**BAB V**

**RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL**

1. **Proses Operasi Produk**

 Setiap kegiatan usaha yang dijalankan selalu melalui proses operasi. Manajemen operasi menurut Heizer, Render, dan Munson (2017:42), adalah merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Dimana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

 Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” adalah usaha di bidang kuliner yang memproduksi makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh konsumen akhir. Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” mempunyai alur proses produksi bahan baku hingga menjadi makanan dan minuman yang siap dinikmati oleh konsumen. Berikut adalah proses produksi dari menu yang ditawarkan oleh kedai kopi “Yuk Ngopi?!”.

**Tabel 5.1**

**Proses Produksi Makanan dan Minuman Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Menu** | **Dingin/Panas** | **Bahan Baku** | **Proses Pembuatan** |
| 1 | Kopi Manis | Dingin | 1. Espresso (30 ml)
2. Gula Jawa (20-25 ml)
3. Creamer (25 ml)
4. Susu Segar (120 ml)
5. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukkan gula jawa dan creamer kedalam gelas
2. Masukkan es batu
3. Tuang susu segar
4. Masukkan espresso
 |
| Panas | 1. Espresso (30 ml)
2. Gula Jawa (20-25 ml)
3. Creamer (25 ml)
4. Susu Segar (150 ml)
 | 1. Masukkan gula jawa, creamer, dan espresso ke dalam gelas
2. *Froth* susu segar di *milk jug* hingga menjadi *foam*
3. *Pouring* susu panas ke dalam gelas
 |

*Lanjutan Tabel 5.1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2 | Kopi Viral | Dingin | 1. Espresso (30 ml)
2. Susu Kental Manis (35 gr)
3. Creamer (25 ml)
4. Air (120 ml)
5. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukkan susu kental manis, creamer, air ke dalam gelas dan aduk hingga rata
2. Masukkan es batu
3. Tuang espresso
 |
| Panas | 1. Espresso (30 ml)
2. Susu Kental Manis (35 gr)
3. Creamer (25 ml)
4. Air panas (120 ml)
 | 1. Masukkan susu kental manis, creamer, air panas ke dalam gelas dan aduk hingga rata
2. Tuang espresso
 |
| 3 | Kopi Dede | Dingin | 1. Espresso (30 ml)
2. Gula Jawa (20-25 ml)
3. Creamer (25 ml)
4. Susu Segar (120 ml)
5. Susu Kental Manis (35 gr)
6. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukkan gula jawa, creamer, susu kental manis kedalam gelas dan aduk hingga rata
2. Masukkan es batu
3. Tuang susu segar
4. Masukkan espresso
 |
| Panas | 1. Espresso (30 ml)
2. Gula Jawa (20-25 ml)
3. Creamer (25 ml)
4. Susu Segar (150 ml)
5. Susu Kental Manis (35 gr)
 | 1. Masukkan gula jawa, creamer, susu kental manis, espresso ke dalam gelas dan aduk hingga
2. *Froth* susu segar di *milk jug* hingga menjadi *foam*
3. *Pouring* susu panas ke dalam gelas
 |
| 4 | Espresso | Panas | 1. Bubuk kopi (22 gr)
2. Air panas
 | 1. Giling biji kopi pada *grinder manual brew* dan letakkan bubuk kopi pada *server* V60 dengan *filter*
2. Tuang air panas diatasnya secara melingkar
3. Biarkan sampai bubuk kopi terseduh
 |
| 5 | Latte dan Cappucino | Dingin | 1. Espresso (25 ml)
2. Susu Segar (150 ml)
3. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukkan es batu ke dalam gelas
2. Tuang susu segar
3. Tuang espresso
 |
| Panas | 1. Espresso (25 ml)
2. Susu Segar (150 ml)
 | 1. Tuang espresso ke dalam gelas
2. *Froth* susu segar di *milk jug* hingga menjadi *foam*
3. *Pouring* susu panas ke dalam gelas
 |
| 6 | Caramel, Hazelnut, Vanilla Latte | Dingin | 1. Espresso (30 ml)
2. Sirup Caramel, Hazelnut, Vanilla (20-25 ml)
 | 1. Masukkan sirup ke dalam gelas
2. Masukkan es batu
3. Tuang susu segar
 |

