



BAB V

© RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produk

Proses operasi produk Menurut Jay Heizer (2017: 42) adalah serangkaian kegiatan oleh perusahaan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang atau jasa yang nantinya akan ditawarkan kepada konsumen. Proses operasi mempunyai peran yang sangat penting bagi sebuah perusahaan dalam melakukan kegiatan operasional untuk dapat menghasilkan suatu produk.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus adalah usaha yang bergerak dibidang kuliner yang memproduksi bakmi untuk dikonsumsi oleh konsumen. Pembelian produk dari Kedai Bakmi Bangka Ayam Kampus bisa dilakukan dengan cara langsung memesan ke kedai secara langsung dan bisa juga dipesan dengan *online* melalui aplikasi *Grab*, *Shopee* dan *Gojek*. Oleh karena itu, Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus memiliki dua alur proses produksi sampai produknya sampai kepada konsumen.

Berikut adalah gambar alur proses produksi Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus apabila konsumen pemesanan langsung ditempat:

1. Mempersiapkan semua bahan baku yang dibutuhkan dan menyimpannya dengan baik.
2. Mendapatkan pesanan dari konsumen ditempat. Dengan adanya pesanan dari konsumen barulah proses operasi dapat berjalan
3. Pelayan langsung menuliskan pesanan konsumen.
4. Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus segera menyiapkan bahan baku dan memprosesnya menjadi sesuai permintaan konsumen.

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.

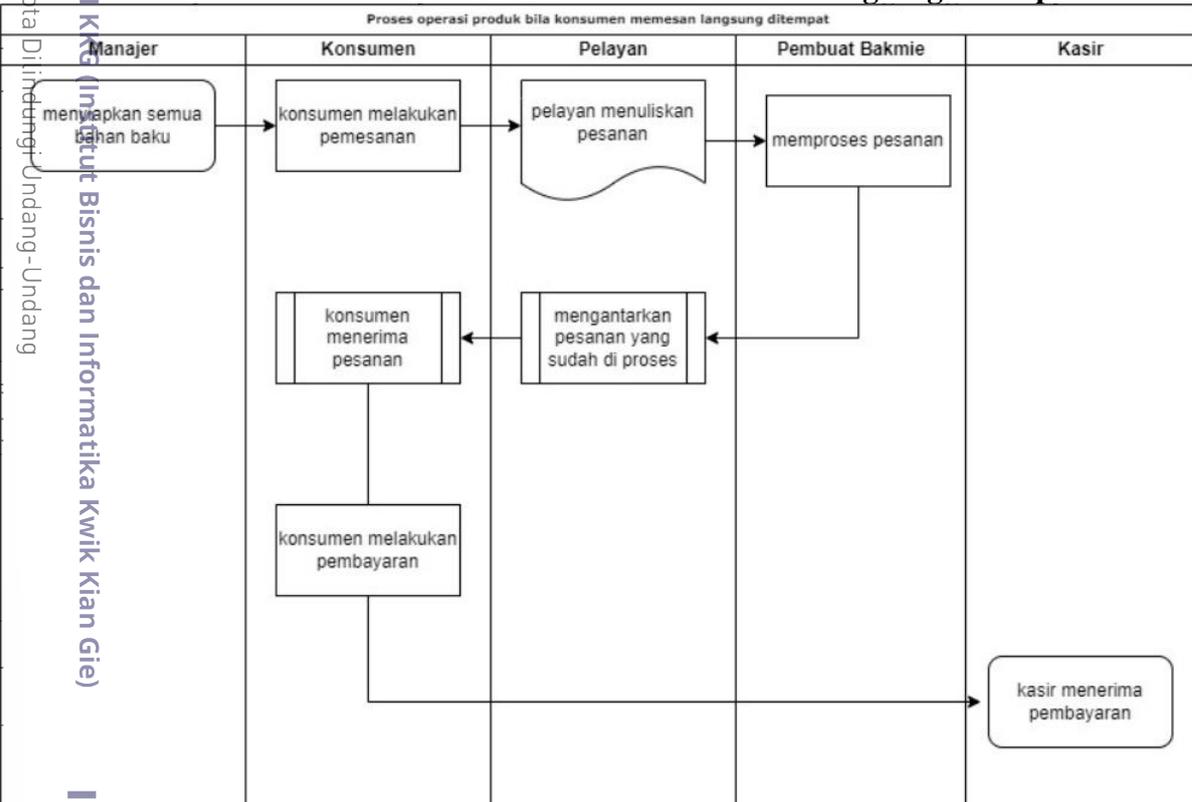
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



5. Setelah selesai diproses dan menjadi sebuah bakmie, makanan akan langsung disajikan kepada konsumen.
6. Produk akhirnya sampai ditangan konsumen.
7. Konsumen melakukan pembayaran dan kasir menerima pembayaran.

