



## BAB V

### RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### A. Proses Operasi

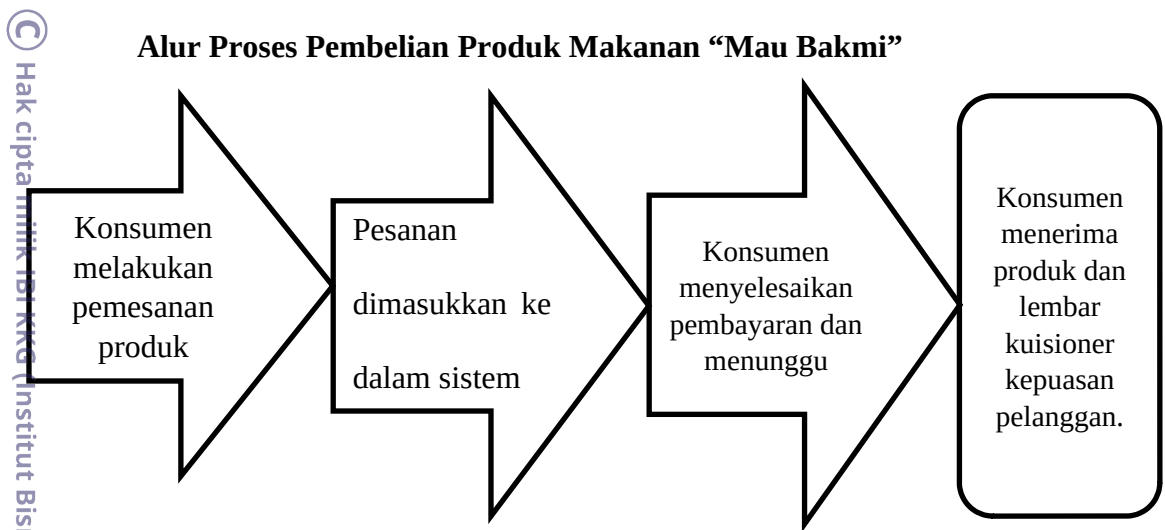
Manajemen operasi menurut Heizer dan Render (2014:40) merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa melalui perubahan masukan (input) menjadi keluaran (output). Di mana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses mengubah input menjadi output yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Mau Bakmi merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang menjual makanan sehat cepat saji. Proses pembeliannya dapat dilakukan secara langsung dengan cara konsumen mendatangi lokasi usaha, atau melalui aplikasi ojek *online*. Apabila terjadi kendala, konsumen dapat menghubungi pelayanan konsumen melalui telepon atau email. Untuk itu, Mau Bakmi memiliki alur proses produksi dari *input* hingga menjadi *output*. Alur proses pembelian dari konsumen datang hingga pulang akan digambarkan pada 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



Sumber: Mau Bakmi, 2019

Berikut adalah penjelasan mengenai proses operasi Mau Bakmi pada gambar 5.1 di atas:

1. Konsumen Melakukan Pemesanan Produk

Konsumen yang datang akan disambut dengan sopan dan ramah oleh pelayan yang bertugas, kemudian langsung diarahkan ke meja kasir. Setelah itu konsumen akan menentukan apakah ingin *dine in* atau *take away*, dan kemudian konsumen akan diberikan pilihan menu makanan yang tersedia untuk dipesan.

2. Pesanan Dimasukkan ke Dalam Sistem

Pelayan yang sedang bertugas di meja kasir akan memasukkan pesanan konsumen ke dalam sistem dan memberikan tagihan kepada konsumen. Saat itu juga pesanan konsumen akan mulai diproses.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG (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.



### 3. Konsumen Menyelesaikan Pembayaran dan Menunggu

Konsumen menyelesaikan pembayaran di kasir, kemudian akan diberikan nomor meja, serta dipersilakan untuk duduk dan menunggu di meja makan yang tersedia.

### 4. Konsumen Menerima Produk dan Lembar Kuisisioner Kepuasan Pelanggan

Konsumen akan menerima produk makanan yang sesuai dengan pesannya dalam waktu kurang dari 5 menit setelah menyelesaikan pembayaran. Konsumen juga akan diberikan lembar kuisisioner kepuasan pelanggan yang berisi penilaian kualitas produk dan pelayanan yang mereka terima di restoran Mau Bakmi.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

## B. Biaya Peralatan

Peralatan adalah segala sesuatu yang digunakan oleh perusahaan dengan tujuan untuk membantu dan menunjang pekerjaan sehari-hari. Peralatan dapat digunakan berkali-kali untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan dan memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun lamanya. Perolehan peralatan berasal dari tempat yang berbeda dan pemilihan harga disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan.

Daftar peralatan yang digunakan Mau Bakmi dapat dilihat di Tabel 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 5.1

**Daftar Peralatan restoran “Mau Bakmi” (Dalam Rupiah)**

No.	Nama Peralatan	Harga Satuan	Jumlah	Harga Total
1	Set Meja dan Kursi Makan	1.450.000	26	37.700.000
2	<i>Air Conditioner (AC)</i>	2.299.000	6	13.794.000
3	Meja Display Makanan	2.900.000	1	2.900.000
4	Kursi Kasir	455.000	1	455.000
5	Meja Kasir	385.000	1	385.000
6	Kompor Gas (6 tungku)	7.746.000	3	23.238.000
7	Oven	499.000	3	1.497.000
8	Dispenser Air	850.000	4	3.400.000
9	<i>Rice Cooker 20 Liter</i>	1.175.000	2	2.350.000
10	<i>Thermos Nasi 30 Liter</i>	210.000	2	420.000
11	Wajan Baja 42cm	135.000	10	1.350.000
12	Panci Kukus/ <i>Steamer 32cm</i>	279.570	10	2.795.700
13	Panci <i>Stainless Supra 30cm</i>	250.000	10	2.500.000
14	Printer Kasir / <i>PPOB Thermal</i>	435.000	1	435.000
15	Tablet Android	646.000	1	646.000
16	<i>Sign Nama Toko</i>	450.000	1	450.000
17	Kulkas 6 pintu	24.826.000	1	24.826.000
18	Tabung gas Elpiji 12kg + isi	400.000	6	2.400.000
19	<i>Exhaust Fan</i>	250.000	4	1.000.000
20	Alat pemadam api ringan  (APAR)	210.000	3	630.000
<b>Total</b>				<b>123.171.700</b>

Sumber : Tokopedia, data di olah.

