

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi Produk

Proses operasi merupakan sebuah kegiatan yang dilakukan oleh sebuah perusahaan untuk menghasilkan sebuah barang atau jasa dengan bantuan alat ataupun tenaga manusia. Proses operasi yang dilakukan oleh usaha *Koffie.na* dibagi menjadi beberapa tahap. Tahap pertama *Koffie.na* dimulai dengan melakukan survey pemasok untuk bahan baku, tujuan dilakukannya survey pemasok untuk memilih pemasok yang sesuai dengan kebutuhan *Koffie.na* dari segi harga maupun kualitas bahan baku, setelah melakukan survey dan cocok dengan yang ditawarkan maka dilanjutkan dengan pembelian bahan baku yang ditawarkan oleh pemasok terpilih. Tahap selanjutnya adalah dengan melakukan penyimpanan bahan baku sesuai dengan jenisnya, agar kualitas dari bahan baku tersebut tetap terjaga dengan baik. Lalu, tahap berikutnya adalah *Koffie.na* melakukan pengolahan bahan baku menjadi sebuah produk berupa minuman kopi susu, setelah produk jadi akan dijual kepada konsumen dan tahap terakhir yang dilakukan oleh *Koffie.na* adalah melakukan pembelian bahan baku secara berulang untuk persediaan. Berikut akan dijabarkan mengenai proses operasi usaha *Koffie.na* melalui penjabaran flowchart :

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.



Gambar 5.1
Bagan Proses Operasi Produk



Sumber : Koffie.na

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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.



5.2 Daftar Nama Pemasok

Usaha *Koffie.na* menggunakan beberapa bahan baku untuk diolah menjadi sebuah minuman kopi susu, bahan baku tersebut terdiri dari biji kopi Arabika dan susu UHT yang menjadi dasar dari minuman kopi susu, serta gula aren, bubuk coklat, daun pandan, sirup kelapa, santan, dan buah pisang sebagai bahan campuran untuk minuman kopi susu. Untuk peralatan operasional, *Koffie.na* menggunakan French Press dan Manual Grinder untuk mengolah biji kopi menjadi *espresso*. Selain peralatan, ada pula perlengkapan yang digunakan untuk melengkapi aspek produk seperti botol plastik untuk kemasan minuman, *paper bag*, dan juga stiker logo produk. Pemasok merupakan pihak yang penting bagi usaha *Koffie.na*. Peran pemasok adalah menyediakan sumber daya seperti bahan baku yang ditawarkan dan dijual kepada produsen untuk diolah. Berikut akan dijabarkan mengenai pemasok bahan baku *Koffie.na* :

Tabel 5.1
Daftar Nama Pemasok Usaha *Koffie.na*

Bahan Baku	Nama Pemasok	Alamat	Alasan
Susu UHT, Gula Pasir, Coklat bubuk.	Indogrosir	Jl. Terusan Angkasa B-2 No. Kav-1, Kemayoran, Jakarta Pusat.	Indogrosir menawarkan harga grosiran lebih rendah dibandingkan dengan supermarket lainnya.
Gula Aren, Daun Pandan, Buah Pisang	Pasar DKI	Jl. Sunter Karya Utara II	pasar tradisional yang menjual banyak pilihan bahan
Sirup Kelapa	Otten Coffee Indonesia	Jl. Senopati No. 77, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan.	Otten Coffee merupakan pelopor E-commerce yang menjual barang atau bahan kopi terlengkap di Indonesia.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber dan menyebutkan nama penulisnya.
- 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.



Botol plastik 250 ml dan 1000 ml	Toko Niaga Sari	Jl. K.H Moh. Mansyur No. 245, Jembatan Lima	Toko Niaga Sari menawarkan harga barang lebih murah dibandingkan toko plastik lain.
Paperbag	Toko FastRespon	Tokopedia	Harga yang ditawarkan lebih murah.
French Press, Manual Grinder, Timbangan digital, Sendok takar, Termometer.	Ace Hardware	Gedung Metro Sunter Lt. 2, Sunter, Jakarta Utara	merupakan toko kebutuhan rumah tangga dan peralatan yang lengkap.

Sumber : Koffie.na

Nama pemasok diatas merupakan pemasok tetap untuk pembelian bahan baku mentah maupun pemasok peralatan dan perlengkapan usaha *Koffie.na*. Untuk bahan baku biji kopi Arabica, *Koffie.na* membeli langsung dari pemasok yang berada di Lampung dikarenakan harga yang ditawarkan lebih murah dibandingkan harga yang ditawarkan di Jakarta.

