

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi Produk

Menurut Heizer Jay dan Barry Render (2017:42) Manajemen Operasi adalah aktivitas-aktivitas yang berhubungan dengan terciptanya suatu produk dan jasa melalui proses input dan output. yang dimana pada hal ini adanya proses operasi menjadi suatu hal yang penting dalam terciptanya suatu produk agar kegiatan produksi dapat berjalan dengan baik. dengan adanya proses dan alur kerja yang baik maka akan menciptakan keefisienan dan keefektifan alur kerja yang ada dalam suatu perusahaan.

Keku Bake merupakan usaha kuliner yang menjual makanan penutup yaitu kue tart. Keku bake sendiri memberikan rasa yang berkualitas serta ke higienisan produk yang terjamin. Keku Bake sendiri cocok untuk dikonsumsi pribadi maupun bersama keluarga dan teman yang juga bisa digunakan untuk acara acara seperti acara ulang tahun, perayaan *anniversary* dan juga bisa dijadikan sebuah hampers untuk hari hari perayaan. Pesanan dapat dipesan melalui *Instagram* dan *Whatsapp* yang dimana pemesanan tersebut dapat dilakukan minimal 1 hari sebelum digunakan dan akan diantar menggunakan kurir keku atau juga bisa melalui *lalamove*, *grabcar* dan juga bisa di *pick up* langsung oleh konsumen di tempat produksi. Waktu operasional dari Keku Bake adalah Senin hingga Sabtu pukul 08.00 - 16.00. Berikut alur proses operasi produk Keku

Bake:



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.





1. Pemesanan bahan baku yang dilakukan oleh manajer
2. Penerimaan bahan baku disertai dengan pengecekan bahan baku dan melakukan pencatatan stok terhadap barang yang masuk
3. Konsumen menanyakan menu dan memilih produk yang ingin dibeli
4. Konsumen mengisi format order dan melakukan pembayaran terhadap produk yang dipilih.
5. Bagian administrasi menerima pesanan dan memberikan pesanan kepada *Baker* dan *Cake Decorator*
6. *Baker* dan *Cake Decorator* menyiapkan pesanan dan menyimpannya di chiller.
7. Bagian administrasi menerima hasil kue dan menyiapkan pengemasan dan melakukan pengiriman sesuai dengan pilihan konsumen dan memastikan orderan sampai ketangan konsumen
8. Melakukan pencatatan keuangan dan stok.

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

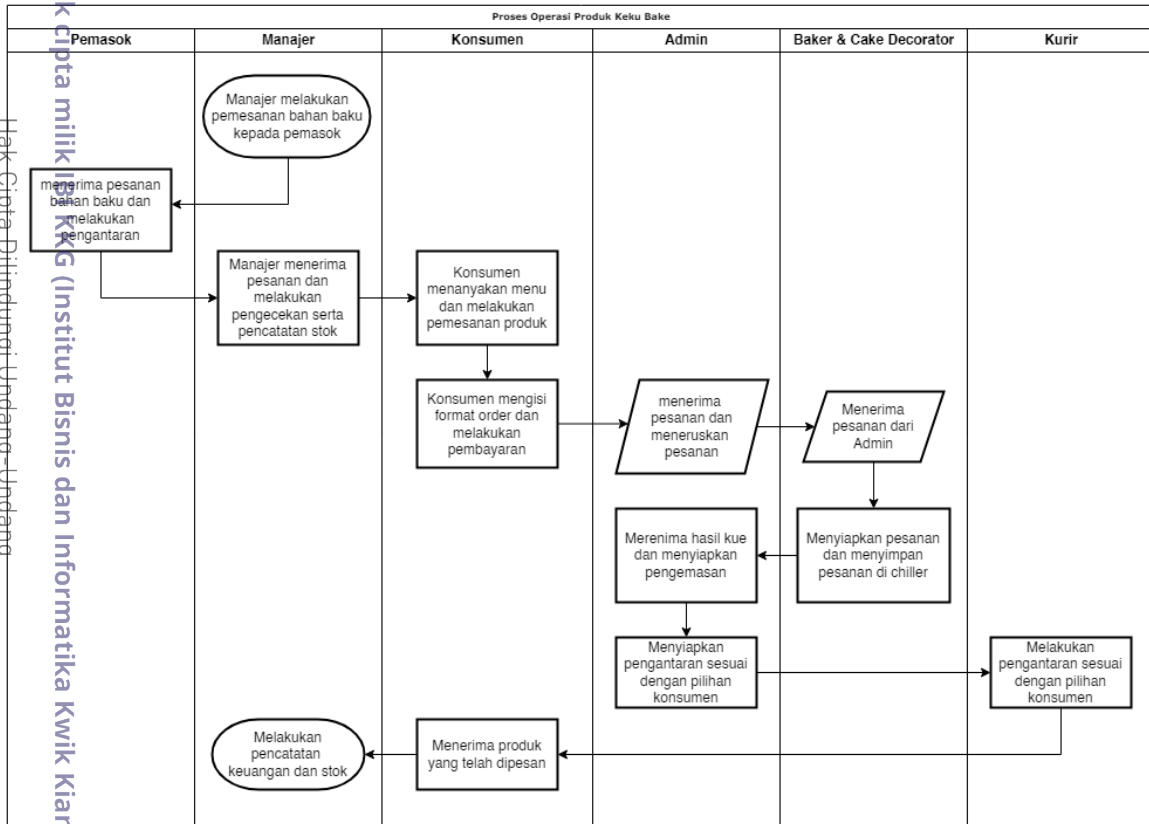
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



