



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Produksi Produk

Proses produksi merupakan suatu kegiatan yang melibatkan tenaga kerja manusia dengan menggunakan bahan dan peralatan untuk menghasilkan suatu produk yang memiliki kegunaan atau nilai lebih. Dengan kata lain proses produksi merupakan transformasi bahan (*input*) menjadi produk (*output*). Alur proses operasi Dodol Beko secara singkat dapat dideskripsikan sebagai berikut:

1. Staff produksi melakukan pembelian bahan baku secara langsung dan mengkonfirmasi pembelian kepada bagian finance untuk dimasukkan ke dalam pembukuan.
2. Bahan baku diolah menjadi produk jadi.
3. Setelah produk selesai diproduksi dilakukan proses *quality check*, agar produk tetap terjaga kualitasnya.
4. Setelah produk selesai proses *quality check* dilakukan proses pengemasan produk ke dalam packaging.
5. Produk yang sudah selesai dikemas ke dalam packaging akan langsung ditaruh ke gudang.
6. Konsumen melakukan pemesanan produk dan transaksi pembayaran yang akan dicek oleh admin dan dikonfirmasi kepada bagian finance untuk dimasukkan ke dalam pembukuan.
7. Staff produksi melakukan packing sesuai dengan SOP Dodol Beko.
8. Produk pesanan konsumen diambil oleh jasa pengiriman.

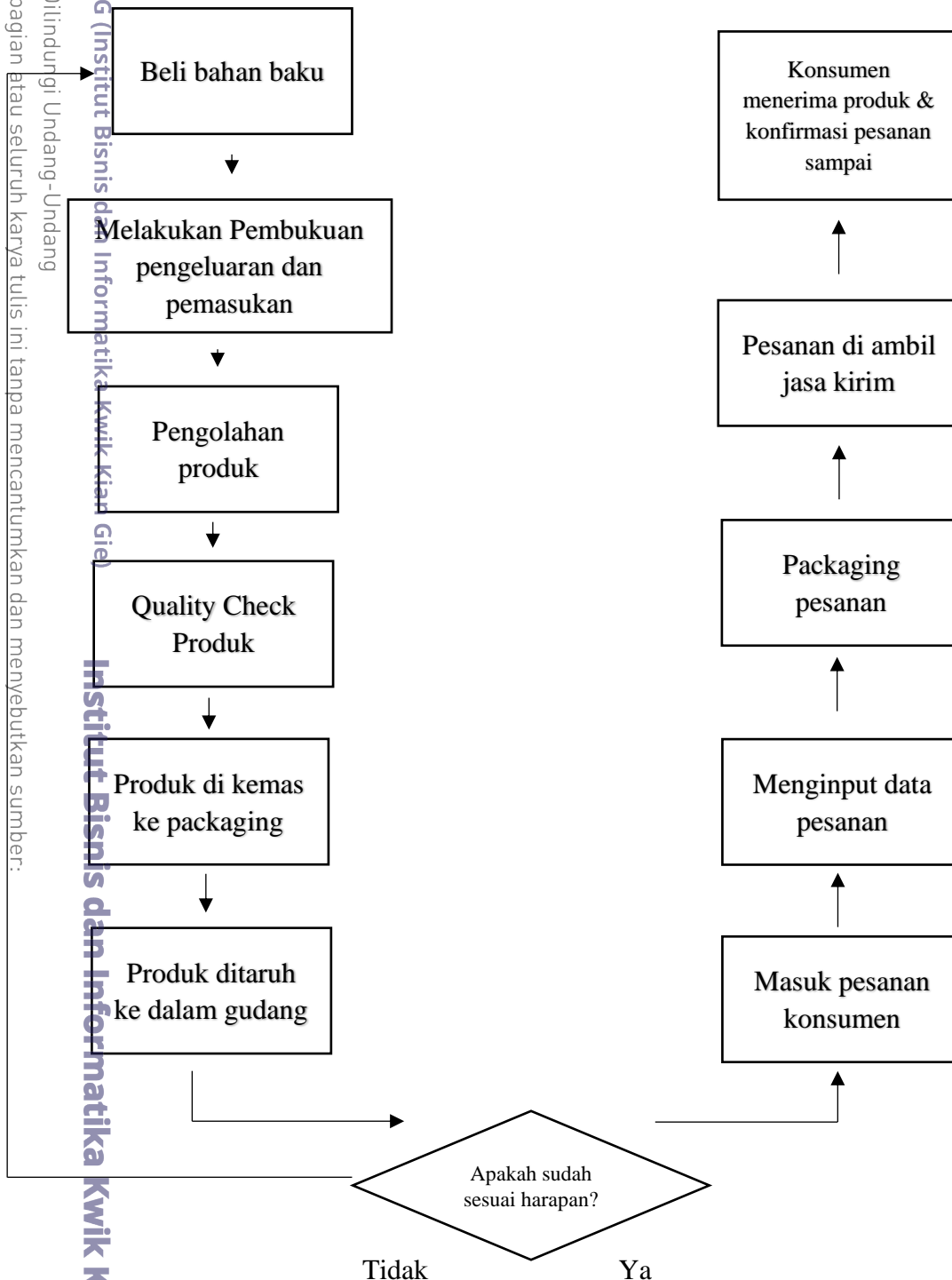
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

