

## BAB V

### RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

#### 5.1 Proses Operasi Produk

Suatu perusahaan dalam memasarkan atau memperkenalkan produknya memerlukan suatu kegiatan operasi agar seluruh kegiatan yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar.

Menurut Jay Heizer, Barry Render, dan Chuck Munson dalam buku berjudul “*Operations Management*” (2017:42) “*Operations management (OM) is the set of activities that creates value in the form of goods and services by transforming inputs into outputs. Activities creating goods and services take place in all organizations*”.

Yang berarti bahwa operasi produk adalah serangkaian kegiatan yang menciptakan suatu nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah *input* menjadi *output*. Proses operasi sendiri terbagi menjadi tiga bagian, yaitu tahapan masukan atau *input*, tahapan proses, dan tahapan *output*. *Input* (Faktor Produksi) → proses produksi → *output* (Produk), dalam proses produksi, faktor produksi memiliki peranan yang penting dalam produk yang akan dihasilkan. Produk sebagai *output* dari proses produksi sangat bergantung pada faktor produksi yang menjadi *input*.

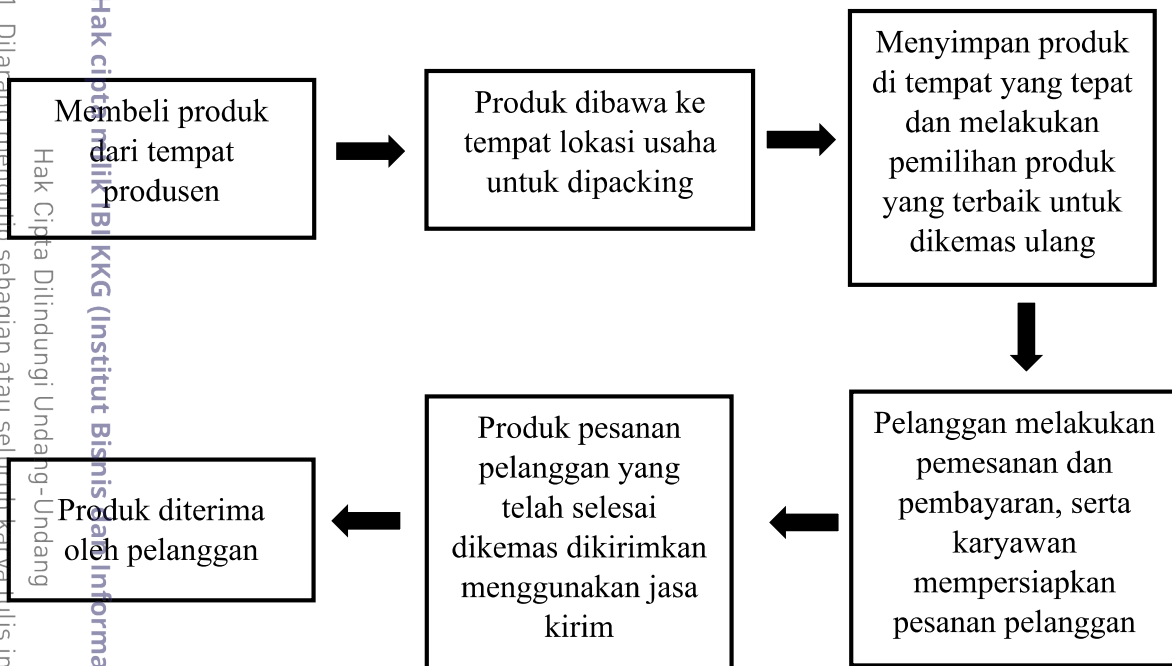
Hello Meal Frozen merupakan usaha penjualan makanan beku yang bergerak dalam bidang penjualan secara online melalui platform e-commerce, dalam hal ini Hello Meal Frozen memiliki alur produksi sebagai berikut:

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**  
**Proses Produksi Hello Meal Frozen**



Sumber: Hello Meal Frozen, 2023

Berdasarkan **Gambar 5.1** di atas, berikut ini merupakan penjelasan dari alur proses operasi Hello Meal Frozen, yaitu:

**a. Membeli Produk Di Tempat Produsen**

Pemilik dari Hello Meal Frozen melakukan pembelian bahan produk *frozen food* di tempat produsen (pemasok) yang terpercaya.

**b. Produk Dibawa Ke Tempat Usaha Untuk Di-*packing***

Setelah dilakukan pembelian produk yang dibutuhkan, selanjutnya adalah mengirimkan atau membawa produk ke lokasi tempat usaha Hello Meal Frozen untuk dilakukan *packaging* (pengemasan) ulang produk.

**c. Menyimpan Produk dan Memilah Produk Yang Berkualitas**

Produk *frozen food* yang telah sampai ke tempat lokasi usaha Hello Meal Frozen, akan diperiksa kembali untuk dilihat apakah produk mengalami

© 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.

kerusakan atau tidak secara keseluruhan, sebelum nantinya di press dan dikemas ulang dengan menekankan merek dari Hello Meal Frozen.

