

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

F. Proses Operasi Produk

Setiap kegiatan usaha yang dijalankan selalu melalui proses operasi. Manajemen operasi menurut Heizer, Render, dan Munson (2017: 42) adalah serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Di mana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah input menjadi output yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Cafe Alatte adalah usaha di bidang kuliner yang memproduksi makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh konsumen akhir. *Cafe Alatte* mempunyai alur proses produksi bahan baku sampai menjadi makanan dan minuman siap yang siap dinikmati oleh konsumen. Berikut adalah proses produksi dari menu yang ditawarkan oleh *Cafe Alatte*.

© 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.



Tabel 5.1

Proses Produksi Makanan dan Minuman *Cafe Alatte*

C

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

Institusi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

No	Menu	Dingin/ Panas	Bahan Baku	Proses Pembuatan
1	Espresso	Panas	1. Bubuk Kopi (12 g) 2. Air Panas	1. Giling biji kopi dan tuangkan bubuk kopi pada portafilter sesuai takaran 2. Padatkan dengan <i>tamper spoon</i> 3. Panaskan dengan suhu 88-92°C selama 19-21 detik 4. Pastikan hasilnya mencapai 29-31 ml
2	Doppio	Panas	1. Bubuk Kopi (24 g) 2. Air Panas	1. Giling biji kopi dan tuangkan bubuk kopi pada portafilter sesuai takaran 2. Padatkan dengan <i>tamper spoon</i> 3. Panaskan dengan suhu 88-92°C selama 19-21 detik 4. Pastikan hasilnya mencapai 58-61 ml
3	Long Black	Panas	1. Espresso (30 ml) 2. Air Panas (120 ml)	1. Tuang espresso pada cangkir 2. Tuang air panas sesuai takaran
		Dingin	1. Espresso (30 ml) 2. Air Panas (120 ml) 3. Es Batu	1. Tuang espresso pada gelas 2. Tuang air panas sesuai takaran 3. Masukkan es batu pada gelas terpisah
4	Cappucinno	Panas	1. Espresso (30 ml) 2. Susu segar (90 ml)	1. Tuang espresso pada cangkir 2. <i>Froth</i> susu segar di <i>milk jug</i> hingga menjadi <i>foam</i> 3. Pouring susu panas ke dalam cangkir dengan gerakan memutar, dilanjut dengan <i>latte art</i> menggunakan <i>milk foam</i>
		Dingin	1. Espresso (60 ml) 2. Susu segar (180 ml) 3. Es Batu	1. Masukkan es batu ke dalam gelas 2. Tuang susu segar 3. Tuang espresso yang sudah disiapkan

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 Tabel 5.1

No	Menu	Dingin/ Panas	Bahan Baku	Proses Pembuatan
5	Café Mocha	Dingin	<ol style="list-style-type: none"> Espresso (45 ml) Susu segar (200 ml) <i>Powder</i> coklat (21 gr) Es Batu 	<ol style="list-style-type: none"> Masukkan <i>powder</i> dan susu segar ke dalam <i>milk jug</i>, aduk hingga rata dan tidak menggumpal <i>Froth</i> hingga semua tercampur rata Masukkan espresso yang sudah disiapkan dan es batu ke dalam gelas lalu campur dengan coklat cair
		Panas	<ol style="list-style-type: none"> Espresso (30 ml) Susu segar (150 ml) <i>Powder</i> coklat (18 gr) 	<ol style="list-style-type: none"> Tuang bubuk coklat pada gelas tertentu Tuang sedikit air panas dan aduk hingga larut Tuang espresso yang sudah disiapkan Tuang susu hingga memenuhi takaran gelas
6	Café Latte	Panas	<ol style="list-style-type: none"> Espresso (30 ml) Susu segar (120 ml) 	<ol style="list-style-type: none"> Tuang espresso pada cangkir Tuang susu pada <i>pitcher</i> atau <i>jug</i> <i>Steam</i> susu hingga menghasilkan <i>foam</i> Tuang susu pada cangkir yang berisi espresso dengan gerakan memutar dan buat <i>latte art</i> dari foam susu
		Dingin	<ol style="list-style-type: none"> Espresso (55-60 ml) Susu segar (230-240 ml) Es Batu 	<ol style="list-style-type: none"> Masukkan es batu ke dalam gelas Tuang susu pada gelas Tuang espresso yang telah disiapkan pada gelas tersebut
7	Affogato	Dingin	<ol style="list-style-type: none"> Espresso (30 ml) Es krim (1 scoop) 	<ol style="list-style-type: none"> Tuang es krim pada gelas Tuang espresso yang telah disiapkan pada gelas tersebut
8	Es Kopi Alatte	Dingin	<ol style="list-style-type: none"> Espresso (30 ml) Susu segar (120 ml) Gula jawa (20-25 ml) Es batu <i>Creamer</i> (25 ml) 	<ol style="list-style-type: none"> Masukkan gula jawa dan <i>creamer</i> dalam gelas Tuang es batu Tuang susu segar Tuang espresso yang sudah disiapkan