9. Konsumen menerima produk Dodol Beko dan mengkonfirmasi kedatangan produk.

Operasi proses penjualan Dodol Beko disajikan dengan ringkas oleh bagan berikut:

Bagan 5.1

Proses Operasi Produk Dodol Beko



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.



Sumber: Dodol Beko, 2023

B. Nama Pemasok

Pemasok yang biasa disebut *supplier* merupakan rekan bisnis yang tidak bisa dipisahkan dan dilepaskan dalam dunia kuliner. Pentingnya menjaga relasi yang baik dengan pemasok demi keberlangsungan bisnis dikarenakan pentingnya bahan baku yang merupakan bahan utama untuk mengolah menjadi makanan cemilan Dodol Beko dan memungkinkan kualitas rasa yang lebih terjamin dikarenakan pengambilan bahan baku yang sama oleh pemasok. Pemilihan pemasok merupakan faktor eksternal yang mempengaruhi keberlangsungan usaha dari segi harga dan kualitas. Berikut merupakan uraian nama-nama pemasok dari Dodol Beko yang menjadi sumber bahan baku, peralatan dan perlengkapan:

Tabel 5.1

Daftar Pemasok Dodol Beko

No.	Nama Pemasok	Pasokan	Alasan Pemilihan
1.	Superindo Sunter	Tepung Ketan, Bahan Baku Kembang Goyang (Telur, Tepung Beras, Gula, Santan, Garam, Minyak).	Menyediakan bahan baku yang komplit dengan harga terjangkau dan sangat mudah dituju.
2.	Pasar Sunter Kirana	Santan, Gula Aren & Gula Pasir	Dekat dengan tempat produksi.
3.	Shopee	Bubuk Almond & Wijen.	Harga lebih murah dan mudah dicari dibanding toko offline.
4.	Kreasi Prima Printing	Packaging box kemasan.	Sudah menjadi langganan dari awal toko berdiri dengan kualitas barang yang konsisten baik.
5.	Tokopedia	Arang, Rak besi 5 siku, wajan besar, spatula kayu 1 meter, mesin hand sealer plastic, baskom plastik besar, celemek, kipas angin kecil, cetakan loyang dodol, cetakan kembang goyang, whisk kocokan telur, saringan air, handphone, lakban bening, tissue toilet, spidol, amplop coklat besar dan kecil, korek api plastic, sapu, kain pel, kompor gas 2 tungku.	Harga yang ditawarkan terjangkau dengan kualitas yang bersaing di antara toko-toko offline.
7.	Electronic City	Printer HP & AC.	Penawaran menarik yang ditawarkan menjelang cuci gudang.

Sumber: Dodol Beko, 2023

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.



1. Superindo Sunter

Alamat: Jl. Danau Sunter Utara Blok A2 RT 10 RW 4, Papanggo, Kec. Tanjung Priok, Jakarta Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 14340.

Superindo Sunter merupakan tempat grosir yang menjual berbagai macam kebutuhan bahan baku utama dari Dodol Beko, terutama dari produk Dodol dan Kembang Goyang membutuhkan tepung ketan & gula pasir sebagai bahan utama pembuatan Dodol dalam skala besar menjadi salah satu alasan pemilihan Superindo Sunter sebagai pemasok bahan baku karena harga yang ditawarkan sangat terjangkau dan merupakan tempat grosir yang sangat mudah untuk dituju.

