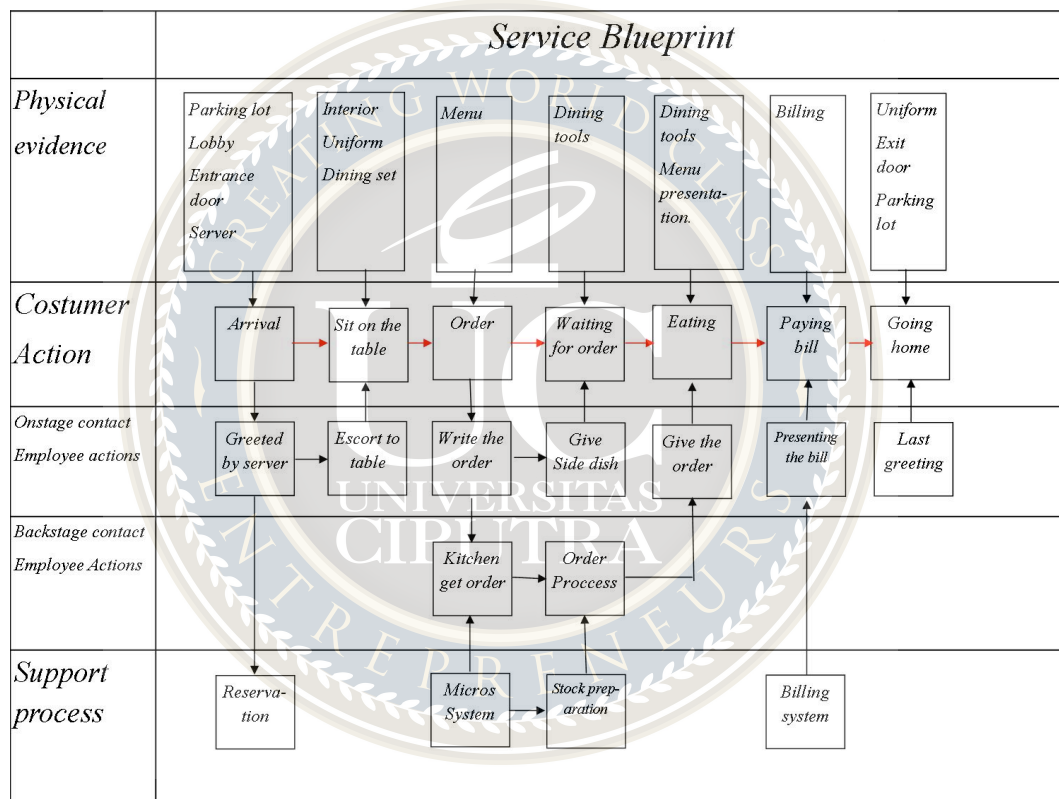


BAB III

RENCANA PRODUKSI

3.1. Proses Jasa

3.1.1. Alur Jasa



Gambar 3.1 *Service Blueprint*
Sumber : Data diolah (2013)

3.1.2. *Standard Operating Procedure*

Dalam menjalankan jam operasional La Vie Marine, semua karyawan akan diberi pengarahan mengenai sistem yang ada, sehingga semua karyawan diharapkan dapat bekerja sesuai *Standard Operating Procedure* yang sudah

ditetapkan dengan baik. Adapun *Standard Operating Procedure* yang ada di La Vie Marine terbagi menjadi dua bagian, yaitu *Standard Operating Procedure* untuk proses *opening* dan *closing* La Vie Marine. Berikut adalah *Standard Operating Procedure* La Vie Marine :

1. Proses *Opening*

Karyawan yang akan melakukan proses *opening* adalah karyawan yang masuk pada *shift* pertama. Berikut *Standard Operating Procedure* untuk proses *opening* :

- a. Para karyawan yang bekerja pada *shift* pertama harus melakukan absen dengan mengisi *check in system*.
- b. *Cleaning service* membersihkan seluruh area restoran dan dapur.
- c. *Waiter* membersihkan meja, kursi, dan peralatan untuk makan.
- d. *Waiter* menata meja, kursi, dan peralatan untuk makan yang akan digunakan oleh tamu.
- e. *Cook* memeriksa ketersediaan semua bahan baku untuk produk dan perlengkapannya sebelum restoran dibuka.
- f. *Cook* menyiapkan beberapa bumbu dan adonan yang akan dipakai untuk pembuatan produk.
- g. *Assistant Manager* atau *manager* memeriksa kerapian seragam *waiter* agar terlihat rapi saat melayani konsumen.