*Lanjutan Tabel 5.1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 1. Susu Segar (120 ml)
2. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Tuang espresso
 |
| Panas | 1. Espresso (30 ml)
2. Sirup Caramel, Hazelnut, Vanilla (20-25 ml)
3. Susu Segar (150 ml)
 | 1. Tuang espresso dan sirup ke dalam gelas
2. *Froth* susu segar di *milk jug* hingga menjadi *foam*
3. *Pouring* susu panas ke dalam gelas
 |
| 7 | Moccacino | Dingin | 1. *Powder* coklat (18 gr)
2. Susu Segar (150 ml)
3. Espresso (30 ml)
4. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukkan *powder* dan susu segar ke dalam *milk jug*, aduk hingga rata dan tidak menggumpal
2. *Froth* hingga semua tercampur rata
3. Masukkan espresso dan es batu ke dalam gelas lalu campur dengan coklat cair
 |
| Panas | 1. *Powder* coklat (18 gr)
2. Susu Segar (150 ml)
3. Espresso (30 ml)
 | 1. Masukan *powder* dan espresso panas ke dalam gelas, aduk hingga rata dan tidak menggumpal
2. *Froth* susu segar di *milk jug* hingga menjadi *foam*
3. *Pouring* susu panas ke dalam gelas
 |
| 8 | Teh Gajah | Dingin | 1. *Powder* Thai Tea (120 gr)
2. Susu Kental Manis (35 ml)
3. Creamer (25 ml)
4. Air (120 ml)
5. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukkan *powder*, air, susu kental manis ke dalam gelas, aduk hingga rata
2. Tuang creamer
3. Masukkan es batu
 |
| Panas | 1. *Powder* Thai Tea (120 gr)
2. Susu Kental Manis (35 ml)
3. Creamer (25 ml)
4. Air Panas (120 ml)
 | 1. Masukkan *powder*, air, susu kental manis ke dalam gelas, aduk hingga rata
2. Tuang creamer
 |
| 9 | Teh Asam Manis | Dingin | 1. *Black Tea* (120 ml)
2. Sirup Lemon (20-25 ml)
3. Gula Cair (25 ml)
4. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukan sirup, gula cair, es batu, dan *black tea* ke dalam *shaker*
2. Kocok *shaker*, lalu tuang ke dalam gelas
 |
| Panas | 1. *Black Tea* (150 ml)
2. Sirup Lemon (20-25 ml)
3. Gula Cair (25 ml)
 | 1. Masukan sirup dan gula cair ke dalam gelas
2. *Forth* *black te*a dengan *milk jug* sampai panas
3. Masukan ke dalam gelas
 |

*Lanjutan Tabel 5.1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 10 | Teh Leci | Dingin | 1. *Black Tea* (120 ml)
2. Sirup Lemon (20-25 ml)
3. Buah Kaleng (2 sendok makan)
4. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukan buah kalengan ke dalam gelas
2. Masukan sirup, es batu, dan *black tea* ke dalam *shaker*
3. Kocok *shaker*, lalu tuang ke dalam gelas
 |
| 11 | Teh Sarapan Inggris, Sencha, Geinmacha | Dingin dan Panas | 1. Kantung teh *English Breakfast*, Sencha, Geinmacha (1 kantung)
2. Air Panas (200 ml)
 | 1. Kantung teh di masukkan dalam *tea server* dan tuang air panas
2. Tunggu sekitar 3-5 menit agar rasa teh tidak terlalu pahit
3. Bisa disajikan dengan gula dan es batu sesuai selera dan diberikan secara terpisah
 |
| 12 | Cokelat Coklat, Stroberi Merah Muda, Matcha Hijau, Jeruk Kuning | Dingin | 1. *Powder* Coklat, Strawberry, Matcha, Orange (25 gr)
2. Air Panas (20 gr)
3. Susu Segar (150 ml)
4. Es Batu (3 pcs)
 | 1. Masukan *powder* dan air panas ke dalam *shaker*, aduk hingga rata dan tidak menggumpal
2. Masukan es batu dan susu segar ke dalam *shaker*, lalu kocok hingga rata
 |
| Panas | 1. *Powder* Coklat, Strawberry, Matcha, Orange (15 gr)
2. Air Panas (20 gr)
3. Susu Segar (150 ml)
 | 1. Masukan *powder* dan air panas ke dalam cangkir, aduk hingga rata dan tidak menggumpal
2. *Froth* susu segar, lalu *pouring* ke dalam gelas
 |
| 13 | Ayam Teri Aki dan Lada Hitam |  | 1. Potongan dada ayam (100 gr)
2. Saori Teriyaki/Blackpapaer (23 ml)
3. Nasi Putih (150gr)
4. Air (75 ml)
5. Telur (1 butir)
6. Timun Jepang (3 irisan)
7. Biji Wijen (sejumput)
8. Rumput Laut Kering iris (1 lembar)
9. Saus Sambal dan Tomat (15gr)
 | 1. Panaskan potongan daging ayam di *microwave* sekitar 30-40 detik
2. Siapkan wajan berisi saori dan air lalu panaskan dalam suhu api sedang sambil diongseng
3. Masukkan potongan daging ayam dan aduk bersamaan.
4. Siapkan nasi dalam mangkok
5. Tuang masakan kedalam mangkok berisi nasi
6. Masak telur mata sapi dengan sedikit minyak di teflon
 |

