**BAB V**

**RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL**

1. **Proses Operasi Produk**

Setiap kegiatan usaha yang dijalankan selalu melalui proses operasi. Manajemen operasi menurut Heizer, Render, dan Munson (2017:42), adalah 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.

*Café Aloha Tropical Bowl* adalah usaha di bidang kuliner yang memproduksi *smoothie bowl* untuk dikonsumsi oleh konsumen akhir. *Café Aloha Tropical Bowl* mempunyai alur proses produksi bahan baku hingga menjadi *smoothie bowl* yang siap dinikmati oleh konsumen. Berikut adalah proses produksi dari menu yang ditawarkan oleh *Café Aloha Tropical Bowl*.

**Tabel 5.1**

**Proses Produksi Smoothie Bowl di Café Aloha Tropical Bowl**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Menu** | **Bahan baku** | **Proses pembuatan** |
| 1 | *Tropical Beach Bowl* | 1. 250 gram semangka beku 2. 150 gram mangga beku 3. 150 gram nanas beku 4. ½ apel beku 5. ½ kiwi beku 6. 200 gram pepaya beku 7. 2 sdm *granola* 8. 2 sdm potongan kelapa 9. 3 potongan belimbing | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothies* ke dalam mangkok batok kelapa 4. Susun dari kiri ke kanan *granola*, potongan dari kelapa dan potongan belimbing |
| 2 | *Peach Blueberry Bowl* | 1. 150 gram *peach* beku 2. 150 gram *bluberry* beku 3. 200 gram *yogurt* 4. 2 sdm madu 5. 2 sdm *chia seed* 6. 50 gram kacang almond yang dihancurkan 7. 50 gram kacang mete yang dihancurkan | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothies* ke dalam mangkok batok kelapa 4. Susun dar kiri ke kanan *chia seed*, kacang almond, dan kacang mete |
| 3 | Strawberry Banana Bowl | 1. 4 buah *strawberry* beku, 2 *strawberry* tidak beku 2. 3 buah pisang beku, 1 buah pisang tidak beku 3. 2 sdm *chia seed* 4. 1 sdm *goji berry* | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothies* ke dalam mangkok batok kelapa 4. Susun dari kiri ke kanan *chia seed*, *goji berry*, potongan pisang dan potongan *strawberry* |
| 4 | *Dragon Fruit Bowl* | 1. 400 gram buah naga beku 2. 1 pisang beku 3. 50 ml air kelapa 4. 50 ml susu kacang kedelai 5. 3 potongan kiwi 6. 3 potongan nanas 7. 1 sdm *chia seed* 8. 1 sdm isi kelapa | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothie*s ke dalam mangkok batok kelapa 4. Susun dari kiri ke kanan potongan kiwi, potongan nanas, *chia seed*, dan isi kelapa. |
| 5 | *Chocolate Bowl* | 1. 200 gram mangga beku 2. 2 pisang beku 3. 200 ml *almond milk* 4. 300 gram *dark chocolate* 5. 100 gram kacang almond yang dihancurkan | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothies* ke dalam mangkok 4. Susun dipinggiran mangkok batok kelapa dengan kacang almond |
| 6 | *Watermelon Strawberry Bowl* | 1. 500 gram semangka beku 2. 150 gram *strawberry* beku 3. 5 sdm *yogurt* 4. 4 potongan buah kiwi 5. 2 sdm *chia seed* | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothies* ke dalam mangkok 4. Susun secara melingkar dengan potongan kiwi dan *chia seed* |
| 7 | *Pineapple Blueberry Bowl* | 1. 350 gram nanas beku 2. 100 gram *blueberry* beku 3. Beberapa potongan *blueberry* sebagai topping 4. 50 gram parutan *dark chocolate* | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan smoothies ke dalam mangkok batok kelapa 4. Susun dari kiri ke kanan potongan *blueberry* dan parutan *dark chocolate* |
| 8 | *Guava Dragon Fruit Bowl* | 1. 300 gram buah naga beku 2. 200 gram jambu biji merah beku 3. Beberapa potongan pisang 4. Beberapa potongan kiwi 5. 2 sdm *granola* | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothies* ke dalam mangkok   batok kelapa   1. Susun dari kiri ke kanan potongan pisang, kiwi dan *granola* |
| 9 | *Delima Oatmeal Bowl* | 1. 250 gram delima beku 2. 150 gram *oatmeal* 3. 300 ml susu kacang kedelai 4. 2 sdm madu 5. Segenggam kacang almond yang dihancurkan 6. 1 sdm delima | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothies* ke dalam mangkok   batok kelapa   1. Susun dari kiri ke kanan kacang almond yang telah dihancurkan dan delima |
| 10 | *Kiwi Lava* | 1. 250 gram kiwi beku 2. 100 gram mangga beku 3. 1 buah pisang beku 4. Potongan beberapa *blueberry* 5. Beberapa potongan kiwi 6. 2 sdm *goji berry* | 1. Haluskan semua bahan-bahan yang beku menggunakan blender 2. Tunggu beberapa menit sehingga semua bahan tercampur rata menyerupai *frozen yogurt* 3. Tuangkan *smoothies* ke dalam mangkok batok kelapa 4. Susun dari kiri ke kanan potongan *blueberry*, kiwi dan *goji berry* |

