



BAB IV

PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL



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

A. Deskripsi Rencana Operasi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Menyewa Lahan usaha

Lokasi merupakan unsur yang penting bagi perusahaan, maka lokasi dan tempat usaha yang strategis seperti berada di pusat keramaian, mudahnya mendapatkan transportasi, dan masih memiliki potensi pasar yang baik. Seperti lokasi yang dipilih di Ruko Enggano Megah, Tanjung Priok, dimana daerah tersebut memiliki potensi pasar yang baik.

2. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara Indonesia yang mempunyai penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib untuk mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara elektronik yaitu melalui internet di situs Direktorat Jenderal Pajak (<http://www.pajak.co.id>).

Dokumen-dokumen yang harus dilampirkan untuk wajib pajak orang pribadi usahawan (Kian Goenawan, 2009:35), yaitu:

- a. *Fotocopy* KTP bagi penduduk Indonesia atau fotocopy paspor ditambah surat keterangan tempat tinggal dari instansi yang berwenang minimal Lurah atau Kepala Desa bagi orang asing, dari salah seorang pengurus aktif.
- b. Surat keterangan tempat kegiatan usaha dari instansi yang berwenang minimal Lurah atau Kepala Desa

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. Pembuatan SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Menurut PERDA No.12 Tahun 2002, hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- a. *Fotocopy* Surat Akta Pendirian Perusahaan / Akta Notaris Copy KTP Pemilik
- b. *Fotocopy* NPWP
- c. *Fotocopy* Surat Izin Tempat Usaha (SITU) dari PEMDA Perdagangan bagi kegiatan SITU berdasarkan ketentuan Undang-Undang Gangguan
- d. Neraca Perusahaan

4. Mendaftarkan Perusahaan

Pendaftaran perusahaan (Kian Goenawan, 2009:32) dilakukan setiap perusahaan di suku dinas perindustrian dan perdagangan tingkat II selaku kantor pendaftaran perusahaan (KPP) tingkat II ditempat kedudukan perusahaan, dengan cara mengisi formulir pendaftaran, melampirkan fotokopi surat-surat yang diperlukan dan membayar biaya administrasi perusahaan sesuai ketentuan yang berlaku.

5. Merenovasi Tempat Usaha

Merenovasi tempat dilakukan sehingga kegiatan operasiaonal dapat berjalan dengan baik sesuai dengan apa yang telah direncanakan sebelumnya.

6. Mencari pemasok bahan baku

Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan untuk keperluan dapur, kasir, dan kebersihan.

Melakukan finishing baik untuk peralatan maupun dekorasi interior ruangan.

Melakukan perekrutan tenaga kerja

Melakukan perencanaan promosi

Pembukaan Restoran (*Opening*)

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.

Setelah itu, Bakmie Asuang direncanakan akan mulai beroperasi pada Januari tahun

Tabel 4.1

Jadwal Kegiatan Rencana Operasi Tahun 2013-2014

Bulan / Keterangan	SEPT 2013	OKT 2013	NOV 2013	DES 2013	JAN 2014
Menyewa lahan usaha					
Pendaftaran NPWP					
Pembuatan SIUP					
Mendaftarkan perusahaan					
Merenovasi tempat usaha					
Mencari pemasok bahan baku					
Menyiapkan peralatan yang dibutuhkan					
Melakukan <i>finishing</i>					
Merekrut tenaga kerja					
Perencanaan promosi					
Pembukaan restoran <i>Grand Opening</i>					

