

BAB V

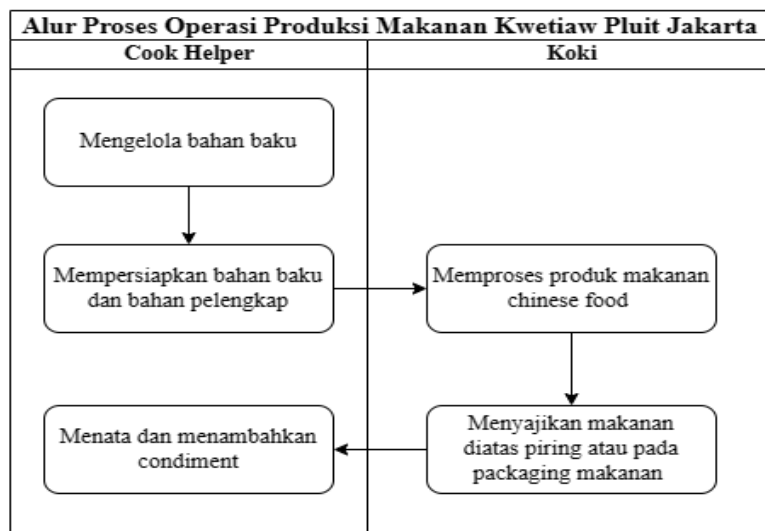
RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi Produk

Setiap perusahaan yang memproduksi barang maupun menawarkan layanan jasa membutuhkan manajemen operasi. Manajemen operasi menurut Heizer *et al.* (2020 : 36), “Serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah *input* menjadi *output*. Kegiatan menciptakan barang dan jasa terjadi di semua organisasi.”

“Kwetiaw Pluit Jakarta” merupakan bisnis kuliner yang memproduksi makanan halal yang merupakan perpaduan masakan Tionghoa atau lebih dikenal *chinese food* dengan cita rasa khas Indonesia karena menggunakan bumbu dan rempah 100% asli Indonesia. Proses operasi restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” dilakukan oleh koki yang dibantu oleh seorang *cook helper*. Berikut gambar alur proses operasi produksi makanan restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”:

Gambar 5. 1
Alur Proses Operasi Produksi Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 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.



5.2 Nama Pemasok

Pemasok menjadi sumber daya penting dalam operasional restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Dengan adanya pemasok yang terpercaya, kegiatan operasional dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan dan menghasilkan *output* yang berkualitas tinggi dengan bantuan sumber daya manusia yang kompeten. Pemasok yang terpercaya menjadi aset penting dan wajib dipertahankan hubungannya demi kelangsungan dan konsistensi restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Berikut pemasok yang menjadi penyokong kegiatan operasional “Kwetiaw Pluit Jakarta”:

© Hak cipta milik IBIKKG 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.



Tabel 5. 1

Daftar Pemasok “Kwetiaw Pluit Jakarta”

Nama Pemasok	Produk	Keunggulan
Bu Namboru Lokasi: Pasar pajak sambas, Medan	Kwetiaw, andaliman, terasi	Kualitas yang baik, harga termurah, pemasok yang telah mengenal dengan baik (sudah 10 tahun melakukan proses transaksi)
Pak Roni Lokasi: Pasar baru, Jambi	Sayur sawi, tauge, daun bawang, mie, timun, kerupuk, cabai rawit	Kualitas yang baik dan harga yang kompetitif
Pak Sapri Lokasi: Pasar kebun kopi, Jambi	Daging ayam	Stok yang selalu ada dan kualitas ayam yang baik
Pak Doni atau Mba Sari Lokasi: Pasar modern, Jambi	Daging sotong, udang	Kualitas daging sotong dan udang yang baik serta dapat dipesan secara <i>online</i>
Pak Aphong Lokasi: Pasar baru, Jambi	Bakso	Kualitas bakso yang baik dan bisa dipesan <i>online</i> serta diantar ke rumah
Pak Aseng Lokasi: Pasar Modern, Jambi	Kecap manis, kecap asin, plastik, kertas nasi	Memiliki stok yang selalu <i>ready</i> dan harga kompetitif
Trona (Swalayan) Lokasi: Jelutung, Jambi	Minyak sayur, Bumbu pelengkap (garam, penyedap rasa, micin, lada)	Menjual produk dapur dengan lengkap dan harga murah
Fresh (Mini Market) Lokasi: Thehok, Jambi	Beras	<i>Mini Market</i> yang memiliki stok beras yang digunakan “Kwetiaw Pluit Jakarta” dengan harga yang murah dan stok yang jarang habis
Logo Furniture Lokasi: Pasar Jambi, Jambi	Meja makan, kursi, kursi tunggu	Harga yang terjangkau dengan kualitas yang bagus
Platerie (Tokopedia)	Piring kaca, gelas kaca	Harga yang terjangkau dan desain yang kekinian
Digiphone Lokasi: Kebun Handil, Jambi	Tablet	Harga yang terjangkau dengan fitur yang memumpuni
Cctv Store (Tokopedia)	1 set CCTV	Harga yang murah dengan variasi produk cctv yang beragam dan komplit
Panda Retail Solutions (Tokopedia)	Cash drawer, mini thermal mobile	Harga yang murah dan terpercaya serta adanya garansi 12 bulan untuk mesin
Udhidayah (Tokopedia)	Meja kasir mini	Harga terjangkau, menggunakan bahan dari kayu jati belanda
Miyako (Tokopedia)	Rice cooker	Kualitas yang bagus dengan harga yang terjangkau
Megatama Elektronik Lokasi: Pasar Jambi, Jambi	AC, kulkas showcase	Harga yang terjangkau dengan beragam pilihan serta garansi hingga 5 tahun

Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023



5.3 Deskripsi Rencana Operasi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hakiptam milik KIKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Perencanaan adalah proses awal yang dilakukan individu atau bisnis agar dapat mengubah mimpi kosong menjadi pencapaian. Perencanaan terdiri atas semua aktivitas manajerial yang terkait untuk mempersiapkan masa depan. Secara spesifik mencakup prediksi, penetapan tujuan, penjabaran strategi, mengembangkan kebijakan, dan menentukan capaian. Berikut rincian rencana operasi “Kwetiaw Pluit Jakarta” :

1 Survei Pasar

Dalam proses pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” juga harus melakukan survei terhadap pasar terkait. Hal ini tidak dapat dimungkiri, survei terhadap pasar merupakan perencanaan awal untuk meminimalkan risiko kegagalan dalam sebuah proses pengembangan usaha. Sebagai seorang wirausahawan harus mengetahui bagaimana tren pasar terkait usaha yang ingin dikembangkan. Bagaimana daya konsumsi masyarakat, tren pasar terhadap makanan *chinese food*, dan pertumbuhan ekonomi di wilayah pengembangan usaha. Survei pasar dilakukan pada bulan September tahun 2024 di minggu pertama hingga ketiga.

