



## BAB IV

### PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

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

#### A. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah rencana operasi dari usaha *SuppaBento*:

##### 1. Melakukan penghitungan bisnis

Yang dimaksud dengan melakukan perhitungan bisnis, adalah melihat kebutuhan dana dari perusahaan yang diperlukan agar perusahaan dapat berjalan, dan menilai apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

##### 2. Membuat SOP perusahaan

Perusahaan harus memiliki *Standard Operation Procedure* (SOP) agar perusahaan perusahaan mengetahui apa yang harus dilakukan dalam sehingga perusahaan dapat tetap berjalan dengan baik.

##### 3. Pendaftaran 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:

- Mengisi formulir pendaftaran wajib pajak
- Fotokopi akta pendirian usaha
- Fotokopi kartu NPWP pemilik

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- 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.



- d. Fotokopi dokumen izin usaha yang diterbitkan instansi berwenang



#### 4. 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

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.

#### 5. 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.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



## 6. Mengurus perizinan BPOM dan sertifikasi Halal

### a. Dokumen-dokumen untuk perizinan BPOM:

- (1) Fotokopi SIUP dan TDP
- (2) Hasil analisa laboratorium
- (3) Rancangan label sesuai dengan yang akan diedarkan
- (4) Contoh produk
- (5) Formulir pendaftaran BPOM

### b. Cara kepengurusan sertifikasi Halal

- (1) Melakukan pendaftaran seluruh produk dari *SuppaBento*
- (2) Setelah itu pihak LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia) akan melakukan audit perusahaan, untuk melihat perusahaan layak mendapatkan sertifikasi halal

## 7. Melakukan survey 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.

## 8. Menentukan tempat sewa perusahaan

Setelah melihat lokasi-lokasi yang di daerah-daerah yang diminati, perusahaan harus segera menetapkan dimana perusahaan akan beroperasi. Agar tidak ada perusahaan lain yang mendahului

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.



## 9. Melakukan renovasi tempat usaha

Perusahaan biasanya dituntut harus melakukan renovasi tempat, karena tempat yang disewa belum tentu sesuai dengan denah perusahaan, agar perusahaan dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Sehingga perusahaan harus dapat mendesain tempat kerja yang efektif dan tidak lupa juga memperhatikan keselamatan kerja karyawan.

## 10. Membuat rencana pemasaran

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

## 11. 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.

## 12. Melakukan pemasaran

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

## 13. Mencari pemasok

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

#### 14. Membeli perlengkapan dan peralatan

Perlengkapan dan peralatan harus dibeli oleh perusahaan yang memiliki fungsi untuk membantu jalannya operasi perusahaan. Pembelian peralatan dan perlengkapan harus dipilih secara seksama, jangan sampai terlalu membebani perusahaan sehingga biaya perusahaan menjadi besar, dan juga tidak melupakan untuk membeli peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan oleh perusahaan

#### 15. Mendesain tata ruang perusahaan

Dalam perencanaan penataan ruangan, peralatan dan perlengkapan perusahaan harus diletakan di tempat yang seharusnya. Penataan ruangan yang baik akan berpengaruh terhadap efektifitas dan efisiensi perusahaan, selain itu juga dapat berpengaruh terhadap keselamatan kerja perusahaan. Penempatan dari barang-barang juga harus maksimal, dan tidak menyia-nyiakan tempat yang telah disewa oleh perusahaan.

#### 16. Pembukaan perusahaan

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

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.



Tabel 4.1

Time Schedule Rencana Kegiatan Operasional *SuppaBento*

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	
Penghitungan Bisnis																					
SOP																					
Pendaftaran NPWP																					
Pendaftaran SIUP & TDP																					
Membuat <i>Job Description</i>																					
BPOM & Halal																					
Survey Lokasi																					
Sewa Tempat																					
Renovasi																					
Rencana Pemasaran																					
Rekrutmen																					
Pemasaran																					
Mencari Pemasok																					
Perlengkapan Peralatan																					
Tata Ruang																					
Pembukaan																					

Sumber: *SuppaBento*

### B. Proses Produksi

*SuppaBento* adalah perusahaan yang bergerak di industri penyedia makanan jadi khusus untuk anak-anak. Fokus utama dari perusahaan *SuppaBento* adalah untuk membuat makanan yang memiliki asupan gizi yang seimbang untuk anak-anak dengan rasa yang enak dan juga tampilan yang menarik agar anak-anak memiliki selera makan yang tinggi ketika memakan produk *SuppaBento*.