2. Pasar Sunter Kirana

Alamat: Pasar Sunter Kirana, RT.7/RW.9, Sunter Jaya, Kec. Tj. Priok, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14350.

Pemasok bahan baku utama dari Dodol berupa santan kelapa dan gula aren dapat didapatkan dengan mudah pada Pasar Sunter Kirana, dikarenakan lokasinya yang dekat dengan tempat produksi menjadi alasan utama pemilihan tempat.

3. Shopee (www.shopee.co.id)

Dodol Beko melakukan pembelian bahan baku almond slice dan wijen sebagai *topping* pelengkap varian penjualan dodol melalui *e-commerce* shopee, karena harga yang diberikan terbilang terjangkau dibandingkan dengan toko – toko lainnya dengan promo diskon pembelian dan ongkos kirim yang terjangkau sehingga mempermudah proses *re-stock* bahan.

4. Kreasi Prima Printing

Alamat: Jl. Pondok Bambu Batas No.57, RT.5/RW.4, Pd. Bambu, Kec. Duren Sawit, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13430

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.



Kreasi Prima Printing menjadi supplier percetakan kemasan box Dodol Beko yang dipercaya sejak Dodol Beko didirikan, dikarenakan harga yang ditawarkan yang murah dan terjangkau.

5. Tokopedia (www.tokopedia.com)

Arang merupakan bahan utama untuk memasak dengan metode tradisional yang dimanfaatkan Dodol Beko sebagai pembuatan Dodol. Penggunaan arang pada Dodol Beko tidak membutuhkan arang dalam jumlah yang banyak, maka dari itu pembelian arang dilakukan pada aplikasi tokopedia sebagai alternatif pembelian bahan. Selain arang Dodol Beko juga membeli peralatan dan perlengkapan di Tokopedia karena harga yang diberikan lebih murah dibandingkan dengan toko – toko lainnya.

6. Electronic City

Penggunaan elektronik sangat dibutuhkan dan penting bagi operasional perusahaan, Dodol Beko melakukan pembelian elektronik di Electronic City. Alat elektronik yang dibutuhkan oleh Dodol Beko seperti handphone, AC, dan Printer.

C Deskripsi Rencana Operasi

Rencana Operasi adalah susunan rencana yang akan pemilik lakukan selama proses pendirian usaha yang memiliki tujuan sebagai gambaran bagi pemilik usaha untuk mencapai tujuan yang diinginkan oleh pemilik. Berikut adalah deskripsi rencana operasi pengembangan bisnis Dodol Beko:

1. Melakukan Analisa Bisnis

Tahap awal yang harus dilakukan sebagai pemilik bisnis adalah melakukan analisa bisnis bagaimana usaha yang akan dijalankan dapat dikembangkan lebih lanjut pada momen yang tepat atau tidak. Dalam tahap ini pemilik melihat dan

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.



menilai keadaan pasar, usaha yang akan dibangun akan seperti apa, kebutuhan dana atau modal, target pasar, dan kompetitor pada bulan April 2023 sebagai persiapan awal melakukan analisa *traffic* penjualan yang berjalan pada Dodol Beko disaat acara idul fitri.

2. Survey Pesaing

Pada tahap ini pemilik usaha melakukan penelitian pada bulan Mei 2023 hingga bulan Juli 2023 yaitu menganalisa bagaimana perkembangan kompetitor yang ada, bagaimana kelebihan dan kekurangan dari kompetitornya. Dengan pemilik usaha memahami bagaimana kompetitornya maka, ia akan dapat mengembangkan persaingan yang ada di pasar.

3. Peninjauan Kerja

Setelah melakukan survey pesaing, pada bulan Agustus hingga September 2023 Dodol Beko melakukan peninjauan kembali cara kerja seluruh karyawan berdasarkan SOP yang telah ada. Peninjauan kembali SOP, sangat penting bagi suatu perubahan yang terjadi agar berjalan sesuai dengan peraturan yang ada dan pekerjaan menjadi lebih efektif.