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

Institusi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Lanjutan Tabel 5.1

No	Menu	Dingin/ Panas	Bahan Baku	Proses Pembuatan
9	Latte	Panas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bubuk latte 1 sdt 2. 1 sdm air panas 3. Susu segar (180 ml) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Larutkan bubuk latte dengan air panas 2. <i>Froth</i> susu segar di <i>milk jug</i> hingga menjadi <i>foam</i> 3. Tuang susu segar pada cangkir dengan gerakan memutar yang dilanjutkan dengan <i>latte art</i>
		Dingin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bubuk latte 1 sdt 2. 1 sdm air panas 3. Susu segar (180 ml) 4. Es Batu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masukkan es batu ke dalam gelas 2. Tuang susu segar 3. Tuang larutan bubuk latte yang diencerkan dengan air panas
10	Herbal Flower Tea	Panas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teh (1 sdt) 2. Air panas (150-200 ml) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tuang bunga the ke dalam gelas 2. Tuang air panas sesuai takaran
11	Milk Shake	Dingin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Powder (25-30g) 2. Susu segar (150-200 ml) 3. Es Batu 4. Air panas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Larutkan <i>powder</i> dengan air panas hingga tidak menggumpal 2. Masukkan es batu, larutan <i>powder</i> dan susu ke dalam shaker 3. Kocok hingga tercampur rata dan terdapat buih atau busa
12	Nasi Goreng (Ayam/ Ham/ Teri)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Irisan daging ayam/ potongan ham/ teri (setengah matang) 2. Nasi putih (200 gr) 3. Kecap asin (1 sdm) 4. Kecap manis (2 sdm) 5. Telur (1 butir) 6. Selada 7. Timun 8. Kaldu Jamur (1 sdt) 9. Minyak goreng (1,5 sdm) 10. Margarin (1sdt) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Panaskan minyak, margarin lalu masukkan bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan 2. Masukkan telur, orak arik hingga matang 3. Masukan irisan ayam/ potongan ham/ teri dan daun bawang 4. Lalu, masukkan nasi dan aduk hingga rata 5. Tambahkan kecap manis, kecap asin, garam, gula, kaldu jamur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Instituit 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.



Lanjutan Tabel 5.1

No	Menu	Dingin/ Panas	Bahan Baku	Proses Pembuatan
			11. Garam (secukupnya) 12. Gula (secukupnya) 13. Irisan daun bawang 14. Bawang putih halus	6. Jika sudah matang dan bumbu meresap, sajikan di atas piring yang sudah di <i>garnish</i> dengan irisan timun
13	Rice Bowl Chicken/ Dori Salted Egg		1. 3 sdm tepung bumbu 2. 5 sdm tepung bumbu dicampur tepung tapioka 3. 1 sdm fiber cream, dilarutkan 4. 1 sdm margarin 5. 3 sdm saus telur asin 6. 150 gr potongan ayam/dori 7. lada (secukupnya) 8. Telur 1 butir 9. Nasi	1. Siapkan potongan daging ayam atau dori yang sudah dibalutkan di tepung bumbu dan dimarinasi selama 1 jam 2. Balutkan pada tepung kering, goreng hingga keemasan 3. Panaskan margarin dan saus telur asin, kemudian tambahkan fiber cream dan lada 4. Tambahkan potongan ayam/ dori yang sudah digoreng 5. Ceplok telur dan masak hingga matang 6. Sajikan dalam mangkuk berisi nasi
14	Rice Bowl Chicken/ Dori Sambal Matah		1. 150 gr potongan ayam/dori 2. 3 sdm tepung bumbu 3. 5 sdm tepung bumbu dicampur tepung tapioka 4. 1 butir telur 5. Nasi 6. Sambal matah (campuran cabai rawit merah, bawang merah, daun jeruk, serai, jeruk limau, minyak, garam dan lada)	1. Siapkan potongan daging ayam atau dori yang sudah dibalutkan di tepung bumbu dan dimarinasi selama 1 jam 2. Balutkan pada tepung kering, goreng hingga keemasan 3. Letakkan di dalam mangkuk yang berisi nasi 4. Tambahkan sambal matah di atas potongan daging ayam atau dori 5. Tambahkan juga telur ceplok sebagai pelengkap

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



Lanjutan Tabel 5.1

No	Menu	Dingin/ Panas	Bahan Baku	Proses Pembuatan
15	Chicken Cordonbleu		1. Chicken Cordonbleu (1 ptg) 2. Kentang goreng (120 gr) 3. Sayuran beku (2 sendok)	1. Goreng chicken cordonbleu dan kentang hingga berwarna keemasan 2. Sajikan chicken cordonbleu bersama kentang goreng dan <i>frozen vegetables</i>
16	Side Dish		1. French Fries (120gr) 2. Onion Rings (120 gr) 3. Chicken Wings (5 pcs) 4. Minyak goreng secukupnya 5. Saus sambal, tomat, mayonais	1. Panaskan minyak selama 8-9 menit dalam suhu tinggi 2. Masukkan french fries/ onion rings, chicken wings ke dalam penggorengan dan tunggu hingga warna berubah menjadi coklat keemas an 3. Tiriskan hasil gorengan dan sajikan di piring atau mangkuk 4. Siapkan saus tomat, sambal, dan mayones di tempat saus
17	Coffee Snacks	-	-	-

