

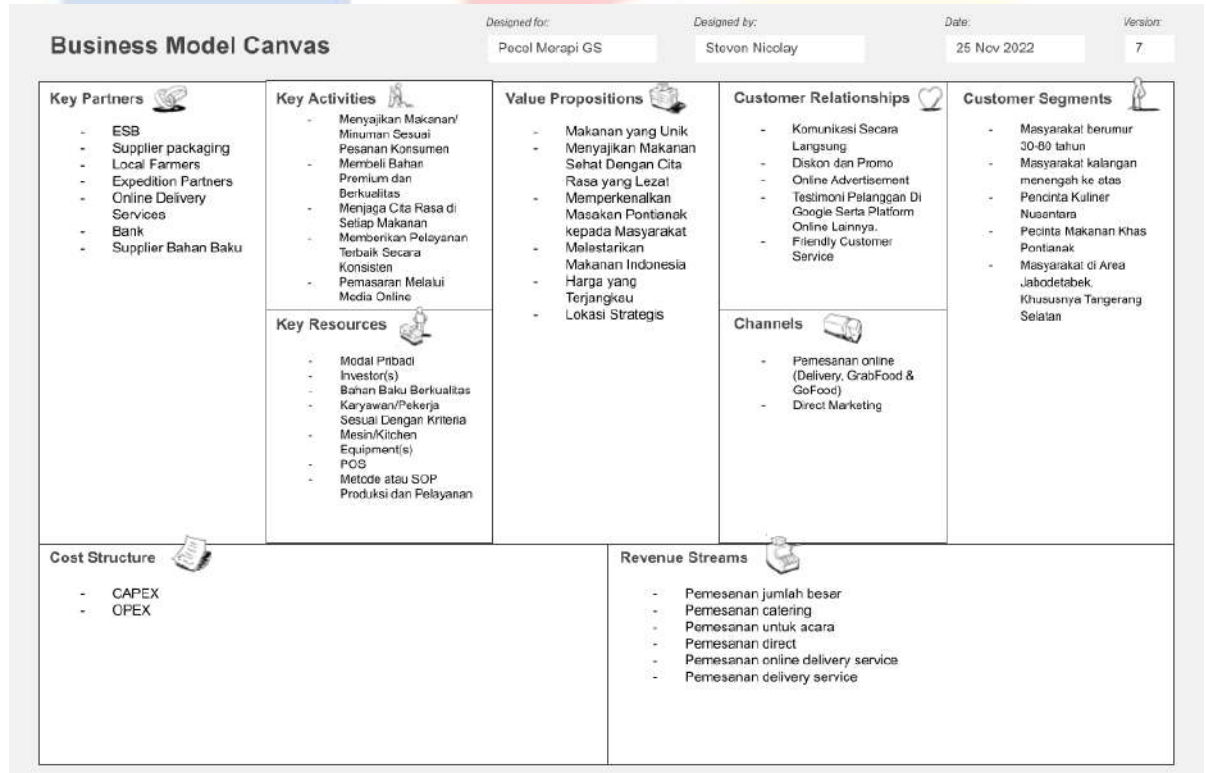
BAB II

Perencanaan Produk & Jasa

2.1 Kanvas Konsep Bisnis (*Business Model Canvas*)

Menurut Osterwalder et al. (2012) menjelaskan bahwa *Business Model Canvas* terdiri dari sembilan blok bangunan bisnis. Blok bangunan ini berisikan bagian-bagian penting yang menjelaskan tentang bagaimana organisasi tersebut menciptakan manfaat dan juga mendapat kemanfaatan dari para pelanggannya. Adapun bagian dalam *Business Model Canvas* tersebut meliputi *Customer Segment*, *Value Proposition*, *Channels*, *Customer Relationship*, *Revenue Streams*, *Key Resources*, *Key Activities*, *Key Partnership* dan *Cost Structure*. Selain memberikan gambaran umum tentang model bisnis, kanvas ini memungkinkan perusahaan memvisualisasikan dan menganalisis strategi mereka. Berikut adalah informasi lebih lengkap tentang Pecel Merapi Gading Serpong.

Tabel 2.1 *Business Model Canvas*



2.1.1 Mitra Utama (*Key Partner*)

Mitra utama adalah hubungan yang Anda miliki dengan entitas bisnis, pemerintah, atau non-konsumen lain yang membantu model bisnis Anda bekerja. Ini bisa berupa hubungan yang dimiliki perusahaan Anda dengan pemasok, produsen serta mitra bisnis. Kemitraan yang pasti akan Anda ciptakan ini akan menjadi kekuatan yang membantu bisnis Anda berhasil di bidang yang tidak efisien untuk Anda lakukan sendiri. Keberlangsungan dan kelancaran dalam proses sebuah restoran tentunya membutuhkan campur tangan mitra terpercaya sebagai pemasok sayur berkualitas, daging, *packaging* dan teknologi/sistem yang dipakai.

2.1.2 Sumber Daya Utama (*Key Resources*)

Sumber daya utama terdiri dari beberapa aspek penting untuk menjalankan sebuah bisnis. Mulai dari sumber daya manusia (SDM) yang berkualitas. Tanpa adanya SDM, bisnis tidak akan bisa berjalan. Kemudian uang sebagai modal usaha yang digunakan untuk membeli bahan baku, membayar tenaga kerja, tagihan listrik, air, internet serta hal lainnya. Keberlangsungan bisnis juga membutuhkan sumber daya *material* dan *machine* yang akan berpengaruh dalam proses sarana prasarana, pemasok bahan baku dan proses mengubah bahan baku menjadi produk siap jual.

Selanjutnya sebagai pebisnis tentunya harus memikirkan metode atau SOP yang akan digunakan dalam proses persiapan, pelayanan hingga produksi sebagai standar kerja supaya seluruh pekerjaan dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Terakhir yang tidak kalah penting adalah pasar atau *market*. Pemasaran dan pemilihan target yang tepat akan mempengaruhi tingkat penjualan dan keuntungan yang didapatkan.

2.1.3 Kegiatan Utama (*Key Activities*)

Key Activities adalah hal yang berkaitan dengan operasional restoran, seluruh kegiatan yang berhubungan dengan produktivitas kinerja, produksi, teknologi, penjualan, pemasaran sampai menghasilkan produk atau jasa yang akan dijual ke pasar.

2.1.4 Proposisi Nilai (*Value Propositions*)

Restoran kami menawarkan kombinasi yang terbaik mulai dari makanan yang sehat dan bervariasi, cita rasa yang lezat, harga yang terjangkau serta kenyamanan. Bahan-bahan yang digunakan *fresh* dan bersumber dari supplier-supplier terpercaya, sehingga menjadikan kami restoran tradisional yang dapat diandalkan.

2.1.5 Hubungan Konsumen/Pelanggan (*Customer Relations*)

Menjalin hubungan baik dengan konsumen adalah nilai tambahan bagi restoran. Membangun komunikasi yang baik dapat dilakukan dengan komunikasi langsung kepada konsumen ataupun melalui diskon atau promo, testimoni pelanggan di situs web dan Google.

2.1.6 Saluran (*Channels*)

Channels adalah media atau sarana yang digunakan untuk pebisnis menyalurkan produk atau jasa. Dengan menemukan *channel* yang tepat, *value proposition* juga bisa tersampaikan dengan baik. Salah satu fungsi *channel* merupakan dalam hal mengirimkan produk atau jasa. Dengan teknologi yang sudah berkembang, sudah adanya *delivery* yang dapat dipesan melalui aplikasi untuk membantu mengantar atau mengirimkan makanan langsung kepada konsumen.

2.1.7 Segmen Pelanggan (*Customer Segments*)

Segmentasi pelanggan dilakukan untuk menentukan kelompok segmentasi yang lebih spesifik supaya jauh lebih tertarget dan tepat pada sasaran. Dalam bisnis ini, ditargetkan dalam segi usia dari 30-80 tahun,, pecinta makanan unik dan tentunya penyuka makanan Pontianak.

2.1.8 Struktur Biaya (*Cost Structure*)

Struktur biaya Kanvas Model Bisnis merinci biaya moneter untuk beroperasi sebagai bisnis. Struktur biaya mewakili semua biaya yang akan dikeluarkan bisnis di bawah model bisnis tertentu, terutama biaya untuk mempertahankan sumber daya utama yang membentuk model bisnis inti.

2.1.9 Aliran Pendapatan (*Revenue Stream*)

Dalam Kanvas Model Bisnis, komponen aliran pendapatan mencakup uang yang dihasilkan perusahaan dengan setiap segmen pelanggan yang telah ditentukan sebelumnya. Tapi bukan berarti profit yang didapat, melainkan aliran pendapatan yang terlibat.

Aliran pendapatan harus didefinisikan se jelas mungkin. Oleh karena itu, tidak hanya cukup untuk membuat daftar sumber untuk berbagai aliran pendapatan, tetapi juga penting untuk menentukan harga dan proyeksi siklus hidup mereka. Alasan untuk mencantumkan rincian ini adalah untuk mengevaluasi apakah menguntungkan bagi bisnis bahkan untuk memilih aliran pendapatan atau tidak.

2.2 Harga Pokok Penjualan (*Cost of Goods Sold*)

Harga pokok penjualan (COGS) mengacu pada biaya langsung untuk memproduksi barang yang dijual oleh perusahaan. Jumlah ini termasuk biaya bahan dan tenaga kerja yang langsung digunakan untuk membuat barang tersebut. Ini tidak termasuk biaya tidak langsung, seperti biaya distribusi dan biaya tenaga penjualan.

Berikut adalah tabel Harga Pokok Penjualan (HPP) produk Pecel Merapi Gading Serpong.

Tabel 2.2.1 Harga Pokok Penjualan Pecel

| Pecel | | | |
|----------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Sayuran Pecel | 1 | Px | IDR 3.040 |
| Jantung Pisang | 1 | Px | IDR 659 |
| Tahu | 4 | Pcs | IDR 1.750 |
| Kentang | 16 | Pcs | IDR 176 |

| | | | |
|---------------------------|-----|----------------------------|-----------|
| Bumbu Ebi | 55 | Gr | IDR 3.972 |
| Bumbu Kacang | 200 | Gr | IDR 3.346 |
| Cuka | 5 | MI | IDR 115 |
| Emping + Bag | 1 | Px | IDR 1.569 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Hygiene Chopsticks | 1 | Px | IDR 114 |
| TOTAL | | IDR 16.952 / Recipe | |

Tabel 2.2.2 Harga Pokok Penjualan Pecel Mie

| Pecel Mie | | | |
|------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Sayuran Pecel | 1 | Px | IDR 3.040 |
| Jantung Pisang | 1 | Px | IDR 659 |
| Tahu | 4 | Pcs | IDR 1.750 |
| Kentang | 16 | Pcs | IDR 176 |
| Bumbu Ebi | 55 | Gr | IDR 3.972 |
| Bumbu Kacang | 200 | Gr | IDR 3.346 |
| Cuka | 5 | MI | IDR 115 |

| | | | |
|---------------------------|----|----------------------------|-----------|
| Emping + Bag | 1 | Px | IDR 1.569 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Hygiene Chopsticks | 1 | Px | IDR 114 |
| Mie | 25 | Gr | IDR 350 |
| TOTAL | | IDR 17.302 / Recipe | |

Tabel 2.2.3 Harga Pokok Penjualan Pecel Bihun

| Pecel Bihun | | | |
|--------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Sayuran Pecel | 1 | Px | IDR 3.040 |
| Jantung Pisang | 1 | Px | IDR 659 |
| Tahu | 4 | Pcs | IDR 1.750 |
| Kentang | 16 | Pcs | IDR 176 |
| Bumbu Ebi | 55 | Gr | IDR 3.972 |
| Bumbu Kacang | 200 | Gr | IDR 3.346 |
| Cuka | 5 | MI | IDR 115 |
| Emping + Bag | 1 | Px | IDR 1.569 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |

| | | | |
|---------------------------|----|----------------------------|-----------|
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Hygiene Chopsticks | 1 | Px | IDR 114 |
| Bihun | 25 | Gr | IDR 957 |
| TOTAL | | IDR 17.909 / Recipe | |

Tabel 2.2.4 Harga Pokok Penjualan Pecel Ketupat

| Pecel Ketupat | | | |
|---------------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Sayuran Pecel | 1 | Px | IDR 3.040 |
| Jantung Pisang | 1 | Px | IDR 659 |
| Tahu | 4 | Pcs | IDR 1.750 |
| Kentang | 16 | Pcs | IDR 176 |
| Bumbu Ebi | 55 | Gr | IDR 3.972 |
| Bumbu Kacang | 200 | Gr | IDR 3.346 |
| Cuka | 5 | MI | IDR 115 |
| Emping + Plastic Bag | 1 | Px | IDR 1.569 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |

| | | | |
|--------------------|---|----------------------------|-----------|
| Hygiene Chopsticks | 1 | Px | IDR 114 |
| Ketupat | 1 | Pcs | IDR 1.200 |
| TOTAL | | IDR 18.152 / Recipe | |

Tabel 2.2.5 Harga Pokok Penjualan Selada

| Selada | | | |
|---------------------------|-----|----------------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Sayuran Selada | 1 | Px | IDR 2.723 |
| Tahu | 6 | Pcs | IDR 2.625 |
| Kentang | 30 | Gr | IDR 330 |
| Bumbu Ebi | 80 | Gr | IDR 5.777 |
| Bumbu Kacang | 100 | Gr | IDR 1.673 |
| Cuka | 15 | MI | IDR 346 |
| Emping + Plastic Bag | 1 | Px | IDR 1.569 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Hygiene Chopsticks | 1 | Px | IDR 114 |
| TOTAL | | IDR 17.368 / Recipe | |

Tabel 2.2.6 Harga Pokok Penjualan Selada Mie

| Selada Mie | | | |
|---------------------------|-----|----------------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Sayuran Selada | 1 | Px | IDR 2.723 |
| Tahu | 6 | Pcs | IDR 2.625 |
| Kentang | 30 | Gr | IDR 330 |
| Bumbu Ebi | 80 | Gr | IDR 5.777 |
| Bumbu Kacang | 100 | Gr | IDR 1.673 |
| Cuka | 15 | MI | IDR 346 |
| Emping + Plastic Bag | 1 | Px | IDR 1.569 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Hygiene Chopsticks | 1 | Px | IDR 114 |
| Mie | 25 | Gr | IDR 350 |
| TOTAL | | IDR 17.718 / Recipe | |

Tabel 2.2.7 Harga Pokok Penjualan Selada Bihun

| Selada Bihun | | | |
|---------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Sayuran Selada | 1 | Px | IDR 2.723 |

| | | | |
|---------------------------|-----|----------------------------|-----------|
| Tahu | 6 | Pcs | IDR 2.625 |
| Kentang | 30 | Gr | IDR 330 |
| Bumbu Ebi | 80 | Gr | IDR 5.777 |
| Bumbu Kacang | 100 | Gr | IDR 1.673 |
| Cuka | 15 | MI | IDR 346 |
| Emping + Plastic Bag | 1 | Px | IDR 1.569 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Hygiene Chopsticks | 1 | Px | IDR 114 |
| Bihun | 25 | Gr | IDR 957 |
| TOTAL | | IDR 18.325 / Recipe | |

Tabel 2.2.8 Harga Pokok Penjualan Choipan

| Choipan (Per Pcs) | | | |
|-------------------------------|-----|------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Choipan | 25 | Pcs | IDR 62.500 |
| Plastik U/ Bawang + Sambal PE | 2 | Pcs | IDR 90 |
| Bawang Putih Kering* | 1 | Px | IDR 0 |
| Hygiene Chopstick | 1 | Pcs | IDR 114 |

| | | | |
|------------------------|---|----------------------------|-----------|
| ThinWall 1500 | 1 | Pcs | IDR 2.080 |
| Packing (24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 226 |
| TOTAL | | IDR 65.010 / Recipe | |
| PRICE PER PCS | | IDR 2.600 / Pcs | |

Tabel 2.2.9 Harga Pokok Penjualan Chai Ji Kue

| Chai Ji Kue | | | |
|------------------------|-----|----------------------------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Chai Ji Kue | 10 | Pcs | IDR 39.583 |
| Sambal Choi Pan* | 1 | Px | IDR 0 |
| Ebi Chai Ji Kue | 1 | Px | IDR 3.819 |
| Hygiene Chopstick | 1 | Pcs | IDR 114 |
| ThinWall 1500 | 1 | Pcs | IDR 2.080 |
| Packing (24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 226 |
| Plastik Sambal PE | 1 | Pcs | IDR 45 |
| Kantong PP 9x15 | 1 | Pcs | IDR 9 |
| TOTAL | | IDR 45.877 / Recipe | |
| PRICE PER PCS | | IDR 4.587 / Pcs | |

Tabel 2.2.10 Harga Pokok Penjualan Ou Kue

| Ou Kue | | | |
|------------------------|-----|----------------------------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Ou Kue | 10 | Pcs | IDR 39.583 |
| Sambal Choi Pan* | 1 | Px | IDR 0 |
| Ebi Chai Ji Kue | 1 | Px | IDR 3.819 |
| Hygiene Chopstick | 1 | Pcs | IDR 114 |
| ThinWall 1500 | 1 | Pcs | IDR 2.080 |
| Packing (24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 226 |
| Plastik Sambal PE | 1 | Pcs | IDR 45 |
| Kantong PP 9x15 | 1 | Pcs | IDR 9 |
| TOTAL | | IDR 45.877 / Recipe | |
| PRICE PER PCS | | IDR 4.587 / Pcs | |

Tabel 2.2.11 Harga Pokok Penjualan Pempek

| Pempek | | | |
|---------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Pempek Adaan | 1 | Pcs | IDR 5.000 |
| Pempek Lenjer | 1 | Pcs | IDR 5.000 |
| Pempek Telur | 1 | Pcs | IDR 7.000 |

| | | | |
|---------------|----|----------------------------|---------|
| ThinWall 450R | 1 | Pcs | IDR 680 |
| Ziplock Bag | 1 | Pcs | IDR 22 |
| Plastik PE | 1 | Pcs | IDR 45 |
| Mie | 5 | Gr | IDR 70 |
| Ebi Flakes | 5 | Gr | IDR 700 |
| Cuko* | 1 | Px | IDR 0 |
| Timun | 10 | Gr | IDR 70 |
| TOTAL | | IDR 18.587 / Recipe | |

Tabel 2.2.12 Harga Pokok Penjualan Pengkang

| Pengkang | | | |
|-----------------|-----|---------------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Pengkang | 1 | Pcs | IDR 5.500 |
| TOTAL | | IDR 5.500 / Recipe | |

Tabel 2.2.13 Harga Pokok Penjualan Nastar Wijsman

| Nastar Wijsman | | | |
|-----------------------|-----|-----------------------------|-------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Nastar | 30 | Pcs | IDR 120.000 |
| TOTAL | | IDR 120.000 / Recipe | |

Tabel 2.2.14 Harga Pokok Penjualan Sate Ayam

| Sate Ayam | | | |
|---------------------------|---------------------------|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Daging Sate Ayam Tusuk | 8 | Pcs | IDR 3.000 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Daun Bawang | 10 | Gr | IDR 320 |
| Kuah Sate | 1 | Px | IDR 515 |
| Bumbu Kacang Sate | 1 | Px | IDR 1.547 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Mentega | 15 | Gr | IDR 600 |
| Kecap Manis | 25 | Gr | IDR 691 |
| Plastik HD Anti Panas | 1 | Pcs | IDR 115 |
| TOTAL | IDR 8.999 / Recipe | | |

Tabel 2.2.15 Harga Pokok Penjualan Sate Sapi

| Sate Sapi | | | |
|-------------------------|-----|------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Daging Sate Sapi Tusuk | 8 | Pcs | IDR 10.328 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |

| | | | |
|---------------------------|----|----------------------------|-----------|
| Daun Bawang | 10 | Gr | IDR 320 |
| Kuah Sate | 1 | Px | IDR 515 |
| Bumbu Kacang Sate | 1 | Px | IDR 1.547 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Mentega | 15 | Gr | IDR 600 |
| Kecap Manis | 25 | Gr | IDR 691 |
| Plastik HD Anti Panas | 1 | Pcs | IDR 115 |
| TOTAL | | IDR 16.327 / Recipe | |