*Lanjutan Tabel 5.1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | 1. Pindahkan telur mata sapi yang matang ke dalam mangkok berisi nasi dan ayam teriyaki/blackpaper
2. Letakkan timun, tabur biji wijen dan rumput laut
3. Terakhir, siapkan saus sambal dan tomat di tempat saus
 |
| 14 | Kentang Minyak, Tahu Minyak, Cincin Bawang, Kulit Ayam |  | 1. Kentang, tofu, onion ring, dan kulit ayam siap saji (120 gr)
2. Minyak Goreng (secukupnya)
3. Daun Parsley (sejumput)
4. Saus sambal, tomat, mayonais
 | 1. Panaskan minyak selama 8-9 menit dalam suhu tinggi
2. Masukkan kentang, tofu, onion ring, kulit ayam ke dalam penggorengan dan tunggu hingga warna berubah menjadi emas kecoklatan
3. Tiriskan hasil gorengan di tisu minyak
4. Letakkan pada piring rata dan tabur daun parsley
5. Terakhir, siapkan saus sambal, tomat, dan mayonais di tempat saus
 |
| 15 | Sayur Pelangsing |  | 1. Irisan selada, kol ungu, jagung pipil rebus, bawang bombay
2. Bumbu *Dressing*
3. Mayonais
 | 1. Rebus jagung pipil di *microwave* sekitar 1 menit
2. Siapkan jagung pipil, irisan selada, kol ungu, bawang bombay, sampai memenuhi mangkok
3. Terakhir, siapkan bumbu dressing dan mayonais di tempat terpisah
 |

Sumber: *Kedai kopi “Yuk Ngopi?!”*

Keterangan proses pembuatan:

1. Untuk menghasilkan espresso, perlu melakukan kalibrasi di grinder espresso setiap harinya. Kalibrasi dilakukan untuk mengetahui berapa gram bubuk kopi untuk espresso agar mendapatkan rasa espresso yang pas dan enak, sehingga tidak terlalu asam dan pahit. Bubuk kopi yang dihasilkan dari grinder, diukur pada *portafilter* yang digunakan untuk memadatkan bubuk kopi dengan tamper (*tamping*) biasanya sebanyak 18-22 gr untuk mendapatkan *doubleshoot* espresso, dengan takaran air 25-35 gr pada suhu 90-96 derajat celcius yang terdapat di mesin espresso. *Portafilter* harus dalam keadaan bersih dan hangat.
2. *Oneshoot* espresso menghasilkan 30 ml, pump untuk gula jawa dan sirup dilakukan sebanyak 2 kali tekan yang menghasilkan 20-25 ml, creamer dituang pada 1 jigger sebanyak 25 ml.
3. Minuman yang di *take away* menggunakan gelas yang berbeda, minuman panas menggunakan *paper cup* dan dingin *plastic cup*. Sedotan yang diberikan juga berbeda. *Plastic cup* akan di *seal* terlebih dahulu pada mesin *sealer* sebelum diberikan kepada pembeli. Es batu untuk minuman *take away* dingin dipisah, agar es batu yang mencair tidak menghilangkan rasa asli minuman yang telah diracik. Untuk *dine-in* menggunakan gelas kaca dan cangkir. Makanan *take away* menggunakan *paper food* dan *dine in* menggunakan mangkok dan piring rata. Saus yang di-*take away* menggunakan clip saus.
4. **Nama Pemasok**