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 Gie



G. Nama Pemasok

Pemasok atau *supplier* menurut Kotler dan Armstrong (2018: 93) adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Dalam hal ini pemasok memegang peranan yang penting. Pemasok sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok, bahan baku maupun perlengkapan dan peralatan tidak dapat terpenuhi. Dalam memilih pemasok harus dilakukan secara cermat dan teliti agar tidak terjadi kerugian atau menjadi ancaman bagi keberlangsungan bisnis di kemudian hari. Oleh karena itu ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok, yaitu pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok. Selain itu menjalin dan menjaga hubungan jangka panjang yang baik juga sangat penting untuk diperhatikan.

Berikut adalah daftar nama-nama pemasok peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang menunjang jalannya kegiatan bisnis dari *Cafe Alatte*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Tabel 5.2

Daftar Pemasok Cafe Alatte

No.	Nama Pemasok	Alamat	No. telepon/ Website	Produk
1	PT Otten Coffee Indonesia	Jalan Senopati no.77 Kebayoran Baru, Selong, Jakarta Selatan	0804-1-999-667 http://ottencoffee.co.id/	Rinser, scales, kettle, beans robusta
2	PT Maharaja Pusaka Nusantara	Jl. Melawan 26/4, Mangga Dua Selatan Jakarta Pusat	021-6248149 http://www.maharajacoffee.com/	Peralatan minum dan peralatan bar
3	IKEA	Jl. Jalur Sutera Boulevard Kav. 45, Kunciran, Pinang, Kota Tangerang, Banten	https://www.ikea.com/id/in/	Peralatan dapur dan makan, furniture, dan interior
4	Hario Indonesia	Ruko Cardoba Blok H-63 Jl. Marina Indah Raya, Pantai Indah Kapuk Jakarta Utara	(021) 22512100 http://hari.co.id/bantuan-hario-indonesia-online-shop/	V60
5	Nadi POS	Wisma SMR 8.01. Jl. Yos Sudarso Kav. 89, Sunter, Jakarta Utara	(+62)811 820061 https://www.nadipos.com	POS Printer dan Aplikasi Manajemen
6	Air Minum Biru	Jl. Alamanda Raya Blok PB PB-8, Harapan Indah, RT.013/RW.011, Bekasi	(021) 56972480	Galon air, air isi ulang, tabung gas elpiji
7	Tokopedia	Jl. Prof. Dr. Satrio Kav 11, Lantai 52, Kelurahan Karet Semanggi, Setiabudi, Jakarta Selatan	https://www.tokopedia.com/	Sealer, Kompor gas, freezer, cash drawer, gayung, tempat tissue, tong sampah, apron, peralatan kebersihan, kertas struk, filter V60
8	Enam Jaya Printing & Sablon	Jl. Kawi-Kawi Atas, RT14/ RW 08 No.5, Kel. Johor Baru, Jakarta Pusat	0817-0115-771	Custom paper cup +lid+sedotan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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.



Danjutan Tabel 5.2

No.	Nama Pemasok	Alamat	No. telepon/ Website	Produk
9	PT Toffins Indonesia	Jl, Pluit Sakti No.23, Pluit Penjaringan, Jakarta Utara	(021)66695381 http://toffin.id/	Beans Arabica
10	PT Sukanda Jaya	Jl Irian Blok FF-2, Cibitung, Bekasi	http://sukandadjaya.com/	Susu segar, creamer
11	PT Aroma Nusantara	Mal Ambassador, Lt 4 No 18, Jl. Prof. DR. Satrio, RT.11/RW.4, Kuningan, Karet Kuningan, DKI Jakarta, Daerah Khusus Ibukota Jakarta	-	Beans Robusta

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



H. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi disusun agar pebisnis mengetahui jadwal kegiatan yang harus dilakukan dan segala persiapan sebelum memulai bisnis. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan, hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu untuk mendapatkan hasil yang efektif. Berikut adalah gambaran rencana operasi *Cafe Alatte*.

1. Melakukan Analisis Bisnis

Langkah pertama yang dilakukan adalah menganalisis bisnis. Analisis bisnis dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha dan kebutuhan modal awal, survei pesaing, survei pasar, dan survei pemasok. Kelayakan usaha dan kebutuhan modal dihitung terlebih dahulu untuk menghindari adanya kerugian nantinya dan dapat mempersiapkan modal yang dibutuhkan.

