

## BAB V

### RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

#### 5.1 Proses Operasi

Proses operasi sangat penting bagi pengusaha untuk menjalankan setiap kegiatan usaha dan tidak terlepas dari sebuah proses operasi. Proses operasi adalah proses dimana produk atau jasa akan tercipta dan kemudian dijual kepada konsumen. Menurut Heizer dan Render (2015:3) “Manajemen Operasi adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output”.

LUCKY COFFEE BEAN merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner yaitu kedai kopi yang khusus nya menjual beraneka macam minuman yang terbuat dari kopi. Proses pembelian nya bisa langsung dengan cara konsumen mendatangi langsung ke kedai kopi atau dapat memesan online dengan melalui aplikasi Go-food, Grab-Food, Shopee-Food, dan Traveloka. LUCKY COFFEE BEAN memiliki alur proses tahap awal dimulai dari mempersiapkan bahan baku untuk selanjutnya mengubah dari *input* hingga menjadi *output*. Alur proses operasi dari bahan baku datang hingga menjadi produk jadi di kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN.

Berikut ini merupakan alur proses operasi yang terjadi dalam kegiatan usaha LUCKY COFFEE BEAN.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



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



**Gambar 5.1**  
**Alur Proses Operasi LUCKY COFFEE BEAN**



Sumber: LUCKY COFFEE BEAN

Dari gambar 5.1 dapat dijelaskan alur proses bahan baku mentah menjadi bahan baku jadi di kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN sebagai berikut :

**1. Pemesanan bahan baku kedai kopi dan pengecekan stok gudang**

Pemesanan bahan baku ini akan di pesan sesuai dengan ketersediaan sisa bahan baku yang ada di Gudang bahan baku utama dari LUCKY COFFEE BEAN adalah seperti biji kopi, susu segar, susu kental manis, gula, krimer, teh, bubuk powder, sirup, dll. Pengecekan bahan baku dan stok gudang agar mengetahui apakah ada bahan baku yang tidak bisa dipakai atau rusak, jika sudah kemudian akan dimasukkan kedalam Gudang LUCKY COFFEE BEAN dan melakukan pencatatan kembali.

© 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.



2. Konsumen atau *driver* ojek *online* memesan dan kemudian melakukan pembayaran sesuai dengan harga pesanan

Konsumen datang ke kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN dan memesan produk minuman atau makanan yang diinginkan oleh konsumen dan kemudian konsumen melakukan pembayaran dengan cara yang tersedia oleh kedai kopi seperti OVO, Go-Pay, Shopee-Pay, dan debit sesuai dengan harga pesanan yang ia pesan.

Untuk *driver online* akan datang ke kedai kopi dan kemudian memesan sesuai pesanan yang sudah di order oleh konsumen melalui aplikasi *online* di tempat khusus orderan driver online.

3. Barista akan membuat dan menyiapkan produk yang dipesan oleh konsumen atau *driver online*

Setelah menerima pesanan dari konsumen atau *driver online*, maka para barista akan langsung membuat minuman dan makanan yang sudah dipesan oleh konsumen, Biasanya pesanan dibuat dalam waktu 5-10 menit. Tentu barista akan melihat dan membaca dengan baik-baik sesuai dengan pesanan yang diminta oleh konsumen agar tidak salah karna dalam pesanan biasanya konsumen akan meminta orderan seperti *less sugar, less ice, less espresso*, dll.

4. Produk pesanan telah tersedia

Setelah barista selesai membuat maka barista akan menaruh pesanan di tempat *pick up* atau pengambilan pesanan

5. Konsumen atau *driver* ojek *online* akan mengambil pesanan

Setelah barista menaruh pesanan di tempat pick up maka konsumen dapat langsung mengambil pesanan dan kemudian menikmati produk kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN di meja yang diinginkan konsumen. Untuk *driver* akan mengambil



di tempat khusus *driver online* dan kemudian driver akan mengantar pesanan tersebut.

