

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Perolehan Bahan Baku

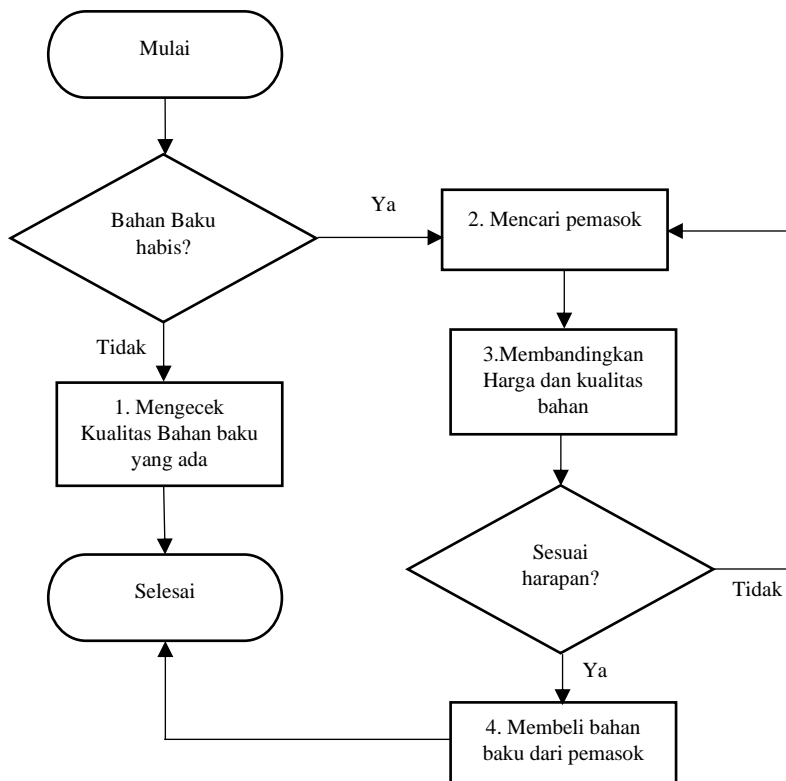
Sebelum menjadi sebuah produk minuman, produk minuman tersebut membutuhkan bahan-bahan baku untuk dapat menghasilkan produk minuman es perasan keluarga citrus. Untuk mendapatkan bahan baku harus sesuai dengan bandingan harga dengan kualitas yang didapatkan. Untuk proses memperoleh bahan baku akan di jelaskan dari beberapa tahapan berikut ini :

1. Apakah bahan baku yang tersedia masih cukup, jika masih cukup untuk dikelola maka tidak perlu untuk mencari pemasok dan menggunakan bahan baku yang ada dan yang masih layak diproseskan.
2. Pencarian pemasok melalui perbandingan harga serta kualitas yang di berikan dengan pemasok-pemasok lainnya.
3. Jika harga dan kualitas bahan baku tidak sesuai harapan, maka mencari pemasok lainnya yang memiliki kuliatas yang sesuai dengan haganya.
4. Jika sudah mendapatkan pemasok yang sesuai harapan maka dapat melakukan transaksi dan menunggu bahan baku dari pemasok dikirimkan ke dapur.



Gambar 5.1

Flowchart Perolehan Bahan Baku “Es Jeyuk”



Sumber :”Es Jeyuk”

© 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.

5.2 Proses Pengolahan

Dalam proses ini, bahan baku yang sudah diperoleh sudah terjamin kualitas mencapai kepada standar yang ditentukan. Bahan baku yang berada pada dapur ini akan diolahkan menjadi sebuah produk minuman yang sesuai dengan pesanan konsumen.

Proses pengolahan produk minuman “Es Jeyuk” dijelaskan pada berikut ini :

1. Staff operasional harus mencuci tangan dengan menggunakan sabun yang sudah disiapkan. Hal ini adalah untuk tetap menjaga kehygienisan bahan baku seperti buah-buahan.