**Biaya Perlengkapan**

Pengertian perlengkapan dalam teori akuntansi adalah suatu aktiva perusahaan yang tujuannya adalah untuk dipakai dalam kegiatan operasi sehari-hari. Pada umumnya perlengkapan bersifat habis pakai yaitu hanya bisa digunakan dalam waktu singkat atau sekali saja dengan nilai satuan yang relatif kecil.

Ciri-ciri perlengkapan :

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.



1. Tidak adanya biaya penyusutan karena termasuk barang yang habis pakai;
2. Tidak bisa dijual kembali;
3. Masa manfaat atau masa pemakaiannya kurang dari 1 tahun;
4. Dapat digunakan tanpa listrik;
5. Tujuan utamanya hanya sebagai pelengkap bukan sebagai pendukung usaha;
6. Dicatat sebagai aktiva lancar.

Daftar perlengkapan yang digunakan Mau Bakmi dapat dilihat pada tabel berikut 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.

### D. Nama Pemasok

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:93) Pemasok (*supplier*) adalah seseorang atau perusahaan yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Perlu adanya pertimbangan khusus dalam memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama dalam jangka panjang dan memegang peran besar bagi jalannya usaha. Dalam rangka mengantisipasi kerugian dan ancaman yang mungkin dapat timbul akibat kesalahan dalam memilih pemasok, maka diperlukan ketelitian dalam memilih pemasok. Ada



beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok yaitu, pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok.



Berikut adalah nama-nama pemasok yang akan menjadi sumber bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang akan menunjang jalannya kegiatan usaha Mau Bakmi:

#### 1. Pemasok Peralatan

- a. Ace Hardware yang berada pada Mall Artha Gading, beralamat di Jalan Boulevard Artha Gading Selatan No.1, Kelapa Gading, Kota Jakarta Utara. Telepon : (021) 45864400. Alasan memilih Ace Hardware adalah karena pilihan peralatan memasak yang lengkap dan terjamin kualitasnya. Ace Hardware juga terdapat di berbagai daerah sehingga mudah untuk dijangkau.

#### 2. Pemasok bahan baku dan perlengkapan

- a. Lotte Mart Whole Sale yang beralamat di Jl. Boulevard Barat Raya Blok A No.1, Kelapa Gading Barat, Kota Jakarta Utara, Telepon: (021) 4523811. Lotte mart dekat dengan lokasi penjualan dengan pilihan bahan baku yang sangat lengkap dan terjamin kualitasnya. Sehingga hampir seluruh bahan baku dan peralatan dapat ditemukan disini secara mudah.
- b. Pasar Tradisional Kelapa Gading yang beralamat di Jl. Hibrida Blok IF No. 2, RT.10/RW.15, Pegangsaan Dua, Kelapa Gading, RT.10/RW.15, Kota Jakarta Utara, Pasar tradisonal menyediakan bahan baku seperti daging dan sayur dengan harga murah serta kondisi barang yang segar yang akan menjaga kualitas produk Restoran Mau Bakmi. Harga yang murah juga bisa menekan biaya 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.



**C** c. Pasar Mandiri Kelapa Gading

Jl. Raya Gading Indah RT13/RW18, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Pasar Mandiri menyediakan berbagai kebutuhan perlengkapan seperti kantung plastik, sumpit, dan berbagai peralatan dapur lainnya.

**3** Pemasok meja, kursi, dan lemari

- a. Informa yang berada pada Mall Artha Gading Lt. 2-3, beralamat di Jl. Boulevard Artha Gading Selatan, RT.18/RW.8, Kelapa Gading Barat, Jakarta Utara. Informa mampu menyediakan berbagai kebutuhan restoran seperti meja, kursi, dan lemari dengan berbagai pilihan yang bervariasi serta kualitas yang baik. Informa juga menyediakan jasa pemasangan dan pengantaran barang-barang yang dipesan.

**4** Pemasok mesin penggiling dan pemotong

- a. PT. Tafa Jaya Megah yang beralamat di Jl. Peternakan III No.10-ab, RT.1/RW.7, Kapuk, Cengkareng, Kota Jakarta Barat. Perusahaan tersebut merupakan mampu menyediakan dan memproduksi kebutuhan lemari *stainless*, *kitchen sink*, serta mesin penggiling dan pemotong sesuai spesifikasi dan kebutuhan dengan harga yang sesuai. Penulis memilih perusahaan ini karena sudah terpercaya sebagai pemasok mesin penggiling dan pemotong pada usaha restoran milik orang tua penulis.

**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.



## 5. Pemasok peralatan Elektronik

- C** a. Electronic City Mall Artha Gading yang berada pada Mall Artha Gading Lantai 3, Zona China, yang beralamat di Jalan Boulevard Artha Gading, Kelapa Gading, RT.18/RW.8, Kelapa Gading Barat, Jakarta Utara. Electronic City menyediakan berbagai kebutuhan elektronik yang lengkap dan menawarkan pilihan berbagai merek berkualitas serta kemudahan pengiriman dan garansi produk.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## 6. Pemasok Kebutuhan Promosi

- a. Primagraphia yang beralamat di Jl. Kepu Selatan No. 71, Bungur, Senen, Jakarta Pusat, DKI Jakarta. Primagraphia menawarkan jasa cetak brosur dan spanduk dengan harga terjangkau dan cepat untuk memenuhi kebutuhan promosi Mau Bakmi.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

## E. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah sebuah rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum pebisnis tersebut membuka usahanya. Rencana operasi ini berguna untuk memberi target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan apa saja yang akan dicapai sehingga pembukaan usaha dapat dilakukan dengan lancar dan tepat waktu. Berikut adalah gambaran rencana operasi Sehat Sempurna Catering:

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.





