# BAB V

# RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

1. **Proses Operasi Kerja**

Setiap kegiatan usaha yang dijalankan seseorang atau kelompok tidak akan pernah lepas dari sebuah proses operasi. Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2014:40) 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 mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

KOPI JUMBO merupakan sebuah bisnis usaha makanan dan minuman dibidang *Coffee Shop.* KOPI JUMBO memiliki proses operasi dalam menjalankan usahanya, mulai dari proses pembelian bahan baku, hingga sampai penjualan kepada konsumen langsung. Proses pembelian produk dilakukan dengan cara KOPI JUMBO melihat terlebih dahulu *stock* yang tersedia saat ini di gudang, jika ada *stock* barang yang sudah menipis atau hampir habis maka KOPI JUMBO akan melakukan pemesanan barang tersebut kepada pihak *supplier*, setelah memesan dan melakukan pembelian, barang akan dikirim langsung oleh pemasok, dalam beberapa hari barang yang dipesan akan datang dan pihak KOPI JUMBO akan melakukan pengecekan terhadap barang yang dipesan, jika semua sudah sesuai dengan yang dipesan maka barang akan masuk ke dalam gudang dan menjadi *stock* barang yang nantinya akan digunakan.

Pada proses penjualan, pelanggan akan melihat *menu* yang diberikan kepada pelanggan, lalu pelanggan akan memilih pesanan apa yang mereka inginkan, setelah pelanggan memilih pesanan, maka kasir akan mencatat pesanan dari pelanggan, kasir akan memberikan total harga yang harus dibayarkan oleh pelanggan, setelah pelanggan membayar sesuai dengan total yang diberikan, maka pelanggan bisa memilih tempat duduk dan pesanan akan diantarkan kepada pelanggan. Untuk pesanan yang telah diterima kasir langsung dapat di kerjakan oleh bagian dapur dan diantar oleh *waiters* kepada pelanggan.

1. **Daftar Peralatan Operasional Kantor yang Dibutuhkan**

Peralatan adalah salah satu bentuk aktiva dalam perusahaan yang biasanya bernilai cukup besar dan digunakan untuk menjalankan kegiatan perusahaan. Rencana mengenai peralatan yang akan digunakan dalam kegiatan operasional KOPI JUMBO akan disajikan pada **tabel 5.1** yang dilengkapi dengan perkiraan harga dari masing-masing unit peralatan. Perkiraan mengenai harga beli masing-masing unit diperoleh dari hasil survei yang dilakukan oleh penulis.

Tabel 5.1

**Peralatan Operasional KOPI JUMBO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Peralatan Operasional** | **Jumlah**  **(unit)** | **Harga Satuan**  **(Rp)** | **Total Harga**  **(Rp)** |
| 1 | set meja kursi(1 meja 4 kursi) ukuran 35x30x75 cm | 3 | 1,200,000 | 3,600,000 |
| 2 | meja lesehan 80x40x30 cm | 4 | 170,000 | 680,000 |
| 3 | bantal duduk 35x35 cm | 16 | 27,000 | 432,000 |
| 4 | Gelas minum 700ml | 60 | 10,900 | 654,000 |
| 5 | piring makan melamine hitam diameter 9 | 30 | 14,100 | 423,000 |
| 6 | sendok dan garpu set stainless steel | 50 | 17,500 | 875,000 |
| 7 | Mesin Kopi Breville Infuser Espresso Coffee Maker Machine BES840 | 2 | 11,995,000 | 23,990,000 |
| 8 | GEA-GETRA ELEKTRIK DEEP FRYER EF-88 / MESIN PENGGORENGAN LISTRIK | 2 | 1,000,000 | 2,000,000 |
| 9 | Blender Hamilton Beach HBB250S | 1 | 3,900,000 | 3,900,000 |
| 10 | Xprinter Thermal Barcode Printer - XP-350B | 1 | 1,000,000 | 1,000,000 |
| 11 | samsung galaxy tab A 8inc 16GB | 1 | 3,500,000 | 3,500,000 |
| 12 | AC Daikin Multi-S (1/2 PK + 3/4 PK) 2MKC30QVM4 Inverter | 1 | 8,500,000 | 8,500,000 |
| 13 | Kulkas 4 pintu / side by side Sharp SJ-IF85PB-SL | 1 | 13,500,000 | 13,500,000 |
| 14 | Pisau Keramik Dapur set / idealife il 160 / knife | 3 | 107,000 | 321,000 |
| 15 | talenan kayu | 2 | 12,000 | 24,000 |
| 16 | LAPTOP ASUS X441NA INTEL N3350/4GB/500GB/14'' | 1 | 4,225,000 | 4,225,000 |
| 17 | papan kayu bill | 5 | 20,000 | 100,000 |
| 18 | Paket Wastafel Renovo Set Kaca | 2 | 370,000 | 740,000 |
| 19 | gantungan baju besi kamar mandi | 1 | 10,000 | 10,000 |
| 20 | Denpoo Dispenser Air Kompressor Bclass | 1 | 890,000 | 890,000 |
| 21 | Aqua galon 19liter | 2 | 45,000 | 90,000 |
| 22 | kotak tissue | 2 | 50,000 | 100,000 |
| 23 | TP- Link MR3020 3G 4G Wireless Router / MODEM | 1 | 250,000 | 250,000 |
| 24 | Handphone Xiaomi Redmi 5 Plus RAM 3GB ROM 32GB | 1 | 1,950,000 | 1,950,000 |
| 25 | Dispenser sabun | 2 | 24,000 | 48,000 |
| 26 | Etalase Kaca Makanan Miring 1 Meter | 1 | 750,000 | 750,000 |
| 27 | Genset Bensin Falcon 2 Kva | 1 | 5,000,000 | 5,000,000 |
| 28 | set CCTV 4unit | 1 | 2,000,000 | 2,000,000 |
| 29 | SAMSUNG SMART TV LED 32 INCH UA32N4300AK | 1 | 3,000,000 | 3,000,000 |
| TOTAL BIAYA PERALATAN RUANGAN | | | | 82,552,000 |