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Untuk menjalankan sebuah usaha, seorang pengusaha harus memiliki rencana mengenai proses operasi agar usaha yang dijalankan dapat berjalan sesuai dengan arahan yang telah ditetapkan dan mencapai tujuan nya. Berikut akan dijabarkan mengenai rencana operasi usaha *Koffie.na* :

- a. Melakukan perencanaan dan perhitungan bisnis

Sebelum menjalankan usaha, ada baiknya jika melakukan sebuah perencanaan dan perhitungan bisnis. Perencanaan dan perhitungan bisnis dilakukan agar usaha berjalan sesuai dengan arahan yang telah ditetapkan serta mengetahui anggaran yang dibutuhkan. Maka dari itu, Penulis membuat perencanaan dan perhitungan bisnis untuk mengetahui aktivitas apa yang akan dilakukan dan

1. Dilarang menjiplak atau menyalin isi buku ini sebagai acuan atau referensi dalam penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



menyiapkan anggaran yang dibutuhkan. Perencanaan bisnis dapat dilakukan dengan membuat *business plan* atau *business model canvas* untuk mengetahui aspek-aspek yang terkait seperti aktivitas operasional ataupun tujuan yang akan dicapai oleh *Koffie.na* kedepannya. Sedangkan untuk perhitungan bisnis, Penulis melakukan perhitungan mengenai biaya-biaya yang akan digunakan meliputi biaya bahan baku, biaya produksi, biaya pemasaran, dan lain-lain.

Dengan membuat *business plan*, *Koffie.na* dapat mengetahui hal-hal yang dapat membantu untuk mencapainya dengan mengikuti arahan atau petunjuk yang telah ditentukan dan dengan melakukan perhitungan bisnis, *Koffie.na* mampu membuat keputusan terkait dengan harga produk yang akan ditawarkan kepada konsumen hingga mengetahui seberapa layak usaha *Koffie.na* ini berjalan, kegiatan ini dilakukan pada bulan Agustus 2022.

b. Melakukan survei pemasok

Tahap survey pemasok merupakan tahap penting dalam menjalankan sebuah usaha. Peran pemasok adalah untuk menyediakan sumber daya seperti bahan baku, peralatan, maupun perlengkapan yang digunakan oleh produsen untuk diolah dan menghasilkan sebuah produk atau jasa. Pada tahap ini, Penulis melakukan survey pemasok dengan cara memilih beberapa pemasok di pasaran.

Dengan melakukan survey pemasok ini, *Koffie.na* akan mengetahui pemasok mana yang akan menjadi mitra tetap yang mendukung berjalannya usaha ini melalui kualitas dan harga bahan baku terbaik sesuai dengan kebutuhan usaha *Koffie.na* dan kegiatan ini dilakukan pada bulan Oktober 2022.

c. Membeli peralatan dan perlengkapan

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

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



Peralatan dan perlengkapan merupakan elemen penting dalam usaha karena peran nya adalah untuk membantu pada saat operasional berlangsung. Dalam hal ini, Penulis membeli peralatan dan perlengkapan yang memadai agar proses produksi *Koffie.na* lebih terjamin dan memiliki hasil dengan kualitas yang terbaik. Pembelian peralatan dan perlengkapan dilakukan dengan melihat dan memahami fitur yang diberikan barang tersebut, seperti kelebihan, kekurangan dan juga fungsi barang.

Dengan pembelian peralatan dan perlengkapan yang memadai, dapat membantu proses produksi menjadi lebih terjamin kualitas nya hingga mencapai kepuasan dalam memberikan pelayanan. Kegiatan ini dilakukan penulis pada bulan Oktober 2022.

d. Membuat Surat Legalitas

Surat legalitas wajib dimiliki dalam membangun sebuah usaha. Tujuan nya, agar usaha yang dijalankan memiliki izin usaha yang sah. Penulis mendaftarkan *Koffie.na* dengan membuat surat legalitas yang dimaksud seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) dan juga Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) yang dibuat dengan menggunakan *Online Single Submission (OSS)*.

