root Beer Bottle</i></li><li>1 scoop es krim vanila</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Sediakan gelas</li><li>Masukan 250 ml <i>Root Beer Bottle</i></li><li>Masukan 1 scoop es krim vanila</li><li>Sajikan kepada pelanggan</li></ol>
9	Air Mineral	<ol style="list-style-type: none"><li>Aqua 600 ml</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Sajikan kepada pelanggan</li></ol>
10	Kopi	<ol style="list-style-type: none"><li>1 sachet kopi</li><li>200 ml air mendidih</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Masak air panas</li><li>Sediakan gelas</li><li>Masukan 200ml air panas</li><li>Masukan 1 sachet kopi</li><li>Aduk hingga rata</li><li>Sajikan kepada pelanggan</li></ol>

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



### C. Alur Jasa

Alur jasa perusahaan *Café Quality Time* meliputi kegiatan-kegiatan berikut. Pertama *Café Quality Time* akan mencari pemasok untuk mendapatkan bahan baku untuk melakukan produksi. Dalam mencari pemasok pihak manajemen akan membandingkan harga dari berbagai macam pemasok. Jika ada pemasok yang dapat memberikan harga yang lebih murah dengan produk yang sama maka *Café Quality Time* akan mengambil bahan baku pada pemasok tersebut. Proses pembelian dilakukan oleh pihak *café* dengan cara datang ke toko grosir seperti *lotte mart, Carrefour, dll* untuk membeli barang dan mengirimnya ke *café*.

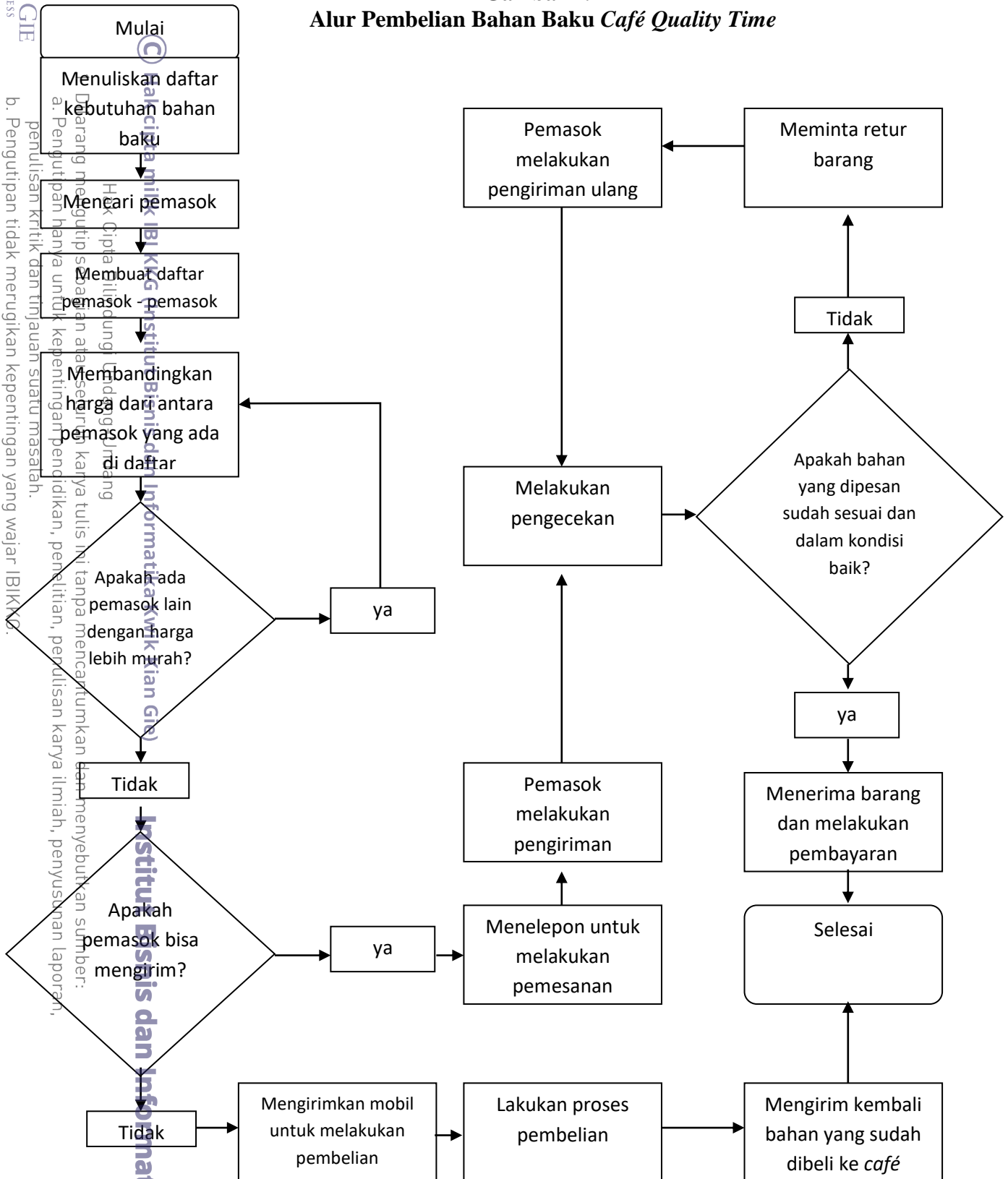
Dalam kegiatan sehari-hari *Café Quality Time* memiliki alur jasa pelayanan di dalam *café*. Pertama pelayan akan datang memberikan menu kepada pelanggan yang datang serta menginformasikan tentang adanya promosi dan fasilitas-fasilitas yang bisa dinikmati dengan syarat tertentu. Setelah selesai menginformasikan pelayan akan mencatat pesanan yang diminta oleh pelanggan. Pelayan akan memberikan daftar pesanan kepada tukang masak untuk kemudian dipersiapkan di dalam dapur. Setelah proses memasak selesai tukang masak akan memberitahu pelayan bahwa masakan dan minuman sudah siap. Pelayan kemudian mengambil makanan dan minuman yang sudah dipersiapkan kemudian menyajikannya kepada pelanggan. Jika ada pelanggan yang ingin menggunakan fasilitas pelayan akan menginformasikan syarat penggunaan fasilitas tersebut dan jika pelanggan setuju maka pelayan akan mempersiapkan fasilitas-fasilitas tersebut untuk dapat dipergunakan pelanggan. Setelah pelanggan selesai dan membayar di kasir, pelayan akan membersihkan meja tersebut.