## 1. Melakukan Survey Pasar dan Pesaing

Survey pasar dan pesaing merupakan langkah pertama yang akan dilakukan penulis dalam membangun Sehat Sempurna Catering, dengan tujuan untuk mengetahui apa yang sebenarnya diinginkan oleh konsumen dan apa yang telah ditawarkan oleh pesaing yang sudah terlebih dahulu terjun dalam industri usaha yang dituju. Survey pasar dan pesaing juga dilakukan untuk mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki oleh perusahaan, kelemahan dan kelebihan para pesaing, serta strategi-strategi yang harus dipersiapkan oleh pebisnis untuk masuk ke dalam pasar dan persaingan, sehingga pebisnis dapat menangkap peluang yang ada serta siap menghadapi ancaman-ancaman yang akan timbul.

## 2. Melakukan Survey Lokasi

Pemilihan lokasi yang tepat akan sangat menentukan kesuksesan dari usaha yang akan dibangun. Survey lokasi dilakukan dengan tujuan untuk mencari lokasi yang paling cocok untuk membangun usaha, yang dalam hal ini adalah usaha kuliner. Berdasarkan survey yang dilakukan oleh penulis, lokasi yang akan digunakan untuk membangun restoran Mau Bakmi adalah Ruko Jl. Boulevard Raya Blok RA1 No. 5-6, Kelapa Gading, Jakarta Utara, dimana terdapat beberapa ruko yang masih kosong dan di daerah tersebut merupakan daerah yang ramai di lalui oleh masyarakat.

## 3. Menyusun Rencana Bisnis



Sebelum memulai suatu bisnis, tentunya dibutuhkan suatu perencanaan yang matang agar bisnisnya dapat dimulai dan berjalan dengan lancar serta dapat mencapai tujuan yang diinginkan. Sebuah rencana bisnis mencakup berbagai informasi yang dibutuhkan untuk membangun sebuah bisnis atau usaha, termasuk kebutuhan usaha, strategi, serta hasil yang diharapkan dari bisnis atau usaha yang akan didirikan. Dalam menyusun rencana bisnis, penulis akan membuat perencanaan konsep bisnis, menghitung kebutuhan dana untuk membangun usaha, menentukan produk yang akan ditawarkan, menentukan strategi pemasaran dan promosi, membuat perencanaan produksi dan operasional usaha, menentukan jumlah dan kriteria tenaga kerja yang dibutuhkan, membuat perencanaan keuangan, serta memperhitungkan dampak dan resiko dari usaha yang akan dibangun.

**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**

4. Melakukan Survey Pemasok

Untuk menjalankan sebuah bisnis yang menjual produk, pemilihan pemasok menjadi suatu hal yang sangat penting karena kualitas dari bahan baku dan barang-barang pendukung akan sangat mempengaruhi kualitas dari produk yang dijual. Oleh karena itu, penulis akan melakukan survey terhadap harga dan kualitas produk yang ditawarkan oleh beberapa pemasok beserta ketersediaannya. Selain itu, lokasi pemasok juga akan diperhatikan, sehingga biaya dan waktu yang dikeluarkan tidak terlalu banyak untuk memperoleh bahan baku dan barang-barang pendukung tersebut.

5. Membuat Desain *Layout* Restoran

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 melakukan survey pemasok, penulis akan membuat desain *layout* yang menggambarkan tata letak pada ruko yang digunakan sebagai tempat usaha Mau Bakmi.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

6. Melakukan Pendaftaran NPWP dan SIUP

Setiap warga Negara yang memiliki penghasilan dan/atau badan usaha wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak dan mendapatkan nomor pokok wajib pajak (NPWP). Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online yaitu dengan mendaftarkan melalui situs Direktorat Jendral Pajak ([www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id)). Berikut ini merupakan persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan:

- a. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap.
- b. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing.
- c. Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

Sedangkan untuk izin SIUP termuat dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 tentang

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.



penerbitan surat ijin usaha perdagangan dan tanda daftar perusahaan. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- a. Fotocopy surat akta pendirian perusahaan
- b. Fotokopi KTP Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan
- c. Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha
- d. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
- e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

#### 7. Melakukan Perekrutan dan Pelatihan Tenaga Kerja

Dalam menjalankan suatu bisnis, tentunya dibutuhkan tenaga kerja yang terampil dalam bidangnya masing-masing, yang akan menopang berjalannya kegiatan usaha. Perekrutan tenaga kerja akan dilakukan berdasarkan kebutuhan dan kriteria yang telah ditetapkan. Setelah itu tenaga kerja yang telah direkrut akan diberikan pelatihan agar dapat melakukan pekerjaannya dengan baik dan benar.

#### 8. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah melakukan perekrutan dan pelatihan tenaga kerja, yang selanjutnya dilakukan oleh penulis adalah membeli peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha.



## 9. Melakukan Renovasi dan Penempatan Barang Pada Ruko

Serah terima ruko akan dilakukan pada bulan Januari awal, sehingga renovasi dan penempatan barang baru bisa dilakukan pada bulan Januari awal, yang diasumsikan pada minggu pertama. Renovasi yang dilakukan hanya renovasi ringan, di mana ruko akan dihias dengan beberapa tambahan dekorasi. Kemudian penempatan barang yang tidak lain adalah peralatan dan perlengkapan akan dilakukan sesuai dengan *layout* yang telah dibuat sebelumnya.

