



## BAB IV

### PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### A. Deskripsi Rencana Operasi

Setiap perusahaan dalam melakukan perencanaan bisnis tentu harus memiliki rencana operasional. Hal ini dibutuhkan untuk mendeskripsikan langkah-langkah apa saja yang harus dilaksanakan dari sebuah bisnis dan bertujuan agar setiap proses kegiatan yang berlangsung dapat dipahami dan dapat dijelaskan kepada pihak-pihak yang bersangkutan.

Berikut adalah rencana operasi dari Waroeng Cak Cakwe :

##### 1. Melakukan perhitungan bisnis

Sebelum memulai bisnis, maka diperlukan sejumlah modal yang dibutuhkan dan apakah bisnis ini layak atau tidak layak untuk dijalankan atau tidak melalui studi kelayakan bisnis.

##### 2. Survei lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mencari tempat yang dinilai strategis dan mudah dijangkau oleh para calon konsumen. Karena itu Waroeng Cak Cakwe direncanakan untuk didirikan di Nagoya tidak hanya daerah wisata kuliner dan hiburan, wisata belanja pun sangat banyak, salah satunya mal, tempat yang komplit bagi yang suka belanja barang atau untuk oleh-oleh dan cocok untuk tempat pilihan yang menyenangkan bagi mereka yang telah merencanakan perjalanan dengan keluarga di hari libur.

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. Sewa tempat

Setelah menemukan tempat yang cocok berupa sebuah gedung dengan luas 6m x 16m. Tempat tersebut akan disewa selama lima tahun dan pembayaran sewa dilakukan di muka selama 5 tahun.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

### 4. Pendaftaran NPWP

Setiap warga Negara Indonesia yang memiliki penghasilan dan sudah berumur 21 tahun, diwajibkan untuk mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara elektronik yaitu melalui internet di situs Direktorat Jenderal Pajak [www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id), lalu *klik e-registration* pada situs tersebut dan setelah melakukan registrasi atau pendaftaran, maka *e-form* dari pendaftaran tersebut di-*print* dan *print-outnya* dikirim melalui pos ke KPP yang dekat dengan tempat tinggal atau kedudukan wajib pajak.

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

Hal-hal yang harus dipersiapkan untuk mendaftarkan SIUP bagi perusahaan perseorangan :

- a. Pemilik atau pelaku usaha mengurus sendiri atau melalui kuasa yang dikuasakan ke kantor Dinas Perindustrian dan Perdagangan setempat untuk mengurus perizinan.
- b. Mengambil formulir pendaftaran, mengisi formulir SIUP / PDP bermaterai Rp 6.000 yang ditandatangani oleh pemilik usaha. Kemudian formulir yang sudah diisi kemudian di fotocopy sebanyak dua rangkap, yang dilengkapi dengan syarat – syarat berikut :
  - 1) Fotocopy akte pendirian usaha atau badan hukum sebanyak 3 lembar
  - 2) Fotocopy KTP ( Kartu Tanda Penduduk ) sebanyak 3 lembar

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) Fotocopy NPWP ( No Pokok Wajib Pajak ) sebanyak 3 lembar
- 4) Fotocopy ijin gangguan atau HO sebanyak 3 lembar
- 5) Neraca perusahaan sebanyak 3 lembar
- 6) Gambar denah lokasi tempat usaha

Untuk biaya pembuatan Surat Izin Usaha Perdagangan ditentukan oleh masing-masing daerah melalui peraturan daerah masing – masing. Karena itu di tiap daerah tarif yang ditentukan berbeda – beda.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

6. Merenovasi tempat usaha

Bangunan yang telah disewa kemudian direnovasi sesuai dengan konsep yang akan dijalankan oleh Waroeng Cak Cakwe. Renovasi usaha yang dilakukan diantaranya adalah dekorasi ruangan yang didesain dengan unik, serta pemasangan berbagai hiasan. Renovasi yang dilakukan dengan memperhatikan faktor kenyamanan bagi pelanggan.

