



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

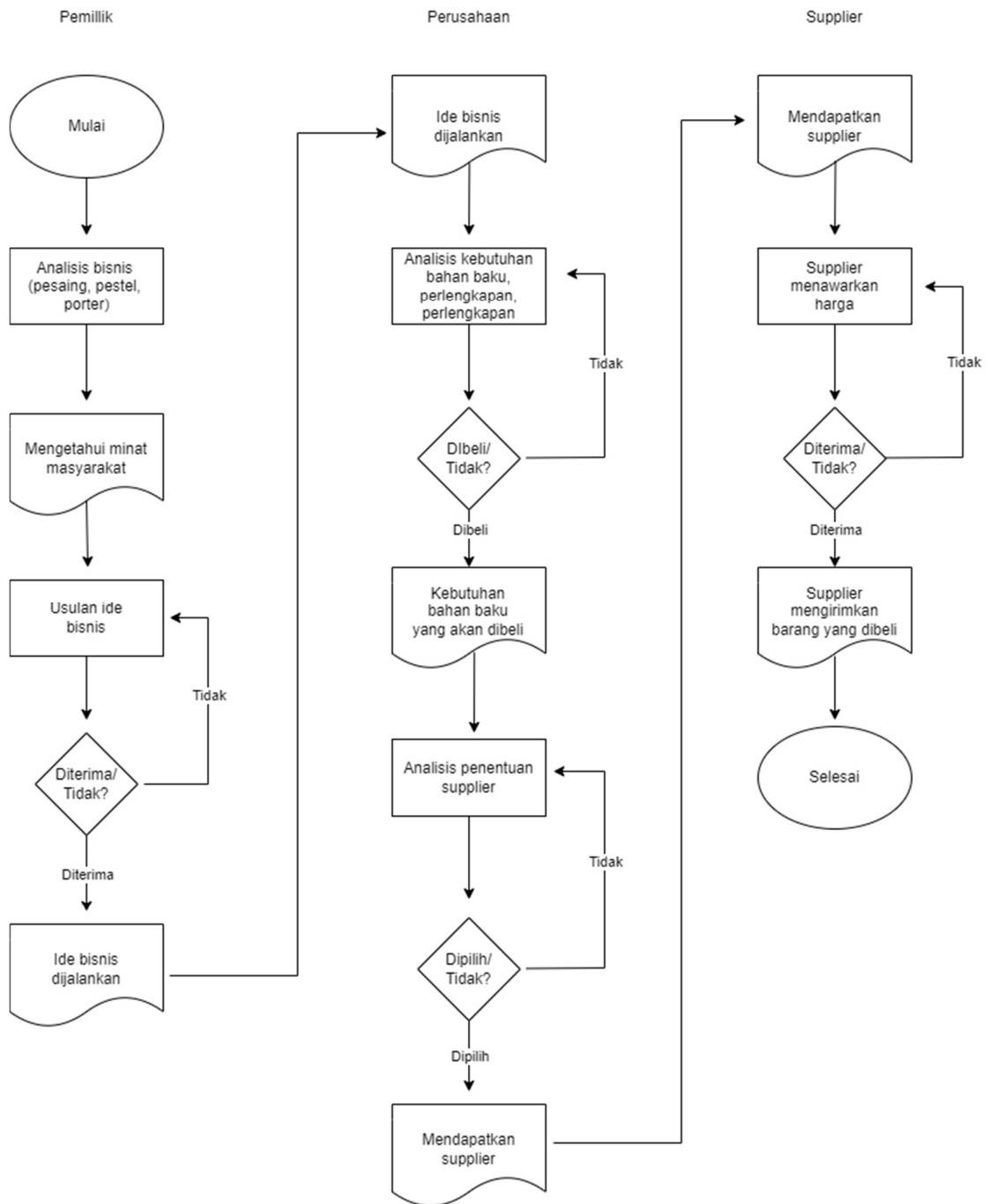
A. Proses Operasi Produk

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2020:42), “*Operations management (OM) is the set of activities that creates value in the form of goods and services by transforming inputs into outputs.*” Artinya, manajemen operasi merupakan serangkaian kegiatan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output. Manajemen operasi memegang peran yang penting dalam proses perusahaan karena mencakup keseluruhan aktivitas perusahaan dalam menciptakan produk. Perusahaan perlu menetapkan standar dan kualifikasi terhadap setiap produk yang akan diciptakan sehingga produk Perusahaan memiliki kualitas yang tinggi dan konsisten serta melakukan pengecekan / pengawasan terhadap proses pengelolaan produk sehingga proses tersebut dapat dilakukan sesuai dengan ketentuan peraturan Perusahaan. Dalam prosesnya, *Thick Chick* mengelola *input* berupa daging ayam, tepung, bawang putih, bawang merah, dan cabai merah menjadi hasil *output* berupa hidangan daging ayam yang khas dan enak. Hasil *output* bisnis *Thick Chick* akan dipasarkan kepada konsumen melalui toko fisik *Thick Chick* yang berada di daerah Bekasi dan juga dapat melalui pemesanan secara *online* seperti pada platform *GoFood* dan *GrabFood*.

