



BAB V

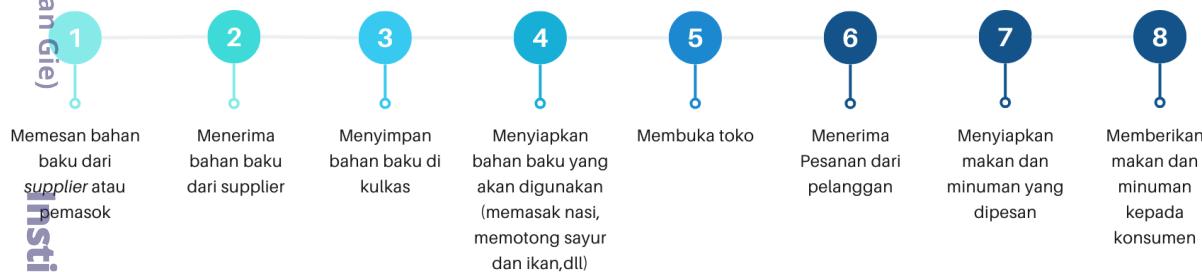
RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produk

Dalam menjalankan sebuah usaha, perusahaan perlu dijalankan dengan proses operasi yang terstruktur agar perusahaan dapat melaksanakan kegiatan operasional dengan efektif dan efisien. Menurut Heizer dan Render (2020:37), manajemen operasional adalah serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa. Di Pondok Bangka konsumen dapat melakukan pembeliannya secara langsung di toko atau melalui aplikasi *online food delivery*. Konsumen dapat menghubungi layanan pelanggan melalui nomor telepon atau *social media* restoran jika terjadi masalah atau ingin menanyakan sesuatu. Jadi, Pondok Bangka memiliki alur produksi dari tahap input sampai tahap output.

Gambar 5.1

Proses Operasi Pondok Bangka



Sumber: Pondok Bangka

Berikut adalah penjelasan tentang proses operasi Pondok Bangka pada gambar 5.1 di atas:

1. Memesan bahan baku dari *supplier* atau pemasok.

Proses pertama dalam proses produksi dari Pondok Bangka adalah memesan bahan baku kepada pemasok. Bahan baku dipesan setiap hari atau setiap 2 hari adalah bahan baku segar seperti ikan dan sayuran segar. Untuk bahan yang dapat



disimpan lebih lama seperti minyak goreng, garam, lada, beras, dan bumbu-bumbu lainnya akan dipesan setiap bulan dan dibeli dalam jumlah yang lebih banyak sebagai stok.

2. Menerima bahan baku dari *supplier*.

Pondok Bangka akan memeriksa langsung kualitas bahan baku yang telah dipesan kepada pemasok dan telah tiba. Produk yang kurang atau tidak segar, terutama bahan baku segar seperti ikan dan sayuran, tidak akan diterima dan akan dikembalikan.

3. Menyimpan bahan baku di kulkas.

Bahan baku yang telah diperiksa akan disimpan di dalam kulkas. Ini dilakukan untuk menjaga kualitas bahan baku terutama bahan baku segar seperti ikan dan sayur.

4. Menyiapkan bahan baku yang akan digunakan.

Pondok Bangka akan mulai menyiapkan bahan baku seperti memasak nasi, menyiapkan bumbu masak, membersihkan ikan serta memotong sayuran dan buah-buahan untuk mempermudah proses memasak ketika pesanan dari konsumen datang.

5. Membuka toko.

Setelah melakukan persiapan, toko akan dibuka. Toko akan mulai beroperasi dari jam 11:00 sampai jam 20:00.

6. Menerima pesanan dari pelanggan.

Pelanggan yang datang ke Pondok Bangka dapat memilih apakah ingin *dine in* atau *take away*, lalu pelanggan dapat memilih makanan yang diinginkan. Pesanan

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan,
 - 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.



konsumen akan mulai diproses setelah pelayan yang bertugas di meja kasir memasukkan pesanan ke dalam sistem.

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

7. Menyiapkan makanan dan minuman yang dipesan.

Setelah menerima pesanan, karyawan dapur akan membuat pesanan setelah melihat apa yang dipesan pelanggan dan apakah mereka memiliki permintaan tambahan, seperti tidak pedas atau tidak pakai sayur.

