

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produk

Manajemen Operasional adalah sebuah usaha pengelolaan secara maksimal dalam penggunaan berbagai faktor produksi, mulai dari sumber daya manusia (SDM), mesin, peralatan (*tools*), bahan mentah (*raw material*), dan faktor produksi lainnya dalam proses mengubahnya menjadi beragam produk barang atau jasa (Ambarwati & Supardi, 2021). *Hungry Bowl* sebagai bisnis yang bergerak di bidang *Food & Beverages* tentunya melewati proses operasi mulai dari tahapan penyediaan bahan baku hingga proses produksi ke konsumen. Berikut ini merupakan tahapan proses operasi *Hungry Bowl* :

1. Tahapan Pra-Produksi
 - a. Sebelum menjalankan operasi bisnis, dilakukan survei pasar untuk mengetahui minat masyarakat terhadap produk.
 - b. Setelah itu, dilakukan survei supplier dan bahan baku yang akan digunakan untuk pembuatan produk.
 - c. Melakukan pembelian peralatan yang mendukung operasional bisnis
 - d. Mendesain dan mencetak logo brand dan kemasan produk.
 - e. Melakukan *photoshoot* terhadap produk untuk kebutuhan konten promosi di media sosial dan aplikasi layanan pesan - antar
 - f. Melakukan pengecekan kelengkapan alat dan bahan serta melakukan promosi untuk menarik pelanggan.
 - g. Melakukan pemetaan skema proses produksi untuk menjalankan urutan kerja. Pemetaan ini bertujuan agar proses produksi lebih terstruktur dan



dapat berjalan seefisien mungkin. Proses pemetaan ini meliputi proses persiapan operasional usaha, penerimaan pesanan, pembuatan produk, penggunaan peralatan, proses pengemasan produk, dan proses pengiriman produk kepada pelanggan.

2. Proses Produksi / Operasional Usaha

- a. Pembelian bahan baku. Pembelian bahan baku akan dilakukan secara berkala dalam jangka waktu 3 hari sekali dengan menyesuaikan ketersediaan stok yang tersisa. Pembelian akan dilakukan oleh staf dapur melalui *supplier* yang telah ditentukan. Bahan baku yang telah dibeli ini kemudian disimpan dalam tempat penyimpanan dengan proses penyusunan bahan baku berdasarkan daya tahannya.
- b. Mempersiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan
- c. Menerima pesanan dari pelanggan melalui aplikasi layanan pesan – antar
- d. Melakukan pencatatan pesanan dan menyiapkan pesanan pelanggan dengan cepat dan teliti.
- e. Membuat produk sesuai pesanan yang masuk
- f. Melakukan pengemasan produk
- g. Setelah produk dikemas dengan rapi maka produk siap untuk di distribusikan kepada customer.
- h. Mengemas produk dengan rapi untuk siap diantar kepada pelanggan.
- i. Menyerahkan pesanan kepada mitra kurir *online* untuk diantar kepada pelanggan
- j. Pelanggan menerima pesanan

© Hak cipta milik IBI RKG (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 IBI RKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI RKG.



B. Nama Pemasok

Pemasok adalah pihak yang menyediakan sumber daya yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang dan jasanya (Kotler & Amstrong, 2018). Pemasok memegang peranan penting dalam keberlangsungan suatu usaha. Kualitas produk yang dihasilkan bergantung pada pemilihan pemasok yang tepat. Oleh karena itu sangat penting bagi perusahaan untuk memilih pemasok yang tepat dengan berbagai pertimbangan seperti kualitas, harga, keandalan, dan lokasi. Berikut merupakan daftar pemasok *Hungry Bowl* :