7. Pembelian peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan

dalam hal ini, rumah makan Waroeng Cak Cakwe membuat dan menyiapkan daftar peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menjalankan kegiatan operasional, yang akan dibeli dari beberapa pemasok yang telah ditentukan oleh perusahaan.

8. Pengadaan bahan baku

Perusahaan akan menghubungi pemasok untuk merencanakan pembelian secara berkala. Pengadaan bahan baku dilakukan setelah sebelumnya melakukan negosiasi terlebih dahulu dengan beberapa *supplier*.

9. Melakukan perekrutan tenaga kerja

Dalam merekrut tenaga kerja yang dibutuhkan, rumah makan Waroeng Cak Cakwe mencari rekomendasi dari kerabat dan teman pemilik sebelum kemudian

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.



dilakukan wawancara dan tes yang diperlukan, dan serangkaian percobaan terhadap karyawan atas posisi yang diinginkan. Tujuannya adalah untuk mengetahui posisi yang tepat untuk karyawan tersebut, rumah makan Waroeng Cak Cakwe juga memberikan pelatihan dan pengarahan tentang tugas dan kewajiban yang harus dijalankan sesuai dengan posisi masing-masing karyawan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

10. Kegiatan promosi dan *positioning*

Perusahaan akan membuat rencana promosi dan *positioning*. Perencanaan promosi akan disusun untuk tahap pembukaan, promosi dilakukan untuk memperkenalkan produk makanan Waroeng Cak Cakwe, adapun *positioning* perlu dibangun untuk memperkuat citra Waroeng Cak Cakwe dibenak konsumen.

11. Persiapan pembukaan

Persiapan pembukaan akan dilakukan dengan merapikan peralatan dan perlengkapan, lalu menyiapkan persiapan untuk pembukaan.

12. Pembukaan

Setelah seluruh kegiatan perencanaan dan persiapan matang maka restoran Waroeng Cak Cakwe akan resmi dibuka. Beberapa *event* dan pesta syukuran akan diadakan pada hari pembukaan.

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.



Berikut merupakan jadwal operasi Waroeng Cak Cakwe pada tabel 4.1 dibawah ini :

**Tabel 4.1 Waroeng Cak Cakwe**  
**Jadwal kegiatan operasi**  
**(September-Januari, 2015-2016)**

| kegiatan   | 2015-2016 |     |     |     |     |
|--|-----------|-----|-----|-----|-----|
|  | sep       | okt | nov | des | jan |
| Melakukan perhitungan bisnis                         | ✓         |     |     |     |     |
| Survei lokasi  | ✓         |     |     |     |     |
| Sewa tempat  |           | ✓   |     |     |     |
| Pendaftaran NPWP                                     |           | ✓   |     |     |     |
| Mendaftarkan (SIUP)                                  |           | ✓   |     |     |     |
| Merenovasi tempat usaha                              |           | ✓   |     |     |     |
| Pembelian peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan |           |     | ✓   |     |     |
| Pengadaan bahan baku                                 |           |     | ✓   |     |     |
| Melakukan perekrutan tenaga kerja                    |           |     | ✓   |     |     |
| Kegiatan promosi dan <i>positioning</i>              |           |     |     | ✓   |     |
| Persiapan pembukaan                                  |           |     |     | ✓   |     |
| Pembukaan  |           |     |     |     | ✓   |

Sumber : Waroeng Cak Cakwe 2015

© 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.



## B. Proses Produksi

Memproduksi atau melakukan kegiatan proses produksi merupakan usaha untuk mengubah suatu barang menjadi barang yang lainnya atau usaha untuk mewujudkan rencana yang ingin dilakukan untuk melakukan perubahan dan transformasi maka diperlukan proses produksi. Faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku, dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan perusahaan. Proses produksi dimulai dari pengadaan bahan barang ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kehabisan stok, sampai pada akhirnya menjadi barang jadi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### 1. Membuat perencanaan kebutuhan bahan baku

Asisten koki akan bertanggung jawab terhadap kedua koki dalam pengelolaan bahan baku yang dibutuhkan akan didata dan diserahkan kepada kasir, kemudian kasir menyerahkan daftar pembelian bahan baku kepada pemilik, setelah memperoleh persetujuan dari pemilik, asisten koki akan merencanakan pembelian kebutuhan bahan baku untuk setiap periode yaitu satu bulan sesuai laporan dari bagian operasional dapur atau kokinya.