Proses produksi dari setiap makanan yang diolah oleh *SuppaBento* menggunakan teknik yang berbeda-beda. Berikut adalah tabel yang akan menunjukkan proses produksi dari setiap hidangan yang dibuat oleh *SuppaBento*:



Tabel 4.2

Proses Produksi *SuppaBento*

No.	Nama	Bahan Baku	Proses Produksi
1.	<p><b>Paket Superman</b></p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>1. Iklan mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: pelanggaran hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penerbitan kritikan dan tinjauan suatu masalah.</p> <p>2. Pelanggaran tidak merugikan kepentingan yang wajar BIKKG.</p> <p>3. Pelanggaran mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BIKKG.</p>	<p>1. Beras Premium 70gr</p> <p>2. Bawang putih 2 siung</p> <p>3. Daging sapi khas luar 60gr</p> <p>4. Bawang bombay 10gr</p> <p>5. Kecap asin</p> <p>6. Gula</p> <p>7. Garam</p> <p>8. Brokoli 25gr</p> <p>9. Wortel 20gr</p> <p>10. Jagung muda 20gr</p> <p>11. Selada <i>Romanian</i> 15gr</p> <p>12. Telur 1/2 butir</p> <p>13. <i>Mayonaisse</i> 50gr</p> <p>14. Daging sapi asap 1 lembar</p> <p>15. Tulang sapi 100gr</p> <p>16. Air 400ml</p> <p>17. Minyak sayur 50ml</p> <p>18. Susu <i>Ultra Mimi</i> 125ml</p>	<p>1. Daging Sapi kecap:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Panaskan air 200ml</li> <li>Masukan tulang sapi untuk mendapatkan kaldu</li> <li>Cincang 1 siung bawang putih</li> <li>Potong daging khas luar tipis</li> <li>Potong panjang bawang bombay</li> <li>Panaskan minyak 30ml</li> <li>Masukan bawang bombay</li> <li>Masukan bawang putih</li> <li>Aduk hingga wangi</li> <li>Masukan daging sapi yang sudah di potong tipis</li> <li>Tambahkan kaldu 200ml</li> <li>Masukan kecap asin dan gula</li> <li>Masak hingga air berkurang</li> </ol> <p>2. Nasi Putih:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuci beras premium 3x</li> <li>Masukan penanak nasi dengan air 70ml</li> </ol> <p>3. Tumis macam-macam sayur:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cincang 1 siung bawang putih</li> <li>Potong brokoli, wortel dan jagung muda</li> <li>Panaskan minyak sayur 20ml</li> <li>Masukan bawang putih aduk hingga wangi</li> <li>Masukan potongan sayuran</li> <li>Tambahkan air 60ml</li> <li>Masak hingga air berkurang 50%</li> </ol> <p>4. <i>Salad</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Cuci selada kemudian potong</li> <li>Rebus telur hingga matang</li> <li>Cincang kasar, dan campurkan dengan <i>mayonaisse</i></li> <li>Aduk dan campurkan dengan selada</li> <li>Potong daging sapi asap dengan logo <i>Superman</i>.</li> </ol> <p>5. Masukan ke-4 makanan kedalam 1 wadah (<i>thermo container</i>) ditambahkan dengan 1 kemasan susu <i>Ultra Mimi</i>.</p>
2.	<p><b>Paket Frozen</b></p>	<p>1. Pepaya 40gr</p> <p>2. Semangka 40gr</p> <p>3. Melon 40gr</p> <p>4. Beras premium 70gr</p> <p>5. Dada ayam 70gr</p>	<p>1. Potongan buah:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kupas buah pepaya, potong kecil</li> <li>Kupas buah semangka, potong kecil</li> <li>Kupas buah melon, potong kecil</li> </ol> <p>2. Nasi putih:</p>