Survei pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi apa saja yang akan digunakan dan membedakan dari pesaing. Strategi akan tercipta setelah analisis pesaing dilakukan dengan mengetahui bagaimana bisnisnya berjalan, apa kekuatan dan kelemahan, bagaimana peluang dan ancaman yang akan dihadapi oleh *Cafe Alatte*, tipe pelanggan, bagaimana harga, cita rasa, kenyamanan tempat, fasilitas, dan kualitas pelayanan yang mereka berikan.

Survei pasar dilakukan untuk mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki, selera konsumen dan apa yang diharapkan dari konsumen. Selain itu, survei ini juga dapat memberikan pertimbangan dalam menetapkan harga produk yang akan dijual agar diterima oleh masyarakat.

Survei pemasok harus dilakukan karena pemasok merupakan bagian penting dalam menjalankan kegiatan bisnis. Segala kebutuhan untuk

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.



menjalankan produksi di *supply* oleh pemasok, oleh karena itu sangat penting dalam memilih pemasok yang terpercaya, berkualitas tinggi, harga sesuai produk dan stabil, serta dapat diandalkan selama bekerja. Menjaga komunikasi dan hubungan baik dengan pemasok juga perlu untuk diperhatikan. Survei pemasok dilakukan untuk mendapatkan lokasi pemasok yang dekat dengan lokasi usaha agar mengurangi biaya pengiriman. *Cafe Alatte* melakukan survei pemasok untuk peralatan, perlengkapan, dan bahan baku.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. Survei dan Pemilihan Lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang tepat ini merupakan lokasi yang memiliki potensi pelanggan yang tinggi, selain itu lokasi ini juga berdekatan dengan pemasok, berada dalam kawasan kuliner. *Cafe Alatte* memilih mendirikan usaha di Ruko Cluster Taman Cemara Blok U6 No. 11, Jl. Taman Cemara, Harapan Indah 2, Pusaka Rakyat, Tarumajaya, Bekasi 17214

3. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah Nomor Pokok Wajib Pajak di mana setiap warga negara yang sudah memiliki penghasilan diwajibkan untuk memiliki NPWP guna melaporkan pajak penghasilan yang dimiliki ke kantor pelayanan pajak. Berikut adalah cara pembuatan NPWP secara online.

- a. Membuat akun di ereg pajak (<https://ereg.pajak.go.id>) jika belum terdaftar. Ereg pajak adalah *website* yang melayani untuk daftar NPWP *online*.
- b. Melengkapi dokumen sesuai pernyataan
- c. Melakukan pendaftaran dengan meng-*upload* dokumen melalui *e-registration* (<https://ereg.pajak.go.id>)

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- d. Menunggu penerbitan BPS. Kantor Pelayanan Pajak (KPP) menerbitkan Bukti Penerimaan Surat (BPS)
- e. Menerima NPWP dan SKT. NPWP dan Surat Keterangan Terdaftar (SKT) dikirimkan melalui Pos Tercatat ke alamat Wajib Pajak

Berikut adalah persyaratan pembuatan NPWP.

- a. Wajib Pajak Orang Pribadi yang Tidak Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas
 - 1) Kartu identitas (KTP) bagi WNI
 - 2) Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
- b. Wajib Pajak Orang Pribadi yang Menjalankan Usaha atau Pekerjaan Bebas atau Pengusaha Tertentu
 - 1) Kartu Identitas (KTP) bagi WNI
 - 2) Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
 - 3) Dokumen izin kegiatan usaha yang diterbitkan oleh instansi berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha atau pekerjaan bebas dari pejabat pemerintah daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa
- c. Wajib Pajak Orang Pribadi dengan Status Wanita Kawin yang Dikenai Pajak terpisah Dari Suaminya
 - 1) Kartu identitas (KTP) bagi WNI
 - 2) Paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA
 - 3) Fotokopi kartu NPWP suami
 - 4) Fotokopi kartu keluarga

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 KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- 5) Fotokopi surat perjanjian pemisahan penghasilan dan harta atau surat pernyataan menghendaki melaksanakan hak dan kewajiban perpajakan terpisah dari hak dan kewajiban perpajakan suami.

Sumber: <https://www.online-pajak.com/daftar-npwp-online-wajib-pajak-orang-pribadi> (diakses pada Desember 2019)

4. Pendaftaran SIUP

Pembuatan surat izin diwajibkan oleh setiap orang pribadi atau badan yang akan menjalankan kegiatan usaha. Setiap surat izin yang diajukan akan berbeda jenisnya karena hal tersebut tergantung pada jenis dan ukuran usaha yang akan dijalankan serta karakteristik usaha tersebut. Surat izin yang dimaksud adalah Surat Izin Usaha Perdagangan atau yang dikenal dengan SIUP. Hal-hal yang harus dipersiapkan untuk mendapatkan SIUP Kecil Perorangan Baru sebagai berikut.