Tabel 5.1
Daftar Pemasok *Hungry Bowl*

No	Nama Pemasok	Alamat	No telp / web	Kategori
1	Air galon isi ulang restu	jl kp bali XXV no 7	-	Air galon
2	Toko Sumber Makmur	Senen Jaya	-	Beras
3	Henmart	Jakarta Pusat	https://shp.ee/k63tt7y	Telur
3	Toko Ko Eng	Senen Jaya	087877466026	Bumbu dapur, bahan baku memasak
4	Toko Kong Chun	Senen Jaya	-	Bumbu dapur, bahan baku memasak
5	Centro Grosir	Jakarta Pusat	https://shp.ee/9end7hg	Peralatan (<i>Rice cooker</i> , kompor, dan sebagainya)
6	Chitramajujayaa badi	Jakarta Timur	https://shp.ee/gdr5p3g	<i>Electric Deep Fryer</i>
7	Rans Chicken	Jakarta Pusat	https://shp.ee/ajjskz	Ayam
8	Oribani	Jakarta Pusat	https://shp.ee/5y7wikg	Ayam
9	Fudbox	Jakarta Pusat	https://shp.ee/fsr98ag	<i>Custom paper bowl</i>
10	Lapakatk	Jakarta Timur	https://shp.ee/9umn9gy	Perlengkapan ATK
11	Batavia Market	Jakarta Selatan	https://shp.ee/cjzcihy	Perlengkapan dapur
12	Pisces153	Jakarta Utara	https://shp.ee/rm3e6jy	Perlengkapan dapur

Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- 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 IBIKKG.
 - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



C. Deskripsi Rencana Operasi

Ⓒ Rencana operasi merupakan jadwal kegiatan yang perlu dilakukan dan segala persiapan sebelum memulai suatu usaha. Rencana operasi perlu disusun agar bisnis dapat berjalan dengan terorganisir dan tertata dengan baik sehingga dapat meminimalisir langkah pengerjaan yang kurang atau tertinggal untuk mendapatkan hasil kerja yang efektif. Berikut adalah rencana operasi yang akan dilakukan oleh *Hungry Bowl* :

1. Melakukan Analisis Bisnis

Sebelum menjalankan suatu bisnis tentunya kita harus melakukan analisis bisnis terlebih dahulu untuk melihat apakah bisnis yang kita jalankan layak atau tidak. Analisis bisnis ini dilakukan dengan cara melakukan survey pasar, menentukan target pasar, survey pesaing, survey pemasok, membuat rencana keuangan / modal yang diperlukan, tren usaha, prospek bisnis di masa depan, dan lain – lain. Hal ini dilakukan untuk menghindari atau meminimalisir kerugian ketika hendak memulai bisnis serta sebagai awal untuk merancang strategi bisnis.

2. Menentukan Lokasi Bisnis

Setelah menganalisis bisnis maka langkah selanjutnya adalah menentukan lokasi bisnis. Sangat penting bagi pebisnis untuk menentukan lokasi yang strategis dan sesuai dengan target perusahaan. *Hungry Bowl* menjalankan usahanya secara *online* dan memilih *cloud kitchen* / dapur bersama terletak di Jakarta Pusat sebagai tempat menjalankan usaha.

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



3. Menentukan *Supplier*

Supplier merupakan kunci berjalannya suatu usaha. Pemilihan *supplier* harus tepat agar usaha dapat berjalan dengan lancar. Diperlukan minimal 3 *supplier* untuk masing – masing kriteria bahan baku sebagai antisipasi apabila salah satu *supplier* mengalami kendala. Sebisa mungkin *supplier* yang dipilih adalah yang dekat dengan lokasi usaha sehingga pendistribusian akan lebih mudah dan cepat.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

4. Membuat NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak atau NPWP adalah salah satu identitas yang wajib dimiliki oleh orang berpenghasilan di Indonesia. Berdasarkan Undang – undang Nomor 16 Tahun 2009 tentang Ketentuan Umum dan Tata Cara Perpajakan, NPWP adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak sebagai sebuah sarana dalam administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya. NPWP juga berfungsi untuk membantu para pelaku usaha dalam proses administrasi perizinan usaha. apabila sebuah entitas usaha diketahui tidak memiliki NPWP, maka proses legalitas usaha tersebut akan terhambat.