Tabel 2.2.16 Harga Pokok Penjualan Sate Ayam + Sapi

| Sate Ayam + Sapi | | | |
|---------------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Daging Sate Ayam Tusuk | 4 | Pcs | IDR 1.500 |
| Daging Sate Sapi Tusuk | 4 | Pcs | IDR 5.164 |
| Sambal + Ziplock | 1 | Px | IDR 505 |
| Bawang Goreng + Ziplock | 1 | Px | IDR 380 |
| Daun Bawang | 10 | Gr | IDR 320 |
| Kuah Sate | 1 | Px | IDR 515 |
| Bumbu Kacang Sate | 1 | Px | IDR 1.547 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |

| | | | |
|-----------------------|----|----------------------------|---------|
| Mentega | 15 | Gr | IDR 600 |
| Kecap Manis | 25 | Gr | IDR 691 |
| Plastik HD Anti Panas | 1 | Pcs | IDR 115 |
| TOTAL | | IDR 12.663 / Recipe | |

Tabel 2.2.17 Harga Pokok Penjualan Ketuapt

| Ketupat | | | |
|----------------|-----|---------------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Ketupat | 1 | Pcs | IDR 1.200 |
| TOTAL | | IDR 1.200 / Recipe | |

Tabel 2.2.18 Harga Pokok Penjualan Lontong Sayur Udang

| Lontong Sayur Udang | | | |
|----------------------------|-----|----------------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Lontong | 1 | Pcs | IDR 1.000 |
| Sayur Lontong | 1 | Px | IDR 2.463 |
| ThinWall 650R | 1 | Pcs | IDR 933 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| Udang Asam Manis | 1 | Pcs | IDR 8.693 |
| TOTAL | | IDR 14.415 / Recipe | |

Tabel 2.2.19 Harga Pokok Penjualan Lontong Sayur

| Lontong Sayur | | | |
|---------------------------|-----|---------------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Lontong | 1 | Pcs | IDR 1.000 |
| Sayur Lontong | 1 | Px | IDR 2.463 |
| ThinWall 650R | 1 | Pcs | IDR 933 |
| Packing (LB+24+CT+HDROLL) | 1 | Px | IDR 1.326 |
| TOTAL | | IDR 5.722 / Recipe | |

Tabel 2.2.20 Harga Pokok Penjualan Paket Ayam Goreng Kalasan

| Paket Ayam Goreng Kalasan | | | |
|----------------------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Nasi Uduk / Putih* | 1 | Px | IDR 2.626 |
| Ayam Goreng Pcs | 1 | Pcs | IDR 9.446 |
| Tahu Goreng Pcs | 1 | Pcs | IDR 2.142 |
| Tempe Goreng Pcs | 1 | Pcs | IDR 1.542 |
| Lalapan | 1 | Pcs | IDR 220 |
| Sambal Ayam | 1 | Px | IDR 800 |
| Air Mineral 330 MI | 1 | Pcs | IDR 1.542 |

| | | | |
|--------|---|---------------------|---------|
| Kremes | 1 | Px | IDR 242 |
| TOTAL | | IDR 18.560 / Recipe | |

Tabel 2.2.21 Harga Pokok Penjualan Tahu Kotak Besar

| Tahu Kotak Besar | | | |
|-------------------------|-----|--------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Tahu Kotak Besar | 5 | Pcs | IDR 5.500 |
| Air Masak Ayam Kalasan* | 1 | Px | IDR 0 |
| Sambal Ayam | 1 | Px | IDR 800 |
| Kremes | 1 | Px | IDR 242 |
| Lalapan | 1 | Px | IDR 220 |
| TOTAL | | IDR 6.762 / Recipe | |

Tabel 2.2.22 Harga Pokok Penjualan Tahu Goreng Pcs

| Tahu Goreng Pcs | | | |
|-------------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Tahu Kotak Besar | 1 | Pcs | IDR 1.100 |
| Air Masak Ayam Kalasan* | 1 | Px | IDR 0 |
| Sambal Ayam | 1 | Px | IDR 800 |
| Kremes | 1 | Px | IDR 242 |

| | |
|-------|--------------------|
| TOTAL | IDR 2.142 / Recipe |
|-------|--------------------|

Tabel 2.2.23 Harga Pokok Penjualan Tempe Goreng Pcs

| Tempe Goreng Pcs | | | |
|-------------------------|-----|------|--------------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Tempe Balok | 1 | Pcs | IDR 500 |
| Air Masak Ayam Kalasan* | 1 | Px | IDR 0 |
| Sambal Ayam | 1 | Px | IDR 800 |
| Kremes | 1 | Px | IDR 242 |
| TOTAL | | | IDR 1.542 / Recipe |

Tabel 2.2.24 Harga Pokok Penjualan Ayam Goreng Pcs

| Ayam Goreng Pcs | | | |
|------------------------|------|------|---------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Ayam 45 Ekor | 180 | Pcs | IDR 1.575.000 |
| Air | 1200 | Ml | IDR 11.368 |
| Bahan A | 500 | Gr | IDR 13.500 |
| Bahan B | 500 | Gr | IDR 9.000 |
| Bahan C | 300 | Gr | IDR 11.100 |
| Bahan D | 500 | Gr | IDR 6.000 |
| Bahan E | 1200 | Ml | IDR 18.000 |

| | | | |
|----------------------|------|-------------------------------|------------|
| Bahan F | 250 | Gr | IDR 6.000 |
| Bahan G | 250 | Gr | IDR 2.000 |
| Mix of Herbs | 1 | Px | IDR 8.000 |
| Bahan H | 120 | Gr | IDR 4.200 |
| Bahan I | 3000 | Gr | IDR 36.000 |
| Kremes | 1 | Px | IDR 43.560 |
| TOTAL | | IDR 1.884.410 / Recipe | |
| PRICE PER PCS | | IDR 10.246 / Pcs | |

Tabel 2.2.25 Harga Pokok Penjualan Nasi Uduk

| Nasi Uduk | | | |
|------------------|------|------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Bahan A | 4400 | MI | IDR 44.000 |
| Bahan B | 1850 | MI | IDR 18.500 |
| Bahan X | 1 | Px | IDR 1.096 |
| Daun Pandan* | 1 | Px | IDR 0 |
| Beras | 3500 | Gr | IDR 30.100 |
| Bahan C | 4000 | Gr | IDR 4.000 |
| Mix of Herbs | 1 | Px | IDR 4.000 |
| Bahan D | 300 | Gr | IDR 7.200 |

| | | | |
|----------------------|----|-----------------------------|-----------|
| Bahan E | 30 | Gr | IDR 3.300 |
| Bahan F | 60 | Gr | IDR 2.100 |
| TOTAL | | IDR 114.296 / Recipe | |
| PRICE PER PCS | | IDR 2.721 / Pcs | |

Tabel 2.2.26 Harga Pokok Penjualan Nasi Uduk

| Nasi Putih | | | |
|----------------------|------|----------------------------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Beras | 6000 | Gr | IDR 51.500 |
| Air | 7200 | MI | IDR 6.821 |
| TOTAL | | IDR 58.421 / Recipe | |
| PRICE PER PCS | | IDR 811 / Pcs | |

Tabel 2.2.27 Harga Pokok Penjualan Emping Bumbu

| Emping Bumbu | | | |
|---------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Emping | 120 | Gr | IDR 9.360 |
| Bumbu Kacang | 140 | Gr | IDR 4.044 |
| Bumbu Ebi | 80 | Gr | IDR 3.346 |

| | | | |
|------------|---|---------------------|--------|
| Plastik PP | 2 | Pcs | IDR 90 |
| TOTAL | | IDR 16.795 / Recipe | |

Tabel 2.2.28 Harga Pokok Penjualan Kolak Ubi

| Kolak Ubi | | | |
|---------------------|------|--------------------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| ThinWall 450R | 1 | Pcs | IDR 680 |
| Ubi Merah | 1000 | Gr | IDR 6.500 |
| Ubi Putih | 1000 | Gr | IDR 6.500 |
| Singkong | 1500 | Gr | IDR 9000 |
| Jagung | 5 | Pcs | IDR 15.909 |
| Talas | 1500 | Gr | IDR 42.000 |
| Thai Shu / Keribang | 1500 | Gr | IDR 27.000 |
| Pandan* | 1 | Px | IDR 0 |
| Bahan A | 6000 | Gr | IDR 60.000 |
| Bahan B | 1050 | Gr | IDR 13.230 |
| Bahan C | 500 | Gr | IDR 5.000 |
| Bahan D | 4 | Gr | IDR 520 |
| TOTAL | | IDR 4.050 / Recipe | |

Tabel 2.2.29 Harga Pokok Penjualan Roti Ebi

| Roti Ebi | | | |
|-----------------|-----|---------------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Roti Ebi | 1 | Pcs | IDR 7.000 |
| TOTAL | | IDR 7.000 / Recipe | |

Tabel 2.2.30 Harga Pokok Penjualan Roti Srikaya

| Roti Srikaya | | | |
|---------------------|-----|---------------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Roti Srikaya | 1 | Pcs | IDR 7.000 |
| TOTAL | | IDR 7.000 / Recipe | |

Tabel 2.2.31 Harga Pokok Penjualan Tart Susu Piring

| Tart Susu Piring | | | |
|-------------------------|-----|----------------------------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Tart Susu Piring | 1 | Pcs | IDR 78.000 |
| TOTAL | | IDR 78.000 / Recipe | |

Tabel 2.2.32 Harga Pokok Penjualan Tart Susu Potong

| Tart Susu Potong | | | |
|-------------------------|-----|------|-------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |

| | | | |
|------------------|---|---------------------|------------|
| Tart Susu Potong | 1 | Pcs | IDR 10.000 |
| TOTAL | | IDR 10.000 / Recipe | |

Tabel 2.2.33 Harga Pokok Penjualan Kue Bingka

| Kue Bingka | | | |
|-------------------|-----|---------------------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Kue Bingka | 1 | Pcs | IDR 35.000 |
| TOTAL | | IDR 35.000 / Recipe | |

Tabel 2.2.34 Harga Pokok Penjualan Kue Talam

| Kue Talam | | | |
|------------------|-----|--------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Roti Srikaya | 1 | Pcs | IDR 6.000 |
| TOTAL | | IDR 6.000 / Recipe | |

Tabel 2.2.35 Harga Pokok Penjualan Air Mineral 330 MI

| Air Mineral 330 MI | | | |
|---------------------------|-----|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Air Mineral 330 | 1 | Pcs | IDR 1.542 |

| | |
|-------|--------------------|
| TOTAL | IDR 1.542 / Recipe |
|-------|--------------------|

Tabel 2.2.36 Harga Pokok Penjualan Teh (H/C)

| Teh (H/C) | | | |
|------------------|------|--------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Daun Teh | 1 | Pcs | IDR 1.905 |
| Air | 1500 | MI | IDR 1.421 |
| Es Batu* | 1 | Px | IDR 0 |
| TOTAL | | IDR 3.326 / Recipe | |
| PRICE PER PCS | | IDR 665 / Pcs | |

Tabel 2.2.37 Harga Pokok Penjualan Teh Manis (H/C)

| Teh Manis(H/C) | | | |
|-----------------------|------|--------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Daun Teh | 1 | Pcs | IDR 1.905 |
| Air | 1500 | MI | IDR 1.421 |
| Gula | 150 | Gr | IDR 1.890 |
| Es Batu | 1 | Px | IDR 0 |
| TOTAL | | IDR 5.216 / Recipe | |

| | |
|---------------|-----------------|
| PRICE PER PCS | IDR 1.042 / Pcs |
|---------------|-----------------|

Tabel 2.2.38 Harga Pokok Penjualan Liang Teh (H/C)

| Liang Teh (H/C) | | | |
|------------------------|------|---------------------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Daun Liang Teh | 1 | Px | IDR 25.000 |
| Air | 6000 | MI | IDR 5.684 |
| Gula | 600 | Gr | IDR 7.560 |
| Es Batu* | 1 | Px | IDR 0 |
| TOTAL | | IDR 38.244 / Recipe | |
| PRICE PER PCS | | IDR 1.912 / Pcs | |

Tabel 2.2.39 Harga Pokok Penjualan Susu Kacang (H/C)

| Susu Kacang (H/C) | | | |
|--------------------------|------|------|------------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Kedelai | 500 | Gr | IDR 10.000 |
| Air | 3000 | MI | IDR 2.842 |
| Gula | 300 | Gr | IDR 3.780 |
| Pandan* | 1 | Px | IDR 0 |
| Bahan A | 50 | Gr | IDR 1.200 |

| | |
|---------------|---------------------|
| TOTAL | IDR 17.822 / Recipe |
| PRICE PER PCS | IDR 1.782 / Pcs |

Tabel 2.2.40 Harga Pokok Penjualan Americano (H/C)

| Americano (H/C) | | | |
|------------------------|--------------------|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Coffee Beans | 16 | Gr | IDR 3.680 |
| Air | 120 | MI | IDR 114 |
| TOTAL | IDR 3.794 / Recipe | | |

Tabel 2.2.41 Harga Pokok Penjualan Cappuccino (H)

| Cappuccino (H) | | | |
|-----------------------|--------------------|------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Coffee Beans | 16 | Gr | IDR 3.680 |
| Air | 60 | MI | IDR 57 |
| Fresh Milk | 120 | MI | IDR 2.220 |
| Gula | 15 | Gr | IDR 189 |
| TOTAL | IDR 6.146 / Recipe | | |

Tabel 2.2.42 Harga Pokok Penjualan Latte (H/C)

| Latte (H/C) | | | |
|--------------|-----|--------------------|-----------|
| Ingredients | QTY | Unit | Price |
| Coffee Beans | 16 | Gr | IDR 3.680 |
| Air | 60 | MI | IDR 57 |
| Fresh Milk | 120 | MI | IDR 2.220 |
| Gula | 15 | Gr | IDR 189 |
| TOTAL | | IDR 6.146 / Recipe | |

2.2.1 Product Master

Tabel 2.2.1 *Product Master*

| PRODUCTS | COGS | Add Cost 10% | Total Cost | MARGIN | SELLING PRICE |
|-----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| Pecel | IDR Rp16.952 | IDR Rp1.695 | IDR Rp18.647 | IDR Rp16.353 | IDR Rp35.000 |
| Pecel Mie | IDR Rp17.302 | IDR Rp1.730 | IDR Rp19.032 | IDR Rp15.968 | IDR Rp35.000 |
| Pecel Bihun | IDR Rp17.909 | IDR Rp1.791 | IDR Rp19.700 | IDR Rp15.300 | IDR Rp35.000 |
| Pecel Ketupat | IDR Rp18.152 | IDR Rp1.815 | IDR Rp19.967 | IDR Rp15.033 | IDR Rp35.000 |
| Selada | IDR Rp17.368 | IDR Rp1.737 | IDR Rp19.105 | IDR Rp15.895 | IDR Rp35.000 |
| Selada Mie | IDR Rp17.718 | IDR Rp1.772 | IDR Rp19.490 | IDR Rp15.510 | IDR Rp35.000 |
| Selada Bihun | IDR Rp18.325 | IDR Rp1.833 | IDR Rp20.158 | IDR Rp14.842 | IDR Rp35.000 |
| Choipan (B/K/T) | IDR Rp2.600 | IDR Rp260 | IDR Rp2.860 | IDR Rp1.140 | IDR Rp4.000 |
| Chai Ji Kue | IDR Rp4.587 | IDR Rp459 | IDR Rp5.046 | IDR Rp1.954 | IDR Rp7.000 |
| Ou Kue | IDR Rp4.587 | IDR Rp459 | IDR Rp5.046 | IDR Rp1.954 | IDR Rp7.000 |
| Pempek | IDR Rp18.587 | IDR Rp1.859 | IDR Rp20.446 | IDR Rp5.554 | IDR Rp26.000 |

| | | | | | |
|---------------------------|----------------------|--------------|---------------|---------------------|----------------------|
| Pengkang | IDR Rp5.500 | IDR Rp550 | IDR Rp6.050 | IDR Rp1.950 | IDR Rp8.000 |
| Nastar Wijsman | IDR Rp120.000 | IDR Rp12.000 | IDR Rp132.000 | IDR Rp18.000 | IDR Rp150.000 |
| Sate Ayam | IDR Rp8.999 | IDR Rp900 | IDR Rp9.899 | IDR Rp22.101 | IDR Rp32.000 |
| Sate Sapi | IDR Rp16.327 | IDR Rp1.633 | IDR Rp17.959 | IDR Rp20.041 | IDR Rp38.000 |
| Sate Campur | IDR Rp12.663 | IDR Rp1.266 | IDR Rp13.929 | IDR Rp21.071 | IDR Rp35.000 |
| Ketupat | IDR Rp1.200 | IDR Rp120 | IDR Rp1.320 | IDR Rp5.680 | IDR Rp7.000 |
| Lontong Sayur Udang | IDR Rp14.415 | IDR Rp1.442 | IDR Rp15.857 | IDR Rp29.143 | IDR Rp45.000 |
| Lontong Sayur Tanpa Udang | IDR Rp5.722 | IDR Rp572 | IDR Rp6.295 | IDR Rp28.705 | IDR Rp35.000 |
| Paket Ayam Goreng Kalasan | IDR Rp18.560 | IDR Rp1.856 | IDR Rp20.416 | IDR Rp17.584 | IDR Rp38.000 |
| Tahu Kotak Besar | IDR Rp6.762 | IDR Rp676 | IDR Rp7.438 | IDR Rp8.562 | IDR Rp16.000 |
| Tahu Goreng Pcs | IDR Rp2.142 | IDR Rp214 | IDR Rp2.356 | IDR Rp1.644 | IDR Rp4.000 |
| Tempe Goreng Pcs | IDR Rp1.542 | IDR Rp154 | IDR Rp1.696 | IDR Rp2.304 | IDR Rp4.000 |
| Ayam Goreng Pcs | IDR Rp10.246 | IDR Rp1.025 | IDR Rp11.271 | IDR Rp10.729 | IDR Rp22.000 |
| Nasi Uduk | IDR Rp2.721 | IDR Rp272 | IDR Rp2.993 | IDR Rp5.007 | IDR Rp8.000 |
| Nasi Putih | IDR Rp811 | IDR Rp81 | IDR Rp892 | IDR Rp6.108 | IDR Rp7.000 |
| Emping Bumbu | IDR Rp16.795 | IDR Rp1.680 | IDR Rp18.475 | IDR Rp16.525 | IDR Rp35.000 |
| Kolak Ubi | IDR Rp4.050 | IDR Rp405 | IDR Rp4.455 | IDR Rp15.545 | IDR Rp20.000 |
| Roti Ebi | IDR Rp7.000 | IDR Rp700 | IDR Rp7.700 | IDR Rp2.300 | IDR Rp10.000 |
| Roti Srikaya | IDR Rp7.000 | IDR Rp700 | IDR Rp7.700 | IDR Rp2.300 | IDR Rp10.000 |
| Tart Susu Piring | IDR Rp78.000 | IDR Rp7.800 | IDR Rp85.800 | IDR Rp14.200 | IDR Rp100.000 |
| Tart Susu Potongan | IDR Rp10.000 | IDR Rp1.000 | IDR Rp11.000 | IDR Rp2.000 | IDR Rp13.000 |
| Kue Bingka | IDR Rp35.000 | IDR Rp3.500 | IDR Rp38.500 | IDR Rp1.500 | IDR Rp40.000 |
| Kue Talam | IDR Rp6.000 | IDR Rp600 | IDR Rp6.600 | IDR Rp2.400 | IDR Rp9.000 |
| Air Mineral 330 MI | IDR Rp1.542 | IDR Rp154 | IDR Rp1.696 | IDR Rp3.304 | IDR Rp5.000 |
| Teh (H/C) | IDR Rp665 | IDR Rp67 | IDR Rp732 | IDR Rp4.268 | IDR Rp5.000 |
| Teh Manis (H/C) | IDR Rp1.043 | IDR Rp104 | IDR Rp1.147 | IDR Rp4.853 | IDR Rp6.000 |

| | | | | | |
|-------------------|-------------|-----------|-------------|--------------|--------------|
| Liang Teh (H/C) | IDR Rp1.912 | IDR Rp191 | IDR Rp2.103 | IDR Rp9.897 | IDR Rp12.000 |
| Susu Kacang (H/C) | IDR Rp1.782 | IDR Rp178 | IDR Rp1.960 | IDR Rp10.040 | IDR Rp12.000 |
| Americano (H/C) | IDR Rp3.794 | IDR Rp379 | IDR Rp4.173 | IDR Rp10.827 | IDR Rp15.000 |
| Cappuccino (H) | IDR Rp6.146 | IDR Rp615 | IDR Rp6.760 | IDR Rp13.240 | IDR Rp20.000 |
| Latte (H/C) | IDR Rp6.146 | IDR Rp615 | IDR Rp6.760 | IDR Rp13.240 | IDR Rp20.000 |

