



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produk

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2017:4). “*Operations management 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 places in all organizations*”. Artinya manajemen operasi adalah sebuah rangkaian aktivitas yang dilakukan untuk menciptakan nilai dalam sebuah produk barang maupun jasa. Proses operasi ini memiliki peran yang sangat penting dalam menghasilkan sebuah produk barang ataupun jasa. Dalam proses ini akan terjadi proses penciptaan produk dengan mengubah *input* menjadi *output* yang selanjutnya akan didistribusi ke para konsumen.

Ell *Grillen* sebagai bisnis yang bergerak di bidang makanan dan minuman tentunya melewati proses operasi mulai dari tahapan penyediaan bahan baku hingga produksi ke konsumen. Berikut ini merupakan tahapan proses operasi dari Ell *Grillen* :

1. Tahapan Pra-Produksi
 - a. Sebelum menjalankan operasi bisnis, dilakukan analisis bisnis pesaing untuk mengetahui minat masyarakat terhadap produk.
 - b. Setelah itu, dilakukan analisis *supplier* dan bahan baku yang akan digunakan untuk pembuatan produk
 - c. Melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang mendukung operasional bisnis.
 - d. Mendesain dan mencetak logo *brand* dan kemasan produk

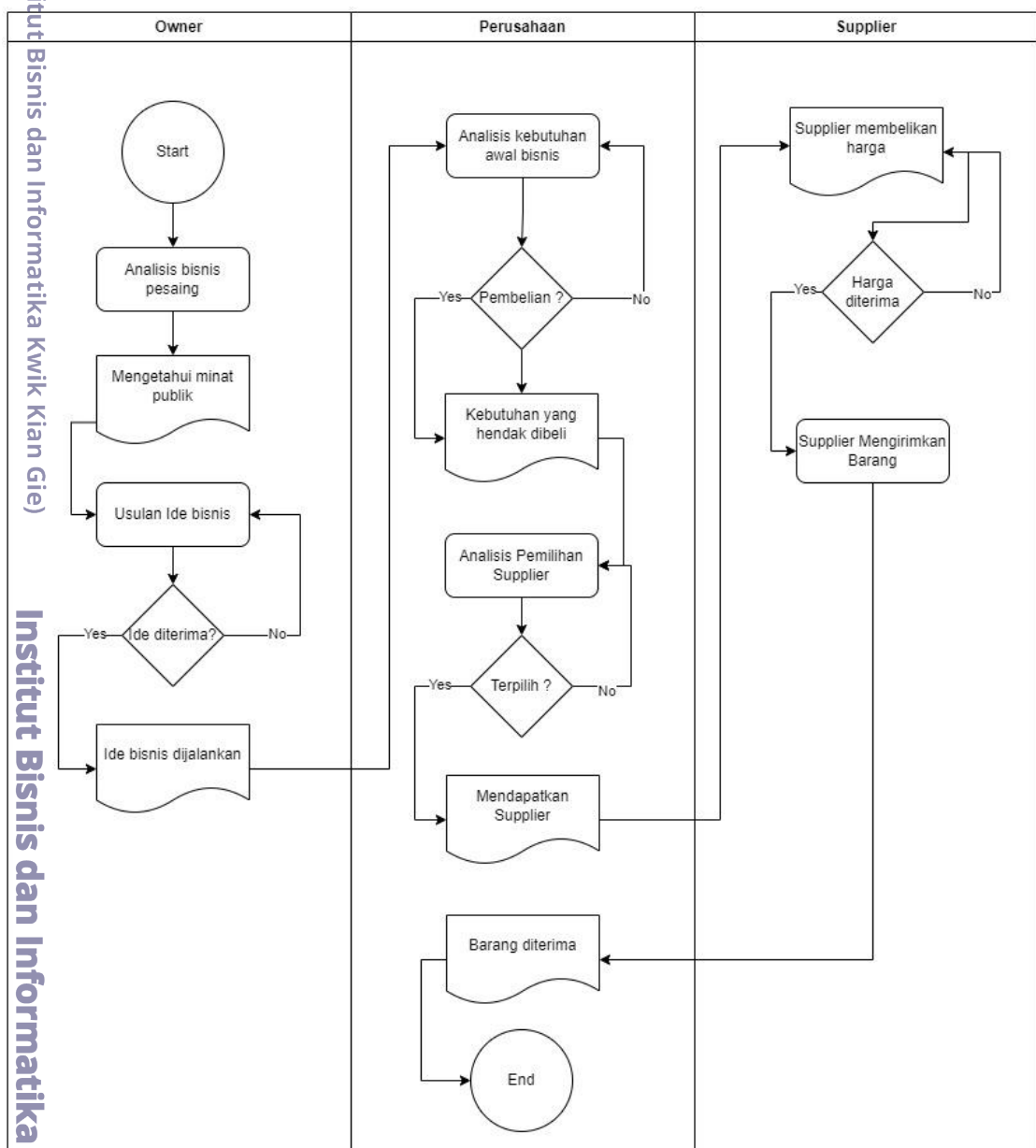
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (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.

