



BAB IV

PERENCANAAN JASA DAN OPERASIONAL

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A 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.

Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah langkah-langkah rencana operasi yang akan dilakukan B'

Joy Cafe dari mulai perencanaan hingga *Grand Opening* :

1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Sebelum memulai bisnis, perusahaan perlu melakukan perhitungan sebagai bahan pertimbangan apakah bisnis yang akan dijalankan layak atau tidak. Juga menganalisa mengenai penawaran dan permintaannya.

2. Menentukan Lokasi Yang Ideal

Survey lokasi dilakukan untuk memilih lokasi yang paling tepat untuk mendukung kemajuan bisnis dari awal pembukaan hingga bisnis berkembang. Dengan melakukan beberapa pertimbangan seperti *traffict* lalu lintas, kondisi lokasi, harga sewa, luas tanah dan bangunan, jarak dengan pesaing.

3. Pendaftaran SIUP

Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) adalah surat izin untuk dapat melaksanakan kegiatan usaha perdagangan. Setiap perusahaan, koperasi, persekutuan maupun perusahaan perseorangan, yang melakukan kegiatan usaha perdagangan wajib memperoleh SIUP yang diterbitkan berdasarkan domisili perusahaan dan berlaku di seluruh wilayah Indonesia.



4. Merenovasi Tempat Usaha

Membangun, memperbaiki dan menata ulang bangunan yang disesuaikan sesuai dengan kebutuhan dari *B'Joy Cafe* agar dapat melakukan kegiatan operasionalnya.

5. Menyusun Daftar Kebutuhan dan Melakukan Pembelian

Mendata daftar kebutuhan peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk kegiatan operasional perusahaan, daftar ini nantinya akan dibeli pada pemasok yang telah dipilih sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan.

6. Pembelian Barang Dagang

Melakukan pembelian bahan baku persediaan dari pemasok-pemasok yang sudah ditetapkan. Dan mulai memprediksi setiap kebutuhan bahan baku yang diperlukan. Dan dalam melakukan pembelian bahan baku juga perlu memperhatikan momentum pembelian agar tidak membeli bahan baku pada saat misalnya hari raya, karena dapat mempengaruhi harga bahan baku yang dapat berpengaruh terhadap biaya makanan dan minuman yang diproduksi.

7. Pembuatan Buku Menu dan *Design*

Mencetak buku menu dan memesan sampul buku menu yang sesuai dengan tema dari *B'Joy Cafe*. Untuk mendapatkan hasil yang baik dibutuhkan *designer* dan tempat percetakan yang benar-benar memadai.

8. Mencetak Brosur, *Poster*, dan *Banner*

Untuk dapat melakukan kegiatan promosinya *B'Joy* tetap memerlukan beberapa media seperti brosur agar dapat disebar dan mengenalkan kepada calon konsumen lebih cepat.

9. Membuat Persiapan Perekrutan Tenaga Kerja

© 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.



Membuat daftar deskripsi pekerjaan, wewenang, serta tanggung jawab masing-masing jabatan dan menyusun perhitungan kompensasi balas jasa karyawan berupa gaji pokok, uang makan, dan THR yang akan diberikan. Setelah itu dilanjutkan dengan pembuatan daftar spesifikasi karyawan pada masing-masing jabatan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

10. Merekrut dan Melatih Tenaga Kerja

Setelah melakukan pemasangan iklan untuk pencarian tenaga kerja. Semua lamaran karyawan dikelola untuk melakukan penyaringan tahap wawancara, dan melakukan wawancara guna menentukan posisi pekerjaan dan tanggung jawab lainnya. Setelah melakukan perekrutan semua karyawan diberikan pelatihan *standart* agar apa yang dikerjakan sesuai dengan apa yang sudah direncanakan dan ditentukan dalam *standart operation procedures*(SOP).

11. Melakukan Perencanaan Pemasaran

Menyusun langkah-langkah dalam melakukan promosi seperti strategi pembagian brosur, pemasangan poster-poster di daerah sekitar pemukiman kos, dan wilayah kampus. Bekerja sama dengan beberapa institusi pemasaran agar dapat lebih cepat dalam memasarkan produknya.

12. Role Play Pra Grand Opening

Sebelum memasuki saat terpenting yaitu *Grand Opening*, perusahaan melakukan persiapan untuk membangun sistim kerja, komunikasi antar karyawan, serta simulasi agar kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan.