2.2.1.1 Price Range

Dihitung dari *produk master* di atas, berikut adalah rata-rata harga produk yang dibagi menjadi 3 bagian:

Tabel 2.2.1.1 Price Range

| No. | Tipe Produk | Rata-Rata | Harga Tertinggi | Harga Terendah |
|-----|----------------|---------------|-----------------|----------------|
| 1. | Makanan | IDR Rp 29.423 | IDR Rp 150.000 | IDR Rp 4.000 |
| 2. | Minuman | IDR Rp 11.875 | IDR Rp 20.000 | IDR Rp 5.000 |
| 3. | Jajanan Ringan | IDR Rp 26.250 | IDR Rp 8.000 | IDR Rp 100.000 |

2.2.2 Restaurant Performance

Tabel 2.2.2.1 Restaurant Weekly Performance

| | Selasa | Rabu | Kamis | Jumat | Sabtu | Minggu |
|---------------|--------|------|-------|-------|-------|--------|
| 10.00 - 11.00 | 39 | 46 | 42 | 49 | 58 | 62 |
| 11.00 - 12.00 | 69 | 81 | 73 | 82 | 93 | 107 |
| 12.00 - 13.00 | 71 | 87 | 79 | 94 | 108 | 114 |
| 13.00 - 14.00 | 77 | 83 | 74 | 90 | 102 | 105 |
| 14.00 - 15.00 | 61 | 78 | 69 | 86 | 101 | 106 |
| 15.00 - 16.00 | 52 | 62 | 54 | 71 | 84 | 94 |
| 16.00 - 17.00 | 35 | 56 | 39 | 62 | 95 | 114 |
| 17.00 - 18.00 | 52 | 71 | 58 | 73 | 102 | 106 |

| | | | | | | |
|-----------------------------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|
| 18.00 - 19.00 | 40 | 59 | 43 | 63 | 88 | 97 |
| 19.00 - 20.00 | 33 | 45 | 36 | 48 | 51 | 64 |
| Hourly Customer | 52,9 | 66,8 | 56,7 | 71,8 | 88,2 | 96,9 |
| Total Customer | 529 | 668 | 567 | 718 | 882 | 969 |
| Seat Turn Over | 4,6404 | 5,8596 | 4,9737 | 6,2982 | 7,7368 | 8,5000 |
| Average Time Spent (Hour) | 2,1550 | 1,7066 | 2,0106 | 1,5877 | 1,2925 | 1,1765 |
| Average Time Spent (Minute) | 129,3006 | 102,3952 | 120,6349 | 95,2646 | 77,5510 | 70,5882 |

Tabel 2.2.2.2 *Restaurant Average Performance*

| | | |
|------------------------|--------------|--------|
| AVERAGE CUSTOMER / JAM | 72,21666667 | / JAM |
| AVERAGE TOTAL CUSTOMER | 722,16666667 | / HARI |
| AVERAGE SEAT TURN OVER | 6,334795322 | / HARI |
| AVERAGE TIME SPENT | 1,654818269 | Jam |
| AVERAGE TIME SPENT | 99,28909616 | Menit |

Tabel 2.2.2.3 *Restaurant Specification & Operations*

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Restaurant Opening Days | Selasa - Minggu |
| Restaurant Opening Hours | 10:00 - 20:00 |
| Total Table Lantai 1 | 12 |
| Total Seating Lantai 1 | 46 |
| Total Table Lantai 2 | 23 |
| Total Seating Lantai 2 | 68 |
| Total Tables | 35 |
| Total Seating | 114 |

2.3 Product Specification

Sebagai permulaan, Pecel Merapi Gading Serpong akan meluncurkan menu lengkap seperti di Pecel Merapi Sunter, yang merupakan produk utama kami akan ada:



Gambar 2.3.1 Pecel Bihun

1. Pecel, yaitu hidangan khas Pecel Merapi yang merupakan olahan aneka sayuran seperti daun singkong, taoge, kacang panjang, timun dan tentunya si jantung pisang kepok serta lembutnya kentang dan tahu bercampur dengan gurihnya bumbu kacang dan ebi serta bawang goreng serta asam dari cuka. Untuk karbohidratnya dapat ditambahkan mie, bihun ataupun ketupat dan tidak lupa emping.



Gambar 2.3.2 Selada

2. Selada, yaitu hidangan khas Pecel Merapi yang merupakan olahan dari segarnya daun selada, timun, tahu dan kentang serta emping yang bercampur dengan mantapnya bumbu ebi, bumbu kacang dan bawang goreng. Untuk karbohidratnya dapat ditambahkan mie ataupun bihun.



Gambar 2.3.3 Choi Pan

3. Choi Pan, yaitu jajanan khas Pontianak yang bahan dasarnya menggunakan tepung beras. Untuk isiannya menggunakan bengkuang parut, talas parut serta kuchai. Untuk bengkuang serta talas biasanya akan dimasak bersama ebi. Choipan kemudian akan dikukus sampai lembut, kemudian baru akan disajikan kepada tamu pada saat panas-panas dengan taburan bawang putih goreng beserta minyaknya.



Gambar 2.3.4 Pempek

4. Pempek, yaitu makanan yang terbuat dari ikan serta tepung tapioka khas Indonesia dari Palembang, Sumatera Selatan. Pempek yang isinya ada lenjer, telur dan adaan ini disajikan bersama mie kuning, timun, ebi yang dihaluskan dan saus asam manis pedas yang disebut kuah cuko.



Gambar 2.3.5 Sate Ayam

5. Sate Kuah, yaitu hidangan khas Pontianak yang dibakar dengan saus khusus yang akan menggugah selera makan konsumennya. Sate daging ayam ataupun sapi akan dibumbui dahulu semalaman yang kemudian dibakar diatas bara api dan disajikan dengan guyuran kuah yang khas dengan hidangan ini. Tidak lupa disajikan dengan potongan ketupat serta bumbu kacang dengan taburan bawang goreng serta daun bawang.



Gambar 2.3.6 Lontong Sayur Udang Galah

6. Lontong Sayur, adalah hidangan khas Indonesia yang terbuat dari potongan lontong yang disajikan dalam kuah santan dengan parutan timun, labu siam, nangka dan kacang panjang. Lontong Sayur khas merapi ini juga disajikan dengan telur dan seekor udang galah yang rasanya asam manis dan pastinya gurih.



Gambar 2.3.7 Ayam Goreng Kalasan

7. Ayam Goreng Kalasan, yang merupakan makanan khas dari Indonesia dari Kalasan, Sleman, Yogyakarta adalah menu andalan di Pecel Merapi. Kelezatan ayam goreng dengan kriuk kremesnya yang melimpah memang paling wajib dicoba.

2.4 Production Process

1. Pecel, terdiri dari beberapa jenis sayuran, yaitu daun singkong, kangkung, taoge, kacang panjang dan timun. Pertama *plating* untuk sayurannya terlebih dahulu kemudian disiramilah bumbu ebi, baru disiram dengan bumbu kacangya. Setelah itu barulah ditambah mie/bihun atau ketupat untuk karbonya, baru kemudian disiram lagi dengan bumbu kacang dan sedikit cuka. Tambah tahu dan kentang serta di taburkan bawang goreng dan emping.
2. Selada, terdiri dari selada kertas dan timun. Pertama *plating* untuk selada kertas kemudian timun di atasnya, setelah itu barulah disiram dengan bumbu ebi serta cuka dan bumbu kacang setelahnya. Kemudian tambahkan mie/bihun untuk karbonya serta tahu, kentang, bawang goreng dan emping untuk *garnishnya*.

3. Choi Pan, langsung di *plating* di klakat bambu menggunakan alas daun pisang, susun sesuai dengan pesanan kemudian dikukus (*steam*) selama 5 menit sampai berasap, kemudian taburkan minyak bawang putih goreng diatas Choi pan.
4. Pempek, goreng di wajan besi dengan minyak yang sudah panas sampai pempek menjadi kuning keemasan, kemudian tiriskan sebentar. Potong pempek menjadi beberapa bagian, kemudian di *plating* di piring pempek, tambahkan potongan timun serta mie dan ebi *flakes* nya dan tidak lupa dengan cuco pempek nya.
5. Sate, dibakar diatas bara api. Oleskan sate dengan bumbu kacang serta mentega saat dibakar untuk mendapatkan *smokey flavor*. *Plating* sate di piring sate kemudian siram dengan kuah sate, baru disiram dengan bumbu kacang sate. Tidak lupa potongan ketupat dan taburan daun bawang, bawang goreng serta setengah potong jeruk nipis.
6. Lontong Sayur, ciduk sayuran lontong sayur ke piring lontong sayur, kemudian siram kuah lontong sayur, tambahkan telur serta udang.
7. Ayam Goreng Kalasan, goreng ayam diatas minyak panas sampai warna ayam menjadi kuning keemasan, kemudian tiriskan sebentar. *Plating* di piring dengan lalapan selada keriting dan timun serta tidak lupa sambal terasinya.

2.5 Pemasok dan Mitra (*Supplier & Partner*)

Untuk memastikan Pecel Merapi Gading Serpong selalu memiliki sumber bahan dan peralatan yang dapat diandalkan dengan harga yang wajar selama berbisnis, Pecel Merapi Gading Serpong akan bekerja sama dengan beberapa pemasok dan mitra seperti di bawah ini.

Tabel 2.5.1 *Supplier List*

| Supplier List | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Items | Supplier |
| Sayuran | Pasar Mitra Jembatan Lima |
| Packaging Lunch Box | P.T. Converpark Indonesia/Converpark |
| Plastics Packaging + | Toko E7 Plastic & Packaging |
| Daging Ayam | U.D. Just Buy |
| Daging Sapi | U.D. Wirna Wijaya |
| Gula | Toserba Pademangan 4 |
| Tepung Segitiga Biru PRM | Toserba Pademangan 4 |
| Minyak SunCo MSTCF | P.T. Megasurya Mas/SunCo |
| Mentega Blue Band | P.T. Unilever TBK/Unilever |
| Bawang Merah & Putih | Local Farmer |
| Beras | Local Farmer |
| Ebi | Owner's Partner |
| Kacang Tanah | Local Farmer |
| Emping SG | U.D. Along |
| Rempah Rempah | Local Farmer |
| Kecap Manis Bango | P.T. Unilever TBK/Unilever |

| | |
|----------------|--------------------|
| Gula Jawa | U.D. Along |
| Gula Aren PNK | Owner's Partner |
| Terasi | Owner's Partner |
| Dairy Products | P.T. Sukanda Djaya |

Tabel 2.5.2 *Partner List*

| Partner List | |
|---------------------------|---|
| Jasa | Provider |
| Pengiriman PNK-JKT 1 | PPS Cargo Inkopau |
| Pengiriman PNK-JKT 2 | MKS Expedisi Lodan |
| Jasa Keuangan 1 | P.T. Maybank Indonesia TBK/Maybank |
| Jasa Keuangan 2 | P.T. Bank Central Asia TBK/BCA |
| POS System | P.T. Esensi Solusi Buana/ESB |
| Online Delivery Service 1 | P.T. Gojek Indonesia/Gojek |
| Online Delivery Service 2 | P.T. Solusi Transportasi Indonesia/GRAB |
| Online Promotion 1 | Google |
| Online Promotion 2 | Instagram |

2.6 Stakeholder

Menurut Freeman (1984), berpendapat bahwa *stakeholder* adalah seseorang atau sekelompok orang yang dipengaruhi dan mempengaruhi proses perusahaan dalam mencapai tujuannya. Donaldson & Preston (1995), berpendapat bahwa *stakeholder* perusahaan tidak hanya *shareholder* saja, namun juga terdapat kelompok lainnya, yaitu pelanggan, pemasok, karyawan, kreditor, politisi, pemerintah & masyarakat.

- **Pemilik (*Owner*)**, berperan sebagai pemimpin suatu restoran atau pemilik modal utama yang merencanakan, membangun, mengelola dan menentukan visi dan misi restoran tersebut. Selain sebagai pemimpin, bertanggung jawab juga untuk mengontrol seluruh sumber daya manusia dan sumber daya alam, *resources*, peralatan, perlengkapan jalannya operasional, administrasi restoran, serta menjaga mutu pelayanan agar selalu konsisten.
- **Manajer Restoran**, memiliki tanggung jawab untuk mengkoordinir atau mengarahkan para pegawai agar sesuai dengan tujuan. Manager membantu *owner* untuk menjalankan *jobdesk* dari *owner* serta menjaga *flow* dari restoran agar efisien. Manager juga berperan untuk menggantikan *owner* ketika *owner* sedang tidak berada di tempat.
- **Pegawai**, mempunyai tanggung jawab untuk menjalankan tugas yang diberikan oleh atasan untuk mencapai tujuan bersama. Pada umumnya bekerja yang berkaitan langsung dari awal proses produksi, pelayanan dan juga distribusi produk. Bertugas untuk melaksanakan pekerjaan yang diberikan oleh atasan dan mendapatkan kompensasi berupa gaji yang sudah ditentukan sebelumnya.
- **Konsumen**, merupakan target utama dalam penjualan, orang yang mendapatkan barang ataupun jasa dari penjual. Salah satu faktor terpenting yang menunjang perkembangan suatu restoran atau bisnis berdasarkan masukan atau saran konsumen dan memiliki sifat saling menguntungkan.
- **Pemerintah**, sebagai lembaga yang memiliki wewenang untuk memberikan izin, aturan dan batasan bisnis. Setiap bisnis atau perusahaan yang akan

dijalankan tak luput dari izin pemerintah agar legalitasnya terjamin dan diakui.

- **Kompetitor**, memiliki produk atau jasa yang sama sehingga membawa pengaruh yang besar. Di sisi lain, kompetitor adalah faktor pendorong bagi pebisnis untuk berinovasi menjadi lebih baik dari sebelumnya.
- **Pemasok (Supplier)**, dalam *supply chain*, pemasok adalah perusahaan maupun perorangan yang menjual barang atau jasa, memiliki peran sebagai penyedia bahan baku untuk proses produksi dan memastikan bahan baku selalu tersedia dalam restoran.
- **Bank**, lembaga keuangan yang membantu dalam memfasilitasi transaksi penjualan dengan teknologi seperti mesin EDC dan QRIS.

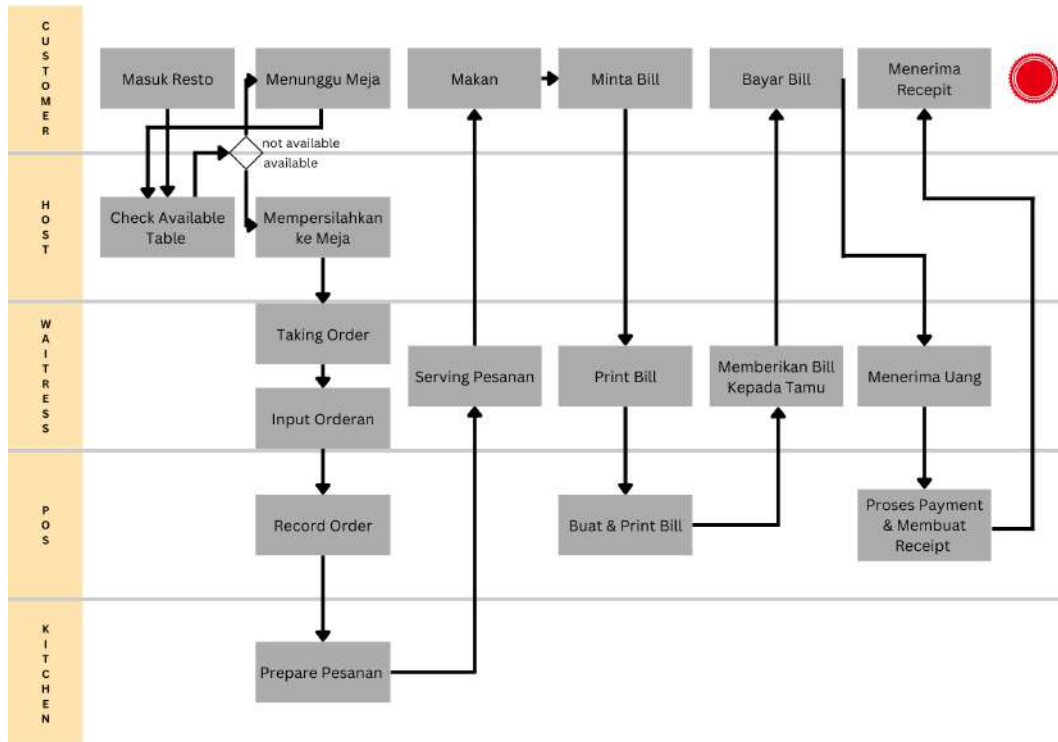


Gambar 2.6 Stakeholders

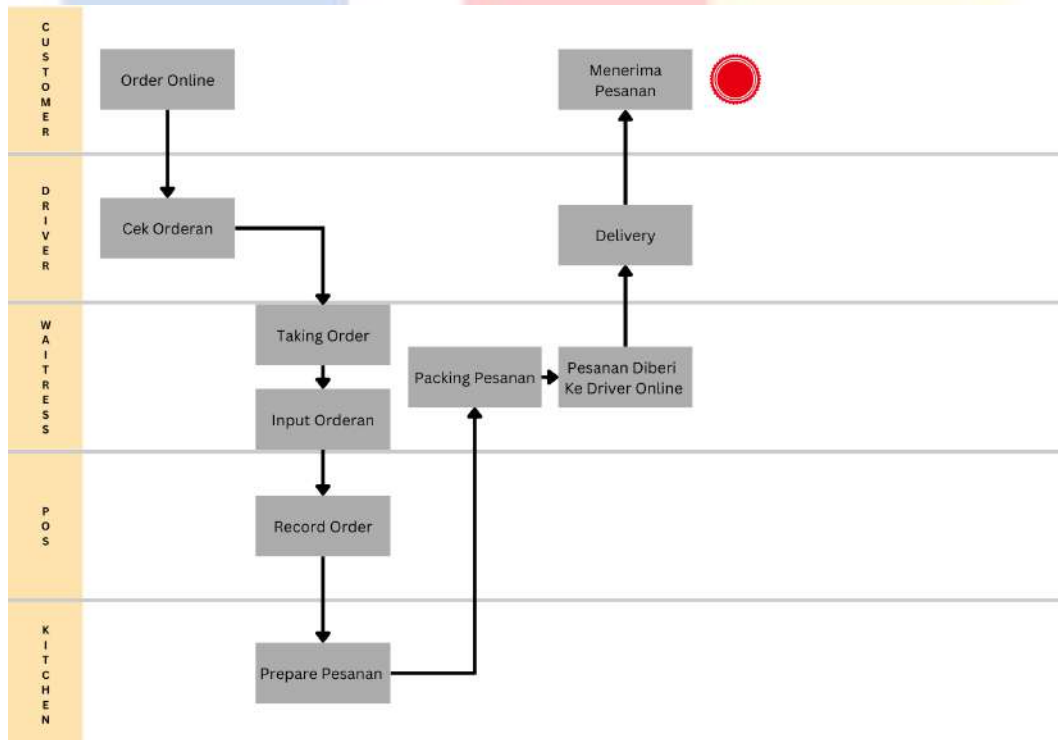
2.7 Business Process Flow

Pecel Merapi Gading Serpong akan mendistribusikan produknya melalui dua jalur, yaitu melalui toko konvensional dan *online delivery service*. Untuk

process flow dari toko konvensional dan *online delivery service* akan dijabarkan dalam bentuk gambar untuk memberikan ilustrasi mengenai proses sampai produk sampai ditangan konsumen.