Gambar 5.1
Alur Proses Produksi Pemesanan Konsumen secara Langsung di tempat



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, 2023

Berikut adalah gambar alur proses produksi Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus apabila konsumen melakukan pemesanan secara *online*:

1. Mempersiapkan semua bahan baku yang dibutuhkan dan menyimpannya dengan baik.
2. Mendapatkan pesanan dari konsumen melalui aplikasi. Dengan adanya pesanan dari konsumen barulah proses operasi dapat berjalan.
3. Konsumen membayar sesuai dengan apa yang mereka pesan melalui aplikasi.

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.



4. Setelah menerima pembayaran, Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus segera menyiapkan bahan baku dan memprosesnya menjadi sesuai permintaan konsumen.
5. Setelah selesai diproses dan menjadi sebuah bakmie, makanan akan langsung dikemas dan dibungkus.
6. Setelah itu, akan langsung diberikan kepada pengantar yang dipesan oleh konsumen.
7. Produk akhirnya sampai ditangan konsumen

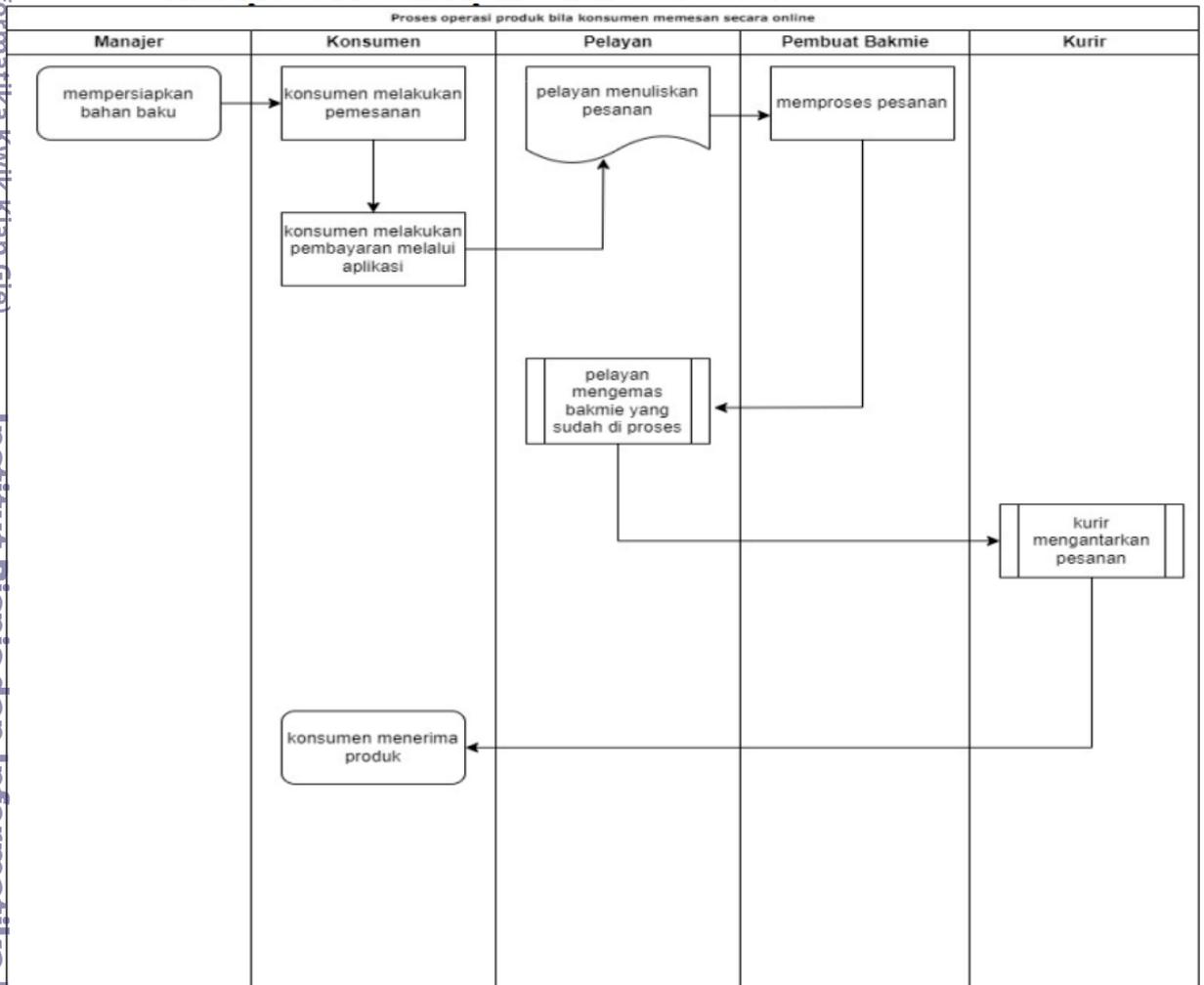
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 5.2
Alur Proses Produksi Pemesanan secara *Online*