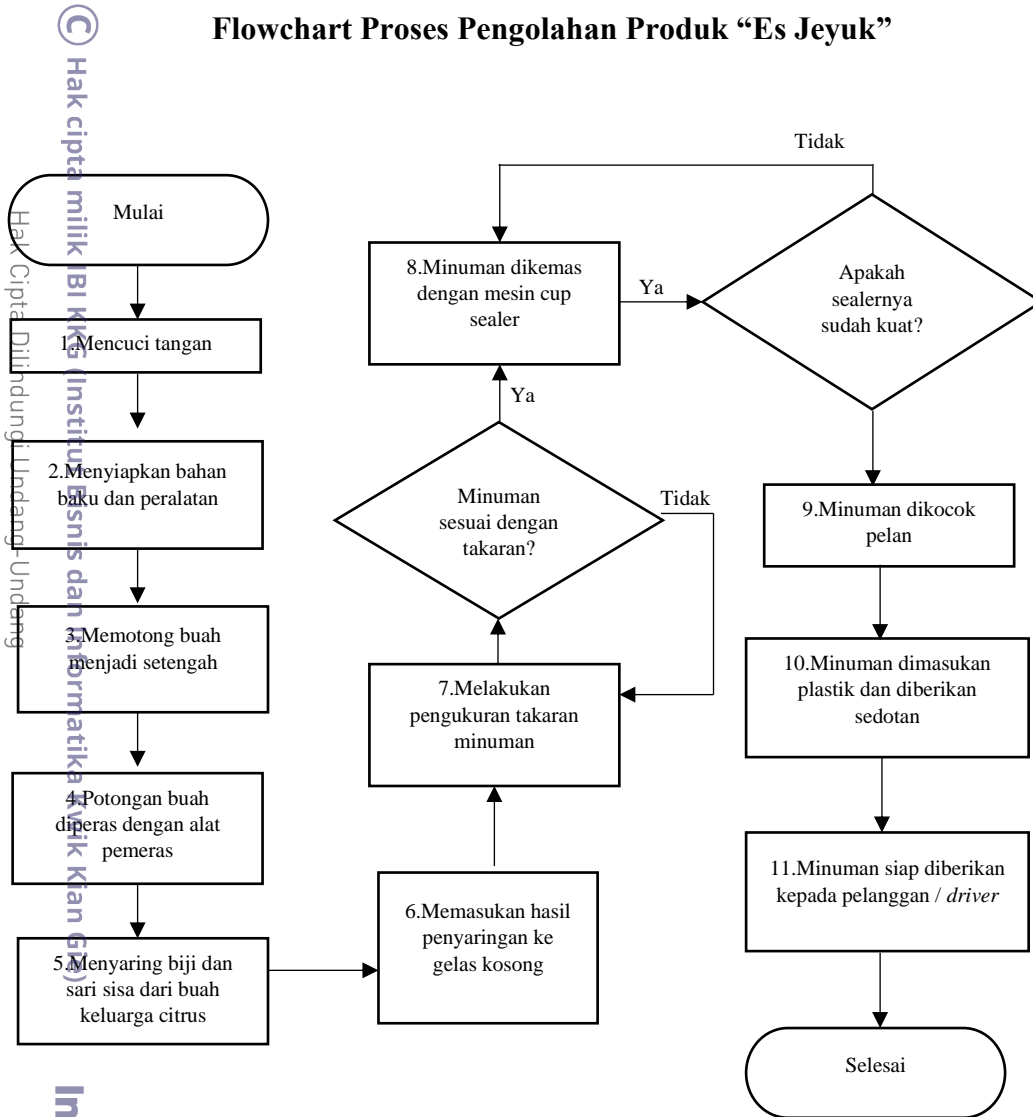
2. Bahan baku dan peralatan disiapkan untuk dapat memulainya proses pembuatan minuman.
3. Bahan baku seperti buah-buahan keluarga citrus dipotong setengah agar proses pemerasan menjadi mudah.
4. Potongan buah setengah tersebut di peras dengan menggunakan alat pemeras.
5. Setelah selesai memeras, hasil pemerasnya disaring agar sisa sari dan biji buah terpisah dari minuman.
6. Hasil penyaringnya tersebut di masukan kepada gelas kosong serbaguna yang bersih.
7. Melakukan pengukuran bahan-bahan yang sesuai dengan takaran pada minuman konsumen.
8. Jika produk minuman sudah sesuai takaran yang ditentukan, minuman tersebut dikemaskan atasnya dengan mesin cup sealer.
9. Kalau hasil dari cup sealer minumannya sudah kuat dan tidak bocor kemana-mana, minuman dikocokkan pelan agar isi dari produk minuman tercampur.
10. Setelah di kocok, minuman di masukan kedalam plastik dan memberikan sedotan untuk konsumen yang sesuai dengan pemesanan minuman.
11. Produk minuman yang sudah di dalam plastik siap diberikan kepada konsumen atau driver yang akan mengantarkan kepada rumah konsumen.

