

## BAB V

### RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

#### 1.1 Proses Operasi Produk

Manajemen Operasi menurut Jay Heizer, Barry Render, dan Chuck Munson (2017:42), “Operations management is a activities that relate to creation of goods and services through the transformation of inputs to outputs”, yang artinya manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Dimana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah input menjadi output yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

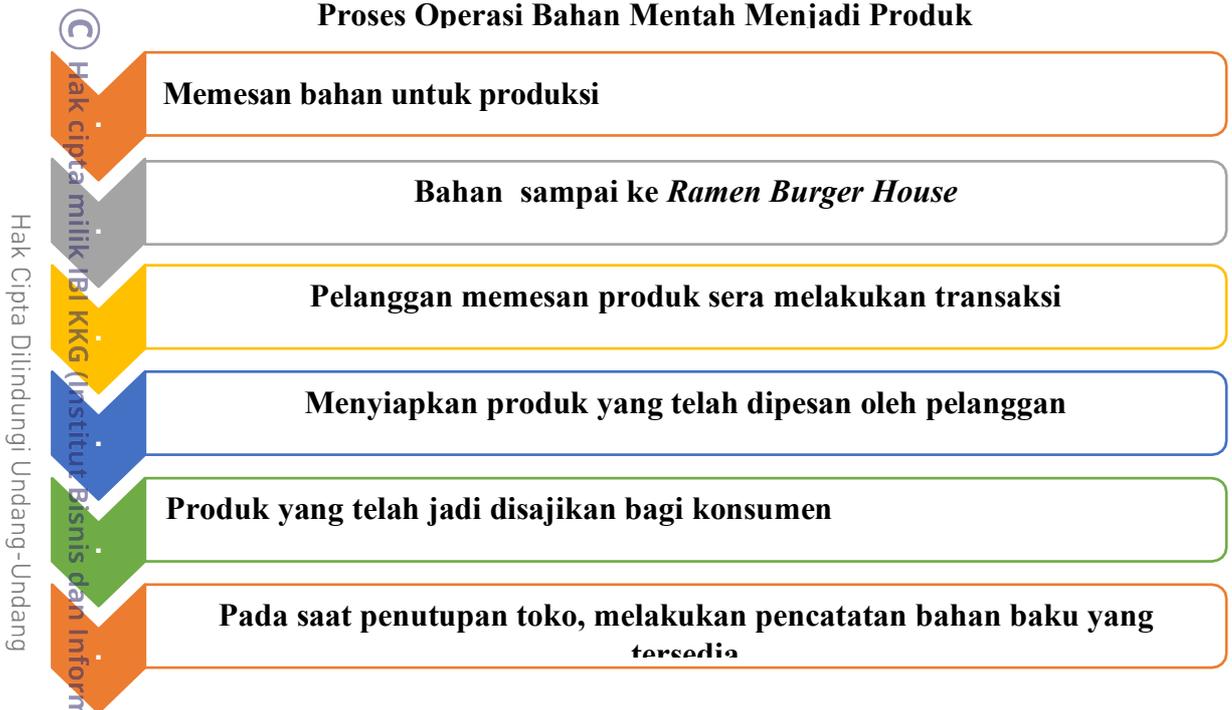
*Ramen Burger House* adalah bisnis kuliner yang membuat burger dengan berbagai isian, ikan, sapi, domba, ayam, tempe dan jamur untuk dinikmati konsumen. Pembelian produk dapat dilakukan langsung oleh konsumen yang mengunjungi toko-toko yang tersedia serta dengan cara memesanya melalui aplikasi online. *Ramen Burger House* juga memiliki proses produksi dari input hingga output. Proses pengoperasian *Ramen Burger House* dari bahan baku hingga produksi produk jadi ditunjukkan di gambar 5.1



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. 1

Proses Operasi Bahan Mentah Menjadi Produk



Sumber: *Ramen Burger House*

Berikut adalah penjelasan mengenai gambar 5.1:

1. Memesan bahan baku untuk produksi

Bahan baku produksi akan dipesan berdasarkan ketersediaan yang tersisa di tempat penyimpanan. Bahan utama produksi burger ramen ini antara lain mie, ayam, daging sapi, domba, ikan, tempe jamur, keju, sayuran segar, dll. sedangkan untuk bahan pelengkap dari *Ramen Burger House* adalah wadah, dan pisau garpu plastik

2. Bahan baku sampai ke *Ramen Burger House*

Setelah bahan baku sampai, akan diperiksa ulang agar mengetahui apabila terdapat bahan baku yang rusak agar dapat dikembalikan serta mengecek jumlah pesanan apakah sudah sesuai dengan pesanan atau tidak.

3. Pelanggan memesan produk serta melakukan transaksi

Pelanggan yang berkunjung ke kedai burger ramen, diberikan sambutan oleh pelayan, lalu konsumen melakukan pemesanan

4. Siapkan produk yang dipesan pelanggan





Chef dan staf produksi langsung membuat burger ramen sesuai permintaan konsumen. Chef dan Production harus meninjau pesanan dengan cermat untuk menghindari kesalahan dalam memproses pesanan.

5. Produk jadi disajikan kepada pelanggan

Segera setelah burger ramen siap, para pelayan mengantarkan pesanan langsung ke konsumen di meja masing-masing.

6. Saat toko tutup, catat bahan baku yang tersedia

Kegiatan merupakan suatu cara untuk mempermudah pembelian agar pembelian bahan untuk produksi di hari berikutnya, sehingga bisa mengetahui jumlah eksemplar. Burger ramen dijual setiap hari, sehingga memudahkan pemiliknya untuk mengontrol.

## 1.2 Nama Pemasok

Pemasok atau *Supplier* menurut Kotler dan Armstrong (2017:93), adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Dalam hal ini pemasok memegang peran yang penting, pemasok sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok banyak bahan baku maupun perlengkapan dan peralatan tidak dapat terpenuhi. Dalam memilih pemasok harus dilakukan secara cermat dan teliti agar tidak terjadi kerugian atau menjadi ancaman bagi keberlangsungan bisnis dikemudian hari. Oleh karena itu, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok yaitu pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok. Selain itu menjalin dan menjaga hubungan jangka panjang yang baik juga sangat penting untuk diperhatikan.

Berikut adalah daftar nama-nama pemasok peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang menunjang jalannya kegiatan bisnis dari *Ramen Burger House* :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Tabel 5. 1

**Daftar Pemasok *Ramen Burger House***

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

NO	Nama pemasok	Alamat	Nomor	Produk
1	Fresh Mart	Jalan. K.H.Ahmad Dahlan Pontianak	0821546998 97	Ayam
2	Borneo Food Indotama	Jalan.Trans Kalimantan	0812588678 6	Sapi
3	Borneo Food Indotama	Jalan.Trans Kalimantan	0812588678 6	Ikan
4	Borneo Food Indotama	Jalan.Trans Kalimantan	0812588678 6	Kambing
5	Pak Iwan	Jalan. Teuku Umar (Ruko Pasar Mawar)	08125751476 8	Jamur
6	Fresh Mart	Jalan. K.H.Ahmad Dahlan Pontianak	08215469989 7	Keju
7	Pak Ari	Jalan.Teuku Umar (Ruko Pasar Mawar)	082152918332	Sayur-sayuran

Sumber: *Ramen Burger House*

**1.3 Deskripsi Rencana Operasi**

Merancang suatu rencana bisnis berguna agar para pebisnis memahami hal apa saja yang dibutuhkan sebelum memulai bisnis. Hal tersebut akan mempermudah para pelaku bisnis untuk mencapai hasil yang maksimal dan efektif. Proses ini berlangsung sebelum bisnis resmi dibuka. Berikut merupakan gambaran rencana operasi *Ramen Burger House*:

1. Riset pasar

Melakukan riset pasar merupakan langkah awal dalam memahami apa yang

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.



diminati oleh pelanggan. Hal ini bertujuan agar mendapatkan pangsa pasar yang tepat untuk dituju oleh pelaku bisnis dan untuk memberikan pertimbangan agar diterima masyarakat dalam menentukan harga produk yang akan dijual.