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, 2023



B. Nama Pemasok

Pemasok adalah pihak yang menyediakan dan menjual bahan mentah yang diperlukan oleh perusahaan lain agar dapat diolah menjadi suatu produk yang siap untuk dijual.

Berikut ini akan disebutkan nama-nama pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang akan membantu jalannya kegiatan usaha Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus.

1. Pemasok Bahan Baku

a. Lintas berkah bersama

Lintas berkah bersama adalah pemasok bahan baku berupa daging ayam berkualitas tinggi yang diperlukan oleh kedai bakmie Bangka Ayam Kampus. Lintas Berkah Bersama beralamat di Jl. Pramuka No.27, Kel, RT.004/RW.002, Sepanjang Jaya, Kec. Rawalumbu, Kota Bks, Jawa Barat 17116.

b. Baso KW

Baso KW adalah pemasok yang menyiapkan bahan baku berupa bakso ikan dan pangsit bagi Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus. Baso KW ini beralamat di Komplek Puri BKR Kav 61, Jl. BKR, Cigereleng, Kec. Regol, Kota Bandung, Jawa Barat 40253.

2. Pemasok Peralatan dan Perlengkapan

a. Winn gas

Winn Gas adalah pemasok kompor dan gas untuk kebutuhan kedai Bakmi Bangka Ayam Kampus. Winn Gas beralamat di kompleks Ruko Mitra Bekasi, Jl. Ir. H. Juanda, RT.001/RW.001, Duren Jaya, Kec. Bekasi Tim., Bekasi, Jawa Barat 17111.



b. Gemilang elektronik

Gemilang Elektronik adalah pemasok untuk penyedia modem Wifi, lampu dan segala keperluan yang berkaitan dengan elektronik lainnya untuk membantu berjalannya kedai Bakmi Bangka Ayam Kampus. Gemilang Elektronik beralamat di Jl. Ir. H. Juanda No.29, RT.003/RW.004, Bekasi Jaya, Kec. Bekasi Tim., Kota Bks, Jawa Barat 17112.

c. Toko Panda Furniture

Toko Panda Furniture adalah pemasok untuk meja, kursi dan perabotan lainnya yang diperlukan oleh kedai Bakmi Bangka Ayam Kampus. Panda furniture beralamat di Jl. Sejati Jl. Rw. Bambu No.Rt 05/016, RT.005/RW.016, Harapan Jaya, Kec. Bekasi Utara, Kota Bks, Jawa Barat 17124.

© 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.

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah suatu hal pokok yang sangat mendasar bagi orang yang terjun dalam dunia bisnis. Dengan perencanaan membuat segala sesuatu menjadi jelas dan terarah dengan baik. Dengan perencanaan yang baik dalam perusahaan, maka sudah tentu perencanaan tersebut mempunyai manfaat yang besar.

Berikut adalah deskripsi dari rencana operasi Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus:

1. Mempersiapkan rencana bisnis

Rencana bisnis merupakan sebuah dokumen tertulis yang menjelaskan secara rinci usaha yang akan dijalankan. Rencana usaha ini berisi informasi tentang hal-



hal yang dibutuhkan perusahaan pada saat ini, masa depan dan hasil yang diharapkan.

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

Dengan adanya rencana usaha ini, penulis bisa merencanakan bisnis seperti menentukan dana, menentukan pelayanan dan produk yang akan ditawarkan kepada konsumen, dan peralatan apa saja yang dibutuhkan untuk menunjang perusahaan agar bisa berjalan maksimal.

2. Melakukan survey pesaing

Dalam menjalankan sebuah usaha, sangat penting sekali kita melihat adanya potensi pesaing yang akan menjadi tantangan bagi perusahaan dimasa mendatang. Jadi perlu diadakan survey pesaing dengan mengunjungi pesaing seperti bakmie 37 Singkawang, Bakmie Siantar dan Bakmie Aloï. Lokasi mereka ini dekat dengan lokasi dari Kedai bakmie Bangka Ayam Kampus dan sangat berpotensi menjadi pesaing tangguh, maka penulis perlu untuk mempelajari segala hal di bakmie 37 singkawang, bakmie Siantar dan bakmie Aloï.

