**BAB V**

**RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL**

1. **Proses Operasi**

Manajemen operasi menurut Heizer dan Render (2014:40) merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa melalui perubahan masukan (input) menjadi keluaran (output). Di mana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses mengubah input menjadi output yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Sehat Sempurna Resto merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang menjual makanan sehat cepat saji. Proses pembeliannya dapat dilakukan secara langsung dengan cara konsumen mendatangi lokasi usaha, atau melalui aplikasi ojek *online*. Apabila terjadi kendala, konsumen dapat menghubungi pelayanan konsumen melalui telepon atau email. Untuk itu, Sehat Sempurna Resto memiliki alur proses produksi dari *input* hingga menjadi *output*. Alur proses pembelian dari konsumen datang hingga pulang akan digambarkan pada Gambar 5.1.

**Gambar 5.1**

**Alur Proses Pembelian Produk Makanan “Sehat Sempurna Resto”**

Konsumen melakukan pemesanan produk

Konsumen menerima produk dan lembar kuisioner kepuasan pelanggan.

Konsumen menyelesaikan pembayaran dan menunggu

Pesanan dimasukkan ke dalam sistem

Sumber: Sehat Sempurna Resto, 2019

Berikut adalah penjelasan mengenai proses operasi Sehat Sempurna Resto pada gambar 5.1 di atas:

1. Konsumen Melakukan Pemesanan Produk

Konsumen yang datang akan disambut dengan sopan dan ramah oleh pelayan yang bertugas, kemudian langsung diarahkan ke meja kasir. Setelah itu konsumen akan menentukan apakah ingin *dine in* atau *take away*, dan kemudian konsumen akan diberikan pilihan menu makanan yang tersedia untuk dipesan.

1. Pesanan Dimasukkan ke Dalam Sistem

Pelayan yang sedang bertugas di meja kasir akan memasukkan pesanan konsumen ke dalam sistem dan memberikan tagihan kepada konsumen. Saat itu juga pesanan konsumen akan mulai diproses.

1. Konsumen Menyelesaikan Pembayaran dan Menunggu

Konsumen menyelesaikan pembayaran di kasir, kemudian akan diberikan nomor meja, serta dipersilakan untuk duduk dan menunggu di meja makan yang tersedia.

1. Konsumen Menerima Produk dan Lembar Kuisioner Kepuasan Pelanggan

Konsumen akan menerima produk makanan yang sesuai dengan pesanannya dalam waktu kurang dari 5 menit setelah menyelesaikan pembayaran. Konsumen juga akan diberikan lembar kuisioner kepuasan pelanggan yang berisi penilaian kualitas produk dan pelayanan yang mereka terima di Sehat Sempurna Resto.

1. **Nama Pemasok**

Menurut Kotler dan Armstrong (2014:93) Pemasok (*supplier*) adalah seseorang atau perusahaan yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Perlu adanya pertimbangan khusus dalam memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama dalam jangka panjang dan memegang peran besar bagi jalannya usaha. Dalam rangka mengantisipasi kerugian dan ancaman yang mungkin dapat timbul akibat kesalahan dalam memilih pemasok, maka diperlukan ketelitian dalam memilih pemasok. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok yaitu, pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok.

Berikut adalah nama-nama pemasok yang akan menjadi sumber bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang akan menunjang jalannya kegiatan usaha Sehat Sempurna Resto:

1. Tokopedia ( [www.tokopedia.com](http://www.tokopedia.com) ) (Pemasok Peralatan dan Perlengkapan)

Penulis memilih untuk membeli peralatan dan perlengkapan di Tokopedia karena harganya lebih terjangkau dan lebih mudah karena barang yang dibeli langsung diantarkan ke toko.

1. Lotte Mart Alam Sutera (Pemasok Bahan Baku Utama)

Lotte Mart Alam Sutera beralamat di Ruko Alam Sutera blok Sutera Niaga Kav.2, Jalan Sutera Boulevard, Alam Sutera, Serpong Utara, Tangerang Selatan, Banten

Penulis memilih Lotte Mart Alam Sutera sebagai pemasok utama karena harganya yang terjangkau terutama untuk pembelian secara grosir. Letaknya juga cukup dekat ke ruko yang digunakan oleh Sehat Sempurna Resto.