8. Memberikan makan dan minuman kepada konsumen.

Setelah makanan dan minuman siap, pelayan akan membawa makan dan minuman kepada konsumen.

B. Nama Pemasok

Pemasok memainkan peran penting dalam keseluruhan sistem perusahaan. Menurut Kotler dan Armstrong (2018:93), pemasok adalah individu atau kelompok yang menyediakan barang dan jasa yang diperlukan oleh perusahaan untuk memproduksi produk. Dalam memilih pemasok yang baik, perusahaan harus mempertimbangkan banyak hal, seperti kualitas produk, harga, keterjangkauan, keamanan pengiriman, dan waktu pengiriman. Memilih pemasok harus dilakukan dengan hati-hati untuk menghindari kerugian dan risiko. Berikut adalah nama-nama pemasok yang akan bekerja sama dengan

Pondok Bangka

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,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKG.

Tabel 5.1
Daftar Pemasok Pondok Bangka

No	Nama Pemasok	Alamat	No Telepon	Kategori
1	My Gas Hokkindo	Pasar paramount blok D no 11, gading, Kec. Serpong, Tangerang, Banten 15810	082110601623	Gas LPG dan air galon
2	Mitra 10	Jl. Gading Serpong Boulevard Blok mitra 10, Curug Sangereng, Kec. Klp. Dua, Kabupaten Tangerang, Banten 15820	(021)54217373	Peralatan masak, perabotan dan peralatan lainnya (AC, Exhaust Fan)
3	Pixelindie Print & Packaging Shop	Ruko Tematik Pasar Modern Paramount Serpong , Jl. Boulevard Raya Gading Serpong No.25 Blok P25, Curug Sangereng, Kelapa Dua, Tangerang Regency, Banten 15810	(021)29324943	Packaging dan sticker custom Pondok Bangka
4	Lotte Grosir	Jl. Raya Serpong Kilometer 7, Pakulonan, Kec. Serpong Utara, Kota Tangerang Selatan, Banten 15520	08973052237	Saus, kecap, kaldu jamur, beras, minyak goreng dan perlengkapan (tissue, kertas, sedotan,dll)
5	Pasar 8	Jl. Bayangkara Pusdiklantas, Pakulonan, Kec. Serpong Utara, Kota	(021)29005003	Daging ikan, sayur, buah, bumbu dan

(C)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



2. 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,
 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.

		Tangerang Selatan, Banten 15325		rempah
6	Pasar Modern Paramount	Jl. Boulevard Raya Gading Serpong, Curug Sangereng, Kec. Klp. Dua, Kabupaten Tangerang, Banten 15810		Daging ikan, sayur, buah, bumbu dan rempah
Hak Cipta	ACE Hardware	Jl. BSD Raya Utama No.03-05 Blok H/G, Lengkong Kulon, Kec. Pagedangan, Kabupaten Tangerang, Banten 15331	081282134216	Peralatan masak dan perabotan

Sumber: Pondok Bangka

Pasar Modern Paramount adalah pemasok utama untuk ikan segar, sayur dan buah-buahan, Pasar 8 juga menjual barang yang sama sehingga Pasar 8 adalah pemasok alternatif jika Pasar Modern Paramount ada masalah.

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah daftar kegiatan yang perlu dilakukan oleh seorang pebisnis sebelum mendirikan bisnis. Rencana ini akan menetapkan tujuan untuk melakukan kegiatan tersebut hingga bisnis didirikan dengan tepat waktu, sehingga pebisnis dapat mempersiapkan diri secara mental sebelum bisnis dibuka. Rencana operasi Pondok Bangka adalah sebagai berikut:

1. Analisis Bisnis

Sebelum memulai suatu usaha, calon pengusaha perlu memperhitungkan jumlah modal yang dibutuhkan dan melakukan studi kelayakan bisnis untuk menilai apakah usaha tersebut layak dijalankan atau tidak. Faktor-faktor keuangan seperti

Payback Period (PP), Net Present Value (NPV), dan Indeks Profitability Index (PI)

menjadi beberapa hal yang perlu dipertimbangkan agar usaha dapat berhasil dan berkelanjutan.