3. Melakukan survey pemasok

Pemasok merupakan sebuah hal yang harus diperhatikan dalam menjalankan sebuah usaha karena pemasok adalah perusahaan yang dapat menunjang berjalannya sebuah usaha. Dalam memilih pemasok tentunya harus berhati-hati dan harus bisa melihat mana yang bisa dipercaya dan dapat memberikan barang dengan kualitas yang baik dan harga yang terbaik sesuai dengan harga yang ditentukan. Maka sangat penting untuk dilakukan survey terlebih dahulu agar tidak salah memilih pemasok.

4. Memilih lokasi pengoperasian bisnis

Dalam menjalankan sebuah bisnis, lokasi dimana bisnis dijalankan harus sangat ditentukan dengan hati-hati dengan memilih lokasi yang strategis untuk memudahkan sebuah bisnis melakukan kegiatan operasional. Kedai Bakmie Bangka

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.



Ayam Kampus akan menjalankan bisnisnya di Harapan Indah Bekasi yang dimana lokasi ini sangat dekat dengan banyak sekolah, pasar dan lingkungan perumahan yang membuat lokasi ini menjadi strategis.

5. Memilih peralatan dan perlengkapan

Setelah menentukan lokasi yang strategis, hal selanjutnya yang harus disiapkan adalah segala peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mengoperasikan bisnis.

6. Proses perekrutan tenaga kerja

Setelah semua peralatan, perlengkapan dan bahan baku selesai disiapkan, para pelaku usaha harus mencari tenaga kerja yang tentunya dapat diandalkan agar dapat menjalankan usaha dengan lebih efektif.

7. Melakukan pelatihan tenaga kerja

Meskipun sudah mendapatkan tenaga kerja, mereka harus melakukan proses pelatihan agar dapat memaksimalkan pelayanan yang harus diberikan kepada konsumen

8. Melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok

Melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok Setelah Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus memilih pemasok yang tepat, Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus akan menghubungi dan melakukan pemesanan bahan baku pada pemasok yang sudah dipilih.

9. Menjalankan promosi

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus berencana akan melakukan promosi menggunakan media sosial Facebook dan Instagram, Tiktok dengan harapan dapat dikenal oleh masyarakat lebih luas. Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus juga melakukan penjualan secara online melalui aplikasi *Shopee*, *Grab* dan *Gojek*.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



10. Menjalankan usaha

- Segala hal sudah disiapkan dan dilaksanakan dengan baik. Langkah terakhir adalah tinggal menjalankan usaha sesuai dengan rencana yang sudah ditetapkan dan berdoa kepada Tuhan.

Tabel 5.1
Rencana Pengoperasian Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus

Kegiatan	Sep 23				Okt 23				Nov 23				Des 23				Jan 24			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Mempersiapkan perencanaan usaha	█	█	█																	
Melakukan survey pesaing				█	█	█	█													
Melakukan survey pemasok					█	█	█													
Memilih lokasi pengoperasian bisnis							█	█												
Membeli peralatan dan perlengkapan									█	█										
Proses perekrutan tenaga kerja									█	█										
Melakukan pelatihan tenaga kerja											█	█	█	█						
Melakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok															█	█				
Melakukan promosi															█	█	█	█		
Menjalankan usaha																	█	█	█	█

Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, 2023

D Rencana Alur Produk

Setiap usaha selalu mempunyai alur produk yang membuat produk yang dibuat dapat sampai ketangan konsumen. Produk dari kedai Bakmi Bangka Ayam Kampus adalah berupa makanan berat yaitu bakmie. Berikut adalah penjelasan alur produk Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus apabila konsumen membeli secara *offline*:



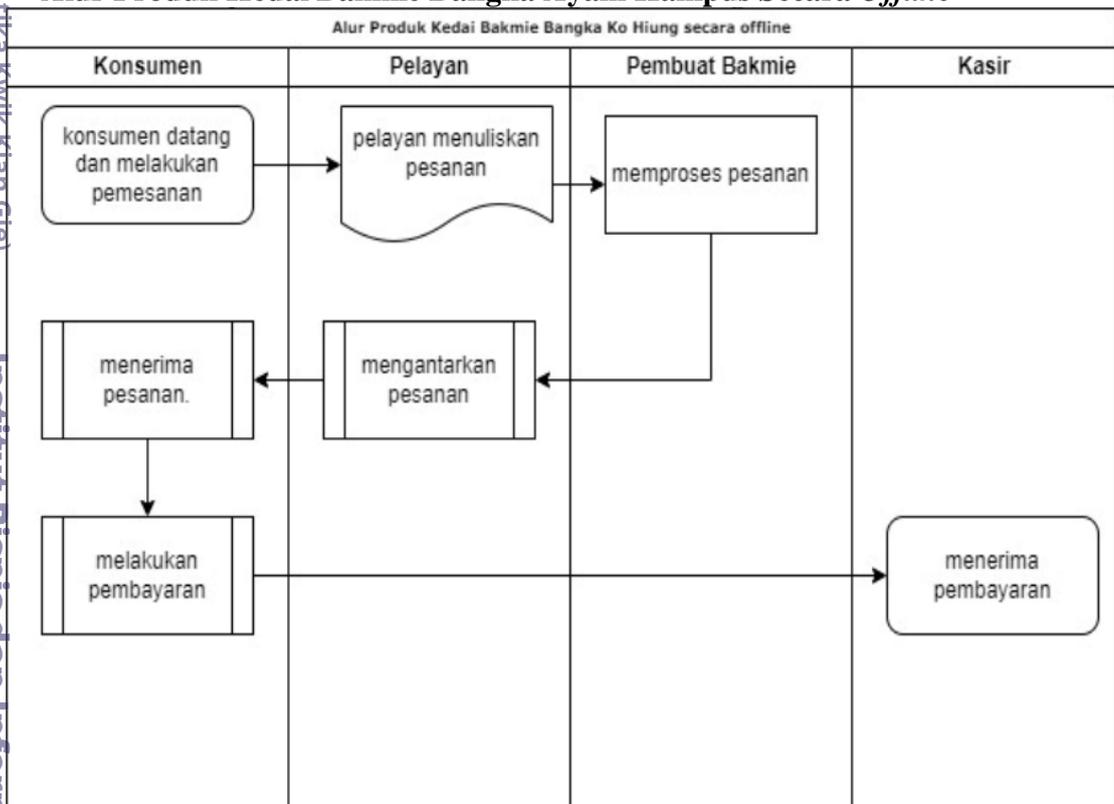
1. Konsumen masuk kedalam kedai dan akan disambut dengan baik sesuai dengan SOP oleh para pelayan. Setelah itu konsumen langsung duduk dan pelayan akan mendatangi konsumen dan memberikan menu makanan dan minuman.
2. Konsumen menentukan makanan serta minuman apa yang mereka inginkan dan pelayan akan menuliskannya.
3. Pelayan langsung mengantarkannya kepada pembuat bakmi dan akan langsung memproses makanan dan minumannya.
4. Setelah makanan dan minuman siap, pelayan langsung mengantarkannya kepada konsumen.
5. Konsumen melakukan pembayaran dan kasir menerima pembayaran.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 5.3
Alur Produk Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus Secara Offline



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, 2023

Sedangkan berikut ini adalah penjelasan alur produk Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus apabila konsumen membeli secara *online* melalui aplikasi:

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. Konsumen mengunduh aplikasi *Shopee*, *Gojek*, atau *Grab*.
2. Konsumen melakukan pemesanan melalui aplikasi tersebut secara *online*.
3. Konsumen melakukan pembayaran secara *digital* melalui aplikasi yang mereka gunakan.
4. Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus menerima pesan dan langsung memprosesnya.
5. Setelah selesai diproses, makanan yang sudah jadi langsung dikemas.
6. Produk langsung diantarkan kepada konsumen oleh kurir dari aplikasi yang bertugas.
7. Produk sampai kepada konsumen.

