



BAB IV

RENCANA JASA dan OPERASIONAL

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

A. Deskripsi Rencana Operasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Rencana operasi akan dilakukan dalam beberapa tahap. Tahapan tersebut beserta jadwal pelaksanaan dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Survei lokasi

Ada beberapa variabel yang perlu diperhatikan untuk pemilihan lokasi menurut Husnan dan Muhammad (2008:112), yaitu ketersediaan bahan mentah, letak pasar yang dituju, tenaga listrik dan air, suplai tenaga kerja, fasilitas transportasi.

Sebelum memilih lokasi ruko yang tepat, pemilik melakukan survey ke beberapa lokasi diantaranya Mangga Besar dan Glodok. Hasilnya Glodok dipilih sebagai lokasi Restoran Kopi Tiam 88 yang tepat.

Letak pasar yang dituju dan akses transportasi yang mudah menjadi dasar pertimbangan lokasi restoran bagi pemilik untuk mendirikan Kopi Tiam 88 ini.

2. Sewa Lokasi

Langkah selanjutnya adalah penyewaan lokasi. Hal ini tidak akan terlepas dari adanya negosiasi atau tawar-menawar harga dengan pemilik lokasi. Bukti perjanjian sewa-menyewa akan menjadi alat bukti hukum yang sah bagi pemilik untuk menjalankan Kopi Tiam 88. Langkah survey dan sewa lokasi ini direncanakan akan berlangsung selama 2 bulan.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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. Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Menurut Waluyo (2010:25), setiap wajib pajak yang menjalankan usaha atau pekerjaan bebas dan wajib pajak badan, wajib mendaftarkan diri pada Kantor Direktorat Jenderal Pajak Kementerian Keuangan yang wilayah kerjanya meliputi tempat tinggal atau tempat kedudukan wajib pajak untuk dicatat sebagai wajib pajak sekaligus diberikan NPWP.

Pendaftaran NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) dapat dilakukan dengan system e-registration. Sistem ini terhubung secara online dengan Direktorat Jenderal Pajak Kementerian Keuangan, dengan alamat <http://www.pajak.go.id> pada bagian e-registration.

4. Pembuatan dokumen sehubungan dengan usaha

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

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

Menurut PERDA no.15 tahun 2002, untuk mendapatkan SIUP hal-hal yang harus dipersiapkan untuk usaha perorangan harus melampirkan fotokopi

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.



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.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5 Pembuatan design restoran

Pembuatan restoran dilakukan setelah semua perjanjian dengan pemberi sewa dan surat-surat perijinan telah selesai. Restoran akan didesain oleh arsitek dengan desain yang telah disepakati. Proses ini akan berlangsung selama 1 bulan.

6 Membeli peralatan dan perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan dibeli sesuai dengan kebutuhan yang berguna dalam menjalankan kegiatan operasional. Aktivitas pembelian ini dijadwalkan selama satu bulan bersamaan dengan proses design restoran.

7 Memesan produk-produk yang dibutuhkan kepada pemasok

Produk yang dipesan adalah jamur,tahu,seafood dan bahan pendukung lainnya. Proses pemesanan dilakukan selama satu minggu untuk melakukan perjanjian kerja sama dengan pemasok serta memberi waktu bagi pemasok menyiapkan pesanan.

8 Membuat brosur dan sarana promosi lainnya

Proses pembuatan sarana promosi seperti brosur dimulai dengan negosiasi harga dengan para pemasok kemudian menjelaskan design yang diinginkan beserta perincian syarat dan ketentuan. Apabila design sudah sesuai keinginan langsung dapat dicetak. Proses ini direncanakan selama 3 minggu.

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.



9. Rekrutmen Sumber Daya Manusia

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

Dalam rencana operasi ini, pemilik akan melakukan seleksi terhadap Sumber Daya Manusia, baik secara tertulis dan wawancara. Setelah melakukan seleksi, maka akan dilakukan penempatan dan pelatihan tenaga kerja. Perekrutan Sumber Daya Manusia ini direncanakan akan berlangsung selama 1 bulan

10 Merapikan peralatan dan perlengkapan restoran

Peralatan dan perlengkapan yang telah dibeli disusun sesuai dengan layout yang telah dibuat sebelumnya. Penataan yang baik sangat diperlukan untuk mempermudah pekerjaan juga menampilkan kerapian sehingga konsumen juga akan merasa kebersihan makanan dan minuman restoran terjamin.