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

Gambar 5.2

Flowchart Proses Pengolahan Produk “Es Jeyuk”



Sumber : “Es Jeyuk”

5.3 Bahan Baku, Peralatan, Perlengkapan dan Pemasok

Pemasok adalah seseorang yang menyuplai seperti bahan-bahan baku untuk dijualkan kepada masyarakat setempat untuk membuat sebuah produk. Dengan adanya pemasok ini akan sangat berarti untuk pembisnis untuk menjalankan usahanya. Pada bagian ini akan di bagi kepada bagian Bahan baku, Peralatan dan juga Perlengkapan seperti berikut:

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.



a. Bahan Baku dan Pemasok

Bahan-bahan baku yang digunakan “Es Jeyuk” sangat mudah di dapatkan dipasar yang membedakan hanya harga dan kualitasnya, Dengan itu, “Es Jeyuk” memiliki pemasok yang sangat baik karena harga dan kualitas sudah menempuh standar yang didapatkan. Berikut ini adalah pemasok bahan baku “Es Jeyuk” :

Tabel 5.1

Daftar Pemasok Bahan Baku “Es Jeyuk”

Nama Pemasok	Barang Pemasok	Alasan
Sahabat Buah (Tokopedia)	Jeruk , Jeruk Nipis dan Lemon	Menyediakan harga bersahabat dengan kualitas yang baik.
Diamond (Supermarket)	Sparkling Water “Tebis”, Sprite, Teh Celup Sosro, Sirup Marjan	Pemasok gampang dijangkau dengan menjual barang dengan harga grosiran.
AG 95 Toko Sunter	Galon Air Minum isi ulang	Dekat dengan tempat usaha dan bisa di anterin ke tempat.

Sumber : “Es Jeyuk”

b) Peralatan dan Pemasok

Peralatan ini adalah alat-alat yang butuhkan agar proses produksi dapat di jalankan.pemakaian peralatan ini bisa lebih dari 1 tahunan. Peralatan “Es Jeyuk” ini juga dapat diraih di *e-commerce* dan banyak juga yang menjualkan di pasaran.

Berikut ini merupakan daftara-daftar peralatan serta nama pemasok “Es Jeyuk” :



Tabel 5.2

Daftar Pemasok Peralatan “Es Jeyuk”

Nama Pemasok	Barang Pemasok	Alasan
Samsung Official Store	Samsung Galaxy - Tablet A8	Harga yang terjangkau dan serba guna untuk melakukan transaksi.
Panda Retail Solution (Tokopedia)	Printer Bluetooth Kasir	Harga terjangkau karena mendapatkan bonus roll struk 10 buah.
Grosir PGS (Tokopedia)	Alat Peras Jeruk Manual “KYODO”, Timbangan Dapur, Panci Saucepan	Harga terjangkau dengan tambahan voucher diskon.
Serbi Palembang (Tokopedia)	Mesin Cup Sealer “Milea”	Harganya murah dan mendapatkan gratis ongkir.
Electronic City	Kulkas Hitachi, Kipas Angin Cosmos	Mendapatkan garansi toko selama 3 bulanan dan lokasi dekat.
MNC Shop	Pisau Cookplus	Didapatkan karena pisau ini merupakan bonus dari barang lain.
Chandra Karya	Sofa 3 Seater, Tempat Sampah Besar	Menawarkan harga yang sangat murah dengan gratis biaya pengiriman
Cahaya Marmer15	Meja Dapur Granit , Meja kasir Granit	Harga granit yang murah dan kualitasnya bagus.