 Pemasok atau *supplier* menurut Kotler dan Armstrong (2018:93), adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yangdibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Dalam hal ini pemasok memegang peran yang penting. Pemasok sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok banyak bahan baku maupun perlengkapan dan peralatan tidak dapat terpenuhi. Dalam memilih pemasok harus dilakukan secara cermat dan teliti agar tidak terjadi kerugian atau menjadi ancaman bagi keberlangsungan bisnis dikemudian hari. Oleh karena itu ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok, yaitu pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok. Selain itu menjalin dan menjaga hubungan jangka panjang yang baik juga sangat penting untuk diperhatikan.

 Berikut adalah daftar nama-nama pemasok peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang menunjang jalannya kegiatan bisnis dari kedai kopi “Yuk Ngopi?!”:

**Tabel 5.2**

**Daftar Pemasok Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Nama Pemasok** | **Alamat** | **No.Telepon/Website** | **Produk** |
| 1 | Beverages Market Place | - | +62 21 22538355<http://www.beverage-marketplace.com/> | Mesin dan perlengkapan mesin, Tea, *Powder* |
| 2 | PT. Otten Coffee Indonesia | Jalan. Senopati no.77 Kebayoran Baru, Selong Jakarta Selatan | 0804-1-999-666<https://ottencoffee.co.id/> | Rinser, scales, kettle, *Beans* Robusta |
| 3 | PT. Maharaja Pusaka Nusantara  | Jl. Melawan 26/4, Mangga Dua SelatanJakarta Pusat | 021.6248148<http://www.maharajacoffee.com/> | Peralatan minuman dan Peralatan bar |
| 4 | IKEA | Jl. Jalur Sutera Boulevard Kav.45, Kunciran, Pinang, Kota Tangerang, Banten | <https://www.ikea.com/id/in/> | Peralatan dapur dan makan, Furniture dan interior |
| 5 | Hario Indonesia | Ruko Cordoba Blok H-63Jl. Marina Indah Raya, Pantai Indah KapukJakarta Utara | (021) 22512100<http://hario.co.id/bantuan-hario-indonesia-online-shop/> | V60 |
| 6 | Nadi Pos | Wisma SMR 8.01. Jl. Yos Sudarso Kav.89 Sunter Jakarta | +62 811 8200 61<https://www.nadipos.com/> | Pos Printer dan Aplikasi manajemen |