Gambar 5. 1 Alur Proses Produksi Keku Bake



Sumber: Keku Bake, 2022

5.2 Nama Pemasok

Pemasok merupakan pihak eksternal dari suatu perusahaan yang sangat berperan penting dalam berjalannya suatu usaha. Keku Bake memilih supplier yang baik dengan berbagai pertimbangan seperti kualitas barang, daya tawar serta keamanan dalam pengiriman, harga dan juga waktu pengiriman. Berikut daftar pemasok dari Keku Bake

Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik IBKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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



Tabel 5. 1 Daftar Nama Pemasok Keku Bake

No	Nama Pemasok	Alamat	No. Telp/ Web	Kategori
1.	Baker Mart	Kel, Jl. Kelapa Gading Selatan Ruko Jasmine Blok HA 1 no. 9-10, Pakulonan Bar., Klp. Dua, Tangerang, Banten 15810, Indonesia Kota Tangerang, Banten	0811-1388-456	Bahan Baku
2.	Puspita Toko Bahan Kue	Jl. Letnan Sutopo, Rw. Mekar Jaya, Kec. Serpong, Kota Tangerang Selatan, Banten 15310	-	Bahan Baku
3.	Tokopedia & Shopee	-	-	Kemasan. Peralatan dan Perlengkapan

Sumber : Keku Bake, 2022

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rangkaian kegiatan perencanaan serta persiapan yang akan dilakukan untuk membuka suatu bisnis seperti pemasok, tempat usaha, pembelian segala peralatan dan perlengkapan, tenaga kerja dan lainnya agar dapat menjaga suatu

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.

bisnis yang berjalan dapat secara efektif dan efisien. Berikut rencana operasi dari Keku

Ⓒ Bake:

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

a. Melakukan Perencanaan Bisnis

Proses ini merupakan proses paling awal dalam membangun sebuah bisnis yang dimana diperlukan perancangan segala kebutuhan dalam membangun sebuah bisnis mulai dari analisa pasar, kebutuhan modal, segala sumber daya serta strategi perusahaan dan juga segala sesuatu yang dibutuhkan dalam mendirikan suatu bisnis serta menganalisis kelayakan bisnis yang ingin dijalankan.