### 2. Melakukan pembelian langsung ke *supplier*

kasir akan menghubungi *supplier* bahan baku untuk melakukan pembelian berdasarkan perencanaan yang telah dilakukan sebelumnya. Apabila memungkinkan *supplier* akan mengirimkan pesanan ke alamat Waroeng Cak Cakwe, setelah pesanan sudah tiba maka kasir akan memeriksa barang-barang yang sudah dipesan.

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. Membuat daftar stok bahan baku di tempat penyimpanan  
Bahan baku dan perlengkapan yang baru dibeli akan disimpan pada ruang penyimpanan. Namun sebelumnya dilakukan pencatatan mengenai stok bahan baku. Pencatatan juga dilakukan ketika ada bahan baku yang digunakan, rusak ataupun bertambah.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. Kegiatan operasional  
Bagian produksi atau operasional dapur akan mengambil bahan baku sesuai kebutuhan pemesanan, bahan baku yang telah melalui pencatatan dan pengecekan dapat langsung digunakan untuk diolah menjadi produk siap konsumsi oleh konsumen. Berikut penjelasan bagian produksi:

- a. Pemilihan bahan  
Menggunakan bahan-bahan yang berkualitas baik, pastikan bahan yang digunakan bersertifikat baik yang digunakan cukup tersedia dan dalam kondisi simpanan yang baik.
- b. Penimbangan bahan  
Bahan baku akan ditimbang sesuai dengan yang dibutuhkan, pada saat penimbangan harus teliti dan tepat.
- c. Pengadukan bahan  
Bahan-bahan yang diperlukan dicampur menggunakan *mixer*/tangan sehingga menjadi adonan yang siap untuk dibentuk
- d. Penimbangan adonan  
Pada tahap ini adonan ditimbang disesuaikan dengan berat yang diinginkan, penimbangan harus dilakukan dengan tepat.

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. Pembentukan adonan  
Setelah adonan ditimbang maka adonan akan di bentuk dengan tangan dan didiamkan sebentar dengan ditutupin kain.
- f. Pemotongan adonan  
Pemotongan adonan akan ditarik-tarik menjadi panjang atau kotak setelah itu akan diberi air sedikit dan akan dimulai dengan pemotongan adonan.
- g. Penggorengan adonan  
Adonan akan digoreng ke dalam wajan besar dengan suhu minyak yang sudah panas, lamanya penggorengan disesuaikan dengan jenis bahan dan produk yang akan disajikan.
- h. Mengangkat produk dari wajan penggorengan  
Setelah digoreng di wajan maka segera diangkat dan diletakkan pada wajan pengering minyak agar minyak keluar dari produk.
- i. Produk siap diisi  
jika produk setengah matang, maka produk ini akan diisi dengan varian isi yang berbeda-beda dan akan dilakukan penggorengan lagi hingga matang produknya.
- j. Produk siap disajikan dan dipasarkan  
Bila produk sudah siap untuk dipasarkan, produk lalu diletakkan di etalase kedai yang sudah disediakan, lalu pembeli bisa melayani sendiri produk yang ingin dibeli.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