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. 1

Proses Pra Produksi *Thick Chick*



Sumber: *Thick Chick*, 2024

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

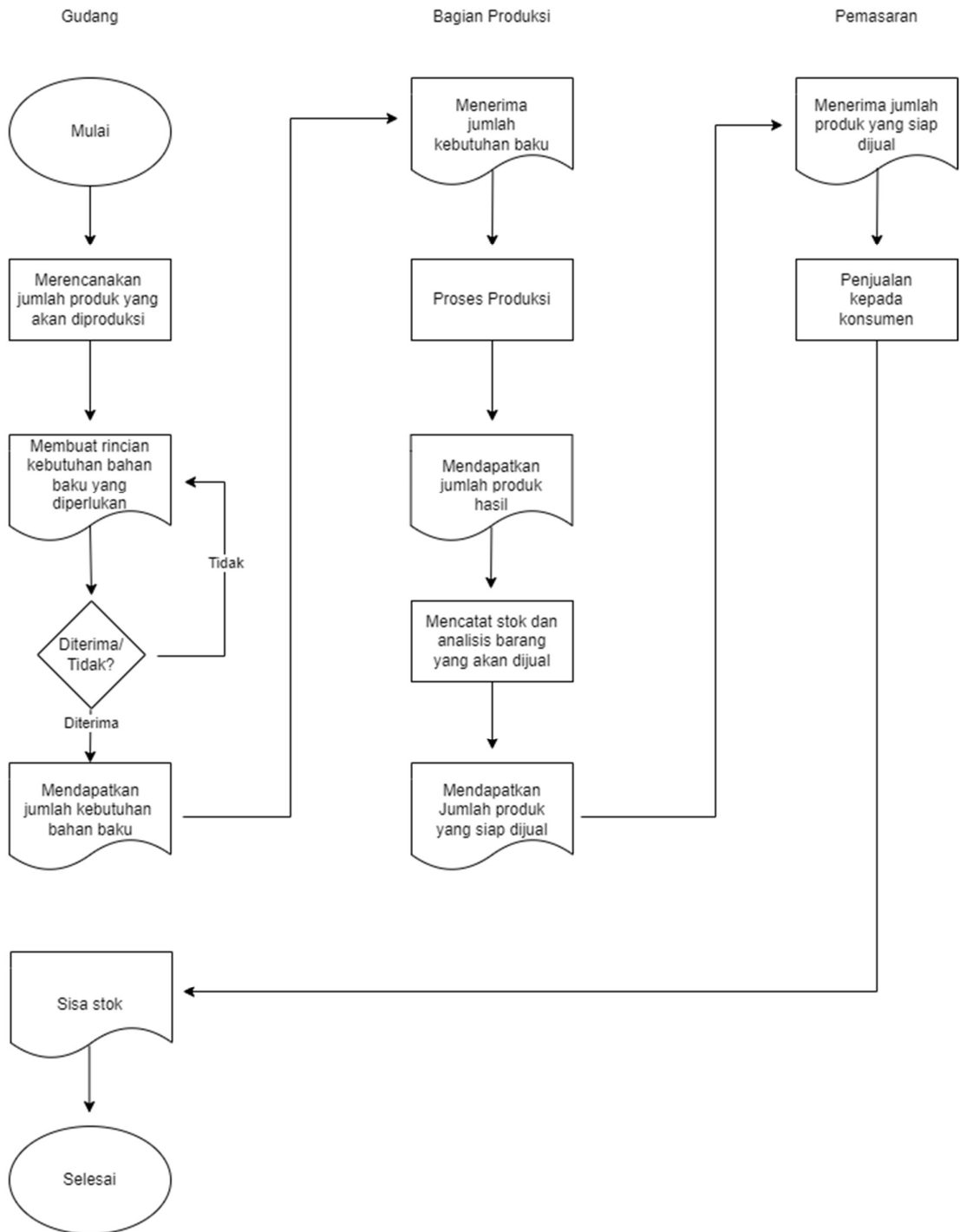
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

Proses Produksi *Thick Chick*



Sumber: *Thick Chick*, 2024

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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. Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Armstrong (2020:93), “*Suppliers form an important link in the company’s overall customer value delivery network. They provide the resources needed by the company to produce its goods and services.*” Artinya, pemasok merupakan rekan kerja penting perusahaan yang berperan sebagai penyedia sumber daya produksi barang dan jasa perusahaan. Bagi perusahaan, penting untuk memilih dan menetapkan pemasok yang tepat dan cocok bagi perusahaan karena berpengaruh pada keberlangsungan proses usahanya. Terdapat beberapa faktor yang perlu Perusahaan perhatikan sebelum menentukan pemasok, seperti harga sumber daya yang ditawarkan oleh pemasok, kualitas sumber daya, serta lokasi tempat gudang pemasok. Berikut merupakan daftar pemasok *Thick Chick*:

Tabel 5. 1

Daftar Pemasok *Thick Chick*

No	Nama	Alamat	No Telpn	Kategori
1	<i>Chickin Fresh</i> Bekasi	Jl. Jt. Kramat No.26, Kota Bekasi	0812-2498-3329	Air Galon
2	Toko Agen Fitri	Jl. Raya Pd. Ungu Permai Sektor 5 Blok H1 No. 16, Kabupaten Bekasi	(021)8898-4176	Gas Elpiji dan Air Mineral
3	Niki Frozen	Jl. Harapan Indah Raya No.8 Blok DB, Kota Bekasi	0812-1151-1405	Bumbu dapur, bahan baku memasak
4	Toko Nabil	Jl. Raya Kedaung No.45, Kabupaten Bekasi	0878-8181-1789	Bumbu dapur, bahan baku memasak
5	Glodok OS	Jl. Green Sedayu 12 No.36, Kota Jakarta Timur	0821-8609-4968	Dispenser, Kompor, Kulkas, dan Peralatan Dapur
6	Ong Warehouse	Jalan Patriot Nomor 15 RT 5/ RW 3 Jakasampurna, Kota Bekasi	(021)8895-6468	Piring, Sendok, Garpu, Mangkuk, Gelas, Pisau,
7	Informa	Jl. Harapan Indah Commercial Park 1 Kavling 9D & 9D SEB, Kota Bekasi	0857-7249-0828	Meja dan Kursi
8	Toko Venus Elektronik	Jl. Raya Pd. Ungu Permai No. C2 Blok C2, Kota Bekasi	0822- 4221 - 4040	Alat kebersihan (Pel, Sapu, Sabun)
9	Toko Benny	Jl. Baru Perjuangan, RT.003/RW.008, Kota Bekasi	0851-0020-8168	Tepung
10	Toko Plastik Wira	Jl. Raya Pd. Ungu Permai AL 14 No.15, Kabupaten Bekasi	0815-9592-877	Plastik, Kemasan Packaging, Sedotan
11	Blitang Stiker Label	Villa Mutiara Gading 3, Jl. Dahlia III No.42 Blok D3, Kabupaten Bekasi	0858-8256-8630	<i>Sticker Packaging, Banner</i>

Sumber: *Thick Chick*, 2024



C. Deskripsi Rencana Operasi

Perencanaan secara rinci yang tersusun dan terstruktur yang disusun oleh pebisnis guna mempersiapkan pendirian bisnisnya dinamakan rencana operasi. Rencana operasi berisi kegiatan usaha dan siklus usaha yang akan dilakukan oleh perusahaan dengan tujuan untuk dapat mengorganisir kegiatan usaha untuk mencapai target secara efisien, efektif, dan minim resiko. Berikut adalah rencana operasi yang dilakukan oleh *Thick Chick*:

1. Melakukan Analisis Bisnis (Survei Pasar, Pesaing, Pemasok)

a. Survei Pasar

Survei pasar dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh informasi mengenai pasar yang mencakup kebutuhan dan keinginan pasar, kondisi pasar, dan tren pasar saat itu. Dengan informasi yang didapat dari survei pasar tersebut, membantu perusahaan untuk memahami kebutuhan pasar dan mengetahui pangsa pasarnya sehingga penetapan produk yang ditawarkan dapat ditempatkan di pasar yang tepat.

b. Survei Pesaing

Perusahaan menggunakan survei pesaing sebagai alat untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan dari perusahaan pesaing yang akan digunakan sebagai acuan dan perbandingan dalam menetapkan strategi usaha.

c. Survei Pemasok

Perusahaan dengan pemasok yang tepat akan mempermudah jalannya usaha karena *supply* bahan baku lebih mudah untuk didapatkan. Dengan itu, penting untuk perusahaan menetapkan



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

pemasok yang tepat dengan tetap mempertimbangkan faktor kinerja pemasok, kualitas bahan baku, dan harga yang ditawarkan oleh pemasok.

2. Menentukan Lokasi Bisnis

Survei lokasi merupakan langkah yang tidak akan dilewatkan oleh perusahaan. Perlu bagi perusahaan untuk mengetahui lokasi yang strategis untuk menjalankan usahanya karena dengan lokasi yang tepat, calon konsumen akan dapat dengan lebih mudah untuk menemukan usaha tersebut. *Thick Chick* berada di lokasi yang sangat strategis, yaitu di jalan raya yang dekat dengan pusat pertokoan sehingga daerah bisnis *Thick Chick* selalu ramai dilalui oleh Masyarakat.

3. Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) merupakan identitas wajib pajak yang wajib dimiliki oleh setiap warga negara khususnya bagi Masyarakat yang berpenghasilan. Masyarakat yang memiliki NPWP akan lebih mudah dalam proses administrasi usahanya, seperti pembuatan rekening bank, pengajuan pinjaman atau kredit, bahkan sampai pembuatan SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan).

4. Pendaftaran Nomor Induk Berusaha

Nomor Induk Berusaha (NIB) merupakan identitas pelaku usaha yang diterbitkan oleh lembaga melalui sistem OSS (*Online Single Submission*). Sebuah bisnis yang berjalan di Indonesia dapat dikatakan legal apabila bisnis tersebut memenuhi persyaratan hukum dengan salah satunya yaitu memiliki NIB. Proses pembuatan NIB dapat dilakukan dengan mudah

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 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.

dan tanpa dipungut biaya apapun. Berikut beberapa data yang diperlukan dalam pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB), antara lain:

- a. Nama dan NIK (Nomor Induk Kependudukan).
- b. Alamat Tinggal.
- c. Bidang Usaha.
- d. Lokasi Penanaman Modal.
- e. Besaran Rencana Penanaman Modal.
- f. Rencana Penggunaan Tenaga Kerja.
- g. Nomor Kontak Usaha.
- h. NPWP Pelaku Usaha Perseorangan.
- i. Rencana Permintaan Fasilitas Fiskal, Kepabeanan, dan/atau Fasilitas Lainnya.

5. Merancang *Layout Design* Bisnis

Layout design atau konsep tata ruang merupakan proses bisnis yang bertujuan untuk dapat menciptakan lingkungan dan situasi kerja yang nyaman melalui proses pengaturan atau *design* ruangan sesuai dengan kebutuhan bisnis. Konsep ruangan yang baik dan terstruktur dapat menunjang proses kerja dan meningkatkan efektivitas kinerja karyawan.

6. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Dalam proses operasional bisnis, peralatan dan perlengkapan adalah aspek yang sangat penting. Pemilihan peralatan dan perlengkapan tidak dapat dilakukan secara sembarangan karena kualitas peralatan dan perlengkapan yang digunakan dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Selain itu, kualitas peralatan dan perlengkapan yang baik



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

dapat meminimalisir adanya pengeluaran untuk mengganti peralatan dan perlengkapan yang rusak.

7. Merencanakan Rencana Operasi

Perencanaan operasi dilakukan oleh Perusahaan untuk dapat memaksimalkan operasional usahanya. Pada umumnya, Perusahaan akan menetapkan sebuah acuan yang disebut SOP (*Standard Operating Procedure*). SOP merupakan rangkaian prosedur yang dijadikan sebagai acuan dalam kegiatan operasional sehingga kinerja menjadi lebih efisien dan efektif. Dengan adanya SOP, Perusahaan dapat meningkatkan produktifitas usaha dan meminimalisir resiko serta kesalahan.

8. Merekrut Tenaga Kerja

Perekrutan tenaga kerja dilakukan dengan melihat kemampuan, karakteristik dan kompetensi tenaga kerja. Perusahaan akan mengoptimalkan perekrutan tenaga kerja yang sesuai dengan kriteria supaya karyawan yang direkrut tidak sembarangan dan berkualitas tinggi. *Thick Chick* menetapkan kriteria kepada calon pekerja yang tidak hanya memiliki kemampuan dalam memasak, namun juga perlu untuk memiliki karakteristik yang bertanggung jawab, jujur dan sopan.

9. Melakukan Pelatihan Karyawan

Pelatihan karyawan atau biasa disebut sebagai masa *training* dilakukan Perusahaan untuk mengajarkan budaya atau peraturan yang berlaku di Perusahaan. Tujuan dari pelatihan ini adalah supaya karyawan dapat memenuhi kriteria dan cara kerja Perusahaan sehingga kinerja yang dihasilkan dapat lebih maksimal. *Thick Chick* melakukan pelatihan yang

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

mencakup cara produksi, administrasi, pelayanan, dan pengemasan produk.

10. Melakukan Pemesanan Bahan Baku

Pemesanan bahan baku merupakan langkah yang mengindikasikan bahwa proses rencana operasi hampir mencapai 100%. Proses pemesanan bahan baku berpengaruh secara langsung terhadap hasil akhir produk usaha. Penting bagi Perusahaan untuk memperhatikan kualitas bahan baku yang ditawarkan pemasok. Namun tidak hanya kualitas, kecepatan waktu pengiriman juga menjadi salah satu faktor yang perlu diperhatikan. Perusahaan harus selalu memiliki persediaan di gudangnya sehingga tidak mengalami kekurangan / kehabisan bahan baku.