2. Melakukan survey lokasi

Sebuah survei akan dilakukan untuk menentukan lokasi dan kondisi bangunan yang paling sesuai dengan konsep yang akan dijalankan perusahaan. Lokasi toko dipengaruhi oleh banyak faktor, termasuk kedekatan dengan target pasar, mudah ditemukan, biaya sewa, kemudahan akses, dan lingkungan sekitar lokasi yang dipilih. Akibatnya, lokasi yang strategis harus dipilih sesuai dengan usaha yang sedang dijalankan

3. Menyewa Tempat Usaha

Tempat usaha merupakan unsur yang penting bagi Pondok Bangka. Untuk menyewa tempat, penulis akan menghubungi agen properti untuk bekerjasama dan mematuhi semua persyaratan yang telah ditentukan seperti kontrak perjanjian sewa, biaya yang dibutuhkan, dan lain-lain.

4. Pendaftaran NPWP

Setiap penduduk Indonesia yang memperoleh pendapatan di atas batas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran juga bisa dilakukan secara *online* melalui opsi e-registration yang tersedia di situs web Direktorat Jenderal Pajak di www.pajak.go.id.

5. Pendaftaran NIB

NIB adalah sebuah perizinan untuk menjalankan suatu usaha. Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) dapat dilakukan secara online melalui website

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



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

<https://oss.go.id/>. Ada beberapa persyaratan yang harus dipenuhi meliputi KTP dan NPWP pemohon, Surat Keterangan Domisili, neraca perusahaan yang sudah dilegalisir, materai, serta foto pemilik.

6. Merenovasi Tempat Usaha

Tempat yang telah disewa kemudian direnovasi dengan konsep yang akan dijalankan oleh Pondok Bangka. Renovasi usaha yang dilakukan diantaranya adalah pemasangan berbagai fasilitas yang menunjang tempat usaha, menentukan tata letak peralatan dan perlengkapan, dan melakukan pemetaan proses produksi agar dapat berjalan dengan lancar.

7. Merumuskan Struktur Organisasi dan Job Description

Struktur organisasi harus disusun untuk mengidentifikasi kebutuhan posisi kerja. Setelah menentukan posisi-posisi yang diperlukan, perusahaan akan mengatur rekrutmen karyawan untuk mengisi posisi-posisi tersebut sesuai dengan kebutuhan, serta membuat deskripsi pekerjaan untuk setiap jenis pekerjaan.

8. Merekrut Tenaga Kerja

Perekrutan tenaga kerja dilakukan melalui media online untuk menyebarkan lowongan pekerjaan. Setelah mendapatkan beberapa kandidat, akan dilakukan seleksi

9. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Membeli peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk mendukung kegiatan operasional Pondok Bangka. Proses pembelian peralatan dan perlengkapan dimulai dengan membuat daftar barang yang akan dibeli dan mengestimasikan modal yang dibutuhkan untuk melakukan pembelian tersebut.



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.



10. Pengadaan Bahan Baku

Untuk merencanakan pembelian secara berkala, Pondok Bangka akan menghubungi pemasok yang telah dipilih. Setelah melakukan penawaran dengan beberapa pemasok bahan baku untuk mendapatkan harga dan kualitas yang tepat, Pondok Bangka akhirnya dapat melakukan pengadaan bahan baku.

11 Melakukan Pelatihan Tenaga Kerja

Kandidat yang terpilih akan mengikuti pelatihan tenaga kerja dan akan ditempatkan sesuai dengan bagian masing-masing berdasarkan pada kompetensi yang dimilikinya. Pelatihan produksi, pencatatan keuangan, layanan pelanggan, pemahaman tentang lingkungan kerja, pengolahan bahan tidak terpakai, pengemasan produk, dan pemahaman tentang proses produksi adalah semua bagian dari pelatihan ini.

12 Membuat Rencana Promosi

Perusahaan membutuhkan rencana promosi. Rencana promosi akan dibuat untuk tahap pembukaan, tahap pengembangan, dan tahap retensi pelanggan. Pada tahap pembukaan, promosi akan mempromosikan makanan Pondok Bangka dan membangun citra Pondok Bangka di benak konsumen.

