



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi

Menurut Heizer dan Render (2017:42), “*Operation management is the set of activities that creates value in the form of goods and services by transforming inputs into outputs.*”

Yang dimaksud yaitu manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk atau jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

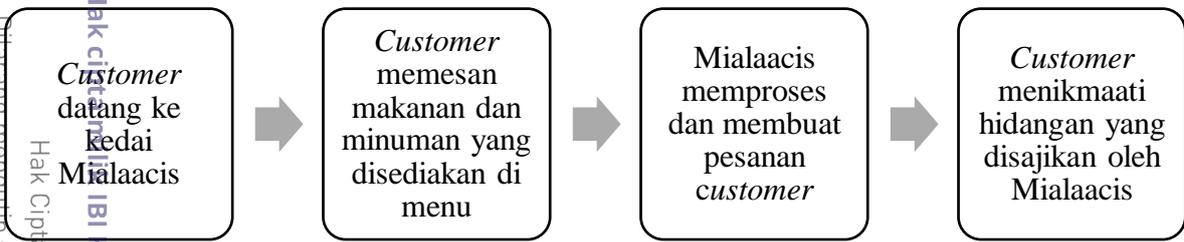
Mialaacis merupakan suatu usaha yang bergerak di bidang kuliner khususnya kuliner mi yang memproduksi mi ayam dan mi yamin dengan berbagai macam *topping* unik untuk dijual dan dikonsumsi oleh *customer* atau konsumen akhir. Dalam proses produksi, produk sebagai *output* (keluaran) dari proses produksi bergantung pada faktor produksi sebagai *input* (masukan). Besarnya jumlah produk atau keluaran bergantung seberapa besarnya produksi atau masukan yang dibuat.

Mialaacis memiliki alur proses produksi yang bertujuan agar produk yang diproduksi dapat sampai kepada konsumen akhir. Berikut merupakan alur pembelian langsung di Kedai Mialaacis yang dapat dilihat pada Gambar 5.1 di halaman selanjutnya.



Gambar 5.1

Alur Proses Pembelian Langsung di Kedai Mialaacis



Sumber: Mialaacis

Pada Gambar 5.1 dapat menjelaskan proses pembelian mi ayam dan mi yamin hingga dapat dikonsumsi oleh konsumen. Berikut penjelasan alur proses pembelian konsumen berdasarkan Gambar 5.1.

1. Customer datang ke Kedai Mialaacis

Pertama, *customer* yang ingin membeli dan mendapatkan produk Mialaacis bisa dengan 2 cara, yaitu datang membeli ke Kedai Mialaacis secara langsung dan memesan melalui *platform online* seperti *Grabfood*, *Gofood*, atau *ShopeeFood*.

2. Customer memesan makanan dan minuman yang disediakan di menu

Customer yang datang membeli ke Kedai mialaacis secara langsung dapat langsung mendatangi kasir dengan memesan makanan dan minuman yang tersedia pada menu sesuai dengan apa yang ingin dipesan.

3. Mialaacis memproses dan membuat pesanan *customer*

Setelah selesai memesan, makanan dan minuman akan langsung di proses. Pada tahap ini, *customer* dipersilakan untuk menunggu makanan dan minuman yang sudah dipesan selama 5 sampai 15 menit.

4. Konsumen menikmati hidangan yang disajikan oleh Mialaacis

Setelah pesanan selesai dibuat, maka pesanan akan disajikan dan dihidangkan serta dapat langsung disantap oleh *customer*.

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



B. Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Armstrong (2018:93), “*Suppliers form an important link in the company’s overall customer value delivery system. They provide the resources needed by the company to produce its goods and sevice. Supplier problems can seriously affect marketing.*”

Pemasok atau *supplier* yaitu seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Pemasok memegang peranan penting dalam jalannya suatu bisnis dikarenakan kebutuhan bahan baku untuk membuat suatu produk berasal dari pemasok. Pemasok dapat memengaruhi pemasaran. Dalam industri ini, mencari bahan baku merupakan suatu hal yang mudah karena bahan baku untuk membuat mi mudah ditemukan. Namun, mencari dan memilih pemasok yang tepat bukan suatu hal yang mudah. Pelaku usaha diharuskan untuk cermat dalam memilih pemasok karena apabila tidak cermat dan teliti maka dapat mengakibatkan kerugian. Maka dari itu, pemilihan pemasok yang tepat dapat menunjang aktivitas suatu usaha. Berikut merupakan daftar nama pemasok peralatan, perlengkapan, dan bahan baku Mi ala-acis disertai harga yang dapat dilihat di halaman selanjutnya.