- h. *Manager* akan melakukan *purchasing* dan *storage* berdasarkan laporan dari bagian *kitchen* dan *service* untuk pemesanan di hari sebelumnya apabila ada bahan yang kurang.
- i. *Assistant Manager* atau *manager* memberikan *briefing* singkat kepada semua karyawan sebelum restoran dibuka.

2. Proses *closing*

Dalam proses *closing*, karyawan yang terlibat adalah karyawan yang masuk pada *shift* kedua. Berikut adalah *Standard Operating Procedure* untuk proses *closing* :

- a. Para karyawan yang masuk pada *shift* kedua harus melakukan absen dengan mengisi *check in system*.
- b. *Manager* memeriksa kelengkapan dan kerapian seragam karyawan yang masuk pada *shift* kedua.
- c. *Waiter* melakukan *stock opname wine* sebelum restoran tutup.
- d. *Waiter* dan *cleaning service* membersihkan semua peralatan yang kotor agar bersih sebelum restoran tutup.
- e. *Waiter* memastikan semua peralatan sudah berada di tempatnya sebelum restoran tutup.
- f. *Cleaning Service* membersihkan seluruh area restoran dan dapur.
- g. *Chef* melakukan pemeriksaan dan mencatat untuk mengetahui apakah ada bahan yang kurang.

- h. *Chef* atau *assistant chef* harus mengunci *chiller*, *freezer*, *dry storage*, dan *cabinet*.
- i. *Cashier* merekap semua pembelian.
- j. *Manager* atau *assistant manager* akan melakukan evaluasi sebelum restoran tutup.

Selain prosedur *opening* dan *closing* di atas, ada beberapa prosedur lainnya seperti berikut :

- a. Prosedur penyapaan tamu yang datang.
Waiter akan berdiri di balik pintu masuk dan menunggu tamu datang. Sewaktu tamu mendekati pintu masuk, *waiter* akan membukakan pintu dan memberikan salam “selamat datang” dengan mengarahkan telapak tangan ke arah bagian dalam restoran dengan memberikan senyum.
- b. Prosedur pengantaran dan memberikan tempat duduk kepada tamu.
Setelah tamu masuk, *waiter* akan mendampingi tamu dengan berjalan di depan tamu untuk menunjukkan meja yang akan dipilih. Setelah tamu sampai di meja yang ditentukan, *waiter* akan menarik kursi untuk dan mempersilahkan tamu wanita untuk duduk terlebih dahulu.
- c. Prosedur penulisan pesanan tamu.
Waiter akan membantu dan menjelaskan kepada tamu mengenai pemilihan menu, *waiter* akan mencatat semua pesanan tamu. Setelah tamu selesai memesan, *waiter* akan memasukkan pesanan tamu ke

dalam sistem komputer yang akan diteruskan ke bagian dapur dan bagian bar.

d. Prosedur memberikan *side dish*.

Waiter akan memberikan *bruschetta* terong kepada tamu melalui sebelah kiri sewaktu tamu menunggu pesanan yang sedang diproses.

e. Prosedur memberikan pesanan makanan kepada tamu.

Waiter mengantarkan pesanan kepada tamu dan menaruh piring di depan konsumen menggunakan tangan kanan.

f. Prosedur menunjukkan *bill* kepada tamu.

1) *Waiter* meminta *bill* ke bagian *cahier* sewaktu tamu meminta.

2) Setelah *bill* selesai diproses, *waiter* akan membawa dan memberikan *bill* di dalam *tray* kepada tamu dengan keadaan terbuka, *waiter* akan menunggu tamu untuk melakukan pembayaran.

3) Apabila tamu membayar menggunakan uang tunai, maka sebelum *waiter* membawa *bill* ke bagian *cashier*, *waiter* harus menghitung uang yang diberikan oleh tamu dan mengatakan jumlahnya kepada tamu untuk memberikan kepastian, setelah uang yang dihitung jumlahnya pas, *waiter* membawa *bill* tersebut ke bagian *cashier* untuk diproses.

4) Apabila ada kembalian, *waiter* akan memberikan *bill* dan kembalian dalam keadaan tertutup kepada tamu.