1. Modern Market Sinpasa Gading Serpong (Pemasok Bahan Baku Sekunder)

Modern Market Sinpasa Gading Seprong berlokasi di Sentra Gading Serpong, Jl. Klp.Gading Selatan, Pakulonan Barat, Kelapa Dua, Tangerang, Banten

Penulis memilih Modern Market Sinpasa Gading Serpong sebagai pemasok bahan baku sekunder karena letaknya tidak terlalu jauh dari Alam Sutera, dan harga yang ditawarkan cukup bersaing.

1. PT. Sinarsurya Megahperkasa (Percetakan)

PT. Sinarsurya Megahperkasa berlokasi di Jl.Melati Raya no.25-27, Kapuk, Cengkareng, Jakarta Barat.

Penulis memilih PT. Sinarsurya Megahperkasa sebagai percetakan pemasok brosur karena kualitas percetakan tersebut sangat baik dan harganya kompetitif.

1. **Deskripsi Rencana Operasi**

Rencana operasi adalah sebuah rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum pebisnis tersebut membuka usahanya. Rencana operasi ini berguna untuk memberi target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan apa saja yang akan dicapai sehingga pembukaan usaha dapat dilakukan dengan lancar dan tepat waktu. Berikut adalah gambaran rencana operasi Sehat Sempurna Resto:

1. Melakukan Survey Pasar dan Pesaing

Survey pasar dan pesaing merupakan langkah pertama yang akan dilakukan penulis dalam membangun Sehat Sempurna Resto, dengan tujuan untuk mengetahui apa yang sebenarnya diinginkan oleh konsumen dan apa yang telah ditawarkan oleh pesaing yang sudah terlebih dahulu terjun dalam industri usaha yang dituju. Survey pasar dan pesaing juga dilakukan untuk mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki oleh perusahaan, kelemahan dan kelebihan para pesaing, serta strategi-strategi yang harus dipersiapkan oleh pebisnis untuk masuk ke dalam pasar dan persaingan, sehingga pebisnis dapat menangkap peluang yang ada serta siap menghadapi ancaman-ancaman yang akan timbul.

1. Melakukan Survey Lokasi

Pemilihan lokasi yang tepat akan sangat menentukan kesuksesan dari usaha yang akan dibangun. Survey lokasi dilakukan dengan tujuan untuk mencari lokasi yang paling cocok untuk membangun usaha, yang dalam hal ini adalah usaha kuliner. Berdasarkan survey yang dilakukan oleh penulis, lokasi yang akan digunakan untuk membangun Sehat Sempurna Resto adalah Ruko Victoria Lane yang terletak di Alam Sutera, Serpong Utara. Penulis memilih tempat tersebut dengan alasan bahwa lokasi tersebut sangat strategis dan potensial karena kawasan tersebut dikelilingi oleh 8 perumahan *cluster,* 6 *apartment*, 3 universitas, dan 5 gedung perkantoran, serta menghadap ke jalan raya, sehingga dapat dengan mudah ditemukan oleh calon konsumen.

Lokasi Sehat Sempurna Resto dapat dilihat pada gambar denah berikut ini:

**Gambar 5.2**

**Denah Lokasi “Sehat Sempurna Resto”**



Sumber : *Google Maps*

1. Menyusun Rencana Bisnis

Sebelum memulai suatu bisnis, tentunya dibutuhkan suatu perencanaan yang matang agar bisnisnya dapat dimulai dan berjalan dengan lancar serta dapat mencapai tujuan yang diinginkan. Sebuah rencana bisnis mencakup berbagai informasi yang dibutuhkan untuk membangun sebuah bisnis atau usaha, termasuk kebutuhan usaha, strategi, serta hasil yang diharapkan dari bisnis atau usaha yang akan didirikan. Dalam menyusun rencana bisnis, penulis akan membuat perencanaan konsep binis, menghitung kebutuhan dana untuk membangun usaha, menentukan produk yang akan ditawarkan, menentukan strategi pemasaran dan promosi, membuat perencanaan produksi dan operasional usaha, menentukan jumlah dan kriteria tenaga kerja yang dibutuhkan, membuat perencanaan keuangan, serta memperhitungkan dampak dan resiko dari usaha yang akan dibangun.