- e. Melakukan *photoshoot* terhadap produk untuk kebutuhan konten promosi di media sosial dan aplikasi layanan pesan – antar
- f. Melakukan pengecekan kelengkapan alat dan bahan serta melakukan promosi untuk menarik pelanggan.

Gambar 5.1
FlowChart Tahapan Pra-Produksi



2. Proses Produksi / Operasional Usaha

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

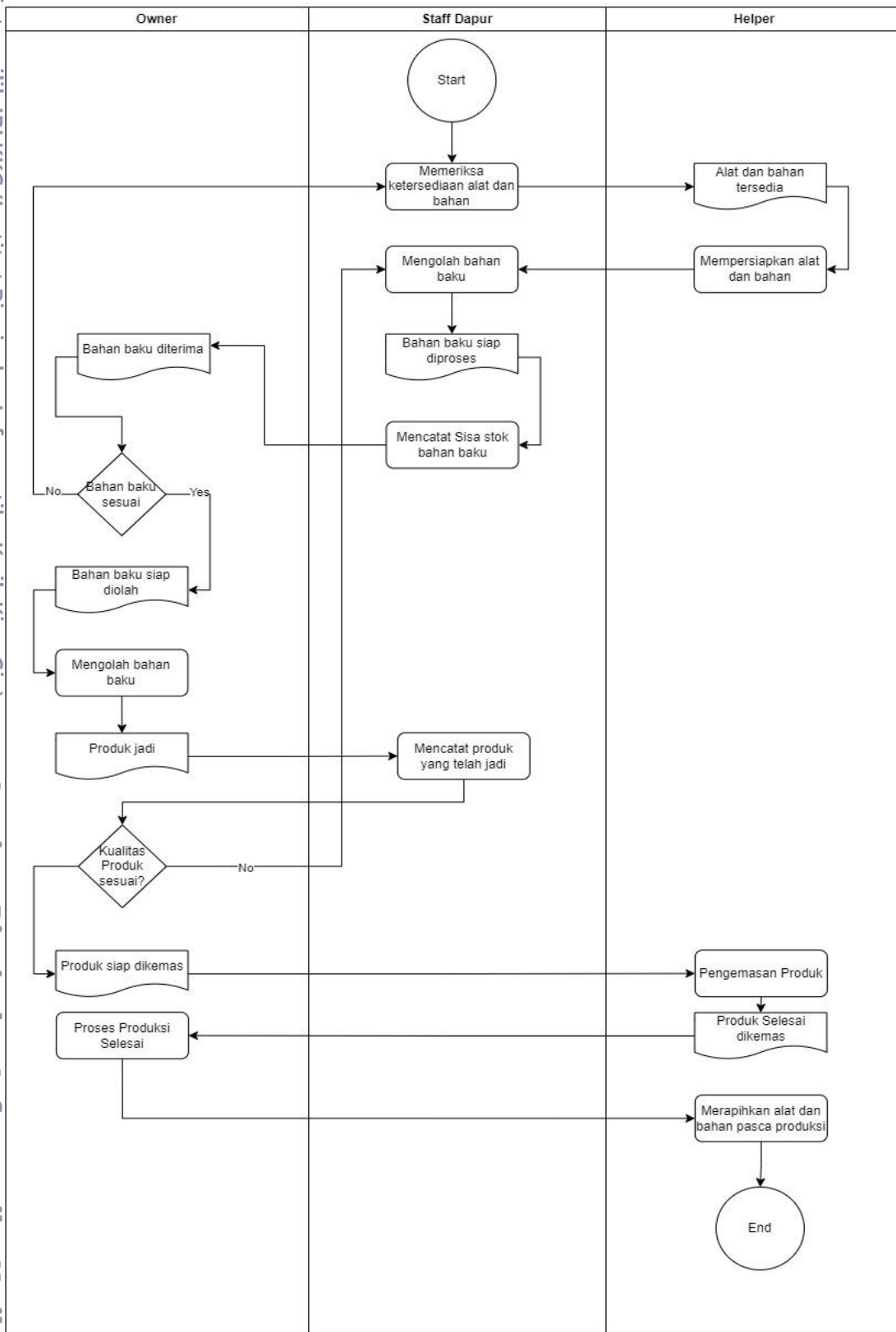
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