Sumber : Tokopedia.com, Bukalapak.com

1. **Daftar Perlengkapan Operasional Kantor yang Dibutuhkan**

Perlengkapan adalah salah satu bentuk aktiva dalam perusahaan yang terdiri dari bahan pembantu. Dalam menjalankan sebuah bisnis, perlengkapan dibutuhkan untuk menjadi barang pendukung berjalankanya operasi bisnis. Perlengkapan adalah barang yang sifatnya bisa habis bila dipakai secara berkala. Perolehan perlengkapan disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan penulis. Perlengkapan yang dibutuhkan untuk KOPI JUMBOakan disajikan pada **tabel 5.2** yang dilengkapi dengan perkiraan harga dari masing-masing unit perlengkapan. Perkiraan mengenai harga beli masing-masing unit diperoleh dari hasil survei yang dilakukan oleh penulis. Berikut adalah daftar perlengkapan operasional KOPI JUMBO :

Tabel 5.2

**Perlengkapan Operasional KOPI JUMBO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Nama Perlengkapan** | **Jumlah**  **(unit)** | **Harga Satuan**  **(Rp)** | **Total Harga**  **(Rp)** |
| 1 | Kertas Struk Kasir 57x38mm (isi 10) | 20 | 35.000 | 700.000 |
| 2 | Bolpoin Faster C600 (1 lusin) | 4 | 23.000 | 92.000 |
| 3 | Kertas A4 (1 rim) | 1 | 45.000 | 45.000 |
| 4 | Stapler | 2 | 9.000 | 18.000 |
| 5 | Isi Stapler | 2 | 25.000 | 50.000 |
| 6 | Post-it | 2 | 40.000 | 80.000 |
| 7 | kain lap microfiber | 20 | 4.900 | 98.000 |
| 8 | Sapu + Pel | 4 | 50.000 | 200.000 |
| 9 | Pembersih Kaca | 1 | 32.500 | 32.500 |
| 10 | Cairan Pembersih Kaca | 24 | 9.000 | 216.000 |
| 11 | Cairan Pembersih Lantai merk ATTAR(5 liter) | 3 | 35.000 | 105.000 |
| 12 | Cairan Pembersih Meja | 36 | 11.700 | 421.200 |
| 13 | Isi Gas LPG (12 Bulan) | 11 | 140.000 | 1.540.000 |
| 14 | Isi Ulang Air Mineral | 120 | 6.000 | 720.000 |
| 15 | Seragam | 4 | 150.000 | 600.000 |
| 16 | Spons Cuci Piring | 12 | 3.500 | 42.000 |
| 17 | Sabun Cuci Piring edliz (5 liter) | 3 | 38.000 | 114.000 |
| 18 | Fire Extinguisher (2kg) | 2 | 175.000 | 350.000 |
| 19 | Kain Poles Serat | 20 | 5.000 | 100.000 |
| 20 | Sabun Cuci Tangan edliz (5 liter) | 1 | 33.000 | 33.000 |
| 21 | Cup Plastik 700ml | 2.000 | 500 | 1.000.000 |
| 22 | Botol plastik Galon 2liter | 1.000 | 5.000 | 5.000.000 |
| 23 | Sedotan Plastik/250pcs | 8 | 15.000 | 120.000 |
| TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN | | | | **11.658.000** |