1. Melakukan Survey Pemasok

Untuk menjalankan sebuah bisnis yang menjual produk, pemilihan pemasok menjadi suatu hal yang sangat penting karena kualitas dari bahan baku dan barang-barang pendukung akan sangat mempengaruhi kualitas dari produk yang dijual. Oleh karena itu, penulis akan melakukan survey terhadap harga dan kualitas produk yang ditawarkan oleh beberapa pemasok beserta ketersediaannya. Selain itu, lokasi pemasok juga akan diperhatikan, sehingga biaya dan waktu yang dikeluarkan tidak terlalu banyak untuk memperoleh bahan baku dan barang-barang pendukung tersebut.

1. Membuat Desain *Layout* Restoran

Setelah melakukan survey pemasok, penulis akan membuat desain *layout* yang menggambarkan tata letak pada ruko yang digunakan sebagai tempat usaha Sehat Sempurna Resto.

1. Melakukan Pendaftaran NPWP dan SIUP

Setiap warga Negara yang memiliki penghasilan dan/atau badan usaha wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak dan mendapatkan nomor pokok wajib pajak (NPWP). Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online yaitu dengan mendaftarkan melalui situs Direktorat Jendral Pajak ([www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id)). Berikut ini merupakan persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan:

1. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap.
2. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing.
3. Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

Sedangkan untuk izin SIUP termuat dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 tentang penerbitan surat ijin usaha perdagangan dan tanda daftar perusahaan. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

1. Fotocopy surat akta pendirian perusahaan
2. Fotokopi KTP Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan
3. Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha
4. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
5. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak
6. Melakukan Perekrutan dan Pelatihan Tenaga Kerja

Dalam menjalankan suatu bisnis, tentunya dibutuhkan tenaga kerja yang terampil dalam bidangnya masing-masing, yang akan menopang berjalannya kegiatan usaha. Perekrutan tenaga kerja akan dilakukan berdasarkan kebutuhan dan kriteria yang telah ditetapkan. Setelah itu tenaga kerja yang telah direkrut akan diberikan pelatihan agar dapat melakukan pekerjaannya dengan baik dan benar.

1. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah melakukan perekrutan dan pelatihan tenaga kerja, yang selanjutnya dilakukan oleh penulis adalah membeli peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha Sehat Sempurna Resto.

1. Melakukan Renovasi dan Penempatan Barang Pada Ruko

Serah terima ruko akan dilakukan pada bulan Januari awal, sehingga renovasi dan penempatan barang baru bisa dilakukan pada bulan Januari awal, yang diasumsikan pada minggu pertama. Renovasi yang dilakukan hanya renovasi ringan, di mana ruko akan dihias dengan beberapa tambahan dekorasi. Kemudian penempatan barang yang tidak lain adalah peralatan dan perlengkapan akan dilakukan sesuai dengan *layout* yang telah dibuat sebelumnya.

1. Melakukan Promosi

Seminggu sebelum *grand opening*, Sehat Sempurna Resto akan mulai melakukan kegiatan promosinya, yaitu mulai gencar mengunggah gambar-gambar promosi di media sosialnya, serta membagikan brosur di sekitar daerah usaha.

1. Membeli Bahan Baku

Sehat Sempurna Resto akan melakukan pembelian bahan baku berdasarkan daftar kebutuhan bahan baku yang telah dibuat pada rencana bisnis, dan pemasok-pemasoknya didapatkan berdasarkan survey pemasok yang telah dilakukan sebelumnya.

1. *Grand Opening* Sehat Sempurna Resto

Setelah semua langkah tersebut dilakukan, makan Sehat Sempurna Resto akan siap untuk dibuka dan memulai kegiatan usahanya.

Berikut adalah *time schedule* dari rencana operasi Sehat Sempurna Resto yang akan dimulai dari bulan Januari 2019 sampai pembukaan usaha di bulan Januari 2020:

**Tabel 5.1**

***Time Schedule* Rencana Operasi “Sehat Sempurna Resto”**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No.** | **Kegiatan** | **2019** | **2020** | **2021** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **1** |
| **1** | Survey Pasar & Pesaing | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | Survey Lokasi | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** | Menyusun Rencana Bisnis | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** | Survey Pemasok | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** | Desain layour | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** | Pendaftaran NPWP&SIUP |  | x | x | x | x | x | x |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** | Perekrutan & Pelatihan Tenaga Kerja |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |  |  |
| **8** | Beli Peralatan & Perlengkapan |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x | x | x | x |  |
| **9** | Renovasi dan penempatan barang |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| **10** | Melakukan Promosi |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| **11** | Membeli Bahan Baku |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |  |
| **12** | *Grand Opening* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | x |