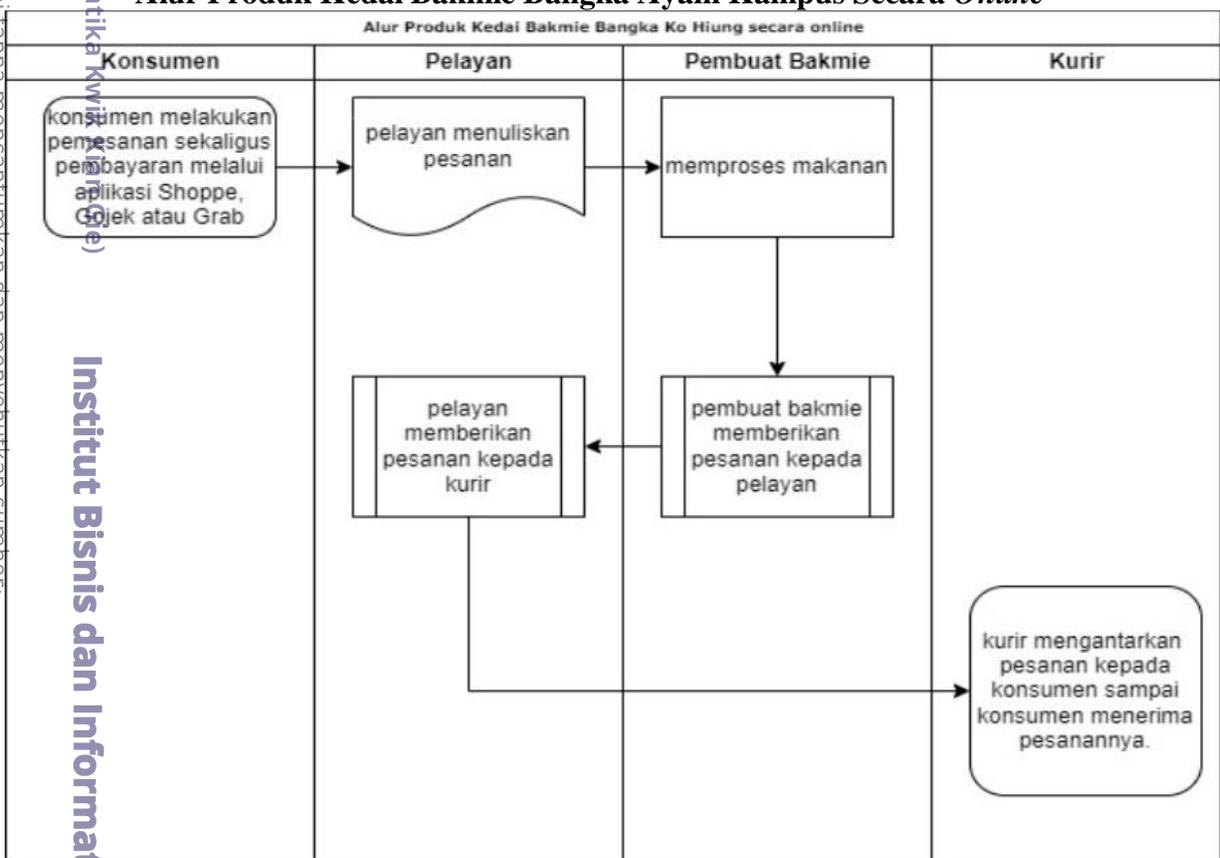
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Gambar 5.4
Alur Produk Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus Secara Online



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, 2023

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan



Berikut adalah proses Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus dalam mendapatkan

bahan baku dan persediaan untuk mengoperasikan usaha:

1. Menghubungi dan melakukan pemesanan kepada pemasok.
2. Pemasok memproses pesanan.
3. Pemasok melakukan pengiriman.
4. Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus menerima pesanan.
5. Setelah sampai, Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus melakukan pemeriksaan terhadap barang yang dipesan apakah sudah sesuai dengan standar.
6. Bahan baku akan disimpan ditempat yang baik.
7. Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus akan melakukan pembayaran kepada pemasok