13 Persiapan Pembukaan

Untuk mempersiapkan pembukaan toko, peralatan dan perlengkapan toko harus dibersihkan dan disusun. Pemilik juga perlu menyelesaikan tahapan akhir seperti pendaftaran mitra *Online Delivery Food*, dan melakukan persiapan untuk memulai usaha.



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

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



Hak Cipta

Dilindungi

Undang-Undang

©

Hak Cipta

milik

IBIKKG

(Institut

Bisnis

dan

Informatika

Kwik

Kian

Gie

Institut

Bisnis

dan

Informatika

Kwik

Kian

Gie

14. Pembukaan Usaha



Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi
Setelah semua kegiatan telah dijalankan, maka toko akan siap dibuka untuk pertama kalinya.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa 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.

Setelah semua kegiatan telah dijalankan, maka toko akan siap dibuka untuk

pertama kalinya.

Tabel 5.2

Rincian Rencana Operasi Pondok Bangka

Kegiatan	Septmber 2024				Oktober 2024				Novembr 2024				Desember 2024				Januari 2025			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Analisis Bisnis	■	■																		
Melakukan Survey Lokasi		■	■																	
Menyewa Tempat Usaha			■	■																
Pendaftaran NPWP								■	■											
Pendaftaran NIB									■											
Merenovasi Tempat Usaha									■	■										
Merumuskan Struktur dan Job Desc										■	■									
Merekurut Tenaga Kerja												■	■	■	■					
Membeli Peralatan dan Perlengkapan												■	■	■	■					
Pengadaan Bahan Baku												■	■							
Melakukan Pelatihan Tenaga Kerja													■	■	■	■				
Membuat Rencana Promosi													■	■	■	■				
Persiapan Pembukaan																■	■			
Pembukaan Usaha																		■	■	■

Sumber: Pondok Bangka

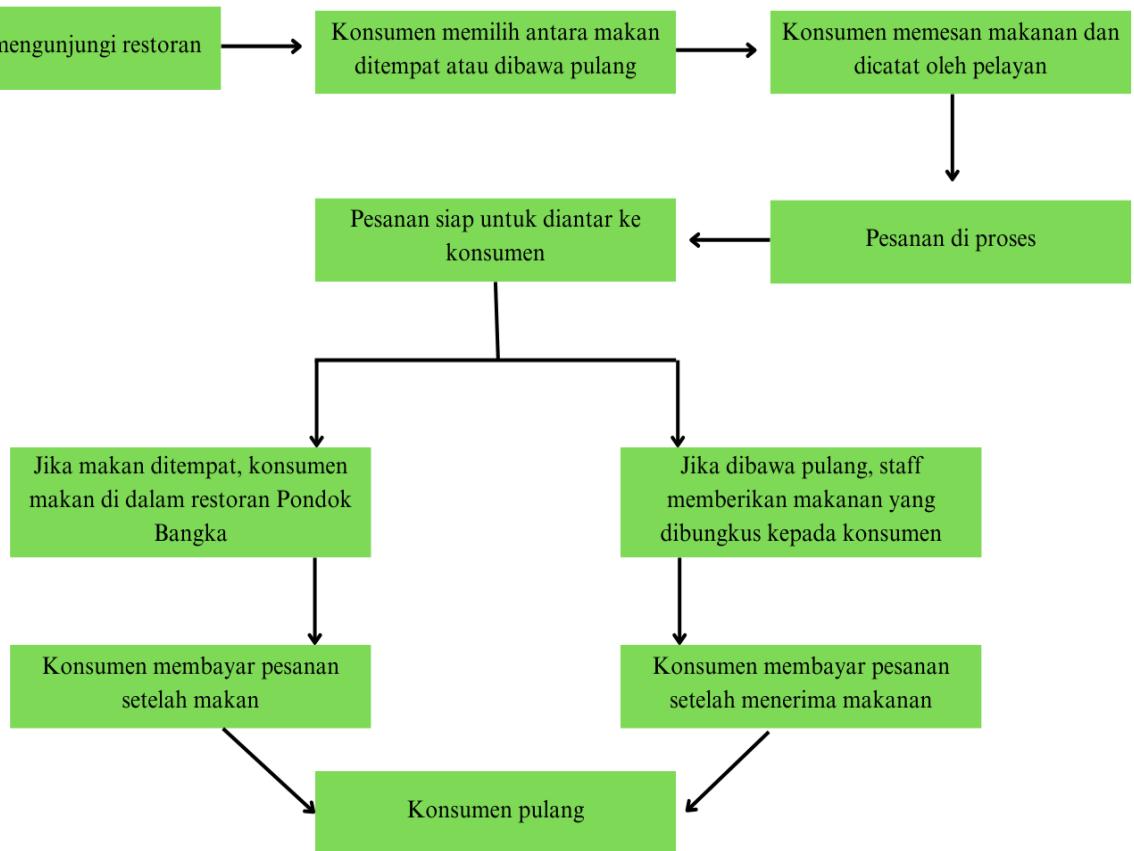
D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk menjelaskan bagaimana pelanggan memesan produk dari awal hingga akhir. Pondok Bangka memiliki dua alur rencana alur produk, yaitu konvensional dan pengiriman online. Alur konvensional adalah alur dimana pelanggan datang langsung untuk membeli produk Pondok Bangka, baik untuk makan di tempat maupun bawa pulang, sementara pengiriman online hanya dapat dilakukan melalui aplikasi *online food*