5. Membuat NIB

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 Pasal 25 ayat 1 yang membahas tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik atau *Online Single Submission* (OSS), menyebutkan bahwa NIB merupakan identitas berusaha dan digunakan oleh para pelaku usaha untuk mendapatkan izin usaha dan izin komersial atau operasional. Hal ini perlu

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.



dilakukan sebagai prosedur untuk mendapatkan legalitas usaha. Legalitas usaha bermanfaat agar usaha memiliki kredibilitas, memiliki perlindungan hukum, terhindar dari tindakan penertiban sehingga berdampak dalam memberikan rasa aman dan nyaman akan keberlangsungan usaha serta dapat mempermudah pengembangan usaha sebagai penunjang penambahan modal baik melalui bank (kredit) atau investor.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

6. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah menentukan *supplier*, selanjutnya pemilik bisnis membeli perlengkapan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam operasional usaha dengan *supplier* yang telah ditentukan sebagai persiapan sebelum menjalankan usaha.

7. Merencanakan Rencana Operasi

Perencanaan rencana operasi dilakukan agar proses operasi bisnis dapat berjalan dengan baik. Pemilik usaha perlu membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai aturan tertulis atau prosedur yang menjadi acuan dalam melaksanakan suatu pekerjaan.

8. Merekrut Tenaga Kerja

Proses perekrutan tenaga kerja tentunya memerlukan tahap seleksi terlebih dahulu. Seleksi dapat dilakukan dengan melihat CV calon pekerja untuk melakukan penilaian secara sekilas. Apabila calon pekerja tersebut memenuhi criteria yang diinginkan maka dapat dilanjutkan dengan tahap wawancara.

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.



Setelah itu, apabila calon pekerja tersebut memenuhi kualifikasi perusahaan maka calon pekerja itu dapat diterima perusahaan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

9. Melakukan Pelatihan Karyawan

Karyawan yang telah diterima kemudian melakukan pelatihan dan penempatan kerja sesuai bidang yang telah disepakati. Pelatihan ini mencakup pelatihan produksi, pencatatan keuangan, pelayanan konsumen, pengenalan lingkungan kerja, pengolahan bahan tidak terpakai, pengemasan produk, dan pengenalan alur produksi. Pelatihan akan diberlangsungkan di lokasi usaha dan diperkirakan akan memakan waktu 1 minggu atau hingga karyawan siap untuk menjalankan tugasnya.

10. Melakukan pemesanan bahan baku kepada *supplier*

Setelah semua persiapan selesai, maka selanjutnya adalah melakukan pemesanan bahan baku kepada *supplier* sebagai persiapan pembukaan usaha.

11. Melakukan promosi

Dalam memulai usahanya *Hungry Bowl* perlu gencar dalam melakukan promosinya. Promosi dilakukan di akun media sosial seperti Instagram dan TikTok dengan memanfaatkan fitur *ads* dan secara aktif membuat konten promosi untuk menarik perhatian konsumen. Selain melalui media sosial, promosi juga dapat dilakukan melalui bantuan teman-teman untuk mempromosikan *Hungry Bowl* melalui akun media sosialnya, *mouth to mouth*, dan lain -lain.

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.



12. Pembukaan Usaha

Setelah semua tahap dilakukan, maka tahap terakhir adalah membuka usaha dengan membuka pemesanan produk oleh customer. *Hungry Bowl* menjalankan usahanya dengan konsep *cloud kitchen*, dimana konsumen hanya dapat melakukan pemesanan *online* melalui aplikasi layanan pesan – antar.