## 10. Melakukan Promosi

Seminggu sebelum *grand opening*, Mau Bakmi akan mulai melakukan kegiatan promosinya, yaitu mulai gencar mengunggah gambar-gambar promosi di media sosialnya, serta membagikan brosur di sekitar daerah usaha.

## 11. Membeli Bahan Baku

Mau Bakmi akan melakukan pembelian bahan baku berdasarkan daftar kebutuhan bahan baku yang telah dibuat pada rencana bisnis, dan pemasok-pemasoknya didapatkan berdasarkan survey pemasok yang telah dilakukan sebelumnya.

## 12. *Grand Opening* Mau Bakmi

Setelah semua langkah tersebut dilakukan, makan Sehat Sempurna Catering akan siap untuk dibuka dan memulai kegiatan usahanya.

© 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.

Berikut adalah *time schedule* dari rencana operasi Mau Bakmi yang akan dimulai dari bulan Januari 2019 sampai pembukaan usaha di bulan Januari 2020:

② **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 5.2

Time Schedule Rencana Operasi “Mau Bakmi”

No.	Kegiatan	2019												2020												2021
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1
1	Survey Pasar & Pesaing	x																								
2	Survey Lokasi	x																								
3	Menyusun Rencana Bisnis	x																								
4	Survey Pemasok	x																								
5	Desain layout	x																								
6	Pendaftaran NPWP&SIUP		x	x	x	x	x	x																		
7	Perekrutan & Pelatihan Tenaga Kerja								x	x	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
8	Beli Peralatan & Perlengkapan																				x	x	x	x		
9	Renovasi dan penempatan barang																							x		
10	Melakukan Promosi																							x		
11	Membeli Bahan Baku																							x		
12	Grand Opening																								x	

Sumber : Mau Bakmi, 2019

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis

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.

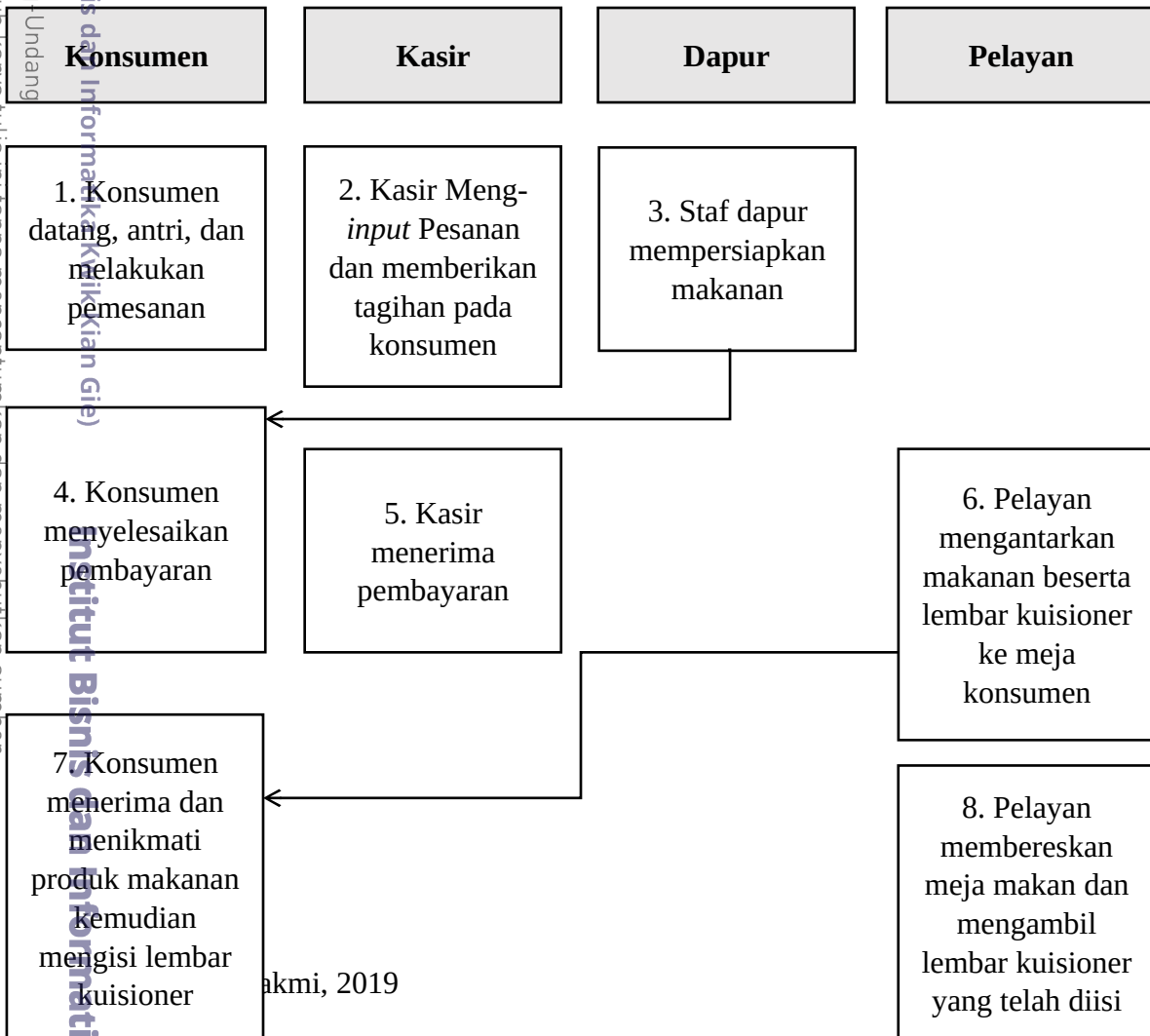


## F. Rencana Alur Produk

Perencanaan alur produk dari setiap perusahaan biasanya berbeda-beda sesuai dengan sistem usahanya masing-masing. Mau Bakmi merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner, sehingga alur produknya mencakup proses pembuatan hingga sampainya produk makanan kepada konsumen. Berikut ini merupakan alur produk yang dilakukan oleh Mau Bakmi:

Gambar 5.2

Alur Produk “Mau Bakmi”



Mau Bakmi, 2019

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





Gambar di atas menjelaskan proses dari produk dipesan hingga sampai ke tangan konsumen. Berikut adalah penjelasannya:

1. Konsumen datang ke restoran Mau Bakmi disambut oleh semua pelayan beserta kasir, kemudian diarahkan untuk antri di depan meja kasir, dan melakukan pemesanan.
2. Kasir meng-*input* pesanan yang telah disebutkan oleh konsumen ke dalam sistem, dan memberikan tagihan pada konsumen.
3. Staf dapur menerima pesanan yang diinput pada sistem, kemudian mempersiapkan makanan yang dipesan oleh konsumen.
4. Konsumen menyelesaikan pembayaran.
5. Kasir menerima pembayaran dari konsumen, memberi nomor meja, dan mempersilakan konsumen untuk menunggu di meja-meja yang telah disediakan.
6. Pelayan mengantarkan makanan yang telah dipesan beserta lembar kuisisioner ke meja konsumen dan mempersilakan konsumen untuk menikmati makanan yang telah disajikan.
7. Konsumen menerima dan menikmati produk makanan yang telah disajikan, kemudian ketika selesai makan, konsumen mengisi lembar kuisisioner dengan penilaian yang ia berikan terhadap kualitas layanan dan produk yang ia terima beserta komentar dan masukan sebagai bahan evaluasi Sehat Sempurna Catering.
8. Pelayan membereskan meja makan dan mengambil lembar kuisisioner yang telah diisi oleh 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



## A. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

- C** Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- A.** Persediaan bahan baku Mau Bakmi harus dicatat dan dikendalikan pemakaiannya. Persediaan bahan baku yang terkendali dengan baik memungkinkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku tersebut, dan juga dengan persediaan bahan baku yang terkendali kemungkinan adanya bahan baku yang rusak dan terbuang karena tidak terpakai akan lebih kecil.
- B.** Setiap hari sesudah jam tutup usaha, juru masak akan melakukan pengecekan stok bahan baku dan mencatat bahan baku apa saja yang akan habis atau kurang dari sepertiga persediaan biasanya. Lalu juru masak mencatatnya dan memberikan kepada bagian pembelian atau pemilik usaha. Pemilik usaha kemudian menerima catatan tersebut, mengambil uang untuk membeli bahan baku dari kas, melakukan pencatatan pembelian dan pengeluaran kas, dan membeli bahan baku yang dibutuhkan tersebut. Bahan baku akan diantarkan ke restoran atau diangkut sendiri untuk disimpan di restoran. Bahan baku tersebut siap untuk diolah menjadi produk untuk dijual kepada konsumen.

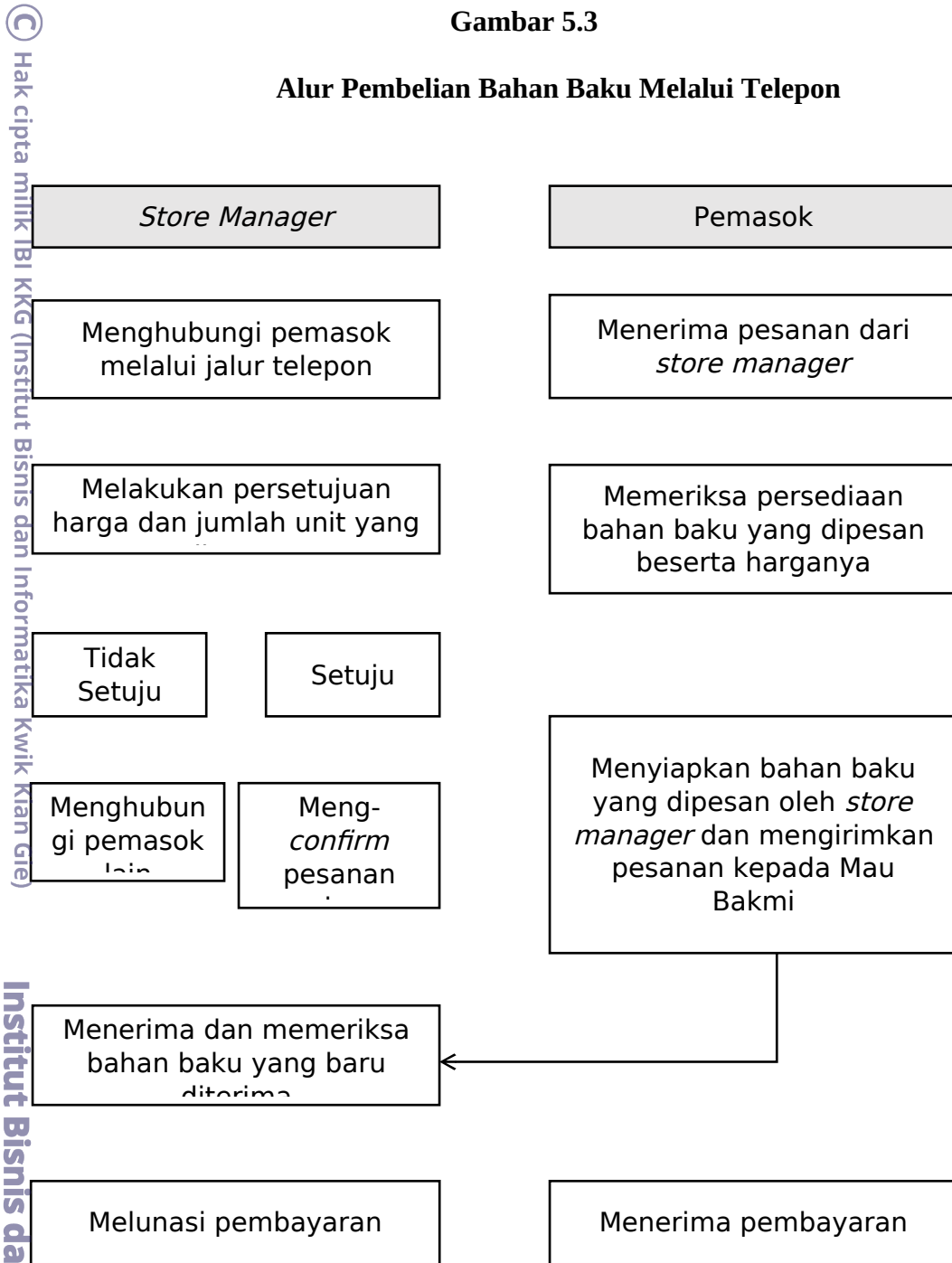
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Gambar 5.3