delivery seperti Go-Food, Shopee Food, dan Grab Food. Alur pembelian di Pondok Bangka adalah sebagai berikut:

Gambar 5.2
Alur Proses Konvensional



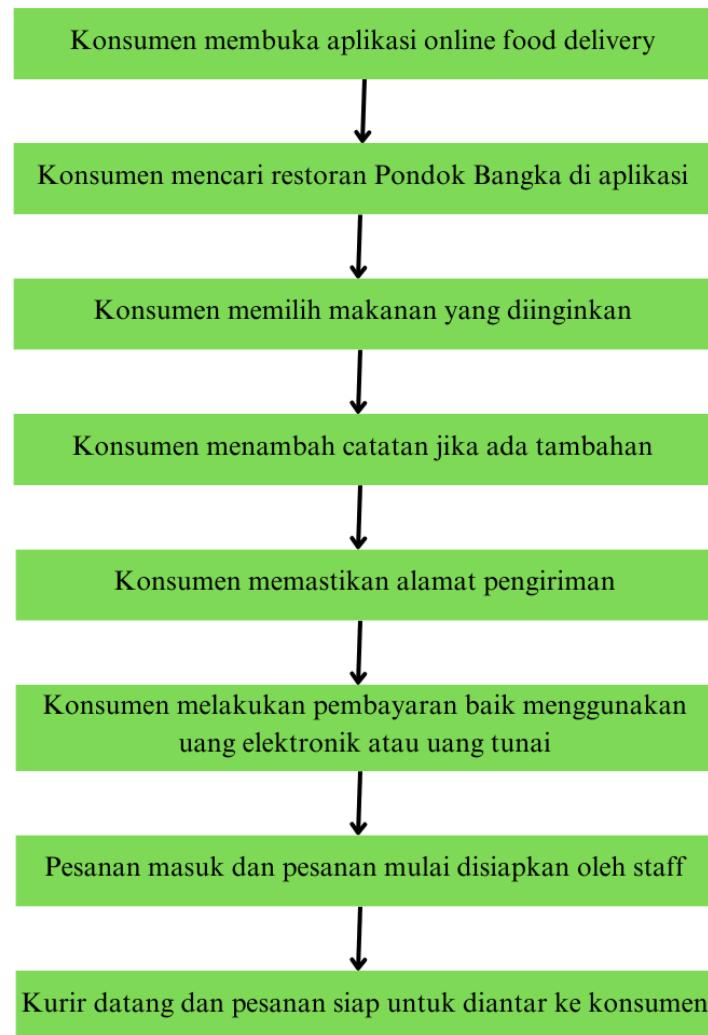
Sumber: Pondok Bangka



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

Alur Proses *Online Food Delivery*



Sumber: Pondok Bangka

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pondok Bangka memiliki pemasok yang telah bekerja sama dengan Pondok Bangka.