- a. Pembelian bahan baku akan dilakukan secara berkala dalam jangka waktu 3 hari sekali dengan menyesuaikan ketersediaan stok yang tersisa. Pembelian akan dilakukan oleh Staff dapur melalui *supplier* yang telah ditentukan. Sebelum membeli bahan baku, harus memeriksa ketersediaan alat dan bahan.
- b. Mempersiapkan alat dan bahan yang akan dibutuhkan.
- c. Menerima pesanan dari pelanggan melalui aplikasi layanan pesan – antar
- d. Melakukan pencatatan pesanan dan menyiapkan pesanan pelanggan dengan cepat teliti.
- e. Membuat produk sesuai dengan orderan yang masuk.
- f. Melakukan pengemasan produk dan pengecekan.
- g. Mengemas produk dengan rapi untuk siap diantar kepada pelanggan.
- h. Menyerahkan pesanan kepada mitra kurir online untuk diantar kepada pelanggan
- i. Pelanggan menerima pesanan.

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

Flowchart Tahapan Produksi



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.



B. Nama Pemasok

Pemasok adalah pihak yang menyediakan sumber daya yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang dan jasanya (Kotler & Armstrong, 2018).

Pemasok memegang peranan penting dalam keberlangsungan suatu usaha. Kualitas produk yang dihasilkan bergantung pada pemilihan pemasok yang baik dan tepat.

Oleh karena itu sangat penting bagi perusahaan untuk memilih pemasok yang tepat dengan berbagai pertimbangan seperti kualitas, harga, keandalan, dan lokasi.

Berikut merupakan daftar pemasok *Ell Grillen* :

Tabel 5.1

Daftar Pemasok Ell Grillen

No	Nama Pemasok	Alamat	No Telp / Web	Kategori
1	Depot Air & Gas CALVIN	Ruko Harapan Baru 1	085212270861	Air galon + Gas
2	Rawa Bebek Market	Harapan Baru 1	-	Bumbu dapur + Daging
3	Rawa Bebek Market	Harapan Baru 1	-	Bahan baku memasak
4	Kenari Mas	Jl Kramat raya no 101	212 30646	Perlengkapan alat masak
5	Makmur Jaya Plastik	Kota Bekasi	https://shp.ee/vmgu4si	Tempat Packaging
6	Lollyta_collection	Jakarta Barat	https://shp.ee.d6e786k	Custom Box Packaging
7	IKEA JGC	Jakarta Timur	021 29853900	Perlengkapan dapur

Sumber : *Ell Grillen*, 2024

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan jadwal kegiatan yang perlu dilakukan dan dipersiapkan sebelum memulai suatu usaha. Rencana operasi perlu disusun agar bisnis dapat berjalan dengan baik dan terorganisir dengan baik sehingga dapat meminimalisir langkah pengerjaan yang kuraf atau tertinggal untuk mendapatkan

hasil kerja yang efektif. Berikut adalah rencana operasi yang akan dilakukan oleh

Ell Grillen :

1. Menentukan Rancangan Bisnis

Sebelum menjalankan suatu bisnis tentunya kita harus melakukan analisis bisnis terlebih dahulu untuk melihat apakah bisnis yang kita jalankan layak atau tidak. Analisis bisnis ini dilakukan dengan cara melakukan survei pasar, menentukan target, analisis pesaing, survei pemasok, membuat rencana keuangan / modal yang diperlukan, tren usaha, prospek bisnis di masa depan, dan lain – lain. Hal ini dilakukan untuk menghindari atau meminimalisir kerugian ketika hendak memulai bisnis serta sebagai awalan untuk merancang strategi bisnis.

Melakukan Survei

Setelah menganalisis bisnis maka langkah selanjutnya adalah melakukan survei untuk menentukan lokasi usaha. Bagi pebisnis sangat penting untuk melakukan survei untuk mendapatkan lokasi yang strategis dan sesuai dengan target perusahaan. Ell Grillen menjalankan usahanya secara *online* dan memilih dapur bersama yang terletak di Cakung, Jakarta Timur sebagai tempat menjalankan usaha.

3. Menentukan Lokasi Bisnis

Setelah menganalisis bisnis maka langkah selanjutnya adalah menentukan lokasi usaha. Bagi pebisnis sangat penting untuk menentukan lokasi yang strategis dan sesuai dengan target perusahaan. Ell Grillen menjalankan usahanya secara *online* dan memilih dapur bersama yang terletak di Cakung, Jakarta Timur sebagai tempat menjalankan usaha.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



4. Menentukan *Supplier*

- C** *Supplier* merupakan kunci berjalannya suatu usaha. Pemilihan *supplier* harus tepat agar usaha dapat berjalan dengan lancar dan diperlukan *supplier* minimal 3 untuk masing – masing kriteria bahan baku sebagai antisipasi apabila salah satu *supplier* mengalami kendala. Sebisa mungkin *supplier* yang dipilih adalah yang dekat dengan lokasi usaha sehingga pendistribusian akan lebih mudah dan cepat.