## 6. Pencatatan sisa bahan baku yang terpakai jika sudah *closing*

Dalam hal pencatatan bahan baku yang terpakai ini setiap sudah *closing* berguna untuk para barista yang mendapatkan shift esok hari agar tahu sisa-sisa bahan baku yang ada, kemudian juga memudahkan dalam hal proses restock bahan baku yang telah habis agar menu kedai kopi juga selalu tersedia untuk konsumen.

## 5.2 Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Armstrong (2012:32), pemasok adalah salah satu elemen utama dalam sistem pemasaran modern. Menurut Kotler keberadaan pemasok merupakan salah satu kunci bagi keberlangsungan suatu usaha apabila ingin meningkatkan nilai usaha tersebut. Pemasok, atau sering disebut supplier, menyediakan sumber daya - sumber daya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa. Pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem suatu perusahaan. Dalam menjalankan usaha kedai kopi ini,

LUCKY COFFEE BEAN memiliki pemasok yang menyediakan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang akan menunjang berjalannya kegiatan operasional LUCKY COFFEE BEAN. Berikut ini adalah nama pemasok kebutuhan bisnis kedai kopi yang ada pada LUCKY COFFEE BEAN:

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Tabel 5.1

Daftar Pemasok LUCKY COFFEE BEAN

No	Nama pemasok	Alamat dan No.Telepon Pemasok	Bahan Baku
1	Otten Coffee	Jl. Gajah Mada No. 211, Glodok, Jakarta Barat. Citywalk Gajah Mada, Lantai Ground Unit 08-09	Peralatan mesin kopi, biji kopi, gula.
2	Ada Swalayan Bogor	Jl. Raya Pajajaran No.31, Baranangsiang, Kec. Bogor Tim., Kota Bogor, Jawa Barat 16143	Susu Segar, teh, gula, saus, <i>frozen food</i> .
3	TOFFIN	Jl. Sukasari 1, RT.07/RW.02, Sukasari, Kec. Bogor Tim., Kota Bogor, Jawa Barat 16142	Krimer bubuk.
4	IKEA	Jl. MH. Thamrin, Citaringgul, Kec. Babakan Madang, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16810	Meja, kursi, lampu hias, hiasan dinding, asbak, peralatan dapur, peralatan kamar mandi, tong sampah.
5	Monin Official Bogor	Jl. Taman Tirta Cimanggu Jl. Tripang No.1, RT.05/RW.13, Mekarwangi, Kec. Tanah Sereal, Kota Bogor, Jawa Barat 16168	Sirup, saus flavour drink.
6	Sablon Gelas Plastik Bogor	Komplek kehutanan selakopi blok D 29, RT.03/RW.06, Pasirmulya, Kec. Bogor Bar., Kota Bogor, Jawa Barat 16118	Gelas plastik, sendok plastik, garpu plastik, gelas kertas.

Sumber: LUCKY COFFEE BEAN

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah proses perencanaan kebutuhan yang dilakukan untuk mendirikan atau menjalankan suatu bisnis agar mencapai tujuan strategi tersebut.

Proses ini dilakukan sebelum usaha itu resmi dibuka. Berikut ini merupakan deskripsi rencana operasi dari kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN:

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

Rencana Operasi LUCKY COFFEE BEAN

No	Kegiatan	LUCKY COFFEE BEAN																
		Rencana Operasi																
		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	Survei Pasar																	
2	Survei Pesaing																	
3	Survei Pemasok																	
4	Survei Lokasi																	
5	Sewa Lokasi																	
6	Mengurus NPWP dan SIUP																	
7	Membeli Kebutuhan Kedai Kopi																	
8	Melakukan Renovasi Tempat Usaha																	
9	Membuat SOP dan Job Description																	
10	Merekrut Tenaga Kerja																	
11	Melakukan Pelatihan Tenaga Kerja																	
12	Promosi																	
13	Pembukaan Tempat Usaha																	

Sumber: LUCKY COFFEE BEAN

1. Survei Pasar

Melakukan survei pasar adalah Langkah pertama yang dilakukan penulis agar dapat mengetahui apa yang diinginkan konsumen. Menambah informasi untuk mengetahui kemungkinan yang akan dapat menghambat atau peluang nya usaha yang ingin dijalankan.