4. Proses Rekrutmen dan Seleksi Tenaga Kerja

Pada bulan Oktober 2023 berlangsung dari minggu pertama hingga minggu keempat, Dodol Beko melakukan proses rekrutmen karyawan dan seleksi tenaga kerja berdasarkan jobdesk yang disusun Dodol Beko berdasarkan SOP yang telah dibuat.

5. Peninjauan Kualitas Produk

Pada bulan November hingga Desember 2023, pemilik melakukan peninjauan kualitas produk dengan melihat masukan serta kritik pelanggan agar

2. 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.



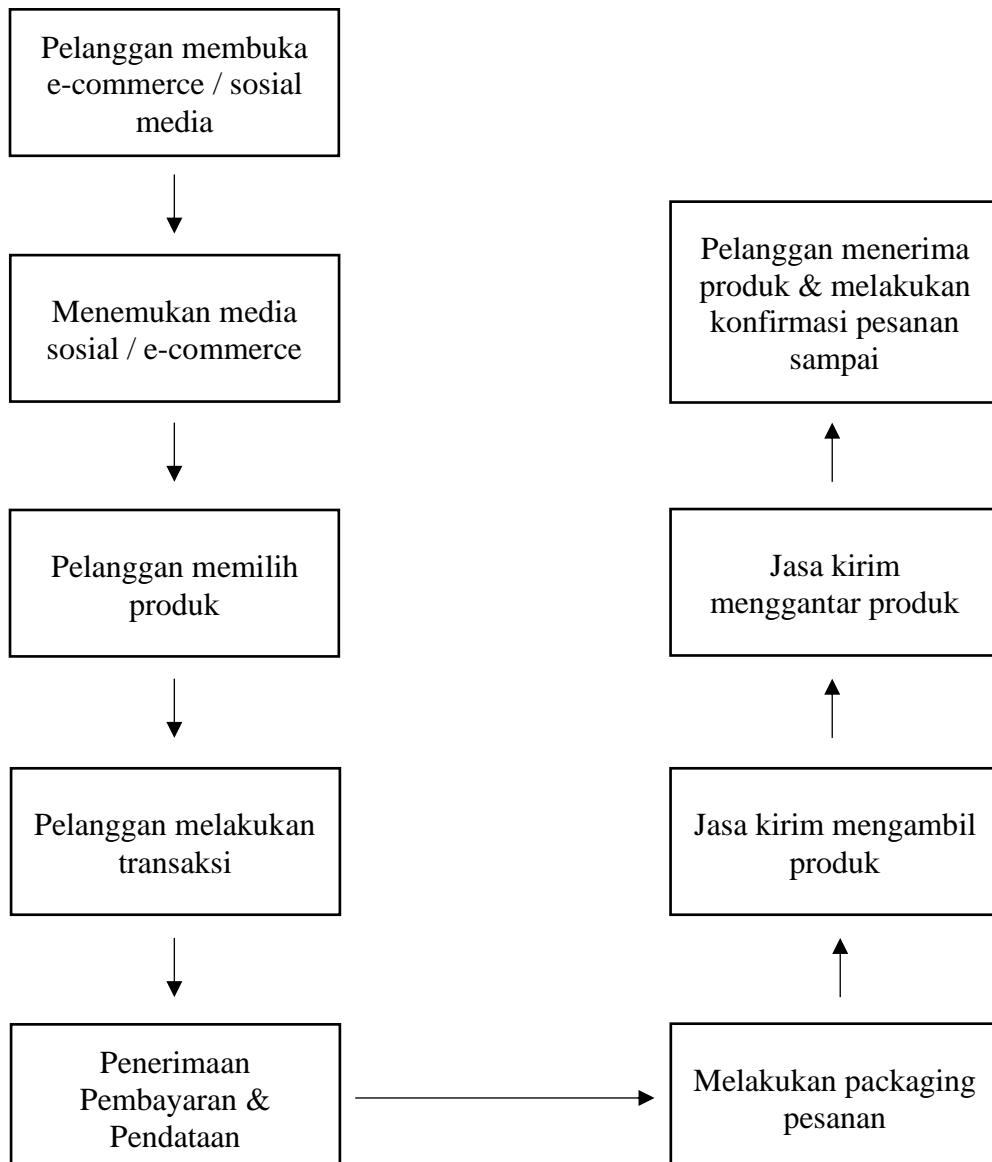
4. Pelanggan melakukan transaksi pembelian melalui transfer ke rekening perusahaan Dodol Beko/ melalui perantara *e-commerce*.
5. Admin menerima pesanan pelanggan, dan melakukan pendataan.
6. Staff produksi melakukan packing produk pelanggan, sesuai dengan produk yang dibeli oleh pelanggan.
7. Jasa kirim mengambil produk di gudang.
8. Jasa kirim mengirim produk ke pelanggan.
9. Pelanggan menerima produk dan melakukan konfirmasi pesanan sampai.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Bagan 5.2
Alur Proses Pembelian Dodol Beko