Tabel 4.2 Lanjutan

<p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>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 IBKKG.</p> <p>2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.</p>	<p>6. Paprika 10gr 7. Jamur <i>Champignon</i> 20gr 8. Lada hitam 9. Tulang ayam 100gr 10. Garam 11. <i>Cream</i> masak 50ml 12. Bawang putih 2 siung 13. Kacang panjang 25gr 14. Wortel 25gr 15. Kol 25gr 16. Minyak sayur 50ml 17. Air 220ml 18. Susu <i>Ultra Mimi</i> 125ml</p>	<p>a. Cuci beras premium 3x b. Masukkan penanak nasi dengan air 70ml</p> <p>3. <i>Chicken Stroganoff</i>: a. Panaskan air 200ml b. Masukkan tulang ayam, untuk mendapatkan kaldu c. Cincang bawang putih 1 siung d. Potong panjang paprika e. Potong panjang jamur <i>campignon</i> f. Potong daging ayam tipis g. Masukkan minyak sayur 30ml ke wajan h. Masukkan bawang putih, hingga wangi i. Masukkan paprika, dan jamur masak sekitar 1 menit j. Masukkan ayam, aduk-aduk hingga warna berubah kecoklatan k. Masukkan kaldu ayam hingga mendidih, dan bumbu dengan garam, lada hitam l. Masukkan <i>cream</i> masak 50ml m. Aduk hingga merata, dan hidangkan</p> <p>4. Tumis sayuran: a. Cincang 1 siung bawang putih b. Potong panjang kacang panjang c. Potong panjang wortel d. Potong panjang kol e. Panaskan wajan masukan minyak 20ml f. Masukkan bawang putih, masak hingga wangi g. Masukkan kacang panjang, wortel dan lobak h. Tambahkan garam, dan Tambahkan air 60ml i. Masak hingga air berkurang 50%</p> <p>5. Masukkan makanan-makanan ke dalam <i>thermo container</i> kemudian kirim bersama susu <i>Ultra Mimi</i> 125ml</p>
<p>3. Paket <i>Pikachu</i></p>	<p>1. Beras premium 70gr 2. Serai 1 buah 3. Daun salam 2 lbr 4. Kunyit 1cm 5. Santan kental 50ml 6. Ayam kampung 80gr 7. Bumbu jadi ayam kuning 1 pak 8. Air 140ml 9. Minyak goreng 100ml 10. Kecap manis 11. Garam 12. Gula 13. Susu <i>Ultra Mimi</i></p>	<p>1. Nasi kuning: a. Cuci beras premium 3x b. Haluskan bumbu serai, daun salam 1 lbr, dan kunyit. c. Aduk kedalam santan kental d. Masukkan beras, santan kental 50ml dan air 20ml ke dalam penanak nasi</p> <p>2. Ayam goreng kuning: a. Panaskan wajan, masukan minyak 15ml masukan bumbu ayam goreng kuning jadi b. Aduk hingga wangi, masukan air 100ml tambahkan garam c. Rebus ayam, hingga matang, aduk sesekali d. Siapkan wajan baru tambahkan minyak goreng 100ml, goreng ayam yang telah matang</p>