Sumber : Sehat Sempurna Resto, 2019

1. **Rencana Alur Produk**

Perencanaan alur produk dari setiap perusahaan biasanya berbeda-beda sesuai dengan sistem usahanya masing-masing. Sehat Sempurna Resto merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner, sehingga alur produknya mencakup proses pembuatan hingga sampainya produk makanan kepada konsumen. Berikut ini merupakan alur produk yang dilakukan oleh Sehat Sempurna Resto:

**Gambar 5.3**

**Alur Produk “Sehat Sempurna Resto”**

**Pelayan**

**Kasir**

**Dapur**

**Konsumen**

8. Pelayan membereskan meja makan dan mengambil lembar kuisioner yang telah diisi

7. Konsumen menerima dan menikmati produk makanan kemudian mengisi lembar kuisioner

6. Pelayan mengantarkan makanan beserta lembar kuisioner ke meja konsumen

5. Kasir menerima pembayaran

4. Konsumen menyelesaikan pembayaran

2. Kasir Meng-*input* Pesanan dan memberikan tagihan pada konsumen

3. Staf dapur mempersiapkan makanan

1. Konsumen datang, antri, dan melakukan pemesanan

Sumber : Sehat Sempurna Resto, 2019

Gambar di atas menjelaskan proses dari produk dipesan hingga sampai ke tangan konsumen. Berikut adalah penjelasannya:

1. Konsumen datang ke Sehat Sempurna Resto disambut oleh semua pelayan beserta kasir, kemudian diarahkan untuk antri di depan meja kasir, dan melakukan pemesanan.
2. Kasir meng-*input* pesanan yang telah disebutkan oleh konsumen ke dalam sistem, dan memberikan tagihan pada konsumen.
3. Staf dapur menerima pesanan yang diinput pada sistem, kemudian mempersiapkan makanan yang dipesan oleh konsumen.
4. Konsumen menyelesaikan pembayaran.
5. Kasir menerima pembayaran dari konsumen, memberi nomor meja, dan mempersilakan konsumen untuk menunggu di meja-meja yang telah disediakan.
6. Pelayan mengantarkan makanan yang telah dipesan beserta lembar kuisioner ke meja konsumen dan mempersilakan konsumen untuk menikmati makanan yang telah disajikan.
7. Konsumen menerima dan menikmati produk makanan yang telah disajikan, kemudian ketika selesai makan, konsumen mengisi lembar kuisioner dengan penilaian yang ia berikan terhadap kualitas layanan dan produk yang ia terima beserta komentar dan masukan sebagai bahan evaluasi Sehat Sempurna Resto.
8. Pelayan membereskan meja makan dan mengambil lembar kuisioner yang telah diisi oleh konsumen.
9. **Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan**

Setiap usaha yang melakukan kegiatan produksi pasti membutuhkan bahan baku. Tentunya ketersediaan bahan baku sangat perlu untuk diperhatikan karena akan sangat mempengaruhi jalannya setiap kegiatan produksi yang dilakukan. Oleh sebab itu, perlu ada pengendalian persediaan untuk menghindari gangguan proses produksi akibat kehabisan bahan baku, serta tidak berlebihan sehingga menyebabkan tingginya biaya bahkan kerugian.

Sehat Sempurna Resto adalah sebuah bisnis kuliner yang memproduksi makanan siap saji, di mana bahan baku yang digunakan hampir seluruhnya mudah rusak. Oleh karena itu, pembelian persediaan bahan baku Sehat Sempurna Resto dilakukan secara berkala agar kualitas dan kesegaran bahan baku tetap terjaga. Pemeriksaan persediaan dan kualitas bahan baku akan dilakukan oleh staf dapur setiap pagi hari sebelum buka dan malam hari setelah tutup. Sebelum dimasak, bahan baku juga akan diperiksa kesegarannya terlebih dahulu sehingga makanan yang disajikan terjamin kualitasnya. Bahan baku yang sudah tidak segar akan langsung dibuang. Apabila persediaan bahan baku sudah mulai menipis, staf dapur akan melakukan pelaporan kepada manager segingga dapat dilakukan pembelian kembali bahan baku tersebut. Sedangkan pembelian bahan baku berkala akan dilakukan 3 hari sekali. Berikut ini adalah alur pembelian dari Sehat Sempurna Resto :