11. Melakukan Promosi

Promosi dilakukan oleh Perusahaan untuk memperkenalkan dan menyebarluaskan informasi serta nama bisnisnya. Dalam prosesnya, *Thick Chick* akan melakukan promosi melalui media *online* seperti *Instagram* serta secara langsung mulut ke mulut (*mouth to mouth*). *Thick Chick* juga akan membagikan brosur kepada Masyarakat sekitar sehingga Masyarakat dapat mengetahui informasi mengenai pembukaan bisnis *Thick Chick*.

12. Pembukaan Usaha

Setelah seluruh rencana operasi terlaksanakan, selanjutnya adalah tahapan akhir yaitu pembukaan usaha. Perlu bagi perusahaan untuk melakukan pemeriksaan kembali supaya meminimalisir adanya *error* atau kesalahan. *Thick Chick* akan membuka usaha (*grand opening*) dengan didampingi oleh diskon – diskon yang menarik.

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

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional *Thick Chick*

No	Kegiatan	Bulan dan Tahun																							
		Ags - 24				24-Sep				Okt - 24					24-Nov				Des - 24				25-Jan		
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	
1	Analisis Bisnis																								
2	Penentuan Lokasi bisnis																								
3	Pendaftaran NPWP																								
4	Pendaftaran NIB																								
5	Rancang Layout Design																								
6	Membeli Peralatan dan Perlengkapan																								
7	Rencana Operasi																								
8	Rekrut Tenaga Kerja																								
9	Pelatihan Karyawan																								
10	Pemesanan Bahan Baku																								
11	Melakukan Promosi																								
12	Pembukaan usaha																								

Sumber: *Thick Chick*, 2024

D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk merupakan proses penyampaian produk kepada konsumen, dimulai dari pemesanan oleh konsumen, pembuatan produk oleh perusahaan, hingga produk diterima oleh konsumen. Adanya rencana alur produk, akan membantu perusahaan untuk menjadi lebih efisien dalam penggunaan waktu karena alur produksi dilakukan dengan *step* atau langkah yang terstruktur. Berikut merupakan alur proses penyampaian produk pada bisnis *Thick Chick*:

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

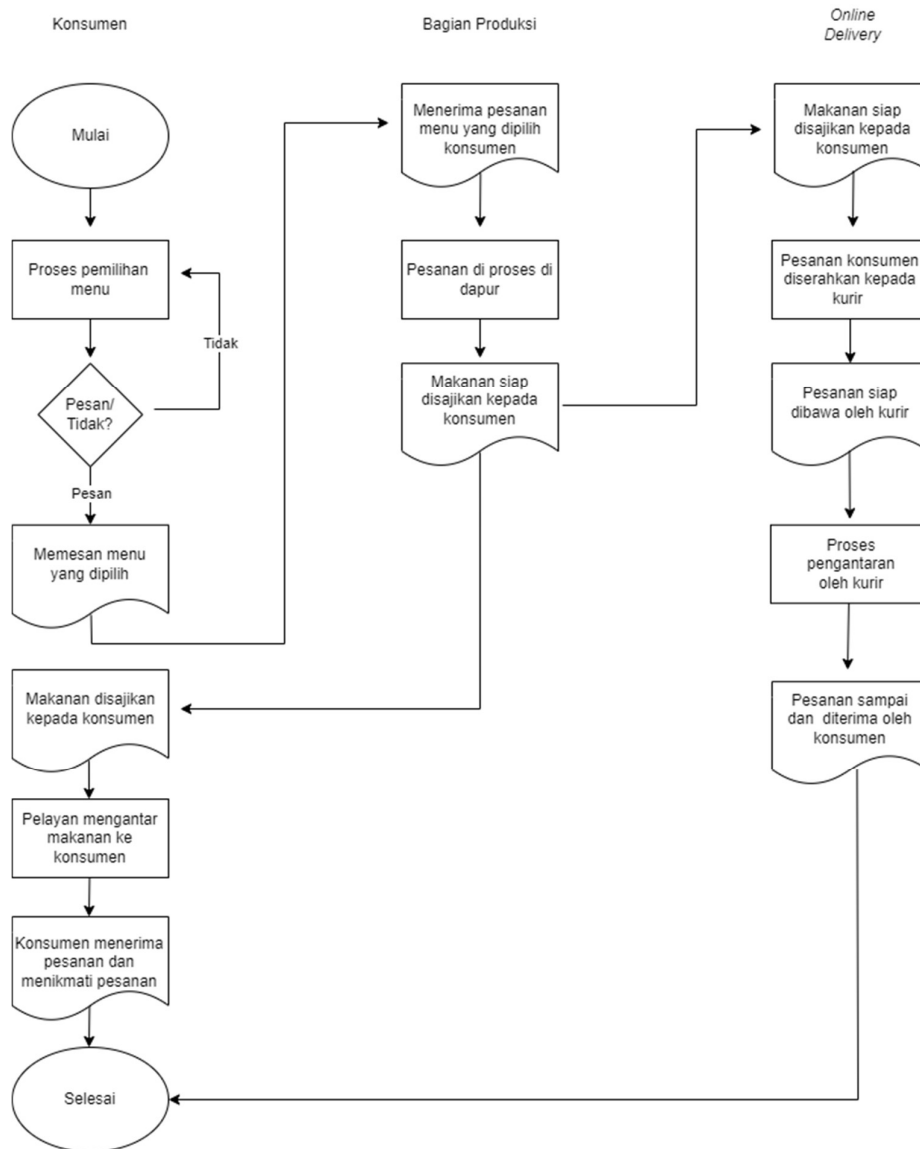
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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 5.3