Gambar 2.7.1 *Business Process Flow Offline Store*



Gambar 2.7.2 *Business Process Flow Online Delivery Service*

2.7.1 *Conventional Store*

Pelanggan dapat datang langsung, dilayani oleh pegawai kami yang akan memberikan informasi dan merekomendasikan. Kami akan menggunakan Sistem POS ESB untuk pencatatan penjualan. Pelanggan juga dapat membayar dengan uang tunai, kartu debit, dan pembayaran digital menggunakan QRIS yang disediakan oleh bank.

Pecel Merapi Gading Serpong akan membuka toko pada awal kuartal keempat, yang akan berada di kawasan strategis Aniva Junction yang menawarkan posisi yang berada di antara dua kawasan terpadu BSD dan Gading Serpong yang sudah dihuni oleh 30 *cluster* perumahan yang tentunya menjanjikan *traffic* yang sangat bagus untuk usaha.

Toko itu sendiri akan melayani kapasitas 114 tempat duduk, dan sebuah *VIP room* yang bisa diperluas dengan area *outdoor* di lantai 2. Desain restoran ini sejalan dengan palet warna dan nilai Pecel Merapi Gading Serpong yang menampilkan kesan tradisional nan modern dengan beberapa sentuhan oriental. Menggunakan aksesoris kayu, bambu serta batu alam dengan pencahayaan kuning yang akan menimbulkan kesan hangat di dalam restoran.

Restoran akan menampilkan jendela besar, untuk membiarkan banyak lampu masuk dan meminimalkan penggunaan listrik. Di setiap meja akan dipasangkan lampu dengan tingkat CRI tinggi agar makanan dapat dilihat lebih terang dan berwarna lebih baik dibandingkan dengan lampu konvensional.

Dapur akan dibantu pengelolaannya dengan P.T. Restomart Cipta Usaha atau dikenal dengan Nayati agar peralatan dapur dapat mencapai standar yang diinginkan oleh *owner* Pecel Merapi. Tata letak dapur sampai dengan *Mechanical Engineering & Plumbing* (MEP) akan dibantu pengerjaannya oleh P.T. Restomart Cipta Usaha.



Gambar 2.7.1 *Conventional Store Business Flow*

2.7.2 *Online Delivery Service*

Produk kami akan dijual secara *online* melalui *online delivery service* paling umum di Indonesia, yaitu Go-Food dan GrabFood. Kedua pasar ini efisien, digunakan secara luas dan akan meningkatkan kesadaran akan produk kami. Ada juga layanan pengiriman terintegrasi di dalam aplikasi sehingga produk kami dapat langsung dikirim ke pelanggan menggunakan *online delivery service* dari *platform* tersebut.

Kami juga akan menggunakan media digital seperti Google dan Instagram untuk mempromosikan Pecel Merapi Gading Serpong serta menggunakan WhatsApp, dimana pelanggan dapat memesan langsung dengan admin kami, mengisi kredensial mereka dan mengirimkan pesanan mereka melalui layanan *delivery service* kami sendiri atau layanan pengiriman *online* dengan menggunakan Go-Send Instant ataupun Grab Send Express.



Gambar 2.7.2 *Online Delivery Service*

2.8 Identitas Perusahaan

Berikut ini adalah penjelasan tentang bentuk visual dari *image* dan identitas dari Pecel Merapi Gading Serpong.

2.8.1 Konsep dan Filosofi Merek

Nama Pecel Merapi Gading Serpong memiliki asal yang unik, yaitu pecel yang dimana diambil dari Pecel khas Pontianak yang pertama kali dibuat oleh Sang Kakek dan nama Merapi diambil dari nama jalan Merapi di Pontianak yang menjadi tempat pertama kali berdirinya restoran pertama di Jalan Merapi No. 195, Kota Pontianak. Untuk “Gading Serpong” dikarenakan akan berdirinya cabang ke-2 di area Gading Serpong, Tangerang Selatan. Pecel Merapi Gading Serpong mengusung tema *Modern Traditional Restaurant* yang ingin tetap merasakan atmosfer tradisional tetapi tetap ada sentuhan *modern*.

2.8.2 Nilai Perusahaan

Nilai perusahaan kami adalah menyajikan makanan tradisional khas Pontianak yang orisinal dan unik kepada konsumen, serta memberikan pengalaman dengan suasana tradisional yang *modern*, membuat setiap makanan dan minuman dengan bahan-bahan yang berkualitas serta selalu konsisten dalam hal rasa dan pelayanan.

2.8.3 Visi & Misi Perusahaan

Untuk memastikan Pecel Merapi Gading Serpong terus berkembang sesuai arahan awal, berikut adalah visi dan misi kami:

2.8.3.1 Visi Perusahaan

Menjadi restoran dengan menu khas Pontianak yang dikenal serta diterima oleh masyarakat luas dengan memberikan pengalaman kuliner khas daerah Kalimantan yang menggabungkan konsep tradisional dengan *modern*.

2.8.3.2 Misi Perusahaan

- Menyajikan makanan dengan rasa yang terbaik, orisinal dan menjaga konsistensi rasa
- Menggunakan bahan-bahan yang berkualitas yang diperoleh dari pemasok yang terpercaya
- Memberikan konsumen pengalaman baru dengan suasana yang berbeda dengan menggabungkan tradisional dengan *modern*
- Melakukan *quality control* dalam proses produksi dan pelayanan
- Mempromosikan restoran dengan teknik pemasaran yang unik dan menarik.

2.8.4 Budaya Perusahaan

Pecel Merapi Gading Serpong menempatkan pentingnya memiliki karyawan dengan nilai yang sama dari visi dan misi kami. Selain itu, kami juga menciptakan

lingkungan tempat kerja di mana suara dan pendapat karyawan selalu diterima dan mereka bebas untuk menyuarkan saran dan ide baru.

2.8.5 Logo



Gambar 2.8.5 Logo Pecel Merapi

Ada beberapa elemen dan filosofi penting di balik logo Pecel Merapi. Pertama adalah nama merek itu sendiri, diambil dari Pecel khas Pontianak yang menjadi menu utamanya. Selanjutnya nama Merapi diambil dari nama jalan di Pontianak yang menjadi tempat pertama kali berdirinya restoran pertama di Jalan Merapi No. 195, Kota Pontianak.

Warna utama yang digunakan dalam logo kami adalah merah, yang melambangkan kekuatan yang membangkitkan emosi yang kuat. Warna merah juga memberikan rasa hangat dan kenyamanan. Kata dari Cabang Pontianak sendiri untuk menandakan bahwa restoran kami adalah cabang dari Pontianak.

2.8.6 Palet Warna



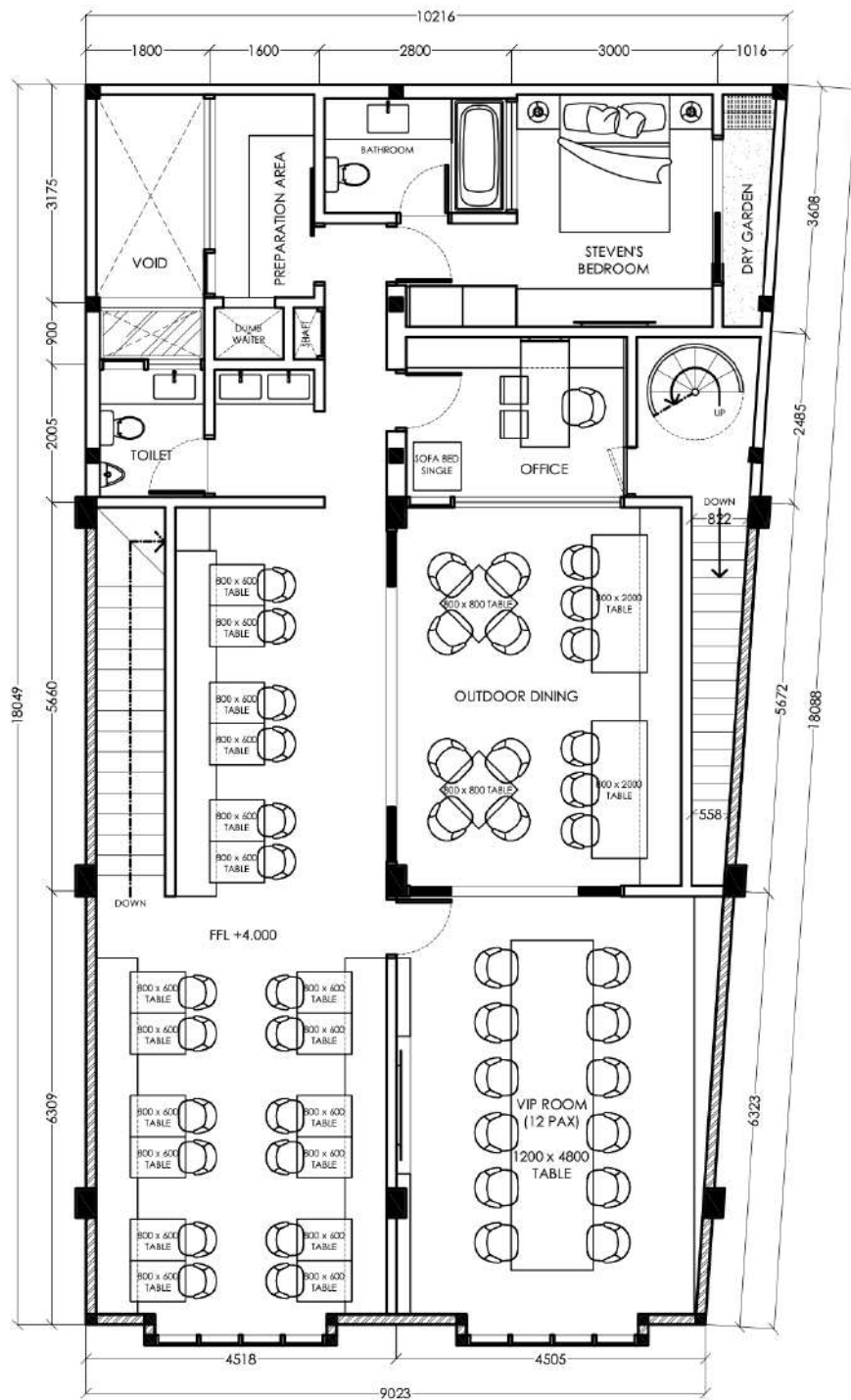
Gambar 2.8.6 Palet Warna Pecel Merapi

2.8.7 Font Perusahaan

Gecko
VNI-Thuyhap

Gambar 2.8.7 Font Perusahaan

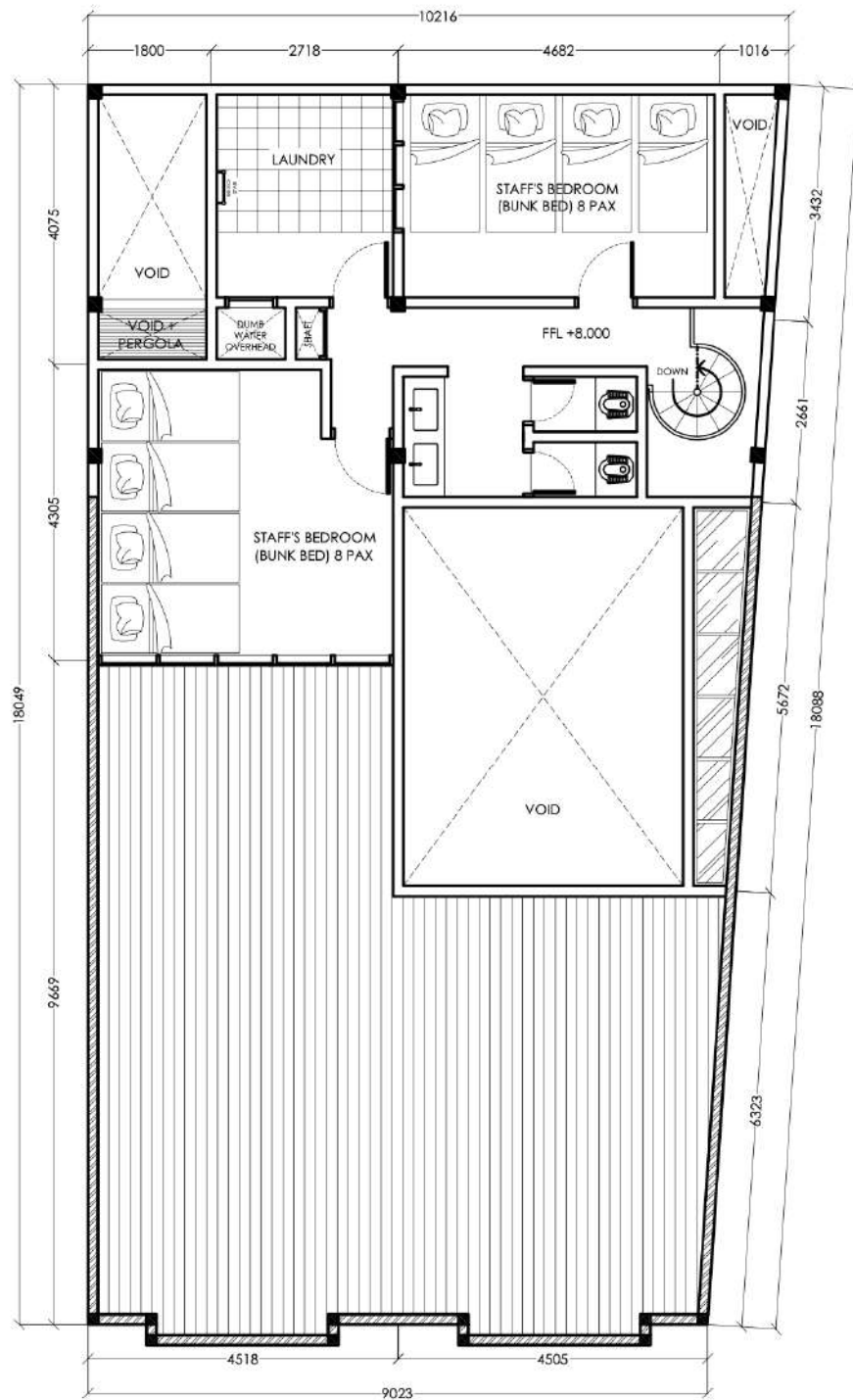
2.9.1.2 Close Up Lantai 2



DENAH PERENCANAAN LT. 2

Gambar 2.9.1.2 Denah Perencanaan Lantai 2

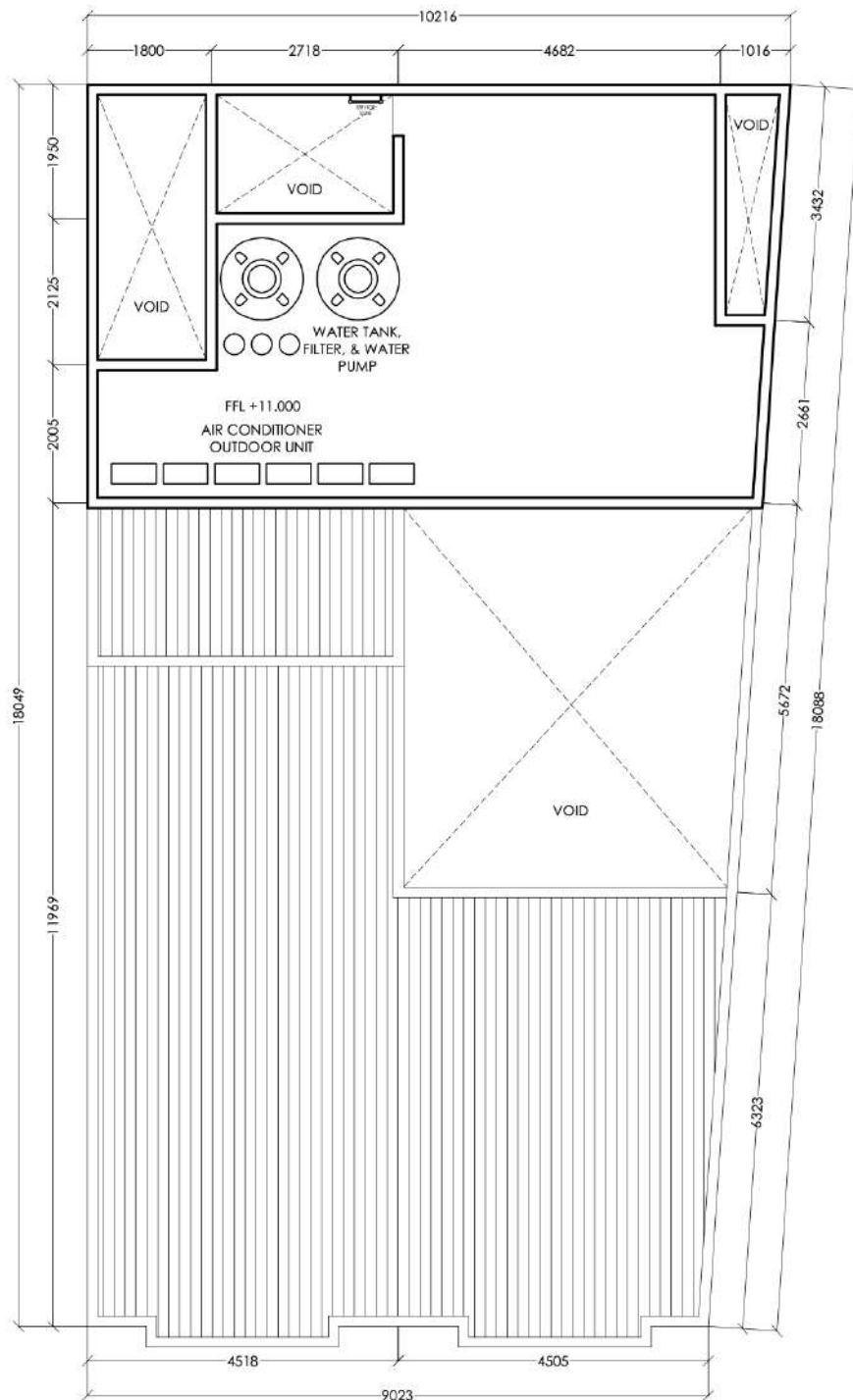
2.9.1.3 Close Up Lantai 3



DENAH PERENCANAAN LT. 3

Gambar 2.9.1.3 Denah Perencanaan Lantai 3

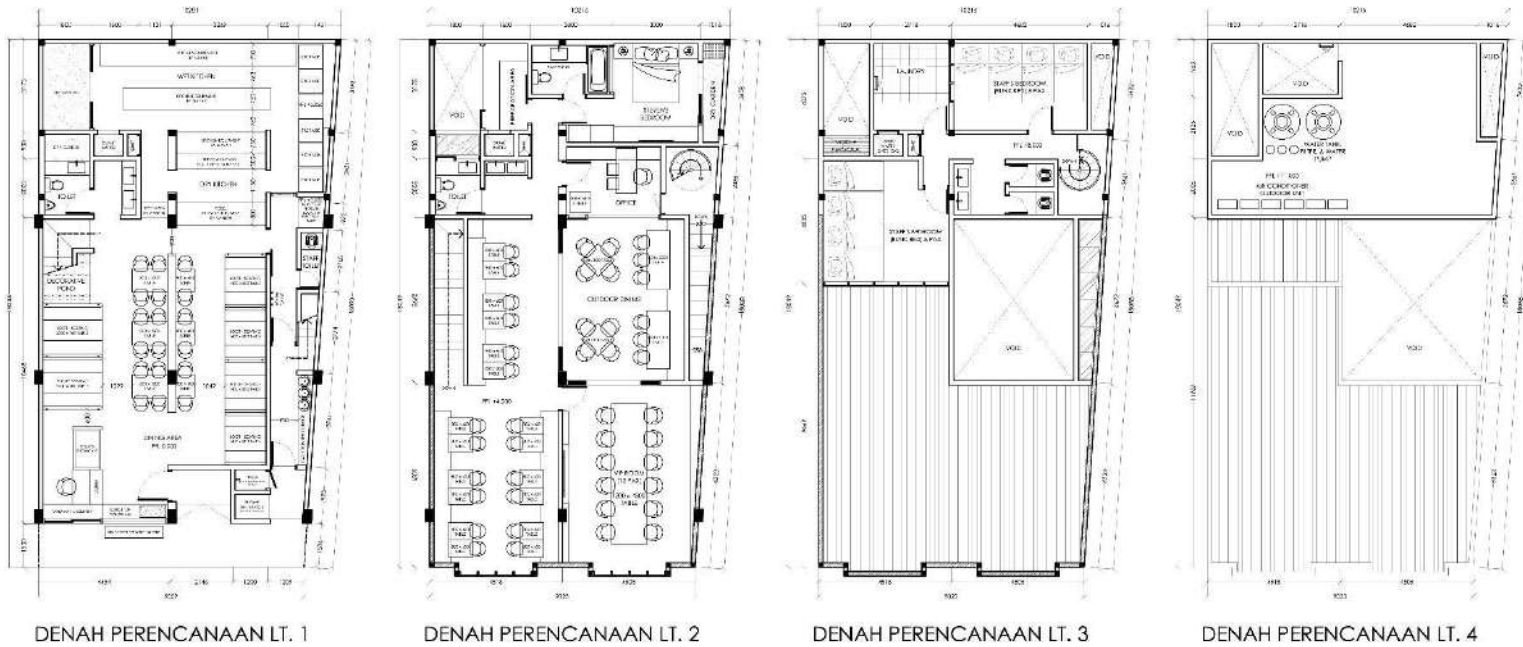
2.9.1.4 Close Up Lantai 4



DENAH PERENCANAAN LT. 4

Gambar 2.9.1.4 Denah Perencanaan Lantai 4

2.9.1.5 Denah Full Restoran



| ZONING | LUAS ZONING | | | | | | | |
|---------------|--------------------|------|--------------------|------|-------------------|------|--------------------|------|
| | LANTAI 1 | | LANTAI 2 | | LANTAI 3 | | GRAND TOTAL | |
| | M ² | % | M ² | % | M ² | % | M ² | % |
| AREA RESTORAN | 78 M ² | 49% | 115 M ² | 70% | 0 M ² | 0% | 193 M ² | 50% |
| AREA SERVICE | 83 M ² | 51% | 50 M ² | 30% | 62 M ² | 100% | 195 M ² | 50% |
| TOTAL | 161 M ² | 100% | 165 M ² | 100% | 62 M ² | 100% | 388 M ² | 100% |
| PAX | 46 PAX | | 68 PAX | | 0 PAX | | 114 PAX | |