Sumber : Tokopedia.com, Bukalapak.com

1. **Nama Pemasok**

Menurut Kotler dan Armstrong (2016:95) pemasok, atau juga dikenal sebagai *supplier*, adalah rekan penting yang menyediakan sumber daya yang digunakan perusahaan untuk memproduksi produk ataupun jasanya.

Menurut Ismainar (2015:76), pemasok adalah mitra kerja. Pekerjaan dalam suatu organisasi selalu bersifat mengolah atau memroses masukan (barang atau jasa) yang dipasok orang lain. Mutu kinerja organisasi itu dipengaruhi oleh mutu masukannya. Kalau organisasi itu memperlakukan para pemasok sebagai mitra kerjanya, ia dapat mengharap mendapatkan mutu pasokan yang baik. Sebaliknya bila pemasok itu diperlakukan sebagai pesaingnya atau lawan bisnis, maka para pemasok itu sulit diharapkan mau memasok barang yang bermutu. Berikut adalah **Tabel 5.3** yang menampilkan nama-nama pemasok yang akan menyediakan produk-produk yang menunjang jalannya kegiatan usaha KOPI JUMBO.

Tabel 5.3

**Daftar Pemasok KOPI JUMBO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No. | Nama Pemasok | Alamat | Nomor Telepon | Kategori |
| 1 | Sumber Frozen Makmur | Jl. Plumpang Semper No.40, RT.1/RW.2, Tugu Utara, Koja, | 08121079222 | Frozen food, kentang goreng |
| 2 | Kopi Bubuk Sinar Baru Cap Bola Dunia | Jl. Ikan Kakap No.22/75, Pesawahan, Tlk. Betung Sel., Kota Bandar Lampung | 081929999898 | Kopi Lampung |
| 3 | Toko Kopi Sidikalang Jaya | Jl. Seni Budaya Raya No.7A, RT.5/RW.5, Jelambar Baru, Grogol petamburan | 081617178119 | Kopi toraja |
| 4 | Pasar Sayur Koja | Jl. Ps. Koja, RW.1, Tugu Utara, Koja, Kota Jkt Utara | - | Sayur segar, gula aren |
| 5 | Toko Plastik Pasar Koja | Jl. Ps. Koja, RW.1, Tugu Utara, Koja, Kota Jkt Utara | - | Kemasan botol, bungkus plastik |
| 5 | Toko Kue *Maison Weiner* | Jl. Kramat II No.2, RT.6/RW.7, Kwitang, Senen | (021) 3906719 | Pastry & cake |
| 6 | Aneka Kue Kering & Snack | Jl. Sumur Batu Raya No.11, RT.3/RW.8, Cemp. Baru, Kemayoran | 085768753487 | Snack kering kiloan |
| 7 | LotteMart | Jl. Boulevard Bar. Raya, Kelapa Gading | - | Susu plain diamond |

Sumber : KOPI JUMBO

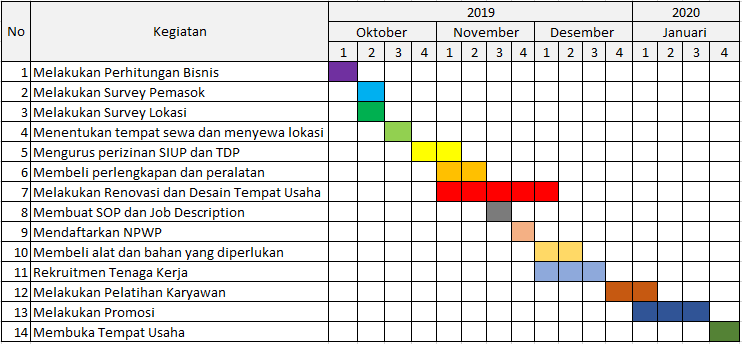
1. **Deskripsi Rencana Operasi**

Rencana Operasi merupakan sebuah rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum usaha didirikan. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu.

