

## **BAR V**

### **RENCANA PRODUKSI**

#### **5.1. Proses produksi dan penyampaian jasa**

Restoran Kid's Fantasy dibuka setiap hari Senin sampai dengan minggu, mulai pukul 09 30 – 2 1.30 malam.

##### **51.1. Proses produksi**

Bahan-bahan yang sudah dibeli dari pasar maupun pemasok disiapkan untuk diproses didapur. Koki dan asisten kokilah yang akan memproses bahan-bahan tersebut menjadi masakan yang siap dijual. Masakan tersebut ditempatkan pada pemanas masakan agar masakan selalu tersaji dalam keadaan hangat. Minuman seperti juice buah segar akan langsung diproses pada saat ada pemesanan. Untuk buah segar dan pudding disimpan dilemari pendingin agar tetap segar pada saat disajikan. Untuk menu masakan dapat dilihat di halaman 26.

##### **5.1.2. Proses penyampaian jasa**

Restoran ini menempatkan satu orang pelayan untuk menyambut dan mempersilahkan pengunjung yang akan masuk kedalam restoran Pengunjung dipersilahkan untuk memesan makanan di meja pesanan. di sana pengunjung dapat memesan dan langsung membayar di meja kasir yang menjadi satu dengan meja pesanan Jika sudah membayar, pengunjung akan mendapatkan nomor dan

dapat menunggu di meja makan yang dikehendaki. Nomor tersebut digunakan hanya sebagai petunjuk pemesanan. Makanan akan diantarkan oleh pelayan ke meja di mana pengunjung duduk dan jika makanan sudah diterima nomor yang tadi diberikan akan diambil kembali oleh pelayan sebagai tanda makanan sudah diterima. Beberapa orang pelayan akan ditempatkan di dekat meja pengunjung agar dapat membantu jika dibutuhkan oleh pengunjung. Satu orang pelayan lagi akan ditempatkan di tempat bermain khusus untuk anak-anak, agar dapat mengawasi dan menjaga anak-anak tersebut

### **5.2. Persyaratan fisik tempat usaha**

Lokasi yang ditempati berada di Pusat Perbelanjaan Mall Galaxy lantai dasar dengan luas 10x15m. Tempat tersebut akan direnovasi dan didekorasi sesuai dengan minat anak-anak. Restoran harus selalu bersih baik di dapur, ruangan makan, dan tempat bermain. Petugas kebersihan harus selalu mengecek, mengawasi dan membersihkan semua tempat di dalam restoran tersebut. Staf bagian dapur juga harus selalu menjaga kebersihan alat-alat masak dan peralatan makan.

### **5.3. Mesin dan perlengkapan**

Restoran Kid's Fantasy memerlukan perlengkapan dapur, perlengkapan makan, **meja** dan kursi makan, perlengkapan bermain dan peralatan elektronik. Untuk lebih rincinya dapat dilihat di Bab XI.

#### **5.4. Bahan baku**

Restoran Kid's Fantasy menyajikan menu sehat untuk anak-anak, maka dari itu bahan baku yang diperlukan adalah ayam, udang, sayuran dan buah-buahan.

#### **5.5. Persyaratan persediaan**

Untuk menjaga mutu makanan dengan baik, maka kesegaran bahan-bahan makanan harus diperhatikan dengan baik. Bahan makanan yang dibeli harus bermutu tinggi dan harus diusahakan tidak terlalu lama waktu penyimpanannya agar kesegarannya terjamin. Sayur mayur dibeli setiap dua hari sekali, sebanyak 10% lebih banyak dari jumlah yang dibutuhkan untuk persediaan. Pengiriman ayam akan dilakukan oleh pemasok setiap satu minggu sekali. Untuk bumbu-bumbu akan dibeli setiap satu bulan sekali dalam jumlah yang dibutuhkan.

#### **5.6. Pemasok**

Berikut ini adalah pemasok Restoran Kid's Fantasy :

- a. Peralatan elektronik akan diperoleh dari Hartono Elektronik Mal Galaxy lantai 1 (satu).
- b. Furniture diperoleh dari perusahaan mebel PT. Suryacipta Interindo JL.Raya Desa Kludan 9, Tanggulangin-Sidoarjo.
- c. Peralatan dapur diperoleh dari PT. Nikotehnik, JL.Raya Arjuna 76 Surabaya.

- d. Balon untuk promosi dipesan dari Fanda Balloons Decoration, Jl. Taman **Ade** Irma Suryani Nasution no. 31, telp: 5450337.
- e. Boneka untuk sarana promosi diperoleh dari Disneyland Toy's. Ps. Atum Tahap **III** lantai **I** No. 1125 **BA**, telp: 3531403
- E. Kebutuhan Gas restoran diperoleh dari **PT.** Betjik Djoyo, JLKapasan 49 Surabaya.
- g. Daging ayam diperoleh dari Bpk Habib, tlp: 8435285.
- h. Sayur mayur dan udang diperoleh dari pasar Keputeran.
- i. Bahan kebutuhan lainnya, seperti bumbu-bumbu, gula, dan lain sebagainya akan dibeli dari pusat perbelanjaan grosir Makro, Waru.

Pengawasan terhadap pemasok, khususnya pemasok bahan baku harus selalu dilakukan, tujuannya adalah agar tidak menghambat proses produksi sehingga kualitas usaha kita dapat terus dipertahankan dan ditingkatkan..

### **5.7. Tenaga kerja yang dibutuhkan**

Karena restoran Kid's Fantasy akan beroperasi mulai pukul 09.30 – 21.30, **maka** pengaturan jadwal tugas dibagi menjadi **dua** shift. Untuk pelayan part timer bekerja khusus hari Sabtu - Minggu dan hari libur. Pemilik akan menyediakan seorang tenaga cadangan pelayan untuk menjaga kemungkinan ada salah satu pelayan yang tidak masuk.

Tenaga kerja yang dibutuhkan terdiri dari:

- Manajer restoran, akan dijabat oleh pemilik ( Elysabeth K.P.)
- Wakil manajer, akan dijabat oleh pemilik (Magdiel)

- 1 orang asisten manajer
- 1 orang koki
- 2 orang asisten koki (terbagi dalam 2 shift)
- 4 orang staf dapur (terbagi dalam 2 shift)
- 4 orang petugas kebersihan (terbagi dalam 2 shift)
- 2 orang kasir (terbagi dalam 2 shift)
- 6 orang pelayan (terbagi dalam 2 shift)
- 4 orang pelayan part timer