Gambar 2.9.1.5 Denah Keseluruhan Restoran

2.9.2 Fasad



Gambar 2.9.2 Fasad Pecel Merapi Gading Serpong

2.9.3 Desain Interior



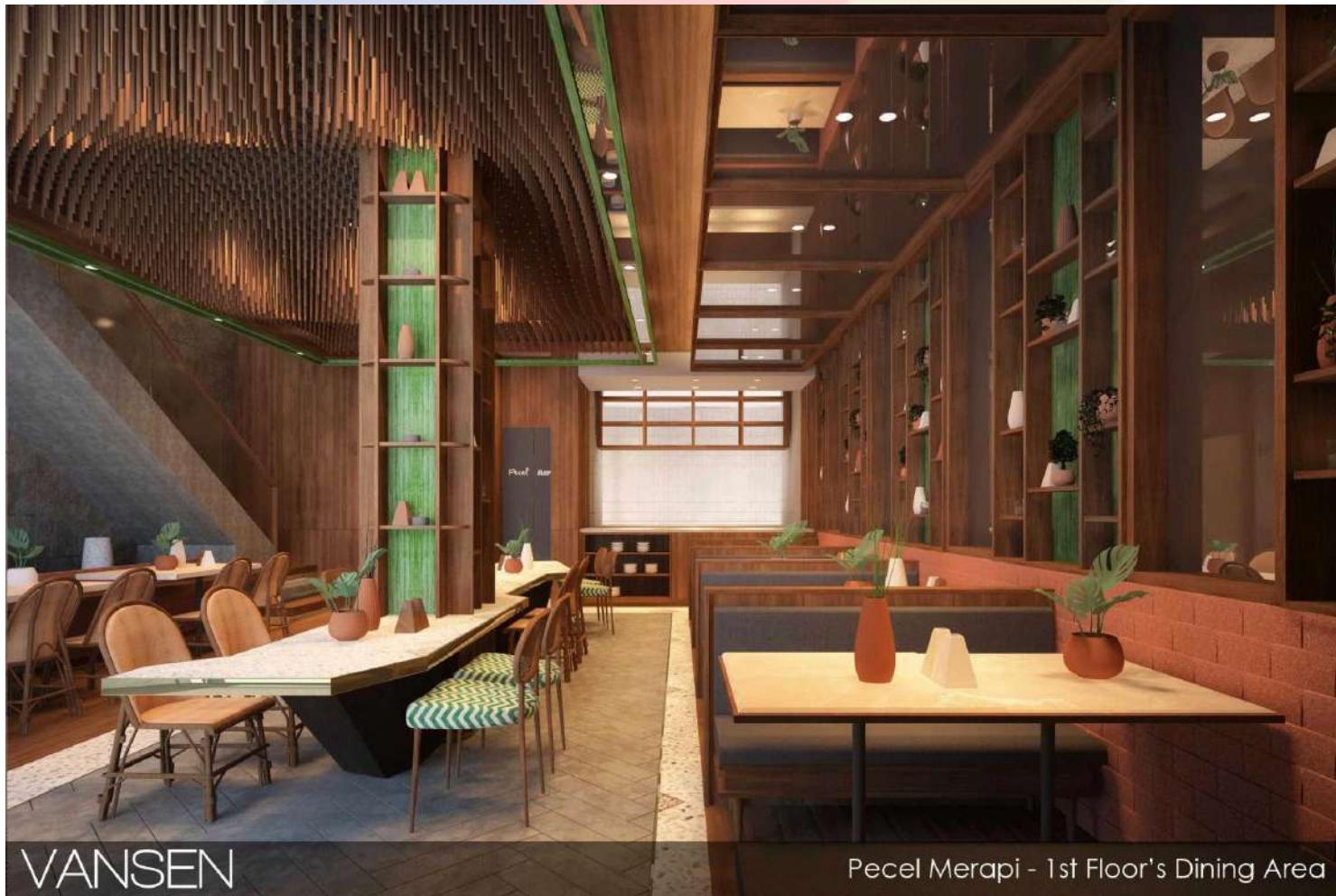
Gambar 2.9.3.1 Area Kasir



VANSEN

Pecel Merapi - 1st Floor's Dining Area

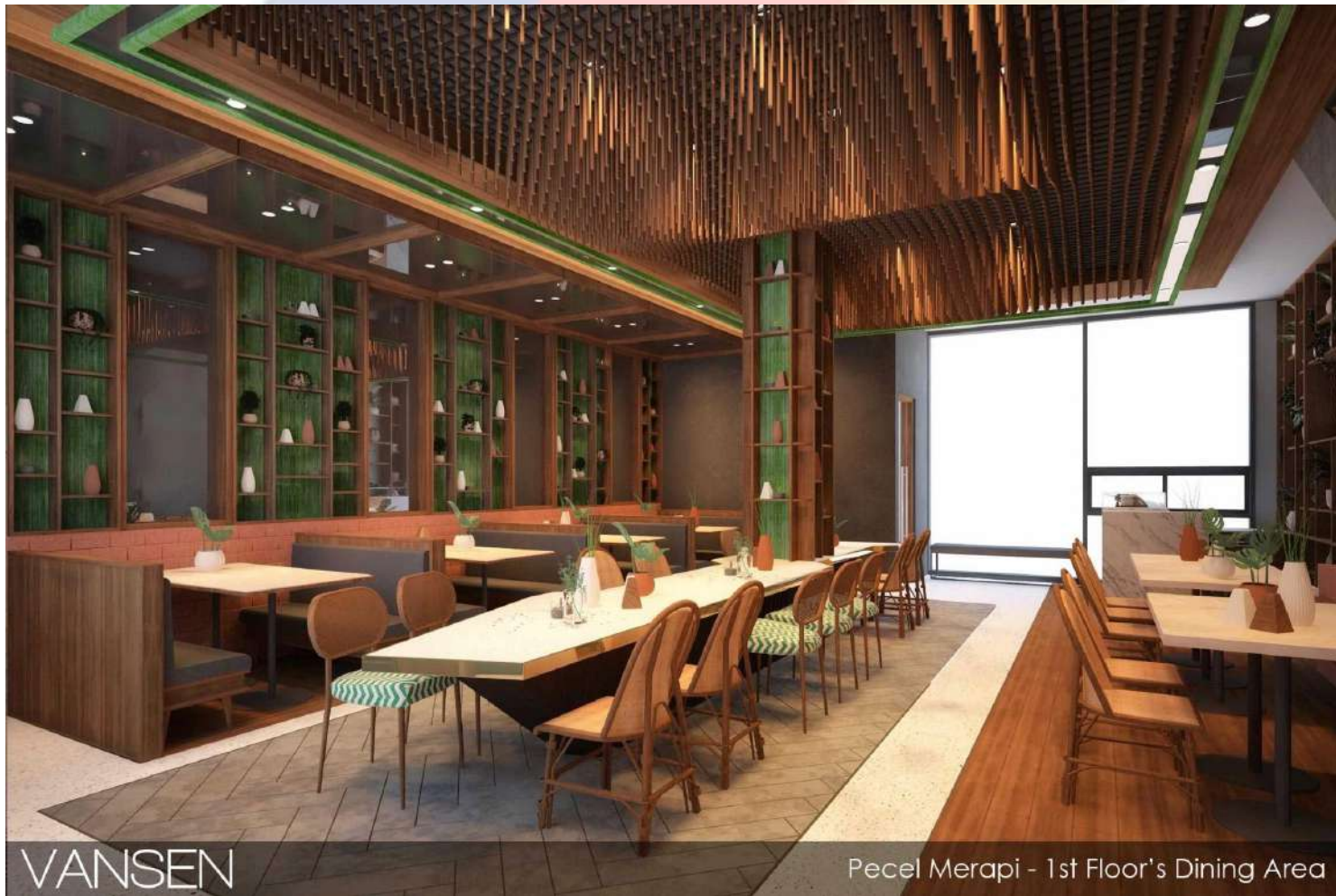
Gambar 2.9.3.2 Dining Area Lantai 1



VANSEN

Pecel Merapi - 1st Floor's Dining Area

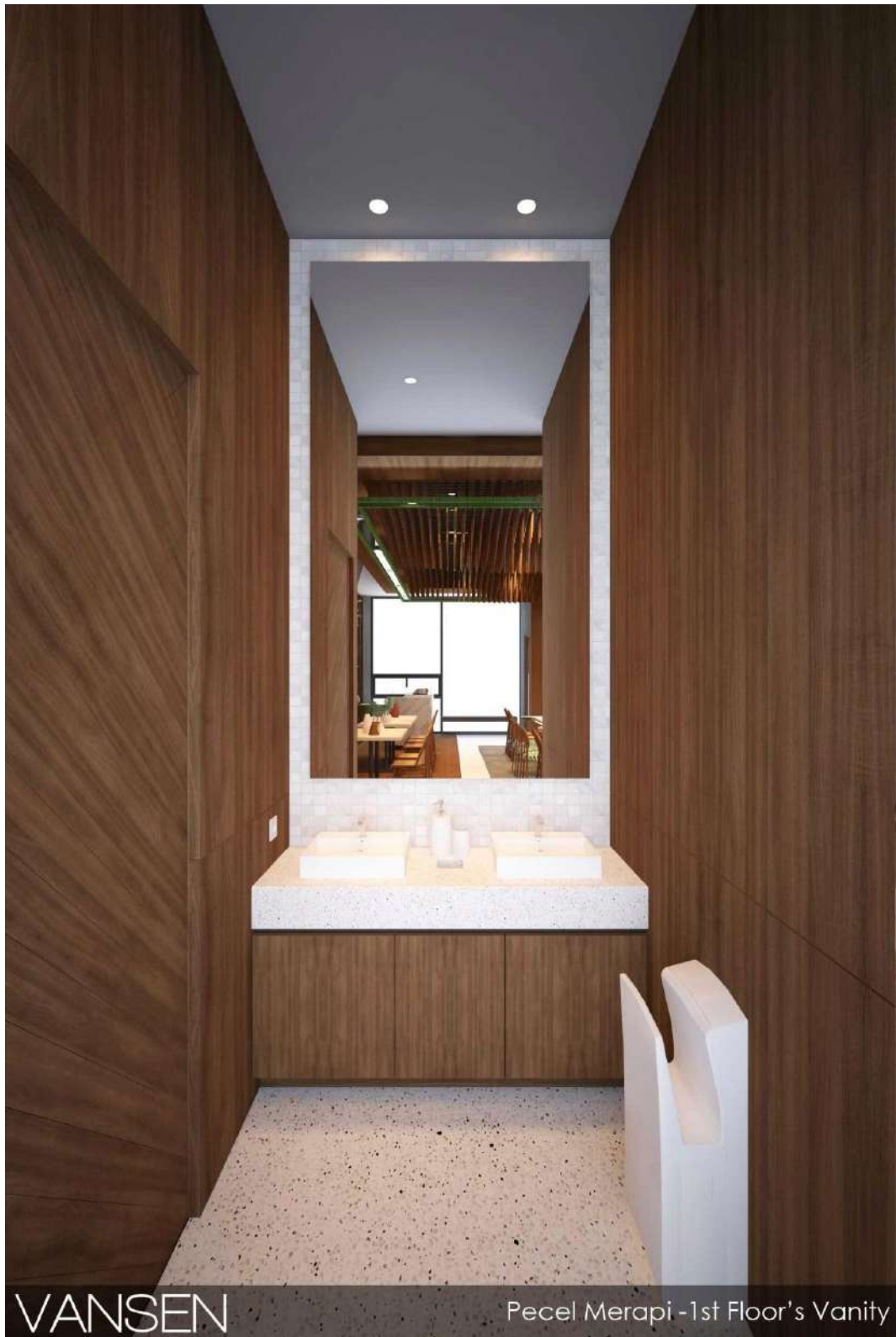
Gambar 2.9.3.3 *Dining Area* Lantai 1



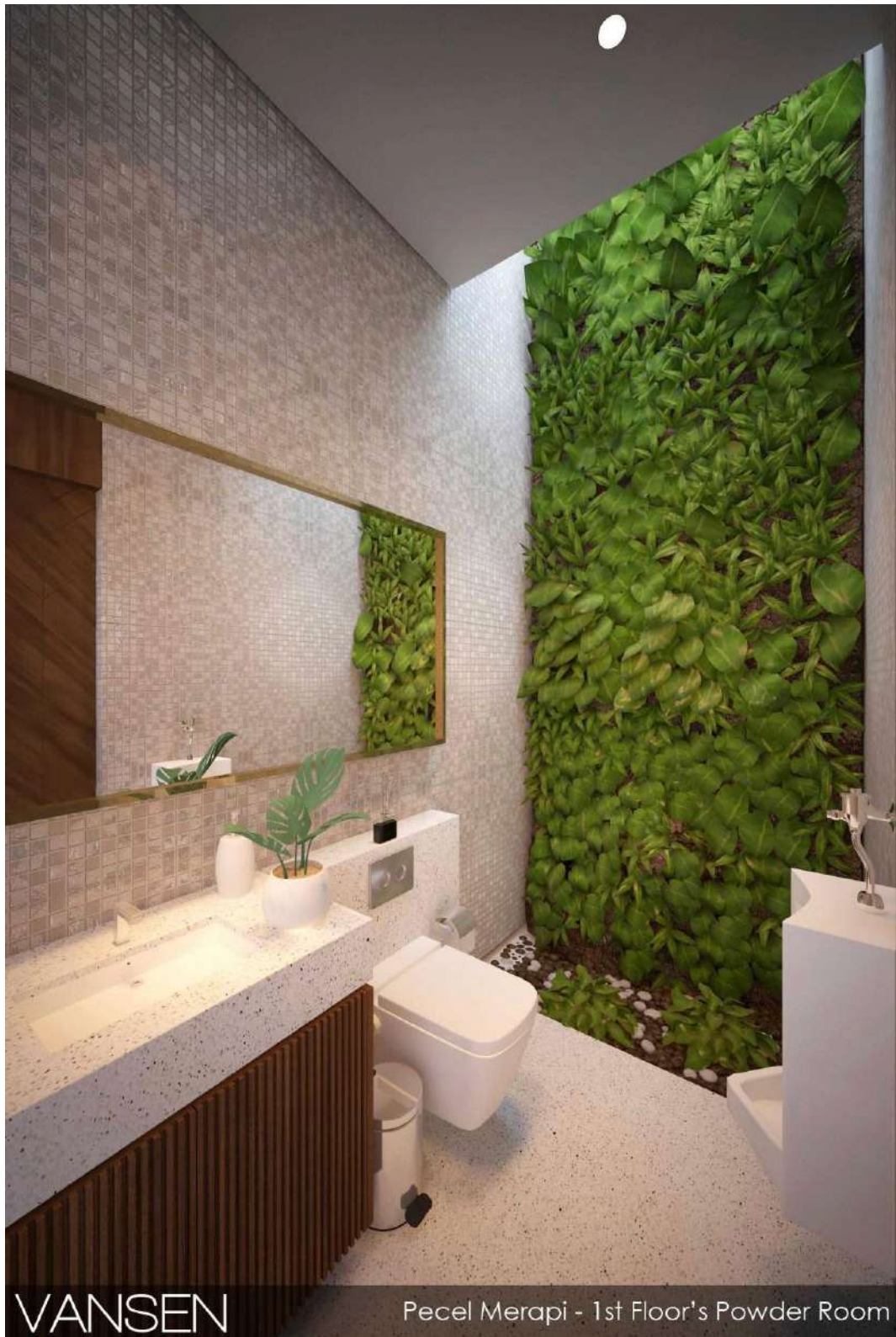
VANSEN