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. Grand Opening B'Joy Cafe

- 13. Pembukaan outlet B'Joy Cafe cabang Jatinangor. Mengundang beberapa tamu undangan dan beberapa mahasiswa untuk mulai mencoba dan mengenalkan produk yang disediakan di B'Joy Cafe.

Tabel 4.1
Time Schedule Kegiatan B'Joy Cafe

Kegiatan	2013																			
	Februari				Maret				April				Mei				Juni			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Perhitungan Bisnis	x	x																		
2. Survey Lokasi	x	x	x																	
3. Pendaftaran SIUP				x	x															
4. Renovasi Tempat Usaha				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
5. Menyusun Daftar Kebutuhan dan Melakukan Pembelian							x	x	x											
6. Pembelian Barang Dagang											x	x	x	x						
7. Pembuatan Buku Menu dan Design										x	x	x								
8. Mencetak Brosur, Banner, Poster											x	x								
9. Membuat Persiapan Perekrutan Tenaga Kerja													x	x						
10. Merekrut & Melatih Karyawan														x	x		x	x		
11. Perencanaan Pemasaran													x	x	x		x			
12. Role Play Pra Grand Opening																	x	x		
13. Grand Opening B'Joy																				x

*asumsi 1 bulan 4 minggu

B'Joy Cafe akan mulai beroperasi pada tanggal 14 Juni 2013, namun dapat berubah sesuai dengan situasi dan kondisi.

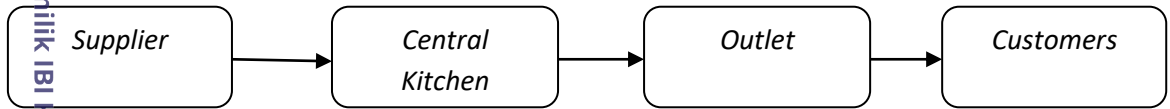


B. Proses Produksi

C

Proses produksi *B'Joy Cafe* dapat dilihat dari gambar di bawah ini :

Gambar 4.1
Proses Produksi *B'Joy Cafe*



Pada gambar 4.2 dapat dilihat bahwa proses produksi *B'Joy Cafe* terdiri dari beberapa tahap dalam pengolahan produksinya mulai dari bahan mentah hingga barang jadi yang siap untuk disajikan pada konsumen :

Supplier

Pihak *supplier* mengirimkan bahan baku yang sudah di pesan oleh *central kitchen* dan mengirim sesuai dengan kebutuhan dan pesanan untuk memenuhi kebutuhan *outlet*.

Central Kitchen

Pada tahap ini setelah *central kitchen* memiliki bahan baku, maka semua bahan baku mulai diolah dari barang mentah menjadi barang setengah matang, *gramming* dan melakukan peracikan bumbu-bumbu dasar pada setiap bahan baku yang ada. Selain itu *central kitchen* juga berfungsi sebagai tempat penyimpanan persediaan-persediaan barang kebutuhan *outlet*. Sehingga dalam lingkup *B'Joy Cafe* tugas dari *central kitchen* itu sendiri adalah sebagai *supplier* untuk *outlet-outlet* yang sudah tersebar di beberapa wilayah.

Outlet

Berfungsi sebagai toko atau tempat menjual semua *produk-produk* yang sudah dipesan pada *central kitchen*. Mulai dari minuman hingga makanan. *Outlet* juga bertanggung jawab untuk memproduksi barang setengah jadi yang sudah

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



dipersiapkan oleh *central kitchen* sebelumnya untuk memenuhi pesanan

konsumen sesuai dengan yang mereka pesan. Semua aktivitas produksi berakhir disini sehingga barang-barang yang telah diproduksi dapat dinikmati oleh konsumen.

Customers

Setelah konsumen memesan produk yang dipesan dan divisi dapur *outlet* selesai memproduksi, konsumen dapat langsung menikmati sesuai dengan pesanan mereka. Dan baik buruknya produk dan pelayanan dari *outlet* juga akan ikut mempengaruhi apakah konsumen suatu saat akan kembali lagi atau tidak, karena dari semua kegiatan produksi dari awal, tahap ini lah yang menentukan dan tempat berakhirnya barang yang diproduksi.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C. Alur Jasa

Proses pelayanan di *B'Joy Cafe* meliputi kedatangan pertama kali konsumen dari pintu masuk hingga konsumen selesai dan kembali keluar. Dan ada beberapa prosedur dalam melakukan pelayanan yang prima, seperti :

Alur pelayanan

Hal ini menyangkut bagaimana pelayan menyambut tamu, *taking order*, Menyampaikan pesanan ke dapur, menyajikan makanan, *clear up* dll.