Membuat NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak atau NPWP adalah salah satu identitas yang wajib dimiliki oleh orang berpenghasilan di Indonesia. Berdasarkan Undang – Undang nomor 16 Tahun 2009 tentang Ketentuan Umum dan Tata Cara Perpajakan, NPWP adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak sebagai sebuah sarana dalam administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenal Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya. NPWP juga berfungsi untuk membantu para pelaku usaha dalam proses administrasi perizinan usaha. Apabila sebuah entitas usaha diketahui tidak memiliki NPWP, maka proses legalitas usaha tersebut akan terhambat.

5. Membuat NIB

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 Pasal 25 ayat 1 yang membahas tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi secara Elektronik atau *Online Single Submission* (OSS), menyebutkan bahwa NIB merupakan identitas berusaha dan digunakan oleh para pelaku usaha untuk mendapatkan izin usaha dan izin komersial atau operasional. Hal ini perlu dilakukan sebagai prosedur untuk mendapatkan legalitas usaha. Legalitas usaha bermanfaat agar usaha memiliki kredibilitas, memiliki perlindungan hukum. Terhindar dari

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.



tindakan penertiban sehingga berdampak dalam memberikan rasa aman dan nyaman akan keberlangsungan usaha serta akan mempermudah pengembangan usaha sebagai penunjang penambahan modal baik melalui bank (kredit) atau investor.

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

Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah pemilik bisnis menentukan berbagai *supplier*, maka langkah selanjutnya adalah pemilik bisnis membeli perlengkapan dan kebutuhan yang akan dibutuhkan dalam operasional usaha, dengan *supplier* yang telah ditentukan sebagai persiapan sebelum menjalankan usaha.

Merencanakan Rencana Operasi

Perencanaan rencana operasi dilakukan agar proses operasi bisnis dapat berjalan dengan baik dan lancar. Pemilik usaha perlu membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) sebagai aturan tertulis atau prosedur yang dijadikan acuan dalam melaksanakan suatu pekerjaan.

Merekrut Tenaga Kerja

Dalam proses perekrutan tenaga kerja memerlukan tahap seleksi terlebih dahulu. Seleksi dapat dilakukan dengan cara kerja yang rapi, benar dan pentingnya memiliki tingkah laku yang sopan, baik dan jujur. Hal tersebut dilakukan untuk mengetahui kinerja dari tenaga kerja tersebut sehingga dapat memenuhi kriteria kerja yang diinginkan dan dapat dilanjutkan untuk tahap kerja selanjutnya.

10. Melakukan Pelatihan Tenaga Kerja

Dalam tahap ini tentunya si pemilik usaha melakukan pelatihan dan memberikan pengajaran yang baik dalam bekerja, serta pemilik usaha memberi pengetahuan dalam menggunakan sistem kerja *online* dengan cara memesan

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.



bahan yang diperlukan dalam bisnis tersebut. Tenaga kerja tersebut belajar mengenai cara pemesanan bahan baku kepada *supplier* dan menerima orderan yang ada secara *online*.

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

Hak Cipta Diliindungi Undang-Undang

11. Melakukan Promosi

Dalam memulai usaha tersebut, Ell *Grillen* perlu memiliki *branding* yang cukup luas dan gencar dalam melakukan promosi. Promosi ini dilakukan di akun media sosial seperti Instagram dan TikTok dengan memanfaatkan fitur *ads* dan secara aktif membuat konten promosi untuk menarik perhatian konsumen. Selain di dalam media sosial, promosi juga dapat dilakukan melalui cara *mouth to mouth*, promosi melalui teman – teman dan lain – lain.