Pecel Merapi - 1st Floor's Dining Area

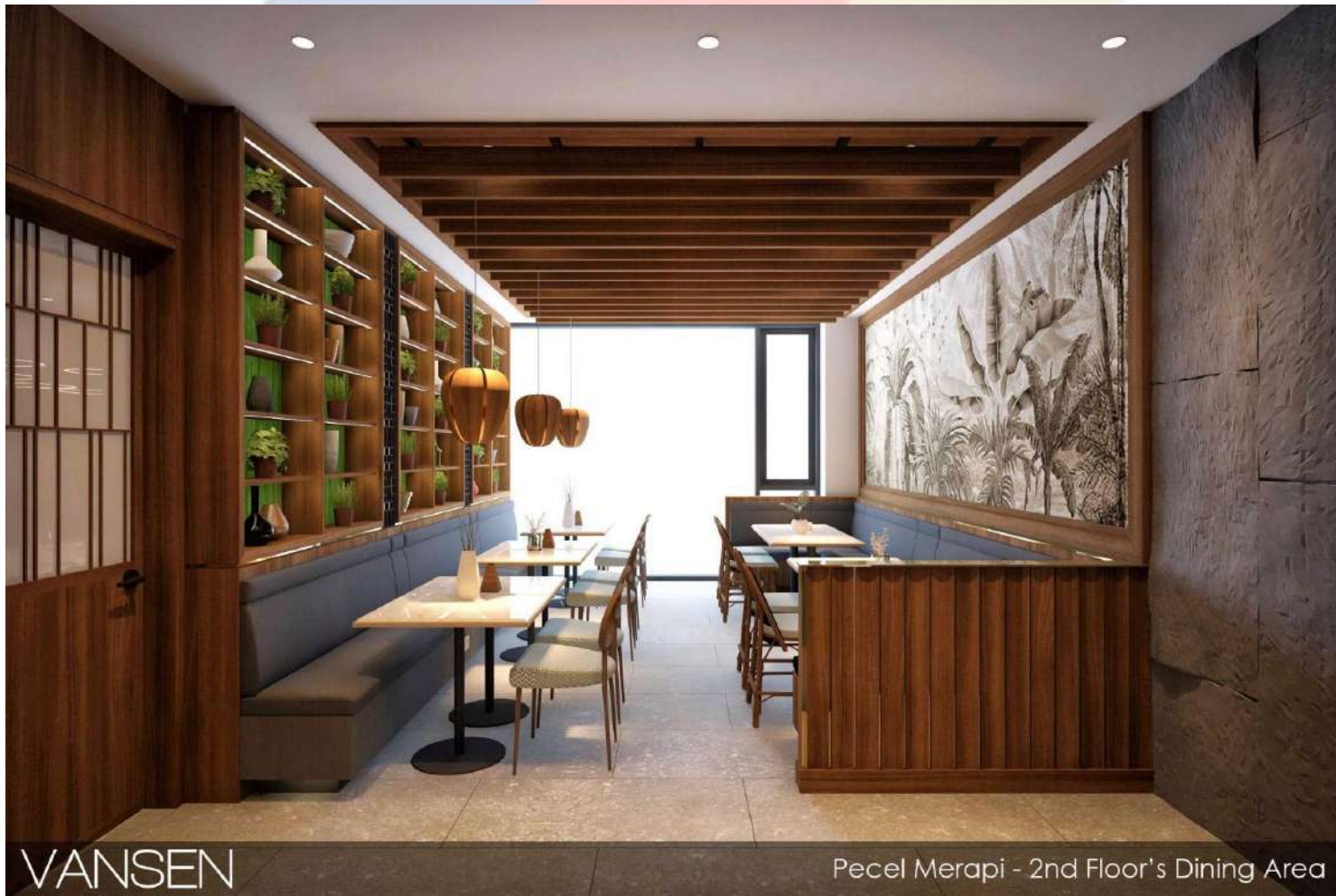
Gambar 2.9.3.4 *Dining Area* Lantai 1



Gambar 2.9.3.5 *Vanity Room* Lantai 1



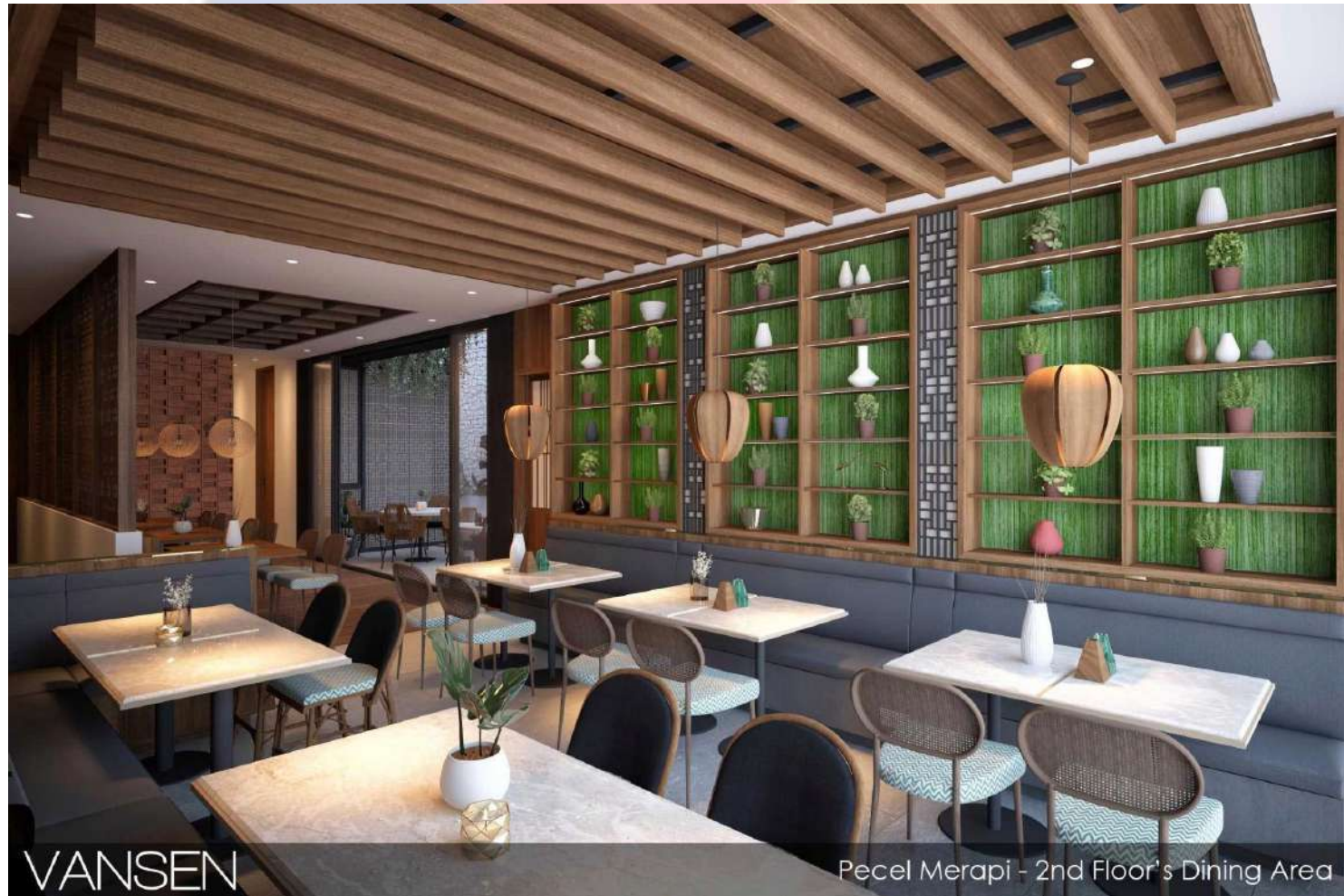
Gambar 2.9.3.6 *Powder Room* Lantai 1



VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's Dining Area

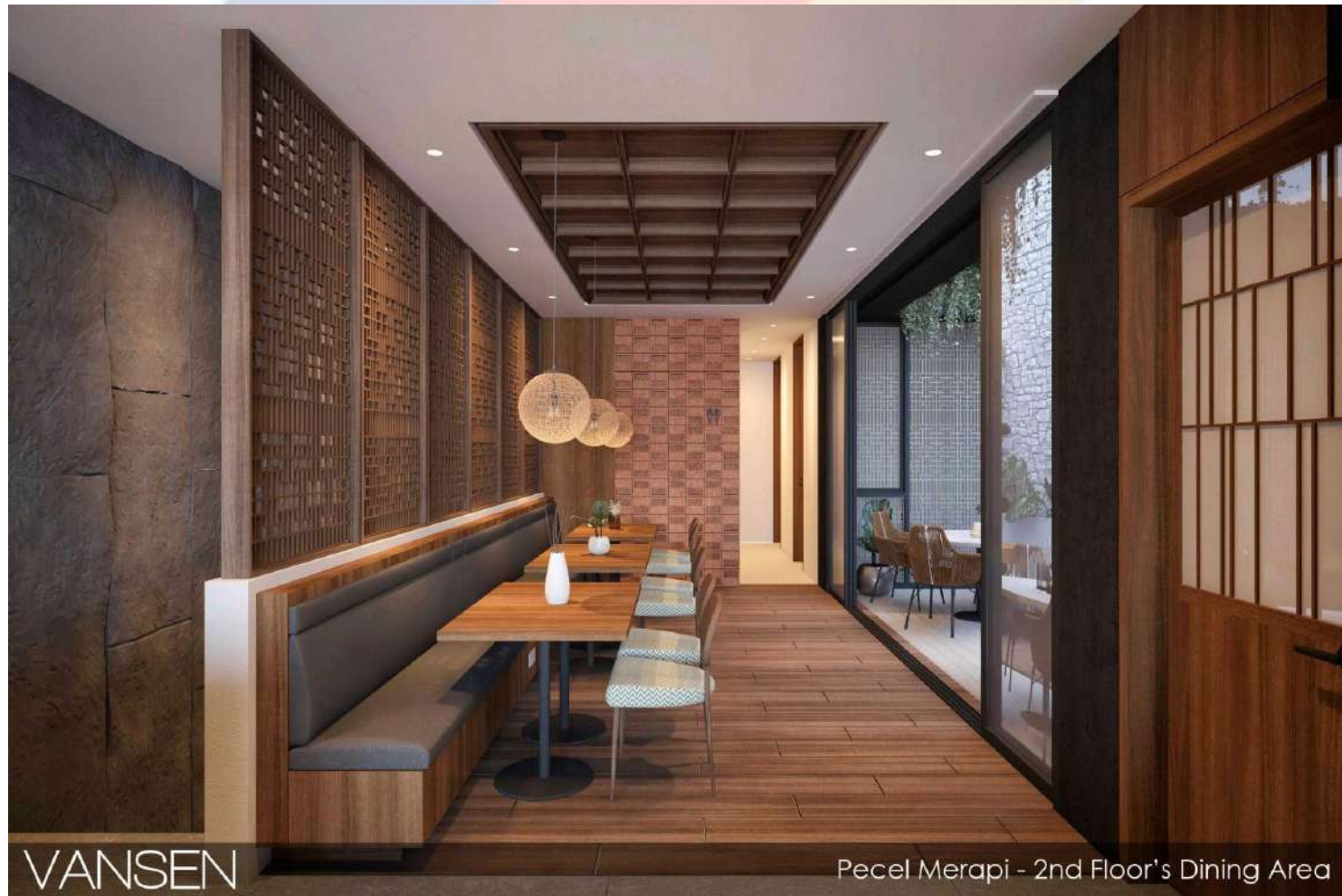
Gambar 2.9.3.7 *Dining Area* Lantai 2



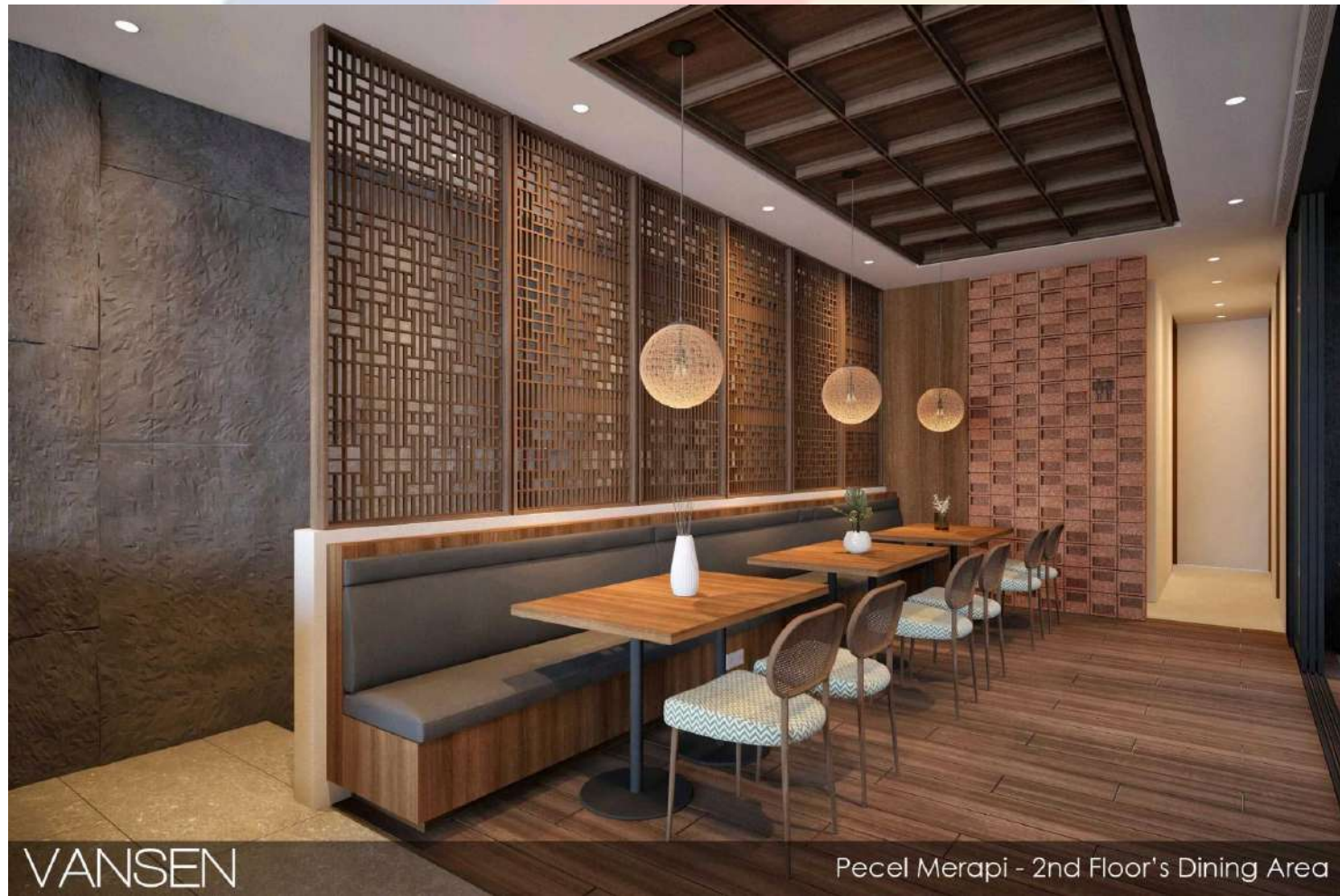
VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's Dining Area