Untuk memastikan bahwa kualitas makanan dan minuman yang disajikan oleh Pondok Bangka tetap terjaga, semua bahan baku yang dipesan dan datang akan selalu dicek kualitasnya. Pondok Bangka menggunakan bahan baku segar yang dapat disimpan. Proses pembelian bahan baku di Pondok Bangka digambarkan sebagai berikut:



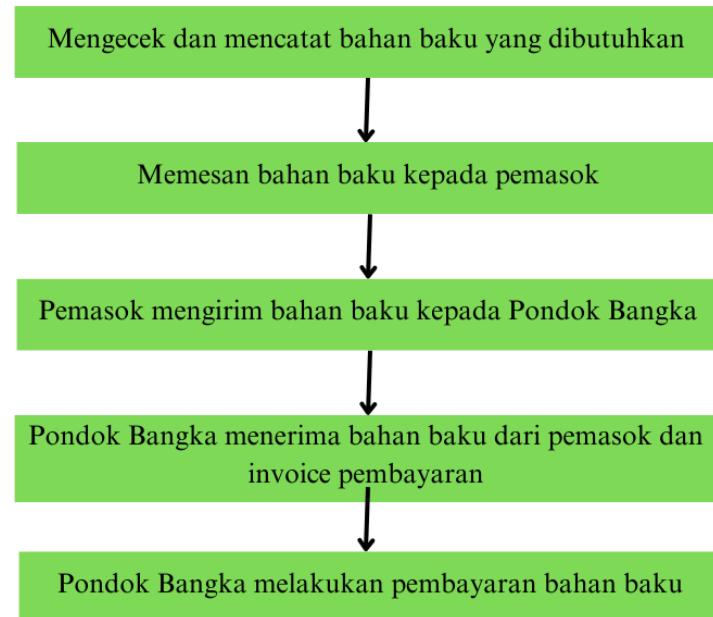
©

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.

Gambar 5.5
Rencana Alur Pembelian Bahan Baku



Sumber: Pondok Bangka

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Peralatan adalah benda-benda yang dibutuhkan untuk mendukung keberhasilan suatu usaha yang memiliki nilai ekonomis lebih dari satu tahun. Peralatan yang dibutuhkan oleh Restoran Pondok Bangka adalah berbagai jenis peralatan dapur yang diantaranya adalah kompor, wajan, panci, pisau, dan alat makan lainnya yang dirancang agar cocok dengan ciri khas masakan yang ditawarkan kepada konsumen. Teknologi juga dimanfaatkan untuk mempermudah berbagai tugas sehingga operasional bisnis dapat berjalan dengan lebih efisien.

Beberapa penggunaan peralatan dan teknologi yang digunakan dalam berjalannya bisnis Pondok Bangka, antara lain:

Tabel 5.3

Peralatan Yang Dibutuhkan Pondok Bangka (dalam rupiah)

No.	Hak Cipta	Nama Peralatan	Kuantitas	Harga Satuan	Total Harga
1	1	Meja makan set 4 kursi	6	1,500,000	9,000,000
2	2	Rice Cooker Miyako 6L	1	1,250,000	1,250,000
3	3	Chest Freezer AQUA AQF-200(W)	1	3,000,000	3,000,000
4	4	Blender Miyako BL-101 PL 2in1	1	200,000	200,000
5	5	Panci	4	80,000	320,000
6	6	Wajan	4	100,000	400,000
7	7	Pisau Dapur	4	30,000	120,000
8	8	Talenan	2	20,000	40,000
9	9	Spatula	2	25,000	50,000
10	10	Centong	2	25,000	50,000
11	11	Saringan	2	15,000	30,000
12	12	Gelas Takar	2	18,000	36,000
13	13	Piring	50	15,000	750,000
14	14	Mangkok	50	15,000	750,000
15	15	Gelas Minum	50	10,000	500,000
16	16	Sendok	70	1,800	126,000
17	17	Garpu	70	1,800	126,000
18	18	Sumpit	70	1,500	105,000
19	19	Water Jug	4	30,000	120,000
20	20	Kompor stainless 4 tungku	1	8,000,000	8,000,000
21	21	Kompor high pressure	2	800,000	1,600,000
22	22	Meja dapur	2	2,000,000	4,000,000
23	23	Exhaust Fan	2	300,000	600,000
24	24	Telephone Panasonic KX-TS505	1	90,000	90,000

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.