## 2. Riset pesaing

Riset pesaing dilakukan untuk memahami strategi mana yang akan diterapkan oleh pesaing Anda. Survei pesaing juga dapat membandingkan merk, rasa, kualitas, harga layanan, serta hal lainnya.

## 3. Survei Pemasok

Tentunya supplier yang Anda pilih harus dapat dipercaya, kualitas barangnya bagus, harganya sesuai dengan produknya, dan juga merupakan supplier yang dapat dipercaya dalam menjalin kerjasama dengan para pelaku bisnis. Ketika saya memilih pemasok yang lebih dekat dengan lokasi bisnis, saya melakukan riset terlebih dahulu.

Mengetahui dan menganalisa pemasok peralatan, dan bahan baku. Namun dalam hal ini penulis penulis tidak hanya menjalin kerja sama dengan satu pemasok, hal ini untuk meminimalisir resiko pemasok tidak yang dapat mencukupi kebutuhan perusahaan.

## 4. Survei Lokasi

Dalam menentukan lokasi yang baik dalam kegiatan usaha akan tergantung pada usaha yang dijalankan oleh pebisnis, *Ramen Burger House* akan menyelidiki lokasi yang cocok serta tidak jauh dengan pemukiman penduduk, lokasi yang tidak dengan sekolah, dekat dengan beberapa perkantoran, tempat ibadah, pusat perbelanjaan, dekat dengan gerbang Perumahan utama. Pertimbangan pemilihan lokasi ini adalah untuk memudahkan konsumen mengetahui lokasi lokasi usaha perusahaan, dan juga untuk memudahkan konsumen mencapai lokasi toko *Ramen*

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.



*Burger House.*

### 5. Lokasi sewa

Setelah memilih lokasi yang cocok, langkah selanjutnya adalah menyewa tempat, tempat ini disewa dengan kurun waktu lima tahun, kemudian perusahaan membayar biaya sewa per tahun. Bukti transaksi sewa tempat usaha akan menjadi bukti hukum yang sah bahwa pemilik mempergunakan tempat untuk jalanya kegiatan bisnis, dan sewa tempat akan menjadi tanda kesepakatan antara para pihak mengenai renovasi bangunan yang akan dilakukan oleh pemilik.

### 6. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara yang berpenghasilan harus memiliki NPWP untuk dapat melaporkan pajak penghasilan ke kantor pajak. Apabila belum memiliki NPWP, wajib mendaftarkan ke website pajak ataupun ke Kantor Pajak terdekat.

### 7. Pengurusan izin operasional usaha

Pelaksanaan perijinan berdasarkan risiko melalui Sistem Pelayanan Terpadu (OSS) adalah pelaksanaan Undang-Undang Hak Cipta No. 11 tahun 2020. Peserta harus menggunakan OSS berdasarkan ketentuan., Demikian juga dengan Eatme Banana, sudah mendaftar melalui OSS dan sudah memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha), IUMK (Izin Usaha Menengah Kecil) dan SPPL (Surat Pernyataan Pengelolaan Lingkungan. Untuk membuat legalitas ini dilakukan oleh pemilik sendiri dan gratis.