Sumber : “Es Jeyuk”

Perlengkapan dan Pemasok

Perlengkapan ini adalah kebutuhan usaha dalam menjalankan proses produksi yang bersifat habis jika dipakai atau bisa dipakaikan berulang-ulang. Masa pemakaian barang perlengkapan ini kurang dari 1 tahun. Berikut ini merupakan daftar perlengkapan dan nama pemasok “Es Jeyuk” :



Tabel 5.3

Daftar Pemasok Perlengkapan “Es Jeyuk”

Nama Pemasok	Barang Pemasok	Alasan
Relangi Stationery	Lakban bening kecil , Spidol biru permanen snowman , gunting joyko	Tempatnya dekat dan harga yang murah.
Cetak Cup Plastik (Tokopedia)	Gelas 14 oz dengan print merk “Es Jeyuk”	Memakai harga grosiran jika membeli lebih dari 250 gelas.
Mudaplas (Tokopedia)	Gelas ukur , Sedotan hitam , Kantong Plastik	Harganya yang murah dan mendapatkan diskon potongan harga.
Mikael Shop (Tokopedia)	Sabun Cuci Tangan 4 Liter	Harganya lebih murah dari kedai lainnya, mendapatkan gratis ongkir.
Plastik.ID (Tokopedia)	Kantong Sampah Hitam	Harga lebih murah dari toko lainnya.
Pasar Sunter	Saringan dan Sendok	Mudah di jangkau dan praktis di beli.

Sumber : “Es Jeyuk”

5.4 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah sebuah rangkaian aktivitas yang akan di lakukan pemilik usaha untuk membuka usahannya pada pertama kalinya. Rencana pengoperasian “Es Jeyuk” dimulaikan dari akhir tahun 2022. Berikut ini adalah deskripsi serta tabel penjadwalan sebelum pelaksanaan usaha secara operasional.

a. Analisa bisnis

Analisa bisnis dilaksanakan untuk memastikan kelayakan usaha, pesaing, serta minat pasar terhadap bisnis yang akan dibangun. Dalam hal ini pelaku usaha juga mulai menghitung modal awal yang dibutuhkan serta mencari pemasok yang akan membatu supply kebutuhan utama dalam menjalankan usaha ini. Selain kedua hal tersebut, juga dilakukan analisa kelayakan usaha demi menghindari kerugian sebelum usaha ini mulai berjalan.

b. Pembelian perlengkapan & peralatan



Setelah melakukan analisa bisnis, pelaku usaha mulai membeli perlengkapan dan peralatan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha ini. Perlengkapan dan peralatan yang diutamakan adalah perlengkapan dan peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi sehingga pelaku usaha bisa memulai menyiapkan dan mencoba resep yang kemudian akan dijual.

c. Melakukan taste-test

Taste test merupakan salah satu cara bagi pelaku usaha untuk memfinalisasi produk yang akan dijual dalam usahanya. Dalam tahap ini, pelaku usaha membuat sample produk yang kemudian dibagikan ke beberapa rekan pelaku usaha. Dari sample yang diberikan ke beberapa rekan tersebut diharapkan adanya feedback yang kemudian bisa digunakan oleh pelaku usaha dalam memperbaiki kualitas produknya sebelum siap untuk dilepas ke pasaran.

d. Membuat sosial media

Pelaku usaha memilih menggunakan sosial media sebagai senjata utamanya dalam melakukan promosi produknya. Setelah finalisasi produk yang akan dijual, Pelaku Usaha menggandeng salah satu rekannya untuk mendesain dan membuat konten dari sosial media ini. Penggunaan sosial media diharapkan akan membantu usaha dalam menjangkau calon konsumennya.