- 5) Jika tamu membayar menggunakan kartu kredit, maka *waiter* akan langsung membawa *bill* untuk di proses ke bagian *cashier* dan membawa kembali *bill* kepada tamu dengan keadaan terbuka dan dilengkapi dengan bolpoin untuk meminta tanda tangan dari tamu.
 - 6) Setelah proses pembayaran selesai, sewaktu memberikan kembalian atau *bill* kepada tamu, *waiter* mengucapkan terima kasih kepada tamu.
- g. Prosedur penyapaan tamu sewaktu keluar.
- Setelah tamu selesai membayar *bill* dan berjalan keluar, *waiter* yang berdiri di dekat pintu masuk akan membukakan pintu untuk tamu dan memberikan salam terima kasih dan sampai jumpa kembali kepada tamu.

3.2. Persyaratan Fisik

Persyaratan fisik dari restoran La Vie Marine yang harus dipenuhi agar proses berjalannya La Vie Marine dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan konsep yang digunakan adalah sebagai berikut :

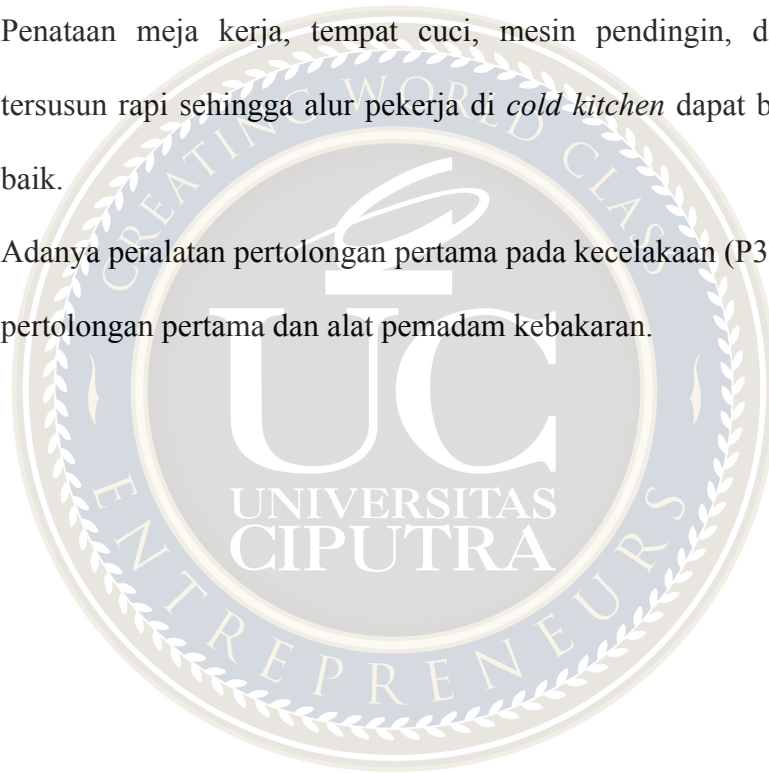
1. Lokasi dari La Vie Marine terletak di kawasan elit dan mudah dijangkau oleh masyarakat Surabaya.
2. Hiasan yang mendukung tema lautan dengan menggunakan perabotan kayu, hiasan berupa kerang dan batu karang di bawah lantai.
3. Bagunan yang *simple* dan *elegant* yang menunjang konsep *fine dining*.

4. Instalasi listrik dan air yang baik agar operasional La Vie Marine berjalan dengan lancar.
5. Instalasi *air conditioner* agar udara di dalam ruangan tetap dingin dan nyaman.

Persyaratan agar setiap produk yang dihasilkan dapat terjaga kualitasnya, maka La Vie Marine juga harus memenuhi persyaratan fisik untuk tempat produksi sebagai berikut :

1. Instalasi air, listrik, dan telepon yang baik.
2. Mesin pendingin yang memiliki suhu 7°C hingga 10°C dan berukuran besar sebagai tempat pendingin bahan makanan sebelum diolah.
3. Mesin *freezer* yang mempunyai suhu dibawah 0°C dan berukuran besar sebagai tempat penyimpanan bahan makanan dalam jangka waktu yang lama.
4. Sistem sirkulasi udara yang baik di *kitchen* agar asap di kompor tidak tersimpan di dalam ruangan dan mempengaruhi kualitas produk.
5. Sistem pendingin ruangan yang baik agar suhu ruangan *cold kitchen* terjaga sehingga tidak mempengaruhi kualitas produk.
6. Terdapat oven di *cold kitchen* untuk menanggag roti dan beberapa *pastry item*.
7. Terdapat kompor berukuran kecil dan besar untuk memasak.
8. Tempat untuk mencuci barang yang terbuat dari bahan *stainless steel* agar mudah dibersihkan dan dilengkapi keran berbentuk *shower*.