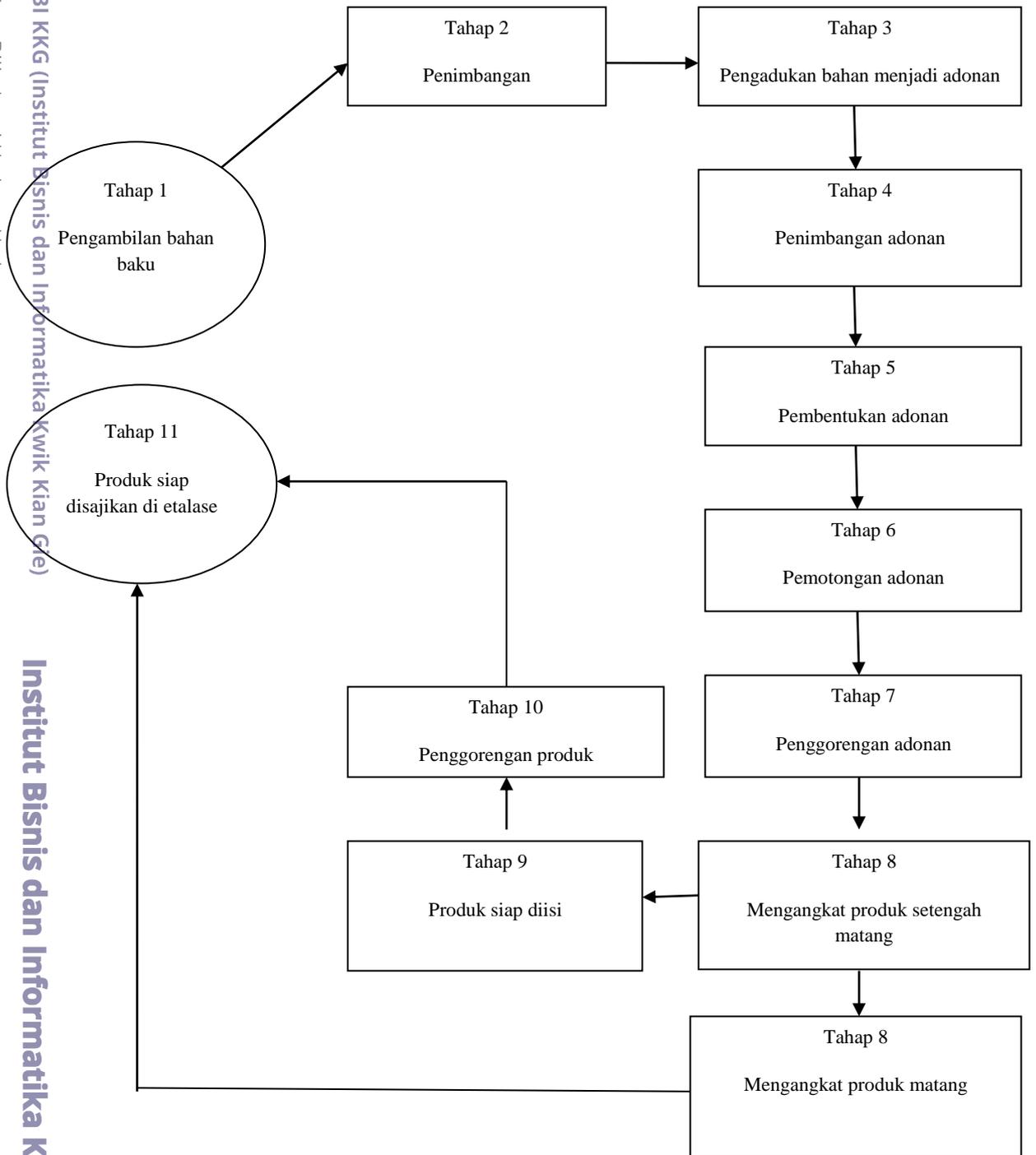
**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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.

Berikut adalah alur produksi dapat dilihat pada gambar 4.1 berikut :

**Gambar 4.1**

**Alur produksi “Waroeng Cak Cakwe”**



(Sumber : Waroeng Cak Cakwe )