2. Survei Pesaing

Survey pesaing dilakukan penulis adalah untuk mengetahui strategi yang akan digunakan, tentu survei pesaing juga memiliki kegunaan untuk membandingkan beberapa keunggulan atau kelemahan yang dimiliki oleh pesaing-pesaing antara lain seperti merek, kualitas, pelayanan, lokasi, cita rasa, kemasan, dll.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



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

### 3. Survei Pemasok

Penulis melakukan survei pemasok adalah untuk menentukan pemasok mana yang dapat dipercaya dan memiliki barang yang berkualitas untuk usaha, penulis memilih barang dengan kualitas yang baik, harga yang sesuai, dan dapat diandalkan untuk bekerja sama dengan penulis. Yang paling utama dipilih oleh penulis adalah yang paling dekat dengan lokasi usaha karena dapat mempermudah dalam mendapatkan bahan baku atau kebutuhan dengan cepat.

### 4. Survei Lokasi

Dilakukannya survei lokasi guna bertujuan untuk mengetahui apakah lokasi yang akan dipilih adalah lokasi yang strategis dan mendukung dari segala aspek yang dibutuhkan oleh kedai kopi, antara lain seperti lingkungan yang nyaman dan bersih, tersedianya lahan parkir, kemudahan mencari bahan baku.

### 5. Sewa Lokasi

Setelah memilih lokasi yang strategis adalah penyewaan tempat tentu penulis harus menyewa pembayaran per tahun kemudian memiliki perjanjian sewa yang akan menjadi alat bukti hukum yang sah bagi penulis menggunakan tempat untuk kegiatan usaha kedai kopi dan kesepakatan antara kedua belah pihak terkait renovasi yang diinginkan pemilik usaha.

### 6. Mengurus NPWP dan SIUP

SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan) adalah surat izin untuk melaksanakan kegiatan usaha perdagangan yang berfungsi sebagai bukti bahwa usaha memiliki izin untuk beroperasi. Menurut Peraturan



Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013). Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

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

NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) diperlukan untuk setiap individu yang memiliki penghasilan. Setiap individu yang ingin memiliki usaha atau bekerja ditempat lain diwajibkan memiliki NPWP. Berikut ini beberapa tahapan membuat NPWP yang diambil dari [www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id) :

- a. Membuka laman resmi dirjen pajak di [www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id) atau [ereg.pajak.go.id/login](http://ereg.pajak.go.id/login), lalu pilih menu sistem *e-registration*.
- b. Daftar akun.
- c. Aktivasi akun setelah mendapat *email* dari Dirjen Pajak, lalu ikuti petunjuk tersebut.
- d. Isi formulir pendaftaran dengan benar (terdapat 10 langkah apabila mengisi secara *online*), bila data diisi dengan benar akan muncul surat keterangan terdaftar sementara.
- e. Kirim formulir pendaftaran secara elektronik ke Kantor Pelayanan Pajak tempat Wajib Pajak terdaftar.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



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





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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- f. Cetak dokumen Formulir Registrasi Wajib Pajak dan Surat Keterangan Terdaftar Sementara.
- g. Tanda-tangani formulir registrasi wajib pajak dan lengkapi dokumen.
- h. Kirimkan formulir registrasi wajib pajak ke KPP.
- i. Scan dokumen jika ingin mengirimkan secara *online* melalui aplikasi *e-registration*.
- j. Cek status dan tunggu kiriman kartu NPWP. Jika statusnya ditolak maka harus memperbaiki beberapa data yang kurang lengkap. Apabila statusnya sudah disetujui, kartu NPWP akan dikirimkan ke alamat Anda melalui pos tercatat.