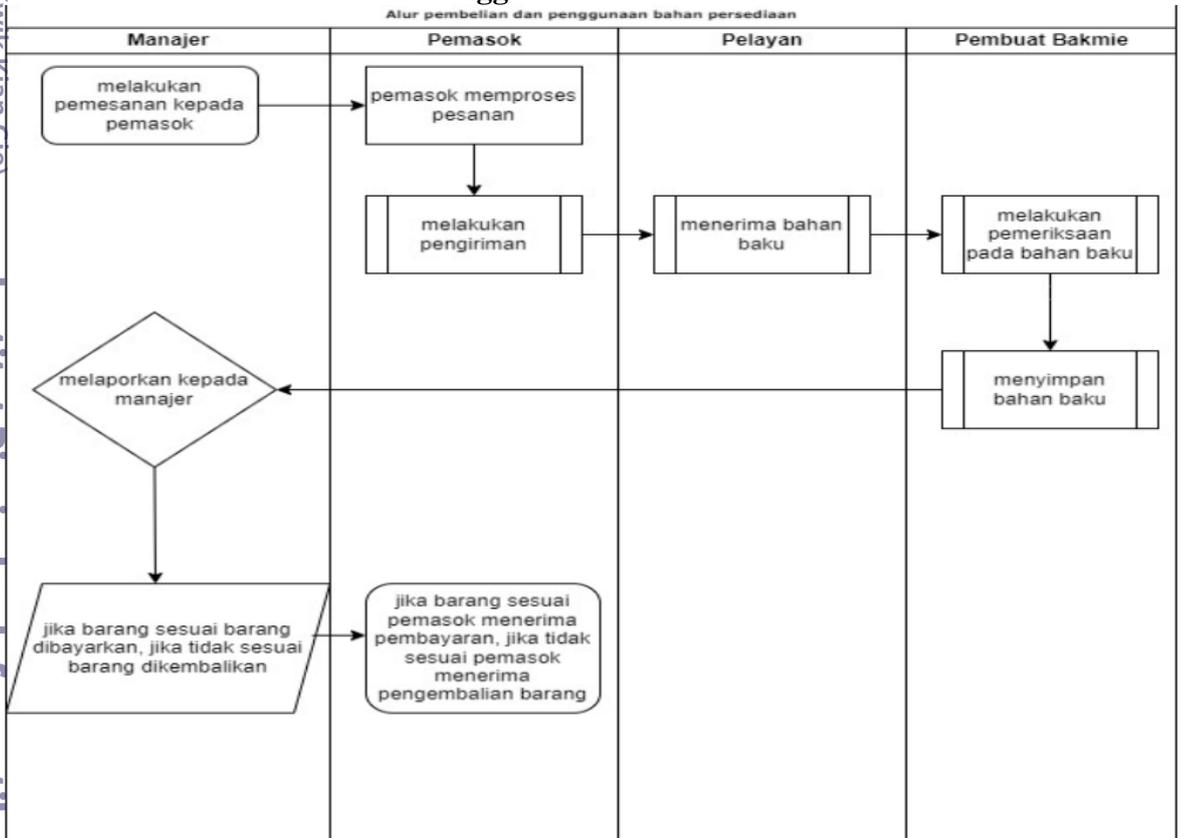
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Gambar 5.5
Alur Pembelian Dan Penggunaan Bahan Persediaan



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, 2023

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha



Di era industri 4.0 teknologi sangat dapat menunjang kinerja sebuah usaha. Dengan menggunakan teknologi yang tepat, akan meningkatkan efektifitas dan membuat segala hal menjadi lebih efisien. Jika segala hal sudah menjadi lebih efisien dan lebih efektif, keuntungan yang akan diperoleh oleh perusahaan juga akan mengalami keuntungan yang lebih besar dan cepat.

Teknologi yang digunakan oleh Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus adalah alat mesin pembuat bakmie yang mempunyai merk yaitu Philips yang Bernama “Philips Noodle Maker”. Mesin ini dapat membantu membuat bakmie lebih efisien secara waktu karena tidak membutuhkan waktu yang lama untuk membuatnya.

Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus memilih “Philips Noodle Maker” sebagai alat bantu teknologi karena mesin ini mempunyai kelebihan yaitu:

1. Terbuat dari bahan *fiber* yang kuat dan *food grade* yang berarti aman untuk digunakan pada bahan makanan yang nantinya akan dikonsumsi.
2. Mampu menyesuaikan jumlah bahan yang akan dicetak sesuai kebutuhan, sehingga nantinya akan memudahkan proses produksi agar tetap sesuai dengan target yang dibutuhkan.
3. Mampu menentukan komposisi adonan sesuai resep dan kebutuhan masing masing. Sehingga mesin hanya tinggal mengolahnya sampai siap dimasak.
4. Mesin ini dapat menjamin hasil yang diolah akan sangat higienis, segar dan ukuran dari mie nya bisa sesuai dengan keinginan.
5. Dengan menggunakan mesin ini, akan lebih cepat untuk memproses pembuatan adonan dan dapat menghemat banyak waktu. Hal ini tentu akan sangat menguntungkan bagi pelaku usaha yang menggunakan mie sebagai jualan utamanya.



Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus juga membutuhkan beberapa peralatan yang dimana berguna untuk dapat memproduksi mie dan dapat menunjang kegiatan operasional untuk meningkatkan efektifitas serta meningkatkan penjualan. Berikut ini adalah kebutuhan peralatan Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus.