11 Pembukaan restoran

Setelah semua persiapan telah selesai, restoran telah siap dibuka untuk melakukan kegiatan operasional dan membagikan brosur. Pada saat pembukaan restoran pertama kali akan dilakukan promosi menarik minat calon konsumen untuk datang menyantap hidangan yang disajikan restoran.

12 Membuat kuesioner dan membagikan kepada konsumen untuk diisi

Untuk mengetahui pendapat konsumen tentang produk dengan menggunakan kuesioner untuk diisi, hasil kuesioner ini berguna untuk perbaikan dan pengembangan berkelanjutan bagi restoran Kopi Tiam 88.

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.



13. Review

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Setelah data kuesioner diolah, hasilnya digunakan sebagai dasar pertimbangan strategi yang akan diterapkan selanjutnya untuk meningkatkan kinerja Kopi Tiam 88. Saran dan kritik dari konsumen ditanggapi oleh manajer dengan berusaha mencari jalan keluar untuk memperbaiki kinerja dan pelayanan Kopi Tiam 88.

Waktu operasional Kopi Tiam 88 dilaksanakan dari hari senin hingga hari minggu dari pukul 08.00 sampai dengan pukul 22.00. Jam kerja disesuaikan dengan jam operasional daerah glodok. Jam kerja yang panjang setiap harinya sehingga untuk kasir dan operasional jam kerja dibagi ke dalam 2 shift setiap harinya. Shift pertama dari pukul 08.00-15.00 dan shift kedua dari pukul 15.00-22.00.

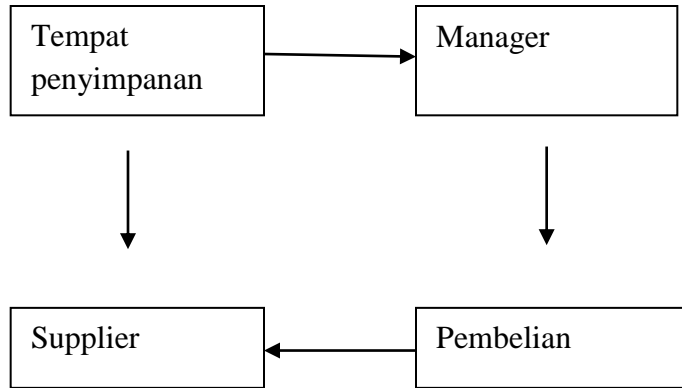
B. Proses Produksi

Proses produksi adalah suatu cara, metode ataupun teknik menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan factor produksi yang ada. Untuk proses produksi dari pengiriman bahan baku dari supplier hingga diterima oleh Kopi Tiam 88 digambarkan dalam gambar 5.2 di bawah ini:

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 4.2

Proses Produksi Kopi Tiam 88



Keterangan :

1. Bagian operasional akan melaporkan persediaan bahan baku yang telah habis atau hampir habis kepada supervisor kemudian supervisor melaporkan kepada manager
 2. Manager akan membuat form daftar pembelian dan kemudian akan melakukan pemesanan pemesanan kepada supplier
- Supplier akan melakukan pengiriman bahan baku ke Kopi Tiam 88 yang kemudian akan diproses oleh bagian operasional

Produk atau menu yang ditawarkan oleh Kopi Tiam 88 dibagi menjadi 3 menu yaitu : Signature Menu (Singapore laksa, Singapore chicken curry, mie siam, nasi lemak, mie kari ipoh), Dimsum Menu (siomay, lumpia, hakau), Yamcha Menu (wheat kaya toast, chicken porridge).



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.