*Lanjutan Tabel 5.2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 7 | Biru Air | JL. Pademangan 1, Gang 5 No. 2, RT.6/RW.4, Pademangan, Jakarta Utara |  [(021) 56972480](https://www.google.co.id/search?safe=strict&ei=_WLyW4rLKYHVvAT375LYAQ&q=biru%20air&oq=biru+air&gs_l=psy-ab.3..0l4j0i203.196108.196933..197227...0.0..0.147.664.6j2......0....1..gws-wiz.......0i71j35i39j0i131j0i67.RC7Kq4IbFT4&npsic=0&rflfq=1&rlha=0&rllag=-6155708,106847984,1585&tbm=lcl&rldimm=15892273968311117168&ved=2ahUKEwixjsaW9d_eAhXBP48KHeRbBPQQvS4wAHoECAEQFw&rldoc=1&tbs=lrf:!2m1!1e3!3sIAE,lf:1,lf_ui:3) | Galon air, air isi ulang, tabung gas elpiji |
| 8 | Tokopedia | Jl. Prof. Dr. Satrio Kav 11, Lantai 52, Kelurahan Karet Semanggi, Setiabudi, Jakarta Selatan | <https://www.tokopedia.com/> | *Sealer*, Kompor gas, *freezer, cash drawer*, gayung, tempat tissue, tongsampah, appron, perlatan kebersihan, kertas struk, filter v60 |
| 9 | Toko Akong | Jl. Budi mulia raya no 10, Pademangan Barat, Jakarta Utara | - | Perlengkapan kebersihan dan isi ulang gas elpiji |
| 10 | Toko Anugrah | Jl. Sumur Batu No.22, Kemayoran, Jakarta Pusat | - | Plastik clip, sendok garpu plastik, *trashbag*, dan sarung tangan plastik  |
| 11 | Farfath Sablon | Jl. Pd. Betung Raya No.19, Pd. Betung, Pd. Aren, Kota Tangerang Selatan, Banten | [0812-9451-8177](https://www.google.co.id/search?safe=strict&biw=1366&bih=657&ei=o2TyW72QCZeWvQSXtpmoDQ&q=farfath+sablon&oq=farfath+sab&gs_l=psy-ab.1.0.0i19j38.827142.828800..830118...0.0..0.96.664.11......0....1..gws-wiz.......0j0i71j0i131j35i39j0i131i67j0i67j0i10j0i203j0i10i203j0i30j0i5i30j0i30i19.ScrDvS7WLsA)<http://farfath-sablon.com/> | *Custom paper cup+lid*+sedotan |
| 12 | Livi | Komplek Perkantoran Grogol permai Blok B20-23Jl Prof.Dr.Latumeten No.18 Jakarta Barat | ( 021) 56940688<http://www.livi.co.id/id> | *Tissue facial* dan *towel* |
| 13 | Toko Ringo | Jl. Budi Mulia No 35, Pademangan, Jakarta Utara | - | Peralatan tulis |
| 14 | Astra honda |  Jl. Laksda Yos Sudarso - Sunter 1, Jakarta | 0811-9-500-989<https://www.astra-honda.com/> | Motor Beat Pop CBS |
| 15 | CV. Sentral Es Kristal | JL. Gajah Mada, No. 218 P RT. 01 RW. 01, Glodok, Tamansari, RT.14/RW.1, Kota Tua | [(021) 6593018](https://www.google.co.id/search?safe=strict&biw=1366&bih=657&q=CV.+Sentral+Es+Kristal&npsic=0&rflfq=1&rlha=0&rllag=-6120852,106753449,7389&tbm=lcl&ved=2ahUKEwiv042E-9_eAhXWVisKHSShC7MQtgN6BAgBEAQ&tbs=lrf:!2m1!1e2!3sIAE,lf:1,lf_ui:2&rldoc=1) | Es batu |

*Lanjutan Tabel 5.2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 16 | PT. Toffin Indonesia | Jl. Pluit Sakti No. 23, Pluit Penjaringan, Jakarta Utara | [(021) 66695381](https://www.google.co.id/search?safe=strict&biw=1366&bih=657&ei=DWvyW8CYIYn_vASM4quYCQ&q=toffin&oq=toffin&gs_l=psy-ab.3..0j0i10i203j0l2j0i10i203l2j0l2j0i10i203j0i10.106106.106918..107923...0.0..0.85.374.6......0....1..gws-wiz.......0i71j35i39j0i131.CAZvwRUvKb0)<http://toffin.id/> | *Beans* arabica |
| 17 | Pasar Impres | Jl. Hidup Baru Raya, Pademangan, Jakarta Utara | - | Beras, biji wijen, sayur-sayuran, saos dan bumbu lainnya, daging ayam, *frozen food* |
| 18 | Melati Baked House | Thamrin Executive Residence, LB Floor, Unit 02, Jakarta Pusat | +62-812-95266132<https://www.melatibakehouse.com/> | Kue |
| 19 | Lipton | - | <http://www.lipton.co.id/> | *Teabag* |
| 20 | Prima Group | Wisma Abadi - Ground Floor Blk B-2, Jl. Kyai Caringin 29-31, Jakarta Pusat | +62-21-384-8828 | Sirup |
| 21 | PT. Sukanda Djaya | JL.Irian Blok FF-2, Cibitung, Bekasi | <http://sukandadjaya.com/> | Susu segar, creamer |

Sumber: *Kedai kopi “Yuk Ngopi?!”*

1. **Deskripsi Rencana Operasi**

 Rencana operasi disusun agar pebisnis mengetahui jadwal kegiatan yang harus dilakukan dan segala persiapan sebelum memulai bisnis. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan, hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu untuk mendapatkan hasil yang efektif. Berikut adalah gambaran rencana operasi kedai kopi “Yuk Ngopi?!”.