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.



Tabel 5.1

Pemasok Peralatan Mialaacis

No	Nama Peralatan	Harga satuan	Sumber
1	Ipad 9 2021	Rp 5.500.000	Tokopedia
2	Kulkas aqua AQR-D251	Rp 2.499.999	
3	Chest Freezer 100 liter	Rp 2.089.000	
4	Polytron AC Smart 1PK PAC 09VZS	Rp 3.689.000	
5	Printer thermal kasir DT-58D	Rp 250.000	
6	JBL clip 3 portable speaker	Rp 599.999	
7	Water boiler (11 liter)	Rp 1.099.900	
8	Kipas angin regency floor	Rp 350.000	
9	Kipas angin regency wall	Rp 583.000	
10	Lampu neon T5 led philips	Rp 90.000	
11	Blender cosmos CB282G	Rp 184.900	
12	Kompore gas Rinnai RI 712TG	Rp 603.900	
13	Panci jumbo stainless	Rp 240.000	
14	Cypruz grey marble coating 1 set	Rp 1.650.000	
15	Cypruz premium silicone ut. 1 set	Rp 414.000	
16	Tabung gas elpiji 12 kg	Rp 350.000	
17	Etalase kaca kotak	Rp 500.000	
18	Cash drawer	Rp 465.000	
19	Dandang panci rebus mi 4 lubang	Rp 450.000	
20	Rak buku 4 susun	Rp 127.500	
21	Kursi rotan	Rp 25.000	
22	Timbangan analog	Rp 36.000	
23	Saringan mi	Rp 54.000	
24	Saringan minyak	Rp 43.000	
25	Centong air stainless	Rp 60.000	
26	Talenan antislip chopping board	Rp 27.000	
27	Wadah penyaji makanan stainless	Rp 64.000	
28	Sendok makan stainless per pack	Rp 19.000	
29	Garpu makan stainless per pack	Rp 19.000	
30	Mangkok keramik	Rp 25.000	
31	Gelas beling	Rp 4.500	
32	Toples tempat bumbu dapur	Rp 10.000	
33	Sendok teh kecil stainless	Rp 5.000	
34	Kabel roll	Rp 65.000	IKEA
35	Bean bag triangle	Rp 178.800	
36	Kursi panjang kayu	Rp 330.000	
37	Rak sepatu rotan 5 susun	Rp 68.000	
38	Zoe set meja makan 4 bangku	Rp 1.499.000	Vivian
39	Galon vivian	Rp 30.000	

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.



40	Container box (60 liter)	Rp	90.000	Pasar Koja
41	Alat kebersihan 1 set	Rp	99.000	
42	Tempat sampah lion star (5 liter)	Rp	100.000	
43	Ember kecil	Rp	6.000	
44	Pisau krischef	Rp	60.000	
45	Gunting	Rp	10.000	
46	Pompa air minum	Rp	30.000	