b. Survei Pesaing

Dalam menjalankan suatu usaha sangat diperlukan untuk melakukan survey pesaing untuk dapat melihat potensi pesaing yang akan menjadi tantangan bagi perusahaan kita di masa mendatang. dengan menganalisis kekuatan serta kelemahan pesaing, faktor kunci sukses yang dimiliki pesaing, harga yang ditetapkan oleh para pesaing dan lain lain yang dimana nanti nya hasil analisis ini akan dijadikan acuan dalam menetapkan strategi yang dapat membuat perusahaan dapat bertahan untuk bersaing.

c. Survei Pemasok





Memilih berbagai pemasok yang terpercaya dan memiliki harga yang sesuai dengan barang yang berkualitas. Keku Bake sendiri memiliki banyak pemasok yang dapat menyediakan segala kebutuhan yang dibutuhkan oleh pesaing sehingga aktivitas perusahaan akan tetap berjalan dan tidak terhambat apabila salah satu pemasok memiliki hambatan.

d. Memilih Lokasi Operasional Bisnis

Dalam membangun suatu bisnis sangat penting dalam menentukan lokasi bisnis seperti lokasi yang strategis untuk memudahkan sebuah bisnis dalam menjalankan kegiatan operasionalnya. Keku Bake sendiri akan menjalankan bisnis nya di Alam Sutera, Tangerang yang dimana lokasi ini sangat dekat dengan banyak institut pendidikan, pasar dan juga lingkungan perumahan yang menjadikan lokasi ini adalah lokasi yang strategis untuk Keku Bake menjalankan bisnisnya.

e. Pendaftaran NPWP

NPWP atau Nomor Pokok Wajib Pajak adalah kewajiban bagi seluruh warga negara yang memiliki penghasilan yang dimana mereka perlu mendaftarkan diri ke kantor pajak guna melakukan kewajiban dalam membayar pajak. Keku Bake mendaftarkan NPWP agar menjadi usaha yang legal. NPWP sendiri dapat didaftarkan secara luring atau secara langsung dengan mendatangi



kantor pelayanan pajak atau juga dapat didaftarkan secara daring dengan mengakses website www.pajak.go.id.

f. Pendaftaran Surat Izin Usaha (SIUP)

Dalam mendirikan dan menjalankan suatu bisnis tentunya sangat diperlukan surat izin usaha (SIUP) agar usaha mereka menjadi legal. Pendaftaran SIUP sendiri diwajibkan untuk melampirkan beberapa dokumen seperti yang diatur dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2003 Pasal 4. berikut dokumen yang perlu dilampirkan untuk perusahaan perdagangan berbentuk perseorangan :

- 1) Fotokopi akta pendirian perusahaan (bila ada)
- 2) Fotokopi KTP pemilik atau penanggung jawab perusahaan
- 3) Surat pernyataan dari permohonan tentang lokasi usaha
- 4) Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3 x 4 cm sebanyak 2 lembar
- 5) Fotokopi NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)

g. Membuat Standar Operasi Prosedur (SOP) dan Deskripsi Pekerjaan

Dalam menjalankan suatu bisnis sangat diperlukan adanya Standar Operasi Prosedur (SOP) agar usaha dapat berjalan dengan baik dan tetap memiliki rasa yang konsisten setiap saat. Selain itu juga menentukan deskripsi pekerjaan agar karyawan memiliki arahan pekerjaan yang jelas.

h. Merekrut, Menyeleksi, dan Melatih Tenaga Kerja

C 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.



Rekrutmen tenaga kerja akan dilakukan setelah penetapan deskripsi pekerjaan yang dimana nantinya sangat diharapkan tenaga kerja yang terpilih mampu melaksanakan pekerjaan dengan terarah sesuai dengan standar perusahaan yang sudah ditetapkan sehingga dilakukan seleksi dan pelatihan bagi calon pekerja.

i. Membeli Perlengkapan dan Peralatan

Membeli perlengkapan dan peralatan untuk memenuhi kebutuhan perusahaan agar perusahaan tersebut dapat menjalankan dan mengoperasikan usahanya secara lancar.

j. Membeli Bahan Baku

Setelah menentukan pemasok yang tepat untuk Keku Bake maka selanjutnya Keku Bake akan datang atau menghubungi pemasok untuk melakukan pemesanan bahan baku.

k. Melakukan Promosi

Sebelum membuka usaha diperlukan promosi di sosial media agar mendapatkan perhatian dari para pengguna sosial media dan dapat dikenal di masyarakat luas. Keku Bake sendiri menggunakan *Instagram* dan *Whatsapp* sebagai sosial media untuk media promosi.