- a. Surat Pernyataan Kedudukan Usaha/ Badan Usaha
- b. Fotokopi KTP Pemohon dan fotokopi KTP Penerima Kuasa (jika proses permohonan dikuasakan)
- c. Fotokopi NPWP Pemohon
- d. Isi Formulir Permohonan (bermaterai cukup), dilengkapi dengan Surat Kuasa Pengurusan (jika proses permohonan dikuasakan)
- e. Surat Pernyataan (belum memiliki SIUP, bukan minimarket, dan peruntukan kantor)
- f. Softcopy Pas Foto Penanggung Jawab Perusahaan/ Pemohon

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.

(berwarna, ukuran 3x4)

Sumber: <http://pelayanan.jakarta.go.id/site/detailperizinan/571> (diakses pada Desember 2019)

5. Men-*design Layout* Bisnis

Mendesain sebuah usaha merupakan hal yang terpenting untuk menarik dan menonjolkan suatu usaha. Dalam hal ini *Cafe Alatte* melakukan desain interior yang sesuai dengan konsep *Cafe Alatte* yang mengusung konsep *vintage rustic coffee shop* dengan hiasan *quotes-quotes* yang menambah semangat atau *positive vibes* pada dinding bangunan bagi yang melihatnya. Selain itu desain *layout* juga menentukan di mana akan diletakkan meja serta posisi kursi dan meja konsumen sehingga setiap pengunjung yang datang merasakan kenyamanan dan tertarik untuk mengunjungi *Cafe Alatte* lagi.

6. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah mengetahui pemasok mana saja yang dipilih dari hasil survei dan mendapatkan lokasi usaha, selanjutnya perlu untuk melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha. Pembelian peralatan dan perlengkapan disesuaikan dengan kebutuhan operasional dan muatan ukuran yang tepat sehingga dapat memaksimalkan ruangan sebaik mungkin.

7. Membeli Bahan Baku

Pemilihan bahan baku yang berkualitas adalah *input* yang akan menghasilkan *output* yang berkualitas juga, di mana hasil *output* merupakan hasil terbaik yang diberikan kepada konsumen. *Cafe Alatte* membeli bahan baku berdasarkan hasil survei pemasok yang telah dilakukan.

© 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.



8. Membuat SOP dan *Job Description*

SOP merupakan prosedur standar operasional untuk dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan bisnis, agar dalam menjalankan kegiatan operasional memiliki arahan yang jelas. Selain itu, *job description* dari setiap tenaga kerja yang akan direkrut juga akan dibuat agar setiap orang memiliki tugas dan tanggung jawab pekerjaan yang jelas.

9. Merekrut dan Melatih Tenaga Kerja

Setelah membuat SOP dan *job description*, *Cafe Alatte* akan mulai melakukan rekrutmen tenaga kerja. Namun dalam melakukan rekrutmen, tenaga kerja yang akan dipilih harus memiliki standar tertentu, karena dalam memilih tenaga kerja tidak dapat disepelekan. Pemilihan tenaga kerja minimal adalah orang yang terdidik dan memiliki sikap yang baik. Setelah itu akan dilakukan pelatihan khusus untuk masing-masing posisi.

10. Melakukan Promosi

Promosi adalah aktivitas pemasaran yang menunjang pengenalan dan menyebarluaskan bisnis serta menarik calon konsumen. Promosi yang dilakukan oleh *Cafe Alatte* melalui *social media* seperti Instagram dan Facebook, menggunakan *influencer* atau *food blogger* terkenal seperti Jktfooddestination dan Mgdalenaf, *word of mouth* dari pemilik kepada lingkungan sekitar dan kerabat – kerabat, serta promo diskon *grand opening*.

11. Pembukaan Usaha (Kafe)

Setelah seluruh tahap persiapan telah terencana dengan matang dan dilaksanakan, maka tahap terakhir dari perencanaan ini adalah pembukaan usaha *Cafe Alatte*.

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.

Berikut adalah rencana operasi *Cafe Alatte* yang dimulai dari bulan Agustus 2020 sampai dengan pembukaan usaha pada bulan Januari 2021.

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.





Tabel 5. 3

Jadwal Rencana Operasi *Cafe Alatte*

Sumber : *Cafe Alatte*

No	Kegiatan	Rencana Operasi																							
		Ags-20				Sept-20				Okt-20				Nov-20				Des-20				Jan-21			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Analisis Bisnis	X	X	X	X																				
2	Survei dan Pemilihan Lokasi				X																				
3	Pendaftaran NPWP					X	X																		
4	Pendaftaran SIUP							X	X																
5	Men- <i>design Layout</i> Bisnis									X															
6	Membeli Peralatan dan Perlengkapan										X	X													
7	Membeli Bahan Baku											X	X												
8	Membuat SOP dan <i>Job Description</i>													X											
9	Merekrut dan Melatih Tenaga Kerja														X	X	X	X							
10	Melakukan Promosi																	X	X	X	X	X	X	X	X
11	Membuka Usaha Café																			X					

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



I. Rencana Alur Produk

Setiap perusahaan mempunyai proses dalam bisnisnya. Mulai dari produk itu diproses sampai dengan di tangan konsumen akhir. Produk *Cafe Alatte* diproses dengan bahan – bahan *fresh* dan bermutu baik sehingga menghasilkan produk yang baik. Berikut adalah alur produk *Cafe Alatte* dari konsumen datang, diproses , sampai dengan dikonsumsi oleh konsumen.