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.



Sumber: Dodol Beko, 2023

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan memiliki tujuan agar persediaan yang ada dapat digunakan secara efektif dan efisien. ketika penggunaan bahan persediaan dan alur pembelian direncanakan dengan baik akan berdampak pada kelancaran fungsi kegiatan operasional. Untuk menjaga agar tidak terjadi kelebihan stock maupun kekurangan, pengendalian persediaan bertujuan untuk menjaga ketersediaan bahan baku yang diperlukan dalam kualitas dan kuantitas yang sesuai. Berikut adalah rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan Dodol Beko:

1. Staff produksi melakukan *stock opname*.
2. Setelah melakukan *stock opname*, staff produksi melakukan pencatatan persediaan.
3. Karyawan memberitahu manajer, persediaan yang harus dilakukan pembelian, dan manajer yang akan melakukan pembelian kepada supplier.
4. Supplier mengkonfirmasi dan staff keuangan yang akan melakukan pengiriman dana kepada supplier.
5. Supplier mengirimkan produk persediaan kepada Dodol Beko.
6. Persediaan yang sudah sampai dilakukan pencatatan dan disusun oleh staff produksi sesuai dengan tempatnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

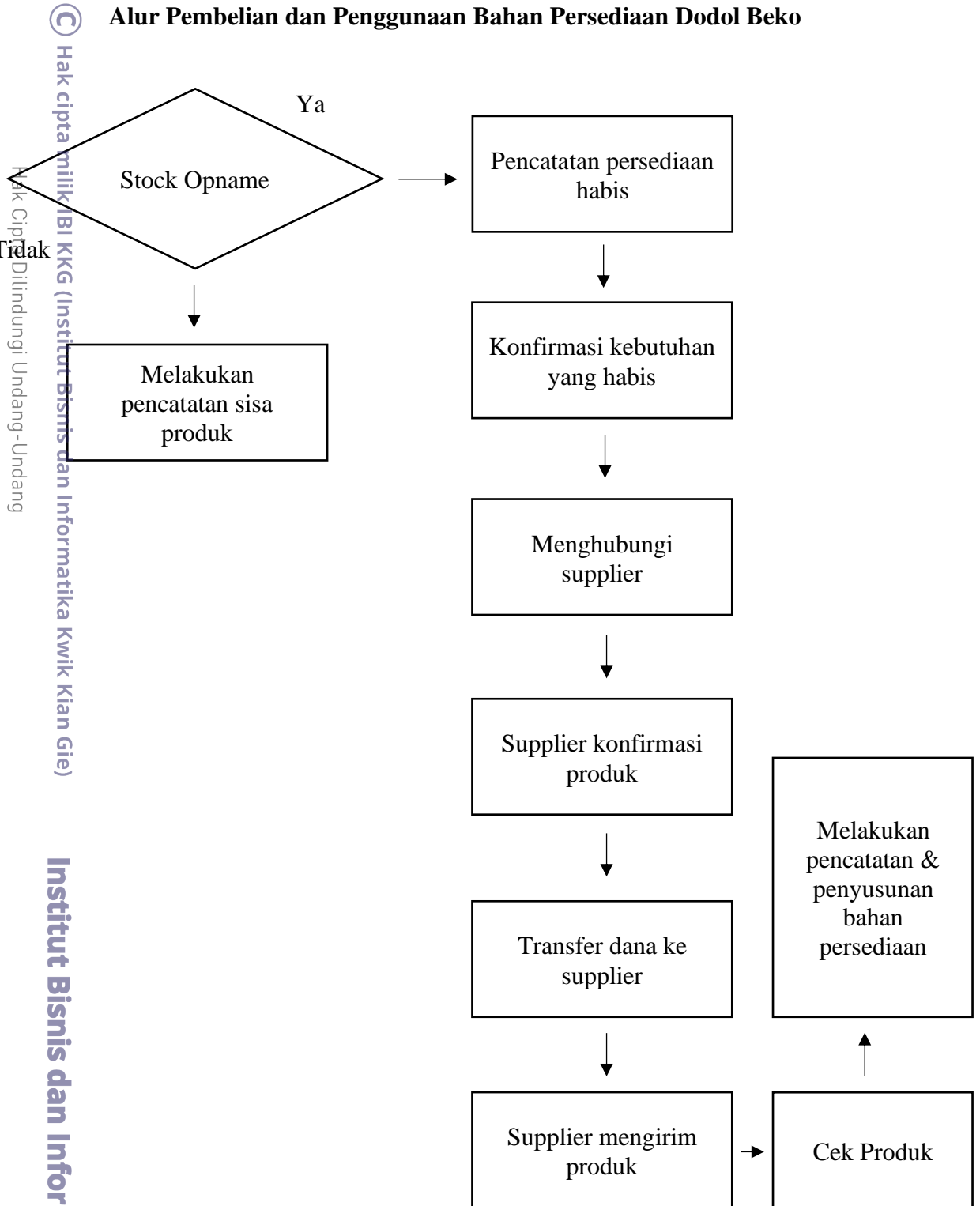
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Bagan 5.3