Kecepatan

Tamu datang ke restaurant itu biasanya hanya ada dua tujuan yaitu makan enak, cepat dan nyaman.

C.

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. Antisipasi



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sikap ini diperlukan untuk meminimalisir komplain yang berkaitan dengan pelayanan. Contohnya pelayan harus punya strategi bagaimana caranya biar tamu tidak menunggu lama di saat lagi ramai

Komunikasi

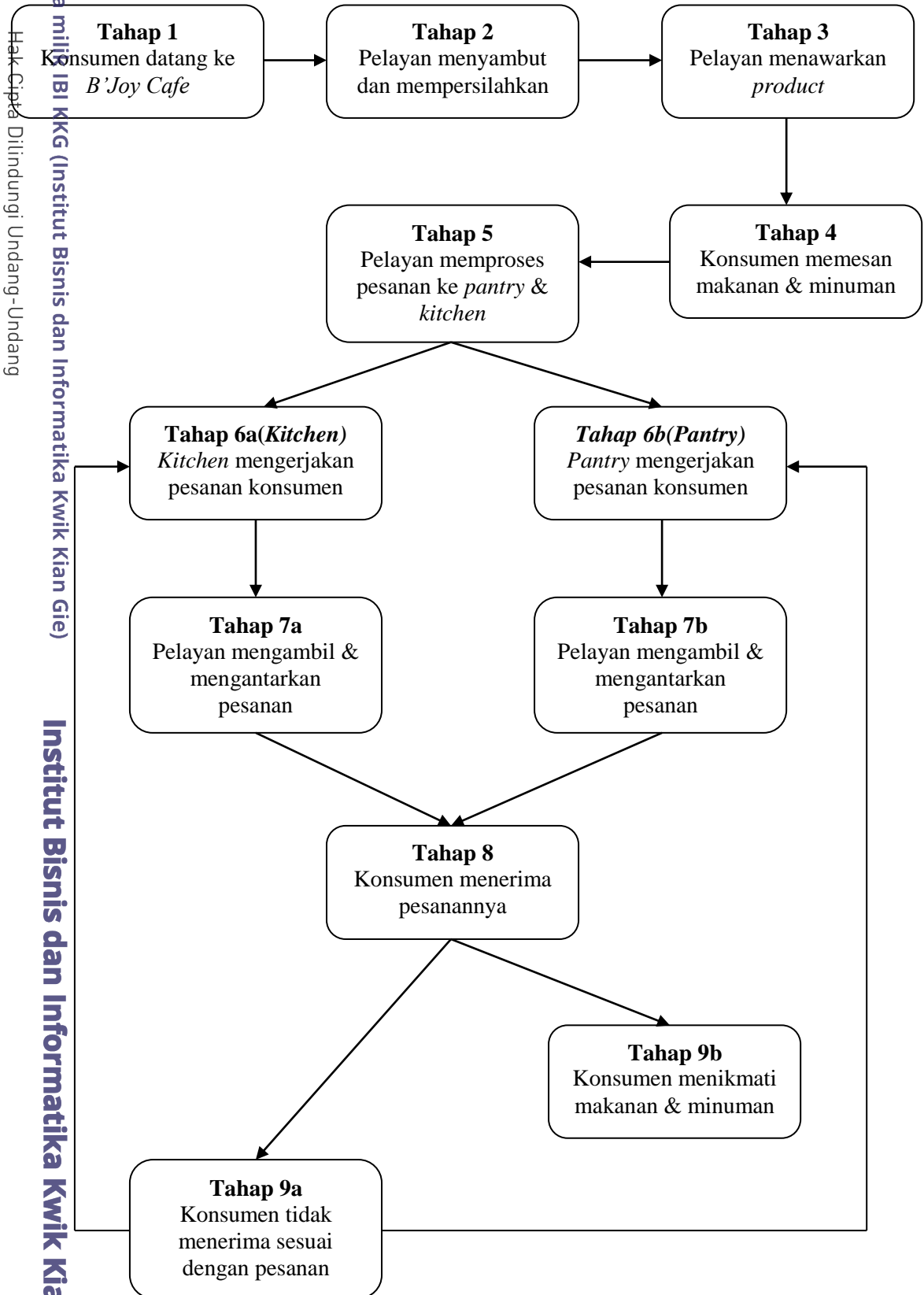
Pelayan diuntut untuk bisa berkomunikasi dengan baik, agar dapat meminimalisasi kesalahan pemahaman dan membangun hubungan yang lebih baik dengan konsumen. Juga untuk mengantisipasi apabila ada kemungkinan seperti komplain atau sedang menghadapi keadaan yang kritis yang dibutuhkan adalah kemampuan berbicara dan mendengarkan yang baik terhadap konsumen.