e. Membuat spanduk

Selain sosial media, Pelaku Usaha dan Rekannya juga membuat desain spanduk yang akan digunakan sebagai tanda tempat dilakukannya usaha ini. Selain sebagai tanda tempat dilakukannya usaha, spanduk juga berfungsi sebagai salah satu sarana promosi yang ditujukan untuk calon konsumen di

© 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.

sekitar lokasi usaha ini berjalan. Pembuatan spanduk dilakukan beriringan dengan pembuatan Sosial Media.

f. Mendaftarkan usaha ke platform food delivery

Setelah persiapan untuk membuka usaha terselesaikan, Pelaku usaha kemudian mendaftarkan usahanya ke platform food delivery yaitu *Grab-food*, *Shopee-Food* dan *Traveloka-Eats*. Selain sebagai cara dalam menjalankan usahanya, penggunaan *Grab-Food*, *Shopee-Food* dan *Traveloka-Eats* sebagai tempat penjualan dirasa akan membantu dalam promosi dari usaha yang dilakukan.

g. Pembukaan Bisnis

Pada tahapan terakhir adalah pembukaan bisnis. Sesudah mendaftarkan usaha kepada platform delivery, pelaku usaha serta karyawan “Es Jeyuk” mempersiapkan tanggung jawabnya masing-masing untuk meluncurkan usahanya dan membuka usaha sesuai dengan jam operasionalnya.

C 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.



Tabel 5.4

Rencana Operasi usaha “Es Jeyuk”

NO	KEGIATAN	2022								2023			
		Nov				Des				Jan			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2		
1	Analisa Bisnis	■	■										
2	Pembelian Perlengkapan & Perlatan			■	■	■							
3	Melakukan Taste-Test					■							
4	Membuat Social Media					■							
5	Membuat Spanduk					■	■						
6	Mendaftarkan Usaha Ke Platform <i>food delivery</i>						■	■					
7	Pembukaan Bisnis								■	■	■		

Sumber : “Es Jeyuk”

5.5 Alur Penjualan

Penjualan “Es Jeyuk” mayoritas beroperasi secara *online* dikarenakan perbatasan pelanggan yang terjadi pada masa pandemic COVID-19. Berikut ini adalah beberapa tahapan alur penjualan “Es Jeyuk” secara *online* dalam melakukan penyerahan produk minuman kepada tangan konsumen :

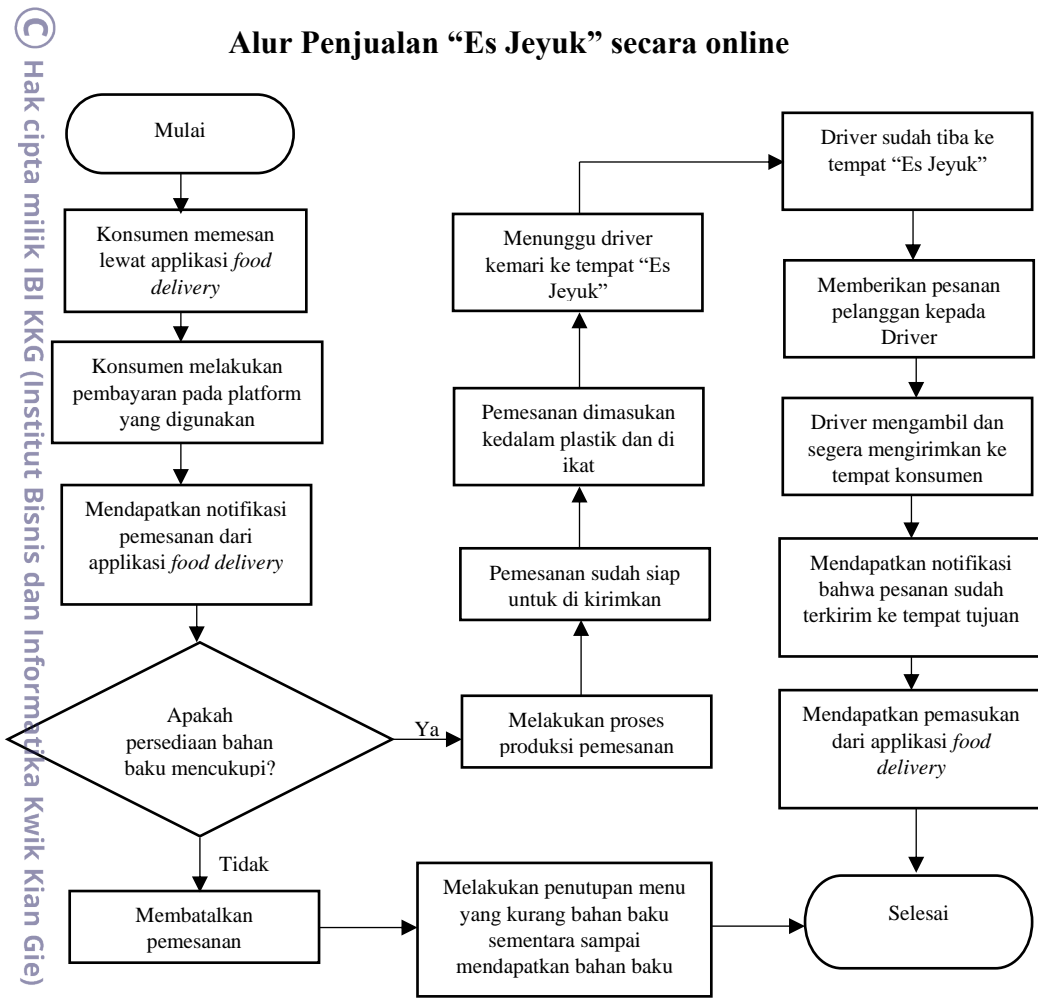
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 5.3