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan Dodol Beko



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

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.

Sumber: Dodol Beko, 2023



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Ⓒ Peralatan dan teknologi yang terkini dapat membantu usaha dalam menjalankan operasinya, sehingga menghasilkan hasil yang produktif dan efisien. Peralatan berfungsi sebagai alat untuk mendukung kegiatan perusahaan, sedangkan teknologi di tempat kerja adalah sesuatu yang harus digunakan untuk mempermudah proses usaha. Berikut adalah rencana kebutuhan teknologi dan peralatan usaha Dodol Beko:

Peralatan yang digunakan:

1. Rak Besi 5 Susun

Dodol Beko menggunakan rak besi 5 susun untuk menaruh persediaan bahan baku dan peralatan – peralatan produksi dodol. Ukuran rak besi 5 susun yaitu 40 x 100 x 200. Rak besi dapat digunakan selama 5 tahun.

2. Wajan Besar

Wajan besar dibutuhkan oleh Dodol Beko untuk memasak dodol dan melakukan penggorengan kembang goyang. Wajan besar yang digunakan oleh Dodol Beko berdimensi 38 cm. Wajan besar dapat digunakan selama 5 tahun

3. Spatula Kayu 1 Meter

Spatula kayu digunakan untuk mengaduk adonan dodol. Spatula memiliki panjang 1 meter, agar proses pengadukan dodol menjadi lebih mudah. Spatula kayu 1 meter dapat digunakan selama 5 tahun.

4. Baskom Plastik Besar

Baskom plastik besar digunakan untuk proses pencampuran seluruh bahan – bahan yang akan digunakan dalam proses produksi dodol dan kembang goyang. Baskom plastik dibutuhkan sebanyak 10 buah. Baskom plastik besar dapat digunakan selama 3 tahun, setelah 3 tahun dibutuhkan penambahan.

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.



5. Mesin Hand Sealer Plastik

Mesin hand sealer plastik dibutuhkan untuk proses pengemasan dodol dan kembang goyang. Agar produk kualitas produk tetap tahan lama dan dapat dikirim ke berbagai kota dibutuhkan mesin ini. Mesin hand sealer plastik dapat digunakan selama 5 tahun.

6. Kipas Angin Kecil

Kipas angin kecil dibutuhkan untuk karyawan yang sedang melakukan proses produksi agar tetap merasa nyaman dan tidak ada keringat yang jatuh ke dalam bahan – bahan. Kipas angin kecil dapat digunakan selama 5 tahun.