#### **d. Pelanggan Melakukan Pemesanan dan Karyawan Mempersiapkan Pesanan**

Produk yang sebelumnya telah selesai dipacking, akan dilakukan *quality control* kembali untuk memastikan packing atau kemasan produk yang telah divacum tidak rusak atau berlubang. Hal ini bertujuan agar tidak adanya udara yang masuk kedalam produk yang dapat mengakibatkan tumbuhnya jamur dan produk menjadi rusak. Setelah itu, apabila terdapat pesanan yang masuk dari konsumen, karyawan akan mempersiapkan pemesanan sesuai yang ditentukan. Namun sebelumnya, karyawan Hello Meal Frozen akan melakukan pengecekan pembayaran produk oleh pelanggan dan mencetak nomor resi pelanggan. Apabila pembayaran sudah masuk ke dalam sistem dan sudah ada nomor resi pelanggan yang memesan, maka karyawan akan melakukan proses pengemasan produk untuk dikirimkan kepada pelanggan.

#### **e. Karyawan Mempersiapkan Pesanan**

Pelanggan akan melakukan pemesanan produk Hello Meal Frozen terlebih dahulu, baik melalui *e-commerce*, Grab Food, ataupun Go-food dan melakukan pembayaran atas pesanan yang dilakukan tersebut. Selanjutnya, karyawan Hello Meal Frozen akan melakukan pengecekan pembayaran produk oleh pelanggan dan mencetak nomor resi pelanggan. Apabila pembayaran sudah masuk ke dalam sistem dan sudah ada nomor resi pelanggan yang memesan, maka karyawan akan melakukan proses pengemasan untuk mengirimkan produk kepada pelanggan.

**© 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.



#### f. Produk Pelanggan Dikirim Menggunakan Jasa Kirim

Karyawan mengatur jadwal untuk jasa kirim mengambil produk. Jasa kirim melakukan proses pengambilan produk di lokasi usaha Hello Meal Frozen dikawasan Jakarta Utara dan mengirimkan produk ke alamat pelanggan.

#### g. Produk Diterima pelanggan

Jasa pengiriman mengirimkan produk Hello Meal Frozen kepada pelanggan sesuai dengan alamat yang tertera di *e-commerce*. Pelanggan menerima produk dan melakukan pengecekan apakah produk sudah sesuai, jika sudah sesuai pelanggan menekan kolom “sudah diterima” di aplikasi *e-commerce*.

### 5.2 Nama Pemasok

Pemasok merupakan faktor yang sangat penting dalam mendukung operasional suatu bisnis. Melalui pemasok, bisnis mendapatkan akses ke sumber daya yang sebelumnya tidak mereka miliki. Peran pemasok adalah pemasok bahan baku yang merupakan input yang diolah menjadi hasil produksi atau output perusahaan. Para pelaku bisnis juga harus mengembangkan hubungan yang erat dengan pemasok agar semua proses bisnis dapat berjalan lancar tanpa hambatan. Mengoptimalkan pembelian dengan memilih pemasok yang baik dan berujung dapat meningkatkan penjualan perusahaan merupakan tujuan dari setiap perusahaan. Salah satu cara untuk mengoptimalkan proses tersebut adalah dengan menerapkan strategi *sourcing*.

Menurut Jay Heizer, Barry Render, dan Chuck Munson (2017;485) menyatakan bahwa terdapat 6 strategi *sourcing* diantaranya adalah sebagai berikut:

#### 1. Banyak pemasok/ *many suppliers*

Strategi ini memainkan satu pemasok melawan yang lain dan menempatkan beban memenuhi tuntutan pembeli pada pemasok.

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. Sedikit pemasok/ *few suppliers*

Strategi beberapa pemasok menyiratkan bahwa daripada mencari bahan baku jangka pendek, seperti biaya rendah, pembeli lebih baik membentuk hubungan jangka panjang dengan beberapa pemasok khusus.

## 3. Integrasi vertikal/ *vertical integration*

Maksud strategi ini adalah mengembangkan kemampuan untuk memproduksi barang atau jasa yang sebelumnya dibeli atau benar-benar membeli pemasok atau distributor.

## 4. *Joint ventures*

Seperti dalam semua kolaborasi serupa lainnya, triknya adalah bekerja sama tanpa melemahkan merek atau mengakui keunggulan kompetitif.

## 5. *Keiretsu networks.*

Merupakan istilah Jepang yang menggambarkan pemasok yang menjadi bagian dari koalisi perusahaan.

## 6. *Virtual companies*

Perusahaan virtual mengandalkan berbagai hubungan pemasok yang baik dan stabil untuk menyediakan layanan sesuai permintaan. Pemasok dapat menyediakan berbagai layanan yang mencakup melakukan penggajian, mempekerjakan personel, merancang produk, menyediakan layanan konsultasi, membuat komponen, melakukan pengujian, atau mendistribusikan produk.

Berdasarkan penjelasan tersebut, Hello Meal Frozen memiliki lebih dari satu pemasok. Hal ini digunakan agar usaha ini memiliki daya tawar yang lebih tinggi diantara pemasok sehingga tidak hanya mengandalkan satu atau dua pemasok saja.

Berikut merupakan pemasok sumber daya untuk Hello Meal Frozen:

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.



## a. Pemasok Peralatan dan Perlengkapan

### © 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) Cahaya Foto Copy

Cahaya Foto Copy adalah pemasok Hello Meal Frozen untuk kebutuhan ATK, pulpen, pensil, spidol, HVS, gunting, dan lakban. Cahaya Foto Copy beralamat di Jl. Cilincing Baru 1 No.22, RT.03/RW.01 Kecamatan Cilincing, Jakarta Utara.