1. **Nama Pemasok**

Pemasok atau *supplier* menurut Kotler dan Armstrong (2018:93), adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yangdibutuhkan 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 *Café Aloha Tropical Bowl.*

**Tabel 5.2**

**Daftar Pemasok *Café Aloha Tropical Bowl***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Nama pemasok | Alamat | No.telepon/Website | Produk |
| 1 | Diamond | Jl. Metro Pondok Indah No. 1, Jakarta Utara | ( 021 ) 45863828 | Bahan baku seperti buah-buahan dan topping. |
| 2 | Pasar Muara Karang | Jl. Muara Karang Jakarta Utara | ( 021 ) 94336115 | Kelapa utuh |
| 3 | Bukalapak | Jl. Kemang Raya No. 88, Mampang Prapatan Jakarta Selatan | ( 021 ) 50813333 /  [www.bukalapak.com](http://www.bukalapak.com) | *Interior* dan alat-alat dapur |
| 4 | Tokopedia | Jl. Prof DR Satrio No Kav. 11, Karet Semanggi, Jakarta Selatan | ( 021 ) 6905277 /  [www.tokopedia.com](http://www.tokopedia.com) | Celemek karyawan dan berbagai perlengkapan |
| 5 | IKEA | Jl. Jalur Sutera Boulevard Kav.45, Kunciran, Pinang, Kota Tangerang, Banten | [www.ikea.com](http://www.ikea.com) | Aksesoris-aksesoris |
| 6 | Gramedia | Jl. Palmerah Barat No. 29-37 | ( 021 ) 53650110  [www.gramedia.id](http://www.gramedia.id) | Alat elektronik digital |
| 7 | Blibli.com | Jl. Aipda K.S. Tubun II C No. 8, Petamburan Tanah Abang, Slipi Jakarta Pusat | 08041871871  [www.blibli.com](http://www.blibli.com) | Furniture-furniture |
| 8 | Pasar Bordir Muara Karang | Jl. Muara Karang, Jakarta Utara | ( 021 ) 94336115 | Aksesoris hawai set untuk karyawan |
| 9 | Carrefour | Jl. Letjend Suprapto ITC Cempaka Mas Mega | [www.carrefour.co.id](http://www.carrefour.co.id) | Keperluan-keperluan dapur |
| 10 | Nurhousewonosobo | Kab.Wonosobo, Jawa tengah | [www.tokopedua.com/lampuhiasrumah](http://www.tokopedua.com/lampuhiasrumah) | Meja dan kursi |
| 11 | Toko Gabe | Jl. Raya Soekarno Hatta KM.6, Jepara | 085225508592  [www.Tokogabe.com](http://www.Tokogabe.com) | Produk-produk kerajinan tangan |
| 12 | Nadi Pos | Wisma SMR 8.01. Jl. Yos Sudarso Kav.89  Sunter Jakarta | [+62 811 8200 61](tel:+62%20811%208200%2061)  <https://www.nadipos.com/> | Pos Printer dan Aplikasi manajemen |

1. **Deskripsi Rencana Operasi**

Rencana operasi disusun agar pebisnis mengetahui jadwal kegiatan yang harus dilakukan dan segala persiapan sebelum memulai bisnis. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan, hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu untuk mendapatkan hasil yang efektif. Berikut adalah gambaran rencana operasi *Café Aloha Tropical Bowl.*

1. Melakukan analisis bisnis

Langkah pertama yang dilakukan adalah menganalisis bisnis. Analisis bisnis dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha dan kebutuhan modal awal, survei pesaing, survei pasar dan survei pemasok. Kelayakan usaha perlu diriset untuk mengetahui jika suatu bisnis masih menarik untuk dilakukan dan melihat prospek bisnis di masa yang akan datang. Kelayakan usaha dan kebutuhan modal dihitung terlebih dahulu untuk menghindari adanya kerugian nantinya dan dapat mempersiapkan modal yang dibutuhkan.