Berikut adalah time table rencana kegiatan operasional *Hungry Bowl* :

Tabel 5.2

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional *Hungry Bowl*

No	Kegiatan	Bulan dan Tahun																										
		Ags-23				Sept-23				Okt-23					Nov-23				Des-23			Jan-24						
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	
1	Analisis Bisnis	■	■	■	■																							
2	Survey dan Menentukan Lokasi Bisnis					■	■																					
3	Survey dan Menentukan <i>Supplier</i>							■	■																			
4	Membuat NPWP									■																		
5	Membuat NIB										■																	
6	Membeli Peralatan dan Perlengkapan											■	■															
7	Merencanakan Rencana Operasi												■															
8	Merekrut Tenaga Kerja													■	■													
9	Melakukan Pelatihan Karyawan														■	■												
10	Melakukan Pemesanan Bahan Baku Kepada <i>Supplier</i>																■	■										
11	Melakukan Promosi																		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
12	Pembukaan Usaha																										■	

Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

D Rencana Alur Produk

Rencana alur produk menggambarkan proses bisnis mulai dari pemesanan pelanggan, pembuatan produk, dan pengiriman pesanan ke pelanggan. Berikut adalah alur proses pemesanan pada *Hungry Bowl* :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

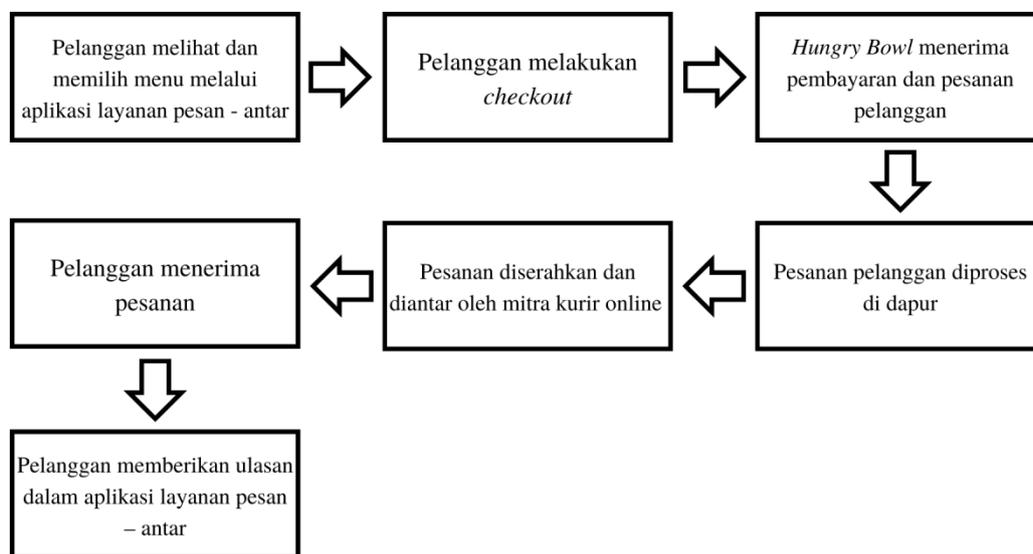
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang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

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

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

Gambar 5.1

Alur Proses Pemesanan Produk *Hungry Bowl*



Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Bahan baku merupakan salah satu sumber daya yang penting dalam keberlangsungan suatu usaha. Dalam menjalankan bisnisnya, *Hungry Bowl* memiliki pemasok sekaligus menjadi rekan bisnis. Tentunya persediaan bahan baku dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan. Berikut adalah alur pembelian dan penggunaan bahan baku dari pemasok :

1. Melakukan pengamatan jumlah permintaan produk dengan batas kemampuan perusahaan dalam memproduksi produknya. Tujuan dari pengamatan ini adalah untuk memaksimalkan produksi perusahaan dan agar tidak terdapat banyak bahan baku sisa yang tidak terpakai.