#### 2) Packing Corner

Packing Corner merupakan toko online di daerah Jakarta Utara yang memasok berbagai perlengkapan yang ada di Hello Meal Frozen untuk kebutuhan plastik kemasan, *sticker label thermal*, plastik *vacuum sealer* makanan, mesin *vacuum sealer*, kantong plastik sampah, *ice gel thermal*, dan *thermal insulation pouch*.

#### 3) Dinar Makmur

Dinar Makmur merupakan toko online di kawasan Jakarta barat yang menjadi pemasok perlengkapan Hello Meal Frozen. Perlengkapan yang dipasok adalah dus *Styrofoam* untuk menjaga kualitas produk ketika dikirim ke wilayah yang jauh.

#### 4) Citra Mandaka

Citra Mandaka adalah pemasok perlengkapan Hello Meal Frozen untuk kebutuhan stiker logo yang akan dicantumkan pada kemasan produk. Citra Mandaka merupakan toko online yang berlokasi di daerah Jakarta Pusat.

#### 5) Bintang Raya.Com

Bintang Raya.Com adalah pemasok peralatan Hello Meal Frozen untuk kebutuhan elektronik, seperti Laptop, Printer, dan kamera CCTV. Bintang Raya.Com berlokasi di Jalan Letjen Suprpto, Sumur Batu, Kemayoran,

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.



Jakarta Pusat, namun Bintang Raya.Com juga memiliki toko online yang ada di *market place* Shopee.

## 6) My Choice Elektronik

My Choice Elektronik merupakan pemasok Hello Meal Frozen untuk kebutuhan peralatan elektronik, yaitu freezer untuk menyimpan produk. My Choice Elektronik membuka toko secara online yang berlokasi di daerah Jakarta Pusat.

### b. Pemasok Bahan Baku

#### 1) Nun's Frozen Food

Nun's Frozen Food adalah pemasok kebutuhan bahan baku Hello Meal Frozen untuk bakso, kebab, sosis, dan nugget ayam. Nun's Frozen Food membuka toko secara offline yang berada di Jalan Lontar Dalam Timur, Semper Barat, Koja, Jakarta Utara.

#### 2) Ghali Dimsum

Ghali Dimsum adalah pemasok kebutuhan bahan baku Hello Meal Frozen untuk dimsum. Nun's Frozen Food membuka toko secara online yang berada di daerah Jakarta Utara.

#### 3) Naila food

Naila Food adalah pemasok kebutuhan bahan baku Hello Meal Frozen untuk produk berbagai jenis bakso, dimsum, sosis, dan nugget ayam. Naila Food membuka toko secara online dan offline, dimana tokonya berada di wilayah Jakarta Timur.

© 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.



### 5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Dalam mendirikan sebuah usaha atau bisnis, diperlukan rencana operasi yang akan dilakukan oleh pengusaha, rencana operasi adalah rincian kegiatan untuk mempersiapkan usaha pendirian. Rencana operasi adalah perincian kegiatan yang akan dilakukan pengusaha sebelum memulai bisnis. Proses ini dilakukan sebelum bisnis resmi didirikan untuk mencapai tujuan secara efektif dan efisien, serta meminimalkan risiko yang mungkin terjadi pada saat bisnis berlangsung. Berikut adalah rencana operasi yang dilakukan oleh Hello Meal Frozen untuk menjalankan bisnisnya:

**Tabel 5. 1**  
**Rencana Operasi Hello Meal Frozen Tahun 2023**

No	Kegiatan	Rencana Operasi																															
		Jun-23				Jul-23				Aug-23				Sep-23				Oct-23				Nov-23				Dec-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	Analisis Bisnis	■																															
2	Survei Pesaing		■																														
3	Survei Pemasok			■	■	■																											
4	Desain Layout Bangunan Tempat usaha					■																											
5	Membeli Peralatan dan Perlengkapan						■	■																									
6	Membuat SOP Perusahaan							■																									
7	Pendaftaran NPWP								■																								
8	Pendaftaran NIB									■																							
9	Pendaftaran BPOM dan Sertifikasi Halal										■	■	■	■																			
10	Pembelian Bahan Baku													■	■	■	■																
11	Produksi																					■	■	■	■	■	■	■	■				
12	Merekrut dan Melatih Karyawan																																
13	Menyusun E-Commerce																																
14	Promosi																																
15	Menjalankan Usaha																																

Sumber: Hello Meal Frozen, 2023

#### a. Analisis Bisnis

Sebelum mendirikan suatu bisnis perlu adanya analisis atas bisnis yang akan dijalankan terlebih dahulu. Sama halnya dengan Hello Meal Frozen, sebelum membuka menjalankan usaha melakukan analisis bisnis terlebih dahulu untuk melihat peluang, trend *frozen food* yang paling diminati, dan kebutuhan yang menjadi prioritas pelanggan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui apakah usaha yang akan dijalankan dapat berkembang kedepannya, peluang dari bisnis *frozen food* terlebih banyaknya pelaku baru yang memasuki pasar bisnis *frozen food*,





serta kebutuhan yang diinginkan oleh pelanggan terhadap produk *frozen food*. Agar dapat mempermudah dalam menganalisis bisnis perlu adanya survei pasar untuk mendukung kebutuhan konsumen saat ini dan trend *frozen food* saat ini. Survei pasar juga dapat digunakan untuk menetapkan harga yang akan ditawarkan nantinya.