Survei pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi apa yang akan digunakan dan membedakan dari pesaing. Strategi akan tercipta setelah analisa pesaing dilakukan dengan mengetahui bagaimana bisnisnya berjalan, apa kekuatan dan kelemahan, bagaimana peluang dan ancaman yang akan dihadapi oleh *Café Aloha Tropical Bowl* tipe pelanggan, bagaimana harga, cita rasa, kenyaman tempat, fasilitas, dan kualitas pelayanan yang mereka berikan.

Survei pasar dilakukan untuk mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki, selera konsumen dan apa yang diharapkan dari konsumen. Selain itu, survei ini juga dapat memberikan pertimbangan dalam menetapkan harga produk yang akan dijual agar diterima oleh masyarakat.

Survei pemasok harus dilakukan karena pemasok merupakan bagian penting dalam menjalankan kegiatan bisnis. Segala kebutuhan untuk menjalankan produksi di *supply* oleh pemasok, oleh karena itu sangat penting dalam memilih pemasok yang terpercaya, berkualitas baik, harga sesuai produk dan stabil, serta dapat diandalkan selama bekerja. Menjaga komunikasi dan hubungan baik dengan pemasok juga perlu untuk diperhatikan. Survei pemasok dilakukan untuk mendapatkan lokasi pemasok yang dekat dengan lokasi usaha agar mengurangi biaya pengiriman. *Café Aloha Tropical Bowl* melakukan survei pemasok untuk peralatan, perlengkapan, dan bahan baku.

1. Survei dan Pemilihan Lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang tepat ini merupakan lokasi yang memiliki potensi pelanggan yang tinggi dan berada dalam kawasan kuliner. *Café Aloha Tropical Bowl* memilih mendirikan usaha di Ruko Elang Laut Boulevard, Jalan Pantai Indah Selatan 1, Pantai Indah Kapuk Jakarta Utara.

1. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah Nomor Pokok Wajib Pajak dimana setiap warga negara yang sudah memiliki penghasilan wajib mempunyai NPWP untuk melaporkan pajak penghasilan yang dimiliki ke kantor pelayanan pajak. Berikut adalah cara

1. Membuat akun di ereg pajak (<https://ereg.pajak.go.id>) jika belum terdaftar. Ereg pajak adalah website yang melayani untuk daftar NPWP online.
2. Melengkapi dokumen sesuai persyaratan
3. Melakukan pendaftaran dengan meng-*upload* dokumen melalui *e-registration* (<https://ereg.pajak.go.id>)
4. Menunggu penerbitan BPS. Kantor Pelayanan Pajak (KPP) menerbitkan Bukti Penerimaan Surat (BPS)
5. Menerima NPWP dan SKT. NPWP dan Surat Keterangan Terdaftar (SKT) dikirimkan melalui Pos Tercatat ke alamat Wajib Pajak

Berikut adalah persyaratan untuk membuat NPWP

1. Wajib Pajak Orang Pribadi yang Tidak Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas
2. Kartu identitas (KTP) bagi WNI
3. Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
4. Wajib Pajak Orang Pribadi yang Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas atau Pengusaha Tertentu
5. Kartu identitas (KTP) bagi WNI
6. Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
7. Dokumen izin kegiatan usaha yang diterbitkan oleh instansi berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha atau pekerjaan bebas dari pejabat pemerintah daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa
8. Wajib Pajak Orang Pribadi dengan Status Wanita Kawin yang Dikenai Pajak Terpisah Dari Suaminya
9. Kartu identitas (KTP) bagi WNI
10. Paspor dan KITAS/KITAP bagi
11. WNA Fotokopi kartu NPWP suami
12. Fotokopi kartu keluarga
13. Fotokopi surat perjanjian pemisahan penghasilan dan harta atau surat pernyataan menghendaki melaksanakan hak dan kewajiban perpajakan terpisah dari hak dan kewajiban perpajakan suami.