25	Motor	1	8,000,000	8,000,000
26	WIFI Router TP-LINK	1	150,000	150,000
27	Wadah Peralatan Makan	10	20,000	200,000
28	Kulkas Komersial	1	10,000,000	10,000,000
29	Showcase Cooler	2	3,000,000	6,000,000
30	Paket Kasir Evercross	1	2,000,000	2,000,000
31	AC Daikin 1PK	4	2,500,000	10,000,000
				67,613,000

Sumber: Pondok Bangka

Tabel 5.4

Rincian aplikasi atau *software* yang digunakan Pondok Bangka

Aplikasi atau <i>Software</i>	Kegunaan
Instagram	Untuk memberikan informasi mengenai restoran dan melakukan iklan secara digital
Tiktok	Untuk memberikan informasi mengenai restoran dan melakukan iklan secara digital
Facebook	Untuk memberikan informasi mengenai restoran dan melakukan iklan secara digital
Aplikasi FoodReview (Zomato, PergiKuliner)	Untuk memberikan informasi mengenai restoran dan mempermudah konsumen memberikan saran dan <i>rating</i>
Mobile commerce app (GoFood, Grabfood)	Sebagai aplikasi untuk berjualan secara online
Adobe Photoshop	Untuk melakukan <i>editing</i> foto konten promosi
Adobe Premier	Untuk melakukan <i>editing</i> video konten promosi

Sumber: Pondok Bangka

1. Bila rang 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 IBIKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun, tanpa izin IBIKG.



G. Layout Bangunan Usaha

Setiap perusahaan memiliki tempat fisik di mana mereka dapat menjalankan operasinya. Proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas merupakan bagian dari layout, yang berguna untuk mengukur efisiensi alur produksi dan operasi. Meskipun Pondok Bangka saat ini tidak memiliki bangunan bisnis, Pondok Bangka akan membuka toko di waktu yang akan datang. Lokasi ini dipilih karena merupakan pusat kuliner di wilayah Curug. Layout Pondok Bangka dapat dilihat di sini:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
IIBIKKG (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 IIBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IIBIKKG.

Gambar 5.6

Layout Lantai 1 Pondok Bangka



Sumber: Pondok Bangka

- Berdasarkan gambar 5.6, kasir terletak di sebelah kanan dari pintu masuk toko. Di bagian kiri terdapat 2 meja dengan masing-masing meja memiliki 4 kursi. Di belakang kasir terdapat tangga menuju lantai 2 toko. Dapur terletak di daerah paling belakang toko, disini kegiatan memasak dan membuat minuman dilakukan.
- © 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)

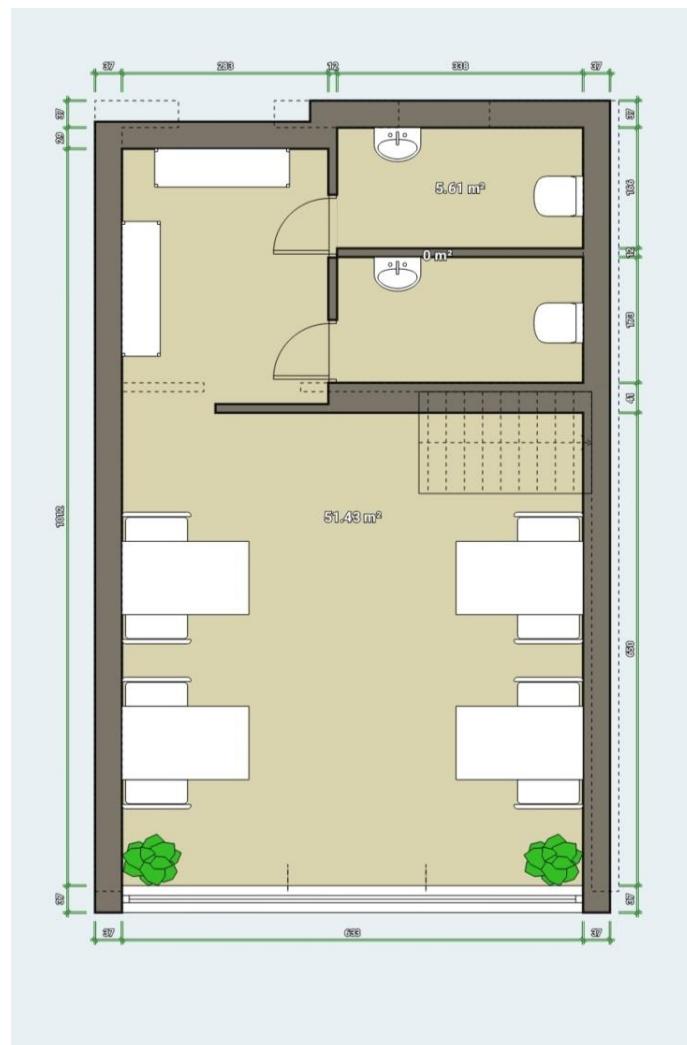
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Gambar 5.7