Berikut **Tabel 5.4** adalah gambaran mengenai langkah-langkah dan rencana yang dilakukan KOPI JUMBO dalam membangun usaha :

Tabel 5.4

**Jadwal Rencana Kegiatan Operasional KOPI JUMBO**



Sumber : KOPI JUMBO

Berikut adalah penjelasan dari rencana kegiatan operasional KOPI JUMBO pada tahun 2019 hingga 2020 :

1. Perhitungan Bisnis

Melakukan perhitungan rencana keuangan dan juga menentukan apakah bisnis ini layak untuk dijalankan, serta melihat potensi bisnis yang dijalankan di masa yang akan datang.

1. Survei Pemasok

Melakukan survei pemasok berguna untuk memenuhi kebutuhan KOPI JUMBO dalam menjalankan kegiatan bisnisnya, mencari pemasok terbaik yang dapat memberikan harga termurah dan kualitas terbaik dibanding pemasok yang lainnya.

1. Survei Lokasi

Melakukan survei lokasi tempat bisnis, hal ini dilakukan untuk dapat mengetahui lokasi terbaik untuk menjalan bisnis tersebut. Lokasi yang tepat tentu memiliki potensi keberhasilan bisnis yang tinggi, karena dapat dengan mudah menentukan potensi pasar yang dituju. Menentukan lokasi yang strategis mulai dari akses menuju lokasi hingga lingkungan lokasi tempat usaha yang mendukung seperti tempat parkir yang tersedia.

1. Menentukan Tempat Sewa

Setelah melakukan survei lokasi serta membandingkan setiap kelebihan dan kekurangan dari setiap lokasi, penulis akan menentukan pilihan terhadap lokasi yang dianggap paling sesuai dengan target pasar dan memiliki peluang usaha yang baik, dan tentunya sesuai dengan dana yang terlah dipersiapkan.

1. Mengurus Perizinan SIUP dan TDP

Sebelum membuka usaha, segala perizinan harus dilengkapi sebagai syarat dalam membuka usaha ,seperti penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) guna memenuhi persyaratan sebelum membuka usaha.

Sebelum membuat Surat Izin Usaha Perdagangan atau yang dikenal dengan SIUP, perlu diajukan berbagai surat perizinan terlebih dahulu. Pembuatan surat perizinan tersebut dilakukan terlebih dahulu guna akan menjadi lampiran bagi pembuatan SIUP nantinya. Dalam pembuatan SIUP, perlu dipenuhi persyaratan sebagai berikut :

* + 1. Mengisi formulir permohonan izin
    2. Melampirkan *fotocopy* KTP
    3. Melampirkan *fotocopy* Akte Pendirian Perusahaan (untuk badan usaha)
    4. Melampirkan surat pernyataan (belum memiliki SIUP)
    5. Melampirkan *softcopy* pas foto penanggung jawab
    6. Melampirkan pernyataan kedudukan usaha/ badan usaha

1. Membeli Perlengkapan dan Peralatan

Membeli semua perlengkapan dan perlatan yang dibutuhkan untuk menunjang usaha KOPI JUMBO yang sebelumnya telah di tentukan.

1. Melakukan Renovasi dan Desain Tempat Usaha

Setelah menentukan tempat usaha yang akan didirikan, maka akan dilakukan renovasi tempat usaha yang sesuai dengan keinginan penulis, dan juga melakukan desain tempat usaha seperti pemasangan *wallpaper* dan juga penataan perlengkapan peralatan yang sebelumnya telah dibeli.

1. Membuat SOP dan *Job Description*

SOP merupakan standar operasional prosedur 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 penugasan dalam pekerjaan yang jelas.