Sumber: <https://www.online-pajak.com/daftar-npwp-online-wajib-pajak-orang-pribadi>

1. Pendaftaran SIUP

Pembuatan surat izin diwajibkan oleh setiap orang pribadi atau badan yang akan menjalankan kegiatan usaha. Setiap surat izin yang diajukan akan berbeda jenisnya karena hal tersebut tergantung pada jenis dan ukuran usaha yang akan dijalankan serta karakteristik usaha tersebut. Surat izin yang dimaksud adalah Surat Izin Usaha Perdagangan atau yang dikenal dengan SIUP. Hal-hal yang harus dipersiapkan untuk mendapatkan SIUP Kecil Perorangan Baru sebagai berikut.

1. Surat Pernyataan Kedudukan Usaha/Badan Usaha
2. Fotocopy KTP Pemohon dan Fotocopy KTP Penerima Kuasa (jika proses permohonan dikuasakan)
3. Fotocopy NPWP Pemohon
4. Isi Formulir Permohonan (bermaterai cukup), dilengkapi dengan Surat Kuasa Pengurusan (jika proses permohonan dikuasakan)
5. Surat Pernyataan (belum memiliki SIUP, bukan minimarket, dan peruntukan kantor)
6. Softcopy Pas Foto Penanggung Jawab Perusahaan/Pemohon (berwarna, ukuran 3 x 4)

Sumber: <http://pelayanan.jakarta.go.id/site/detailperizinan/571>

1. Men-*design Layout* Bisnis

Mendesain sebuah usaha adalah hal yang terpenting untuk menarik dan menonjolkan suatu usaha. Dalam hal ini *Café Aloha Tropical Bowl* melakukan desain interior yang sesuai dengan konsep *Café Aloha Tropical Bowl* yang bertemakan konsep interior esentrik kayu dengan design panel multiwarna dengan nuansa pinggir pantai. Dengan tambahan aksesoris-aksesoris yang mendukung. Selain itu desain *layout* juga menentukan dimana akan diletakan meja bar serta posisi kursi dan meja konsumen, sehingga setiap pengunjung yang datang merasakan kenyaman dan tertarik untuk mengunjungi *Café Aloha Tropical Bowl*.

1. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah mengetahui pemasok mana saja yang dipilih dari hasil survei dan mendapatkan lokasi usaha, selanjutnya perlu untuk melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha. Pembelian peralatan dan perlengkapan disesuaikan dengan kebutuhan operasional dan muatan ukuran yang tepat sehingga dapat memaksimalkan ruangan sebaik mungkin.

1. Membeli Bahan Baku

Pemilihan bahan baku yang berkualitas adalah *input* yang akan menghasilkan *output* yang berkualitas juga, dimana hasil *output* merupakan hasil terbaik yang diberikan kepada konsumen. *Café Aloha Tropical Bowl* membeli bahan baku berdasarkan hasilsurvei pemasok yang telah dilakukan.

1. Membuat SOP dan *Job Description*

SOP merupakan prosedur standar operasinal untuk dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan bisnis, agar dalam menjalankan kegiatan operasional memiliki arahan yang jelas. Selain itu, *job description* dari setiap tenaga kerja yang akan direkrut juga akan dibuat agar setiap orang memiliki tugas dan tanggungjawab pekerjaan yang jelas.

1. Merekrut dan Melatih Karyawan

Setelah membuat SOP dan *job description*, *Café Aloha Tropical Bowl* akan mulai melakukan rekrutmen pegawai-pegawai. Namun dalam melakukan rekrutmen, pegawai yang akan dipilih harus memiliki standar tertentu, karena dalam memilih karyawan tidak dapat disepelekan. Pemilihan karyawan minimal adalah orang yang terdidik dan memiliki *attitude* yang baik. Setelah itu akan dilakukan pelatihan khusus untuk masing-masing posisi.

1. Melakukan Promosi

Promosi adalah aktivitas pemasaran yang menunjang pengenalan dan menyebarluaskan bisnis serta menarik calon konsumen. Promosi yang dilakukan oleh *Café Aloha Tropical Bowl* melalui media sosial Instagram, menggunakan *influencer food blogger* terkenal seprti Jktfooddestination dan Mgdalenaf, *word of mouth* dari pemilik kepada lingkungan sekitar dan kerabat – kerabat, serta promo diskon *grand opening*.

1. Membuka *Café Aloha Tropical Bowl*

Setelah seluruh proses dilakukan, maka tahap terakhir adalah pembukaan usaha *Café Aloha Tropical Bowl*.