7. Membeli Kebutuhan kedai kopi

Setelah mengetahui pemasok dan mendapatkan lokasi usaha perlu melakukan pembelian peralatan, perlengkapan, dan kebutuhan lainnya yang akan digunakan untuk menjalankan usaha tersebut

8. Melakukan Renovasi Tempat Usaha

Setelah membeli kebutuhan kedai kopi maka dilakukan pembangunan atau merenovasi kedai kopi sesuai dengan layout yang sudah direncanakan.

9. Membuat SOP Dan *Job Description*

Langkah selanjutnya adalah membuat SOP (*Standard Operational Procedure*) dan *Job Description*. SOP dibutuhkan agar usaha berjalan dengan lancar dan maksimal apabila memiliki suatu pedoman kerja.

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.



## 10. Merekrut Tenaga Kerja

Setelah membuat SOP dan *Job Description* untuk tenaga kerja nanti nya adalah merekrut tenaga kerja. Proses rekrutmen tenaga kerja akan dilakukan melalui media sosial LUCKY COFFEE BEAN ataupun kenalan-kenalan pemilik kedai kopi yang membutuhkan pekerjaan.

## 11. Melakukan Pelatihan Tenaga Kerja

Setelah mendapatkan tenaga kerja tentu akan melakukan pelatihan tenaga kerja terlebih dahulu sebelum bekerja guna untuk mengetahui bagaimana proses kerja yang akan berjalan di kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN yang sesuai dengan SOP dan *Job Description* yang sudah ditetapkan.

## 12. Promosi

Kegiatan promosi yang dilakukan kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN sebelum usaha nya dibuka adalah melalui media sosial, *mouth to mouth*, dan meminta atau share kepada teman-teman penulis di media sosial mereka untuk pembukaan kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN.

## 13. Pembukaan Tempat Usaha

Setelah proses semua dilakukan dengan baik dan benar maka tahap terakhir yang dilakukan adalah pembukaan kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN sesuai dengan tanggal yang sudah direncanakan.

### 5.4 Rencana Alur Produk atau Jasa

Pemilik sebuah usaha, rencana alur produk dan jasa merupakan hal yang tidak bisa diabaikan. Dalam manajemen tersebut, ada tahapan perencanaan produksi.

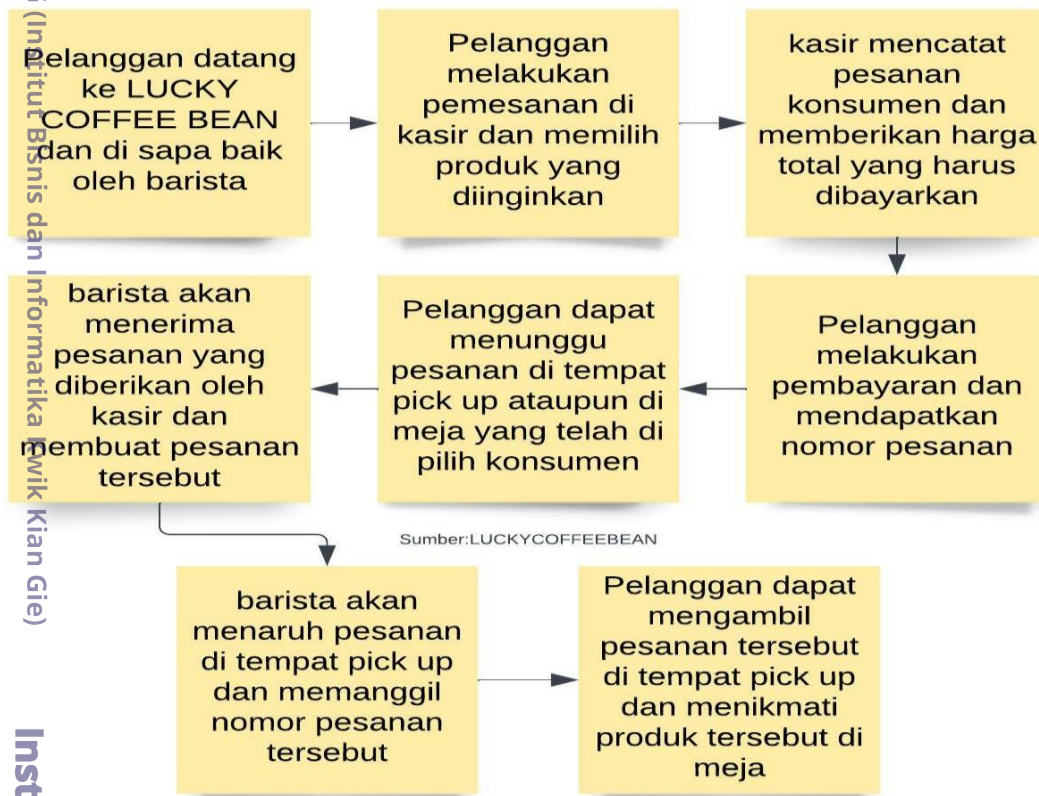
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Sebuah kegiatan usaha atau produksi tersebut memang harus dirancang atau direncanakan, supaya prosesnya berjalan sesuai, efektif juga efisien. Berikut ini adalah rencana alur produk dan jasa yang dijalankan oleh kedai kopi LUCKY COFFEE BEAN pada Gambar 5.2