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

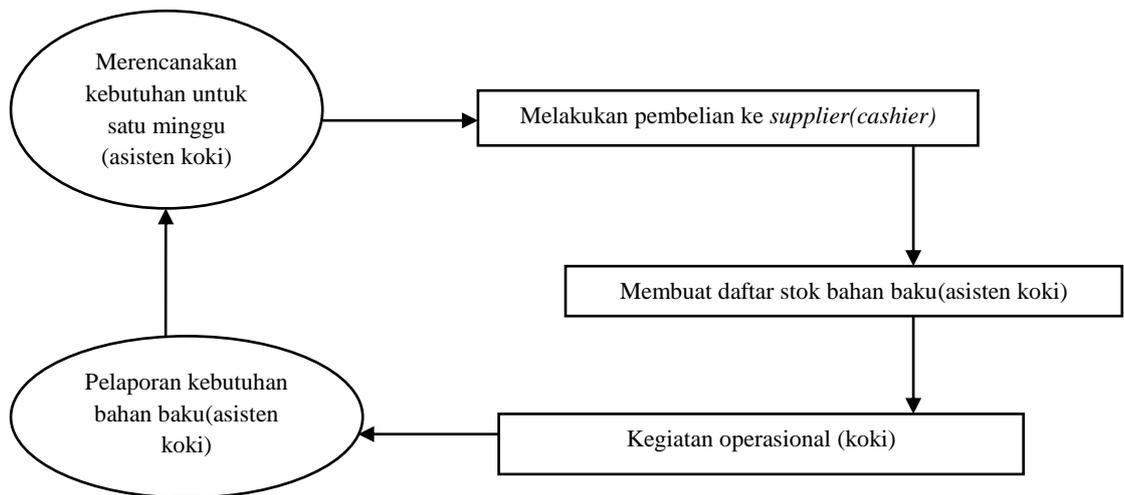
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

## Alur pengadaan bahan baku

Ⓒ Berikut adalah proses pengadaan bahan baku Waroeng Cak Cakwe dapat dilihat pada gambar 4.3 dibawah ini sebagai berikut :

**Gambar 4.2**

### Proses pengadaan bahan baku Waroeng Cak Cakwe



(Sumber : Waroeng Cak Cakwe)

## C. Alur Jasa

Alur jasa merupakan proses mendapatkan jasa dari penyedia jasa, dalam hal ini, konsumen yang mendatangi rumah makan Waroeng Cak Cakwe selaku penyedia jasa akan melalui beberapa tahapan dengan penjelasan alur dan gambar sebagai berikut:

1. Konsumen datang ke rumah makan Waroeng Cak Cakwe.
2. Pramusaji akan mengarahkan konsumen pada etalase produk makanan.
3. konsumen akan memilih menu dan mengambil produk yang tersedia disana, Waroeng Cak cakwe juga sudah menyiapkan nampan, capitan dan peralatan makanan untuk memudahkan. Rumah makan ini menonjolkan sistem *self service* dan *open kitchen*. Jadi setiap pengunjung dapat melihat suasana dapur dan mengambil sendiri makanannya sebelum duduk.

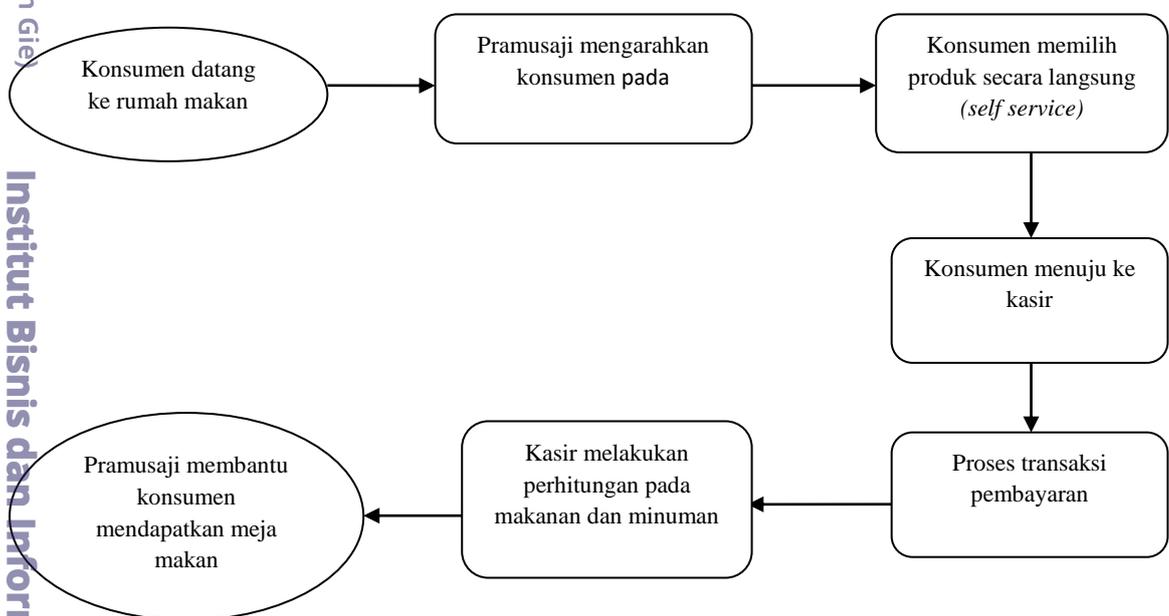
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