**Gambar 5.4**

**Alur Pembelian Bahan Baku Melalui Telepon**

Menerima pembayaran

Melunasi pembayaran

Menerima dan memeriksa bahan baku yang baru diterima

Meng-*confirm* pesanan dan Membayar DP

Menghubungi pemasok lain

Menyiapkan bahan baku yang dipesan oleh *store manager* dan mengirimkan pesanan kepada Sehat Sempurna Resto

Setuju

Tidak Setuju

Melakukan persetujuan harga dan jumlah unit yang dipesan

Memeriksa persediaan bahan baku yang dipesan beserta harganya

Menerima pesanan dari *store manager*

Menghubungi pemasok melalui jalur telepon

Pemasok

*Store* *Manager*

Sumber : Sehat Sempurna Resto, 2019

**Gambar 5.5**

**Alur Pembelian Bahan Baku Langsung di Tempat/Toko Pemasok**

Melakukan pembayaran kepada pemasok

Menerima pembayaran dan memberikan bahan baku kepada *store manager*

Menyiapkan bahan baku yang akan dibeli

Mendatangi pemasok lain

Setuju

Melakukan persetujuan harga dan jumlah unit yang diinginkan

Memeriksa ketersediaan dan memberitahu harga bahan baku yang dicari

Mendatangi tempat/toko milik pemasok

Pemasok

*Store* *Manager*

Mencari dan menanyakan ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan

Tidak Setuju

Sumber : Sehat Sempurna Resto, 2019

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

Dalam menjalankan suatu bisnis, dibutuhkan peralatan-peralatan yang mendukung jalannya kegiatan usaha yang dulakukan. Selain itu, dibutuhkan juga teknologi untuk membuat kegiatan usaha lebih efisien. Peralatan dan teknologi yang digunakan suatu bisnis disesuaikan dengan kebutuhan dari bisnis tersebut. Berikut ini beberapa peralatan dan teknologi yang digunakan oleh Sehat Sempurna Resto:

1. Peralatan Dapur

Sehat Sempurna Resto merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner, sehingga peralatan produksinya tidak lain adalah peralatan dapur seperti kompor gas, oven, *rice cooker,* panic, wajan, dan sebagainya.

1. Peralatan Kasir

Peralatan kasir digunakan sebagai alat bantu yang memudahkan petugas kasir untuk melakukan perhitungan total pembelian konsumen, menyimpan data seluruh transaksi yang terjadi di Sehat Sempurna Resto, serta untuk mencetak struk bukti pembayaran untuk konsumen. Peralatan kasir yang digunakan adalah berupa 1 unit meja kasir, 1 unit kursi kasir, 1 unit android tab, serta 1 unit *thermal printer*.

1. *Air Conditioner* (AC)

*Air Conditioner* berguna untuk menjaga suhu ruangan agar tetap sejuk agar konsumen merasa nyaman.

1. Meja dan Kursi Makan

Meja dan kursi makan digunakan bagi para konsumen untuk menunggu pesanannya selama dibuat, serta sebagai tempat untuk menyantap dan menikmati makanan yang telah disajikan.

1. ***Layout* Bangunan Tempat Usaha**

Setiap bisnis tentu membutuhkan bangunan fisik yang digunakan sebagai tempat dijalankannya kegiatan usaha dari bisnis tersebut. Bangunan fisik yang digunakan oleh Sehat Sempurna Resto berada di Ruko Victoria Lane, Alam Sutera, Serpong Utara, Tangerang Selatan. Ruko tersebut luasnya 5 x 16 meter (80m2) dan terdiri dari 3 lantai. Lantai pertama dan kedua digunakan sebagai tempat makan, sedangkan lantai ketiga sebagai dapur. Berikut adalah *layout* bangunan tempat usaha Sehat Sempurna Resto :

**Gambar 5.6**

***Layout* Bangunan Tempat Usaha “Sehat Sempurna Resto”**



Sumber : <http://victorialane-alamsutera.com/ruko-victoria-lane-alam-sutera/>, *data diolah,* 2019

Berikut ini merupakan keterangan dari gambar *layout* Sehat Sempurna Resto di atas:

1. = Meja dan Kursi Makan
2. = Area Kasir dan Meja *Display*
3. = Area Dapur
4. = Toilet