2 Survei Pesaing Sejenis dan Tidak Sejenis

Survei pesaing baik sejenis maupun tidak sejenis menjadi salah satu kunci penting dalam proses pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Hal ini dilakukan untuk memberikan pemahaman yang mendalam tentang lingkungan bisnis di mana mereka beroperasi. Survei pesaing meliputi analisis kekuatan dan kelemahan pesaing, segmentasi pasar pesaing, penetapan posisi merek, penentuan harga, dan inovasi terhadap produk. Melalui survei terhadap pesaing, sebagai wirausahawan dapat memperoleh wawasan yang kritis untuk mengembangkan

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.



strategi bisnis yang efektif, meningkatkan daya saing, dan mencapai keberhasilan

C dalam pasar yang dinamis dan kompetitif. Survei pesaing sejenis dan tidak sejenis dilakukan pada bulan September tahun 2024 di minggu ketiga dan keempat, bersamaan dengan kegiatan survei pasar.

3. Survei Kondisi Lokasi

Pemilihan akan lokasi usaha memiliki dampak yang bersifat jangka panjang terhadap kesuksesan dan kelangsungan usaha yang didirikan atau pun yang dikembangkan. Faktor yang menjadi pertimbangan seorang wirausahawan dalam survei kondisi lokasi adalah aksesibilitas dan visibilitas, keamanan dan lingkungan sekitar, demografi, dan analisis biaya operasional. “Kwetiaw Pluit Jakarta” direncanakan berlokasi pada sebuah ruko di Jelutung, Kota Jambi yang terletak di depan jalan raya dengan lahan parkir yang luas. Hal ini untuk mempermudah konsumen menjangkau restoran dan juga *driver* saat pemesanan online. Daerah Jelutung merupakan lokasi yang mudah diakses dan cukup ramai ketika siang maupun malam hari. Selain itu, usaha sejenis belum ada di daerah tersebut yang juga menjadi faktor pertimbangan pemilihan lokasi usaha. Survei kondisi lokasi dilakukan pada bulan September minggu keempat dan bulan Oktober minggu pertama tahun 2024.

4. Survei Pemasok (Bahan Baku, Peralatan, Perlengkapan)

Para pemasok menjadi penyokong dan dapat mengoptimalkan alokasi sumber daya, mengurangi risiko, dan ketidakpastian bahan untuk kegiatan operasional restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Tanpa adanya kerjasama dan hubungan yang baik dengan pemasok, dapat menghambat proses bisnis restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Pemasok bahan baku untuk restoran “Kwetiaw Pluit

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.



Jakarta” sudah ada dan telah melakukan transaksi lebih dari 5 tahun. Namun, untuk meminimalkan risiko dan memastikan kelancaran operasional sehari-hari, tetap dibutuhkan survei pemasok bahan baku alternatif. Selain itu, pengembangan usaha di lokasi dan konsep baru, membutuhkan survei pemasok peralatan dan perlengkapan restoran. survei pemasok bahan baku, peralatan dan perlengkapan dilakukan pada bulan Oktober tahun 2024 minggu pertama dan kedua.

5 Merancang *Layout* Bangunan

Salah satu hal yang dapat meningkatkan kenyamanan dan kemudahan akses bagi pelanggan adalah merancang *layout* bangunan yang baik. Selain itu, dapat meningkatkan efisiensi operasional, optimalisasi penggunaan ruang, membantu pengendalian *inventory*, mencegah kecelakaan kerja dan menjaga keamanan pekerja, dan mampu menciptakan citra dan *branding* yang positif. “Kwetiaw Pluit Jakarta” mengusung restoran berkonsep *semi cafe* dan *cozy*, dimana penggunaan meja dan kursi serta alat makan bernuansa *cafe* yang dilengkapi dengan fasilitas untuk kenyamanan konsumen. Ruang dapur dan ruang makan diberikan pembatas kaca transparan. Merancang *layout* bangunan “Kwetiaw Pluit Jakarta” dilakukan pada bulan Oktober tahun 2024 di minggu kedua dan ketiga.

6 Melakukan Renovasi Bangunan

Renovasi bangunan usaha haruslah direncanakan dengan baik dan matang, mempertimbangkan kebutuhan bisnis, dan anggaran. Hal ini dikarenakan renovasi menjadi investasi yang memberikan manfaat jangka panjang bagi usaha. “Kwetiaw Pluit Jakarta” melakukan renovasi bangunan yang awalnya merupakan ruko kosong biasa, kemudian disulap menjadi restoran yang berkonsep *semi cafe*

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.



dan *cozy* sesuai dengan rancangan *layout* bangunan yang telah dibuat. Renovasi bangunan akan dilakukan dengan memperhatikan pemenuhan standar keselamatan yang berlaku untuk melindungi karyawan, pelanggan, dan aset didalamnya. Proses renovasi juga akan dilakukan pengawasan dan pengendalian rutin setiap minggunya oleh wirausahawan untuk memastikan bahwa proses renovasi sesuai dengan perencanaan awal. Renovasi bangunan “Kwetiaw Pluit Jakarta” menghabiskan waktu tiga minggu, di mulai pada minggu ketiga dan keempat bulan Oktober serta pada minggu pertama bulan November tahun 2024.

7. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Kegiatan membeli peralatan dan perlengkapan dilakukan bersamaan dengan renovasi bangunan “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Hal ini bertujuan untuk efisisensi dalam hal waktu dan juga proses pengerjaan renovasi. Peralatan yang dibeli dapat dilihat pada Tabel 5.3 halaman 96. Perlengkapan yang dibeli antara lain plastik, kertas nasi, gas, kertas *thermal*, dan lain-lain. Pembelian peralatan dan perlengkapan dilakukan pada bulan November tahun 2024 pada minggu pertama dan kedua.