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



2. Membeli persediaan kepada supplier dalam jumlah yang telah ditentukan.
3. Jumlah persediaan yang dibeli diperuntukkan dalam jangka waktu 3 hari.
3. Menerima persediaan yang telah di beli.
4. Menyusun persediaan untuk memudahkan proses produksi.
5. Menggunakan persediaan dengan sistem *first in first out* untuk menjaga kualitas produk dan memastikan persediaan terpakai sehingga tidak rusak.
6. Melakukan perhitungan sisa persediaan dan kekurangan persediaan untuk hari – hari berikutnya dan kemudian dilakukan kembali pembelian persediaan ke supplier.

Pembelian bahan baku dilakukan setiap 3 hari sekali dengan alasan keterbatasan tempat penyimpanan dan agar penggunaan bahan baku dapat di kontrol sehingga menjadi efisien, artinya tidak ada bahan baku yang terbuang.

Berikut adalah rincian pembelian bahan baku pertama *Hungry Bowl* :

Tabel 5.3

Rincian Pembelian Bahan Baku

(Dalam Rupiah)

No	Keterangan	Harga	Jumlah	Total
1	Beras	230.000	2	460.000
2	Telur Omega	1.800	250	450.000
3	Baby buncis	28.000	13	364.000
4	Ayam Fillet Paha	36.000	16	576.000
5	Penyedap rasa / royco	8.500	1	8.500
6	Lada	10.000	1	10.000
7	Kaldu jamur	96.500	1	96.500
8	Bawang putih	30.000	2	60.000
9	Minyak wijen	37.000	1	37.000
10	Saus tiram	47.000	1	47.000
11	Maizena	18.500	1	18.500
12	Tepung terigu	13.000	18	234.000
13	Soda Kue	4.300	2	8.600
14	Minyak	110.000	3	330.000



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

No	Keterangan	Harga	Jumlah	Total
15	Finna Sambal Uleg	55.000	3	165.000
16	Bumbu gulai	5.000	6	30.000
17	Santan kental	7.700	6	46.200
18	Gula	13.000	1	13.000
19	Gochujang Sauce	27.000	3	81.000
20	Tepung beras	6.500	4	26.000
21	air	8.000	1	8.000
22	Blackpepper Sauce	20.000	3	60.000
23	Bawang bombay	2.500	25	62.500
24	Margarin	5.400	6	32.400
25	Teriyaki Sauce	18.500	3	55.500
26	Bubuk salted egg	22.800	3	68.400
27	Kuning telur asin	3.500	10	35.000
28	Daun kari kering	6.000	1	6.000
29	Saus inggris	22.000	1	22.000
30	Madu	33.000	1	33.000
31	Saus tomat	5.800	1	5.800
32	garam	6.500	1	6.500
33	Bawang goreng	19.000	1	19.000
34	Wijen	15.000	1	15.000
	Total			3.490.400

Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

Untuk mendapatkan daftar harga pada Tabel 5.3, penulis melakukan survey harga terhadap masing – masing bahan baku yang dibutuhkan. Harga yang tertera pada tabel di atas adalah harga per 14 Januari 2023.



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Di era sekarang, teknologi memiliki peran yang penting dalam dunia bisnis. Teknologi dapat mempermudah proses operasional bisnis mulai dari proses produksi, distribusi, pemasaran, dan sebagainya. Dalam menjalankan usaha, tentunya *Hungry Bowl* memerlukan berbagai macam peralatan dan teknologi yang mendukung. Berikut ini adalah kebutuhan teknologi dan peralatan untuk mendukung kegiatan operasi *Hungry Bowl*:

Tabel 5.4

Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha *Hungry Bowl*

(Dalam Rupiah)