C 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.



1. Membuka Usaha

Segala hal sudah disiapkan dan dilaksanakan dengan baik. langkah terakhir adalah menjalankan usaha sesuai dengan rencana yang sudah ditetapkan. Keku Bake akan mulai beroperasi di bulan Januari 2023 dengan waktu operasional setiap hari Senin - Sabtu, pukul 08.00 hingga 17.00.

Berikut adalah jadwal rencana operasi usaha Keku Bake dari bulan September 2022 hingga Januari 2023 :

© 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.



Tabel 5. 2 Jadwal Rencana Operasi Keku Bake

No	Kegiatan	September 2022				Oktober 2022				November 2022				Desember 2022				Januari 2023			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Melakukan Perencanaan Bisnis	█	█	█																	
2.	Survei Pesaing			█	█																
3.	Survei Pemasok					█	█	█	█												
4.	Memilih Lokasi Operasional Bisnis			█	█	█	█														
5.	Pendaftaran NPWP						█														
6.	Pendaftaran SIUP						█														
7.	Membuat SOP dan Deskripsi Pekerjaan						█	█	█												
8.	Merekrut, Menyeleksi dan Melatih Tenaga Kerja									█	█	█	█								
9.	Membeli Peralatan dan Perlengkapan											█	█	█	█						
10.	Membeli Bahan Baku											█	█	█	█						
11.	Melakukan Promosi											█	█	█	█	█					
12.	Membuka Usaha																	█	█	█	█

Sumber : Keku Bake, 2022

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



5.4 Rencana Alur Produk

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Rencana alur produk merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan oleh suatu usaha untuk menghasilkan produk tersebut hingga produk diterima oleh konsumen untuk di konsumsi. berikut alur produk dari Keku Bake :

a. Secara Daring (*Online*)

- 1) Konsumen menanyakan menu dan memilih produk melalui *chat* di sosial media
- 2) Konsumen mengisi format pemesanan dan melakukan pembayaran
- 3) Bagian admin menerima pesanan lalu menyampaikannya ke bagian dapur
- 4) Pesanan mulai disiapkan oleh *Baker* dan *Cake Decorator* dan menyimpannya di chiller
- 5) Bagian admin akan menyiapkan pengemasan produk dan melakukan pengiriman sesuai dengan pilihan konsumen (Kurir Keku Bake atau menggunakan jasa ekspedisi seperti *lalamove* dan juga *grabcar*)
- 6) Konsumen menerima produk dari Keku Bake.

b. Secara Luring (*Offline*)

- 1) Konsumen menanyakan menu dan memilih produk langsung di tempat
- 2) Konsumen mengisi format pemesanan dan melakukan pembayaran
- 3) Bagian admin menerima pesanan lalu menyampaikannya ke bagian dapur
- 4) pesanan mulai disiapkan oleh *Baker* dan *Cake Decorator* dan menyimpannya di chiller

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.