**c. Hak cipta milik IBI RKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**b. Melakukan Survei Pesaing**

Survei pesaing dilakukan untuk mengetahui apa saja strategi yang digunakan oleh pesaing sejenis dalam memasarkan produknya. Dengan melakukan survei pesaing kita juga dapat melihat kelemahan dan kelebihan dari pesaing yang telah berdiri lebih dulu. Setelah mengetahui kelemahan dan kelebihan tersebut, kita dapat menentukan strategi yang sesuai untuk meningkatkan kualitas dari usaha yang akan kita dirikan.

**c. Melakukan Survei Pemasok**

Dalam menjalankan suatu usaha, pemasok merupakan bagian penting yang menjadi langkah awal untuk memulainya. Pemasok yang dipilih harus terpercaya dan memiliki kualitas barang yang bagus sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Hello Meal Frozen. Hello Meal Frozen menentukan pemasok untuk pembelian perlengkapan, peralatan, serta yang paling penting untuk bahan baku produksi dalam membuat *frozen food*. Survey pemasok memiliki tujuan untuk mengetahui dan membandingkan masing – masing pemasok dengan value dan hasil produk.

**d. Mendesain Layout Bangunan Tempat Usaha**

Mendesain layout bangunan untuk tempat usaha digunakan untuk menempatkan posisi ruang kerja yang akan digunakan untuk masing-masing divisi di Hello Meal Frozen. Hal ini dikarenakan, penentuan denah yang baik dapat mempengaruhi kenyamanan dalam bekerja dan efektivitas kinerja. Dengan

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.



tempat yang nyaman, karyawan akan semakin nyaman dalam bekerja dan tetap fokus pada tugasnya.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**e. Membeli Peralatan dan Perlengkapan**

Setelah layout atau desain tempat usaha ditentukan, perlu adanya peralatan dan perlengkapan yang harus dibeli untuk menunjang berjalannya proses operasional perusahaan. Selain itu, dengan peralatan dan perlengkapan yang sesuai dan berkualitas akan membuat karyawan lebih mudah dalam melakukan tugas dan tanggung jawabnya.

**f. Pembuatan SOP Perusahaan**

Pembuatan SOP perusahaan diperuntukan agar karyawan dapat bekerja sesuai standar dan tugas yang sudah ditentukan. Pembuatan SOP juga bertujuan untuk setiap pemesanan, datangnya produk, penyusunan produk dapat berjalan dengan baik dan tidak ada kesalahan sampai produk di tangan pelanggan. Selain itu juga, memudahkan kinerja karyawan karna jelas mengenai tugas dan kewajibannya.

**g. Pendaftaran NPWP**

NPWP adalah Nomor Pokok Wajib Pajak, yang merupakan tanda pengenal bagi wajib pajak dalam mengurus perpajakan. Selain sebagai wajib pajak, NPWP juga berfungsi untuk menjaga ketertiban dan kepatuhan akan kewajiban untuk membayar pajak. Berikut ini adalah persyaratan pembuatan NPWP, (pajakku, 2019).

- 1) Wajib Pajak Orang Pribadi yang Tidak Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas:
  - a) Fotokopi KTP bagi WNI.
  - b) Fotokopi Paspor dan Kartu Izin Tinggal Sementara (KITAS)/Kartu Izin Tinggal Tetap (KITAP) bagi WNA.

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.



- 2) Wajib Pajak Orang Pribadi yang Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas:
  - a) Fotokopi KTP bagi WNI.
  - b) Fotokopi paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA.
  - c) Surat pernyataan bermaterai yang menerangkan kegiatan usaha dan lokasi kegiatan usaha.
  - d) Keterangan tertulis maupun elektronik dari penyedia jasa aplikasi online yang menerangkan bahwa Anda merupakan mitra usaha wajib pajak.
- 3) Wajib Pajak Orang Pribadi dengan Status Wanita Kawin yang Dikenal Pajak Terpisah dari Suaminya:
  - a) Fotokopi KTP bagi WNI.
  - b) Fotokopi Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA.
  - c) Fotokopi kartu NPWP suami.
  - d) Dokumen perpajakan luar negeri bagi suami WNA.
  - e) Fotokopi Kartu Keluarga.
  - f) Fotokopi akta perkawinan.
  - g) Fotokopi surat perjanjian pemisahan penghasilan dan harta atau surat pernyataan menghendaki melaksanakan hak dan kewajiban perpajakan terpisah dari hak dan kewajiban perpajakan suami
  - h) Surat pernyataan bermaterai dari pemohon yang menyatakan kegiatan usaha/pekerjaan bebas yang dilakukan dan tempat atau lokasi kegiatan usaha atau pekerjaan bebas tersebut dilakukan.
  - i) Keterangan tertulis maupun elektronik dari penyedia jasa aplikasi online yang menerangkan bahwa Anda merupakan mitra usaha penyedia jasa aplikasi online.

**© 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.



#### **h. Pendaftaran NIB**

NIB adalah Nomor Induk Berusaha yang merupakan identitas bagi pelaku usaha yang diterbitkan oleh Lembaga OSS atau BKPM (Badan Koordinasi Penanaman Modal) dan diatur dalam Peraturan Pemerintah No. 24 Tahun 2018 tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi secara Elektronik. Dengan terdaptarnya suatu usaha di NIB, pelaku usaha dapat mengajukan Izin Usaha dan Izin Komersial atau Operasional, serta sebagai Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Angka Pengenal Importir (API), dan hak akses kepabeanan. Selain itu, pelaku usaha juga telah otomatis terdaftar sebagai peserta jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan. Berikut ini adalah prosedur dalam pembuatan NIB melalui OSS, (Badan Koordinasi Penanaman Modal, n.d.).