Sumber: *Mialaacis*

Tabel 5.2

Pemasok Perlengkapan Mialaacis

No	Nama Perlengkapan	Harga satuan	Sumber
1	Spons cuci piring (24 pcs)	Rp 79.600	Tokopedia
2	Kawat cuci piring (12 pcs)	Rp 28.500	
3	Sunlight cuci piring jerigen (4,5 liter)	Rp 79.000	
4	Hand sanitizer	Rp 20.000	
5	Pulpen standard AE7 (12 pcs)	Rp 17.500	
6	Gelas plastik 14 oz (50 pcs)	Rp 17.500	
7	Sedotan plastik (500 pcs)	Rp 25.000	
8	Tutup gelas plastik (50 pcs)	Rp 5.000	
9	Kertas thermal roll 58x40 mm per pcs	Rp 3.250	
10	Stiker 5x5 cm	Rp 145	
11	Plastik klip ukuran 7x10 cm (100 pcs)	Rp 4.500	
12	Plastik kresak loco HDPE 24 (62 pcs)	Rp 35.000	
13	Lunch box paper medium per pcs	Rp 569	
14	Sumpit kayu koki panda (50 pcs)	Rp 6.750	
15	Tisu besar paseo	Rp 35.000	
16	Trashbag (100 pcs)	Rp 27.750	Gamedia
17	Lap dapur	Rp 9.000	
18	Buku besar	Rp 30.000	Shopee
19	Komik	Rp 25.000	
20	Buku best seller	Rp 100.000	
21	Uno stacko	Rp 300.000	
22	Kartu uno	Rp 25.000	
23	Monopoli 5 in 1	Rp 25.000	
24	Congklak	Rp 8.900	

Sumber: *Mialaacis*

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.



Tabel 5.3

Pemasok Bahan Baku Mialaaxis

No	Nama Bahan Baku	Harga satuan	Sumber
1	Mi mentah (5 pcs)	Rp 9.000	Tokopedia
2	Saos belibis per dus (480 pcs)	Rp 185.000	
3	Indomie (40 pcs)	Rp 111.500	
4	Kerupuk putih	Rp 1.000	
5	Kulit pangsit (500 gr)	Rp 12.000	
6	Bakso sapi warisan (50 pcs)	Rp 27.500	
7	So eco chicken nugget per kg	Rp 31.500	
8	Mayonaise maestro per kg	Rp 30.000	
9	Kecap manis bango jerigen (6,2 kg)	Rp 173.000	Pasar Koja
10	Kecap asin hati angsa refill (600 gr)	Rp 14.500	
11	Sayur sawi per kg	Rp 15.000	
12	Serai ikat	Rp 15.000	
13	Daun bawang per kg	Rp 20.000	
14	Dada ayam fillet per kg	Rp 40.000	
15	Ayam per kg	Rp 35.000	
16	Minyak goreng kita per liter	Rp 14.000	
17	Bawang putih per kg	Rp 20.000	
18	Bawang merah per kg	Rp 80.000	
19	Bawang bombay per kg	Rp 18.000	
20	Garam dolpin per kg	Rp 10.000	
21	Kaldu ayam bubuk per kg	Rp 30.000	
22	Tepung terigu per kg	Rp 13.000	
23	Tepung roti per kg	Rp 17.000	
24	Lada bubuk per kg	Rp 70.000	
25	Saus tiram per kg	Rp 68.000	
26	Gula pasir rose brand per kg	Rp 13.500	
27	Jeruk sunkist per kg	Rp 36.000	
28	Pop ice (10 pcs)	Rp 12.900	
29	Teh manis sariwangi (50 pcs)	Rp 25.000	
30	Bahan sambel	Rp 1.000	
31	Tepung maizena per kg	Rp 12.700	
32	Es batu kristal (5 kg)	Rp 10.000	
33	Keju kraft (165 gr)	Rp 24.800	
34	Coklat ceres per kg	Rp 53.000	
35	Elmer chocochips (3kg)	Rp 165.000	
36	Milo sachet per dus	Rp 360.000	
37	Telur ayam per kg	Rp 29.000	Toko Kezia
38	Air isi ulang	Rp 15.000	Vivian

Sumber: Mialaaxis

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 merupakan rincian proses yang dilakukan untuk membuka dan menjalankan suatu bisnis agar berjalan baik serta mendapatkan hasil yang efektif dan efisien. Proses ini dilakukan saat sebelum suatu usaha resmi dibuka. Berikut beberapa gambaran rencana operasi dan proses yang dilakukan Mialaacis sebelum menjalankan bisnis:

1. Melakukan survei pasar

Langkah pertama yang harus dilakukan sebelum menjalankan bisnis adalah melakukan survei pasar yang bertujuan untuk menemukan target pasar yang diperoleh dari data yang objektif dengan melihat potensi yang terdapat di kawasan tersebut, mengetahui apa yang diinginkan oleh konsumen, dan apa yang diharapkan oleh konsumen terhadap suatu produk makanan khususnya mi ayam atau mi yamin.