7. Cetakan Loyang Dodol

Cetakan loyang dodol digunakan untuk melakukan proses pencetakan dodol yang sudah jadi agar dodol yang dihasilkan memiliki bentuk yang sama dan ukuran yang sama. Cetakan loyang dodol dapat digunakan selama 5 tahun.

8. Cetakan Kembang Goyang

Cetakan kembang goyang dibutuhkan untuk melakukan proses pencetakan kembang goyang pada saat dilakukan penggorengan. Cetakan kembang goyang dapat digunakan selama 5 tahun.

9. Whisk Kocokan Telur

Whisk kocokan telur dibutuhkan untuk melakukan proses pembuatan bahan baku kembang goyang. Whisk kocokan telur dapat digunakan selama 3 tahun, setelah 3 tahun dibutuhkan penambahan.

10. Saringan Air

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.



Saringan air digunakan untuk menyaring santan atau kelapa yang akan digunakan dalam proses pembuatan kembang goyang. Saringan air dapat digunakan selama 3 tahun, setelah 3 tahun dibutuhkan penambahan.

11. Kompor Gas 2 Tungku

Kompor gas 2 tungku digunakan untuk memasak atau menggoreng adonan kembang goyang. Kompor gas 2 tungku dapat digunakan selama 5 tahun.

Alat elektronik yang digunakan:

1. Handphone

Handphone dibutuhkan untuk proses operasional usaha seperti membalas pesan pelanggan, melakukan foto produk, dan mengontrol sosial media dan *e-commerce*. Handphone dapat digunakan selama 5 tahun.

2. Printer HP

Printer dibutuhkan untuk melakukan print resi pelanggan yang akan ditaruh di atas packing produk dan mempermudah jasa kirim untuk mendapatkan alamat dan data pelanggan. Printer HP dapat digunakan selama 5 tahun.

3. AC

AC dibutuhkan untuk di bagian gudang, agar selama proses pengemasan karyawan tetap nyaman bekerja dan tidak ada keringat yang jatuh ke produk. Selain itu juga AC berfungsi untuk mendinginkan suhu produk agar tahan lebih lama. AC dapat digunakan selama 5 tahun.

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.



Tabel 5.3

Peralatan Dodol Beko

No.	Nama Peralatan	2024	2025	2026	2027	2028
1	Rak Besi Siku 5 Susun	3	3	3	3	3
2	Wajan Besar	2	2	2	2	2
3	Spatula Kayu 1 Meter	6	6	6	6	6
4	Mesin Hand Sealer Plastik	2	2	2	2	2
5	Baskom Plastik Besar	10	10	12	12	12
6	Kipas Angin Kecil	2	2	2	2	2
7	Cetakan Loyang Dodol	10	10	10	10	10
8	Cetakan Kembang Goyang	5	5	5	5	5
9	Whisk Kocokan Telur	3	3	5	5	5
10	Saringan Air	3	3	5	5	5
11	Kompor Gas 2 Tungku	1	1	1	1	1
12	Handphone	1	1	1	1	1
13	Printer HP	1	1	1	1	1
14	AC	1	1	1	1	1

Sumber: Dodol Beko, 2023

G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Dodol Beko adalah usaha yang bergerak dalam bidang *food and beverage*, maka dari itu Dodol Beko memiliki lokasi fisik dimana operasional usaha berlangsung. Letak fasilitas yang ada juga ditunjukkan dengan letak bangunan untuk

lokasi usaha saat ini. Dodol Beko terletak di Jl. Danau Indah XVIII Blok B8 No.12, Jakarta Utara sebagai operasional produksi dan gudang yang memiliki luas bangunan 8 x 18 menjadi 144 m² dengan luas tanah 9 x 20 menjadi 180 m². Berikut adalah layout bangunan tempat usaha Dodol Beko:

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 5.1

Layout Bangunan Tempat Usaha Dodol Beko



Sumber: Dodol Beko, 2023

© 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.

1. Pintu Masuk
2. Tempat Parkir
3. Tempat Packing = 1 rak dinding
4. Penerima Tamu = 1 sofa besar, 1 sofa kecil, 1 tv, 1 meja
5. Gudang = 1 rak dinding
6. Dapur = 1 kitchen set
7. Tempat Produksi
8. Toilet
9. Luas Bangunan = 8m x 18m
10. LuasTanah = 9m x 20m