Alur Pembelian Bahan Baku Melalui Telepon



Sumber : Mau Bakmi, 2019

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

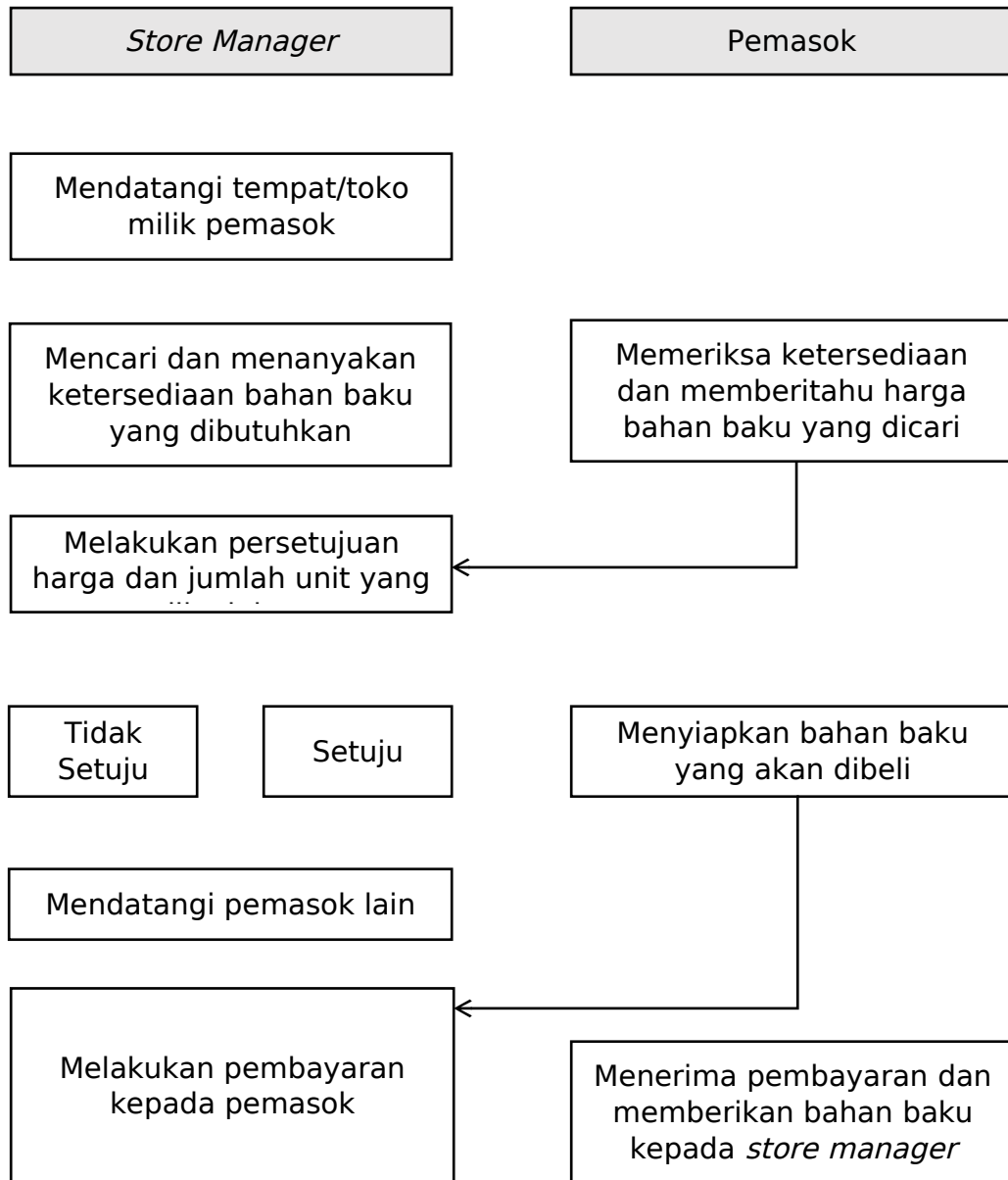
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Gambar 5.4

Alur Pembelian Bahan Baku Langsung di Tempat/Toko Pemasok



Sumber : Mau Bakmi, 2019

© 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.