Sesuatu yang harus ada di dalam diri pelayan untuk melayani tamu yang dapat menunjang dari alur jasa ini adalah :

- a. Sikap
- b. Suara
- c. Bijaksana
- d. Bahasa tubuh
- e. Teknik menjual
- f. Menangani complain
- g. Menyebut nama tamu
- h. Perhatian
- i. Inisiatif

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 Pelayanan B'Joy Cafe

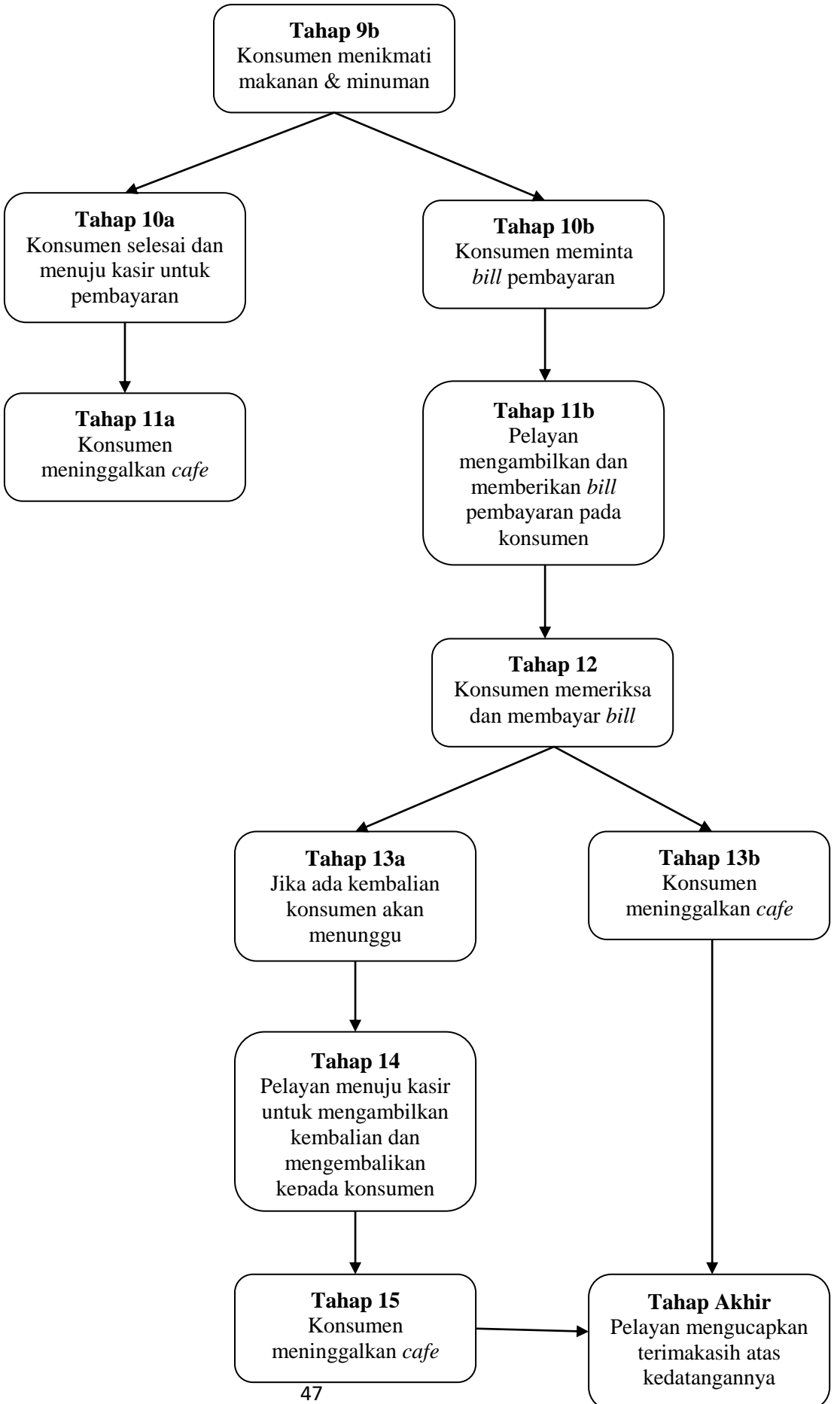


© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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 menggunakan 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)