- 1) Pengurusan NIB bagi Pelaku Usaha yang Belum Memiliki Izin Usaha:
  - a) Pelaku usaha melakukan pendaftaran dengan cara mengakses laman OSS, yaitu [www.oss.go.id](http://www.oss.go.id).
  - b) Untuk mendapatkan akses di OSS, pelaku usaha memasukkan NIK (Nomor Induk Kependudukan) untuk perseorangan, nomor pengesahan akta pendirian dan dasar hukum pembentukan perusahaan untuk non perseorangan.
  - c) Setelah mendapatkan akses OSS, pelaku usaha melakukan pendaftaran dengan mengisi data berupa nama, NIK, alamat, jenis penanaman modal dan negara asal (untuk mon perseorangan), bidang usaha, lokasi penanaman modal, besaran rencana penanaman modal, rencana permintaan fasilitas fiskal dan/atau fasilitas lainnya, nomor kontak, serta NPWP. Apabila pelaku usaha belum memiliki NPWP, OSS dapat memproses pemberian NPWP

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



- d) Lembaga OSS akan menerbitkan NIB setelah pelaku usaha mengisi data secara lengkap dan memiliki NPWP.

Setelah NIB terdaftar, pelaku usaha wajib memiliki Izin Usaha yang dapat berlaku di seluruh Indonesia. Untuk mendapatkan Izin Usaha, pelaku usaha harus memenuhi persyaratan yang berlaku seperti izin lokasi (Sepuluh hari perizinan), izin lokasi perairan (Sepuluh hari perizinan), izin lingkungan (Sepuluh hari untuk UKL (Upaya Pengelolaan Lingkungan) dan UPL (Upaya Pemantauan Lingkungan), serta tiga puluh hari untuk AMDAL (Analisis Mengenai Dampak Lingkungan)), dan Izin Mendirikan Bangunan di wilayah usahanya (Tiga puluh hari perizinan). Pelaku usaha memerlukan izin usaha atau izin operasional sebagai tanda bahwa produk yang dipasarkannya memenuhi standar, sertifikat, lisensi, dan sesuai dengan jenis produk yang dikomersialkan melalui system OSS. Izin usaha tersebut akan didapatkan oleh pelaku usaha setelah melakukan komitmen dan melunasi biaya perizinan berusaha yang telah ditetapkan Undang-Undang.

- 2) Pengurusan NIB bagi Pelaku Usaha yang Sudah Memiliki Izin Usaha:

Bagi pelaku usaha yang telah memiliki Izin Usaha namun belum memiliki NIB, maka selanjutnya dapat langsung membuka laman web OSS dan melengkapi data yang tertera di dalamnya.

- i. **Melakukan Pembelian Bahan Baku**

Setelah semua persyaratan usaha sudah dilakukan, serta dokumen – dokumen sudah dilengkapi, Hello Meal Frozen melakukan pembelian bahan baku yang dibutuhkan untuk menjalankan operasional usahanya, baik bahan baku utama maupun pendukung dalam proses produksi *frozen food*.

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



## j. Produksi

Setelah peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang menunjang proses produksi lengkap, Hello Meal Frozen akan melaksanakan proses produksi pembuatan makanan frozen yang akan dipasarkan. Tahap produksi ini bertujuan untuk mengetahui kualitas produk dan melihat apakah masih terdapat kelemahan dalam produk yang dapat membuat konsumen lebih tertarik akan produk pesaing.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## k. Merekrut dan Melatih Karyawan

Sangat penting untuk menentukan sumber daya manusia perusahaan, karena sumber daya manusia yang berkualitas pasti akan dapat mengembangkan perusahaan, begitu pula sebaliknya. Untuk menjadi anggota Hello Meal Frozen, kandidat karyawan harus memiliki pengetahuan mengenai bagaimana cara memasak dan menggunakan alat dapur, maupun teknologi produksi pembuatan *frozen food* bakso, memiliki sikap yang baik, rasa tanggung jawab, kejujuran, tingkat kerja yang tinggi, dan profesionalisme. Setelah itu, akan dilakukan pelatihan khusus bagi seluruh karyawan untuk meningkatkan kualitas karyawan.

## l. Menyusun E-Commerce

Hello Meal Frozen merupakan usaha pengolahan makanan belu yang bergerak dalam bisnis online dengan menggunakan *e-commerce* dalam kegiatan jual belinya. Hello Meal Frozen menyusun dan membuat tampilan halaman *e-commerce* agar menarik dan memasukkan katalog produk beserta harganya.