9. Memiliki alat *water heater* yang berfungsi untuk memudahkan mencuci peralatan.
10. Meja kerja yang terbuat dari *stainless steel* agar tidak gampang rusak dan mudah dibersihkan.
11. Penataan meja kerja, tempat cuci, mesin pendingin, dan kompor yang tersusun rapi sehingga alur pekerja di *kitchen* dapat berjalan dengan baik.
12. Penataan meja kerja, tempat cuci, mesin pendingin, dan oven yang tersusun rapi sehingga alur pekerja di *cold kitchen* dapat berjalan dengan baik.
13. Adanya peralatan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K) untuk pertolongan pertama dan alat pemadam kebakaran.



3.3. Peralatan

Beberapa peralatan yang dibutuhkan agar proses produksi dapat berjalan dengan baik dan untuk membantu aktivitas kerja di dapur, yaitu sebagai berikut :

Tabel 3.1. Daftar Peralatan dan Perlengkapan dapur La Vie Marine

Nama Peralatan	Jumlah	Harga per Item(Rp)	Total Harga(Rp)
Kompur Gas 4 tungku	2 buah	1.217.000	1.217.000
Kompur Gas 1 tungku ukuran besar	1 buah	1.100.000	1.100.000
Oven	1 buah	4.500.000	4.500.000
Tabung LPG	5 buah	100.000	500.000
<i>Refrigerated cabinet(cooler and freezer)</i>	2 buah	10.925.000	21.850.000
<i>Grill and chargrill</i>	1 buah	5.985.000	5.985.000
<i>Blender</i>	2 buah	500.000	1.000.000
<i>Frying pan</i>	6 buah	230.000	1.380.000
<i>Rice cooker 23lt</i>	1 buah	1.500.000	1.500.000
Meja <i>stainless steel</i> 2 tingkat	3 buah	2.000.000	6.000.000
Meja <i>stainless steel</i> 4 tingkat	3 buah	2.500.000	7.500.000
<i>Deep fryer</i>	1 buah	1.500.000	1.500.000
<i>Cabinet</i>	4 buah	2.500.000	10.000.000
<i>Stainless steel dish washing</i>	3 set	3.500.000	10.500.000
Tabung pemadam kebakaran	1 buah	1.800.000	1.800.000
Saringan	4 buah	50.000	200.000
<i>Gratter</i>	3 buah	40.000	120.000
<i>Steamer</i>	1 buah	700.000	700.000
<i>Cutting knife</i>	4 buah	270.000	1.080.000
Pisau kecil	6 buah	35.000	210.000
<i>Baloon whisk</i>	5 buah	45.000	225.000
<i>Scraper</i>	5 buah	6.000	30.000
Gelas ukur	5 buah	15.000	75.000
<i>Cutting board</i>	6 buah	60.800	364.800
<i>Stainless bowl</i> kecil	10 buah	20.000	200.000
<i>Stainless bowl</i> sedang	8 buah	40.000	320.000
<i>Stainless bowl</i> besar	5 buah	80.000	400.000
Timbangan besar	1 buah	175.000	175.000
Timbangan <i>digital</i>	2 buah	150.000	300.000
<i>Sauce pan</i>	3 buah	52.000	156.000
<i>Ladle</i>	5 buah	28.400	142.000
<i>Work table</i>	6 buah	2.000.000	12.000.000
<i>Tongs</i>	4 buah	10.000	40.000
<i>Wooden spatula</i>	5 buah	12.000	60.000
<i>Wok</i>	2 buah	120.000	240.000
<i>Seasoning container</i>	3 buah	100.000	300.000
Loyang	10 buah	80.000	800.000
Tempat sampah besar	2 buah	150.000	300.000
Lampu	3 buah	70.000	210.000
TOTAL			94.979.800

Sumber : Data diolah (2013)