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 penjelasan mengenai proses pelayanan *B'Joy Cafe* mulai dari awal kedatangan tamu sampai selesainya tamu keluar dari *B'Joy Cafe* :

1. Konsumen yang datang dari luar datang ke *B'Joy Cafe* untuk mencoba.
2. Pelayan mulai menyambut kedatangan tamu dan membimbing tamu yang datang untuk mempersilahkan mereka duduk dan memberikan pilihan area *smoking* atau *non-smoking*.
3. Pelayan mulai melakukan berbagai penawaran mengenai semua produk yang dimiliki *B'Joy cafe*. Dan harus melakukan *suggestive selling*, memberika rekomendasi produk dan menawarkan 5 menu terbaik yang *B'Joy Cafe* miliki.
4. Setelah konsumen mendengarkan rekomendasi pelayan, akhirnya konsumen melakukan pemesanan makanan atau minuman yang dipilihnya.
5. Pelayan menulis semua pesanan di kertas pesanan dan melakukan *repeat order* pada konsumen. Kemudian memberikan kertas pesanan pada kasir, *pantry*, dan *kitchen* untuk diproses.
6. Masing-masing divisi (*kitchen & pantry*) mempersiapkan pesanan konsumen.
7. Setelah pesanan selesai dibuat oleh setiap divisi, pelayan mengambil pesanan dan langsung mengantarkan pada konsumen.
8. Konsumen menerima pesanan makanan atau minuman yang telah dipesan sebelumnya. Kemudian memastikan apakah pesanan sudah sesuai dengan yang dipesan.
9. (a) Apabila ternyata konsumen menerima makanan atau minuman yang tidak sesuai dengan yang dipesan, maka pelayan akan melakukan proses pelayanan kembali ke nomor (6) dan memastikan pesanan yang konsumen telah pesan dan

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.



memproses/memperbaikinya hingga benar-benar sesuai kemudian dilanjutkan hingga tahap selanjutnya.

(b) Konsumen benar-benar menerima makanan dan minuman yang telah dipesan sebelumnya. Kemudian konsumen dapat menyantapnya hingga selesai dan dapat menikmati pelayanan dan fasilitas dari *B'Joy Cafe* lainnya.

1 (a) Setelah konsumen bersantai dan selesai dengan semua makanan dan minumannya, konsumen dapat langsung menuju kasir untuk melakukan pembayaran agar lebih cepat.

(b) Setelah konsumen selesai dengan makanan dan minumannya, sambil bersantai konsumen dapat meminta *bill* pembayaran pada pelayan kami.

1 (a) Konsumen meninggalkan *cafe* dan kasir akan mengucapkan terimakasih pada konsumen atas kedatangannya.

(b) Pelayan akan menuju kasir untuk mengambilkan *bill* pembayaran dan langsung mengantarkan ke meja konsumen.

1 Konsumen memeriksa jumlah pembayaran dan langsung melakukan pembayaran.

1 (a) Konsumen yang membayar dengan uang lebih akan menunggu uang kembaliannya atau konsumen yang melakukan pembayaran dengan kartu kredit akan menunggu nota pembayarannya.

(b) Konsumen yang biasanya membayar langsung dengan uang *pas* akan langsung meninggalkan tempat.

1 Pelayan menuju ke kasir untuk mengantarkan uang konsumen dan pihak kasir akan mempersiapkan kembalian konsumen. Atau kasir akan memproses pembayaran

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.



bagi yang menggunakan kartu kredit. Dan pelayan akan mengantarkannya kembali

ke konsumen. Dan konsumen memeriksanya kembali.

15. Konsumen meninggalkan *B'Joy Cafe* karena sudah selesai dengan segala kepentingannya.

16. (Tahapan Akhir) Seluruh karyawan yang berada di dekat area konsumen yang hendak keluar mengucapkan terimakasih kepada konsumen dan berharap untuk datang kembali.