Dengan membuat surat legalitas, membantu *Koffie.na* menjadi usaha mikro kecil yang sah didirikan serta menjadi bukti nyata agar usaha *Koffie.na* tidak di klaim oleh pihak lain. Kegiatan ini dilakukan oleh penulis pada bulan November 2022.

e. Membuat Standard Operating Procedure (SOP)



SOP berperan sebagai dasar atau pedoman dalam melakukan operasional usaha. Penulis membuat SOP sederhana dalam melakukan operasional. Pembuatan SOP ini dilakukan dengan menjabarkan ketentuan-ketentuan terkait dengan aktivitas yang akan dilakukan, agar tidak melenceng.

Pembuatan SOP ini membantu *Koffie.na* untuk dapat bekerja secara efektif dan efisien serta dapat mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan atau hal-hal yang dapat dilakukan diluar aturan yang ditetapkan. Kegiatan ini dilakukan pada bulan November 2022.

f. Melakukan Renovasi Tempat Usaha

Pada tahap ini, Penulis melakukan renovasi sederhana terhadap tempat usaha yang menggunakan lahan teras agar terdapat tempat memadai untuk melakukan proses produksi dimulai dari mengolah hingga menjual produk kepada konsumen. Renovasi ini tidak memakan waktu yang lama karena renovasi ini hanya menambahkan beberapa elemen saja dan akan dilakukan selama bulan November 2022.

g. Pendaftaran Usaha pada Media Online Gojek, Grab, Shopee Food.

Mengingat teknologi yang sudah berkembang dan mengharuskan setiap usaha untuk mendaftarkan pada media online, maka Penulis mendaftarkan *Koffie.na* pada media online tersebut seperti GoFood, GrabFood, dan juga Shopee Food untuk memudahkan konsumen dalam melakukan pembelian produk. Pendaftaran usaha pada media online juga dilatarbelakangi oleh usaha *Koffie.na* yang masih berbasis online dalam penjualan produk, sehingga media online



tersebut dapat membantu *Koffie.na* juga dalam memasarkan produknya dan kegiatan ini akan dilakukan pada bulan Desember 2022.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

h. Melakukan Promosi pada Sosial Media

Pengenalan produk dengan melakukan promosi di sosial media sangat membantu *Koffie.na* dalam memasarkan produknya. Penulis memilih media sosial seperti Instagram untuk melakukan promosi karena informasi mengenai produk akan lebih cepat tersampaikan kepada konsumen terlebih jika produk tersebut dilakukan dengan menarik. Promosi tersebut dapat dilakukan dengan memberikan harga diskon, *buy 1 get 1* dan lain sebagainya. Kegiatan promosi ini akan dilakukan pada akhir bulan Desember 2022.

i. Pembukaan Usaha

Setelah melakukan beberapa tahap persiapan diatas, maka usaha *Koffie.na* akan didirikan dan siap melayani konsumen. Penulis akan membuka usaha ini pada bulan Januari 2023.

5.4 Rencana Alur Pemesanan Produk

Rencana alur pemesanan produk pada usaha *Koffie.na* dimulai dari konsumen melakukan pemesanan produk melalui 2 cara, dengan menggunakan aplikasi Go-Food atau dengan menggunakan media Instagram. Perbedaan pemesanan melalui 2 media ini dibedakan apabila menggunakan aplikasi Go-Food, konsumen berada jauh dari lingkungan rumah produksi *Koffie.na* sehingga memanfaatkan aplikasi pengantaran tersebut. Namun, jika melakukan pemesanan melalui Instagram, pengantaran dapat dilakukan langsung oleh penulis selaku pemilik *Koffie.na* dan jarak tempuhnya dekat dengan rumah produksi. Selanjutnya, aktivitas

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.