### 8. Desain tata letak bisnis

Merancang bisnis Anda adalah faktor terpenting dalam membuat perbedaan dalam bisnis Anda. Dalam ini, desain tempat *Ramen Burger House* sesuai dengan konsep *Ramen Burger House* dengan tema Instagrammable, cozy dan family

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.



friendly. Bersama dengan asesoris yang serasi, desain tata letak juga menentukan penempatan kaki meja dan posisi meja dan kursi konsumsi, sehingga setiap tamu yang berkunjung merasa nyaman dan tertarik untuk datang ke restoran *Ramen Burger House* di lain waktu. hari.

#### 9. Beli peralatan dan perlengkapan

Membeli peralatan dan perlengkapan usaha merupakan sesuatu yang harus dilakukan dengan adanya perencanaan yang baik agar mengetahui barang apa saja yang dibutuhkan agar dapat menunjang segala kegiatan produksi. Beli peralatan dan persediaan yang sesuai dengan kebutuhan operasional Anda dan sesuaikan ukurannya untuk memaksimalkan ruang Anda.

#### 10. Memilih bahan baku produksi

Dalam hal memilih bahan untuk produksi harus memilih bahan baku yang berkualitas tinggi juga yang akan berdampak pada hasil akhir yang akan dikonsumsi oleh konsumen. Sumber bahan baku *Ramen Burger House* berdasarkan hasil survey pemasok yang telah dilakukan.

#### 11. Menyusun SOP dan deskripsi kerja

Prosedur operasi standar adalah prosedur operasi standar untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi kegiatan usaha sehingga ada arahan yang jelas dalam melakukan kegiatan usaha. Selain itu, setiap pekerja yang direkrut akan diberikan deskripsi pekerjaan untuk memperjelas tanggung jawab pekerjaan masing-masing pekerja.

#### 12. Merekrut dan melatih staf

Setelah SOP dan deskripsi pekerjaan ada, *Ramen Burger House* akan mulai merekrut staf. Namun mereka harus memiliki kriteria tertentu dalam merekrut

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.



pegawai yang akan diseleksi karena tidak bisa dianggap remeh dalam memilih pegawai. Seleksi minimal pegawai adalah seseorang yang berpendidikan agar dapat lebih memahami tugas apa saja yang harus dilakukan dan harusnya apabila merekrut karyawan yang berpendidikan akan lebih mempunyai etika dalam bekerja.

### 13.Promosi

Hal ini merupakan usaha dalam memasarkan agar dapat mendukung presentasi serta komunikasi serta membuat pelanggan potensial tertarik. *Ramen Burger House* melakukan promosi dengan cara melalui media sosial Instagram, menggunakan food blogger ternama seperti HobbyMakan, NextCarlos, dari mulut ke mulut pemilik tentang kelebihan produknya, promosi dan diskon yang menarik serta bekerjasama dengan aplikasi online sebagai mitra usaha ini.

### 14.Buka *Ramen Burger House*

Setelah semua proses selesai, tahap terakhir adalah pembukaan sendi burger ramen.

Berikut rencana operasional *Ramen Burger House* dari Januari 2022 hingga restoran buka pada Juli 2022:

Tabel 5. 2

Rencana Operasional *Ramen Burger House*

No	Kegiatan	Rencana Operasi																											
		Jan- 22				Feb-22				Mar-22				Apr-22				Mei-22				Juni-22				Juli-22			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Survey Pasar																												
2	Survey Pesaing																												
3	Survey Pemasok																												
4	Survey Lokasi																												
5	Sewa Lokasi																												
6	Pendaftaran NPWP																												
7	Pengurusan Ijin Operasional Usaha																												

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.