## m. Promosi

Hello Meal Frozen melakukan promosi untuk *image building* (membangun image perusahaan yang akan didirikan) dan memperkenalkan Hello Meal Frozen kepada pelanggan. Dalam proses promosi Hello Meal Frozen memberikan

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.



penawaran yang menarik bagi pelanggan sebagai tanda perkenalan. Salah satu caranya adalah dengan *Buy 1 Get 1 free*.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

### n. Menjalankan Usaha

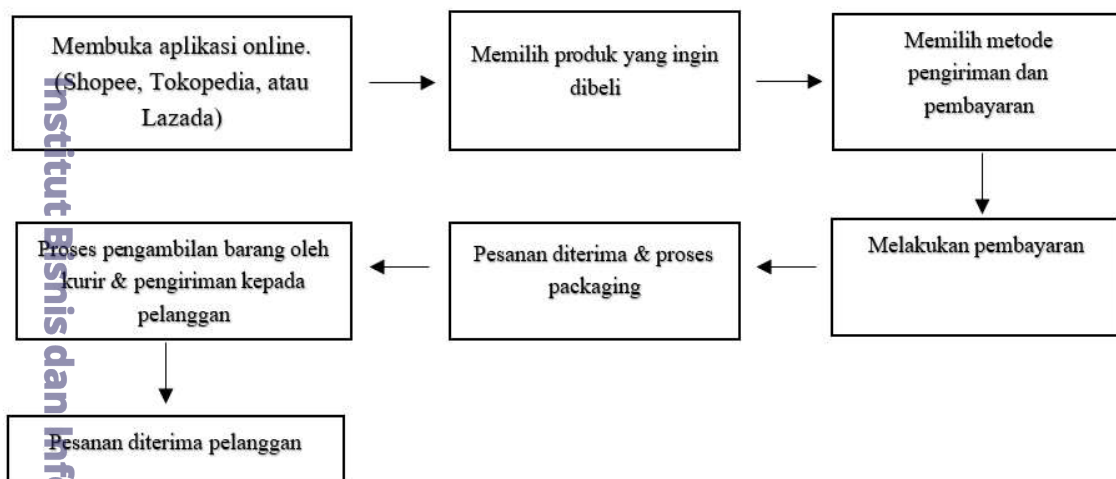
Setelah keseluruhan rencana operasi Hello Meal Frozen sudah dilakukan, Hello Meal Frozen akan mulai untuk menjalankan usahanya pada tahun 2024.

### 5.4 Rencana Alur Produk

Setiap bisnis memiliki alur atau prosesnya masing-masing baik dalam melakukan proses produksi, maupun dalam memberikan produk sampai ke tangan konsumen. Dengan alur yang jelas dan teratur akan memudahkan dalam menjalankan bisnis, serta karyawan juga akan senang atas melakukannya. Hello Meal Frozen merupakan bisnis yang dipasarkan melalui online. Berikut ini merupakan rencana alur produk Hello Meal Frozen.

Gambar 5. 2

Rencana Alur Produk Hello Meal Frozen



Sumber: Hello Meal Frozen, 2023.

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.

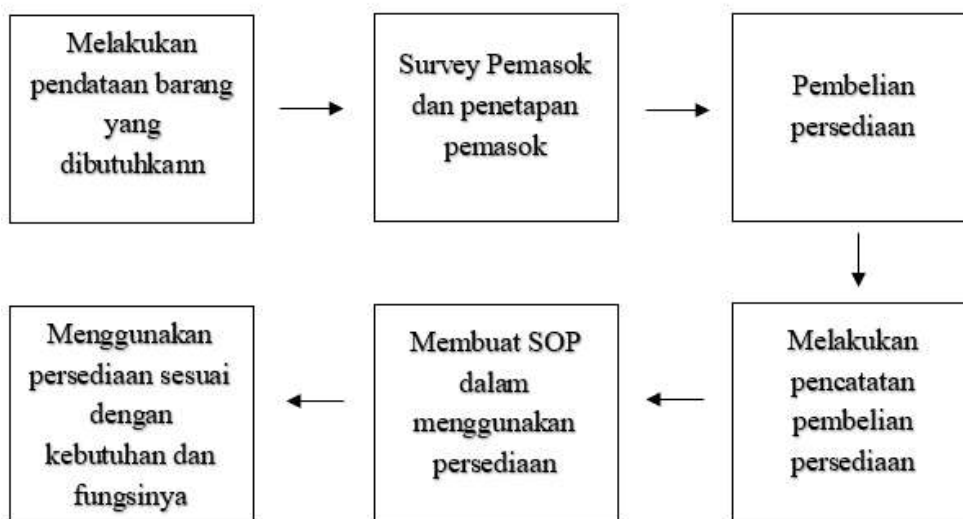


### 5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pembelian dan penggunaan bahan persediaan dalam menjalankan usaha harus diperhatikan dan dipantau alur keluar masuknya. Hal ini dikarenakan untuk meminimalisir adanya kekurangan atau kehabisan bahan persediaan yang dimiliki perusahaan. Apabila bahan persediaan habis, akan membuat perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan konsumen sehingga besar kemungkinan konsumen dapat pergi memilih produk pesaing yang dapat memenuhi kebutuhannya. Berikut ini adalah rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan Hello Meal Frozen:

Gambar 5. 4

#### Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan



Sumber: Hello Meal Frozen, 2023

### 5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Perusahaan

Dalam menjalankan suatu bisnis perlu adanya peralatan yang digunakan jangka panjang untuk membantu pelaksanaan proses produksi perusahaan. Dalam melakukan proses operasional, perusahaan pun memerlukan teknologi untuk memudahkan dalam menjalankan pekerjaan, seperti halnya dalam melakukan bagian administrasi perlu

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.



adanya laptop untuk membantu menginput data yang ada agar sesuai dan tidak hilang.