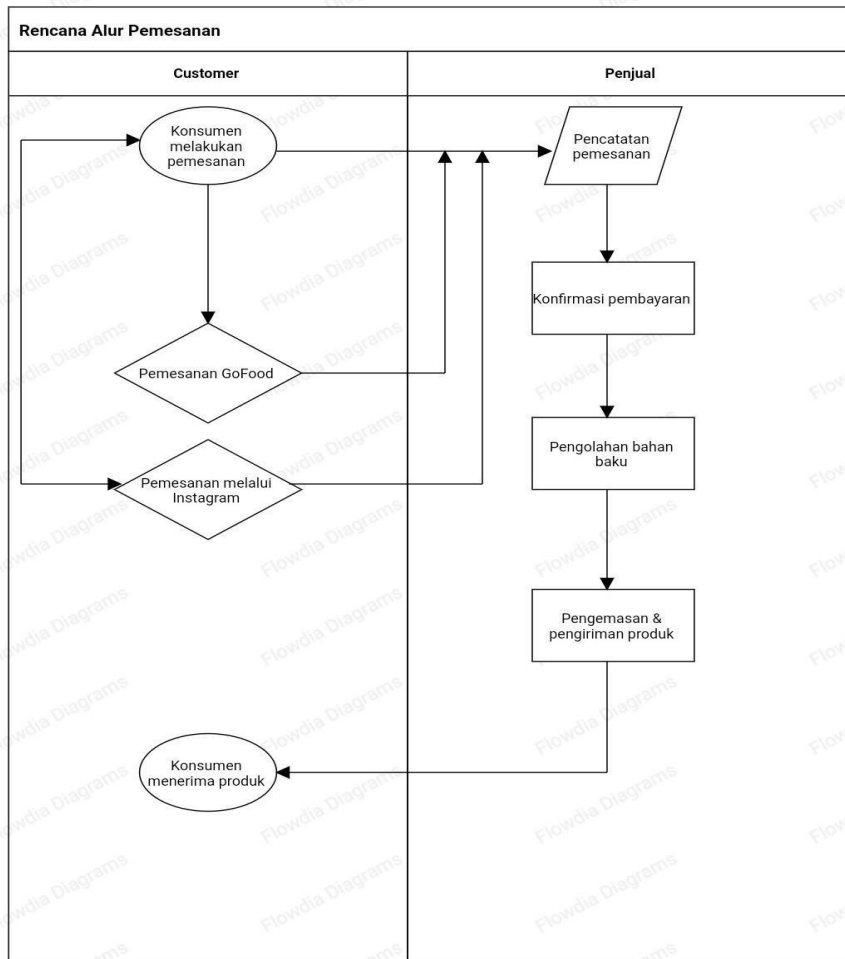
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



pencatatan pesanan dilakukan untuk menjadi arsip pembukuan agar mengetahui jumlah produk yang terjual. Rencana alur pemesanan ini akan diakhiri dengan produk sampai ditangan konsumen. Berikut akan dijabarkan mengenai rencana alur pemesanan produk

Koffie.na menggunakan flowchart :

Gambar 5.2
Rencana Alur Pemesanan Produk



Sumber: Koffie.na

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

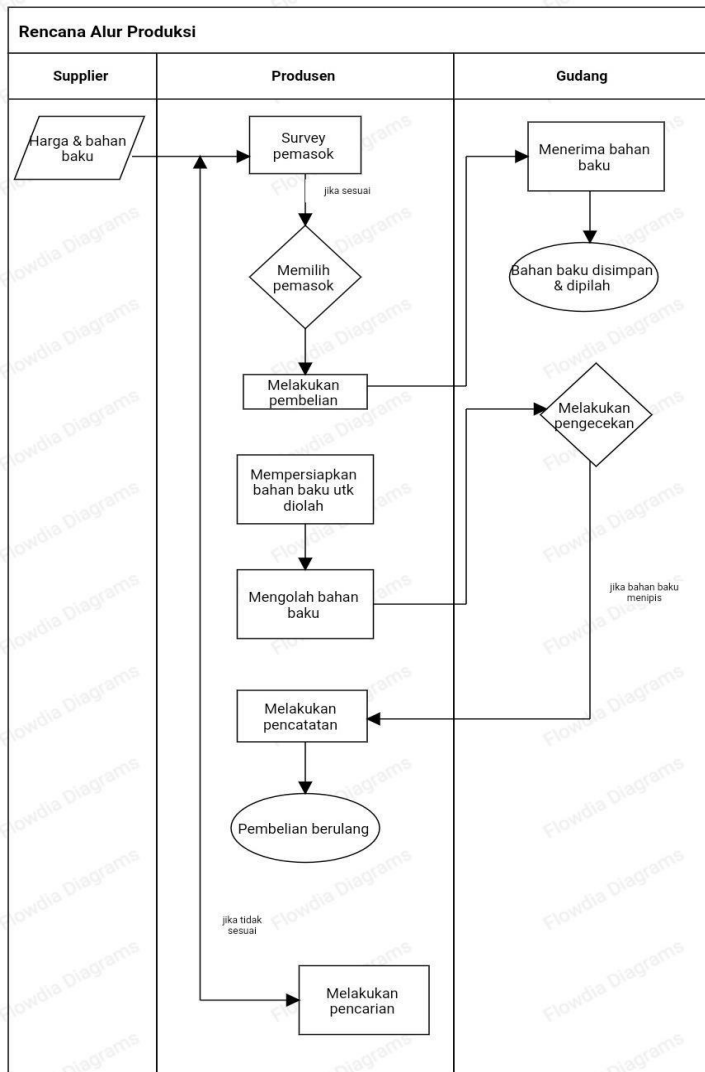
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