3. Pekerja dari *Ramen Burger House* kemudian mentotalkan jumlah yang harus dibayarkan oleh konsumen tersebut, serta menyanyakan metode pembayaran apa yang akan digunakan untuk melakukan pembayaran. Setelah selesai melakukan pembayaran maka konsumen akan mendapatkan struck pembelian.
4. Petugas kasir tersebut pun akan memberikan struck pembelian kepada bagian kitchen, agar bagian kitchen dapat memproses pesanan sesuai dengan pesanan konsumen.
5. Pesanan yang sudah dibuat akan diberikan kepada konsumen secara langsung melalui nama pemesan, dan apabila makan ditempat akan langsung diantarkan oleh pramusaji ke meja konsumen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Flowchart 5.2

### Proses Aplikasi Pesanan Aplikasi Online *Ramen Burger House Takeaway*



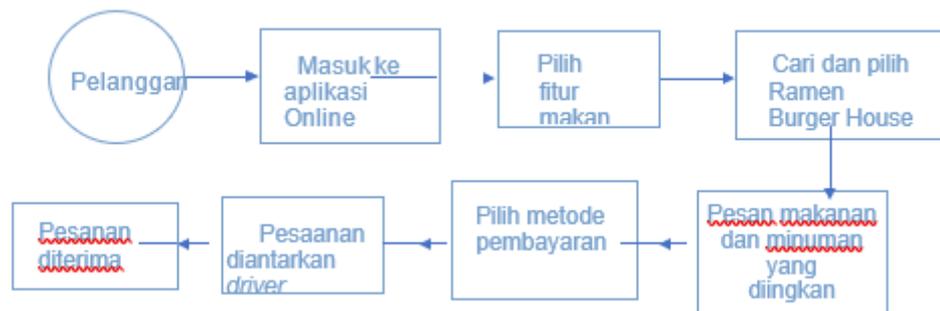
Sumber: *Ramen Burger House*

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.



Flowchart 5.3

**Proses Aplikasi *Delivery Order Ramen Burger House* by Grabfood**



Sumber: *Ramen Burger House*

Dari diagram alir 5.2 dan diagram alir 5.3 di atas, dapat dijelaskan alur prosesnya. Nota pengiriman adalah sebagai berikut:

1. Memesan produk harus melalui aplikasi online yang ada serta masuk ke aplikasi tersebut.
2. Pelanggan melakukan pemilihan fitur *Ramen Burger House* di aplikasi online .
3. Setelah melakukan pemilihan fitur, cari *Ramen Burger House* dan pilih jenis *Ramen Burger House*.
4. Kemudian memilih menu *Ramen Burger House* yang diinginkan untuk dipesan.
5. Apabila sudah menetapkan pesanan berikutnya memilih jenis pembayaran yang digunakan untuk bertransaksi.
6. Setelah pilih jenis pembayaran, tekan tombol pesan dan tinggal menunggu pesanan yang akan datang beberapa saat.

**1.5 Deskripsi Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan**

Pengendalian persediaan adalah mengawasi penggunaan persediaan yang ada agar dapat beroperasi secara efektif dan efisien. Pastikan bahwa operasi terus

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



berjalan dan bahwa biaya pemasok dan persediaan tidak terlalu besar selama operasi. Tujuannya adalah untuk menjaga kualitas dan kuantitas persediaan *Ramen Burger House* dari bahan-bahan yang tersedia.

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

Pemasok *Ramen Burger House* juga merupakan mitra bisnis. Sebuah bisnis kuliner tentu membutuhkan bahan untuk memproduksi produk yang dijualnya, dan dalam memilih bahan untuk kedai burger ramen, bahan baku tersebut distandarisasi untuk menjaga kualitas produk.

Jika pemasok utama kehabisan stok, diperlukan pemasok cadangan untuk menjaga ketersediaan bahan baku. Selain itu, pembeli kedai burger ramen akan menghitung setiap bahan baku yang digunakan dalam produksi setiap minggunya, agar tidak habis, agar tidak mempengaruhi proses produksi. Berikut proses pembelian dan penggunaan peralatan *Ramen Burger House*:

Flowchart 5. 4

Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada masa sekarang ini, para pelaku usaha lebih baik menggunakan peralatan