2. Melakukan survei pesaing

Langkah selanjutnya yang harus dilakukan sebelum menjalankan bisnis adalah melakukan survei pesaing yang bertujuan untuk mengetahui kelebihan dan kekuatan pesaing untuk diadaptasi serta menjadikan kekurangan dan kelemahan pesaing.

3. Melakukan survei lokasi

Langkah yang harus dilakukan selanjutnya sebelum menjalankan bisnis adalah melakukan survei lokasi. Lokasi yang dipilih untuk membangun usaha harus strategis karena lokasi yang strategis dapat membantu berjalannya dan pertumbuhan bisnis.

4. Melakukan survei pemasok

Selain survei lokasi, survei pemasok merupakan hal yang harus dilakukan karena pemasok memegang peran penting dalam industri makanan. Pemasok yang



bagus dan tepat dapat mendukung kelancaran bisnis. Sebaliknya, pemasok yang kurang bagus dan kurang tepat dapat menghambat laju pertumbuhan bisnis.

5. Pendaftaran NPWP

Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak merupakan hal yang harus dilakukan.

NPWP tersebut wajib dimiliki setiap pelaku usaha sebagai tanda legalitas usaha. Ada

2 cara pendaftaran NPWP. Yang pertama adalah secara *offline* dengan mendatangi

kantor pelayanan pajak. Yang kedua adalah secara *online* dengan mendaftar melalui

situs *online* Direktorat Jendral Pajak yaitu www.pajak.go.id. Berikut merupakan

syarat pembuatan NPWP:

- a. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahannya bagi wajib pajak badan dalam negeri atau surat keterangan penunjukkan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap atau kantor perwakilan perusahaan asing.
- b. Dokumen yang memperlihatkan identitas petugas badan/perusahaan terkait. Untuk WNI fotokopi KTP dan kartu NPWP. Untuk WNA fotokopi paspor dan fotokopi kartu NPWP (WNA sudah terdaftar wajib pajak)
- c. Surat pernyataan bermaterai dari petugas badan wajib pajak yang menyatakan kegiatan usaha yang dilakukan di tempat atau lokasi kegiatan usaha tersebut dilaksanakan.

6. Pendaftaran SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Berikut merupakan hal-hal yang harus dipersiapkan dan dilampirkan untuk

mendapatkan SIUP Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia

Nomor 77/M.DAG.PER/12/2013:

- a. Fotokopi surat Akta Pendirian Perusahaan
- b. Fotokopi KTP penanggung jawab atau pemilik perusahaan
- c. Surat pernyataan dari pemohon perihal lokasi usaha



- d. Foto berukuran 3x4cm penanggung jawab atau pemilik perusahaan
- e. Fotokopi NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)

7. Melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan

Setelah melakukan survei lokasi dan survei pemasok, langkah selanjutnya yaitu melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan dipakai untuk menjalankan bisnis.

8. Mendesain *layout* dan toko

Merancang dan membuat desain *layout* dan toko bertujuan untuk menciptakan suasana yang nyaman baik khususnya untuk *customer*. *Layout* yang menarik dapat meningkatkan *customer experience* dan *feedback* yang diberikan *customer* baik.

9. Melakukan perekrutan dan pelatihan tenaga kerja

Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan sebelum menjalankan bisnis karena tanpa adanya karyawan yang sesuai standar dari perusahaan, maka sistem yang sudah dibuat akan kurang maksimal.

Sistem yang baik harus didukung oleh karyawan yang baik pula. Maka dari itu, perekrutan dan pelatihan tenaga kerja harus dilakukan dengan sungguh-sungguh agar sistem di perusahaan berjalan dengan baik.

10. Pembelian bahan baku

Pembelian bahan baku dilakukan setelah masa perekrutan dan pelatihan tenaga kerja selesai agar bahan baku yang akan diolah menjadi produk dan yang akan dijual kepada *customer* tetap dalam kondisi baik dan *fresh*.