1. Mendaftarkan NPWP

Tata cara pendaftaran NPWP telah diatur kembali melalui Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-20/PJ/2013 sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-38/PJ/2013. Syarat untuk Wajib Pajak orang pribadi yang menjalankan usaha antar lain:

* 1. Melampirkan fotokopi KTP dan surat pernyataan diatas meterai bahwa yang bersangkutan benar benar menjalankan usaha.
  2. Mendaftarkan diri pada KPP sesuai dengan wilayah kedudukan (dipilih antara alamat rumah atau lokasi kedudukan kantor)
  3. Melakukan registrasi secara elektronik pada laman Direktorat Jendral Pajak di [*www.pajak.go.id*](http://www.pajak.go.id)
  4. Dokumen-dokumen yang akan dilampirkan cukup mengunggah Salinan digitalnya saja paling lambat 14 hari kerja setelah diterima KPP
  5. Apabila dokumen yang disyaratkan telah diterima secara lengkap, KPP menerbitkan Bukti Penerimaan Surat secar elektronik
  6. Terhadap permohonan pendaftaran NPWP yang telah diberikan Bukti Penerimaan surat, KPP akan menerbitkan kartu NPWP dan surat keterangan Terdaftar paling lambat 1 (satu) hari kerja setelah Bukti Penerimaan Surat diterbitkan.
  7. Kartu NPWP dan Surat Keterangan Terdaftar disampaikan kepada Wajib Pajak melalui pos tercatat.

1. Membeli Alat dan Bahan

Setelah mendapatkan harga terbaik dari pemasok yang sebelumnya sudah dicari, penulis melakukan pembelian terhadap alat dan bahan sebagai bahan utama dalam produksi makanan dan minuman di KOPI JUMBO.

1. Rekruitmen Tenaga Kerja

Setelah membuat SOP dan *job description*, KOPI JUMBO akan mulai melakukan rekrutmen tenaga kerja. Proses rekruitmen akan dilakukan melalui iklan di media social, website dan juga melalui kerabat maupun teman.Calon tenaga kerja juga harus memiliki standar kemampuan yang telah ditentukan oleh manajemen.

1. Melakukan Pelatihan Karyawan

Setelah melakukan rekruitmen, maka para karyawan yang telah diterima sebelumnya akan dikumpulkan untuk mendapatkan pelatihan standar operasional yang ditentukan oleh manajemen, hal ini berguna agar proses kerja yang terjadi di KOPI JUMBO sudah sesuai dengan SOP yang berlaku baik itu dari sikap karyawan menghadapi konsumen hingga pelatihan dalam menyajikan makanan maupun minuman.

1. Melakukan Promosi

Sebelum usaha dijalankan, KOPI JUMBO akan melakukan promosi yang gunanya agar ketika KOPI JUMBO sudah memulai usahanya, KOPI JUMBO sudah dikenal oleh sebagian masyarakat. Promosi dilakukan melalui media sosial dan juga melalui website.

1. Membuka Tempat Usaha

Setelah semua persiapan selesai dan tenaga kerja yang telah siap, maka tahap terakhir yang dilakukan adalah membuka tempat usaha.

1. **Rencana Alur Produk**

Rencana alur produk adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk tersebut.

Dalam hal ini KOPI JUMBO tidak melakukan produksi bahan baku sendiri melainkan bekerjasama dengan *supplier* dalam pemenuhan kebutuhan bahan produksi. Alur proses penjualan produk akan digambarkan pada **Gambar 5.1**

Gambar 5.1

**Alur Proses Produk KOPI JUMBO**

Sumber : KOPI JUMBO Tahun 2019

1. **Rencana Alur Pembelian**

Rencana alur pembelian bahan persediaan adalah hal yang terpenting dalam suatu proses bisnis. Dalam proses tersebut membutuhkan suatu prosedur yang sesuai dengan standar dan kebutuhan. Jika tidak sesuai dengan standar yang ditentukan, bisa jadi suatu bisnis tidak akan mendapat hasil yang maksimal dan akan mengalami kebangkrutan. Hal ini bertujuan agar dapat memperkecil resiko kesalahan dari bahan persediaan yang dipesan seperti bahan yang rusak maupun kesalahan barang yang diterima. Berikut ini pada **Gambar 5.2** merupakan rencana alur pembeliaan

Gambar 5.2

**Rencana Alur Pembelian KOPI JUMBO**

Sumber : KOPI JUMBO Tahun 2019

Dalam kegiatan produksi yang dilakukan oleh KOPI JUMBO, tentunya memerlukan bahan baku yang dibutuhkan dalam memproduksi setiap bahan makanan maupun minumannya, setiap bahan baku merupakan produk bisa habis dan harus diperbaharui. Berikut adalah bahan baku yang dibutuhkan dalam memenuhi proses produksi KOPI JUMBO :