Tabel 3.2. Daftar Peralatan dan Perlengkapan Restoran La Vie Marine

Nama Peralatan	Jumlah	Harga per Item(Rp)	Total Harga(Rp)
<i>Air Conditioning</i>	5 buah	2.000.000	10.000.000
Kursi	70 buah	150.000	10.500.000
Meja (2 orang)	15 buah	250.000	3.750.000
Meja (4 orang)	10 buah	625.000	6.250.000
Sendok dan garpu	8 lusin	125.000	1.000.000
Pisau makan	100 buah	3.000	300.000
<i>Napkin</i>	100 buah	4.500	450.000
<i>Coffee machine</i>	1 buah	7.000.000	7.000.000
<i>Check in machine</i>	1 buah	1.760.000	1.760.000
<i>Micros system</i>	1 buah	14.950.000	14.950.000
<i>Cash register</i>	1 buah	2.500.000	2.500.000
<i>Water heater</i>	1 buah	600.000	600.000
<i>Decanter</i>	2 buah	90.000	180.000
<i>Dispenser</i>	1 buah	1.160.000	1.160.000
<i>Chiller</i>	1 buah	12.350.000	12.350.000
<i>Wine cealer</i>	1 (isi 500)	14.200.000	14.200.000
<i>Wine glass</i>	75 buah	35.000	2.625.000
<i>Water glass</i>	100 buah	15.000	1.500.000
<i>White plate</i>	150 buah	20.000	3.000.000
<i>White bowl</i>	100 buah	10.000	1.000.000
<i>Dessert plate</i>	100 buah	10.000	1.000.000
<i>Coffee/tea cup</i>	75 buah	9.000	675.000
<i>Steel decanter</i>	25 buah	15.000	375.000
<i>Mini vass</i>	25 buah	7.000	175.000
<i>Steel ice bowl</i>	25 buah	25.000	625.000
<i>Ice maker</i>	1 buah	11.495.000	11.495.000
<i>Wi-fi router</i>	1 buah	120.000	120.000
<i>Cash register machine</i>	1 buah	3.000.000	3.000.000
Komputer	1 buah	3.500.000	3.500.000
Tempat <i>tissue</i>	8 buah	20.000	160.000
<i>Bill tray</i>	10 buah	15.000	150.000
<i>Tray</i>	10 buah	18.000	180.000
<i>Washtafel</i>	1 buah	300.000	300.000
<i>Audio system</i>	1 set	2.000.000	2.000.000
<i>Music player</i>	1 buah	500.000	500.000
Telepon	1 buah	350.000	350.000
TV LCD	1 buah	1.500.000	1.500.000
Sapu	2 buah	28.000	56.000
<i>Mop</i>	2 buah	125.000	250.000
<i>Dust pan</i>	2 buah	50.000	100.000
Hiasan ruangan	1 set	350.000	350.000
Lampu	7 buah	50.000	350.000
<i>Tablecloth</i>	50 buah	85.000	4.250.000
TOTAL			123.836.000

Sumber : Data Diolah (2013)

Tabel 3.3. Daftar Peralatan Kantor Restoran La Vie Marine

Nama Peralatan	Jumlah	Harga per Item(Rp)	Total Harga(Rp)
Meja	2 buah	400.000	800.000
Kursi	2 buah	200.000	400.000
Mesin <i>checklog</i>	1 buah	500.000	500.000
Laptop	1 buah	5.000.000	5.000.000
Rak lemari	2 buah	1.200.000	2.400.000
Printer	1 buah	1.300.000	1.300.000
Total			10.400.000

Sumber : Data Diolah(2013)

3.4. Pemasok

Penulis mencari calon *supplier* yang telah mempunyai reputasi cukup baik dan dapat dipercaya. Berikut adalah daftar calon *supplier* yang akan diajak bekerja sama dengan penulis :

Tabel 3.4. Daftar Pemasok Peralatan, Perlengkapan, dan Bahan Baku La Vie Marine.