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.



11. Melakukan promosi

Promosi merupakan hal yang sangat penting dalam keberlangsungan usaha.



Promosi yang menarik dapat menjangkau dan mendatangkan lebih banyak masyarakat ke Mialaacis.

12. Pembukaan toko

Langkah terakhir yaitu pembukaan toko. Setelah semua persiapan sudah dilakukan dan diselesaikan, pembukaan toko sudah dapat dilakukan dan Mialaacis sudah dapat beroperasi sebagaimana mestinya.

Tabel 5.4

Rencana Operasi Pembukaan Mialaacis

No	Kegiatan	Rencana Operasi																																			
		Mei-23				Jun-23				Jul-23				Ags-23				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	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan survei pasar	■	■																																		
2	Melakukan survei pesaing		■	■																																	
3	Melakukan survei lokasi			■	■																																
4	Melakukan survei pemasok				■																																
5	Pendaftaran NPWP							■	■																												
6	Pendaftaran SIUP							■	■																												
7	Pembelian peralatan dan perlengkapan											■	■	■	■																						
8	Mendesain layout dan toko															■	■	■	■																		
9	Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja																			■	■	■	■														
10	Pembelian bahan baku																							■	■	■	■										
11	Melakukan promosi																											■	■	■	■	■	■				
12	Pembukaan usaha																																			■	■

Sumber: Mialaacis

D Rencana Alur Produk

Dalam menjalankan suatu bisnis diperlukan rencana alur produk yang bertujuan agar produk dapat sampai ke pada konsumen dengan baik. Mialaacis memiliki dua rencana alur produk yaitu *online* dan *offline*. Berikut merupakan rencana alur produk Mialaacis pada Gambar 5.2 dan Gambar 5.3 yang dapat dilihat di halaman selanjutnya.

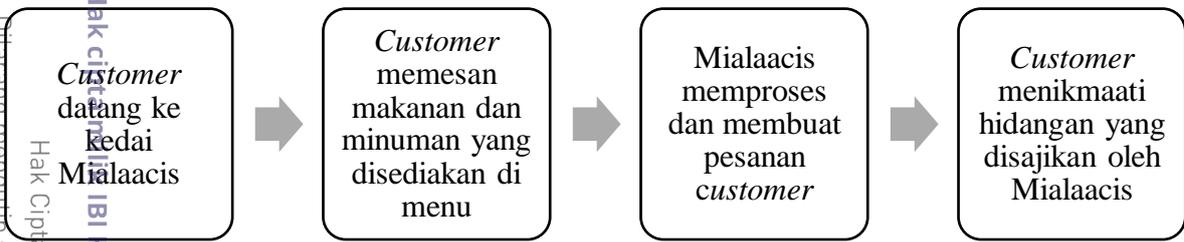
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Gambar 5.2

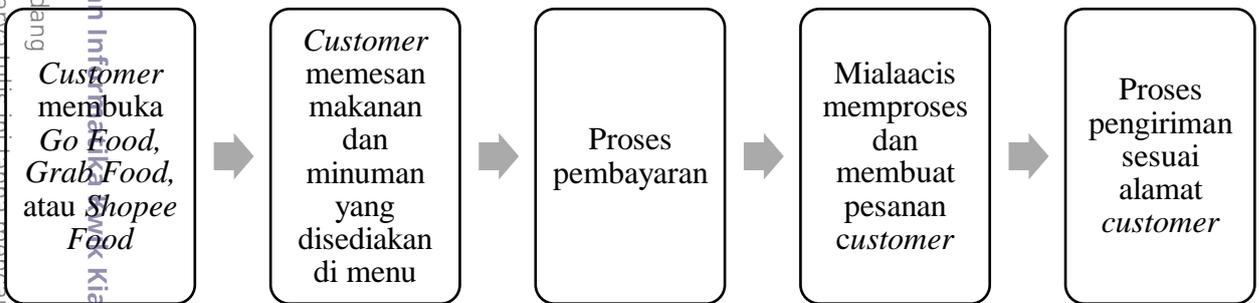
Rencana Alur Produk Mialaacis Secara Offline