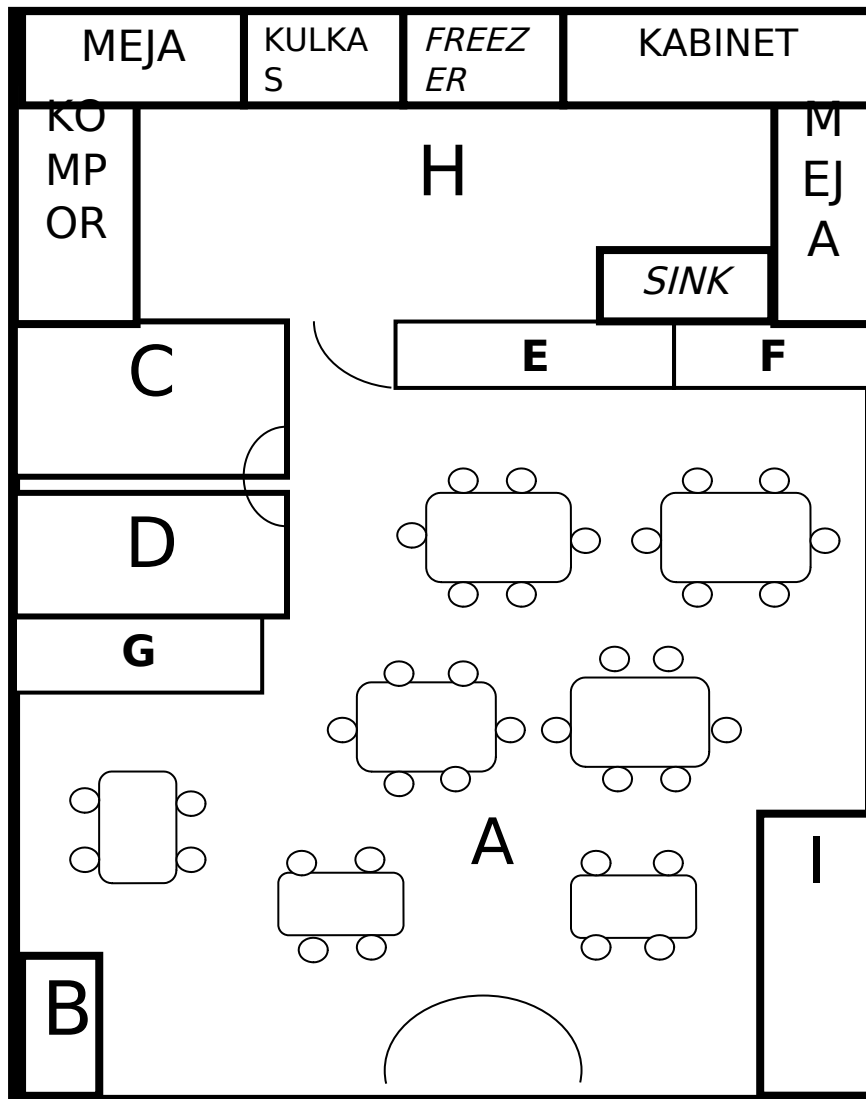
F. Layout Bangunan Tempat Usaha



Layout bangunan usaha perlu direncanakan dengan baik agar ruangan yang nantinya digunakan dapat dimanfaatkan sebaik mungkin, sehingga dapat mendukung proses kerja dan membentuk suasana kerja yang efisien. Restoran Mau Bakmi akan berlokasi Jl. Boulevard Raya Blok RA1 No. 5-6, Kelapa Gading, Jakarta Utara. dengan luas bangunan 140m<sup>2</sup>. Bangunan berbentuk persegi panjang dengan panjang 10 m dan lebar 14 m. Denah dari Restoran Mau Bakmi akan dijelaskan pada halaman selanjutnya.

Berikut merupakan denah dari lantai satu tempat usaha Restoran Mau Bakmi

Gambar 5.5  
Denah Restoran Mau Bakmi Lantai 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Sumber : Penulis

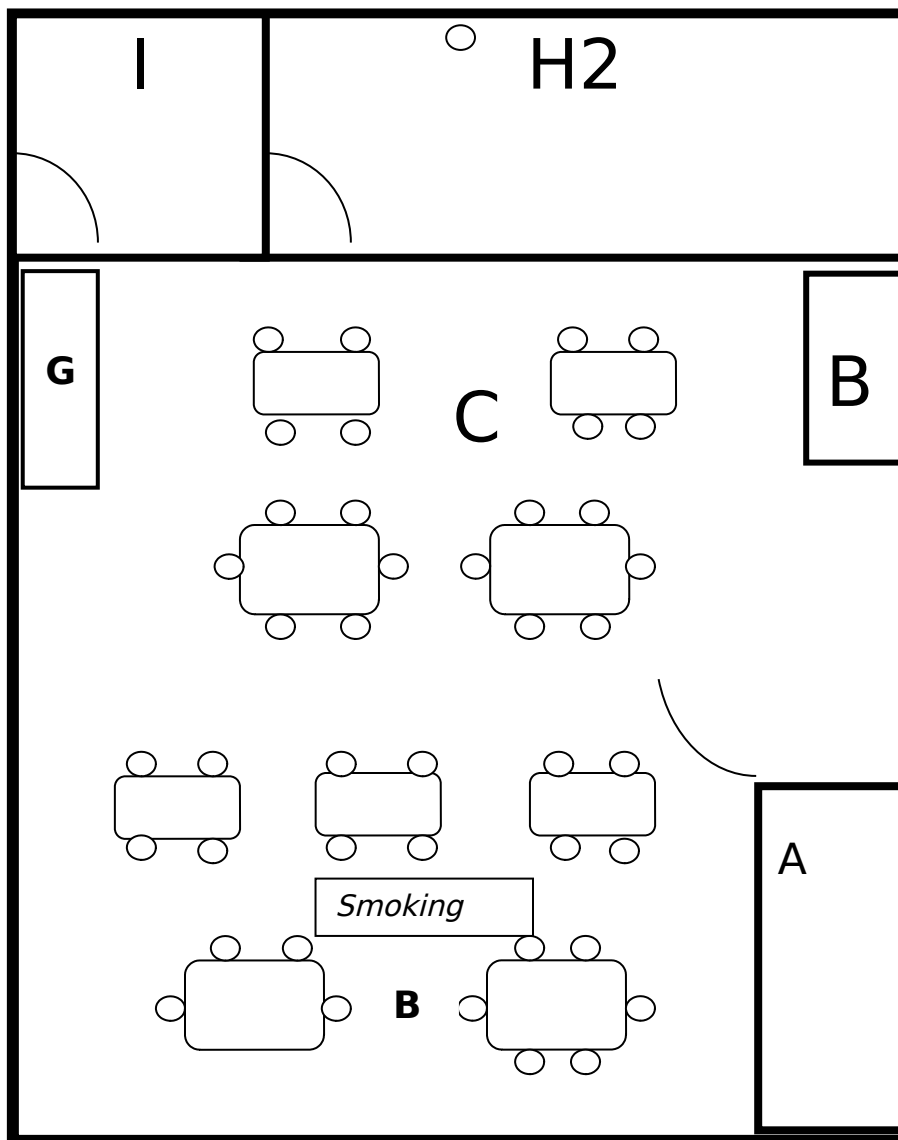
Berdasarkan Gambar 5.5 diatas, pada denah dari lantai satu resto Mau Bakmi terdapat ruang makan (A), meja *snack* (B), toilet pria (C), toilet wanita (D), kasir (E), meja pesanan (F), wastafel (G), dan ruangan dapur (H) dan tangga untuk menuju ke lantai