5.5 Rencana Alur Produksi

Rencana alur produksi pada usaha *Koffie.na* diawali dengan melakukan survey terhadap para pemasok bahan baku di pasaran dan diakhiri dengan melakukan pembelian bahan baku kembali sebagai bahan persediaan. Rencana alur produksi usaha *Koffie.na* akan dijelaskan melalui bagan sebagai berikut :

Gambar 5.3
Rencana Alur Produksi Usaha *Koffie.na*



Hat Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



Sumber : Koffie.na

© Hak Cipta Militer IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Dari penjabaran flowchart diatas, rencana alur produksi usaha *Koffie.na* terbagi menjadi rencana pembelian bahan baku dan rencana penggunaan bahan baku. Rencana pembelian bahan baku diawali dengan melakukan survey terhadap pemasok yang ada di pasaran, jika harga dan kualitas bahan baku sesuai dengan kebutuhan *Koffie.na* maka pemasok tersebut menjadi mitra tetap untuk pembelian bahan baku. Namun jika tidak sesuai, maka *Koffie.na* akan terus mencari pemasok hingga mendapatkan pemasok dengan harga dan kualitas bahan baku yang diinginkan.

Setelah mendapatkan pemasok yang sesuai, maka *Koffie.na* akan melakukan pembelian bahan baku terhadap pemasok tersebut. Bahan baku yang sudah didapatkan akan disimpan dan dipilah sesuai dengan jenis dan tempat penyimpanannya, agar kualitas bahan baku tetap terjaga dengan baik.

Adapun rencana penggunaan bahan baku diawali dengan mempersiapkan bahan baku yang akan diolah menjadi produk minuman kopi susu, seperti contohnya menimbang biji kopi yang akan digiling dan mempersiapkan bahan untuk membuat sirup. Setelah mempersiapkan bahan baku, maka penulis akan melakukan pengolahan bahan baku, seperti menggiling biji kopi hingga menjadi bubuk dengan menggunakan Manual Grinder, lalu membuat *espresso* dengan menggunakan alat French Press, mencampurkan dasar kopi dengan bahan campuran lainnya hingga menjadi produk kopi susu.

Dengan adanya pengolahan bahan baku, tentunya terjadi pengurangan bahan baku yang ada di persediaan, maka dari itu penulis melakukan pengecekan terhadap bahan-bahan dengan menghitung jumlahnya baik itu bahan sisa penggunaan sebelumnya maupun

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.



yang belum digunakan. Apabila terdapat bahan baku yang jumlahnya sedikit, maka penulis akan mencatat bahan tersebut untuk melakukan pembelian kembali.

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.

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dengan berkembangnya dunia teknologi yang semakin pesat dan di masa pandemi ini mengharuskan setiap usaha untuk mengadakan pemesanan produk secara online melalui aplikasi. Pemesanan online menjadi pilihan alternatif untuk para konsumen dalam melakukan pembelian produk. Maka dari itu, *Koffie.na* memanfaatkan teknologi eksternal yaitu dengan bergabung pada fitur Go-Food yang disediakan oleh aplikasi GoJek. Sehingga konsumen tetap dapat mengonsumsi minuman kopi dari *Koffie.na* walaupun dari rumah saja. Dan untuk melakukan pemesanan online dapat menggunakan gadget pribadi yang dimiliki oleh setiap konsumen dan pemilik usaha diharuskan untuk memiliki gadget untuk menerima pesanan secara online.