Sumber: Mialaacis

Gambar 5.3

Rencana Alur Produk Mialaacis Secara Online



Sumber: Mialaacis

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Persediaan bahan baku yang dimiliki Mialaacis perlu dijaga dan dikontrol karena dengan menjaga dan mengontrol persediaan bahan baku membuat tingkat efisiensi bahan baku yang dipakai tinggi serta mengurangi penggunaan bahan baku yang tidak efisien. Adanya pengawasan bahan baku yang baik membuat Mialaacis dapat terhindar dari kehabisan bahan baku saat usaha sedang berjalan.

Pengendalian bahan baku yang dilakukan yaitu dengan pencatatan stok barang baku setiap harinya, yaitu sesaat sebelum buka dan sesaat sebelum tutup. Selain itu, pengendalian yang dilakukan yaitu memiliki pemasok cadangan pada bahan baku yang digunakan. Dengan memiliki pemasok cadangan, Mialaacis dapat meminimalisir





kemungkinan terburuk yang akan terjadi yaitu stok bahan baku tidak ada alias kosong. Dalam prosesnya, Mialaacis menggunakan metode *First In First Out* (FIFO) untuk mengatur penggunaan bahan baku yang akan digunakan dan diolah. Metode FIFO berguna untuk meminimalisir bahan baku yang rusak dan sudah melewati batas wajar pemakaian atau *expired*. Bahan baku tersebut akan disimpan di tempat penyimpanan maupun lemari pendingin yang aman agar bahan baku tetap awet dan selalu berada dalam kondisi *fresh*.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

Di zaman yang serba modern ini, setiap usaha harus memanfaatkan dan beradaptasi dengan teknologi yang ada agar tidak tertinggal dari para pesaing dalam menjalankan usaha. Semakin baik teknologi yang dipakai oleh perusahaan maka semakin baik juga kualitas produk yang dapat dihasilkan perusahaan. Berikut teknologi dan peralatan yang dipakai Mialaacis yang dapat dilihat pada Tabel 5.2 di halaman selanjutnya.

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 5.5

Tabel Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Mialaacis

No	Nama Peralatan	Harga satuan
1	Ipad 9 2021	Rp 5.500.000
2	Kulkas aqua AQR-D251	Rp 2.499.999
3	Chest Freezer 100 liter	Rp 2.089.000
4	Polytron AC Smart 1PK PAC 09VZS	Rp 3.689.000
5	Printer thermal kasir DT-58D	Rp 250.000
6	JBL clip 3 portable speaker	Rp 599.999
7	Water boiler (11 liter)	Rp 1.099.900
8	Kipas angin regency floor	Rp 350.000
9	Kipas angin regency wall	Rp 583.000
10	Lampu neon T5 led philips	Rp 90.000
11	Blender cosmos CB282G	Rp 184.900
12	Kompore gas Rinnai RI 712TG	Rp 603.900
13	Panci jumbo stainless	Rp 240.000
14	Cypruz grey marble coating 1 set	Rp 1.650.000
15	Cypruz premium silicone ut. 1 set	Rp 414.000
16	Tabung gas elpiji 12 kg	Rp 350.000
17	Etalase kaca kotak	Rp 500.000
18	Cash drawer	Rp 465.000
19	Dandang panci rebus mi 4 lubang	Rp 450.000
20	Rak buku 4 susun	Rp 127.500
21	Kursi rotan	Rp 25.000
22	Timbangan analog	Rp 36.000
23	Saringan mi	Rp 54.000
24	Saringan minyak	Rp 43.000
25	Centong air stainless	Rp 60.000
26	Talenan antislip chopping board	Rp 27.000
27	Wadah penyaji makanan stainless	Rp 64.000
28	Sendok makan stainless per pack	Rp 19.000
29	Garpu makan stainless per pack	Rp 19.000
30	Mangkok keramik	Rp 25.000
31	Gelas beling	Rp 4.500
32	Toples tempat bumbu dapur	Rp 10.000
33	Sendok teh kecil stainless	Rp 5.000
34	Kabel roll	Rp 65.000
35	Bean bag triangle	Rp 178.800
36	Kursi panjang kayu	Rp 330.000
37	Rak sepatu rotan 5 susun	Rp 68.000
38	Zoe set meja makan 4 bangku	Rp 1.499.000
39	Galon vivian	Rp 30.000

© 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.