Tabel 4.2 Lanjutan

<p>14. Pisang 1 buah</p> <p><b>C</b> Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>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.</p> <p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>	<p>3. Tempe orek:  a. Cincang bawang putih 1 siung  b. Potong kotak tempe 45gr  c. Panaskan wajan, masukan minyak 20ml  d. Masukan bawang hingga wangi setelah itu tempe  e. Tambahkan kecap manis dan gula dan sedikit garam</p> <p>4. Tumis tahu kacang panjang:  a. Cincang 1 siung bawang putih, potong panjang kacang, dan tahu  b. Panaskan wajan, masukan minyak 20ml  c. Masukan bawang putih, tahu, dan kemudian kacang  d. Tambahkan garam, dan tambahkan air 20ml, masak hingga air berkurang 50%</p> <p>5. Masukan ke dalam 1 wadah (<i>Thermo Container</i>) kemudian dikirim dengan 1 kemasan susu <i>Ultra Mimi</i> 125ml dan juga 1 pisang.</p>	<p>4. Tempe orek:  a. Cincang bawang putih 1 siung  b. Potong kotak tempe 45gr  c. Panaskan wajan, masukan minyak 20ml  d. Masukan bawang hingga wangi setelah itu tempe  e. Tambahkan kecap manis dan gula dan sedikit garam</p> <p>4. Tumis tahu kacang panjang:  a. Cincang 1 siung bawang putih, potong panjang kacang, dan tahu  b. Panaskan wajan, masukan minyak 20ml  c. Masukan bawang putih, tahu, dan kemudian kacang  d. Tambahkan garam, dan tambahkan air 20ml, masak hingga air berkurang 50%</p> <p>5. Masukan ke dalam 1 wadah (<i>Thermo Container</i>) kemudian dikirim dengan 1 kemasan susu <i>Ultra Mimi</i> 125ml dan juga 1 pisang.</p>
<p>4. Pisang 1 buah</p> <p><b>C</b> Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>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.</p> <p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>	<p>1. Agar-agar 1  2. Jeruk 60gr  3. Anggur 60gr  4. Beras premium 50gr  5. Dada ayam 60gr  6. Kecap manis  7. Jeruk nipis 1 buah  8. Telur 1 butir  9. Bawang putih 2 siung  10. Bawang merah 1 butir  11. Tahu 80gr  12. Taoge 30gr  13. Air 240ml  14. Minyak sayur 40ml  15. Minyak goreng 100ml  16. Garam  17. Lada  18. Tusuk sate 1 tusuk  19. Kentang 40gr  20. Daging sapi 20gr  21. Susu <i>Ultra Mimi</i> 125ml</p>	<p>1. Agar buah:  a. Panaskan panci, masukan air 50ml  b. Masukan agar-agar, setelah mendidih matikan  c. Kupas dan potong buah jeruk dan potong anggur menjadi potongan kecil  d. Kedalam cetakan masukan buah, dan dilanjutkan dengan agar, dan masukan ke dalam freezer selama 30 menit</p> <p>2. Nasi Putih  a. Cuci beras premium 3x  b. Masukan air 50ml ke penanak nasi dan juga berasnya</p> <p>3. Sate ayam:  a. Potong bawang merah, dan cincang bawang putih 1 siung, aduk bersama kecap manis  b. Potong dada ayam, menjadi potongan kotak kecil  c. Masukan potongan ayam ke dalam campuran kecap dan bawang  d. Tusuk daging yang telah berlumur bumbu kemudian panggang</p> <p>4. Telur dadar:  a. Kocok telur, tambahkan lada dan garam secukupnya  b. Panaskan wajan, masukan minyak 20ml, dan masukan telur, kecilkan api</p> <p>5. Tumis tahu taoge:  a. Cincang bawang putih, potong tahu  b. Panaskan wajan, masukan minyak 20ml, masukan bawang putih, kemudian tahu, kemudia taoge, tambahkan air sekitar 20ml</p>

Tabel 4.2 Lanjutan

<p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p> <p>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.</p> <p>2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.</p>	<p>© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p>	<p>c. Masak tambahkan garam dan masak hingga air berkurang sekitar 50%</p> <p>6. Perkedel:  a. Kupas kentang, ambil panci panaskan air 100ml  b. Rebus kentang hingga lunak  c. Cincang daging sapi 20gr  d. Tumbuk kentang, dan masukan daging sapi yang telah dicincang dan diberi lada dan garam.  e. Panaskan wajan baru, masukan minyak goreng 100ml, goreng kentang hingga kecokelatan dengan api sedang.</p> <p>7. Masukan makanan-makanan jadi ke dalam 1 wadah (<i>Thermo Container</i>) kemudian diantarkan kepada konsumen bersama dengan 1 kemasan susu <i>Ultra Mimi</i> 125ml</p>
---	--	---