Rencana Alur Produk *Thick Chick*



Sumber: *Thick Chick*, 2024

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Dalam prosesnya, kegiatan produksi menjadi jantung dari setiap perusahaan. Setiap hari perusahaan akan melakukan kegiatan produksi untuk dapat menghasilkan barang yang akhirnya akan disampaikan kepada konsumen. Ketersediaan bahan baku menjadi hal penting yang berpengaruh secara langsung

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

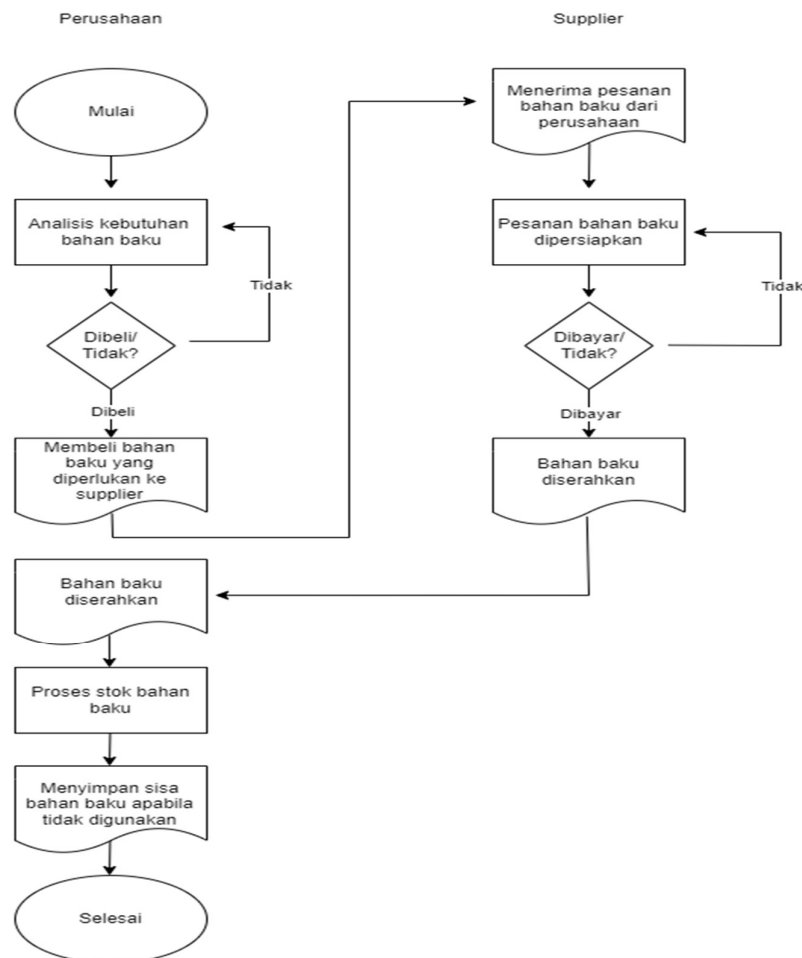
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

terhadap kegiatan produksi. Perusahaan perlu melakukan kontrol dan pengecekan terhadap persediaan sehingga bahan baku tetap tercukupi dan tidak berlebihan. Dengan dilakukannya pengendalian persediaan, dapat meminimalisir adanya kerugian akibat bahan baku yang rusak. Maka itu, perusahaan melakukan pengendalian dan pengecekan yang dilakukan secara rutin untuk menghindari resiko kerugian yang mungkin terjadi. Berikut merupakan alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan *Thick Chick*:

Gambar 5. 4

Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan



Sumber: *Thick Chick*, 2024

Rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan dilakukan dengan:

1. Melakukan analisis jumlah peminat produk *Thick Chick*, supaya dapat memperkirakan jumlah bahan baku yang akan digunakan untuk varian yang peminatnya lebih banyak.
2. Mencari informasi atas ketersediaan bahan baku dengan cara menghubungi pihak pemasok. Apabila bahan baku tersedia, dapat langsung memesan dan membeli bahan baku yang diperlukan.
3. Melakukan pembayaran sehingga bahan baku dapat dikirim ke toko *Thick Chick*, dan dapat segera digunakan.
4. Melakukan pengecekan terhadap barang – barang yang dipesan untuk memastikan tidak ada bahan yang kurang atau rusak kualitasnya.
5. Menyimpan bahan baku dan memastikan kembali tanggal *expired* setiap produk bahan baku.
6. Melakukan perhitungan terhadap bahan baku sisa di minggu selanjutnya supaya pembelian selanjutnya tidak *over* dan berlebihan.

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



Tabel 5. 3

Rincian Pembelian Bahan Baku (dalam Rupiah)

No	Keterangan	Harga	Jumlah (kg)	Total
1	Daging Ayam	40,000	20	800,000
2	Tepung Maizena	13,500	12.5	168,750
3	Garam	15,500	0.6	9,300
4	Lada Hitam	47,000	0.6	28,200
5	Penyedap Rasa	45,000	0.6	27,000
6	Minyak Goreng	128,000	0.5	64,000
7	Bawang Putih Bubuk	36,000	0.6	21,600
8	Saus Tomat	16,000	0.5	8,000
9	Air	7,000	1	7,000
10	Madu	49,000	0.4	19,600
11	Saus Gochujang	62,000	0.5	31,000
12	Gula	18,000	0.6	11,250
13	Bubuk Keju	130,000	0.4	48,750
14	Susu Bubuk	117,000	0.4	46,800
15	Bubuk Truffle	118,000	0.5	59,000
16	Bubuk Cabai Cayenne	87,700	0.5	43,850
17	Mayonais	29,450	0.7	20,615
18	Bubuk Paprika	52,000	0.4	20,800
TOTAL				1,435,515

Sumber: *Thick Chick*, 2024

Rincian harga yang tertera pada tabel 5.3 didapatkan dari hasil survei penulis melalui toko *offline* dan juga toko *online*. *Thick Chick* melakukan pembelian bahan baku per tiga hari sekali, supaya kualitas dari bahan baku yang digunakan oleh *Thick Chick* terjaga kesegarannya.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi yang terus berkembang sampai saat ini, banyak membantu para pebisnis dalam segala proses baik operasional, produksi, distribusi, hingga pemasaran. Perusahaan perlu memilih teknologi dan peralatan yang sesuai dengan kebutuhan usaha serta kualitas yang baik, sehingga alat – alat tersebut dapat digunakan hingga jangka waktu yang panjang. Berikut merupakan rincian teknologi dan peralatan usaha yang menunjang bisnis *Thick Chick*:

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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



Tabel 5. 4

Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha *Thick Chick*

No.	Keterangan	Jumlah	Harga	Total
1	Kompore <i>Deep Fryer</i> Getra EF-82	1	1,130,000	1,130,000
2	<i>Chest Freezer</i> RSA CF 110	2	1,685,000	3,370,000
3	Kulkas 1 Pintu <i>Hisense</i> RR120D4IGN	1	1,429,000	1,429,000
4	Pisau Xituo <i>Slicing Knife</i>	3	89,700	269,100
5	Pisau Xituo <i>Cleaver Knife</i>	3	60,000	180,000
6	Bolde <i>Fry Pan</i> 22CM <i>Granite</i>	2	169,900	339,800
7	<i>Cutting Board</i> Gavin <i>Stainless</i>	2	125,000	250,000
8	<i>Stainless Mixing Bowl</i> Okaeri D24	2	67,000	134,000
9	Pencapit Makanan <i>Stainless</i> 9inch	3	7,300	21,900
10	Sendok Makan <i>Stainless Tableware</i> (1 Lusin)	6	14,000	84,000
11	Meja Kursi 1 Set Kayu Jati	3	650,000	1,950,000
12	Rak Alat Makan <i>Stainless</i> Runan	2	85,000	170,000
13	Rak Cuci Piring <i>Stainless</i> Hola 3 Tingkat	2	269,000	538,000
14	Meja <i>Prepare Stainless</i> Mr. Dapur	2	700,000	1,400,000
15	Botol Saus <i>Lion Star</i> Bruno	6	7,900	47,400
16	Wastafel Keramik Tidal TD081	1	168,000	168,000
17	Kain Lap Mikrofiber	20	6,500	130,000
18	Pengasah Pisau Spidy	3	18,800	56,400
19	Meja Kasir 2 Laci Kayu Jati	2	1,500,000	3,000,000
20	Tempat Tisu Plastik Diana	6	7,990	47,940
21	Bak Cuci Piring 5040	1	125,000	125,000
22	Lampu <i>LED</i> Isi 4 <i>Philips Radiant Line</i>	4	74,500	298,000
23	Kipas Angin Nagoya TZ16KB	4	159,000	636,000
24	Nampan Kayu Roekre	5	26,000	130,000
25	<i>Smartphone</i> Xiaomi Redmi 12C 4/64GB	1	1,194,000	1,194,000
26	Piring Saji Kaden 21x2CM	30	81,500	2,445,000
27	Garpu Makan <i>Stainless Tableware</i> (1 Lusin)	6	14,000	84,000
28	Dispenser Miyako WD-185H	1	129,000	129,000
29	Stapler Joyko HD10	2	8,000	16,000
30	Gunting Joyko SC848	2	11,000	22,000
Total				19,794,540