**Tabel 5.2 Rincian Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha
Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus**

(dalam rupiah)

No	Jenis peralatan	Harga satuan	Jumlah	Total harga
1	Philips Noodle Maker	3.700.000	2	7.400.000
2	Mixer	200.000	2	400.000
3	Kompor	200.000	2	400.000
4	Kipas angin	100.000	3	300.000
5	Kotak tissue	15.000	4	60.000
6	Tempat sampah	50.000	2	100.000
7	Rak piring dan gelas	120.000	2	240.000
8	Piring	10.000	20	200.000
9	gelas	5.000	30	150.000
10	kulkas	4.500.000	1	4.500.000
11	freezer	3.500.000	1	3.500.000
12	Meja pelanggan	300.000	2	600.000
13	Kursi pelanggan	17.000	25	476.000
14	mangkuk	6.500	30	195.000
15	Panci stainless	250.000	2	500.000
16	Kuali stainless	60.000	1	60.000
17	Sendok stainless lusinan	10.000	4	40.000
18	Garpu stainless lusinan	11.000	4	44.000
19	Sumpit lusinan	12.000	4	48.000
20	Handphone ifinix hot 11 s	1.900.000	1	1.900.000
TOTAL				21.113.000

Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, 2023

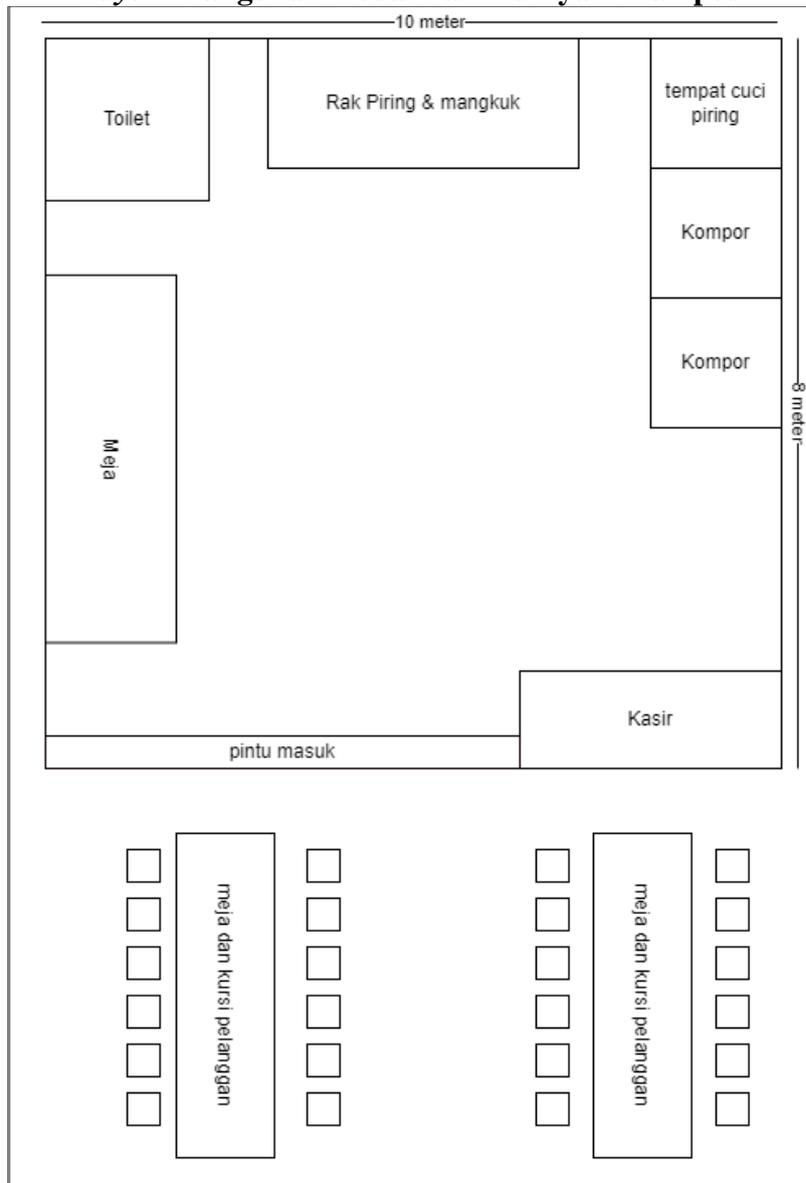
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan 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 Dilindungi Undang-Undang
Insitut Bsns dan Informatika Kwik Kian Gie

G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Tempat Usaha Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus direncanakan beralamat di Harapan Indah Bekasi, Kota Harapan Indah Ruko Pasar Modern, Bekasi Barat. Kecamatan Medan Satria, Kelurahan Pejuang. Kode Pos 17131. Dengan panjang bangunan 8 Meter dan lebar 10 Meter, luas $80m^2$.

Gambar 5.6
Layout Bangunan Kedai Bakmie Ayam Kampus



Sumber: Kedai Bakmie Bangka Ayam Kampus, 2023

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.