Berikut adalah rencana operasi *Café Aloha Tropical Bowl* yang dimulai dari bulan Agustus 2019 sampai dengan pembukaan restoran pada bulan Januari 2020.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kegiatan** | **Rencana Operasi** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Agst-2019** | | | | **Sept-2019** | | | | **Okt-2019** | | | | **Nov-2019** | | | | **Des-2019** | | | | **Januari-2020** | | | |
| **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 | Melakukan Analisis Bisnis | X | X | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Survei dan Pemilihan Lokasi |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Pendaftaran NPWP |  |  |  |  | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Pendaftaran SIUP |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Men-*design* *Layout* Bisnis |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Membeli Peralatan dan Perlengkapan |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Membeli Bahan Baku |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Membuat SOP dan *Job Description* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Merekrut dan Melatih Karyawan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X | X |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Melakukan Promosi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X | X | X | X | X | X |
| 11 | Membuka *Café* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | X |  |  |  |

**Tabel 5.3**

**Jadwal rencana operasi *Café Aloha Tropical Bowl***

Sumber : *Café Aloha Tropical Bowl*

1. **Rencana Alur Produk**

*Café Aloha Tropical Bowl* memiliki alur bagaimana produk diberikan dan sampai kepada konsumen. Alur proses pemesanan dan pelayanan akan ditampilkan pada gambar 5.1 dan 5.2 sebagai berikut.

**Gambar 5.1**

**Alur Proses Pemesanan *Dine-in* dan *Take Away***

***Café Aloha Tropical Bowl***

Sumber: *Café Aloha Tropical Bowl*

Dari gambar 5.1 diatas dapat dijelaskan alur proses pemesanan dine-in dan take away sebagai berikut.

1. Saat ada pelanggan yang masuk kedalam *Café Aloha Tropical Bowl*, maka karyawan harus memberikan sambutan ramah kepada pelanggan yang akan membeli *smoothie bowl* baik untuk makan ditempat atau dibawa pulang.
2. Pelanggan dapat langsung memesan pesanan kepada karyawan dimeja kasir. Karyawan akan menanyakan pesanan untuk dine-in atau take away, pesanan atas nama siapa, apakah ingin tambahan *topping* dan tambahan menu lain. Setelah semua informasi diperoleh, karyawan akan meng-input pesanan pada aplikasi Nadi Pos di tablet yang digunakan untuk kegiatan pencatatan transaksi selama kegiatan operasional.
3. Karyawan akan menyebutkan total pembayaran kepada pelanggan dan pelanggan dapat melakukan pembayaran secara tunai ataupun non tunai. Pembayaran non tunai dapat dilakukan pada mesin EDC BCA, Go-Pay, dan OVO. Karyawan akan memberikan struk pembayaran.
4. Setelah karyawan meng-input pesanan dan keluar struk pembayaran, akan keluar juga struk pesanan untuk karyawan agar karyawan mengetahui pesanan apa yang harus disiapkan. *Smoothie bowl* yang di-take away akan disajikan kedalam paper cup, makanan yang di-take away disajikan kedalam *paper food* dan diberikan sendok plastik.
5. Pesanan yang selesai diproduksi akan langsung diberikan kepada pelanggan dengan cara memanggil nama pemesan. Untuk pelanggan yang pesanannya take away disediakan kursi tunggu, saat pesanannya telah siap akan dipanggil namanya dan diberikan. Untuk pelanggan yang dine-in, saat pesanan telah siap akan dipanggil namanya untuk mengambil *smoothie bowl* yang telah selesai dibuat.

**Gambar 5.2**

**Alur Proses Aplikasi Delivery Order *Café Aloha Tropical Bowl***

Sumber: *Café Aloha Tropical Bowl*

Dari gambar 5.2 diatas dapat dijelaskan alur proses delivery order sebagai berikut.

1. Pelanggan meng-install aplikasi Go-Jek

Untuk dapat melakukan delivery order pelanggan pertama-tama harus mengunduh terlebih dahulu aplikasi tersebut di Play Store atau App Store.

1. Pemesanan dilakukan melalui fitur Go-Food

Didalam aplikasi Go-Jek ada fitur menu bernama Go-Food. Dimana fitur ini berguna untuk bisnis kuliner yang bekerja sama dengan Go-Jek. Didalam fitur ini dicantumkan menu restoran secara keseluruhan.

1. Pembayaran dilakukan secara tunai atau melalui fitur Go-Pay

Metode yang disediakan Go-jek ada 2 yaitu dengan uang cash atau dengan saldo Go-Pay. Untuk dapat mempunyai saldo Go-Pay konsumen harus mengisi saldo melalui beberapa penyedia layanan pengisian saldo secara online atau offline seperti Alfamart, m-banking dan atm berbagai bank yang sudah bekerja sama dengan aplikasi Go-Jek atau bisa langsung melalui driver Go-jek.