Berikut adalah gambar alur jasa dari *Café Quality Time* dari pembelian bahan baku dan kegiatan operasional sehari-hari di *café*:

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 4.1**  
**Alur Pembelian Bahan Baku *Café Quality Time***



Sumber: *Café Quality Time*



## D. Nama Pemasok

Pemasok, atau juga dikenal sebagai *supplier*, sangatlah penting bagi bisnis karena dapat menunjang aktivitas bisnis. Pemasok dapat membantu aktivitas bisnis dengan cara menyediakan barang yang dibutuhkan oleh bisnis untuk diolah kembali sehingga dapat dijual kepada konsumen akhir atau pemakai. Dalam pemilihan pemasok, perusahaan harus bisa memilih pemasok yang tepat yaitu adalah pemasok yang menjual produk dengan kualitas yang terbaik juga dengan harga yang terbaik, disamping kualitas dan harga pemasok juga bisa bekerja sama dengan perusahaan agar aktivitas bisnis dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Berikut adalah daftar pemasok perusahaan *Cafe Quality Time*:

### 1. Pasar Mandiri

Jalan Gading Indah Raya

Kelurahan Kelapa Gading Timur, Kelapa Gading

Jakarta Utara 14240

### 2. Pasar Tradisional Kelapa Gading Timur

Jalan Swadaya

Jakarta Utara 14240

### 3. Lotte Kelapa Gading

Jalan Raya Boulevard Barat, Kelapa Gading

Jakarta Utara 14250

Phone: 021-4523818

Fax: 021-45865333

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.



#### 4. Carrefour

© *Mall of Indonesia*

Jalan Bulevar Barat Kelapa Gading

Jakarta Utara 14240

#### 5. Farmers Market

Mall Kelapa Gading 1 Lantai G,

Jl. Boulevard Raya

Jakarta Utara 14240

Phone : (021) 4533403

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.





## E. Teknologi

Teknologi merupakan hal yang tidak dapat dipisahkan pada era globalisasi ini, terutama dalam bisnis. Pada era globalisasi ini bisnis memiliki hubungan yang sangat erat dengan penggunaan teknologi. Penggunaan teknologi dengan tepat dalam menjalankan suatu bisnis dapat meningkatkan efektivitas serta efisiensi dengan sangat signifikan, selain untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi penggunaan teknologi juga berguna sebagai hal pendukung dalam kegiatan bisnis sehari-hari seperti pemasangan *wifi* untuk membuat para pelanggan yang datang menjadi lebih nyaman menunggu. Berikut adalah teknologi yang dipakai di *Cafe Quality Time*:

### 1. *Wifi*:

Jaringan *wifi* disediakan oleh pihak *cafe* untuk semua pelanggan yang datang agar dapat menikmati waktunya selama berkunjung ke *cafe*. Jaringan *wifi* akan dibagi untuk 2 lantai dengan prioritas utama *bandwidth* yang lebih besar untuk ruang *VIP* di lantai 2.

### 2. AC:

Setiap lantai di *Cafe Quality Time* akan disediakan AC untuk meningkatkan kenyamanan para pelanggan yang datang.