Keterangan	Jumlah	Harga	Total
Lemari Penyimpanan Dapur	1	580.000	580.000
Rice Cooker Besar Miyako MCG171	1	1.250.000	1.250.000
Kulkas 2 pintu SHARP SJ-236MG-GB	1	2.835.000	2.835.000
Showcase Warmer	1	1.655.000	1.655.000
Laptop HP 14s-dq0510TU	1	4.599.000	4.599.000
Smartphone Xiaomi Redmi 10	1	2.269.000	2.269.000
Meja Kompor	1	293.500	293.500
Meja Prepare	2	302.000	604.000
Printer Thermal	1	195.000	195.000
Tape Dispenser JOYKO TD-103	1	17.890	17.890
Electric deep fryer GETRA EF-81	1	530.000	530.000
Dispenser galon elektrik	1	21.000	21.000
Garlic press stainless steel	1	14.000	14.000
Botol kecap 500 ml	3	3.900	11.700
Pisau	3	19.000	57.000
Pengasah pisau	1	13.000	13.000
Food Pan Stainless uk 1/9	7	55.500	388.500
sendok sayur	7	1.888	13.216
Kompor Gas 2 Tungku Rinai RI302S	1	288.000	288.000
MAXIM NEO18SP 18 cm Sauce Pan	3	128.000	384.000
Happy Call cetakan 7 lubang	1	99.900	99.900
Sendok 1 pack (isi : 6)	1	13.000	13.000
Garpu 1 pack (isi : 6)	1	13.000	13.000
Mangkok stainless uk 26	2	24.200	48.400
Mangkok stainless uk 24	2	21.250	42.500

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



Keterangan	Jumlah	Harga	Total
Mangkok stainless uk 20	12	17.000	204.000
Talenan kayu	2	15.000	30.000
Gunting SC 838 Joyko	2	6.500	13.000
Sutil sodet spatula	2	11.200	22.400
Spatula pengaduk	8	6.790	54.320
Piring (isi : 6 pcs)	1	52.250	52.250
Gelas (isi : 3 pcs)	1	28.000	28.000
Saringan d 18 cm	1	9.000	9.000
Apron	8	24.750	198.000
kotak makan plastik 3500 mL	2	8.950	17.900
Tempat sendok	1	5.200	5.200
Cooling rak 35 x 25 cm	1	24.650	24.650
Nampan Besar	1	13.600	13.600
Capitan 12 inch	2	5.000	10.000
Kain lap dapur (12 pcs)	2	12.500	25.000
Total			16.942.926

Sumber : *Hungry Bowl*, 2023

Untuk mendapatkan daftar harga pada Tabel 5.4, penulis melakukan survey harga terhadap masing – masing peralatan yang dibutuhkan. Harga yang tertera pada tabel di atas adalah harga per 10 Januari 2023.

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



G. *Layout* Bangunan Tempat Usaha

- C** *Hungry Bowl* menjalankan usahanya dengan menyewa dapur bersama di Dapur Hub yang terletak di Jl. Fachrudin, Jakarta Pusat yang memiliki biaya sewa sebesar Rp 2.500.000 per bulannya. *Hungry Bowl* merencanakan untuk langsung menyewa dapur untuk 5 (tahun). Stand dapur tempat usaha berukuran 2 x 3 m² yang muat untuk 1 kompor, 2 meja prepare, 1 kulkas, dan 1 rak penyimpanan. Berikut adalah *Layout* stand dapur *Hungry Bowl* :

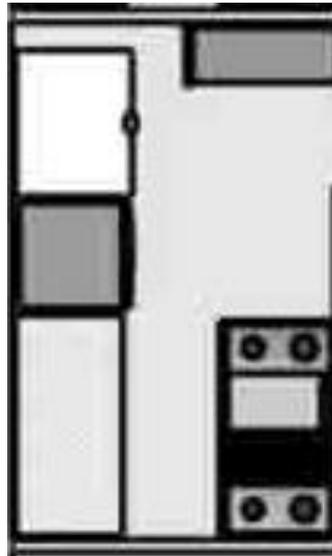
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Gambar 5.2

Layout Dapur *Hungry Bowl*



Sumber : DapurHub, 2022