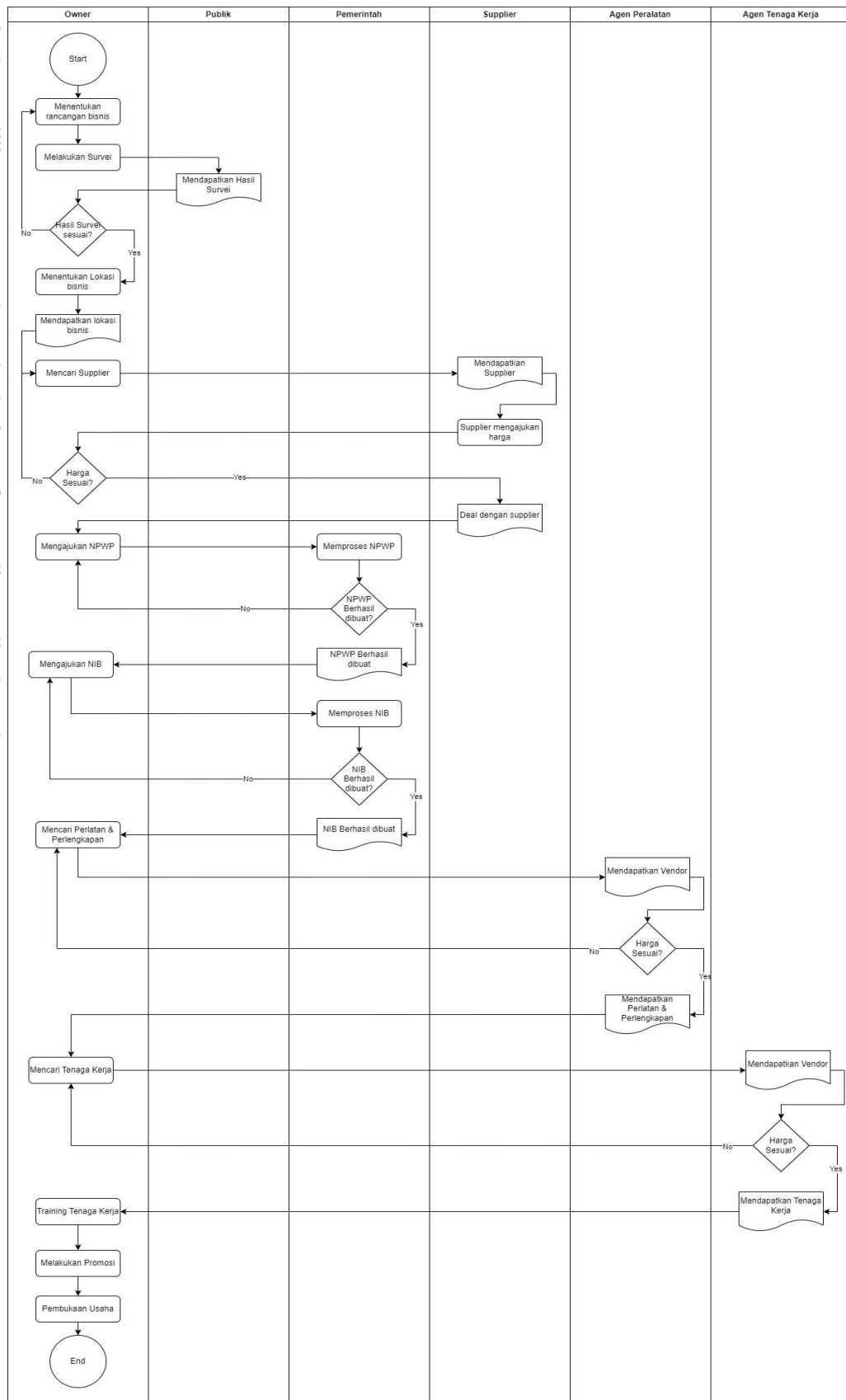
12. Pembukaan Usaha

Setelah semua tahap dilakukan, maka tahap terakhir yang akan dilakukan adalah membuka usaha dengan membuka pemesanan produk oleh *customer*. Ell *Grillen* menjalankan usahanya dengan konsep dapur terbuka, yang dimana konsumen hanya dapat melakukan pemesanan secara *online* melalui aplikasi layanan pesan – antar.

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

Flowchart Tahapan Rencana Operasi



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.



Tabel 5.2

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Ell Grillen

No	Kegiatan	Bulan dan Tahun																									
		Ags - 24				Sep-24				Okt - 24					Nov-24				Des - 24				Jan-25				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5
1	Analisis Bisnis																										
2	Lokasi Bisnis																										
3	Menentukan Supplier																										
4	Pendaftaran NPWP																										
5	Pendaftaran NIB																										
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 : Ell Grillen, 2024