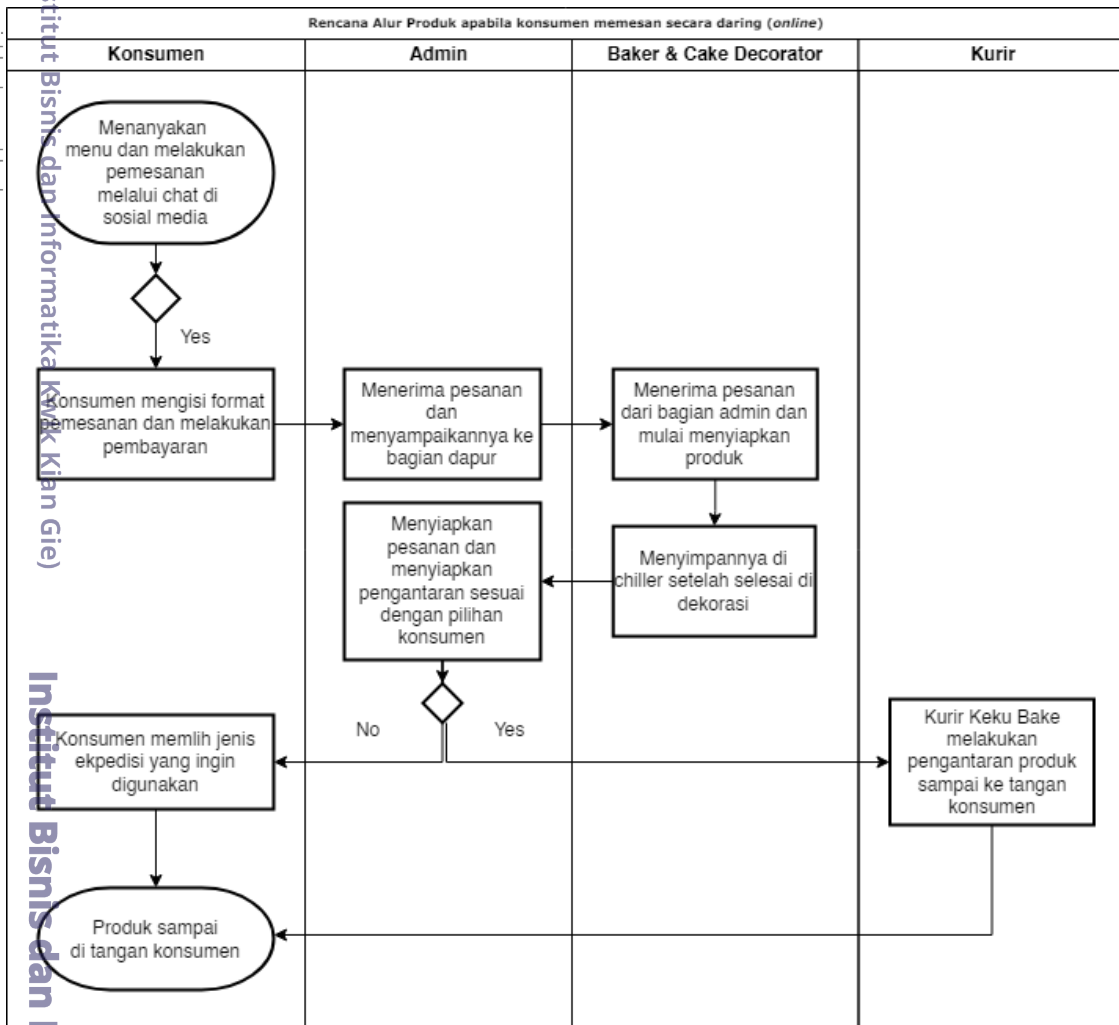


- 5) Bagian admin akan menyiapkan pengemasan produk
- 6) Konsumen mengambil produk langsung di tempat
- 7) Konsumen menerima produk dari Keku Bake.

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

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Gambar 5. 2 Rencana Alur Produk Keku Bake Apabila Melakukan Pemesanan Secara Daring (Online)