2.

Berikut merupakan denah dari lantai dua tempat usaha Restoran Mau Bakmi

Gambar 5.6

Denah Restoran Mau Bakmi (Lantai 2)



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



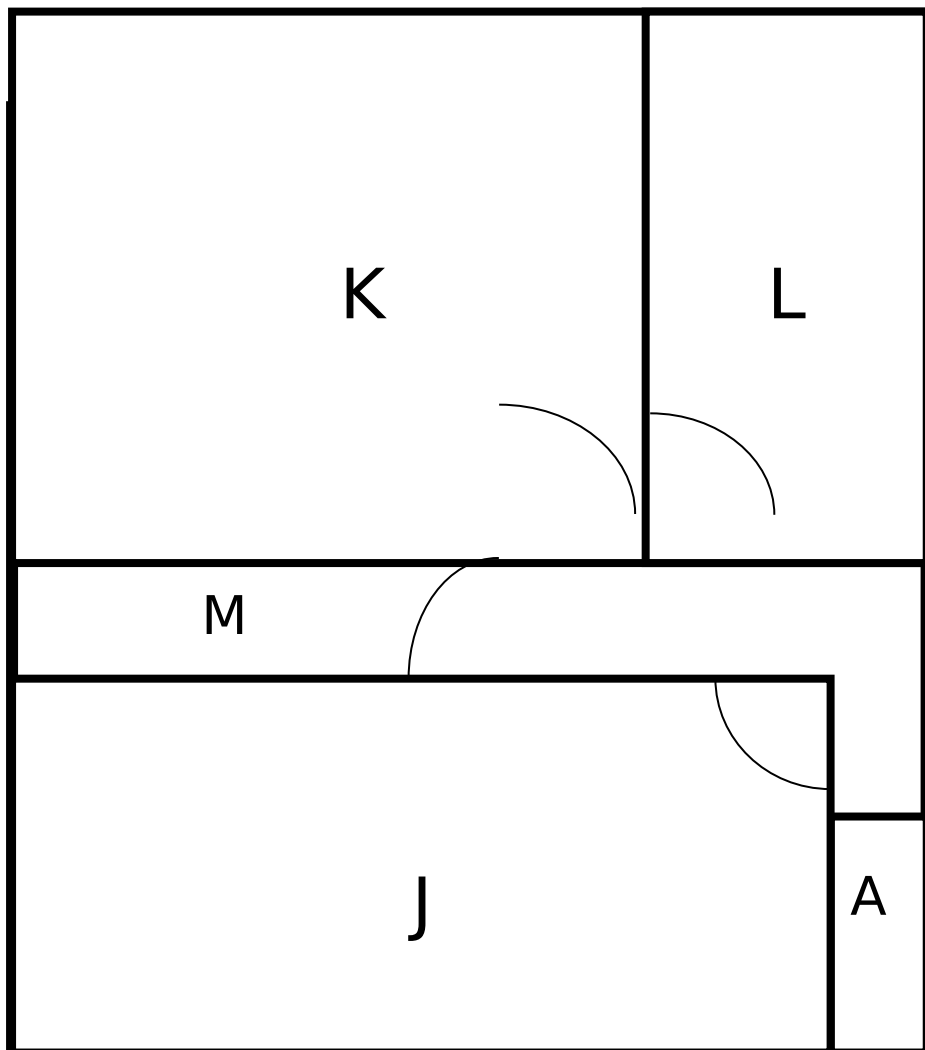
Sumber : Penulis

Berdasarkan Gambar 5.6 diatas, pada denah dari lantai dua restoran Mau Bakmi terdapat tangga (A), ruang makan untuk perokok (B), ruang makan (C), wastafel (G), Toilet khusus staf (I), dan dapur khusus tempat membuat mi (H2).

Berikut merupakan denah dari lantai tiga tempat usaha Restoran Mau Bakmi

**Gambar 5.7**

**Denah Restoran Mau Bakmi (Lantai 3)**



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.



Sumber : Penulis

Berdasarkan Gambar 5.7 diatas, pada denah dari lantai tiga restoran Mau Bakmi terdapat tangga (A), kantor pemilik (J), gudang penyimpanan peralatan dan perlengkapan (K), gudang penyimpanan bahan baku, (L), dan toilet khusus staf dan pemilik (M). Lantai tiga hanya boleh dimasuki oleh staf dan pemilik. Konsumen tidak diijinkan untuk berada pada lantai tersebut.

© Hak cipta milik IBIKKG (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 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)**

Hak Cipta Ditindungi 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.