Berikut ini adalah kebutuhan teknologi dan peralatan Hello Meal Frozen:

**Gambar 5. 4**

**GEA Chest Freezer AB-600R**



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** GEA Chest Freezer AB-600R merupakan freezer yang digunakan untuk menampung dan membekukan makanan olahan yang sudah siap dikemas dan dikirimkan.

**Gambar 5. 5**

**Stop Kontak Meval**



Sumber: Shopee Indonesia

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

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**



**Keterangan:** Stop kontak digunakan untuk menyambungkan aliran listrik yang akan digunakan untuk freezer, laptop, dan printer

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

**Gambar 5. 6**

**Vacuum Sealer Ronegye E2900-MS**



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Vacuum sealer digunakan untuk memvakum produk *frozen food* yang akan dikemas agar tidak ada udara dalam kemasan sehingga makanan lebih awet

**Gambar 5. 7**

**Lakban Bening**



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Lakban Tape Bening berguna untuk merekatkan box styrofoam agar isi tidak tercecer keluar saat pengiriman.

**Gambar 5. 8**

**Kipas Angin Krisbow**



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Kipas Angin Krisbow digunakan untuk diletakkan dalam ruang produksi agar tidak terlalu panas.

**Gambar 5. 9**

**CCTV Xiaomi**



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** CCTV berguna untuk dapat berjaga agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan, serta untuk memantau kinerja karyawan.

© 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.



- 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.

Gambar 5. 10

### Lampu Philips 8W LED E27 6500K



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Lampu Philips berguna untuk menerangi seluruh ruangan yang ada di lokasi usaha Hello Meal Frozen

Gambar 5. 11  
Meja Kantor



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Meja kantor digunakan sebagai tempat bekerja karyawan yang bertugas pada bagian operasuonal kantor, seperti bagian administrasi, keuangan, dan pemasaran



**Gambar 5. 12**

**Kursi Kantor**



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Kursi kantor digunakan untuk tempat duduk karyawan yang bertugas pada bagian operasuonal kantor, seperti bagian administrasi, keuangan, dan pemasaran.

**Gambar 5. 13**

**Printer Brother DCP-T420W**



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Printer Brother digunakan agar membantu mempermudah dalam mencetak hal yang berkaitan dengan administrasi dan pengecekan stok barang.

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

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. 14

### Printer Resi OKAY D100 BL



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Printer Resi digunakan untuk mempermudah karyawan produksi, sehingga nomor resi pelanggan dapat langsung dicetak.

Gambar 5. 15

### Laptop HP 14S



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Laptop HP 14S berguna untuk membantu jalannya operasional bagian administrasi perusahaan yang memiliki banyak tugas mengetik dan desain, seperti pada bagian administrasi, keuangan, dan pemasaran.

Gambar 5. 16

Iphone 13



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Handphone Iphone digunakan untuk mengambil gambar atau video yang berguna untuk konten media sosial dan promosi dengan melakukan *live* Instagram atau Tiktok

Gambar 5. 17

Tripod SOMITA ST-3520



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Tripod digunakan untuk meletakkan kamera ataupun *handphone* agar saat pengambilan gambar atau video tidak kesulitan.

© 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.

Gambar 5. 18

Ring Light



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Ring Light digunakan untuk memberikan pencahayaan yang baik saat promosi melalui media sosial, seperti melalui Live Streaming di Youtube atau di Twitter.

Gambar 5. 19

Microphone atau Clip on



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** *Clip on* atau *microphone* digunakan agar suara yang dihasilkan lebih terdengar ketika membuat konten promosi melalui media sosial.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





**Gambar 5. 20**

**Kain Pel**



Sumber: Shopee Indonesia

**Keterangan:** Kain pel digunakan untuk membersihkan lantai tempat usaha Hello Meal Frozen agar bersih dan nyaman untuk melakukan operasional perusahaan.

**Gambar 5. 21**

**Timbangan Digital**



Sumber: Tokopedia

**Keterangan:** Timbangan digital digunakan untuk menimbang berat *frozen food* sebelum dikemas.

© 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.



Tabel 5. 2

Rencana Anggaran Kebutuhan Peralatan Hello Meal Frozen

No	Nama Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total
<b>Kebutuhan Produksi dan Penjualan</b>				
1	GEA Chest Freezer AB-600R	2	6.500.000	13.000.000
2	Vacuum Sealer Ronegye E2900-MS	3	650.000	1.950.000
3	Timbangan Digital	3	69.900	209.700
4	Kipas Angin Kris	1	499.900	499.900
<b>Total</b>				<b>15.659.600</b>
<b>Kebutuhan Kantor</b>				
5	AC Changhong	1	3.049.000	3.049.000
6	CCTV Xiaomi	2	449.000	898.000
7	Meja Kantor	5	668.000	3.340.000
8	Kursi kantor	5	319.000	1.595.000
9	Printer Brother DCP-T420W	1	2.115.000	2.115.000
10	Printer Resi OKAY D100 BL	1	1.100.000	1.100.000
11	Laptop HP 14S	3	4.599.000	13.797.000
12	Iphone 13	1	11.500.000	11.500.000
13	Tripod	1	130.000	130.000
14	Ring Light	1	75.000	75.000
15	Microphone Clip On	2	284.900	569.800
16	Kam pel	1	100.000	100.000
<b>Total</b>				<b>38.268.800</b>
<b>Total Kebutuhan Teknologi dan Peralatan</b>				<b>53.928.400</b>

Sumber: Hello Meal Frozen, 2023.

