

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produk

Five Themes in One sebagai usaha yang bergerak di industri makanan dan minuman serta beroperasi secara *offline* dan juga platform *online* sehingga, sangat memperhatikan kegiatan operasionalnya. Proses kegiatan operasional yang dilakukan oleh *Five Themes in One* mengikuti teori dari Heizer, Render, dan Munson (2017), “Serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output”. Berikut kegiatan proses produk *Five Themes in One*:

1. Membeli Bahan Baku

Dalam melakukan proses produksi, membutuhkan bahan baku mentah terlebih dahulu. Pembelian bahan-bahan baku mentah adalah proses pertama yang dilakukan sebelum memulai proses produksi. Proses pembelian bahan baku dilakukan secara langsung dan melalui *online shop*. Bahan baku yang akan dibeli juga beragam jenis, sehingga perlu waktu untuk mengumpulkan semua bahan yang diperlukan kira-kira satu hari sebelum proses produksi.

2. Menyimpan Bahan Baku

Setelah melakukan pembelian dan pengumpulan bahan baku, proses penyimpanan dilakukan agar barang-barang tersebut disimpan untuk menjaga kualitas bahan baku. Sebagian produk akan disimpan dan sebagian lain akan digunakan untuk keperluan produksi, misalnya sayur dan buah. Bahan baku disimpan di dalam kulkas dan *freezer* agar tidak mudah rusak dan terjaga. Bahan baku tersebut akan digunakan apabila diperlukan.

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.



3. Mengolah Bahan Baku Menjadi Produk Jadi

Setelah konsumen memesan makanan dan minuman, Proses produksi dimulai. Pesanan akan langsung dioper kepada masing-masing *staff* atau karyawan yang bertugas sesuai dengan pekerjaannya. Misalnya, jenis tema *Italy* berbahan dasar tepung dan *pastry* sehingga, karyawan pada bagian tema *Italy* mulai membuat saus dan bahan lain khusus untuk makanan dalam bagian tersebut.

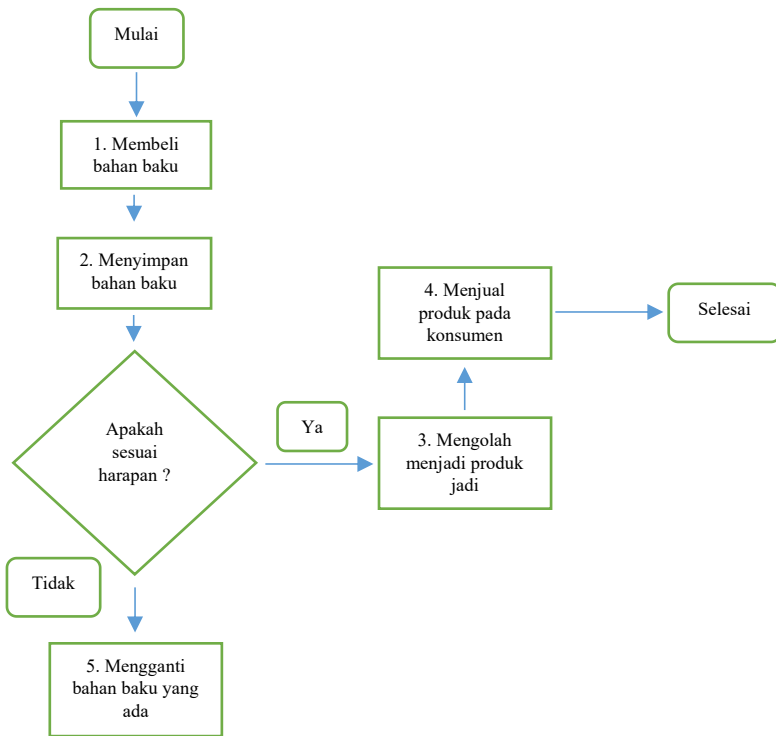
Semua kegiatan produksi dilakukan secara manual oleh tenaga kerja yang terampil dalam memasak. *Five Themes in One* mengutamakan cita rasa *authentic* dan kualitas makanan dan minuman yang disajikan, sehingga proses produksi sangat diperhatikan kesegaran kualitas dan kebersihan yang terjaga.