B. Proses Produksi

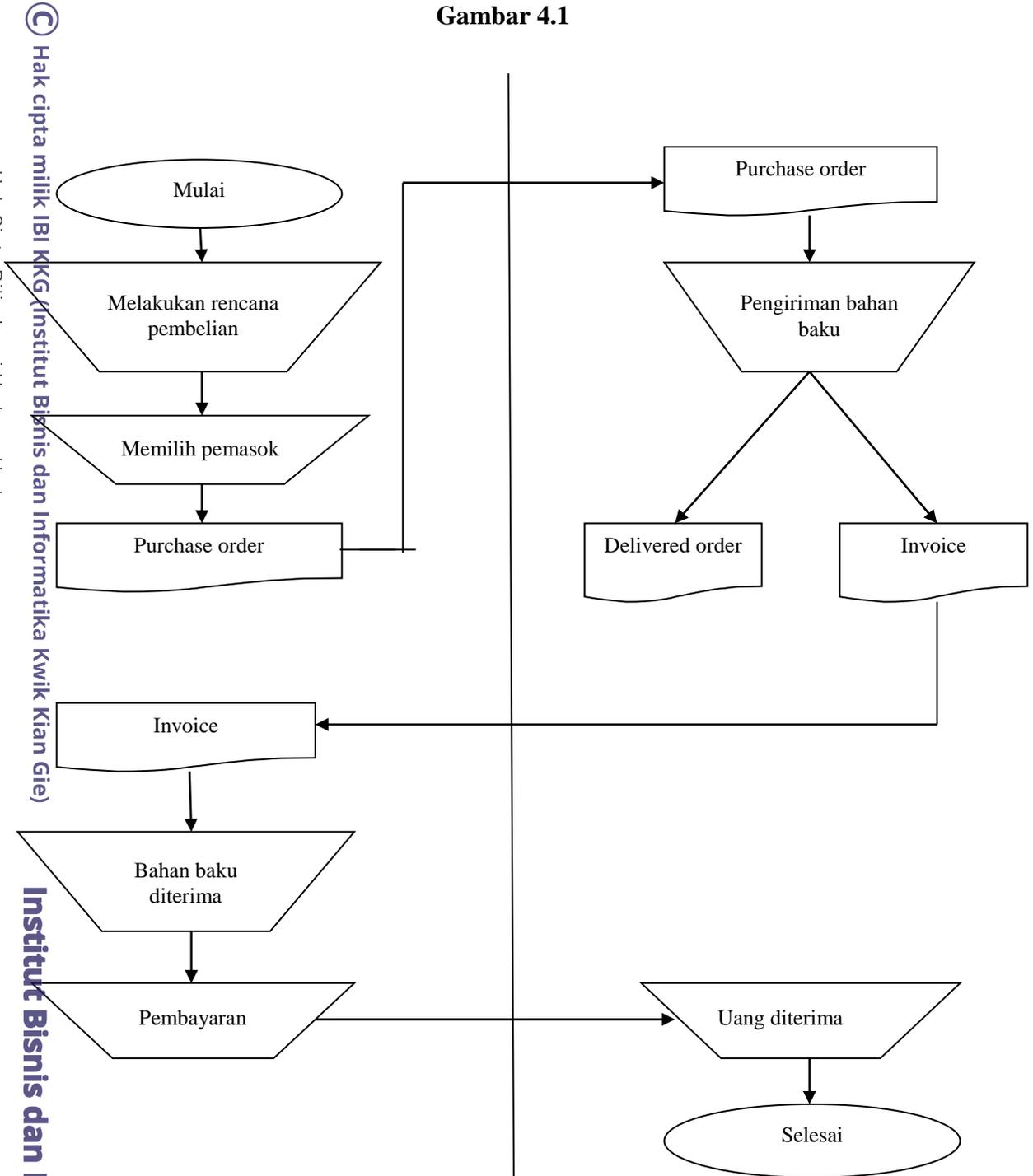
Pada tahap proses jasa dan produksi, penulis membagi ke dalam 2 tahap, yaitu proses pengadaan bahan baku dan proses produksi



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.

1. Proses pengadaan bahan baku

Gambar 4.1



Sumber: Bakmie Asuang, 2013

© 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.



2. Proses Pembuatan Bakmie

Ada 5 tahap pembuatan bakmie yaitu :

a. Pencampuran Bahan

Proses untuk memproduksi bakmi diawali dengan mencampur bahan baku seperti tepung terigu, tepung sagu, garam, air, dan sari sayuran yang akan digunakan. Setelah semua bahan tersebut ditimbang dan diukur, kemudian bahan dicampur sambil diuleni sehingga bahan-bahan tersebut tercampur secara merata.

b. Pembentukan Lembaran

Setelah proses pencampuran bahan, kemudian juru masak akan menguleni kembali adonan tersebut. Ketika menguleni, juru masak akan menggunakan tepung sagu supaya tidak saling merekat satu dengan yang lainnya. Setelah itu, juru masak akan membagi adonan tersebut menjadi beberapa bagian.

c. Pencetakan Bakmie

Bagian-bagian adonan yang sudah dibagi oleh juru masak tersebut pun akan diuleni kembali dan sekaligus dibentuk menjadi bakmi dengan menggunakan alat penggilingan mie.

d. Perebusan

Setelah berbentuk bakmie, maka juru masak akan langsung merebusnya. Proses perebusan dilakukan setelah air mendidih kemudian ditambahkan sedikit minyak sayur ke dalam air rebusan yang berfungsi agar tekstur bakmie terlihat halus dan tidak lengket. Bakmie dimasak sekitar 2-3 menit sambil diaduk perlahan.