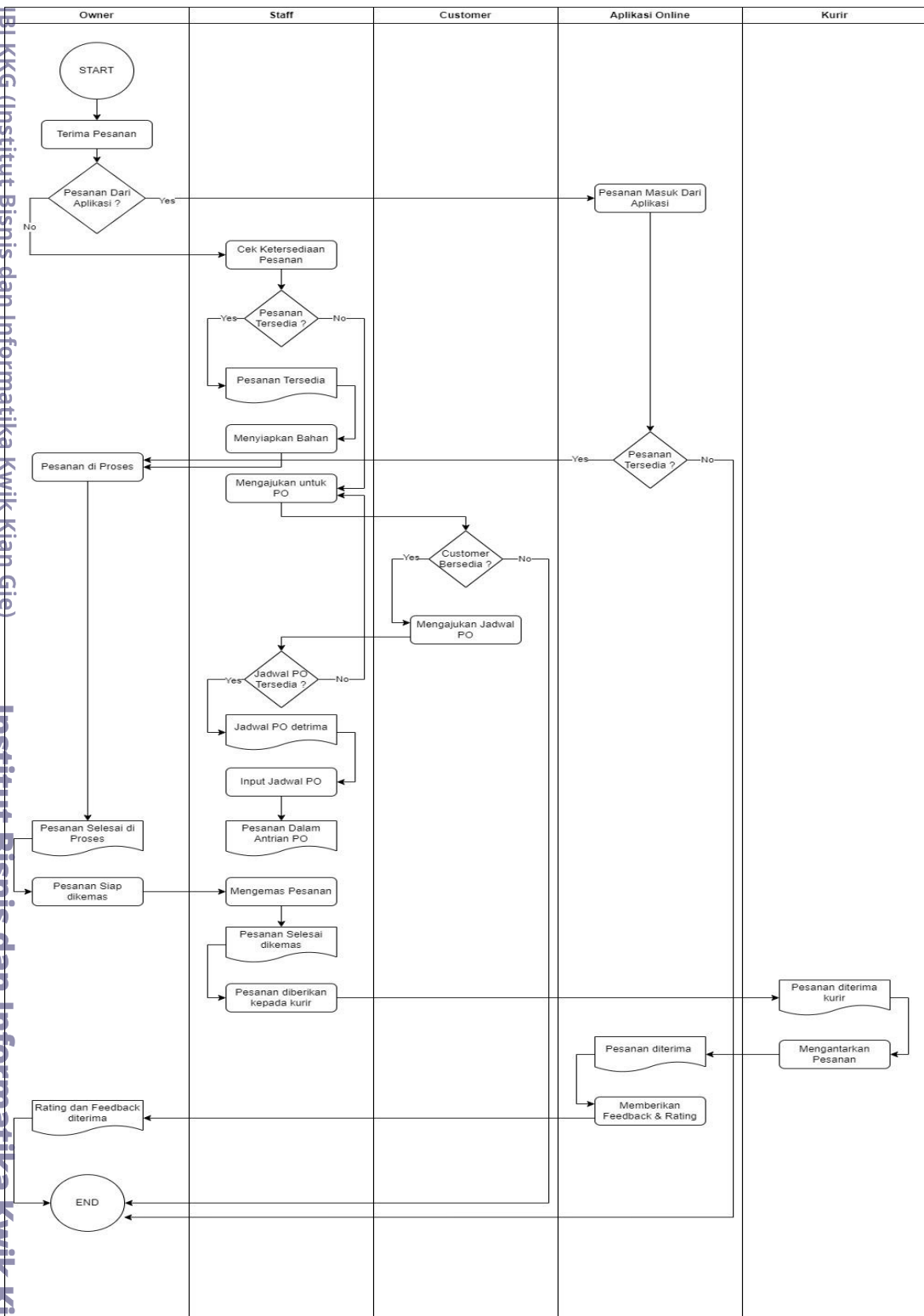
D. Rencana Alur Produk atau Jasa

Rencana alur produk atau jasa merupakan suatu hal yang digunakan untuk mengetahui sebuah bisnis itu mendapatkan jasa yang dihasilkan dari penjualan produk yang kita miliki. Dalam tahapan ini akan menjelaskan cara penerimaan orderan makaroni panggang yang di lakukan dari proses penerimaan order sampai dengan penerimaan produk ke tangan konsumen :

1. Menerima orderan yang masuk dari notifikasi pemesanan
2. Lalu selanjutnya, mengecek ketersediaan pesanan.
3. Jika produk tersedia, makanan pesanan akan di proses dan jika tidak tersedia maka akan mengajukan sistem *preorder*.
4. Pesanan yang tersedia di proses lalu dikemas untuk di kirimkan kepada pelanggan.
5. Pesanan yang sudah siap, langsung di berikan kepada pihak ojek *online* untuk dilakukan pengiriman barang.

 Pelanggan tersebut memberikan *rating* dan *feedback* untuk kemajuan bisnis ini.

Flowchart Tahapan Rencana Alur Produk atau Jasa



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.