4. Menjual Produk Pada Konsumen

Makanan dan minuman akan disajikan kepada konsumen setelah proses produksi selesai. Jika konsumen melakukan *dine-in* di *Five Themes in One*, maka produk akan langsung disajikan dengan peralatan makan biasanya. Jika konsumen melakukan *take away* atau *take home* makanan dan minuman, maka *Five Themes in One* membungkusnya dengan *packaging* khusus dengan konsep *go-green* atau *love earth* yang menggunakan *paper packaging* untuk setiap bungkusnya. Sehingga, konsumen dapat merasakan sisi positif dari gerakan ramah lingkungan yang dilakukan oleh *Five Themes in One*.

Gambar 5. 1

Gambar Proses Operasional *Five Themes in One*



(C) 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.



B. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku Produk

Proses pembelian bahan baku menjadi salah satu hal penting yang dilakukan dalam menjalankan suatu usaha. Pemilik usaha harus memastikan jasa pemasok siapa saja yang melakukan pemasokan bahan baku, sehingga memasok bahan baku produk dilakukan secara tepat dan sesuai waktu pengiriman. Berikut rencana alur pembelian bahan dari *Five Themes in One*:

1. Pemilik usaha bekerja sama dengan para pemasok bahan baku produk dan memesan bahan baku sesuai dengan kebutuhan usaha.
2. Para pemasok mengirim bahan baku.
3. *Manager* dan *staff* dapur memeriksa jumlah bahan baku dan memastikan setiap bahan baku lengkap dan masih berkualitas untuk digunakan.
4. Bahan baku disimpan dengan baik oleh *staff* dapur untuk dipakai saat ada pesanan dari konsumen.
5. Bahan baku diolah oleh *staff* dapur untuk pesanan konsumen.
6. Setelah pemakaian bahan baku, *staff* dapur memeriksa persediaan bahan baku dan dilaporkan kepada pemilik usaha dan manager untuk membeli kembali.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

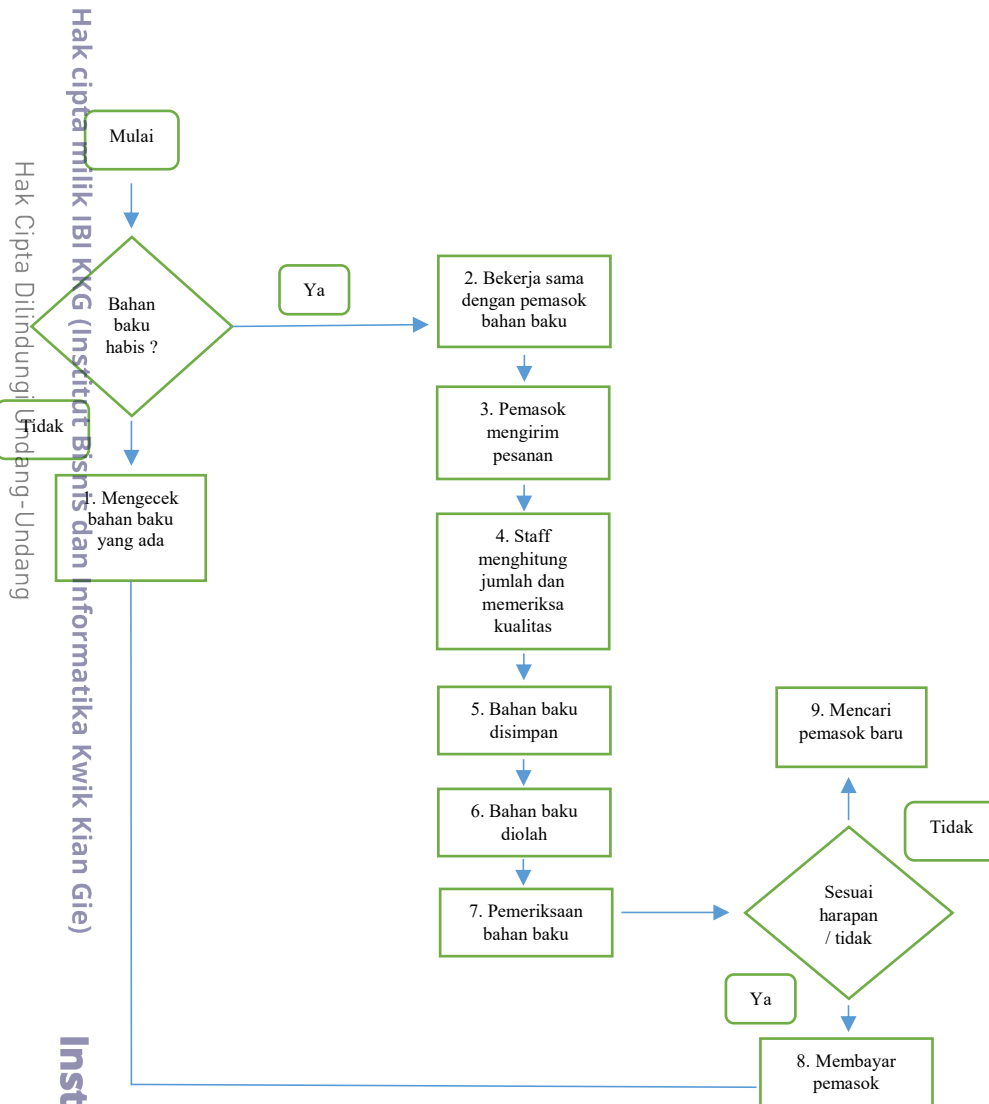
© Hak Cipta dimiliki IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Gambar 5. 2

Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Produk *Five Themes in One*



Sumber: File *Five Themes in One*, tahun 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.



C. Daftar Nama Pemasok

- ③ Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- Peralatan, perlengkapan dan bahan baku usaha dapat dilakukan pembeliannya secara langsung seperti di pasar dan *grocery store* maupun secara *online* di aplikasi belanja *online*. Berikut daftar nama pemasok *Five Themes in One*:

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.

Daftar Nama Pemasok *Five Themes in One*

Nama Pemasok	Alamat	Produk	Alasan Pemilihan
Bormo TOSERBA Dago	Jl. Ir. H. Juanda No.348, Dago, Kecamatan Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat 40135	Susu, teh, keju, tepung, bumbu dapur, buah, sayur, beras, sabun cuci, <i>spray</i> , gas, air galon	Lokasi pemasok berada dekat dengan lokasi usaha
<i>House of Culinaire</i>	Jalan Naripan no.60	Berbagai macam produk mulai dari pemotong, barang pecah belah, pembuat kue, panci dan wajan, perjamuan, peralatan dapur, peralatan bar, peralatan roti, produk pembersih, dan perlengkapan dapur, yang siap pakai.	Pemasok memiliki kelengkapan peralatan dan perlengkapan dapur
<i>Mr. Kitchen</i>	Jalan Garuda 75-77	Alat prasmanan <i>stainless</i> dan <i>food container</i>	Pemasok memiliki kelengkapan peralatan dapur
<i>Supplier</i> Kopi Bandung Arabica Robusta	Komp. Banyu Biru Blok P No.14, Mekarjaya, Kec. Rancasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40292	Biji kopi	Pemasok memiliki kelengkapan biji kopi
Pasar Gandok Dago	Jl. Siliwangi, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141	Daging, buah-buahan, sayur, bawang- bawangan	Lokasi pemasok berada dekat dengan lokasi usaha
<i>Agusta Antique Store</i> Dago	Jl. Ir. H. Juanda No.431, Dago, Kecamatan Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat 40135	<i>Custom</i> kursi dan meja	Lokasi pemasok berada dekat dengan lokasi usaha
<i>Disposable custom printed kraft paper fast food packaging</i>	<i>Alibaba Online Store</i>	<i>Custom</i> kotak makanan dan minuman	Praktis

Sumber: File *Five Themes in One*, tahun 2023.