D. Nama pemasok

Pemasok merupakan pihak yang menyediakan segala sumberdaya penunjang jalannya usaha bagi perusahaan. Perkembangan perusahaan sangat berkaitan dengan keberadaan perusahaan pemasok, sehingga perusahaan perlu melakukan pemantauan rutin terhadap pemasok dan juga ketersediaan sumberdaya yang dimilikinya. *B'Joy Cafe* memiliki beberapa pemasok sehingga tidak ketergantungan pada jumlah pemasok yang sedikit, agar dapat memilih harga yang

lebih bersaing dan menghindari dari pemasok yang tidak dapat memberikan *supply* pada hari atau acara-acara tertentu seperti hari raya. Berikut adalah nama-nama pemasok dari *B'Joy Cafe* :

a. Pemasok perlengkapan dan kebutuhan :

a. Nama : *Nono Store*

Alamat : Jl. Pajajaran no. 32 Bogor

b. Nama : *Subur Mart*

Alamat : Jl. Kalipah Apo no.18 Bandung

c. Nama : *ABC Electronic*

Alamat : JL. ABC No. 44-46. Bandung 40111 (022-4205882)

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.



- d. Nama : Toko Lukisan
Alamat : Jl. Braga Bandung (081803287612)

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

Pemasok bahan baku(daging, buah, sayuran dan sembako) :

- a. Nama : Dilamo
Alamat : Jl Maskumambang no 35 Bandung (022-7301001)
- b. Nama : Cinta Asih
Alamat : Jl Pasar Sayati Losmen 62 C Bandung (022-5425416)
- c. Nama : Nusantara Unggasjaya
Alamat : Jl Kopo 61 D Bandung (022-5210969)
- d. Nama : Karya Mukti
Alamat : Pasar Induk Caringin Bl E-2/129 Bandung (022-5423954)
- e. Nama : Ibu Achmad Perus
Alamat : Jl. Pasar Kosambi 63 B Bandung (022-4261707)
- f. Nama : Banda CV
Alamat : Jl. Soekarno Hatta 168/120 A Bandung (022-5208756)
- g. Nama : Pintu Mas
Alamat : Jl. Kopo Cirangrang 570, Bandung (02270130489)
- h. Nama : Saras
Alamat : Jl. Jend a Yani 102 Bandung (022-7303054)
- i. Nama : HI Pd
Alamat : Jl. Pasar Induk Caringin Bl EO/158 Bandung (022-5423070)
- j. Nama : Mekar Jaya Toko
Alamat : Pasar Caringin Los D/18 Bandung (0225403996)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



E. Teknologi

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

B'Joy Cafe saat ini masih menggunakan teknologi yang sangat sederhana, dimana masih banyak ‘*hutang*’ teknologi yang masih standar, seperti dari sisi *design*, peralatan kerja dapur, mesin kasir, mesin absen, dll. Dikarenakan untuk menekan biaya pendirian usaha, tanpa menyentuh sisi kualitas produk yang akan dijual nanti. Karena teknologi merupakan salah satu aspek yang dapat memikat hati pelanggan dan dapat meningkatkan nilai tambah dalam persaingan. Namun dengan seiring berjalannya *cash flow* perusahaan yang stabil, dengan perlahan semua ‘*hutang*’ itu akan dipenuhi sesuai dengan kebutuhan standarnya untuk memenuhi kegiatan operasional yang memadai. Teknologi yang akan dikembangkan pada tahap berikutnya adalah peralatan-peralatan seperti *automatic deep fryer, industry blender, mesin absen, computerize cash register, surveillance camera, interior decoration, website*. Dan penulis percaya dengan memenuhi kebutuhan teknologi standar tersebut dapat memberikan dampak yang sangat luar biasa pada konsumen, karena secara tidak langsung produktivitas kinerja pun akan meningkat. Adanya kecepatan dalam pelayanan, perbaikan dalam kualitas makanan, dan lain-lain. Dan apabila nantinya perusahaan sudah dapat melangkah lebih tinggi, perusahaan akan terus berinovasi mengembangkan teknologi yang baru lainnya seperti *delivery order by internet, call center*, dapat memesan produk dari meja tamu tanpa harus memanggil pelayan, atau menyediakan tombol pemanggil pelayan di masing-masing meja, dan lain-lain.

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.