Alur Penjualan “Es Jeyuk” secara online



Sumber : “Es Jeyuk”

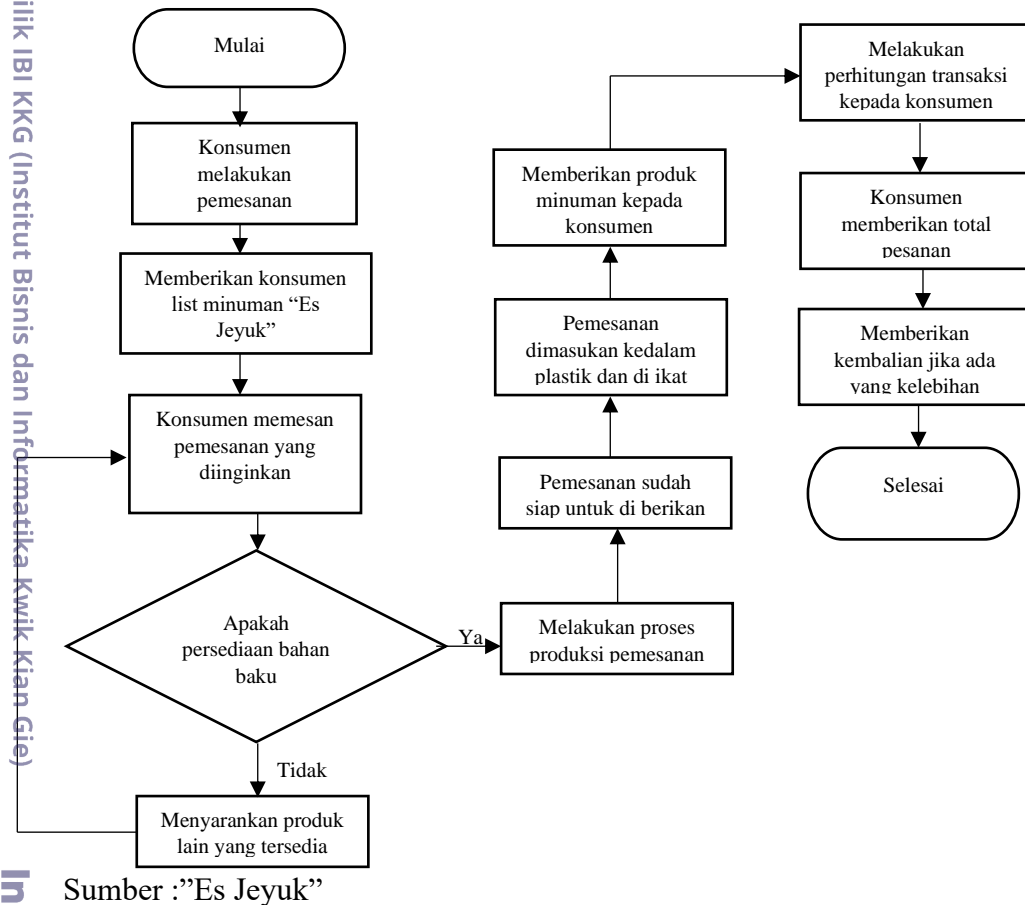
Untuk alur penjualan secara langsung atau secara offline kepada tangan pelanggan langsung dapat dilihat dari flowchart berikut ini :