D. Deskripsi Rencana Operasi



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Pembuatan rencana operasi guna mencakup kegiatan alokasi karyawan atau tenaga kerja, peralatan, perlengkapan dan fasilitas usaha. Berikut rencana operasi yang dilakukan oleh *Five Themes in One*:

1. Analisis Bisnis

Pemilik usaha *Five Themes in One* akan melatih kemampuan diri dalam memasak dan mempelajari informasi mengenai *standard hospitality and culinary* sebelum membangun usaha *Five Themes in One* dan terjun dalam industri *Food and Beverage*. Rencana bisnis juga dibuat agar dapat menguasai industri bisnis tersebut seperti rencana operasional, struktur organisasi dan rencana keuangan usaha. Hal ini akan dilakukan pada bulan Oktober 2023 dari minggu 1 sampai minggu 4.

2. Survey pada Pasar dan Lokasi

Dilakukan *survey* pasar untuk mengetahui produk apa yang diinginkan atau memiliki banyak permintaan dari konsumen. Kegiatan ini dilakukan guna memberikan arahan terhadap pangsa pasar yang akan dimasuki, siapa target pasar, nama pemasok, kompetitor atau pesaing, peluang dan ancaman usaha.

Lokasi pada usaha menjadi salah satu hal penting sebelum membangun atau mendirikan suatu usaha. Lokasi yang strategis memberikan potensi terjangkaunya konsumen secara luas. *Five Themes in One* berlokasikan di Dago Atas, Bandung yang memiliki peningkatan pengunjung dan ketertarikan konsumen, sehingga lokasi usaha sudah terbilang strategis. Hal ini akan dilakukan pada bulan Oktober 2024 minggu 3 dan 4.

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.



3. Pengurusan Surat Perizinan

Setiap usaha pasti memerlukan surat perizinan dari pemerintah sebelum beroperasi. Pendaftaran surat ini guna untuk memperlancar seluruh kegiatan dan perizinan yakni Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) yang didapat di website milik pemerintah sebagai bentuk legalitas. Dalam hal mempunyai surat-surat diatas, membantu pemilik usaha untuk taat mematuhi peraturan pemerintah dalam membayar pajak usaha. Hal ini akan dilakukan pada bulan November 2023 minggu 1 dan 2.

4. Renovasi Tempat Usaha

Perencanaan renovasi pembangunan tempat usaha sesuai dengan rencana bentuk desain. Tempat usaha akan memberikan fasilitas untuk konsumen merasakan lingkungan yang nyaman dan bersih selagi menikmati makanan dan minuman yang disajikan oleh usaha *Five Themes in One*. Hal ini akan dilakukan pada bulan November 2023 minggu 3 sampai bulan Januari 2024 minggu 2.

5. Pembelian Peralatan dan Perlengkapan

Pendaftaran nama-nama pemasok peralatan dan perlengkapan untuk digunakan di dapur tempat usaha maupun untuk konsumen dan dilakukan kerja sama dengan para pemasok, agar barang yang dibeli sesuai dengan kebutuhan usaha dengan harga yang terjangkau dan baik kualitasnya. Hal ini akan dilakukan pada bulan Desember 2023 minggu 3 sampai bulan Januari 2024 minggu 2.

C 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.



6. Merekrut Karyawan atau Tenaga Kerja

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) *Five Themes in One* membuka lapangan pekerjaan sesuai dengan *skill* dan *job spesification* yang dibutuhkan. Para calon tenaga kerja harus bersikap profesional dalam hal pekerjaannya, bertempat tinggal tidak jauh dari lokasi usaha *Five Themes in One* dan mempunyai keahlian atas bidang pekerjaan yang ditunjuk dan dibutuhkan oleh usaha. Hal ini akan dilakukan pada bulan Januari 2024 minggu 1 dan 2.

Proses perekrutan tenaga kerja akan dilakukan secara wawancara langsung dan bagi tenaga kerja yang terpilih, akan dilatih sesuai dengan SOP atau *Standard Operating Procedure* usaha *Five Themes in One*.

7. Pembukaan Tempat Usaha dan Promosi Produk

Setelah seluruh proses rencana operasi dan persiapan terlaksana, *Five Themes in One* akan dibangun dan resmi dijalankan. Hal ini akan dilakukan pada bulan Januari 2024 minggu 3. *Five Themes in One* akan mengadakan promosi produk, agar pelanggan dapat mencicipi rasa dari produk yang ditawarkan oleh usaha *Five Themes in One*. Hal ini dilakukan agar masyarakat dapat melihat dan tertarik dengan produk, layanan dan fasilitas yang diberikan *Five Themes in One*.