Gambar 2.9.3.8 *Dining Area* Lantai 2



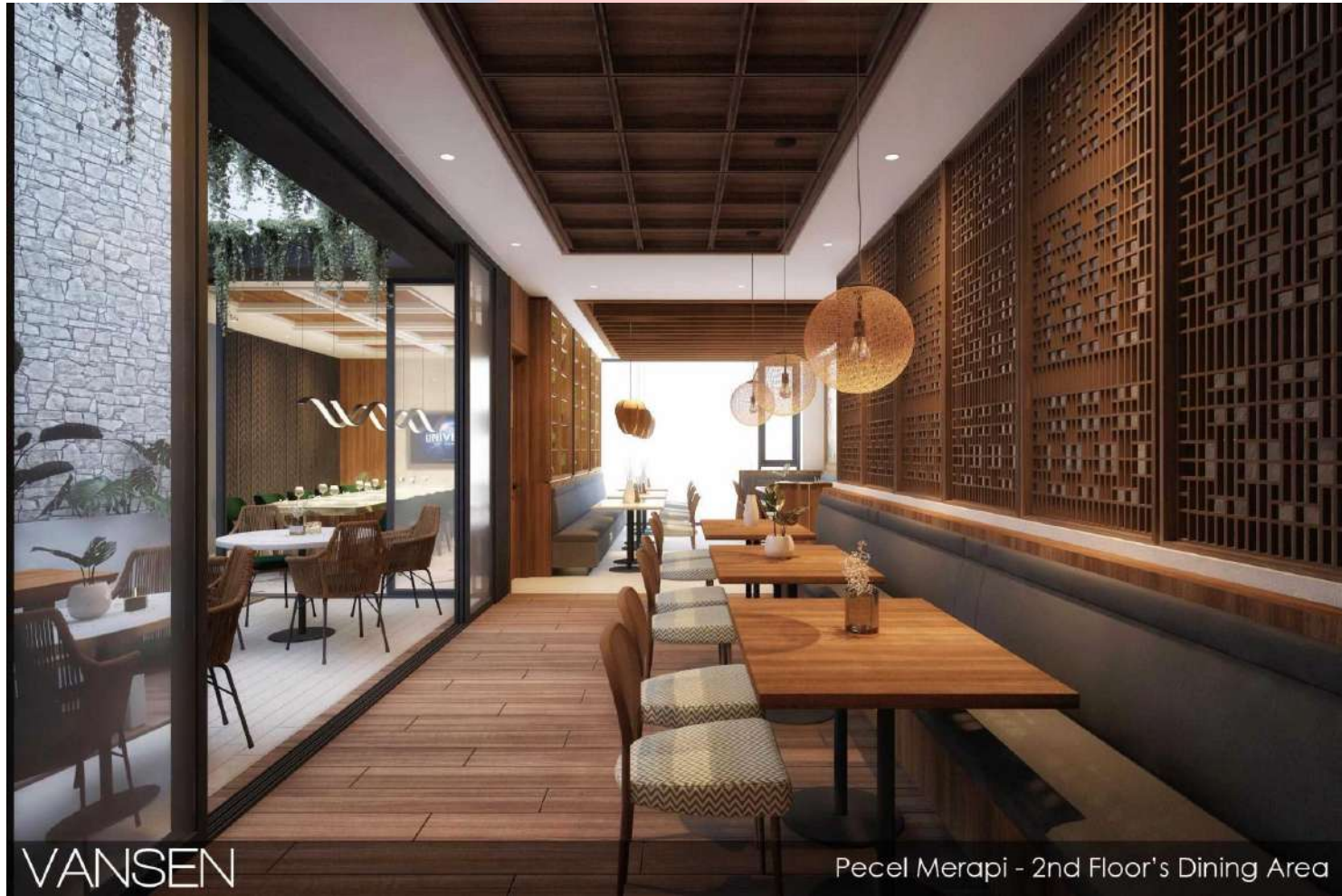
Gambar 2.9.3.9 *Dining Area* Lantai 2



VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's Dining Area

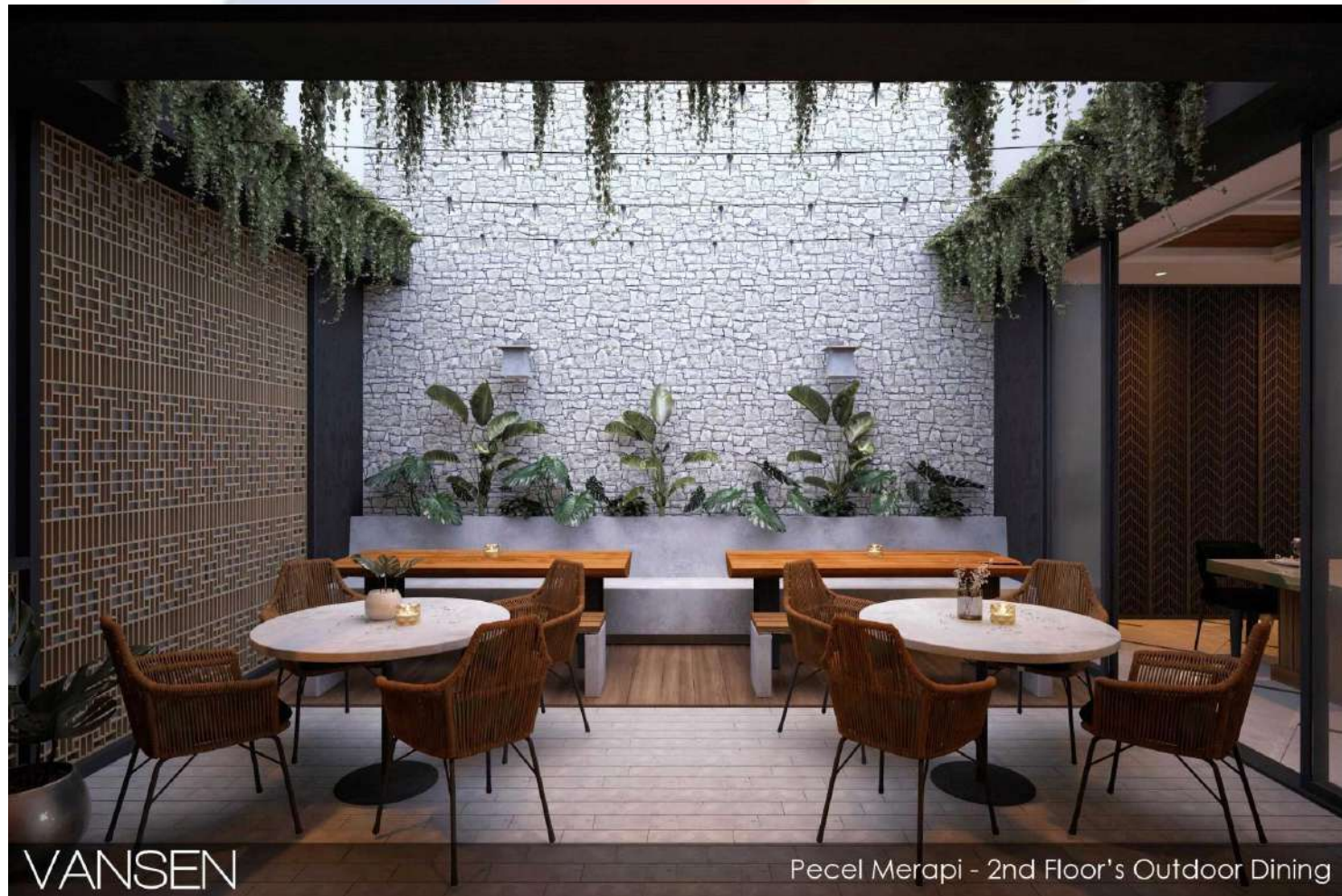
Gambar 2.9.3.10 *Dining Area Lantai 2*



VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's Dining Area

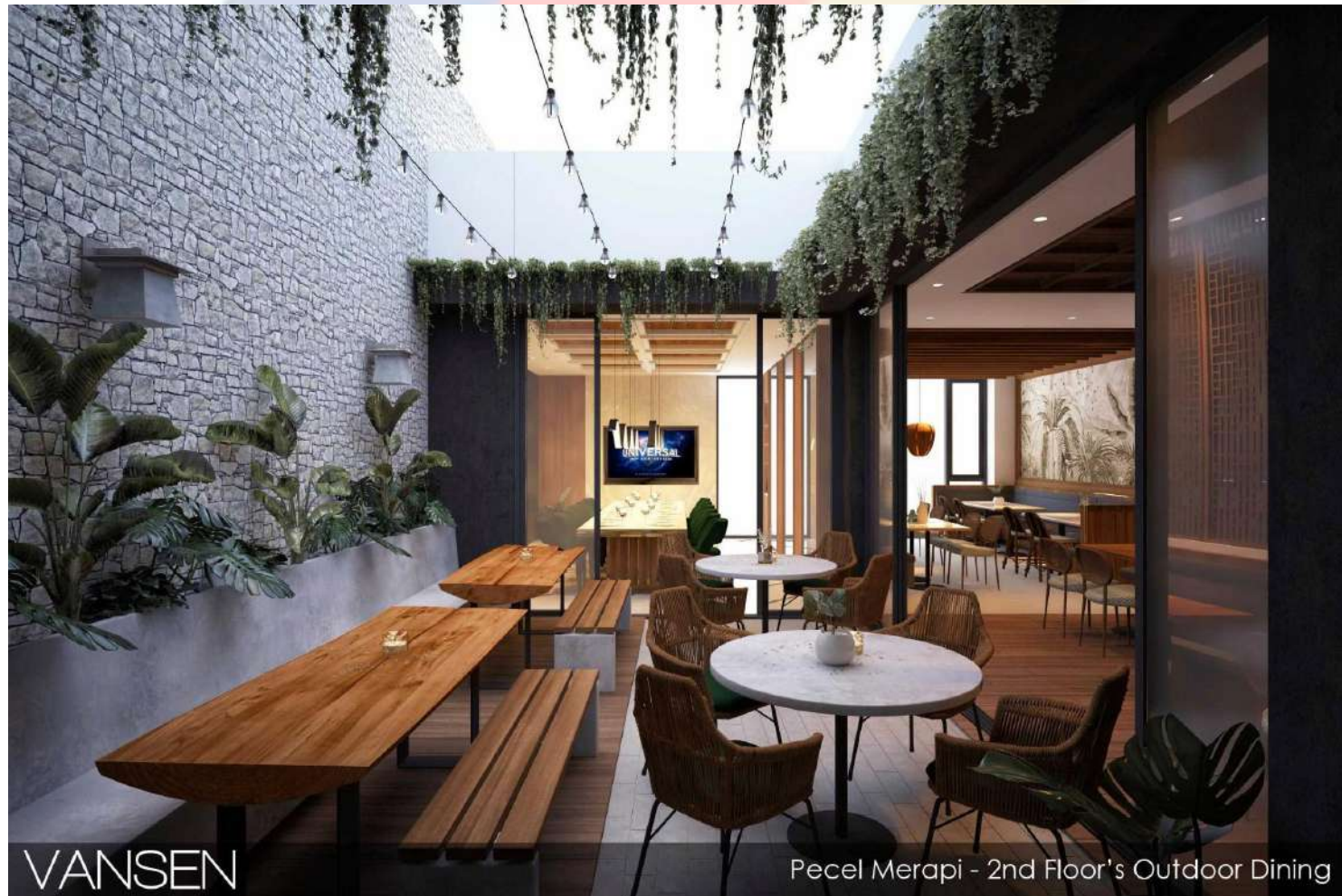
Gambar 2.9.3.11 *Dining Area Lantai 2*



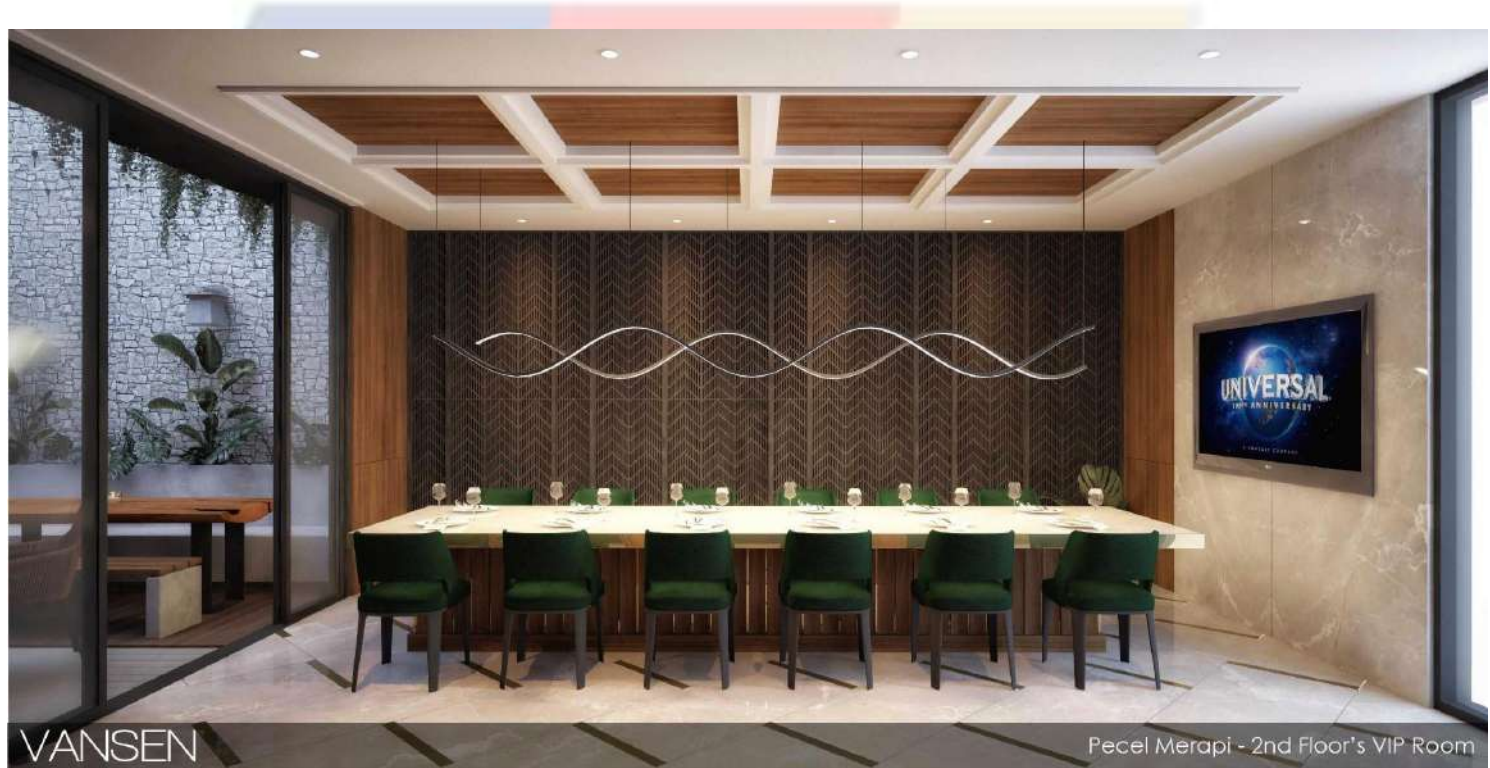
VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's Outdoor Dining

Gambar 2.9.3.12 *Outdoor Dining Area* Lantai 2



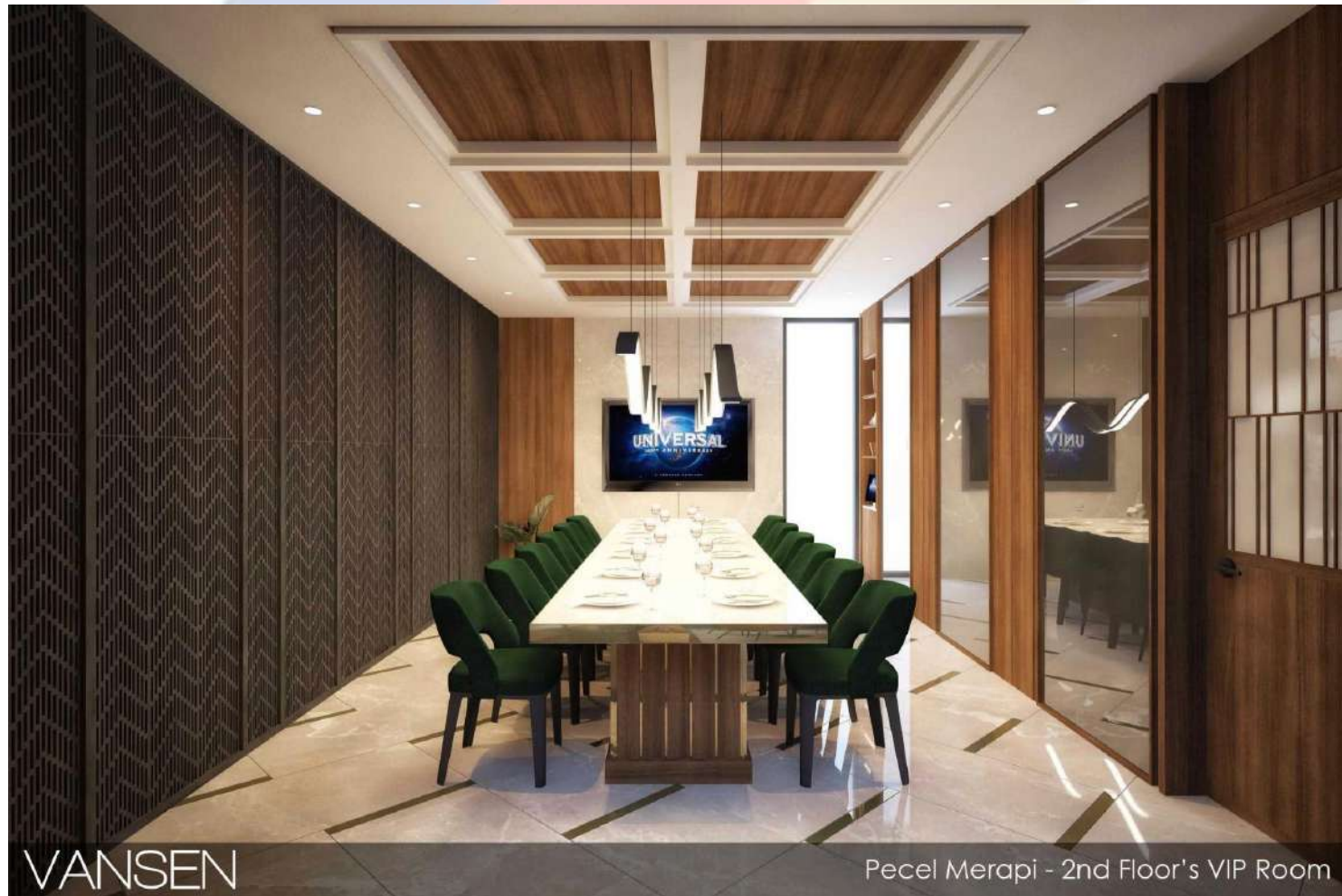
Gambar 2.9.3.13 *Outdoor Dining Area* Lantai 2



VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's VIP Room

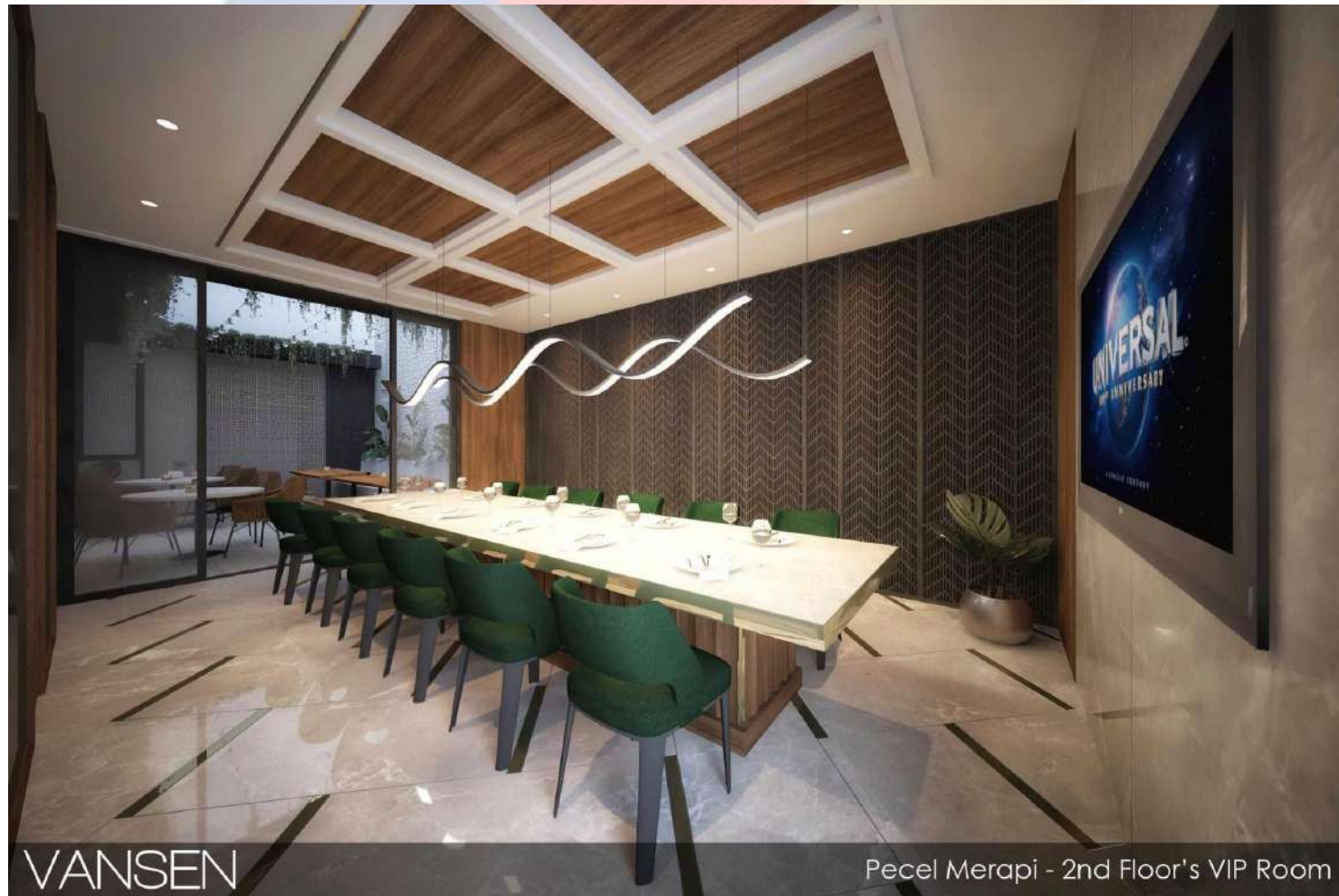
Gambar 2.9.3.14 *VIP Room* Lantai 2



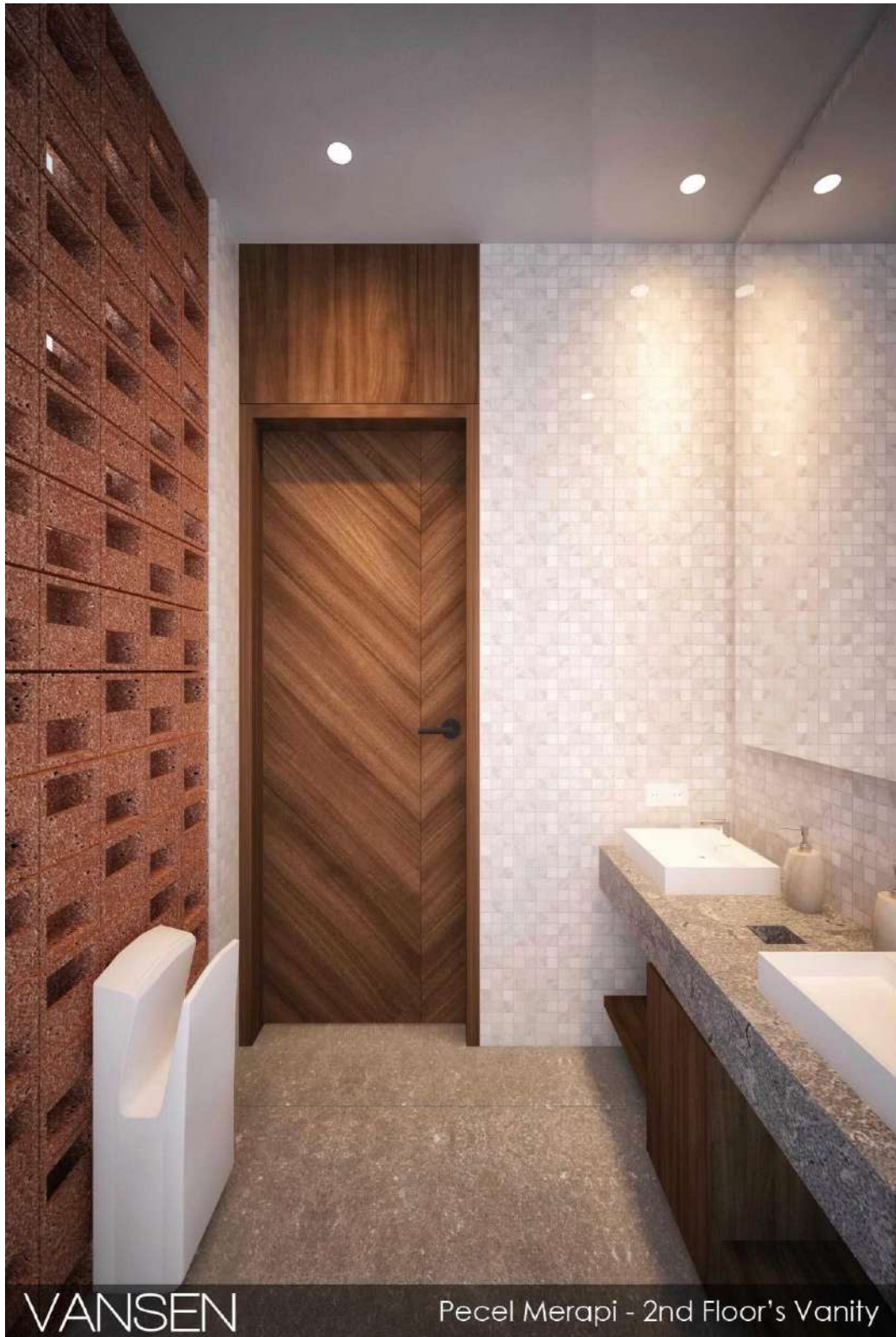
VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's VIP Room