E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bahan baku merupakan salah satu sumber daya yang penting dalam keberlangsungan suatu usaha. Dalam menjalankan bisnisnya, Ell Grillen memiliki pemasok sekaligus menjadi rekan bisnis. Tentunya persediaan bahan baku dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional perusahaan. Berikut adalah alur pembelian dan penggunaan bahan baku dari pemasok :

1. Melakukan pengamatan jumlah permintaan produk dengan batas kemampuan perusahaan dan dalam memproduksi produknya. Tujuan dari pengamatan ini adalah untuk memaksimalkan produksi perusahaan dan agar tidak terdapat banyak bahan baku yang tidak terpakai.
2. Membeli persediaan kepada supplier dalam jumlah yang telah ditentukan.
3. Menerima persediaan yang telah dibeli
4. Menyusun persediaan untuk memudahkan proses produksi.
5. Menggunakan persediaan dengan sistem *first in first out* untuk menjaga kualitas produk dan memastikan persediaan terpakai sehingga tidak rusak.
6. Melakukan perhitungan sisa persediaan dan kekurangan persediaan untuk hari – hari berikutnya dan kemudian dilakukan kembali pembelian persediaan ke *supplier*.

Pembelian bahan baku akan dilakukan setiap 7 hari sekali dengan alasan adanya keterbatasan tempat penyimpanan dan agar penggunaan bahan baku dapat di kontrol sehingga menjadi efisien, yang artinya tidak ada bahan baku yang terbuang. Berikut adalah rincian pembelian bahan baku untuk tahun pertama Ell Grillen :

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

Rincian Pembelian Bahan Baku selama 1 bulan

Keterangan	Jumlah	Harga	Beef	Komet	Ayam
Telur Ayam 1/2 Kg	1	Rp 13.000	Rp 1.809.600	Rp 956.800	Rp 1.185.600
Daging Giling Beef 1 Kg	1	Rp 110.000	Rp 15.312.000	Rp -	Rp -
Daging Giling Ayam 1 Kg	1	Rp 95.000	Rp -	Rp -	Rp 8.664.000
Komet Beef Pronas 340gr	3	Rp 61.500	Rp -	Rp 4.526.400	Rp 5.608.800
Royco Sapi 20 Gr	2	Rp 1.000	Rp 147.200	Rp 73.600	Rp 91.200
Bawang Bombay 200 Gr	1	Rp 9.000	Rp 1.324.800	Rp 662.400	Rp 820.800
Bawang Merah 150 Gr	1	Rp 7.000	Rp 1.030.400	Rp 515.200	Rp 638.400
Bawang Putih 75 Gr	1	Rp 12.000	Rp 1.766.400	Rp 883.200	Rp 1.094.400
Sosis Sapi Bratwurst 1 Kg	1	Rp 60.000	Rp 8.832.000	Rp 4.416.000	Rp 5.472.000
Keju Mozarella Greenfields 1 Kg	1	Rp 130.000	Rp 19.136.000	Rp 9.568.000	Rp 11.856.000
Keju Cheddar Kraft 1 Kg	1	Rp 100.000	Rp 14.720.000	Rp 7.360.000	Rp 9.120.000
Susu Fresh Milk 1 Ltr	1	Rp 20.000	Rp 2.944.000	Rp 1.472.000	Rp 1.824.000
Biji Pala 25 Gr	1	Rp 500	Rp 73.600	Rp 36.800	Rp 45.600
Tepung Maizena 75 Gr	1	Rp 1.000	Rp 147.200	Rp 73.600	Rp 91.200
Makaroni Sedani 1Kg	1	Rp 18.000	Rp 2.649.600	Rp 1.324.800	Rp 1.641.600
Jumlah			Rp 69.892.800	Rp 31.868.800	Rp 48.153.600

Sumber : Ell Grillen, 2024

Berikut adalah rincian pembelian bahan baku untuk pembuatan makaroni sesuai dengan ramalan penjualan selama 1 bulan. Ramalan pembelian bahan baku selama 5 tahun akan dilampirkan pada tabel 5.2.1 yang terdapat pada lampiran.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada zaman sekarang, teknologi memiliki peran yang cukup penting dalam dunia bisnis. Teknologi dapat mempermudah proses operasional bisnis mulai dari proses produksi, distribusi, pemasaran, dan sebagainya. Dalam menjalankan usaha, tentunya Ell Grillen memerlukan berbagai macam peralatan dan teknologi yang mendukung. Berikut ini adalah kebutuhan teknologi dan peralatan untuk mendukung kegiatan operasi Ell Grillen yang telah di rincikan di tabel 5.3