8. Pemasaran Melalui Aplikasi Pesanan Online

Pendaftaran nama usaha *Five Themes in One* pada aplikasi layanan pesan antar *online* makanan dan minuman seperti *GoFood* dan *GrabFood* agar konsumen dapat dengan mudah dan praktis memesan produk dengan layanan *online* untuk memaksimalkan penjualan. Hal ini akan dilakukan pada bulan Januari 2024 minggu 3. Usaha akan dilaksanakan pada Januari 2024, dengan rencana operasi sebagai berikut:

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.



Tabel 5. 2

Rencana Kegiatan Operasi Five Themes in One

No	Kegiatan	Bulan dan Tahun															
		Oktober 2023				November 2023				Desember 2023				Januari 2024			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Analisis Bisnis																
2	Melakukan <i>Survey</i> pada Pasar dan Lokasi																
3	Melakukan Pengurusan Surat Perizinan																
4	Renovasi Tempat Usaha																
5	Pembelian Peralatan dan Perlengkapan																
6	Merekrut Karyawan atau Tenaga Kerja																
7	Pembukaan tempat usaha dan promosi produk																
8	Pemasaran Melalui Aplikasi Pesanan <i>Online</i>																

Sumber: Tabel Rencana Kegiatan Operasi *Five Themes in One*, tahun 2023.

E. Rencana Alur Penjualan Produk Secara *Offline*



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Rencana alur penjualan produk *Five Themes in One* menggambarkan bagaimana proses pemesanan dan pembelian dari konsumen. Berikut gambaran alur penjualan *offline*:

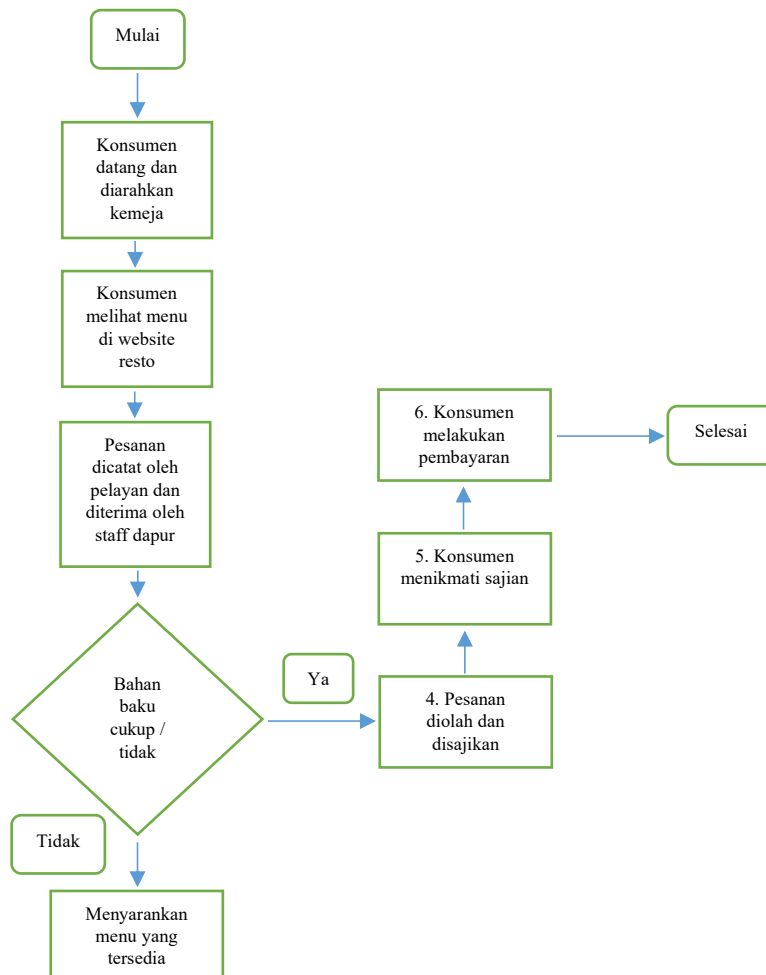
1. Para konsumen yang datang ke *Five Themes in One* akan langsung diarahkan ke tempat duduk pilihan konsumen sesuai dengan keinginannya.
2. Setelah duduk, konsumen akan disuguhkan sebuah menu dan dapat melihatnya secara *online* melalui *website Five Themes in One*.
3. Pesanan produk konsumen dicatat oleh pelayan *Five Themes in One*, lalu pesanan akan langsung diterima oleh para *staff* di dapur.
4. Para *staff* dapur atau *chefs* akan memasak pesanan produk, lalu disajikan pada konsumen.
5. Hasil masakan produk *Five Themes in One* akan mengantarnya ke setiap meja konsumen, sehingga konsumen dapat mencicipi makanan sambil menikmati suasana *Five Themes in One*.
6. Setelah konsumen selesai menikmati makanan, para konsumen dapat melakukan pembayaran dengan tiga cara yaitu pembayaran *cash*, *debit/credit card*, dan *scan barcode* seperti *Qris BCA*, *GoPay*, *OVO*.