1. Melakukan Analisis Bisnis

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

 Survei pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi apa yang akan digunakan dan membedakan dari pesaing. Strategi akan tercipta setelah analisa pesaing dilakukan dengan mengetahui bagaimana bisnisnya berjalan, apa kekuatan dan kelemahan, bagaimana peluang dan ancaman yang akan dihadapi oleh kedai kopi “Yuk Ngopi?!”, tipe pelanggan, bagaimana harga, cita rasa, kenyaman tempat, fasilitas, dan kualitas pelayanan yang mereka berikan.

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

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

1. Survei dan Pemilihan Lokasi

 Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang tepat ini merupakan lokasi yang memiliki potensi pelanggan yang tinggi, selain itu lokasi ini juga berdekatan dengan pemasok, berada dalam kawasan kuliner. Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” memilih mendirikan usaha di Jalan Ampera Besar No.1 RT 3/RW6, Pademangan, Jakarta Utara.

1. Pendaftaran NPWP

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

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

Berikut adalah persyaratan pembuatan NPWP.

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

Sumber: <https://www.online-pajak.com/daftar-npwp-online-wajib-pajak-orang-pribadi> (diakses pada November 2018)

1. Pendaftaran SIUP

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

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

Sumber: <http://pelayanan.jakarta.go.id/site/detailperizinan/571> (diakses pada November 2018)

1. Men-*design Layout* Bisnis

 Mendesain sebuah usaha adalah hal yang terpenting untuk menarik dan menonjolkan suatu usaha. Dalam hal ini kedai kopi “Yuk Ngopi?!” melakukan desain interior yang sesuai dengan konsep kedai kopi “Yuk Ngopi?!”, yang bertemakan *vintage monochrome* dengan tambahan tampilan *street art* atau *grafity* pada dinding bangunan. Selain itu desain *layout* juga menentukan dimana akan diletakan meja bar serta posisi kursi dan meja konsumen, sehingga setiap pengunjung yang datang merasakan kenyaman dan tertarik untuk mengunjungi kedai kopi “Yuk Ngopi?!”.

1. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

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

1. Membeli Bahan Baku

 Pemilihan bahan baku yang berkualitas adalah *input* yang akan menghasilkan *output* yang berkualitas juga, dimana hasil *output* merupakan hasil terbaik yang diberikan kepada konsumen. Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” membeli bahan baku berdasarkan hasilsurvei pemasok yang telah dilakukan.

1. Membuat SOP dan *Job Description*

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

1. Merekrut dan Melatih Karyawan

 Setelah membuat SOP dan *job description*, kedai kopi “Yuk Ngopi?!” akan mulai melakukan rekrutmen pegawai-pegawai. Namun dalam melakukan rekrutmen, pegawai yang akan dipilih harus memiliki standar tertentu, karena dalam memilih karyawan tidak dapat disepelekan. Pemilihan karyawan minimal adalah orang yang terdidik dan memiliki *attitude* yang baik. Setelah itu akan dilakukan pelatihan khusus untuk masing-masing posisi.

1. Melakukan Promosi

 Promosi adalah aktivitas pemasaran yang menunjang pengenalan dan menyebarluaskan bisnis serta menarik calon konsumen. Promosi yang dilakukan oleh kedai kopi “Yuk Ngopi?!” melalui media sosial Instagram dan Facebook, menggunakan *influencer food blogger* terkenal seperti Jktfooddestination dan Mgdalenaf, *word of mouth* dari pemilik kepada lingkungan sekitar dan kerabat – kerabat, serta promo diskon *grand opening*.

1. Membuka Kedai Kopi

 Setelah seluruh proses dilakukan, maka tahap terakhir adalah pembukaan usaha kedai kopi “Yuk Ngopi?!”.

 Berikut adalah rencana operasi kedai kopi “Yuk Ngopi?!” yang dimulai dari bulan Agustus 2019 sampai dengan pembukaan restoran pada bulan Januari 2020.

**Tabel 5.3**

**Jadwal Rencana Operasi Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **Kegiatan** | **Rencana Operasi** |
| **Ags-2019** | **Sept-2019** | **Okt-2019** | **Nov-2019** | **Des-2019** | **Jan-2020** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** | **1** | **2** | **3** | **4** |
| 1 | Melakukan Analisis Bisnis | X | X | X | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 2 | Survei dan Pemilihan Lokasi |  |  |  | X |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 3 | Pendaftaran NPWP |   |   |   |  | X | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 4 | Pendaftaran SIUP |   |   |   |   |   |   | X | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 5 | Men-*design* *Layout* Bisnis |   |   |   |   |   |   |   |   | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 6 | Membeli Peralatan dan Perlengkapan |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 7 | Membeli Bahan Baku |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 8 | Membuat SOP dan *Job Description* |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 9 | Merekrut dan Melatih Karyawan |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X | X | X |   |   |   |   |   |   |
| 10 | Melakukan Promosi |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X | X | X | X | X |
| 11 | Membuka Kedai Kopi |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X |   |   |   |