1. Ditaring 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

**Rencana Anggaran Kebutuhan Perlengkapan Hello Meal Frozen per Tahun**

No	Perlengkapan	Jumlah	Jenis	Harga satuan	Total
1	Plastik <i>vacuum sealer</i> 32 x 500 cm	80	Gulungan (roll)	37.350	2.988.000
2	Plastik <i>vacuum sealer</i> 25 x 500 cm	100	Gulungan (roll)	25.400	2.540.000
3	Plastik <i>packing</i> (isi 100 pcs)	20	Pack	11.397	227.940
4	<i>Sticker label thermal</i> (300 pcs)	6	Pack	19.750	118.500
5	kantong plastik sampah (isi 15 lembar)	100	Gulungan (roll)	1.240	124.000
6	<i>ice gel thermal</i>	1000	Pcs	400	400.000
7	<i>Thermal insulation 1,2 meter</i>	50	Gulungan (roll)	10.500	525.000
8	Kardus <i>packaging</i>	500	Pcs	1.000	500.000
9	Kotak makan bening untuk <i>packaging</i>	500	Pcs	1.000	500.000
10	Stiker logo Hello Meal Frozen	1000	Pcs	236	236.000
11	Kertas HVS PaperOne 1 box	1	Box	228.600	228.600
12	Sabun cuci tangan	10	Pcs	17.500	175.000
13	<i>Tissue Jolly</i> (1 bal isi 48 pak)	1	Bal	309.000	309.000
14	Pulpen	2	Pak	17.480	34.960
15	<i>Hand Sanitizer</i>	5	Pcs	12.000	60.000
16	Wipol	5	Pcs	19.000	95.000
17	Sarung tangan plastik (100 pcs)	10	Pak	4.200	42.000
18	Sabun cuci piring 1000ml	3	Pcs	20.000	60.000
3	Stop Kontak	2	Pcs	76.780	153.560
10	Lampu Philips 8W LED E27 6500K 230V Putih	5	Pcs	39.000	195.000
8	Gunting Besar	2	Pcs	11.500	23.000
23	Tempat sampah	2	Pcs	11.250	22.500
21	Sapu dan pengki	2	Pcs	45.000	90.000
6	Lakban Tape Bening	3	Pcs	8.750	26.250
19	<i>Sponge</i> cuci piring	2	Pcs	5.000	10.000
<b>TOTAL</b>					<b>9.684.310</b>

Sumber: Hello Meal Frozen, 2023.

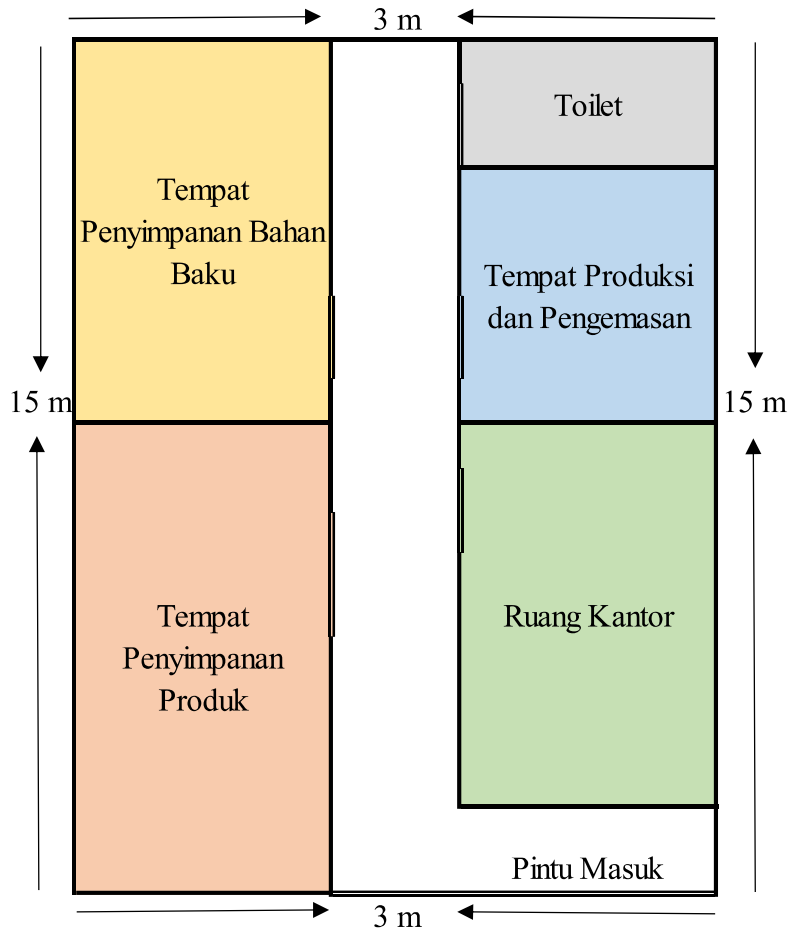
**5.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha**

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 tempat usaha tersebut. Bangunan Hello Meal Frozen yang akan beroperasi memiliki ukuran 3 m x 15 m. Berikut merupakan lay out bangunan tempat usaha Hello Meal Frozen.

1. Ditaring 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. 22

Layout Bangunan Hello Meal Frozen



Sumber: Hello Meal Frozen

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