8. Membuat SOP Yang Jelas dan Rinci

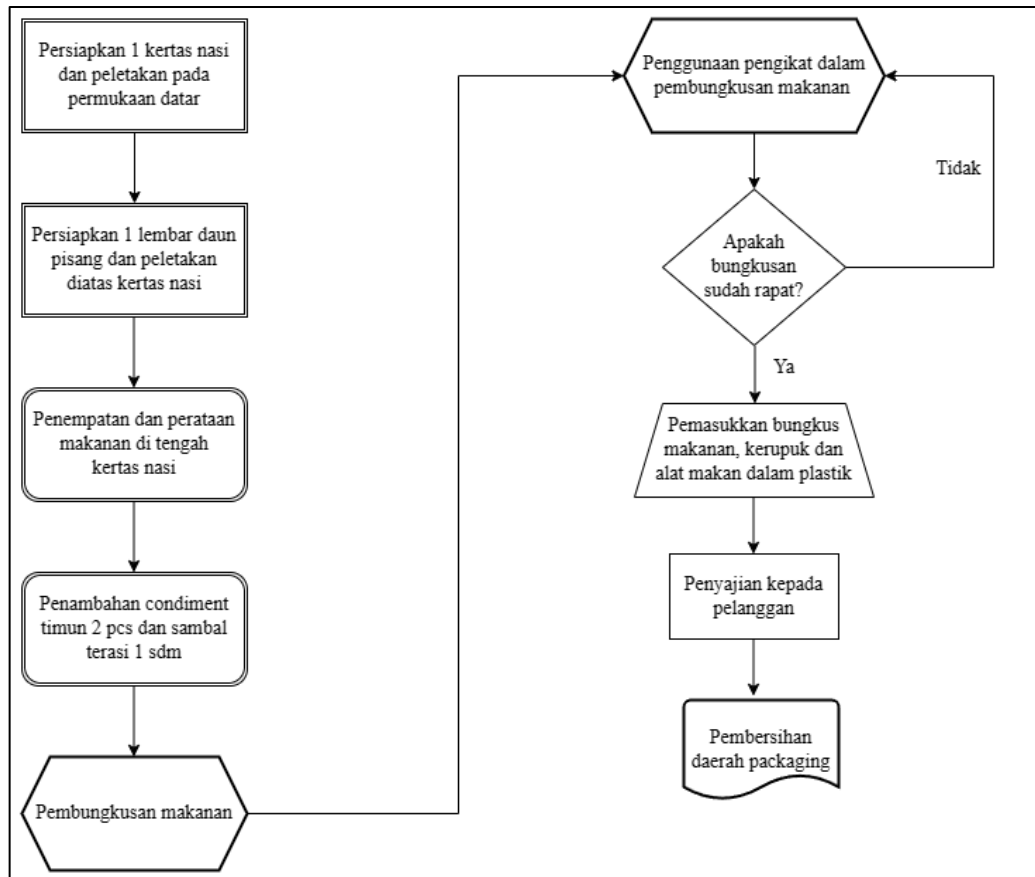
“Kwetiaw Pluit Jakarta” membuat SOP yang jelas dan rinci untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas, menjaga konsistensi produk makanan, serta memitigasi risiko dalam operasional sehari-hari. Selain itu, SOP menjadi alat pelatihan yang efektif untuk karyawan baru atau yang menggantikan posisi tertentu. SOP yang akan dibuat “Kwetiaw Pluit Jakarta” antara lain SOP pembelian bahan baku, SOP pengelolaan bahan baku, SOP packaging makanan, dan sebagainya. Pembuatan SOP dilakukan pada bulan November tahun 2024

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.

pada minggu ketiga. Berikut gambar SOP packaging makanan “Kwetiaw Pluit Jakarta”:

Gambar 5. 3

SOP Packaging Makanan “Kwetiaw Pluit Jakarta



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

9. Membuat Job Description Karyawan

Pembuatan *Job Description* bagi karyawan menjadi penting dan memiliki dampak yang signifikan pada pengelolaan sumber daya manusia dan kesuksesan operasional. *Job description* memberikan pemahaman yang jelas tentang apa yang diharapkan dari seorang karyawan, dimana mencakup tugas, tanggung jawab, dan tujuan pekerjaan. Hal ini mampu menciptakan lingkungan kerja yang lebih terorganisir, efisien, dan mendukung dalam pertumbuhan serta keberlanjutan



usaha. Pembuatan *Job Description* bagi karyawan dilakukan pada bulan November tahun 2024 pada minggu ketiga dan keempat.

C Halapita milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

10. Merekrut dan Melatih Karyawan

Merekrut dengan baik membantu membangun tim yang berkualitas tinggi.

Proses rekrutmen dilakukan melalui pemasangan brosur di depan restoran dan memposting lowongan kerja di *facebook* pada komunitas pencari kerja daerah Jambi. Walaupun sudah membuat SOP dan job description, tetap diperlukan pelatihan pada karyawan. Hal ini mampu meningkatkan produktivitas pada karyawan, kualitas produk, kepuasan pelanggan, dan mengurangi *turnover* karyawan. Kegiatan ini dilakukan selama dua minggu di awal bulan Desember 2024.

11. Membeli Bahan Baku

Pembelian bahan baku dilakukan kepada pemasok bahan baku yang terpercaya dan telah di survei oleh wirausahawan. Hal ini dilakukan demi kelangsungan dan konsistensi restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Pembelian bahan baku dilakukan pada bulan Desember tahun 2024 di minggu ketiga dan keempat.

12. Melakukan Promosi

Kegiatan promosi dibutuhkan saat proses pengembangan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta” pada tempat dan lokasi yang baru. Promosi dilakukan dengan menggunakan media sosial *Tiktok* dan *Instagram*, kemudian menggunakan status *Whatsapp* untuk memberikan informasi kepada pelanggan lama. Isi promosi berupa konten tentang tempat dan lokasi baru, menu yang ditawarkan dan diskon harga yang ditawarkan untuk menarik konsumen. Kegiatan promosi dilakukan mulai dari akhir bulan Desember 2024 hingga akhir bulan Januari 2025.

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.



13. Proses Pengembangan “Kwetiaw Pluit Jakarta”

Tahap terakhir dalam rencana operasi adalah proses pengembangan “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Pembukaan “Kwetiaw Pluit Jakarta” dilakukan dengan menerapkan strategi yang telah dirancang dan ditetapkan. Pembukaan restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” pada awal bulan Januari tahun 2025.

Tabel 5. 3
Rencana Operasi “Kwetiaw Pluit Jakarta”

Rincian Kegiatan	Sep-24				Oct-24				Nov-24				Dec-24				Jan-25			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Survei Pasar																				
Survei Pesaing Sejenis dan Tidak Sejenis																				
Survei Kondisi Lokasi																				
Survei Pemasok (Bahan Baku, Peralatan, Perlengkapan)																				
Merancang Layout Bangunan																				
Melakukan Renovasi Bangunan																				
Membeli Peralatan dan Perlengkapan																				
Membuat SOP Yang Jelas dan Rinci																				
Membuat Job Description Karyawan																				
Merekrut dan Melatih Karyawan																				
Membeli Bahan Baku																				
Melakukan Promosi																				
Proses Pengembangan "Kwetiaw Pluit Jakarta"																				

Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023



5.4 Rencana Alur Produk

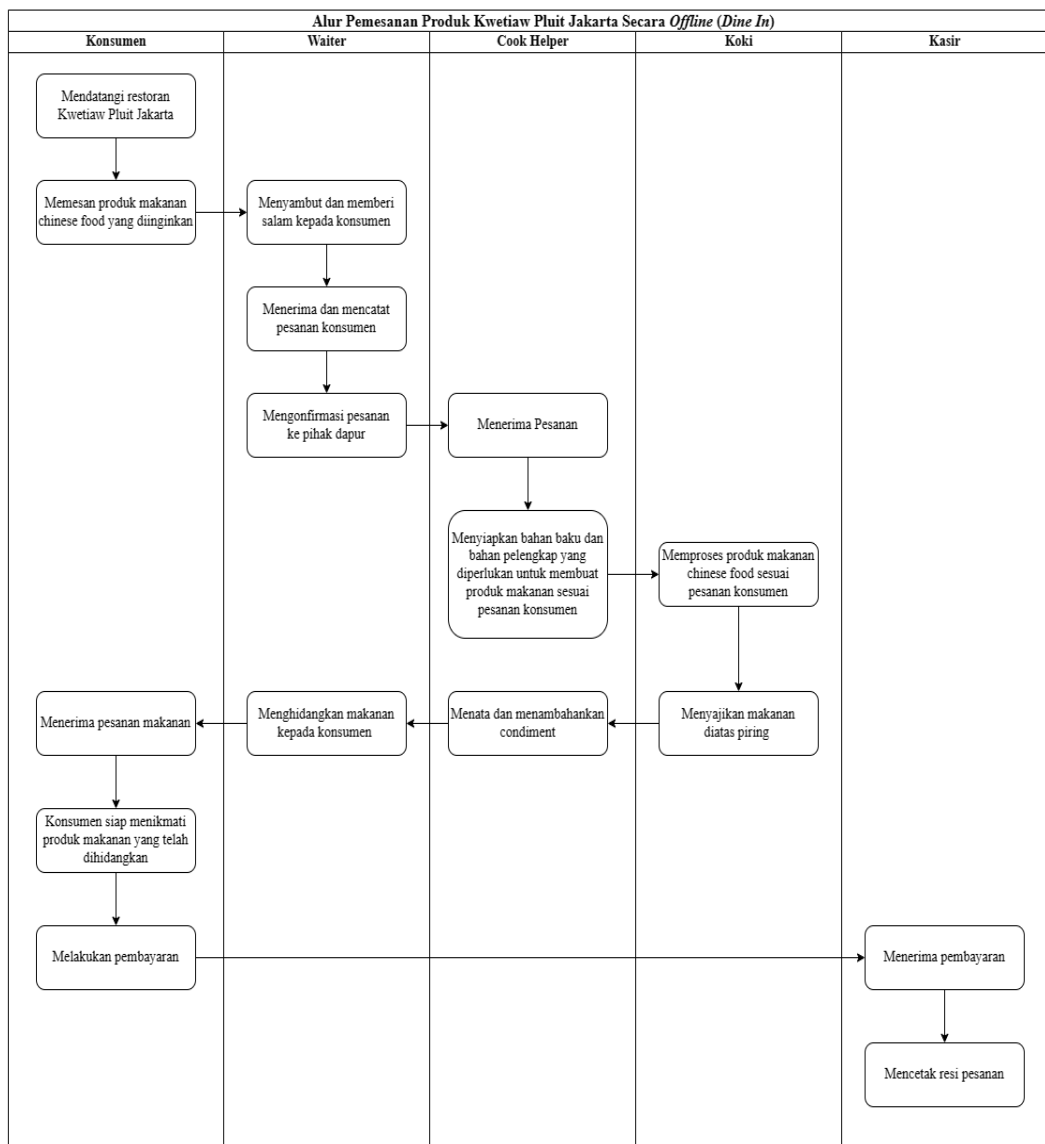
C

Setiap bisnis memiliki proses dan langkah dalam hal memberikan produk atau jasa hingga sampai ke tangan konsumen. “Kwetiaw Pluit Jakarta” memiliki pemesanan secara *offline* dan secara *online*. Berikut alur pemesanan produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” secara *offline* dan secara *online* hingga sampai kepada konsumen:

1 Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara *Offline* (Dine In)

Gambar 5. 5

Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara *Offline* (Dine In)



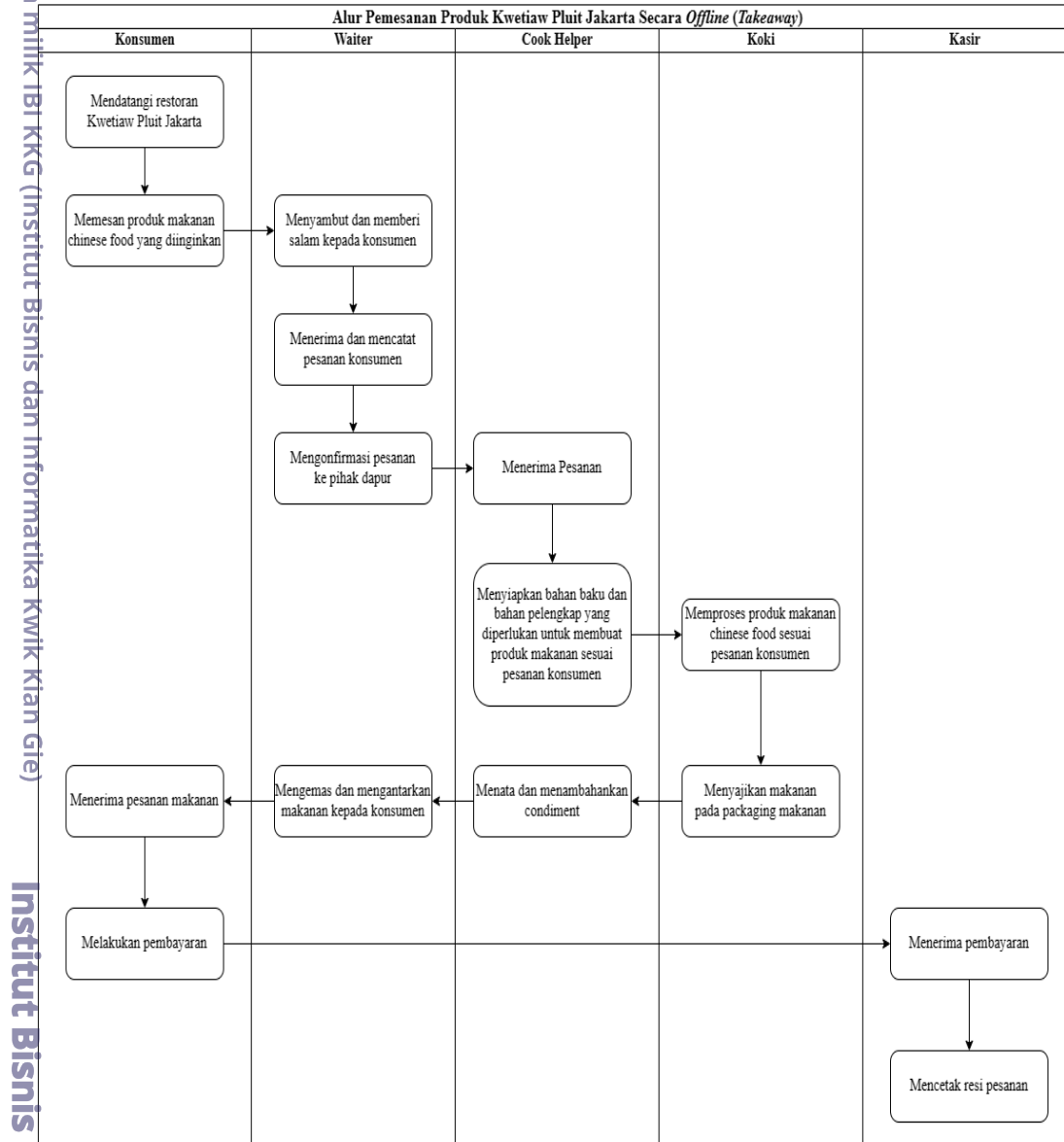
Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