No	Nama Pemasok	Alamat	No. telepon	Keterangan
1	Harryanto Lijaya	Graha Family blok u-81, Surabaya	081232325803	Pemasok bahan baku ikan
2	Jayadi	Karangan menganti 3/103 wiyung Surabaya	082145724844	Pemasok bahan baku hasil laut
3	Mahmud	Ds. Bendar 01/01 Kec Juwana Surabaya	085226121314	Pemasok bahan baku ikan
4	Toeng Market	Jalan Tidar no. 84, Surabaya	031-5356008	Pemasok peralatan dan perlengkapan
5	Deni Kurnia	Jalan Wiyung no. 2A, Surabaya	082173705458	Pemasok bahan baku sayuran
6	PT Lenko Surya Perkasa	Jl. P. Diponegoro No.162, Surabaya	031-5661575	Pemasok bahan baku minuman
7	PT. My Wine	Jl. Pattimura, Surabaya	031-7348799	Pemasok <i>Wine</i>
8	Kedawung Tabletop Outlet	Jalan Raya Rungkut no. 15-17, Surabaya	031-8700006	Pemasok peralatan dan perlengkapan
9	Hartono	Jalan Bukit Darmo Boulevard, Surabaya	031-7321212	Pemasok alat elektronik
10	Alam Makmur	Jalan Pasar Induk Keputran D-99, Surabaya	031-3715226	Pemasok buah-buahan
11	Maksindo	Jl. Ngagel Raya 77 M, Surabaya	031-5011631	Pemasok alat mesin

Sumber : Data Diolah (2012)

3.5. Bahan Baku

Bahan baku yang akan digunakan oleh La Vie Marine akan dibagi menjadi 3 bagian yaitu bahan baku segar, bahan baku beku dan bahan baku kering. Bahan baku segar terdiri dari buah dan sayuran, serta produk *dairy milk* dan lainnya. Untuk bahan baku beku terdiri dari daging ikan, udang dan lainnya. Bahan baku kering terdiri dari bumbu-bumbu yang akan dimasak bersama dengan bahan utama lainnya.

La Vie Marine ingin memberikan kualitas yang terbaik, maka dari itu standar pemilihan bahan baku akan mengacu kepada *standard* yang diberikan pada buku karangan Hari (2011:31) sebagai berikut :

- a. Standar sayur-sayuran
Sayuran dalam kondisi segar, bersih, kokoh (tidak layu), tidak ada jamur, tidak busuk, dan bersih dari serangga.
- b. Standar ikan
Daging ikan yang masih padat (tidak kembung pada perut atau dagingnya tercabik), elastis (jika ditekan tidak meninggalkan bekas), insang masih segar atau merah, matanya bening, menonjol keluar, dan penuh, memiliki sisik yang mengkilap, dan tidak mudah lepas, memiliki bau segar dan tidak berlendir berlebihan (kering)
- c. Standar udang
Udang yang baik memiliki ciri kulitnya yang berwarna cerah (bila dimasak warnanya merah), jika dimasak daging berwarna merah pada permukaan dan tidak lengket ketika disentuh, tekstur dagingnya yang padat dan tidak berbau ammonia.

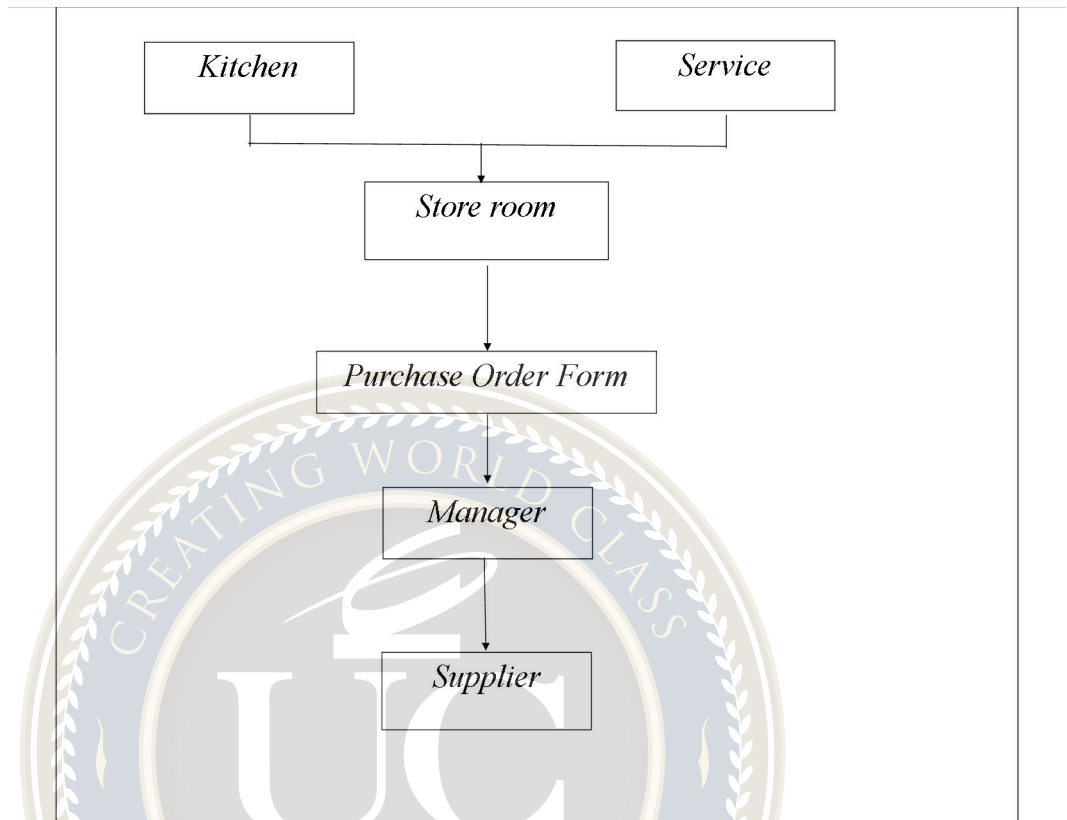
Berikut ini adalah cara penyimpanan untuk menjaga kualitas dari bahan baku berdasarkan Ninemeier (2010:298) :