Gambar 5.2

Rencana Alur Produk dan Jasa LUCKY COFFEE BEAN



Sumber: LUCKY COFFEE BEAN

Sumber: LUCKY COFFEE BEAN

5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan adalah suatu proses bisnis atau usaha yang memiliki faktor penting karena dengan adanya perencanaan ini mengantisipasi pembelian bahan baku yang kurang berkualitas. Dalam kegiatan ini tentu nya LUCKY COFFEE BEAN memilih bahan baku yang berkualitas yang akan digunakan untuk membuat setiap produk dari LUCKY

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



COFFEE BEAN, Bisnis jasa tentunya memerlukan persediaan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional. Pembelian akan dilakukan dari pihak pemasok dengan alur LUCKY COFFEE BEAN sebagai berikut:

**Gambar 5.3**  
**Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan**



Sumber: LUCKY COFFEE BEAN

## 5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Peralatan usaha adalah Peralatan-peralatan atau perlengkapan-perengkapan yang dipergunakan oleh perusahaan, baik di kantor maupun di tempat proses produksi dilangsungkan. Perolehan peralatan berasal dari tempat yang berbeda dan pemilihan harga disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan, apalagi jaman sekarang sudah memiliki teknologi yang sangat modern dan tentu memiliki kualitas yang baik, wajib dimiliki untuk mendukung nya jalan usaha terutama yang

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.



bergerak di bidang kuliner yaitu kedai kopi. Proses tersebut tentu membutuhkan teknologi yang canggih seperti pembuatan kopi dengan mesin kopi, alat pembayaran, pencatatan data kedai kopi, dll yang membutuhkan teknologi yang modern.

Berikut adalah daftar teknologi dan peralatan usaha yang digunakan oleh LUCKY COFFEE BEAN untuk mendukung jalannya usaha:

**Tabel 5.3**  
**Teknologi dan Peralatan Usaha LUCKY COFFEE BEAN**

No	Keterangan	Harga satuan (Rp)	Jumlah	Total (Rp)
1	La spaziale S2 EK 1 Group		1	54.850.000
2	Coffee Grinder Mignon Chrono		1	
3	Tiamo Milk Pitcher		1	
4	Knock Box Ampas kopi		1	
5	Tiamo Drip scale Black		1	
6	Glass Shot Square Glass 60ml		2	
7	Blender & juicer	1.415.000	1	1.415.000
8	Mesin kasir	2.340.000	1	2.340.000
9	Kulkas	2.100.000	2	4.200.000
10	Sedotan stainless	4.000	30	120.000
11	Sendok stainless	7.000	30	210.000
12	Garpu stainless	7.000	30	210.000
13	Piring	25.000	30	750.000
14	gelas	20.000	30	600.000
15	Alas gelas	5.000	30	150.000
16	CCTV	450.000	4	1.800.000
17	Hot water Dispenser	1.400.000	1	1.400.000
18	Hot Display case	700.000	1	700.000
19	Meja kasir	2.500.000	1	2.500.000
20	1 set meja bangku	600.000	10	6.000.000
21	Tong sampah	120.000	5	600.000
22	Asbak rokok	20.000	10	200.000
23	Speaker	500.000	2	1.000.000
24	Air conditioner	2.300.000	2	4.600.000
25	Kipas angin	270.000	4	1.080.000
26	Kompor	270.000	1	270.000
27	Microwave	800.000	1	800.000
Total				85.795.000

Sumber: LUCKY COFFEE BEAN

## 5.7 Layout Bangunan Tempat Usaha

Layout bangunan tempat usaha adalah proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. Usaha

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

tersebut memiliki bangunan fisik untuk menjalankan aktivitas bisnisnya. LUCKY

COFFEE BEAN memiliki luas bangunan 500 meter dengan panjang 20m dan lebar 25 meter. Berikut adalah contoh *Lay Out* tempat usaha LUCKY COFFEE BEAN:

**Gambar 5.4**  
**Layout Bangunan Tempat Usaha LUCKY COFFEE BEAN**



Sumber: Pinterest

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



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



Gambar 5.5

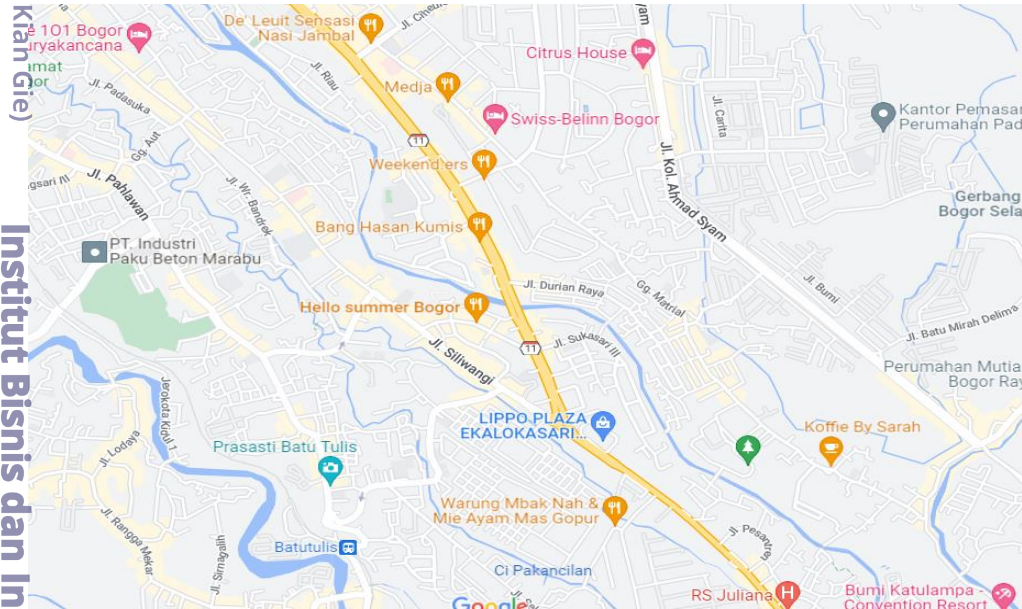
Contoh Gambaran Tempat Usaha LUCKY COFFEE BEAN



Sumber: Betacalco (Pinterest)

Gambar 5.6

Lokasi Tempat Usaha



Sumber: Google Maps

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