Gambar 5.1

Alur Proses Pemesanan Dine-In dan Take Away

Cafe Alatte



Sumber: *Cafe Alatte*

Dari gambar 5.1 di atas dapat dijelaskan alur proses pemesanan *dine-in* dan *take away* sebagai berikut.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik IBI RKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan 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 IBI RKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI RKG.



1. Saat ada pelanggan yang datang ke *Cafe Alatte* maka pegawai harus memberikan sambutan yang ramah kepada pelanggan yang akan membeli minuman atau makanan baik untuk makan di tempat atau dibawa pulang.
2. Pelanggan dapat langsung memesan pesanan kepada *waitress* di meja kasir. *Waitress* akan menanyakan pesanan untuk *dine-in* atau *take away*, pesanan atas nama siapa, apakah ingin tambahan/ pengurangan gula dan es batu jika ingin memesan minuman dan tambahan menu lainnya. Setelah semua informasi diperoleh, *waitress* akan menginput pesanan pada aplikasi Nadi POS di tablet yang digunakan untuk kegiatan pencatatan transaksi selama kegiatan operasional.
3. *Waitress* akan menyebutkan total pembayaran kepada pelanggan dan pelanggan dapat melakukan pembayaran secara tunai atau non tunai. Pembayaran non tunai dapat dilakukan pada mesin EDC BCA, Go-Pay, dan OVO. Selanjutnya *waitress* akan memberikan struk pembayaran.
4. Setelah *waitress* meng-input pesanan dan keluar struk pembayaran, akan keluar juga struk pesanan untuk barista atau *cooker* agar barista atau *cooker* mengetahui pesanan apa yang harus disiapkan. Minuman hangat yang di-*take away* akan disajikan ke dalam *paper cup*, minuman dingin yang di-*take away* akan disajikan ke dalam *plastic cup* yang di-*seal* terlebih dahulu pada mesin *sealer* sebelum diberikan kepada konsumen serta es batu secara terpisah (atau sesuai permintaan), makanan yang di-*take away* dikemas dalam *paper food* dan diberikan sendok serta garpu plastik. Sedangkan minuman hangat dan dingin untuk *dine-in* akan disajikan pada gelas kaca dan cangkir, makanan berat dan ringan akan disajikan pada mangkok atau piring.

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.



5. Bagi pelanggan yang ingin *take-away*, pesanan yang selesai diproduksi akan langsung diberikan kepada pelanggan dengan cara memanggil nama pemesan untuk mengambil pesannya. Sedangkan untuk pelanggan yang ingin *dine-in*, pesanan yang telah selesai diproduksi akan diantar oleh *waitress* ke meja pelanggan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

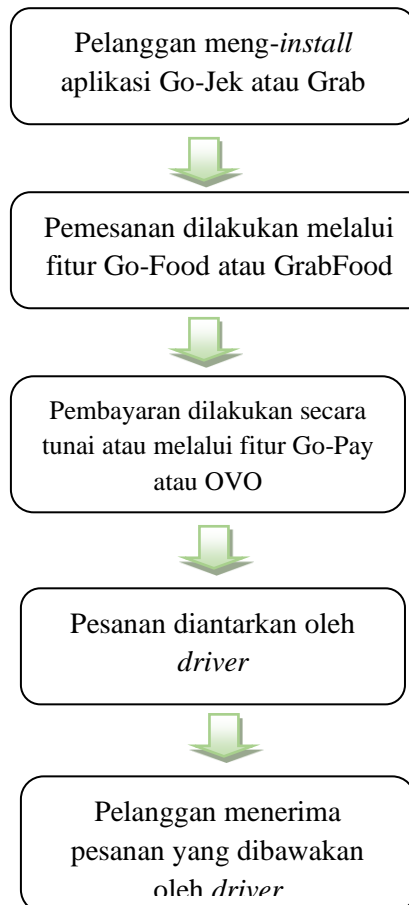
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.

Gambar 5.2

Alur Proses Order Menu

Cafe Alatte Online



Sumber: *Cafe Alatte*

Dari gambar 5.2 di atas dapat dijelaskan alur proses pemesanan menu *Cafe Alatte* berbasis *online* sebagai berikut.



1. **Pelanggan meng-install aplikasi Go-Jek atau Grab**

Untuk dapat melakukan pemesanan menu *Cafe Alatte* berbasis *online*, pelanggan pertama-tama harus mengunduh terlebih dahulu aplikasi tersebut di *Play Store* atau *App Store*.

2. **Pemesanan dilakukan melalui aplikasi Go-Food atau GrabFood**

Di dalam aplikasi Go-Jek ada fitur menu bernama Go-Food sedangkan pada aplikasi Grab terdapat fitur bernama GrabFood. Di mana fitur ini berguna untuk bisnis kuliner yang bekerja sama dengan Go-Jek ataupun Grab. Di dalam fitur ini dicantumkan menu restoran secara keseluruhan.