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

Rencana Alur Penjualan *Offline* Produk *Five Themes in One*



Sumber: File *Five Themes in One*, tahun 2023.

(C) 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.



Berikut gambaran alur penjualan *online*:

- C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
1. Konsumen masuk kedalam aplikasi pesan-antar *online* dan mengetik nama *Five Themes in One* pada tombol *food*.
 2. Konsumen dapat melihat daftar *menu*, melakukan pemesanan, dan pembayaran.
 3. Setelah pembayaran, *Five Themes in One* langsung mendapat pesanan konsumen dan *staff* dapat menyiapkan produk.
 4. Kertas bon pesanan produk di *print* oleh *staff* kasir dan diberikan pada *food driver*.
 5. Setelah jadi, masakan produk *Five Themes in One* dikemas dengan kemasan bertemakan *Go-green* yang berbahan dasar kertas.
 6. Setelah produk sudah dikemas, *staff* kasir atau *waiter* memberikan produk pada *food driver* untuk diantarkan ke konsumen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

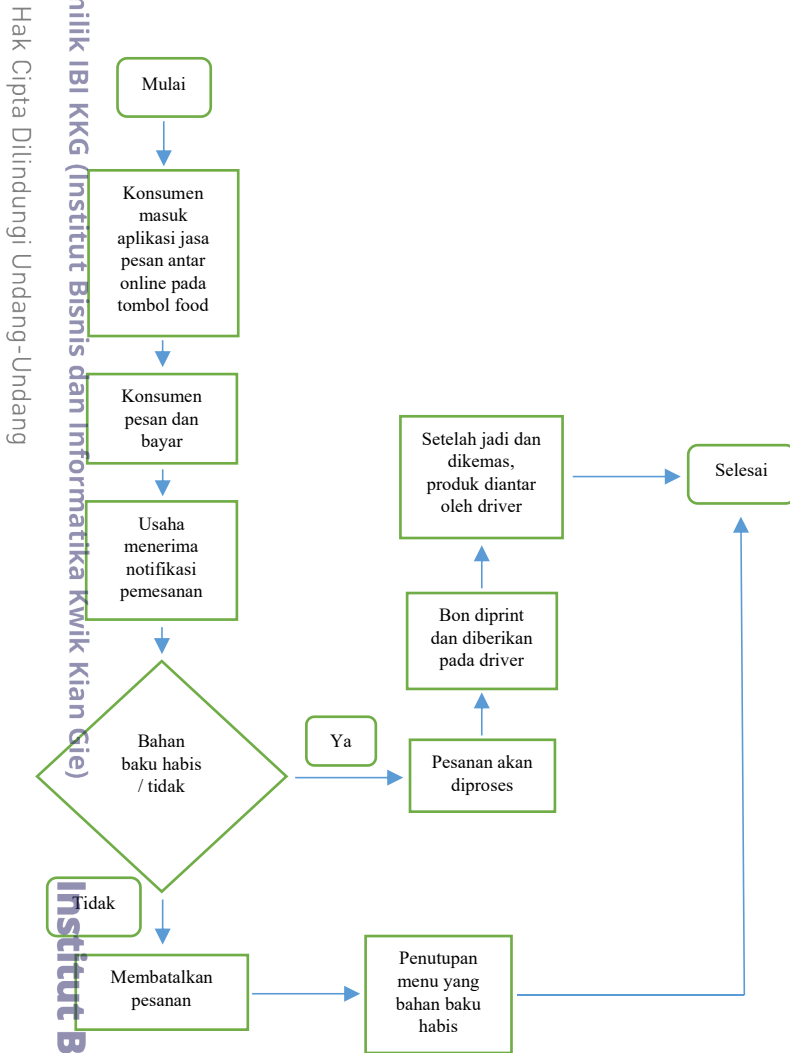
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Tabel 5. 4