4. Setelah memilih produk, disana akan ada pramusaji yang akan membantu untuk memotong produk makanan agar mudah untuk di nikmati oleh konsumen.
5. Setelah itu, pengunjung bergerak ke kasir untuk membayar dan diberikan pilihan minuman.
6. Kemudian kasir akan melakukan perhitungan terhadap produk makanan dan minuman yang dibeli konsumen.
7. Terjadilah proses transaksi pembayaran yang dilakukan konsumen dan kasir.
8. Setelah melakukan proses pembayaran, konsumen menerima produk dan konsumen akan dibantu dicarikan tempat duduk.

Berikut adalah alur jasa Waroeng Cak Cakwe dapat dilihat pada gambar berikut:

**Gambar 4.3**  
**Alur jasa “Waroeng Cak Cakwe ”**



(Sumber : Waroeng Cak Cakwe)

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.



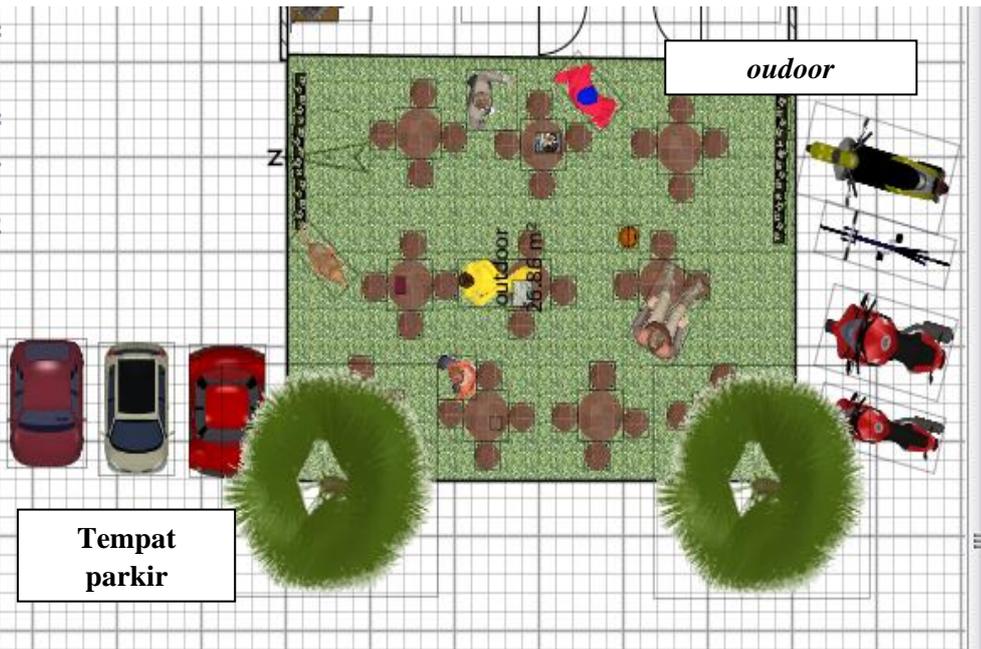
## D. Bangunan fisik

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

Rumah makan Waroeng Cak Cakwe menggunakan sebuah ruko yang berada di Sri Jaya Abadi, Nagoya. Ruko tersebut disewa oleh pemilik untuk mendirikan usaha rumah makannya. Ruko tersebut memiliki 5 lantai tetapi yang di sewakan hanya lantai dasar dengan panjang 16 m x lebar 6 m, dan tinggi ruangan 3 m dan *layout* yang direncanakan dapat terlihat dalam gambar di bawah ini:

Gambar 4.4

### Ruangan *outdoor* dan tempat parkir



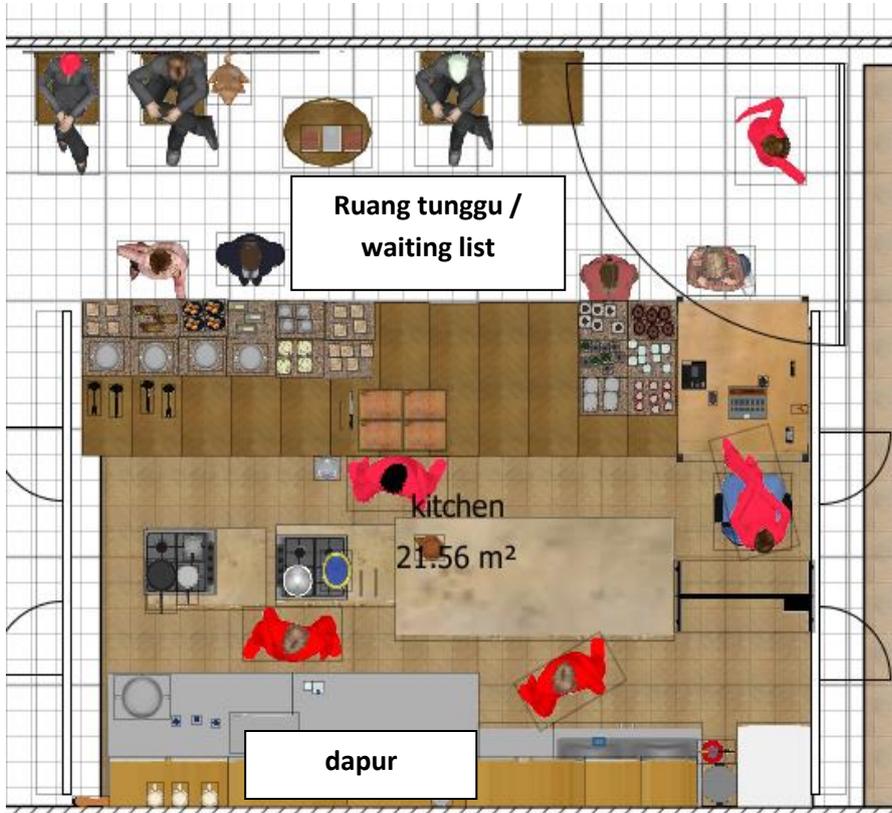
Sumber : Waroeng Cak Cakwe

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

Gambar 4.5

Ruang Tunggu dan dapur



Sumber : Waroeng Cak Cakwe

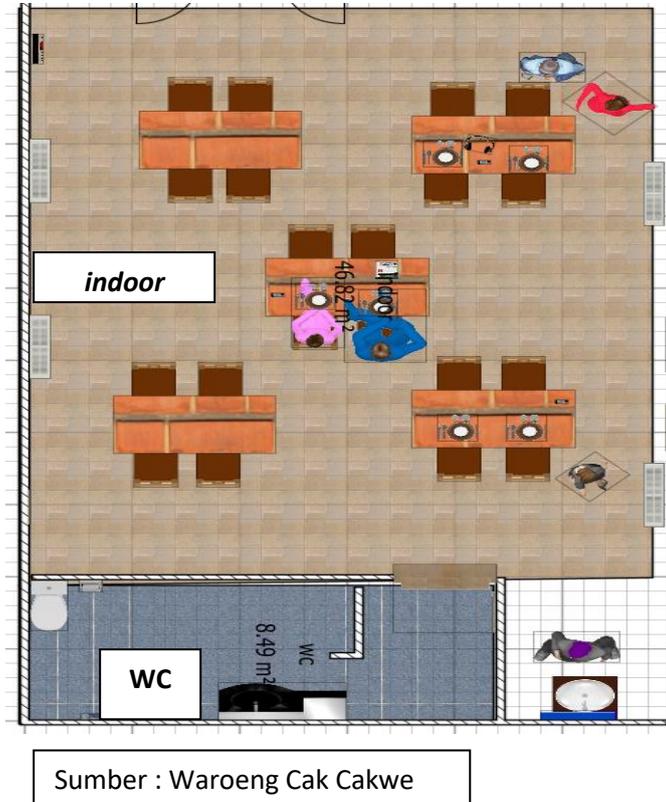
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 4.6