Sumber : Keku Bake, 2022

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

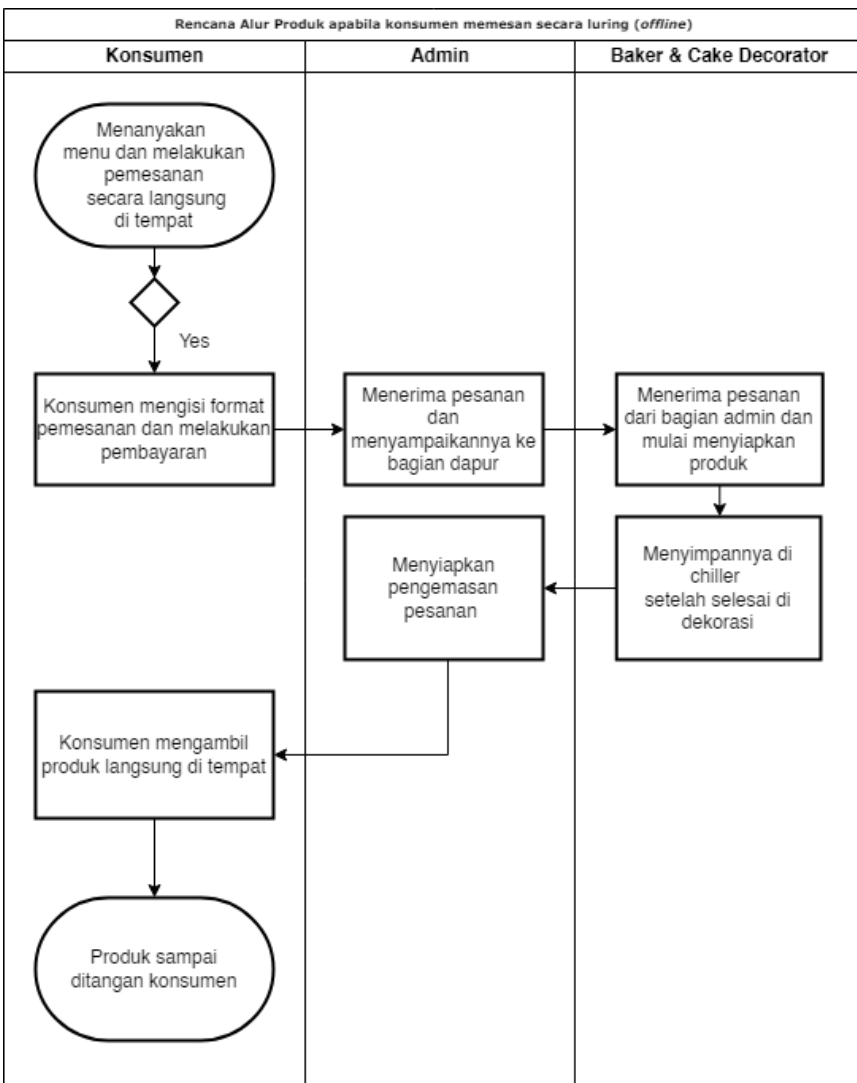


© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Gambar 5.3 Rencana Alur Produk Keku Bake apabila Melakukan Pemesanan secara Luring (Offline)





Sumber : Keku Bake, 2022

5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Bahan baku merupakan salah satu sumber daya utama dalam menjalankan suatu usaha. Keku Bake mengawasi persediaan bahan baku agar tetap terkendali. pengendalian bahan baku sendiri dilakukan mencatat stok bahan baku setiap harinya sebelum menutup toko. bahan bahan yang tidak tahan lama seperti telur akan dilakukan *restock* setiap 2 hari sekali dan bahan yang bertahan lama akan dilakukan *restock* setiap 1 minggu sekali selain itu metode pencatatan stok yang dilakukan oleh Keku Bake adalah dengan metode FIFO atau *First In First Out* untuk tetap menjaga kesegaran bahan baku yang digunakan.

Untuk pembelian bahan baku akan dilakukan perencanaan kebutuhan akan bahan baku, mencari pemasok yang sesuai dengan Keku Bake lalu melakukan pemesanan. seluruh pembelian bahan baku disesuaikan dengan anggaran yang sudah ditetapkan oleh Keku Bake. Bahan baku yang sudah dipesan akan ditempatkan di *pantry* dan untuk bahan yang perlu didinginkan akan masuk ke dalam *chiller* khusus bahan baku. Berikut alur pembelian dan penggunaan baha baku persediaan :

- a. Menghubungi dan melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok
- b. Pemasok memproses pesanan
- c. Pemasok mengirimkan pesanan
- d. Manajer Keku Bake menerima pesanan
- e. Manajer memeriksa pesanan setelah sampai dan melakukan pencatatan stok masuk
- f. Manajer akan mulai menyimpan bahan baku sesuai dengan tempatnya