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.



e. Penirisan

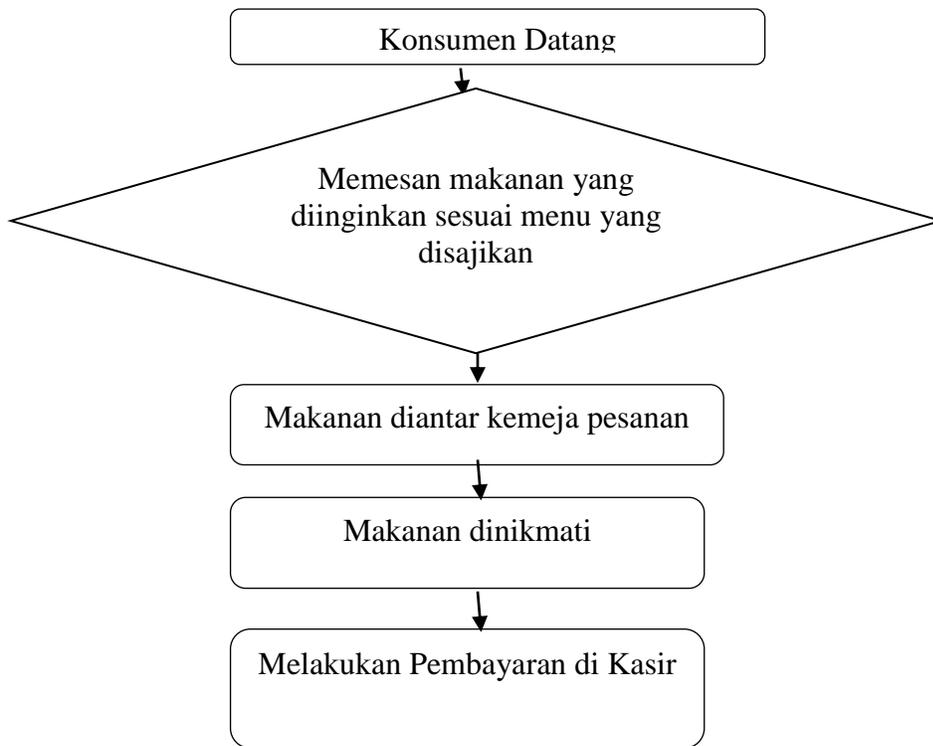
- Ⓒ Setelah bakmi dimasak sekitar 2-3 menit maka dilakukan pengangkatan bakmi dari dalam air perebusan kemudian bakmi tersebut ditiriskan.

C. Alur Jasa

Prosedur atau tata cara pelayanan yang diselenggarakan secara mudah, lancer, cepat, tepat, tidak berbelit-belit, mudah dipahami dan mudah dilaksanakan. Proses pelayanan pada restoran Bakmie Asuang dapat digambarkan seperti gambar berikut:

Gambar 4.2

Proses Layanan Bakmie Asuang Terhadap Konsumen



Sumber: Bakmie Asuang, 2013

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.



Proses pelayanan yang diberikan oleh restoran Bakmie Asuang akan dimulai

dengan datangnya konsumen ke restoran Bakmie Asuang, kemudian pramusaji akan mengantarkan mereka ke meja makan dan tempat duduk yang tersedia. Lalu pramusaji restoran akan memberikan menu, memberikan penjelasan mengenai menu, dan mencatat pesanan sesuai dengan keinginan konsumen. Setelah itu, pramusaji akan menginput daftar pesanan.

Setelah pesanan konsumen diterima di dapur, bagian dapur akan memulai proses produksi. Kemudian pramusaji akan mengantar makanan dan minuman yang dipesan oleh tamu dan menyajikannya kepada konsumen. Pramusaji akan selalu siap melayani konsumen apabila ada tambahan pesanan atau konsumen membutuhkan sesuatu.