Sumber: *Kedai kopi “Yuk Ngopi?!”*

1. **Rencana Alur Produk**

 Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” memiliki alur bagaimana produk diberikan dan sampai kepada konsumen. Alur proses pemesanan dan pelayanan akan ditampilkan pada gambar 5.1 dan 5.2 sebagai berikut.

**Gambar 5.1**

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

**Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**

Sumber: *Kedai kopi “Yuk Ngopi?!”*

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

1. Saat ada pelanggan yang masuk kedalam kedai kopi “Yuk Ngopi?!”, maka barista harus memberikan sambutan ramah kepada pelanggan yang akan membeli minuman atau makanan baik untuk makan ditempat atau dibawa pulang.
2. Pelanggan dapat langsung memesan pesanan kepada barista dimeja kasir. Barista akan menanyakan pesanan untuk *dine-in* atau *take away*, pesanan atas nama siapa, apakah ingin tambahan/pengurangan gula dan es batu dan tambahan menu lain. Setelah semua informasi diperoleh, barista akan meng-input pesanan pada aplikasi Nadi Pos di tablet yang digunakan untuk kegiatan pencatatan transaksi selama kegiatan operasional.
3. Barista akan menyebutkan total pembayaran kepada pelanggan dan pelanggan dapat melakukan pembayaran secara tunai ataupun non tunai. Pembayaran non tunai dapat dilakukan pada mesin EDC BCA, Go-Pay, dan OVO. Selanjutnya barista akan memberikan struk pembayaran.
4. Setelah barista meng-input pesanan dan keluar struk pembayaran, akan keluar juga struk pesanan untuk barista agar barista mengetahui pesanan apa yang harus disiapkan. Minuman hangat yang di-*take away* akan disajikan kedalam *paper cup*, minuman dingin yang di-*take away* akan disajikan kedalam *plastic cup* yang diseal terlebih dahulu pada mesin *sealer* sebelum diberikan kepada konsumen serta es batu secara terpisah, makanan yang di-*take away* disajikan kedalam *paper food* dan diberikan sendok serta garpu plastik. Sedangkan minuman hangat dan dingin untuk *dine-in* akan disajikan pada gelas kaca dan cangkir latte, makanan berat dan ringan akan disajikan pada mangkok dan piring rata.
5. Pesanan yang selesai diproduksi akan langsung diberikan kepada pelanggan dengan cara memanggil nama pemesan. Untuk pelanggan yang pesanannya *take away* disediakan kursi tunggu, saat pesanannya telah siap akan dipanggil namanya dan diberikan. Untuk pelanggan yang *dine-in*, saat pesanan telah siap akan dipanggil namanya untuk mengambil minuman yang telah selesai dibuat, namun untuk pesananan makanan akan langsung diantarkan ke meja pelanggan.

**Gambar 5.2**

**Alur Proses Aplikasi *Delivery Order***

**Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**

 Sumber: *Kedai kopi “Yuk Ngopi?!”*

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

1. Pelanggan meng-*install* aplikasi Go-Jek

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

1. Pemesanan dilakukan melalui fitur Go-Food

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

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

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

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

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

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

 Pengendalian persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada agar berjalan dengan efektif dan efisien. Menjaga agar kegiatan operasional akan terus berjalan dan agar selama proses operasional pemasukan dan pengeluaran persediaan tidak terlalu besar. Tujuannya agar persediaan yang dimiliki kedai kopi “Yuk Ngopi?!” bisa tetap berkualitas dan jumlah yang tetap dari bahan – bahan yang tersedia.

 Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” mempunyai pemasok yang sekaligus sebagai rekan bisnis. Bisnis kuliner tentunya memerlukan bahan baku untuk produksi makanan dan minuman yang dijual. Dalam pemilihan bahan baku, kedai kopi “Yuk Ngopi?!” menetapkan standarisasi bahan baku agar kualitas produk tetap terjaga.