3. **Pembayaran dilakukan secara tunai atau melalui fitur Go-Pay**

Metode yang disediakan oleh Go-Jek dan Grab ada 2 yakni dengan pembayaran cash atau dengan saldo. Untuk Go-Jek melalui saldo Go-Pay sedangkan untuk Grab melalui saldo OVO. Untuk dapat mempunyai saldo Go-Pay atau OVO konsumen harus mengisi saldo terlebih dahulu melalui beberapa penyedia layanan pengisian saldo secara online atau offline seperti Alfamart, m – banking dan ATM atau bisa langsung melalui sang driver.

4. **Pesanan diantarkan oleh driver Go-Jek dan diterima pelanggan**

Setelah berhasil memesan, pesanan akan diantarkan oleh *driver*. Ada biaya tambahan untuk *delivery order* yang akan diberikan kepada *driver* atas jasa *delivery* tersebut.

J. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pengendalian persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada agar berjalan dengan efektif dan efisien. Menjaga agar



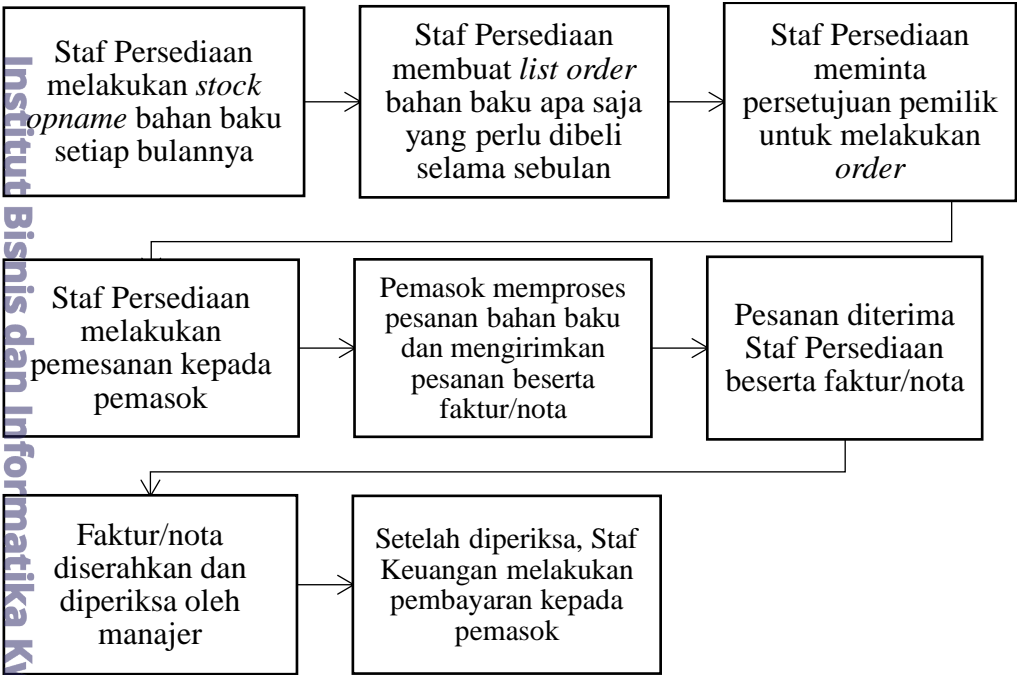
kegiatan operasional akan terus berjalan dan agar selama proses operasional pemasukan dan pengeluaran persediaan tidak terlalu besar. Tujuannya adalah agar persediaan yang dimiliki Cafe Alatte dapat terjaga kualitasnya dan jumlah yang tetap dari bahan-bahan yang tersedia.

Cafe Alatte memiliki pemasok yang sekaligus sebagai rekan bisnis. Bisnis kuliner tentunya memerlukan bahan baku untuk produksi makanan dan minuman yang dijual. Dalam pemilihan bahan baku, Cafe Alatte menetapkan standarisasi bahan baku agar kualitas produk tetap terjaga.

Pemasok cadangan dibutuhkan apabila pemasok utama kehabisan *stock* barang sehingga ketersediaan bahan baku terjaga. Selain itu, pihak manajemen Cafe Alatte membuat catatan *stock opname* setiap bulannya dengan tujuan setiap bahan baku yang dipakai untuk produksi agar tidak kehabisan sehingga tidak menghambat proses produksi. Berikut alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan.

Gambar 5.3

Alur Pembelian dan Pengendalian Bahan Baku



Sumber: Cafe Alatte

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



K Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada era globalisasi ini bisnis harus menggunakan peralatan dengan teknologi terkini, agar dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasional bisnis yang singkat serta meningkatkan kenyamanan pengunjung. Penggunaan teknologi juga mempermudah pengerjaan pebisnis dalam mengawasi dan memantau pertumbuhan usaha. Agar bisnis dapat bertahan lama, suatu perusahaan harus mengikuti perkembangan teknologi yang ada. Berikut adalah beberapa teknologi yang digunakan oleh *Cafe Alatte*.