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (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 mengumumkkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

- g. Manajer akan melakukan pembayaran dan mencatat pengeluaran

Gambar 5. 4 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

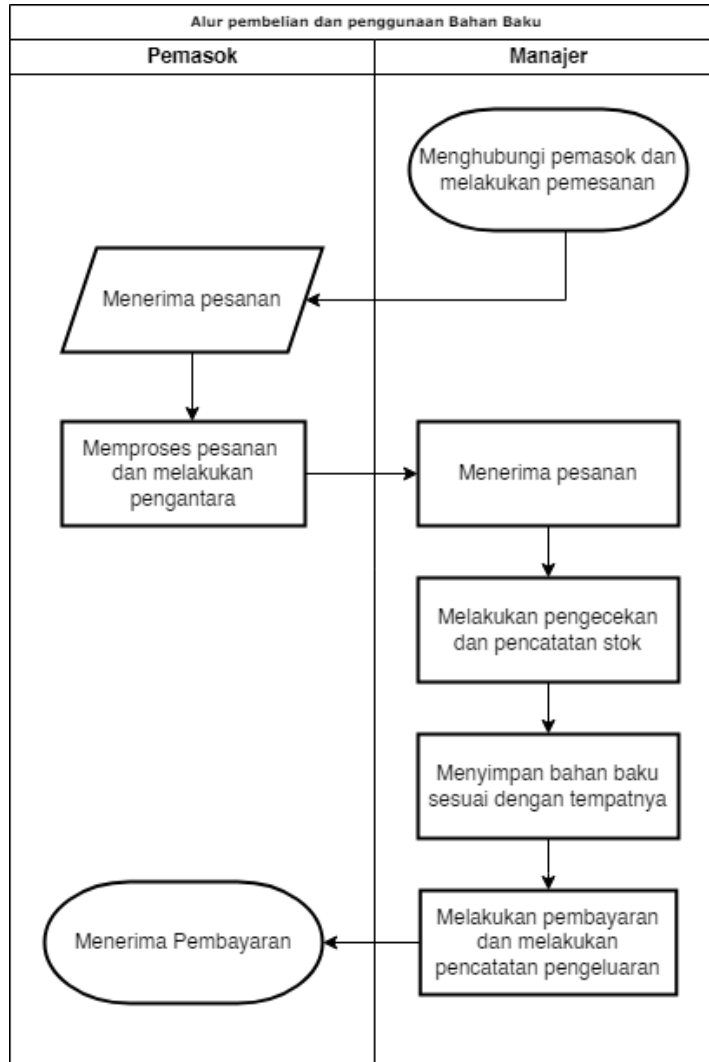




© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.







Sumber : Keku Bake, 2022

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Di era digital 4.0 seperti saat ini kehidupan manusia tidak dapat lepas dari teknologi yang memudahkan kehidupan setiap orang sama dengan saat kita menjalankan suatu bisnis terutama bisnis online yang sangat memerlukan teknologi agar usaha dapat berjalan dengan baik. Keku Bake menggunakan teknologi sebagai berikut :



Tabel 5. 3 Rincian Kebutuhan Peralatan Usaha Keku Bake

No.	Kebutuhan Peralatan Keku Bake	Gambar
1.	Mixer	
2.	Oven Besar	
3.	Chiller	
4.	Timbangan Digital	

© 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.