Gambar 2.9.3.15 *VIP Dining Area* Lantai 2



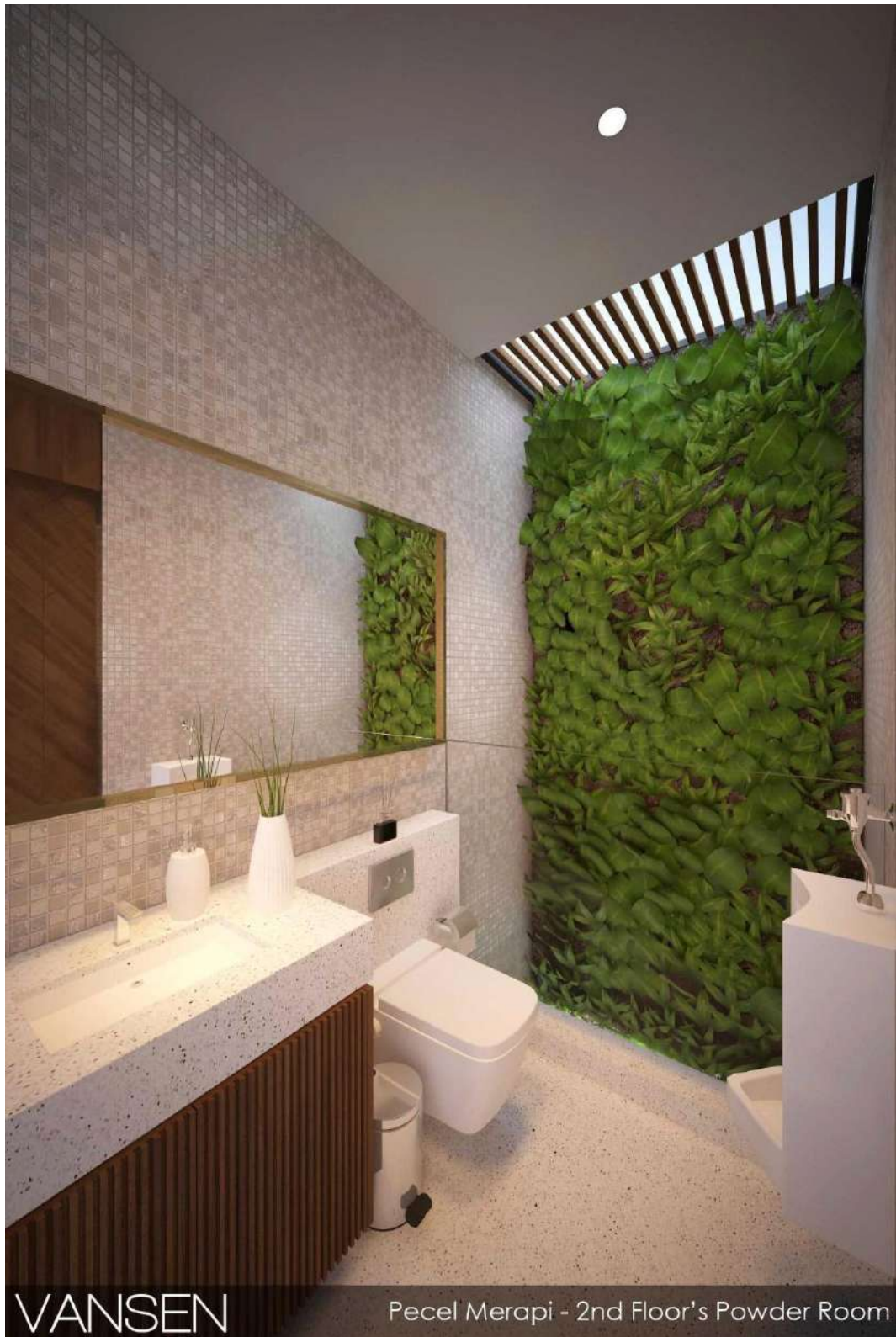
Gambar 2.9.3.16 *VIP Dining Area* Lantai 2



VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's Vanity

Gambar 2.9.3.17 *Vanity Room* Lantai 2



VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's Powder Room

Gambar 2.9.3.18 *Powder Room Lantai 2*



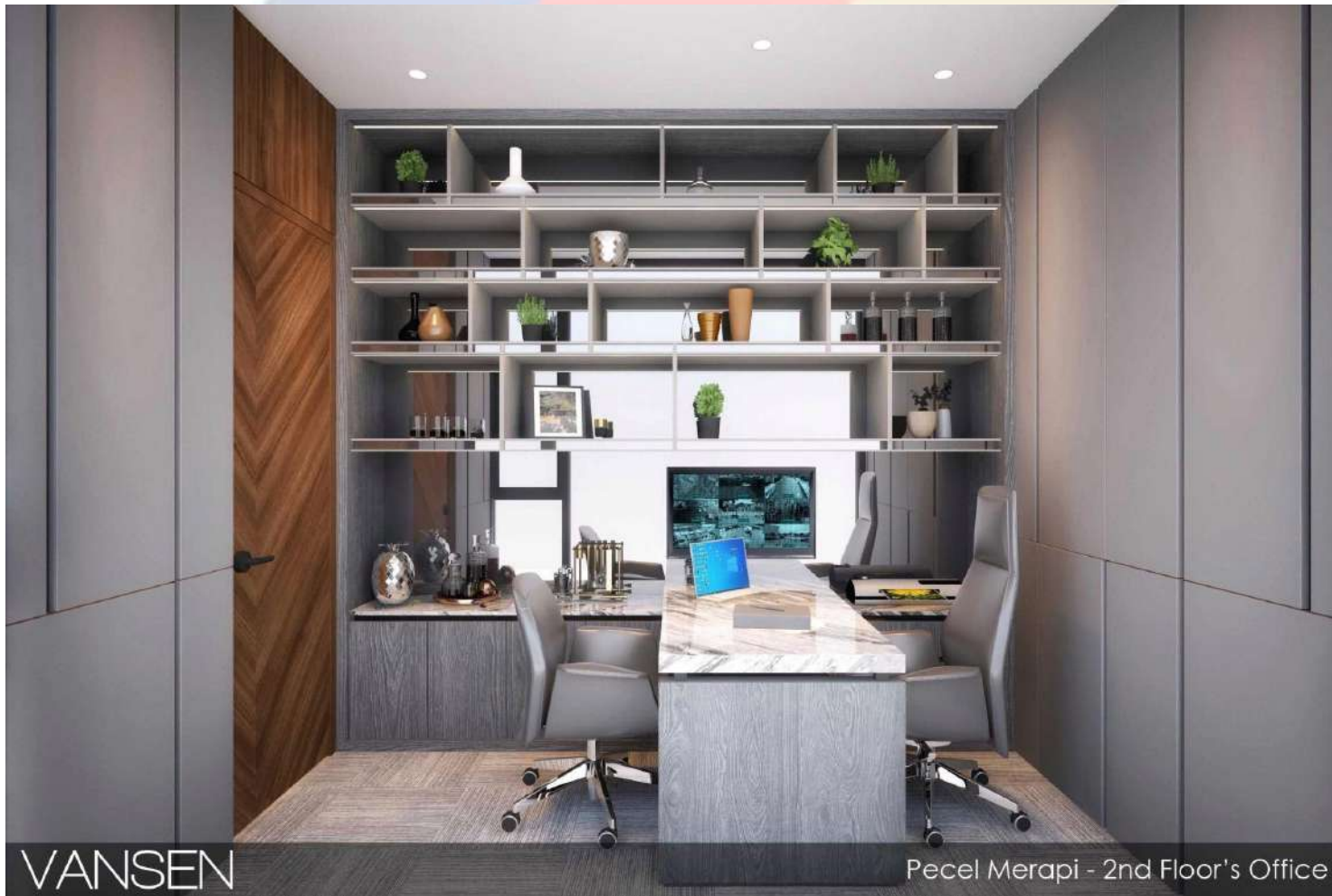
VANSEN

Pecel Merapi - Preparation Room

Gambar 2.9.3.19 *Preparation Room* Lantai 2



Gambar 2.9.3.20 *Office Lantai 2*

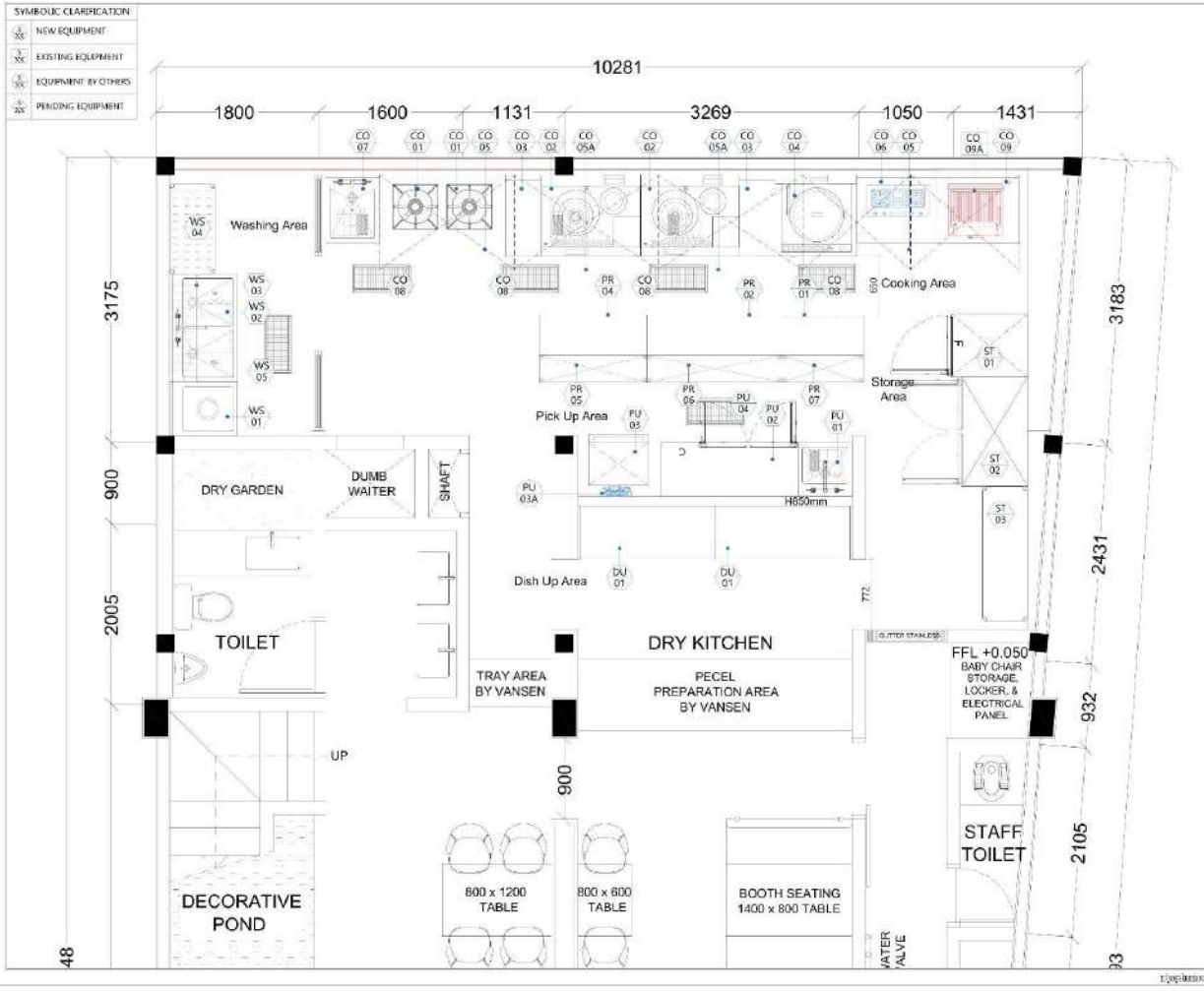


VANSEN

Pecel Merapi - 2nd Floor's Office

Gambar 2.9.3.21 *Office Lantai 2*

2.9.4 Denah Layout Dapur



Gambar 2.9.4.1 Denah *Layout* Dapur

| ITEM | DESCRIPTION | MODEL | BRAND | DIMENSION | QTY | KETERANGAN |
|-------------------------|---|-----------------------------|--------|-------------------------|------|------------|
| STORAGE AREA | | | | | | |
| ST-01 * | 0121054 NAYATI REFRIG FREEZER CAB 2 SOLID DOORS | NF G2-2/1 N9.1 | NAYATI | 700x850x2000 MM | 1.00 | |
| ST-02 * | 1909967 SAN 1180-SC SHOWCASE COOLER 2 DOOR (I) | SAN 1180-SC SHOWCASE SANSIO | | 1215x730x2020 mm | 1.00 | |
| ST-03 * | 0146040 ADJUSTABLE SOLID PAN RACK (4 TIERS) | EPRS 15-50 | ECONA | 1500x500x1545 MM | 1.00 | |
| PREPARATION AREA | | | | | | |
| PR-01 | 0143131 WORK COUNTER OPEN TYPE W/O SPLASH BACK | ECCOA 9-75 | ECONA | 900x750x850 MM | 1.00 | |
| PR-02 * | 1318127 S/S WORK TABLE W/O SPLASH BACK W/SOLID UNDERSHELF | ETA 15-75 SUS (B) | ECONA | 1500x750x850mm | 1.00 | |
| PR-03 * | SPARE NUMBER | | | | | |
| PR-04 | 1318124 S/S WORK TABLE W/O SPLASH BACK W/SOLID UNDERSHELF | ETA 12-75 SUS (B) | ECONA | 1200 x 750 x 850 mm | 1.00 | |
| PR-05 | 0141070 DOUBLE TABLE OVERSHELF | ETSW 12-30 | ECONA | 1200x300x750 MM | 1.00 | |
| PR-06 * | 0141080 DOUBLE TABLE OVERSHELF | ETSW 15-30 | ECONA | 1500x300x750 MM | 1.00 | |
| PR-07 | 0141083 DOUBLE TABLE OVERSHELF | ETSW 9-30 | ECONA | 900x300x750 MM | 1.00 | |
| COOKING AREA | | | | | | |
| CO-01 | 0159037 GAS STOCK POT STOVE | NGETL 5-50 | NAYATI | 500x500x450MM | 2.00 | |
| CO-02 * | 0155028 GAS WOK RANGE W/ BLOWER | NGKB 11-90 WINI CLN | NAYATI | 1100x900x750/1200 MM | 2.00 | |
| CO-02A * | 1719166 NAYATI GREASE TRAP ONE SIDE IN/OUT W/BALLVALVE | NGT 432 1S BV | NAYATI | 400 x 300 x 200 mm | 2.00 | |
| CO-03 * | SAUCE TABLE FOR NGKB 11-90, BLACK APP BRACKET | ET 4-90 KB (B) | ECONA | 400 x 900 x 750/1200 mm | 2.00 | |
| CO-04 | 0156008 GAS STEAMER (EXCLUDE NSK 600) | NGSB 9-90 (B3) LN | NAYATI | 900 x 900 x 750/1200 mm | 1.00 | |
| CO-04A | 0156007 NAYATI STREAMER KIT DIA. 600 | NSK 600 | NAYATI | 665 x 610 x 564 | 1.00 | |
| CO-05 * | 0163909 EEH 15-105 (N1) ECONA EXHAUST HOOD - WALL TYPE | EEH 15-105 (N1) | ECONA | 1500 x 1050 x 450 mm | 1.00 | |
| CO-05A | 0163910 EEH 16-105 (N1) ECONA EXHAUST HOOD - WALL TYPE | EEH 16-105 (N1) | ECONA | 1600 x 1050 x 450 mm | 2.00 | |
| CO-05B | 0163906 EEH 12-105 (N1) ECONA EXHAUST HOOD - WALL TYPE | EEH 12-105 (N1) | ECONA | 1200 x 1050 x 450 mm | 2.00 | |

Gambar 2.9.4.2 List Kitchen Equipment 1

| ITEM | DESCRIPTION | MODEL | BRAND | DIMENSION | QTY | KETERANGAN |
|---------------------|---|---------------------|-----------|-------------------------|------|------------|
| CO-06 * | EQUIPMENT STAND TABLE W/SOLID UNDER SHELF | EES 9-75 SUS | ECONA | 900 x 750 x 650/950 mm | 1.00 | |
| CO-06A | RINNAI PORTABLE GAS STOVE | | BY OTHERS | | 1.00 | |
| CO-07 | 0142035 POT SINK W/ SPLASH BACK | EPSO 6-75 (B) | ECONA | 600x750x850/950 MM | 1.00 | |
| CO-07A | 0214029 8" DECK MOUNTED MIX FAUCET GI.0019A (SF-SDLS10) (HANDLE | GI.0019A | | | 1.00 | |
| CO-07B | 1719166 NAYATI GREASE TRAP ONE SIDE IN/OUT W/BALLVALVE | NGT 432 1S BV | NAYATI | 400 x 300 x 200 mm | 1.00 | |
| CO-08 * | 0167310 FRAME FOR GRILL GUTTER | FRAME GG 6.5-30 | NAYATI | 648 x 298 x 56 | 4.00 | |
| CO-08A * | 0167268 S/S GRILL GUTTER | GRILL GT 6-25 | NAYATI | 600 X 250 X 25 MM | 4.00 | |
| CO-09 | EQUIPMENT STAND TABLE W/SOLID UNDER SELF | EES 9-75 SUS (B) | ECONA | 900X750X650/950 MM | 1.00 | |
| CO-09A * | GRILL | EXISTING | EXISTING | 900 X 750 | 1.00 | |
| WASHING AREA | | | | | | |
| WS-01 * | 5008986 ECONA SOILED TABLE W/SB & BLACK APRRON BRACKET | ETSO 6-75 (B) /PCM | ECONA | 600 x 750 x 850/950 | 1.00 | |
| WS-02 | 0142030 DOUBLE SINK TABLE W/ SPLASH BACK | ESDO 12-75 C (B) | ECONA | 1200x750x850/950 MM | 1.00 | |
| WS-02A | 0214029 8" DECK MOUNTED MIX FAUCET GI.0019A (SF-SDLS10) (HANDLE | GI.0019A | | | 1.00 | |
| WS-02B | 1719167 NAYATI GREASE TRAP 643 W/ BALL VALVE | NGT 643 BV | NAYATI | 600 x 400 x 270 mm | 1.00 | |
| WS-03 * | 0144018 PERFORATED WALL SHELF | EWSPH 12-30 | ECONA | 1200x300x150/190 MM | 1.00 | |
| WS-03 | 0144015 BRACKET FOR WALL SHELF | EWB 600 | ECONA | 30x13x600 MM | 2.00 | |
| WS-04 * | ADJUSTABLE PUNCHED PAN RACK - 4 TIERS | EPRP 10-50 | ECONA | 1000 x 500 x 1545 mm | 1.00 | |
| WS-05 | 0167310 FRAME FOR GRILL GUTTER | FRAME GG 6.5-30 | NAYATI | 648 x 298 x 56 | 1.00 | |
| WS-05A | 0167268 S/S GRILL GUTTER | GRILL GT 6-25 | NAYATI | 600 X 250 X 25 MM | 1.00 | |
| DISHUP AREA | | | | | | |
| DU-01 * | 0143100 WORK COUNTER OPEN TYPE W/O SPLSH BACK | ECCOA 15-60 | ECONA | 1500x600x850 MM | 2.00 | |
| PICK UP AREA | | | | | | |
| PU-01 * | 0142181 POT SINK W/O SPLASH BACK | EPSAO 6-60 (B) | ECONA | 600x600x850 MM | 1.00 | |
| PU-01A | 0214029 8" DECK MOUNTED MIX FAUCET GI.0019A (SF-SDLS10) (HANDLE | GI.0019A | | | 1.00 | |
| PU-01B * | 1719166 NAYATI GREASE TRAP ONE SIDE IN/OUT W/BALLVALVE | NGT 432 1S BV | NAYATI | 400 x 300 x 200 mm | 1.00 | |
| PU-02 * | NAYATI REFRIG CHILLER CTR 2 SOLID DOORS W/O SB,M KAN | NBLA 2C 600 N9.1 RM | NAYATI | 1525 x 600 x 850/950 mm | 1.00 | |
| PU-03 | 8119029 ICE CUBE MAKER WITH SELF CONTAINED BIN | IM-65A | HOSHIZAKI | 660x570x800 mm | 1.00 | |

| ITEM | DESCRIPTION | MODEL | BRAND | DIMENSION | QTY | KETERANGAN |
|----------|--|-----------------|-----------|-------------------|------|------------|
| PU-03A * | COLD DRINK SINGLE (2000 CW UV LAMP 2 GPM (I) | | BY OTHERS | | 1.00 | |
| PU-04 | 0167268 S/S GRILL GUTTER | GRILL GT 6-25 | NAYATI | 600 X 250 X 25 MM | 1.00 | |
| PU-04A | 0167310 FRAME FOR GRILL GUTTER | FRAME GG 6.5-30 | NAYATI | 648 x 298 x 56 | 1.00 | |

Gambar 2.9.4.3 List Kitchen Equipment 2