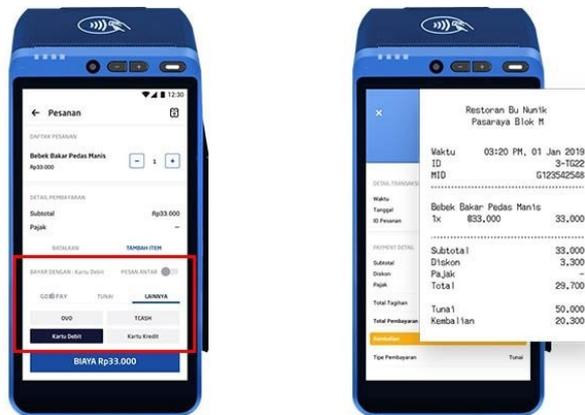
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

dengan teknologi terkini, dengan tujuan agar lebih efisien dan efektif dalam operasional bisnis jangka pendek dan meningkatkan kenyamanan konsumen. Hal ini memudahkan para pelaku usaha untuk melihat pertumbuhan bisnis, sehingga bisnis dapat bertahan lama. Berikut adalah beberapa teknik yang digunakan oleh sendi burger ramen.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Gambar 5.2**  
**Contoh Mesin Kasir *Electronic Data Capture (EDC) Ramen Burger House***



**Gambar 5.3**

**Contoh *Air Conditioner (AC) Ramen Burger House***



**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.

**Gambar 5. 4**

**Contoh Chiller Ramen Burger House**



**Gambar 5. 5**

**Contoh Mini Freezer Ramen Burger House**



**Gambar 5. 6**

**Contoh Closed Circuit Television (CCTV) Ramen Burger House**



**© 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.

**Gambar 5. 7**  
**Contoh Televisi *Ramen Burger House***



**© 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.



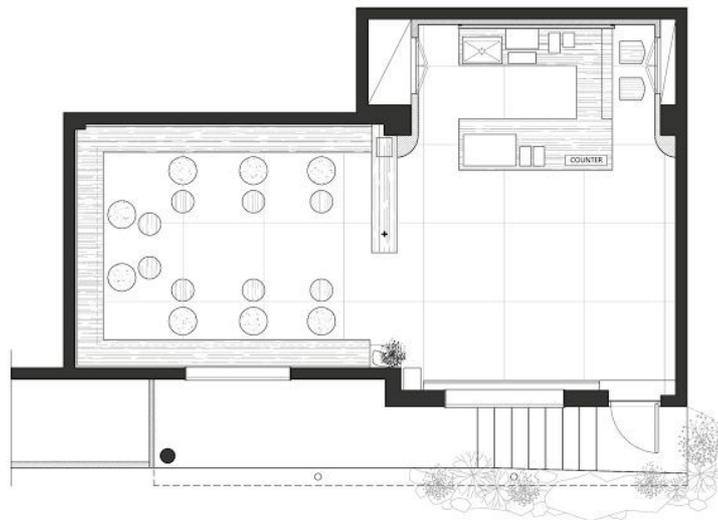


## 1.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Sebuah tata letak suatu bangunan merupakan suatu yang penting dalam jenis usaha kuliner, baik besar ataupun kecil. Tata letak adalah usaha menentukan bentuk serta tata letak suatu fasilitas, hal ini mempengaruhi efisiensi suatu produksi atau proses operasional. *Ramen Burger House* menggunakan ruko untuk kegiatan komersial dan terletak di Jalan Sumatera No.18 Kota Pontianak dengan luas bangunan 45 m<sup>2</sup>. Ini adalah tata letak ramen rumah hamburger.

Gambar 5. 8

Lay Out Bangunan *Ramen Burger House*



Sumber: *Ramen Burger House*

Untuk *layout* seperti yang ada diatas, dimana ada bagian *indoor* dan *outdoor*. Dibagian *indoor* ada *open mini bar* dimana bertujuan untuk memperlihatkan pembuatan produk yang ada di *Ramen Burger House*.



**© 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.