Sumber: *SuppaBento*

### C. Alur Jasa

Alur jasa perusahaan *SuppaBento* dimulai ketika *sales SuppaBento* menawarkan produk konsumen, apabila konsumen tertarik, maka konsumen akan melakukan pemesanan catering. Ketika terjadi pemesanan *Admin* akan melakukan pencatatan data pelanggan yaitu mulai dari nama pelanggan, alamat, dan nomor telepon. Kemudian *Admin* akan melakukan pencatatan kapan produk mau dikirim, dan apa saja produk yang dipesan. Pemesanan produk harus dilakukan paling lambat 2 hari sebelum tanggal pengantaran. Ketika melakukan pemesanan konsumen harus membayar deposito terlebih dahulu.

Setelah melakukan pembayaran deposito oleh konsumen, *admin* segera membuat *sales order* yang kemudian akan langsung masuk ke juru masak, dan manajer. *Sales order* yang masuk ke juru masak ditujukan sebagai alat bantu juru masak untuk menentukan bahan apa saja yang harus dibeli, dan masuk ke manajer untuk melakukan penghitungan-penghitungan yang diperlukan, seperti penghitungan pengeluaran, dan pendapatan. Kemudian keesokan harinya juru masak akan melakukan pembelian bahan

baku bersama dengan supir. Setelah itu proses produksi makanan akan dilakukan setelahnya, sehingga bahan makanan yang dipakai oleh *SuppaBento* masih segar karena langsung dari pemasok menuju proses produksi untuk menjaga makanan tetap segar.