40	Container box (60 liter)	Rp	90.000
41	Alat kebersihan 1 set	Rp	99.000
42	Tempat sampah lion star (5 liter)	Rp	100.000
43	Ember kecil	Rp	6.000
44	Pisau krischef	Rp	60.000
45	Gunting	Rp	10.000
46	Pompa air minum	Rp	30.000

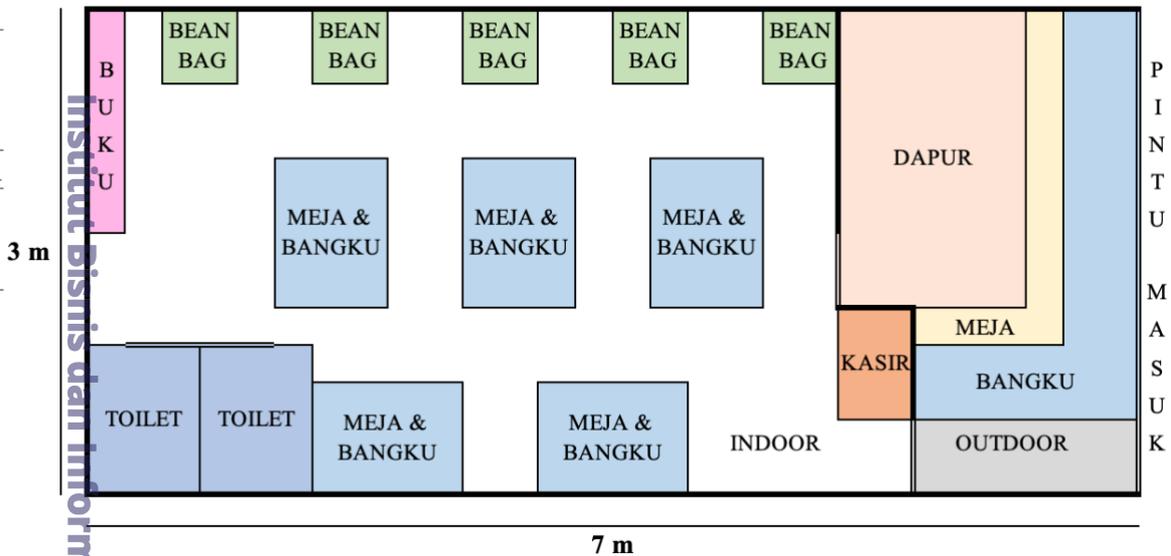
Sumber: *Mialaacis*

G. Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Setiap usaha yang berbentuk bangunan fisik membutuhkan yang namanya *lay out* bangunan untuk menjalankan aktivitas bisnisnya. *Lay out* bangunan suatu usaha juga memengaruhi keadaan dari kedai atau toko tersebut. Bangunan Mialaacis yang akan beroperasi memiliki ukuran 7 m x 3 m. Berikut merupakan *lay out* bangunan tempat usaha Mialaacis.

Gambar 5.4

Lay Out Bangunan Mialaacis



Sumber: *Mialaacis*

- 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.



Keterangan:

- a. Luas bangunan 7 m x 3 m
- b. Luas dapur 2 m x 1 m
- c. Luas meja dan bangku *outdoor* horizontal 1,5 m x 0,75 m dan vertikal 2 m x 0,75 m
- d. Luas kasir 0,75 m x 0,5 m
- e. 5 meja dan bangku dengan luas 1 m x 0,75 m
- f. 5 *bean bag* dengan luas 0,5 m x 0,5 m
- g. Luas rak buku 1,5 m x 0,25 m
- h. Luas toilet 1 m x 0,75 m

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.