Ruangan *indoor*



**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.

**E. Nama Pemasok**

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Pemasok atau *supplier* merupakan salah satu penunjang bisnis yang penting dalam suatu alur 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 *standard* 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 dimana produk tersebut akan digunakan untuk menunjang kepuasan konsumen.

Berikut ini adalah tabel para pemasok yang di lampirkan:

**Tabel 4.2**

**Nama pemasok “ Waroeng Cak Cakwe “**

| no | Produk                              | Perusahaan  |
|----|-------------------------------------|---|
| 1  | Pemasok bahan baku cakwe dan bantal | PT Buana Aneka Pangan<br>Telp:0778-466480 - Komp. Kara<br>Industrial Park Blok A No.35<br>Batam Center,Riau,29463<br>CP:Lim Bou Son |
| 2  | Pemasok daging ayam                 | Toko RAMA, ayam potong segar<br>(081372390000)-<br>Kios 29B Pasar Nagoya Baru,<br>Batam   |
| 3  | Pemasok daging sapi                 | Toko <i>Sapibagus</i> , Pasar<br>Megalegenda dikawasan Baloi<br>(085883377950)  |
| 4  | Pemasok udang                       | Batam seafood (0812-66974-245)  |
| 5  | Pemasok mayones                     | PT Unilever IndonesiaT bk.<br>Menara Duta Building 4th fl<br>Jl HR Rasuna Said Kav B9<br>Jakarta ( 0-800-1-558000)                  |
| 6  | Pemasok kacang                      | PT. Jaya Mitra Alumi - Consumer<br>Goods Distributor - BATAM  |
| 7  | Pemasok sayuran                     | Toko Sayur Segar, Pasar Sentosa<br>Perdana SP Mall Kios A 9, JL R.<br>Soeprapto, Tembesi Sagulung,<br>Batam.                        |
| 8  | Pemasok minuman                     | Teh DILMAH , Graha A.D.A Jl.<br>Panglima Polim Raya No. 100<br>Jakarta 12130 Indonesia<br>(+62 21 739 9221)                         |

© 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.



## F. Teknologi

Teknologi adalah keseluruhan sarana untuk menyediakan barang-barang yang diperlukan bagi kelangsungan dan kenyamanan hidup manusia, penggunaan teknologi berguna untuk membantu mempermudah pekerjaan, sehingga berjalan lebih efisien. Teknologi yang digunakan di dalam rumah makan Waroeng Cak Cakwe adalah teknologi yang mampu meningkatkan efisiensi dalam tahapan produksi sehingga produktivitas dapat meningkat. Dalam kegiatan usahanya Waroeng Cak Cakwe menggunakan beberapa teknologi antara lain:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. *Laptop:*  
Digunakan untuk melakukan pemantauan bahan baku dan digunakan untuk mencatat data transaksi pembelian dan penjualan Waroeng Cak Cakwe.
2. *Freezer :*  
Digunakan untuk mempertahankan masa simpan makanan agar layak dikonsumsi dan untuk mempertahankan mutu makanan dari kerusakan.
3. *Coffee maker :*  
*Coffee maker* digunakan untuk menghasilkan rasa dan aroma kopi yang nikmat.
4. *Mixer :*  
Untuk mencampur bahan baku, dan menghaluskan bahan baku.
5. *Cash drawer:*  
*Cash drawer* atau laci uang elektronik adalah *drawer* atau laci yang berisi rak-rak yang disebut *bill tray* dan *coin tray*, digunakan untuk penyimpanan uang berdasarkan nominal uang. *Bill tray* adalah untuk uang kertas dan *coin tray* untuk uang logam.
6. *Dvd player:*  
Digunakan untuk melihat berbagai konten multimedia seperti musik, film, video dan foto.

© 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.