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 5.3

Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha Ell Grillen

No	Keterangan	Jumlah	Harga	Total
1	Bolde Super Set Pisau 6 pcs	1	Rp 126.000	Rp 126.000
2	Paket Cookware Panci 13 set in 1 Orange	1	Rp 145.000	Rp 145.000
3	Oven Kompor Butterfly	1	Rp 490.000	Rp 490.000
4	Set Baskom isi 6pcs	2	Rp 38.000	Rp 76.000
5	Parutan Stainless steel 21 cm	2	Rp 6.000	Rp 12.000
6	Kompor Gas Rinnai 2 tungku RI 202S + Regulator	1	Rp 360.000	Rp 360.000
7	Tabung Gas 3kg	2	Rp 155.000	Rp 310.000
8	Dispenser Miyako WD -185 H	1	Rp 120.000	Rp 120.000
9	Kulkas 2 Pintu Polytron PRB 219	1	Rp 1.500.000	Rp 1.500.000
10	Rak Cuci Piring Dragon 3 susun	1	Rp 95.000	Rp 95.000
11	Saringan Macaroni Stainless 30 cm	2	Rp 38.000	Rp 76.000
12	Talenan Kayu Bambu (35 x 17 cm)	2	Rp 13.000	Rp 26.000
13	Timbangan Digital B05	1	Rp 26.000	Rp 26.000
14	Gelas Ukur Takaran 100ml Plastik	1	Rp 5.000	Rp 5.000
15	Regency Kipas Angin Tornado Deluxe	1	Rp 365.000	Rp 365.000
16	Smartphone Xiaomi Redmi 10A / 128gb	1	Rp 1.075.000	Rp 1.075.000
17	Tempat Sampah	1	Rp 20.000	Rp 20.000
18	Baskom Cuci Sayur dan Buah 8 buah set	1	Rp 26.000	Rp 26.000
19	Exhaust Fan Sekai 8 inch MVF 893	2	Rp 158.000	Rp 316.000
20	Lemari Penyimpanan set atas 4 pintu	1	Rp 150.000	Rp 150.000
21	Silicone Spatula set 12 in 1	1	Rp 83.000	Rp 83.000
22	Blender Chopper Philips 2L	1	Rp 200.000	Rp 200.000
23	Piring Melamin 1 lusin	1	Rp 40.000	Rp 40.000
24	Mangkok Melamin 1 lusin	1	Rp 40.000	Rp 40.000
25	Sink Bak Cuci Piring black matte	2	Rp 875.000	Rp 1.750.000
26	Pengasah Pisau Stick Knife	1	Rp 28.000	Rp 28.000
Total				Rp 7.460.000

Sumber : Ell Grillen, 2024

Tabel 5.4

Tabel Penyusutan Peralatan Usaha Ell Grillen

Keterangan	2024	2025	2026	2027	2028	2029
	Rp 7.460.000					
Penyusutan		Rp1.492.000	Rp1.492.000	Rp1.492.000	Rp1.492.000	Rp1.492.000
Akumulasi		Rp1.492.000	Rp2.984.000	Rp4.476.000	Rp5.968.000	Rp7.460.000

Sumber : Ell Grillen, 2024

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.



Tabel 5.5.

Daftar Perlengkapan Usaha Ell Grillen

No	Keterangan	Jumlah	Harga	Total / 1Bulan	Total / 1Tahun	Total/ 5Tahun
1	Air Galon	2	Rp 20.000	Rp 40.000	Rp 120.000	Rp 600.000
2	Lap Serbet 1 lusin	1	Rp 11.000	Rp 11.000	Rp 33.000	Rp 165.000
3	Paket isi 4 lampu LED Philips Mycare	1	Rp 100.000	Rp 100.000	Rp 300.000	Rp 1.500.000
4	Sarung Tangan Oven Microwave	2	Rp 8.000	Rp 16.000	Rp 48.000	Rp 240.000
5	Tissue Coklat See-U 150 sheet	20	Rp 5.500	Rp 110.000	Rp 330.000	Rp 1.650.000
6	Alumunium Foil Cup + Tutup AX 350	1000	Rp 2.500	Rp 2.500.000	Rp 20.000.000	Rp 180.000.000
Total				Rp 2.777.000	Rp 20.831.000	Rp 184.155.000

Sumber : Ell Grillen, 2024

Dalam penjelasan pembelian bahan baku selama 1 tahun membutuhkan 3kali pembelian dari total jumlah selama 1 bulan.

G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Ell Grillen menjalankan usahanya dengan menggunakan dapur yang tersedia di rumah pemilik usaha yang terletak di Jl. Pala Raya, Jakarta Timur. Ell Grillen sendiri memiliki dapur yang sudah tersedia dan sudah terlihat jelas yang tertera pada Gambar 5.5 dengan ukuran 3 cm x 7 cm.

Gambar 5.5

Layout Dapur Ell Grillen



Sumber: Ell Grillen, 2024