 Pemasok cadangan dibutuhkan apabila pemasok utama kehabisan *stock* barang sehinga ketersediaan bahan baku terjaga. Selain itu, pihak manajemen kedai kopi “Yuk Ngopi?!” membuat catatan *stock opname* setiap bulannya untuk setiap bahan baku yang dipakai untuk produksi agar tidak kehabisan sehingga tidak menghambat proses produksi. Berikut alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan.

**Gambar 5.3**

**Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku**

Sumber: *Kedai kopi “Yuk Ngopi?!”*

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

Pada era globalisasi ini bisnis harus menggunakan peralatan dengan teknologi terkini, agar dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional bisnis yang singkat serta meningkatkan kenyamanan pengunjung. Penggunaan teknologi juga mempermudah pengerjaan pebisnis dalam mengawasi dan memantau pertumbuhan usaha. Agar bisnis dapat bertahan lama, suatu perusahaan harus mengikuti perkembangan teknologi yang ada. Berikut adalah beberapa teknologi yang digunakan oleh kedai kopi “Yuk Ngopi?!”.

1. Mesin Kopi

**Gambar 5.4**

**Contoh Mesin Kopi Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**



Sumber: *Beverage Marketplace*

**Gambar 5.5**

**Contoh Grinder Espresso Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**



Sumber: *PT. Toffin Indonesia*

 Mesin kopi digunakan untuk memproduksi bubuk kopi dengan menggiling biji kopi menggunakan *grinder* hingga menjadi espresso.

1. *Gramophone*

**Gambar 5.6**

**Contoh *Gramophone* Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**



Sumber: [www.indonesian.alibaba.com](http://www.indonesian.alibaba.com)

 *Gramophone* digunakan untuk memutar piringan hitam berisi *instrument* klasik yang dikoleksi sesuai dengan konsep kedai kopi.

1. Mesin Kasir

**Gambar 5.7**

**Contoh Mesin Kasir Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**



Sumber: <https://www.nadipos.com/product>

 Mesin kasir yang digunakan kedai kopi “Yuk Ngopi?!” merupakan mesin kasir *wireless* dan digital yang memudahkan dan mempercepat proses pemesanan dan pembayaran. Mesin kasir ini merupakan paketan dari penggunaan jasa aplikasi Nadi Pos.

1. *Air Conditioner*

**Gambar 5.8**

**Contoh *Air Conditioner* Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**



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

 *Air Conditioner* digunakan kedai kopi “Yuk Ngopi?!” agar konsumen yangberkunjung nyaman.

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

 Jenis usaha kuliner apapun pastinya memiliki bangunan fisik, baik dalam bentuk bangunan yang besar maupun kecil. *Layout* merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi alur produksi atau operasi. Perancangan *layout* berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. Kedai kopi “Yuk Ngopi?!” menggunakan rumah untuk aktivitas bisnisnya yang beralamat di Jalan Ampera Besar No.1 RT 10/RW 06, Pademangan, Jakarta Utara, DKI Jakarta, 14420 dengan luas bangunan 112 m². Berikut *layout* bangunan fisik dari kedai kopi “Yuk Ngopi?!”.

**Gambar 5.9**

***Layout* Kedai Kopi “Yuk Ngopi?!”**

**i**

**l**

**k**

**j**

**h**

**g**

**f**

**d**

**b**

**c**

**a**

 8M

**e**

14 M

Sumber: *Kedai kopi “Yuk Ngopi?!”*

Keterangan *Lay-out*:

a = pintu masuk e = *gramophone* i = panggung

b = tanaman f = meja bar j = meja persegi

c = meja lingkarang = dapur dan gudang k = meja panjang

d = kursi tunggu h = rak pajangan l = toilet

Ukuran meja bar: P = 4m, L = 2m

Ukuran dapur dan gudang: P = 4m, L = 5m

Ukuran panggung: P = 1m, L = 1m

Ukuran toilet: P = 2m, L = 1m

Ukuran meja panjang (dapat diisi 6 orang): P = 2,4m, L = 1,5m

Ukuran meja persegi (dapat diisi 4 orang): P = 1m, L= 1m

Ukuran tanaman, *gramophone*, rak pajangan: L = 1m, L = 1m

Ukuran meja lingkaran (dapat diisi 2 orang): diameter = 0,8m