Tabel 5.5

**Bahan Baku yang Dibutuhkan**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Kebutuhan** | **Harga** | **Jumlah/Bulan** | **Total Harga** |
| 1 | Kopi Lampung cap Bola Dunia (kg) | 39.000 | 50 | Rp 1,950,000 |
| 2 | Kopi Arabika Toraja(kg) | 105.000 | 30 | Rp 3,150,000 |
| 3 | Syrup DaVinci Hazelnut(liter) | 130.000 | 15 | Rp 1,950,000 |
| 4 | Syrup DaVinci Pisang(liter) | 130.000 | 15 | Rp 1,950,000 |
| 5 | Syrup Jagung Gula Cair(liter) | 22.000 | 10 | Rp 220,000 |
| 6 | Gula Aren Cair (liter) | 32.000 | 10 | Rp 320,000 |
| 7 | Susu Plain Diamond  (745ml) | 13.200 | 150 | Rp 1,980 |
| 8 | Taro Bubuk(kg) | 47.500 | 2 | Rp 95,000 |
| 9 | Red Velvet Bubuk(kg) | 47.500 | 2 | Rp 95,000 |
| 10 | Teh Celup Prendjak(box) | 4.900 | 50 | Rp 245,000 |
| 11 | Lemon Tea MaxTea(pack) | 30.800 | 30 | Rp 924,000 |
| 12 | Kentang Goreng Fiesta(kg) | 25.000 | 10 | Rp 250,000 |
| 13 | Chicken Popcorn Fiesta(kg) | 43.000 | 10 | Rp 430,000 |
| 14 | Chicken Katsu Eat Joy(pack) | 50.000 | 10 | Rp 500,000 |
| 15 | Telur(butir) | 2.000 | 500 | Rp 1,000,000 |
| 16 | Saus(kg) | 15.000 | 5 | Rp 75,000 |
| 17 | MayoNaise(kg) | 15.000 | 5 | Rp 75,000 |
| 18 | Onion Rings Mozarella(300gr) | 30.000 | 10 | Rp 300,000 |
| 19 | Saus MyTaste(500gr) | 18.000 | 5 | Rp 90,000 |
|  | **Total perbulan** | | | **Rp 13,620,980** |

Sumber : KOPI JUMBO Tahun 2019

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

Teknologi adalah segala sesuatu yang memiliki peranan penting untuk mendukung aktivitas bisnis terutama dalam *Coffee Shop*, mulai dari proses produksi, proses pendataan, dan yang lainnya. Berikut adalah daftar teknologi dan peralatan usaha yang digunakan oleh perusahaan KOPI JUMBO dalam mendukung aktivitas bisnisnya:

1. Teknologi
   1. Mesin Kopi Breville Infuser Espresso Coffee Maker Machine BES840

KOPI JUMBO menggunakan mesin kopi Breville untuk memproduksi setiap produk kopinya, mesin kopi multifungsi ini sudah tergolong modern sehingga dapat meningkatkan efisiensi dalam memproduksi kopi di KOPI JUMBO.

Gambar 5.3

**Mesin Kopi Breville Infuser Espresso Coffee Maker Machine BES840**



* 1. GEA-GETRA ELEKTRIK DEEP FRYER EF-88

KOPI JUMBO menggunakan *fryer* elektrik untuk mempermudah proses pemasakan makanan yang ada di KOPI JUMBO agar semakin efektif dan dapat mempersingkat waktu pemasakan.

Gambar 5.4

**GEA-GETRA ELEKTRIK DEEP FRYER EF-88**



* 1. Blender Hamilton Beach HBB250S

Mesin blender yang digunakan KOPI JUMBO untuk membuat minuman *blended* dan minuman lainnya.

Gambar 5.5

***Blender Hamilton Beach HBB250S***

* 1. Mesin Thermal Printer Kasir

Mesin printer yang digunakan sudah memiliki fitur *Bluetooth* sehingga dapat dioperasikan langsung melalui handphone yang dapat digunakan kasir untuk memproses pesanan pembeli.

Gambar 5.6

**Mesin Thermal Printer Kasir**



* 1. Samsung Galaxy Tab A

Untuk memproses orderan pelanggan, kasir memanfaatkan *software* yang sudah di pasang di tablet Samsung Galaxy Tab A, sehingga akan memudahkan kasir untuk merekap laporan penjualan.