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



Gambar 5.4

Alur Penjualan “Es Jeyuk” secara offline



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

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Kebutuhan teknologi serta peralatan adalah aset yang sangat penting untuk menjalankan sebuah usaha. Dengan bantuan teknologi yang sudah ada sebelumnya, “Es Jeyuk” tidak membutuhkan teknologi khusus untuk melakukan usaha secara



operasional. Berikut ini merupakan beberapa teknologi dan peralatan usaha yang digunakan oleh “Es Jeyuk” :

a. Teknologi Pemasaran

Dalam memasarkan produk “Es Jeyuk” menggunakan teknologi yang sudah ada yaitu seperti media social seperti *Facebook* dan *Instagram*. Karena *media social* banyak diakseskan oleh masyarakat setempat dan menjadikan penggunaan *media social* mendunia. Saat ini penggunaan *Instagram* di Indonesia mencapai 91 juta serta untuk pengguna *facebook* mencapai 175,3 juta menjadikan sebuah peluang yang besar untuk memasarkan produk “Es Jeyuk” dan dapat di kenalkan eksitensinya.

b. Jasa Pengiriman

Untuk melakukan proses trasaksi secara online , penggunaan jasa pengiriman menjadi sangat penting dan dapat memudahkan proses pengiriman dari kedai ke tangan konsumen. Untuk saat ini, “Es Jeyuk” menggunakan jasa pengiriman kurir yang sudah sepaket dengan aplikasi *food delivery* yaitu *Grab-Food* , *Shopee-Food* dan *Traveloka-Eats*.

Dari ketiga aplikasi *food delivery* ini sudah didukung oleh kurir yang bersangkutan seperti pada *Grab-food* yang akan di kirimkan oleh kurir *Grab*, *Shopee-Food* di kirimkan oleh kurir khusus dari *Shopee* dan *Traveloka Eats* yang campur bersangkutan kurirnya menggunakan *Grab*, *Gojek*, *lalamove* , dan lain-lainnya.

c. Peralatan

Pada peralatan ini akan dibagikan 2 bagian yaitu peralatan produksi dan juga peralatan kantor. Berikut ini adalah penjelasan terperinci masing-masing bagian:

1) Peralatan Operasional

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.



Proses operasional merupakan aktivitas untuk menjalankan sebuah kegiatan seperti memproseskan produk minuman “Es Jeyuk”. Peralatan untuk kebutuhan operasional tentunya akan sangat dibutuhkan agar dapat membuat produk untuk dijual kepada konsumen. Peralatan yang digunakan “Es Jeyuk” untuk keperluan operasionalnya adalah:

- a) 1 buah Alat Peras Jeruk Manual
- b) 1 buah Mesin Cup Sealer Manual
- c) 1 buah Timbangan Dapur
- d) 1 buah Saringan Dapur
- e) 1 buah Kulkas

2) Peralatan Kantor

Peralatan kantor ini adalah kebutuhan yang berada di dalam ruangan usaha. Berikut ini adalah peralatan kantor dari “Es Jeyuk” :