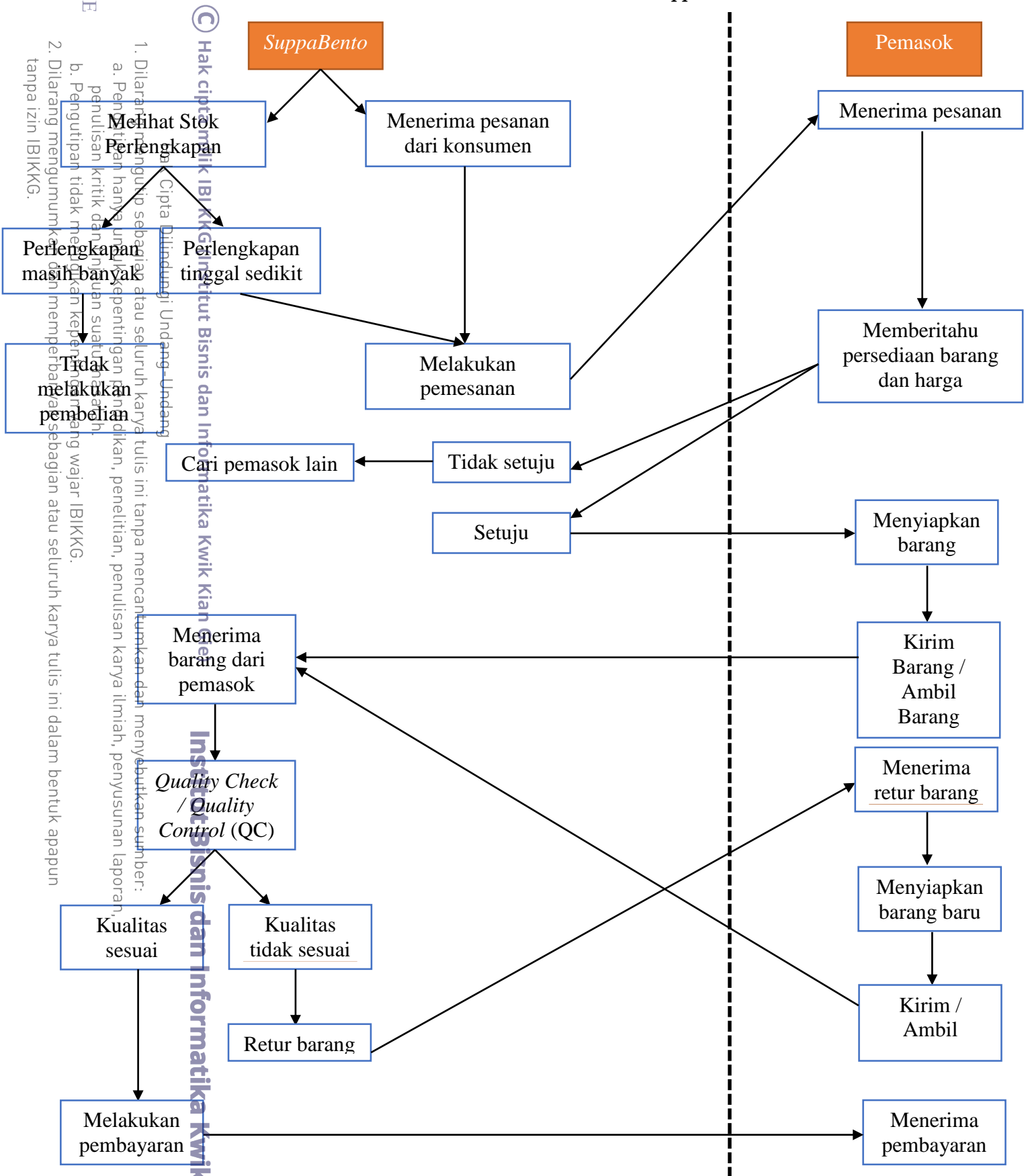
Setelah makanan sudah jadi dan sudah dimasukan ke dalam tempatnya, supir akan langsung melakukan pengantaran produk ke alamat yang telah dicatat oleh admin sebelumnya. Makanan yang dipesan harus sudah tiba di tempat yaitu minimal 1 jam sebelum acara makan. Sehingga pengantaran makanan harus diperhatikan secara seksama, agar tidak merusak kualitas dari makanan tersebut. Ketika sudah selesai dimakan, supir akan kembali lagi ke tempat pengantaran untuk mengambil kembali tempat makan milik *SuppaBento* dan setelah melakukan penghitungan tempat makan, peminasan harus sudah segera dilakukan oleh konsumen. Tempat makan akan kembali ke tempat produksi *SuppaBento* untuk dilakukan pencucian agar tempat makan tetap bersih dan tidak merusak kualitas makanan untuk pemesanan berikutnya.

Berikut adalah gambaran proses perusahaan dimulai dari pembelian bahan baku ke pemasok dan juga proses penjualan perusahaan kepada konsumen *SuppaBento* yang akan dibagi menjadi dua gambaran. Berikut gambarannya:



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.