Tabel 4.1

Signature Menu Kopi Tiam 88

Jenis Menu	Harga (Rp)
Singapore Laksa	Rp 25.000,-
Me Siam	Rp 25.000,-
Singapore chicken curry	Rp 25.000,-
Me kari ipoh	Rp 25.000,-
Nasi lemak	Rp 20.000,-

Tabel 4.2

Dimsum menu Kopi Tiam 88

Jenis Menu	Harga
Siomay	Rp 15.000,-
Lumpia	Rp 15.000,-
Hakau	Rp 15.000,-

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



Tabel 4.3

Yamcha Menu

Jenis Menu	Harga
Wheat Kaya Toast	Rp 10.000,-
Chicken Porridge	Rp 10.000,-

Menurut Husnan dan Muhammad (2008:115), layout merupakan keseluruhan proses penentuan “bentuk” dan penempatan fasilitas-fasilitas yang dimiliki suatu perusahaan.

Bentuk fisik Kopi Tiam 88 akan direncanakan berlokasi di kawasan glodok berbentuk ruko dengan ukuran 8 m x 18 m yang telah didesain khusus agar efisien dalam penggunaannya, dilengkapi dengan display case untuk memudahkan pemilihan menu serta cash register untuk menginput pesanan dan pembayaran.

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.



Di bawah ini merupakan denah peralatan ruko Kopi Tiam 88 :

Gambar 4.3

Denah Peralatan Kopi Tiam 88



C. Air Jasa

Pelayanan adalah suatu kegiatan atau urutan kegiatan yang terjadi dalam interaksi langsung antara seseorang dengan orang lain atau mesin secara fisik, dan menyediakan kepuasan pelanggan. Pelayanan sebagai usaha melayani kebutuhan orang lain dengan

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.



memperoleh imbalan. Sedangkan melayani adalah membantu menyiapkan (mengurus) apa yang diperlukan seseorang (Kamus Besar, Deskripsi dari pelayanan)

Sumber : www.kamusbesar.com

Setiap usaha harus memiliki perencanaan jasa dan operasional agar saat usaha dijalankan para pelaku bisnis yang berkepentingan memiliki langkah-langkah yang harus dilakukan sehingga semua aktivitas dapat berjalan dengan efektif.

Kopi Tiam 88 merupakan usaha yang berbentuk rukan (rumah perkantoran/ruko) sehingga proses operasional dimulai dari melakukan pembelian bahan baku dari supplier. Bahan baku yang disuplai secara berkelanjutan adalah bahan-bahan berkualitas yang merupakan bahan baku utama. Setelah itu dilakukan pengolahan bahan baku yaitu memotong dan membersihkan bahan-bahan untuk display. Proses pelayanan secara langsung pada calon konsumen dimulai dari saat calon konsumen datang ke counter kemudian staff restoran datang menghampiri serta mencatat pemesanan menu yang diinginkan oleh calon konsumen tersebut. Staff restoran harus melayani calon konsumen dengan baik dan ramah serta memberikan penjelasan tentang menu makanan dan minuman yang dibutuhkan calon konsumen bila diperlukan. Kasir akan menginput pesanan pada computer. Sebelum konsumen selesai menikmati makanan dan minuman yang telah disajikan staff restoran akan datang menyerahkan tagihan dari pesanan yang telah diinput oleh kasir. Setelah itu barulah konsumen membayar sejumlah uang yang tertera pada struk pembayaran.

Sebagai salah satu sarana promosi Kopi Tiam 88 memberikan voucher senilai Rp 5.000,- untuk pembelian sebesar Rp 100.000,-. Voucher dapat digunakan untuk

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG 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.