Sumber: *Thick Chick*, 2024

Tabel 5. 5

Tabel Penyusutan Peralatan Usaha *Thick Chick*

Keterangan	2024	2025	2026	2027	2028	2029
	19,794,540					
Penyusutan		3,958,908	3,958,908	3,958,908	3,958,908	3,958,908
Akumulasi		3,958,908	7,917,816	11,876,724	15,835,632	19,794,540

Sumber: *Thick Chick*, 2024

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

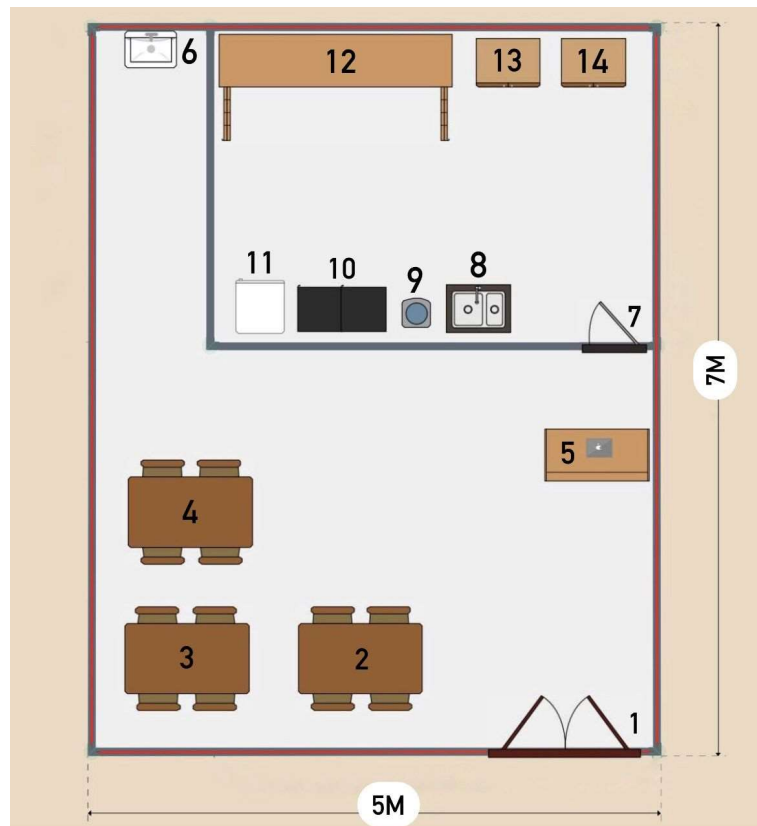


G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Layout bangunan merupakan gambaran perencanaan mengenai tata letak fasilitas pada bangunan usaha. Pemilihan *layout* bangunan yang tepat membantu perusahaan untuk dapat meningkatkan efisiensi kinerja operasional perusahaan. *Thick Chick* akan menggunakan ruko yang telah disewa dengan ukuran 7m x 5m. Berikut adalah *layout* bangunan bisnis *Thick Chick*:

Gambar 5. 5

Layout Bangunan *Thick Chick*



Sumber: *Thick Chick*, 2024

Gambar diatas menunjukkan *layout* Bangunan *Thick Chick* dengan keterangan, yaitu:

1. Nomor 1 merupakan pintu masuk restoran
2. Nomor 2, 3, dan 4 merupakan meja makan pengunjung *Thick Chick*

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.



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.

3. Nomor 5 merupakan meja kasir
4. Nomor 6 merupakan wastafel untuk para pengunjung *Thick Chick*
5. Nomor 7 merupakan pintu masuk ke area dapur restoran
6. Nomor 8 merupakan *kitchen sink* / tempat cuci alat dapur restoran
7. Nomor 9 merupakan dispenser
8. Nomor 10 merupakan *freezer*
9. Nomor 11 merupakan kulkas
10. Nomor 12 merupakan alat *deep fry* yang bersebelahan dengan kompor *Thick Chick*
11. Nomor 13 dan 14 merupakan meja tempat persiapan dan penyajian *Thick Chick*