Rencana Alur Penjualan Produk *Five Themes in One* Melalui Aplikasi Layanan Online



Sumber: File *Five Themes in One*, tahun 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.



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

Dengan pelayanan dalam memberikan fasilitas dan kenyamanan maksimal untuk konsumen, *Five Themes in One* menggunakan peralatan dan perlengkapan berteknologi canggih sehingga yang apa yang ditawarkan usaha *Five Themes in One* berkualitas dan memenuhi kepuasan dan kebutuhan konsumen. Usaha memperhatikan fasilitas kebutuhan dari segi produksi dan transaksi yaitu bagian dapur dan kasir. Usaha *Five Themes in One* menggunakan *one touch cashier* yaitu kombinasi alat kasir dan komputer yang berhubungan dengan internet, sehingga transaksi menggunakan *card* ataupun *online* dapat dilakukan. Untuk bagian dapur, *Five Themes in One* menggunakan alat masak yang berkualitas dan canggih, sehingga karyawan dapat dengan nyaman dan mudah melakukan kegiatan produksi.

G. Lay Out Bangunan Usaha

Dengan adanya bangunan fisik tempat usaha, para konsumen dapat berkunjung dan menikmati suasana tempat usaha. Para karyawan usaha juga dapat dengan nyaman memberikan layanan terbaik dari segi pelayanan hingga segi produksi kualitas makanan dan minuman usaha.

Five Themes in One akan dibangun di daerah Dago Atas, Bandung.

Berikut gambaran *lay out* bangunan *Five Themes in One*:

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 5.3

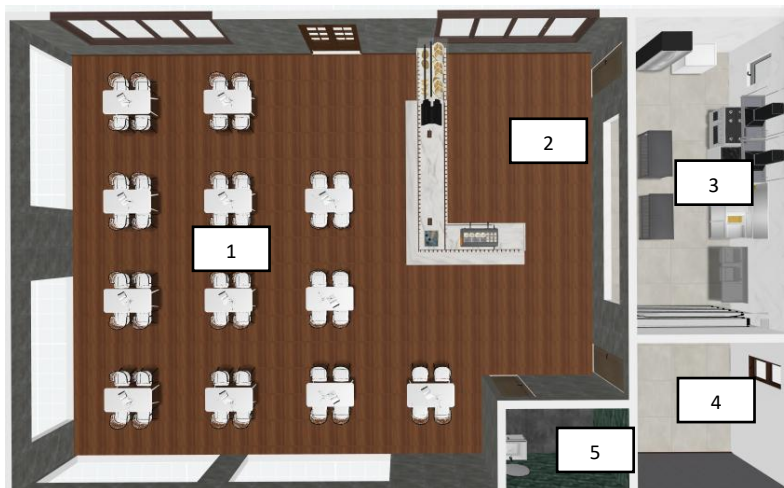
Gambaran Lay Out Bangunan *Five Themes In One*



Sumber: PNG File *Five Themes in One*, tahun 2023.

Gambar 5.4

Gambaran Lay Out Bangunan *Five Themes in One*



Sumber: PNG File *Five Themes in One*, tahun 2023.

Penjelasan sebagai berikut:

1. *Dining area*; 2. Area Kasir; 3. Area Dapur; 4. Area Gudang; 5. Area Toilet.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

15m

20m

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.