1. Mesin Kopi

Gambar 5.4

Contoh Mesin Kopi *Cafe Alatte*



Sumber: ottencoffee.co.id

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

© 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 5.5

Contoh Grinder Espresso Cafe Alatte



Sumber: *prima-coffee.com*

Mesin Kopi digunakan untuk memproduksi bubuk kopi dengan menggiling biji kopi menggunakan *grinder* hingga menjadi espresso.

2. Blender

Gambar 5.6

Contoh Gambar Blender Cafe Alatte



Sumber: *tokopedia.com*



3. Mesin Kasir

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 Gie

Gambar 5.7

Contoh Mesin Kasir *Cafe Alatte*



Sumber: <https://www.nadipos.com/product>

Mesin kasir yang digunakan oleh Cafe Alatte merupakan mesin kasir wireless dan digital yang memudahkan dan mempercepat proses pemesanan dan pembayaran. Mesin kasir ini merupakan paketan dari penggunaan jasa aplikasi Nadi Pos.

4. Air Conditioner

Gambar 5.8

Contoh Air Conditioner *Cafe Alatte*



Sumber: www.google.co.id



Air Conditioner digunakan *Cafe Alatte* agar konsumen yang berkunjung merasa nyaman.



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

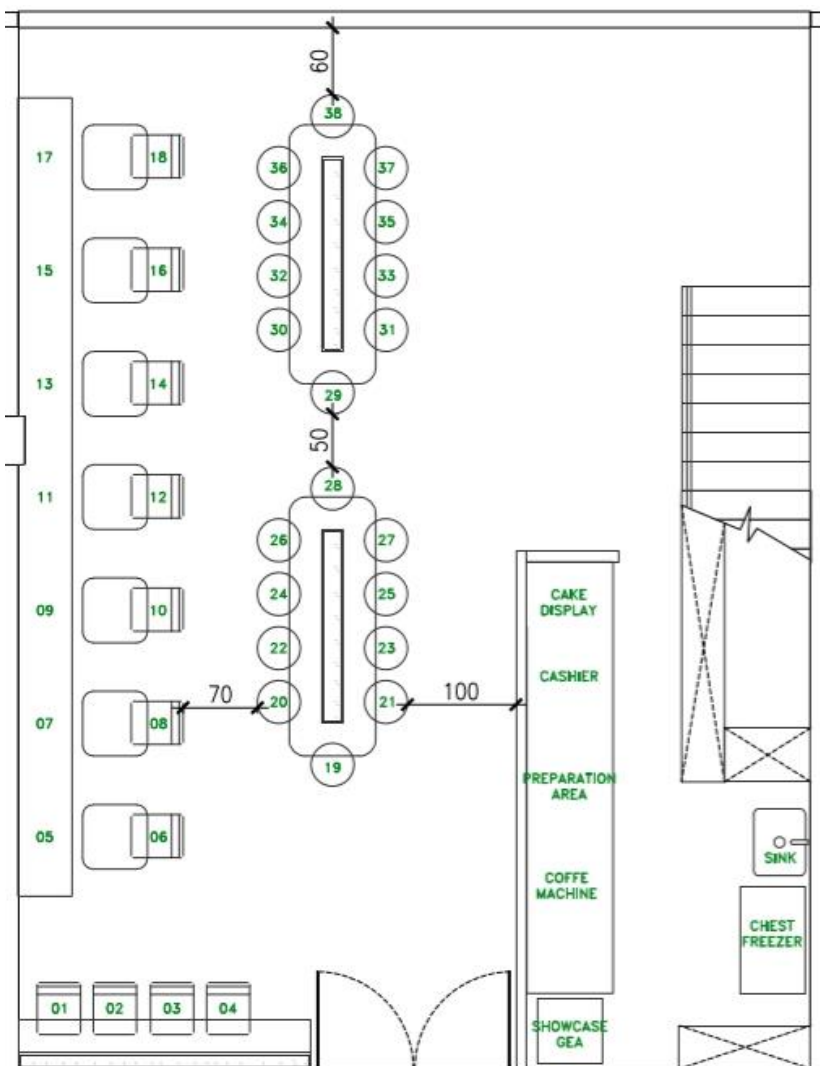
Layout Bangunan Tempat Usaha

Jenis usaha kuliner apapun pastinya memiliki bangunan fisik, baik dalam bentuk bangunan yang besar maupun kecil. *Layout* merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi alur produksi atau operasi. Perancangan *layout* berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. *Cafe Alatte* menggunakan ruko untuk aktivitas bisnisnya yang beralamat di Ruko Cluster Taman Cemara Blok U6 No. 11, Jl. Taman Cemara, Harapan Indah 2, Pasaka Rakyat, Tarumajaya, Bekasi 17214 dengan luas bangunan 90 m². Berikut layout bangunan fisik dari *Cafe Alatte*.

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 5.9

Layout *Café Alatte*



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.