Adapun peralatan usaha yang digunakan oleh *Koffie.na* untuk melakukan proses produksi dimulai dari penggilingan biji kopi hingga menjadi bubuk, membuat *espresso*, pencampuran kopi dengan bahan lain, dan lain-lain. Berikut daftar peralatan yang digunakan oleh *Koffie.na* untuk proses produksi :

Tabel 5.2
Daftar Peralatan Usaha *Koffie.na*

Nama Alat	Jumlah
French Press	2 buah
Manual Grinder	2 buah
Toples	5 buah
Sendok Takar	1 set



Timbangan digital	1 buah
Blender	1 buah
Kettle	1 buah
Panci	2 buah
Saringan halus	2 buah
Termometer	1 buah
Gunting	1 buah

Sumber : *Koffie.na*

Apabila, usaha *Koffie.na* berjalan baik dan berkembang rencana kebutuhan mengenai peralatan usaha akan ditingkatkan atau di upgrade menjadi lebih canggih atau dapat dikatakan diubah menjadi sistem otomatis. Dikarenakan usaha ini masih usaha kecil, maka selama proses produksi peralatan yang digunakan masih berupa peralatan manual, seperti grinder dan juga french press. Adapun rencana kebutuhan penggantian peralatan usaha adalah :

Tabel 5.3
Pergantian Peralatan Usaha *Koffie.na*

Peralatan Manual (Sebelum)	Peralatan Otomatis (Sesudah)
Grinder Manual	Electric Grinder
French Press (Manual Brewers)	Espresso Coffee Machine

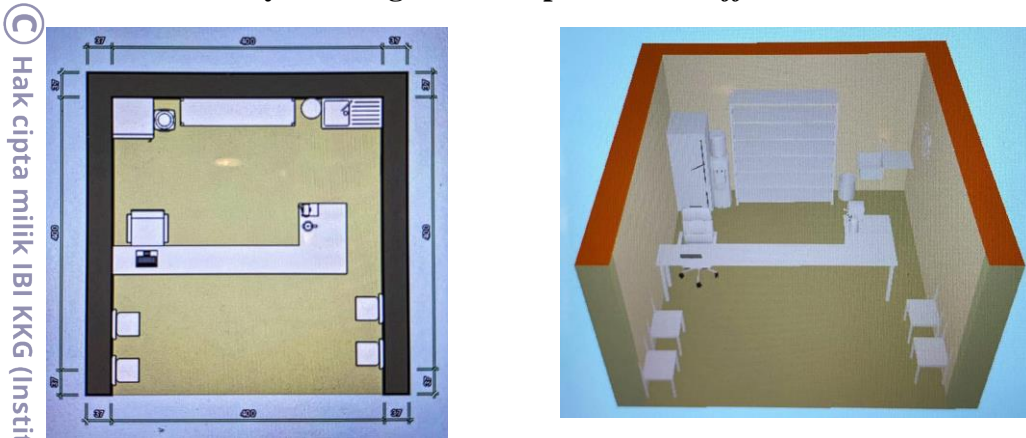
5.7 Layout Bangunan Tempat Usaha

Layout bangunan tempat usaha *Koffie.na* ini dibuat sederhana karena mengikuti lahan dimana usaha ini didirikan. Tempat yang digunakan oleh *Koffie.na* saat ini adalah teras rumah. Berikut akan dijelaskan mengenai layout bangunan usaha *Koffie.na* melalui gambar berikut :

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



Gambar 5.4
Layout Bangunan Tempat Usaha *Koffie.na*



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Layout bangunan tersebut dibuat dengan ukuran luas bangunan 4m x 4m dan hanya menggunakan lantai dasar. Pada bangunan tersebut terdapat beberapa tempat untuk dilakukannya proses produksi. Adapun pembagian tempat adalah sebagai berikut :

1. Bagian atas :
 - a. Penempatan lemari es untuk tempat penyimpanan bahan baku seperti susu, *espresso*, santan, dan sirup.
 - b. Dispenser air mineral.
 - c. Etalase untuk penyimpanan bahan baku kering seperti biji kopi dan bubuk kopi. Selain itu, juga untuk menyimpan perlengkapan seperti botol plastik, stiker, *paper bag*, dan penyimpanan alat yang tidak digunakan.
 - d. Tempat pembuangan sampah yang berada di samping etalase.
 - e. Wastafel, tempat pencucian alat yang sudah digunakan dan untuk mencuci tangan.
2. Bagian tengah :
 - a. Kasir untuk penerimaan pesanan dan juga pembayaran
 - b. Meja produksi untuk melakukan pembuatan minuman kopi susu

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.



c. Tempat penyerahan produk kepada konsumen ataupun *driver* ojol.

3. Bagian bawah :

a. Terdapat ruang tunggu bagi konsumen maupun *driver* ojol yang mengambil pesanan sewaktu produk sedang diolah.

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.