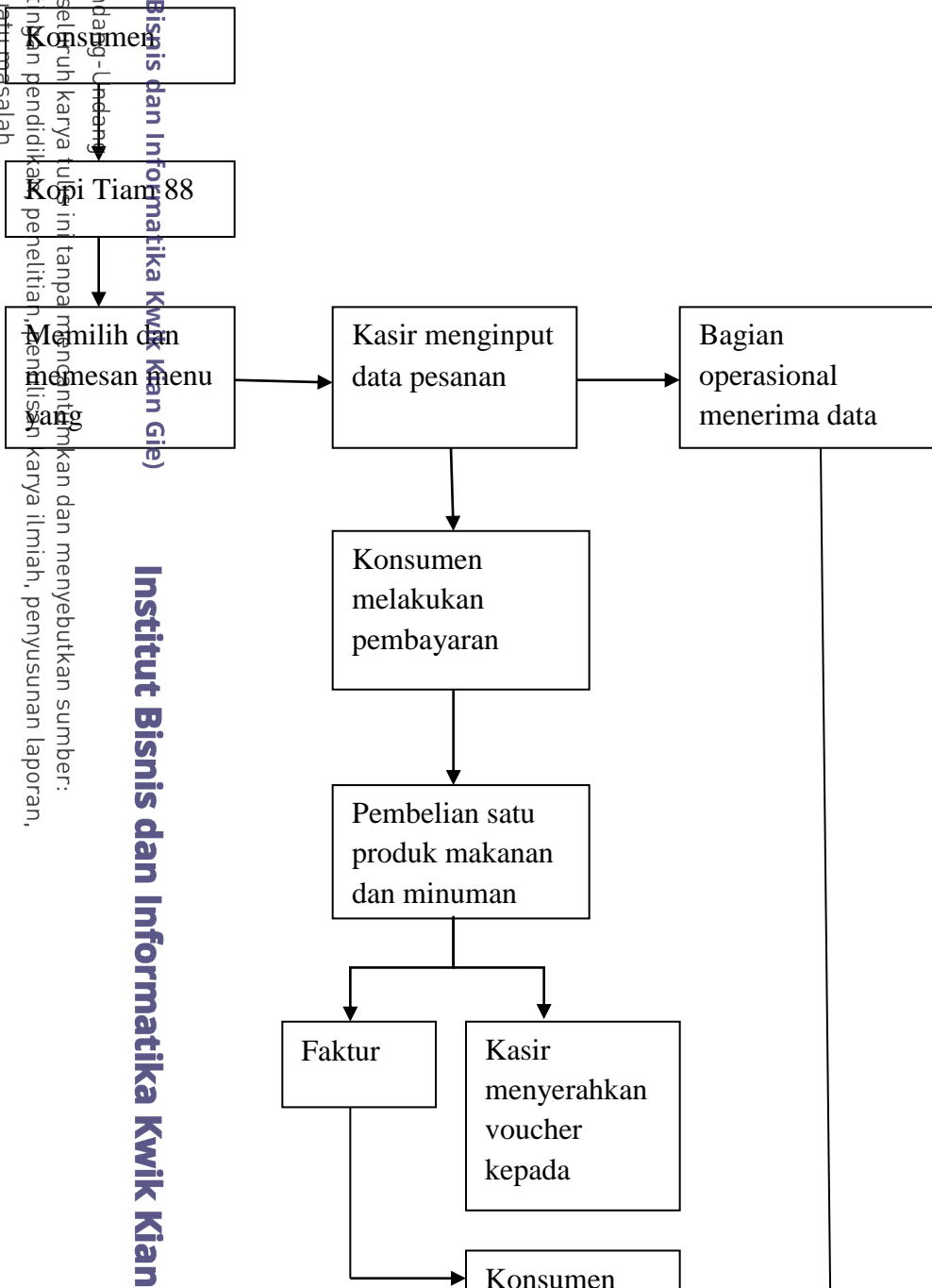


pembelian produk makanan dan minuman di Kopi Tiam 88 pada pembelian berikutnya.

Berdasarkan pesanan bagian operasional akan memproses pesanan tersebut dan memberikan pada konsumen. Untuk memperjelas proses operasional Kopi Tiam 88 terdapat gambar dalam gambar 5.1 di bawah ini.

Gambar 4.4

Alur Pelayanan Kopi Tiam 88 terhadap Konsumen



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta dimiliki IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengizinkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan kritik dan tinjauan atau 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. Nama Pemasok

Menurut kotler (2008:80), pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan system penghantar nilai perusahaan. Pemasok menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasanya.

Hakikat persaingan di suatu industry tertentu dapat dipandang sebagai perpaduan dari lima kekuatan salah satunya adalah daya tawar pemasok. Untuk itu pemilihan pemasok menjadi sangat penting karena daya tawar pemasok dapat mempengaruhi intensitas persaingan di suatu industry.