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

2. Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara *Offline (Takeaway)*

Gambar 5. 6

Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara *Offline (Takeaway)*



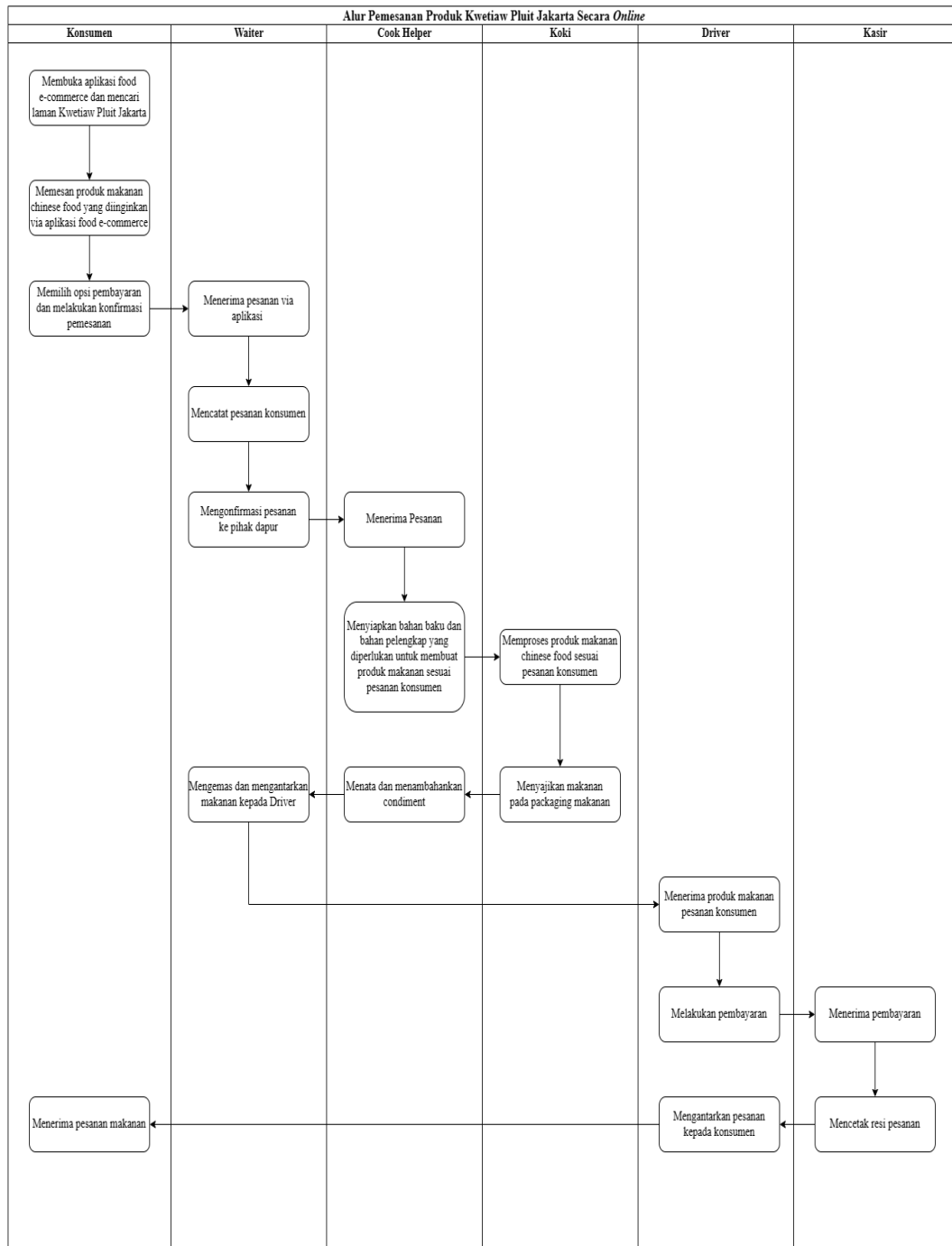
Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023



3. Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara Online

Gambar 5. 7

Alur Pemesanan Produk “Kwetiaw Pluit Jakarta” Secara Online



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

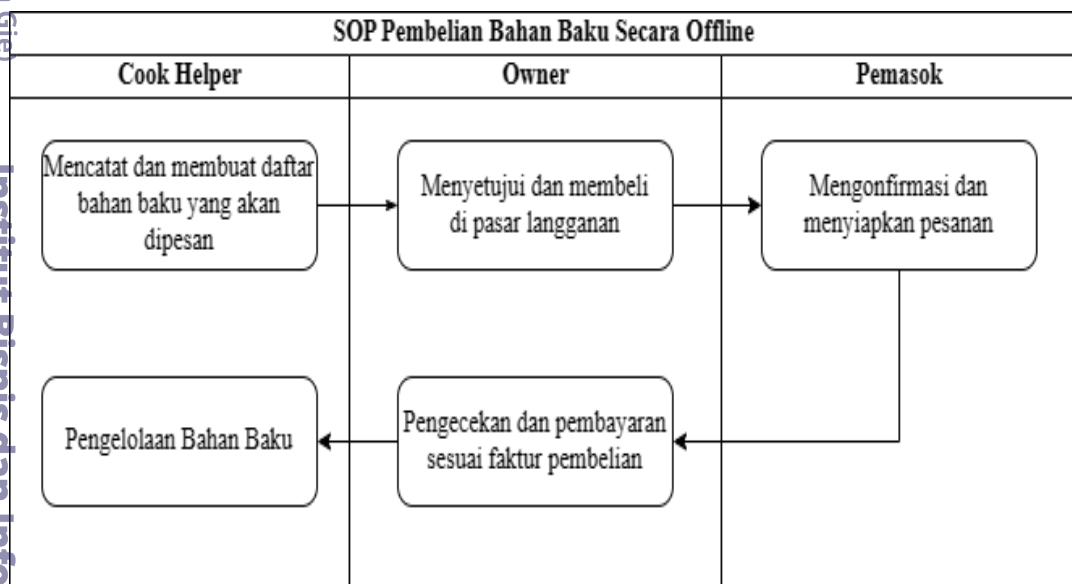


5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Proses operasional “Kwetiaw Pluit Jakarta” pastinya tidak terlepas dari kegiatan pembelian secara berulang bahan baku yang digunakan kepada pemasok. Para pemasok menjadi penyokong dan dapat mengoptimalkan alokasi sumber daya, mengurangi risiko, dan ketidakpastian bahan untuk kegiatan operasional restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Tanpa adanya kerjasama dan hubungan yang baik dengan pemasok, dapat menghambat proses bisnis restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Pengendalian dan pengawasan terhadap bahan baku dan bahan pelengkap persediaan sangat penting untuk menjaga kualitas bahan yang digunakan. Alur Proses pembelian bahan baku dilakukan secara *offline*, *online*, dan impor dari Medan.

1. Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Offline*

Gambar 5. 8
Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Offline*



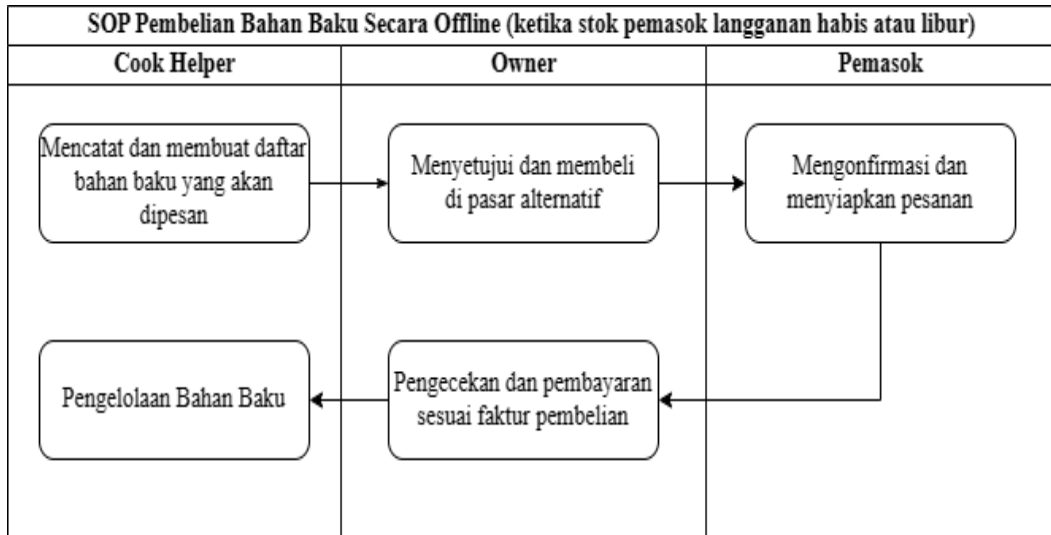
Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023



2. Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Offline* (ketika stok pemasok langganan habis atau libur)

(atau libur)

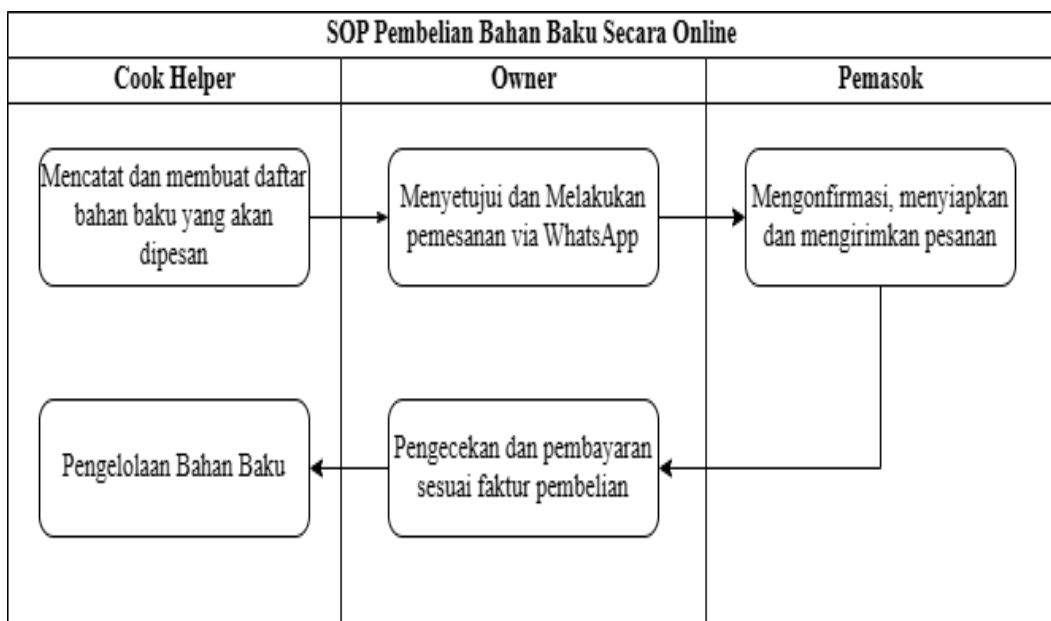
Gambar 5. 9
Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Offline*
(ketika stok pemasok langganan habis atau libur)



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

3. Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Online*

Gambar 5. 10
Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Online*



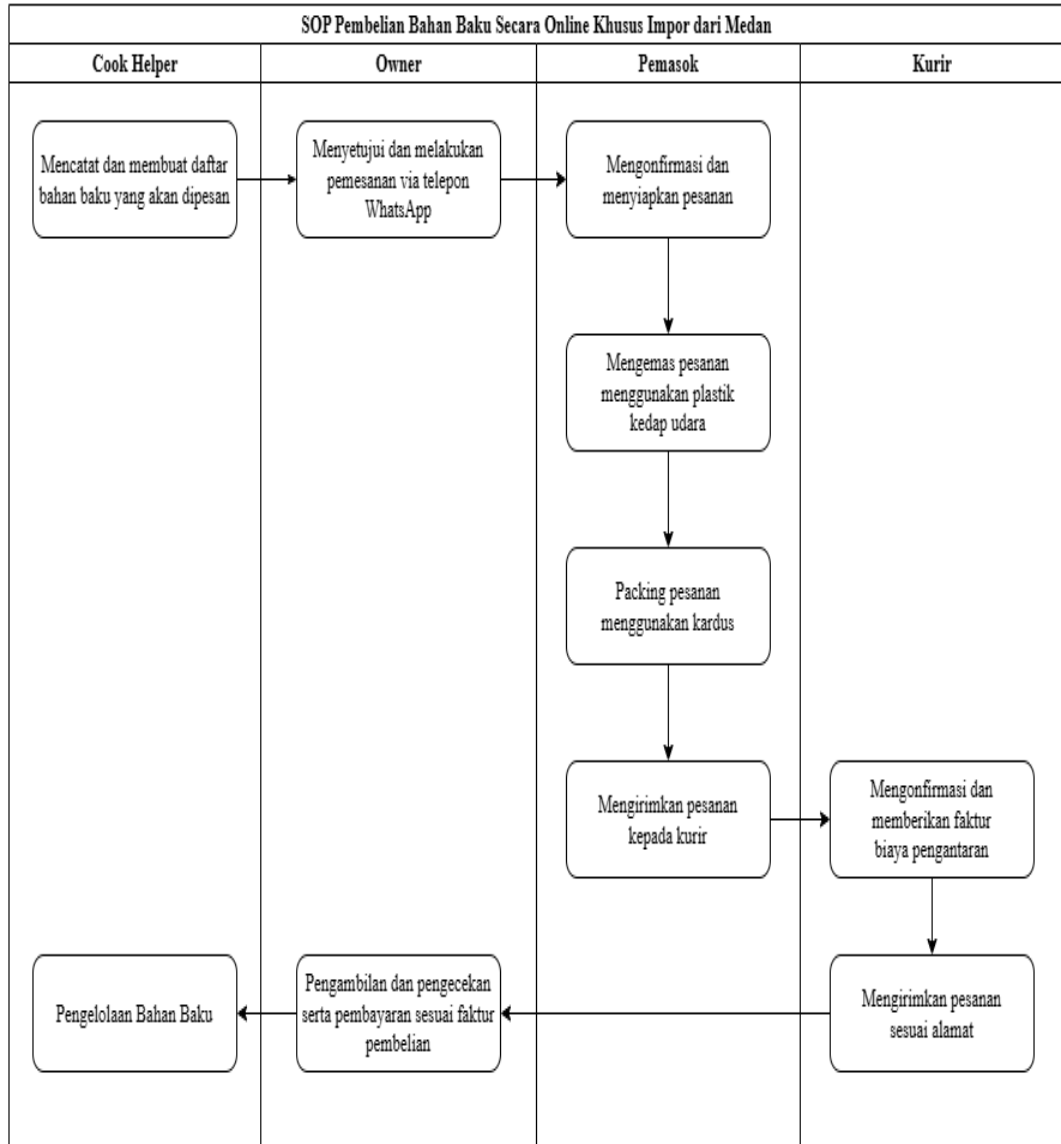
Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