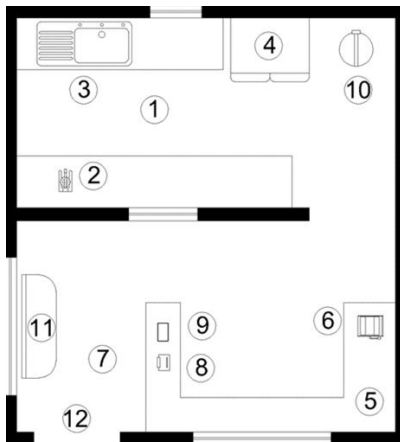
- a) 1 buah Meja Besar
- b) 1 buah Meja Sedang untuk Kasir
- c) 1 buah Sofa nunggu
- d) 1 buah Tablet
- e) 1 buah Printer Struk
- f) 1 buah Kipas Angin

5.7 Layout Usaha

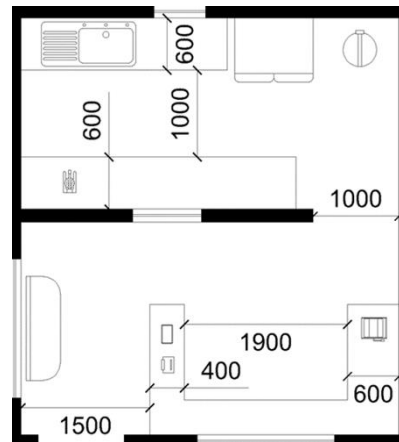
“Es Jeyuk” melakukan proses operasinya dengan konsep *cloud kitchen* atau *ghost kitchen* yaitu konsep dimana usaha bidang *food and beverage* tidak menyediakan tempat dine-in seperti kursi atau meja untuk bernongkrong dan hanya menerima pesanan *delivery* atau *takeaway*. Berikut ini adalah *layout* dapur tempat usaha “Es Jeyuk”:

Gambar 5.5

Layout Tempat dan Ukuran Layout “Es Jeyuk”



Sumber : “Es Jeyuk”



Ukuran Total Layout : 5,9m x 4,7m

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Keterangan :

1. Meja Proses Produksi

Meja proses produksi atau *island* adalah tempat para staff operasional untuk melakukan proses produksi produk minuman “Es Jeyuk”. Seperti melakukan pengukuran dan pemotongan buah citrus.

2. Alat peras buah citrus

Tempat untuk pemerasan buah citrus terjadi. Letak alat ini mendekati westafel agar gampang di bersihkan.

3. Westafel

Tempat untuk mencuci tangan serta membuang biji-biji dari buah keluarga dan juga mencuci peralatan yang sudah di pakaikan.

4. Kulkas

Tempat penyimpanan buah-buah citrus serta bahan baku yang harus di simpan dalam suhu yang kecil.

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



5. Meja Packing

Meja ini digunakan untuk melakukan merapihkan pesanan konsumen dengan memberikan sedotan dan juga di kemaskan lagi dengan kantong plastik agar gampang dibawa kemana-mana.

6. Alat Sealer

Tempat untuk melakukan mengemas gelas dengan penutup plastik agar tidak tumpah selama perjalanan.

7. Meja Serving

Meja ini digunakan untuk menempatkan pemesanan yang siap untuk diberikan kepada driver atau pelanggan. Kegunaan meja ini adalah untuk memisahkan produk minuman yang mana duluan di beli dan mana yang setelahnya.

8. Printer Struk

Tempat untuk *print* struk pemesanan konsumen. Struk tersebut akan di tempelkan kepada plastik pemesanan.

9. Tablet

Tablet ini adalah alat untuk mengetahui apa yang di pesankan oleh konsumen dengan menggunakan aplikasi tertentu. Tablet ini juga membantu dalam proses transaksi dengan menggunakan aplikasi kasir.

10. Tong Sampah

Tempat pembuangan limbah seperti sisa perasan buah citrus dan biji-bijinya.

11. Sofa

Tempat duduk untuk driver atau pelanggan yang datang untuk memesan atau mengambil minuman.

12. Pintu

Pintu untuk keluar dan masuk daerah dapur.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



© 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.