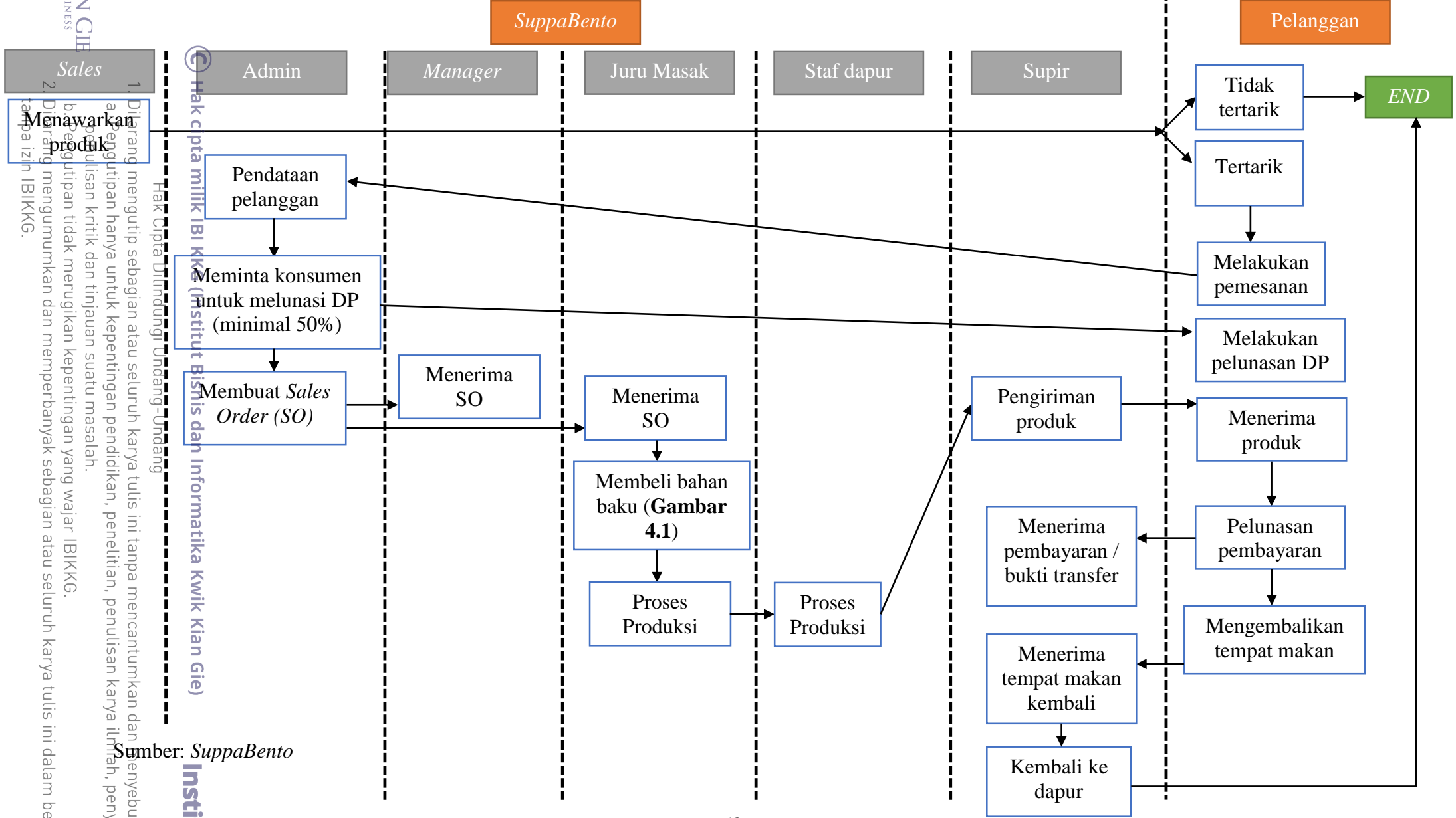
Gambar 4.1  
Alur Pembelian Bahan Baku SuppaBento



Sumber: SuppaBento

Gambar 4.2

Alur Penjualan Perusahaan Kepada Konsumen



1. Dianggap mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.  
2. Dianggap mengutip hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.  
3. Dianggap mengutip tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.  
4. Dianggap menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Hak Cipta Milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis

Sumber: SuppaBento



## D. 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 dapat membantu aktivitas bisnis dengan cara menyediakan barang yang dibutuhkan oleh bisnis untuk dijual 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 *SuppaBento*:

### 1. Toko Tian Liong

- a. Alamat : Jl. Pancoran No. 17-19, Jakarta Barat
- b. Telepon : (+6221) – 6291073, 6290981, 6294595
- c. Website : [www.tianliong.co.id](http://www.tianliong.co.id)
- d. Pemasok barang : Peralatan dan perlengkapan dapur

### 2. Carrefour

- a. Alamat : Jl. Puri Kembangan Blok Q. No. 1, Jakarta Barat
- b. Telepon : 0811-180-077
- c. Website : [www.carrefour.co.id](http://www.carrefour.co.id)
- d. Pemasok Barang : Peralatan dan perlengkapan dapur

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.