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

4. Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Online* Khusus Impor dari Medan

Gambar 5. 11

Alur Pembelian Bahan Baku Secara *Online* Khusus Impor dari Medan



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi dan peralatan usaha merupakan aset fisik maupun aset digital yang diperlukan dalam bisnis restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Aset ini sangat membantu dalam mempermudah pekerjaan dan mengontrol kegiatan operasional “Kwetiaw Pluit Jakarta”. Berikut tabel rincian kebutuhan teknologi dan peralatan usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”:

Tabel 5. 5
Tabel Rincian Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha “Kwetiaw Pluit Jakarta”

No	Teknologi dan Peralatan Usaha	Jumlah (pcs)
1	Rice Cooker	2
2	Kulkas	1
3	AC	1
4	Kompor Gas 1 Tungku	2
5	Spatula Stainless	2
6	Wajan	2
7	Piring kaca	50
8	Gelas kaca	50
9	Sendok & Garpu Stainless (1 Set 12 pcs)	5
10	Kulkas Showcase	1
11	Nampan	5
12	Meja Kitchen	1
13	Meja makan	10
14	kursi makan	40
15	Kursi tunggu	3
16	Tempat Sampah	1
17	Wastafel Cuci Piring	2
18	Sekat Ruangan Kaca	1
19	Wastafel Keramik Gantung	1
20	Kloset Duduk	1
21	Gantungan Tisu Toilet	1
22	Jet Shower Toilet	1
23	Pintu Slide Kaca	1
24	Set Etalase	1
25	Alat Pemadan Api	1
26	CCTV (1 set)	1
27	Tab	1
28	Cash Drawer	1
29	Meja Kasir	1
30	Mini Thermal Printer	1

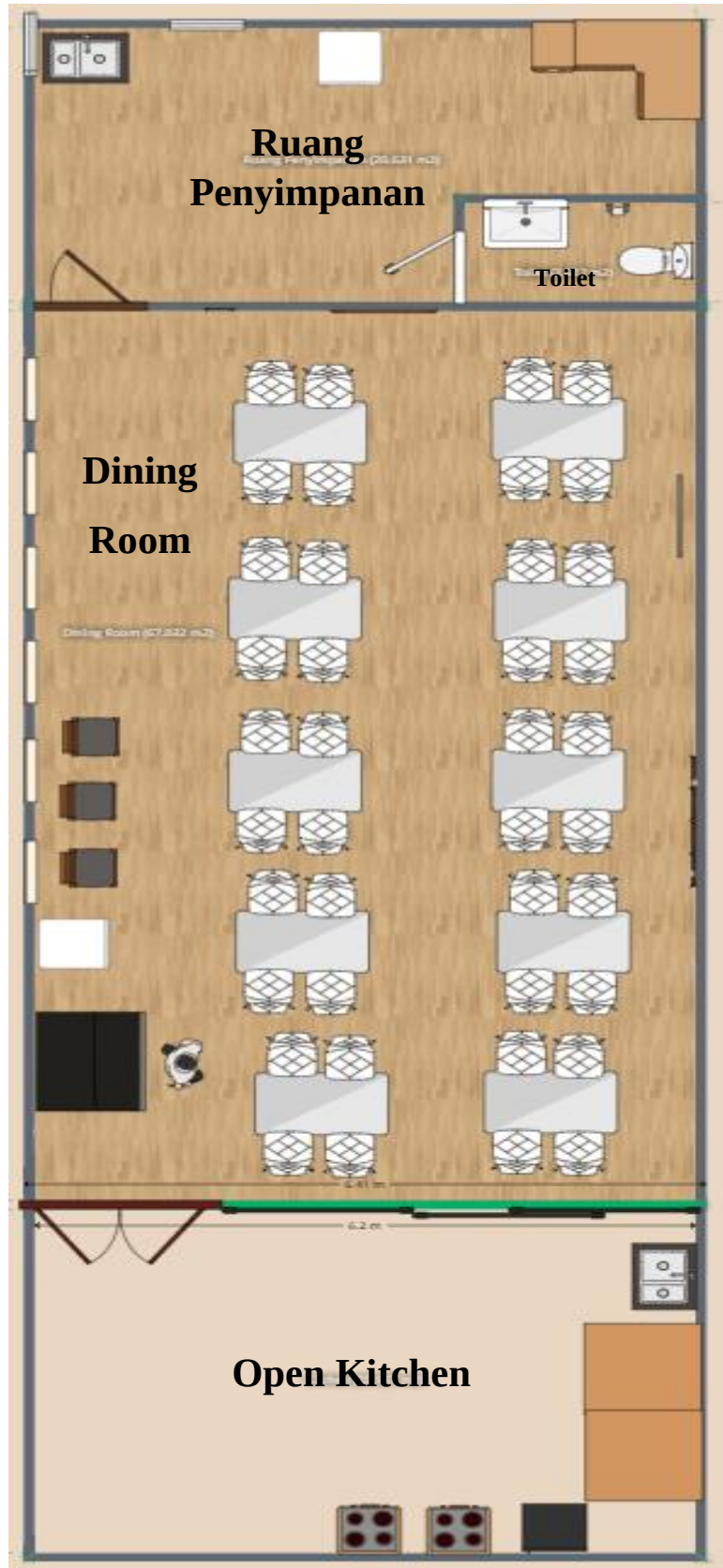
Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023



5.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Lay out menurut Suad dan Suwarsono (2020 : 90), “Keseluruhan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas-fasilitas yang dimiliki suatu perusahaan”. “Kwetiaw Pluit Jakarta,” merencanakan pemindahan usaha ke tempat baru di daerah Jelutung, Kota Jambi. Pemindahan usaha ke tempat baru dimana sebelumnya pada sebuah kedai yang hanya dapat menampung 20 orang untuk *dine in*, sekarang pada sebuah ruko yang dapat menampung hingga 40 orang untuk *dine in*. Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” berkonsep *semi cafe* dimana tempat masak berada di luar dengan sistem *open kitchen* dan ruang makan berada di dalam yang dilengkapi fasilitas AC dan *wi-fi* dengan pembatas berupa sekat kaca transparan. Gambar *lay out* bangunan restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta” dalam dimensi 2D dan 3D dapat dilihat pada Gambar 5.10 dan Gambar 5.11.