- a. Tempat penyimpanan yang bersih dan tidak ada serangga.
- b. Tempat penyimpanan yang tidak terkena sinar matahari secara langsung

- c. Tempat penyimpanan untuk sayuran diletakkan dalam *container* yang berlubang dan dibedakan berdasarkan jenisnya, selain itu juga dilakukan pemberian label seperti tanggal sejak disimpan. Penyimpanan sayuran juga tidak boleh di tumpuk ataupun berdesakan, karena hal ini akan membuat sayuran menjadi busuk. Sayuran yang disimpan juga harus dalam keadaan bersih dan disimpan pada *refrigerator* dengan suhu $5^{\circ}\text{C} - 15^{\circ}\text{C}$ sehingga sayuran dapat bertahan atau dapat digunakan maksimal tiga hari.
- d. Untuk penyimpanan daging segar terlebih dahulu mengalami pembungkusan rapi, dibungkus sesuai dengan jumlah sekali masak dan diberi label. Daging disimpan pada *freezer*. Untuk penyimpanan dalam *freezer* dengan suhu -2°C , maka daging dapat bertahan selama dua bulan.
- e. Memberikan label pada setiap barang yang disimpan.
- f. Untuk *dry product* seperti susu, mentega, telur, dan keju disimpan pada suhu $5-7^{\circ}\text{C}$ dan tidak terkena sinar matahari secara langsung. Telur harus dicuci terlebih dahulu sebelum disimpan.
- g. Untuk bahan baku kering (tepung, gula, garam, dan lain-lain) disimpan di dalam kotak yang telah di beri lapisan *plastic wrap* dan diletakkan diruang penyimpanan.
- h. Untuk *frozen foods* harus disimpan pada suhu -18°C dan perlu dilakukan rotasi secara berkala dan suhu harus tetap dijaga agar konstan.
- i. *Non-perishable goods* seperti makanan kaleng, dan *box* sereal disimpan di ruangan yang kering dan bersuhu 10°C . Untuk *perishable goods* atau bahan-bahan yang mudah busuk harus disimpan dalam *cold storage* seperti *chiller* ataupun *freezer*.
- j. Bahan baku yang lain seperti sedotan dan *packaging* dapat diletakkan pada ruang penyimpanan.
- k. Melakukan sistem FIFO (*First In First Out*), yaitu barang yang datang terlebih dahulu akan digunakan terlebih dahulu juga.