### 3. Toko Mesin Maksindo

- a. Alamat : Jl. Taman Palem Lestari Blok B16 No.5, Jakarta Barat
- b. Telepon : (+6221) – 46835774, 46835767, 46836137
- c. Website : [www.tokomesin.com](http://www.tokomesin.com)
- d. Pemasok Barang : Peralatan dapur

### 4. IKEA

- a. Alamat : Jl. Jalur Sutera Boulevard No. 45, Alam Sutera, Tangerang
- b. Telepon : (+6221) – 29853900
- c. Website : [www.ikea.co.id](http://www.ikea.co.id)
- d. Pemasok Barang : Peralatan Kantor

### 5. Enter Komputer

- a. Alamat : Mall Mangga 2 Lt.5 Blok C No.101-106, Jakarta Pusat
- b. Telepon : (+6221) – 62201879, 30005524
- c. Website : [www.enterkomputer.com](http://www.enterkomputer.com)
- d. Pemasok Barang : Peralatan Kantor

### 6. Bhinneka.com

- a. Alamat : Mall Mangga 2 Lt.3 No. 48-49, Jakarta Pusat
- b. Telepon : (+6221) – 29292828
- c. Website : [www.bhinneka.com](http://www.bhinneka.com)
- d. Pemasok Barang : Peralatan Kantor

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.



## 7. LotteMart Wholesale

- a. Alamat : Jl. Topaz BT No. 77, Meruya Utara, Jakarta Barat
- b. Telepon : (+6221) – 5857101
- c. Website : [www.lottmart.co.id](http://www.lottmart.co.id)
- d. Pemasok Barang : Perlengkapan dapur, bahan baku

## 8. Sugeng – Pedangang di Pasar Cengkareng

- a. Alamat : Jl. Lingkar Luar Barat, Cengkareng, Jakarta Barat
- b. Telepon : 0812-1918-7418
- c. Pemasok Barang : Bahan baku makanan khusus sayur-mayur

## 9. Pasar Kosambi

- a. Alamat : Perumahan Duri Kosambi, Cengkareng, Jakarta Barat
- b. Pemasok Barang : Bahan baku makanan

## 10. Pasar Hipli

- a. Alamat : Jl. Semanan Raya, Kalideres, Cengkareng, Jakarta Barat
- b. Pemasok Barang : Bahan baku makanan

## E. Teknologi

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 *SuppaBento* untuk mendukung aktivitas bisnisnya:

1. *Laptop* memiliki peranan untuk melakukan berbagai macam aktivitas seperti input bermacam-macam data, seperti pencatatan data pelanggan dan data lainnya. Dengan

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.





*laptop* perusahaan juga dapat melakukan riset online mengenai tren-tren mengenai perusahaan catering yang sedang terjadi. Proses pembukuan juga dilakukan menggunakan *laptop* agar tidak terlalu memakai banyak kertas yang akan menjadi beban perusahaan.

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Hak cipta milik IBI RKG (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.
  2. Telepon pada perusahaan ini digunakan untuk mempermudah komunikasi dengan para pemasok dan para pelanggan *SuppaBento*.
  3. Wi-Fi dan internet digunakan untuk mempermudah komunikasi dengan para pelanggan dan pemasok, melakukan riset di industri makanan,
  4. CCTV untuk melakukan pengawasan keamanan di area dapur dan kantor
  5. Peralatan Dapur:
    - a. *Chest Freezer* untuk melakukan penyimpanan bahan baku yang memerlukan suhu yang sangat rendah ( $< 0^{\circ}\text{C}$ ) seperti daging
    - b. *Showcase* adalah tempat penyimpanan untuk bahan baku dengan suhu yang tidak terlalu rendah ( $> 0^{\circ}\text{C}$ ), cocok untuk menyimpan bahan baku seperti sayuran