Gambar 5. 12
Lay Out Bangunan 2D Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

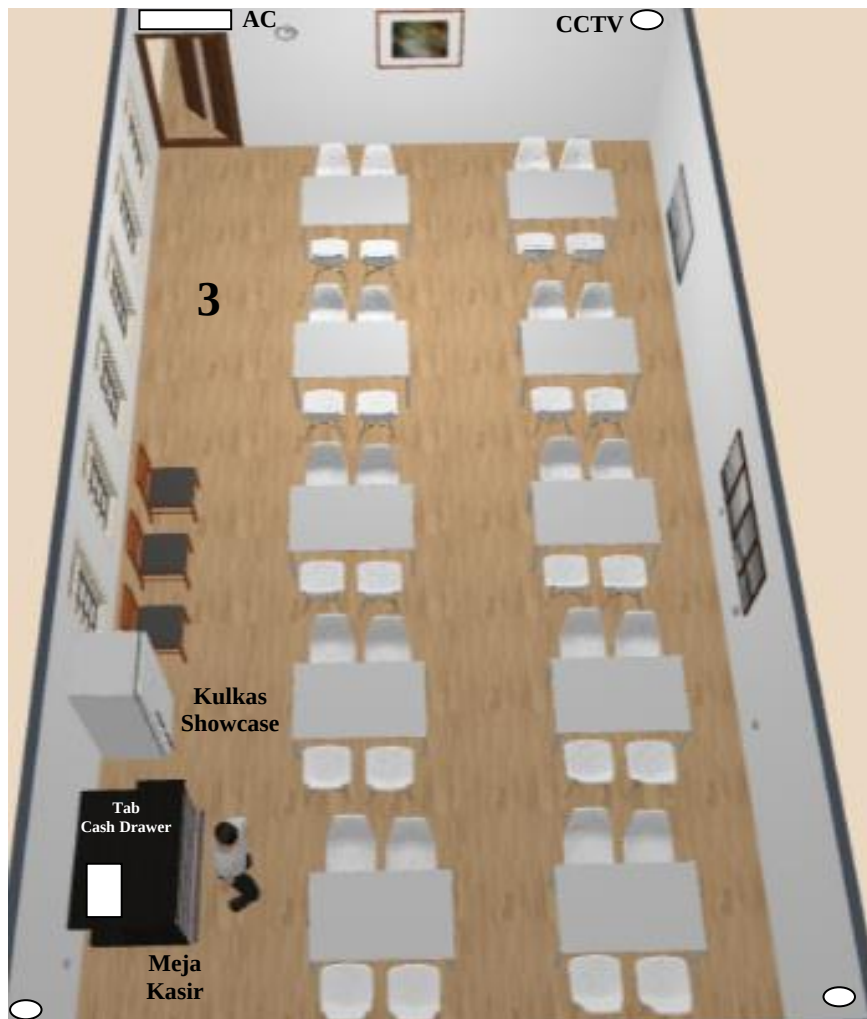
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



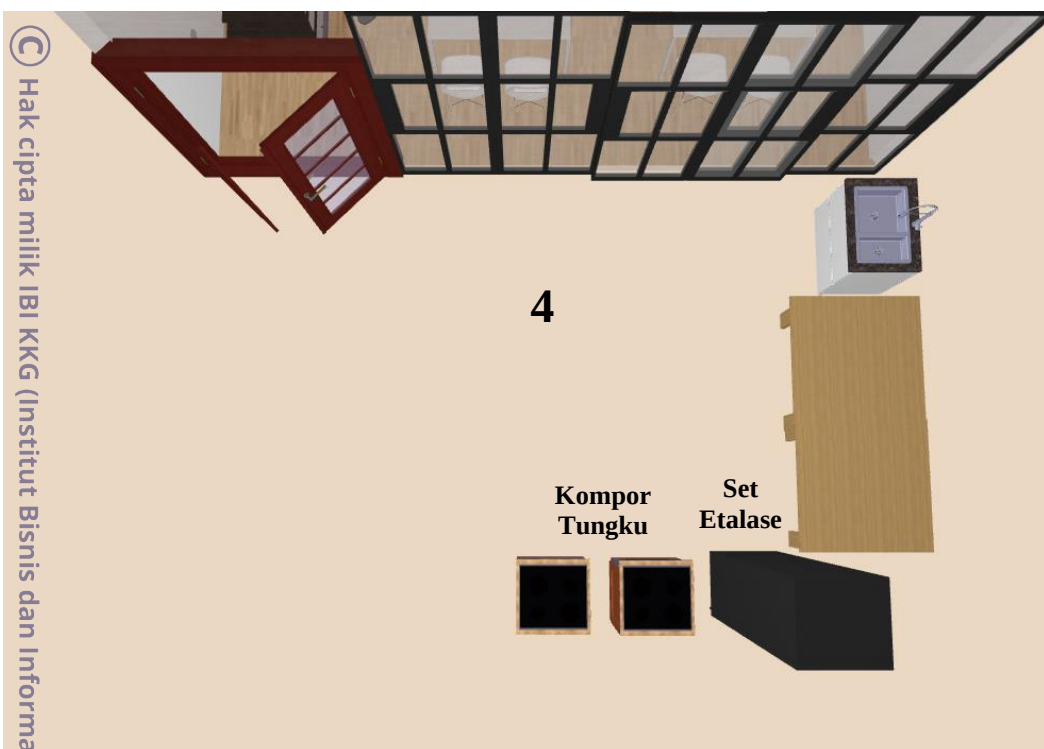
Gambar 5. 14

Lay Out Bangunan 3D Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”



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.

Lanjutan Lay Out Bangunan 3D Restoran “Kwetiaw Pluit Jakarta”



Sumber: Kwetiaw Pluit Jakarta 2023

Keterangan:

Luas Ruko: 26m x 5m (130m²)

1. Ruang Penyimpanan (4m x 5m)
2. Toilet (1,5m x 1m)
3. Dining Room (18m x 5m)
4. Open Kitchen (4m x 5m)



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.