1. Pesanan diantarkan oleh driver Go-Jek dan diterima pelanggan

Setelah berhasil memesan, pesanan akan diantarkan oleh driver Go-Jek. Ada biaya tambahan untuk delivery order yang akan diberikan kepada driver atas jasa delivery tersebut.

1. **Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan**

Pengendalian persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada agar berjalan dengan efektif dan efisien. Menjaga agar kegiatan operasional akan terus berjalan dan agar selama proses operasional pemasukan dan pengeluaran persediaan tidak terlalu besar. Tujuannya agar persediaan yang dimiliki *Café Aloha Tropical Bowl* bisa tetap berkualitas dan jumlah yang tetap dari bahan – bahan yang tersedia.

*Café Aloha Tropical Bowl* mempunyai pemasok yang sekaligus sebagai rekan bisnis. Bisnis kuliner tentunya memerlukan bahan baku untuk produksi makanan dan minuman yang dijual. Dalam pemilihan bahan baku, *Café Aloha Tropical Bowl* menetapkan standarisasi bahan baku agar kualitas produk tetap terjaga.

Pemasok cadangan dibutuhkan apabila pemasok utama kehabisan stock barang sehinga ketersediaan bahan baku terjaga. Selain itu, pihak manajemen *Café Aloha Tropical Bowl* membuat catatan stock opname setiap bulannya untuk setiap bahan baku yang dipakai untuk produksi agar tidak kehabisan sehingga tidak menghambat proses produksi. Berikut alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan.

**Gambar 5.3**

**Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku**

Sumber: *Café Aloha Tropical Bowl*

1. **Rencana** **Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha**

Pada era globalisasi ini bisnis harus menggunakan peralatan dengan teknologi terkini, agar dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional bisnis yang singkat serta meningkatkan kenyamanan pengunjung. Penggunaan teknologi juga mempermudah pengerjaan pebisnis dalam mengawasi dan memantau pertumbuhan usaha. Agar bisnis dapat bertahan lama, suatu perusahaan harus mengikuti perkembangan teknologi yang ada. Berikut adalah beberapa teknologi yang digunakan oleh *Café Aloha Tropical Bowl.*

**Gambar 5.4**

**Contoh Mesin Kasir pada *Café Aloha Tropical Bowl***



Sumber: [www.google.co.id](http://www.google.co.id)

**Gambar 5.5**

**Contoh Gambar *Air Conditioner* pada *Café Aloha Tropical Bowl***



Sumber: [www.google.co.id](http://www.google.co.id)

**Gambar 5.6**

**Contoh Gambar *Blender* pada *Café Aloha Tropical Bowl***



Sumber: [www.google.co.id](http://www.google.co.id)

**Gambar 5.7**

**Contoh Gambar *Big Freezer* pada *Café Aloha Tropical Bowl***



Sumber: [www.google.co.id](http://www.google.co.id)

1. ***Lay-out* Bangunan tempat Usaha**

Jenis usaha kuliner apapun pastinya memiliki bangunan fisik, baik dalam bentuk bangunan yang besar maupun kecil. Layout merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi alur produksi atau operasi. Perancangan layout berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. *Café Aloha Tropical Bowl* menggunakan ruko untuk aktivitas bisnisnya yang beralamat di Ruko Elang Laut Boulevard, Jalan Pantai Indah Selatan 1, Pantai Indah Kapuk Jakarta Utara dengan luas bangunan 75 m². Berikut layout bangunan fisik dari *Café Aloha Tropical Bowl.*

**Gambar 1**

**Layout Café Aloha Tropical Bowl**

**e**

**d**

DB

5 M

**nBB**

**c**c

**f**

**aaaaaaaaahghgncffggaaaaaatyfygAAAAAAa**

g

15 M

Lantai 1

**m**

**g**

**h**

**j**

**l**

**k**

**i**

Lantai 2

Keterangan *Lay-out* :

a = Pintu masuk

b = Dapur

c = Tangga menuju lantai 2

d = Tempat kasir

e = Bar aloha

f = Meja

g = Tempat foto-foto

h = Toilet

i = Tangga di lantai 2

j = Meja panjang

k = Meja

l = Meja

m = Kursi

n = Kursi tunggu