Akan sangat menguntungkan bila pemasok memiliki kriteria menawarkan harga yang masuk akal yang merupakan pertimbangan secara finansial, memberikan kualitas yang baik, pengiriman tepat waktu sehingga tidak menghambat kegiatan operasional usaha.

Berikut beberapa nama pemasok Kopi Tiam 88:

Carrefour Lebak Bulus

Alamat : Jl. *Lebak Bulus* Raya No.8 Jakarta Selatan

Telepon : 02127585800

Situs Web : www.carrefour.co.id



Alasan Pemilihan : Harga yang relatif murah dan memudahkan dalam pembelian barang, sehingga dapat memudahkan pengadaan perlengkapan dan bahan baku makanan saat habis.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. Bhineka Mangga Dua

Alamat : Jl. Gunung Sahari Raya 73C No. 5-6

Telepon : 02129292828

Situs Web : www.bhinekka.com

Alasan pemilihan : Pemasok menawarkan promosi peralatan elektronik dengan harga terjangkau dan murah disertai dengan proses pengiriman barang yang cepat.

3. Simpati Furniture

Alamat : Jl. Kiasnawi no. 85 , Pasar Anyar, Kota Tangerang

Telepon : 081932869797

Situs Web : <http://www.tokofurnituresimpati.com>

Alasan pemilihan : pemasok merupakan distributor langsung dan dapat melayani pesanan khusus sehingga harga yang ditawarkan kompetitif.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



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

4 Toko Mesin

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Alamat : Commercial Estate Ciputra Bizpark A2 No 16, Pulogadung
Telepon : 021-468 35 774
Situs Web : <http://www.tokomesin.com>
Alasan pemilihan : pemasok berani menawarkan garansi mesin selama 5 tahun, mensupport berbagai kota dan mesinnya telah teruji oleh berbagai pengusaha

5 Mesin Resto

Alamat : Jl Kasuari Raya No. 148, Rt. 006-Rw. 02 Bekasi Barat
Telepon : 02137697772
Situs Web : <http://www.mesinresto.com>
Alasan pemilihan : supplier mesin resto tersebut dapat menawarkan harga murah dan kompetitif serta kelengkapan peralatan restoran yang memadai

ENTERPRO



Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



Alamat : ITC Kuningan Lantai 4 D6 no.2, Jakarta Selatan

☉ Telepon : 02157938336

Email : enterpro@ymail.com

Alasan Pemilihan : Pemasok menawarkan paket penawaran digital printing yang terjangkau juga menyediakan jasa pengiriman barang. Enterpro menjadi pemasok untuk cup printing, brosur, banner serta kebutuhan lainnya yang menggunakan percetakan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7. HEALTHY ICE

Alamat : Jl. Kebon Jeruk Raya no. 12a, Jakarta Barat

Telepon : 02199352277

Email : www.healthyicecube.webs.com

Alasan pemilihan : pemasok menjamin es batu higienis bagi kebutuhan konsumen, kehygienisan sudah teruji dengan mendapatkan sertifikasi dari Kementerian Kesehatan. Juga memiliki bentuk es yang beraturan, jenis es ini sangat cocok untuk restoran Kopi Tiam 88

E. Teknologi

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



Penggunaan peralatan berguna untuk membantu mempermudah pekerjaan, sehingga berjalan lebih efisien. Penggunaan teknologi tidak harus yang baru, namun disesuaikan dengan keperluan dari bidang usaha yang dijalankan.

Beberapa teknologi yang digunakan oleh pemilik dalam berjalannya bisnis Kopi

Item 88 ini, antara lain:

1) Cash Register

Cash Register berguna untuk mempermudah dalam menginput data pesanan dan pembayaran, mengecek stok, membuat faktur penjualan. Mesin ini dapat sangat membantu dalam keseharian berlangsungnya operasional perusahaan, juga dapat mengetahui jumlah omzet setiap harinya.

2) Handphone dan internet

Teknologi pemesanan barang, yaitu dengan menggunakan handphone, email, yahoo messenger dan website dalam melakukan pemesanan barang ke pemasok.

Pemasaran juga menggunakan email dan website.

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