Layout Lantai 2 Pondok Bangka



Sumber: Pondok Bangka

Berdasarkan gambar 5.7, terdapat kaca besar di bagian depan lantai 2 toko. Terdapat 4 meja dengan masing-masing memiliki 4 kursi. Di bagian belakang terdapat toilet untuk pria dan wanita dan beberapa rak untuk menyimpan beberapa peralatan dan perlengkapan.



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

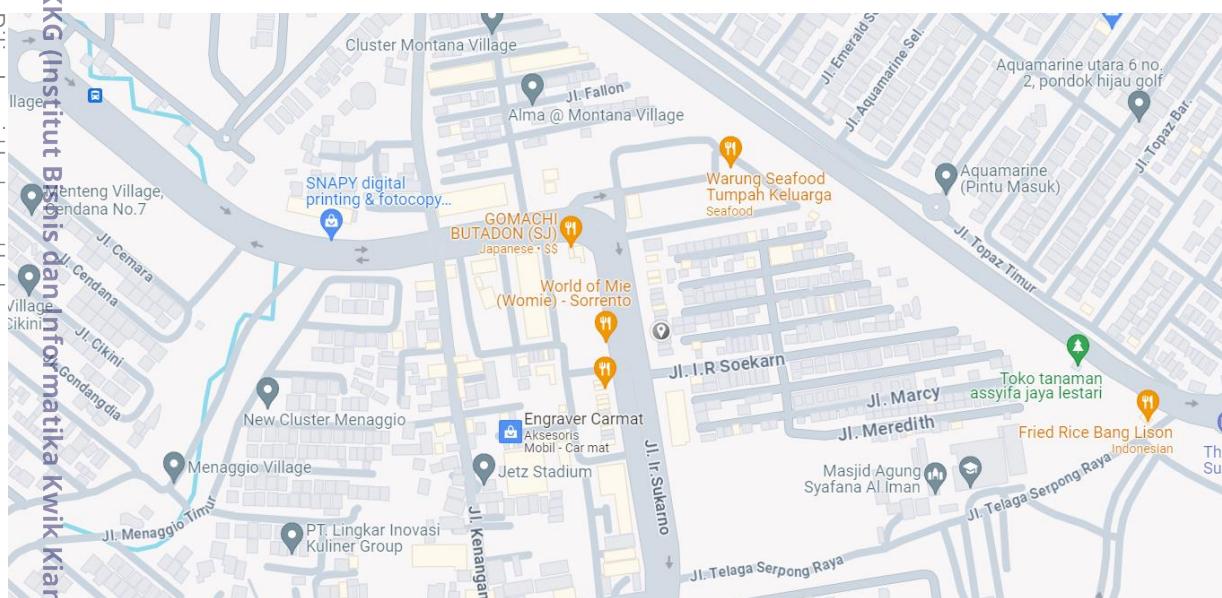
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

Gambar 5.8

Lokasi Tempat Usaha



Sumber: GoogleMaps