Setelah konsumen selesai menyantap makanan dan minuman, konsumen akan meminta *bill* ke pramusaji. Pramusaji akan mengantarkan *bill* yang telah di-*print* oleh kasir (proses *billing*) dan konsumen membayar sesuai jumlah yang ditagihkan.

Pembayaran dapat dilakukan dengan *cash* atau *credit card*. Setelah itu, pramusaji akan mengucapkan terima kasih kepada tamu yang akan meninggalkan restoran tersebut. Lalu, pramusaji restoran akan membersihkan meja yang kotor untuk kemudian ditata ulang sesuai dengan standar sehingga dapat digunakan oleh konsumen lainnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik 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 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.



Selanjutnya, perencanaan mengenai jam operasional Bakmie Asuang akan diuraikan pada tabel 4.2 berikut ini.

Tabel 4.2

Jam operasional Bakmie Asuang

Hari	Jam operasional
Senin - Jumat	08.00 WIB sampai 16.00 WIB
Sabtu - Minggu	08.00 WIB sampai 17.00 WIB

Sumber : Bakmie Asuang, 2013

Berdasarkan tabel 4.2 diatas, dapat dijelaskan bahwa jam operasional Bakmie Asuang dimulai pada pukul 08.00 WIB. Pada hari Senin sampai Jumat, dan tutup pada pukul 16.00 WIB. Sementara pada hari Sabtu – Minggu , buka hingga pukul 17.00 WIB. Untuk hari libur nasional Bakmie Asuang tutup/libur.

D. Nama Pemasok

Pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem penghantar nilai perusahaan. Pemasok menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasanya. Pemilihan pemasok bahan baku yang tepat sangatlah penting untuk menjamin agar Bakmie Asuang mendapatkan bahan baku yang benar-benar segar dengan harga yang murah namun tetap kompetitif. Pemasok untuk Bakmie Asuang dapat dilihat pada tabel 4.3 dibawah ini.

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.



Tabel 4.3

Daftar Pemasok Bakmie Asuang

No	Nama Pemasok	Alamat	Kategori pasokan
1.	PT. Berkah Utama	Jalan gunung sahari 2 no.35	Tepung terigu, tepung sagu, minyak goreng, beras
2.	Maju jaya	Komplek pasar pagi blok 2AA no.11	Mineral water, soft drink, teh , sirup , susu kental manis, gula
3.	CV. Makmur Jaya	Jalan Mangga III no.20, Jakarta Utara 14130	Bumbu dapur, kecap, telur, kulit pangsit, kwetiau dan bihun
5.	Pasar tradisional	Permai,Koja	Sayur-sayuran, daging, kacang merah , cincau hitam, dan buah-buahan

Sumber : Bakmie Asuang, 2013

Berdasarkan tabel diatas, terlihat bahwa Bakmie Asuang berhubungan dengan empat pemasok bahan baku yang menyediakan berbagai kebutuhan bahan baku.

1. Ditaring 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

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

Pilihan teknologi untuk berproduksi pada era globalisasi saat ini amat beragam dan terus berkembang seiring kemajuan zaman. Kemajuan teknologi ini, hendaknya membawa efisiensi yang tinggi pada proses produksi sekaligus menghasilkan produktivitas yang tinggi.

Untuk menunjang kegiatan usahanya, Bakmie Asuang menggunakan beberapa teknologi, antara lain :

1. *Cash register* untuk mempermudah perhitungan kegiatan transaksi pembayaran yang akan dilakukan pelanggan.
2. Telepon untuk berkomunikasi dan mempermudah hubungan dengan *supplier* dan pelanggan.
3. *Air Conditioner (AC)* untuk mengatur suhu udara yang baik sehingga menciptakan suasana yang nyaman bagi pelanggan.
4. Peralatan dapur
 - a. Kompor untuk memasak makanan.
 - b. *Mixer* untuk membuat sambal, dan aneka macam jus.
 - c. Alat penggilingan mie untuk membentuk adonan menjadi mie.
 - d. Kulkas untuk memasukkan bahan baku supaya tidak rusak atau berjamu

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.



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

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.