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

5.	AC	
6.	Laptop	
7.	Iphone X	

Sumber : Keku Bake, 2022

Tabel 5. 4 Rincian Teknologi *Software* atau Aplikasi yang digunakan oleh Keku Bake

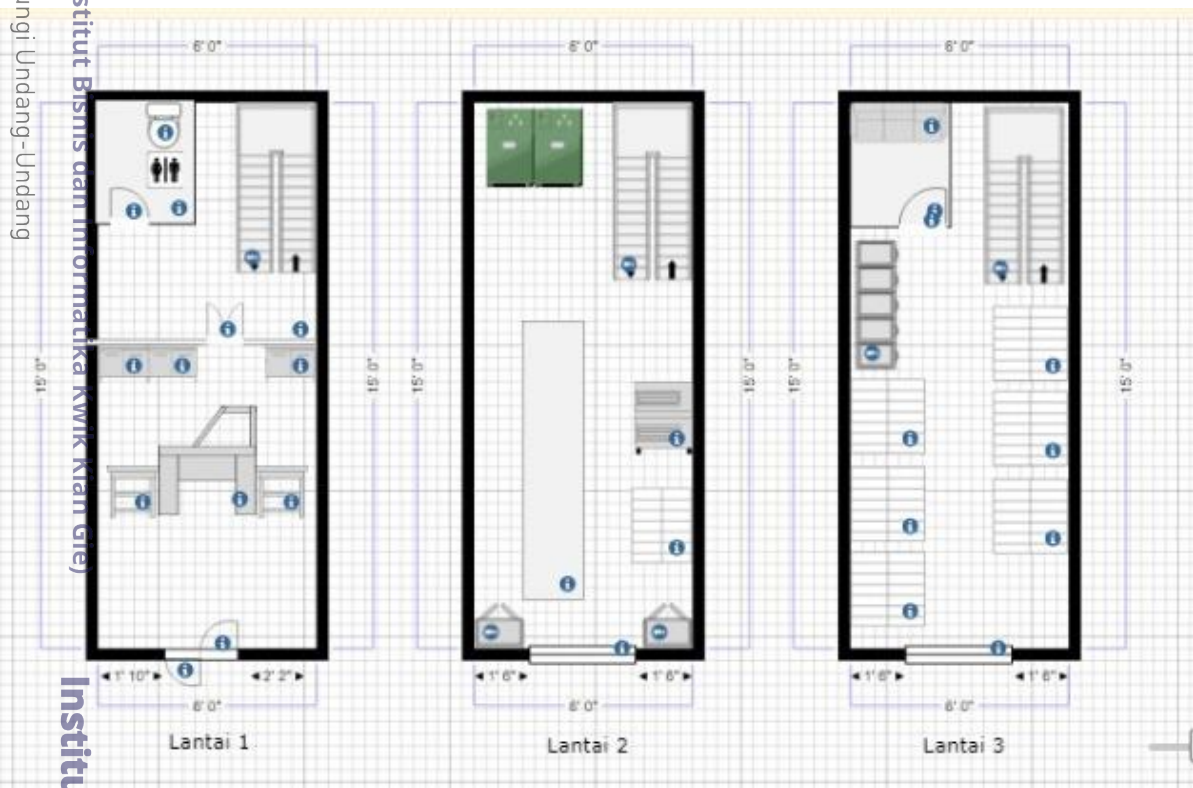
No.	Software/ Aplikasi	Kegunaan
1.	Microsoft Excel	Untuk melakukan pencatatan stok dan keuangan
2.	Adobe Illustrator	Untuk mengedit poster dan photo untuk sosial media
3.	Adobe Premiere	Untuk mengedit video di sosial media
4.	Instagram Ads	Untuk melakukan iklan digital

Sumber : Keku Bake, 2022

5.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Tempat usaha Keku Bake berada di Alam Sutera tepatnya di Ruko Victoria Lane berlokasi di Jl. Lingkar Barat, RT.003/RW.004, Panunggangan, Kec. Pinang, Kota Tangerang, Banten 15143 dengan luas tanah 80m² dan luas bangunan 215m² dan panjang bangunan 16 meter dan lebar 5 meter. Berikut denah dari bangunan Keku Bake:

Gambar 5. 5 Layout Bangunan Keku Bake



Sumber : Keku Bake, 2022

Bangunan tempat usaha Keku Bake hanya untuk produksi dan sudah dilengkapi dengan toilet untuk para pekerja, loker untuk para pekerja menyimpan barang serta ruang istirahat untuk para pekerja.

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.