Gambar 5.7

**Samsung Galaxy Tab A**

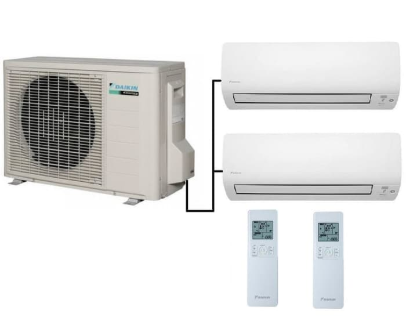


* 1. AC Daikin Multi-S (1/2 PK + ¾ PK)

KOPI JUMBO difasilitasi AC guna untuk meningkatkan kenyamanan didalam *Coffee Shop.*

Gambar 5.8

**AC DAIKIN MULTI-S**



* 1. Kulkas 4 Pintu side-by-side Sharp SJ-IF85PB-SL

Pendingin yang digunakan oleh KOPI JUMBO untuk menyimpan berbagai bahan baku dan bumbu dapur*.*

Gambar 5.9

**Kulkas *Sharp SJ-IF85PB-SL***

* 1. Laptop ASUS X441NA WIN 10

Laptop digunakan untuk menunjang pendataan dan dokumen segala kebutuhan didalam perusahaan agar tersimpan rapih dan tidak hilang.

Gambar 5.10

**Laptop ASUS X441NA WIN 10**



* 1. Handphone Xiaomi Redmi 5 plus RAM 3GB ROM 32GB

Perangkat *smartphone* ini digunakan oleh manajemen dalam kegiatan operasional sehari-hari seperti menghubungi pihak *supplier* atau menghubungi karyawan lainnya, sehingga tidak perlu menggunakan alat komunikasi pribadi dalam bekerja.

Gambar 5.11

**Handphone Xiaomi Redmi 5 Plus**



* 1. Dispenser Denpoo

Dispenser digunakan untuk menunjang kebutuhan air mineral didalam perusahaan.

Gambar 5.12

**Dispenser Denpoo**



* 1. TP-LINK MR3020 3G 4G

Fasilitas Wifi terdapat pada *Coffee Shop* KOPI JUMBO guna menambah kenyamanan pelanggan yang ada di toko.

Gambar 5.13

**TP-LINK MR3020 3G 4G**



* 1. Mobil Honda Brio 2018 Satya S

Kendaraan yang digunakan sebagai akomodasi pribadi dan manajemen apabila diperlukan untuk mengunjungi tempat tertentu.

Gambar 5.14

**Mobil Honda Brio 2018 Satya S**

1. Peralatan
2. Meja makan set model cafe

Sebagai tempat pelanggan bersantai dan menikmati makanan & minuman dari KOPI JUMBO, KOPI JUMBO menggunakan meja dan kursi yang nyaman untuk disinggahi dalam waktu yang lama untuk membuat para pelanggan tetap nyaman walau dalam waktu yang lama.

Gambar 5.15

**Meja makan set model Café**



1. Gelas Minuman 700ml

Gelas yang dipakai terbuat dari bahan kaca sehingga dapat menahan suhu panas maupun dingin.

Gambar 5.16

**Gelas Minuman 700ml**

1. Piring melamine, sendok garpu set

Piring dan sendok yang digunakan memiliki kualitas yang baik guna untuk mempermudah konsumen menikmati makanan yang disajikan oleh KOPI JUMBO.

Gambar 5.17

**Piring Melamine hitam diamenter 9**



Gambar 5.18

**Sendok Garpu Set**

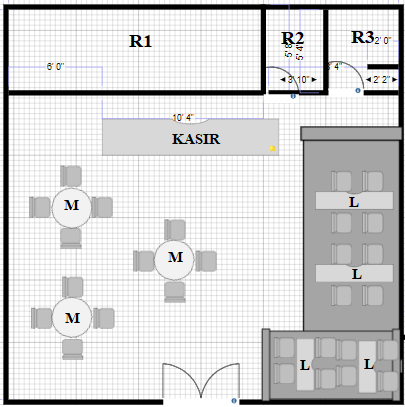


1. ***Lay Out* Bangunan Tempat Usaha**

Lay out merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. Perancangan lay out berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. Berikut lay out tempat usaha KOPI JUMBO :

Gambar 5.19

***Lay Out* Bangunan Tempat Usaha**



Sumber : KOPI JUMBO Tahun 2019

Berikut adalah keterangan tentang *lay out* dari KOPI JUMBO :

R1 : ruang dapur

R2 : Toilet

R3 : Mushola dan tempat wudhu

M : Meja makan dengan 4 buah kursi

L : Lokasi lesehan dengan 4 buah sofa bantal