La Vie Marine memiliki *Standard Operating Procedure* dalam proses penanganan bahan baku. Berikut adalah *Standard Operating Procedure* penanganan bahan baku mulai dari pemesanan hingga proses penyimpanan :

1. Proses pemesanan bahan baku



Gambar 3.2. Proses Pemesanan Bahan Baku

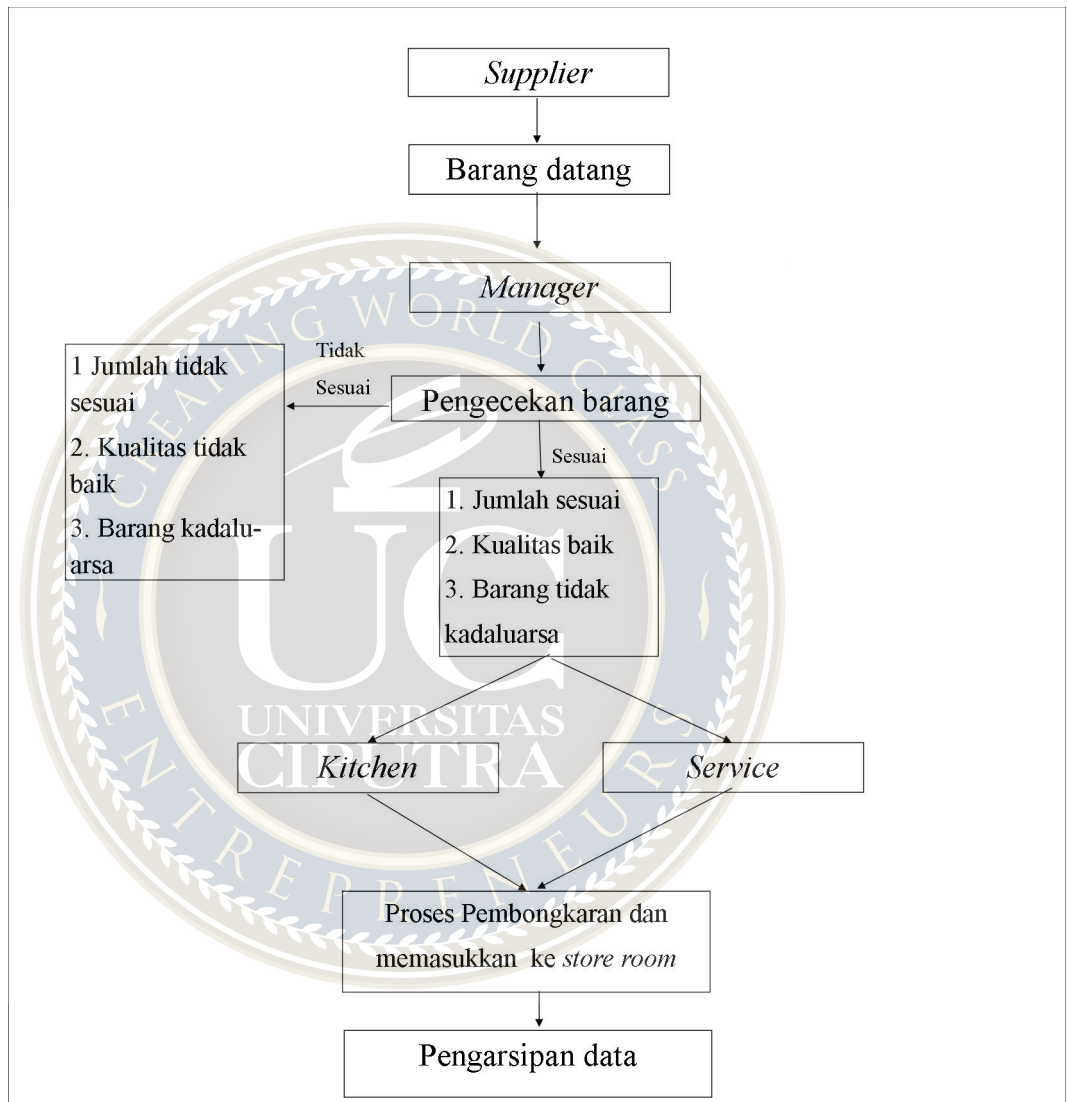
Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

- a. Pihak *kitchen* dan *service* melakukan cek untuk barang yang kehabisan di *store room* apakah masih terdapat stok dari barang yang kehabisan tersebut.
- b. Jika barang yang akan dipesan masih ada didalam *store room*, maka pihak *kitchen* dan *service* akan mengambil barang tersebut dan mencatat pengambilan barang, apabila stok barang yang dipesan sudah habis, maka pihak *kitchen* dan *service* memesan barang tersebut kepada *Manager* dengan menggunakan *purchase order form*.

c. *Manager* akan melakukan pemesanan kepada *supplier* menggunakan *purchase order form* tersebut.

2. Proses penerimaan bahan baku

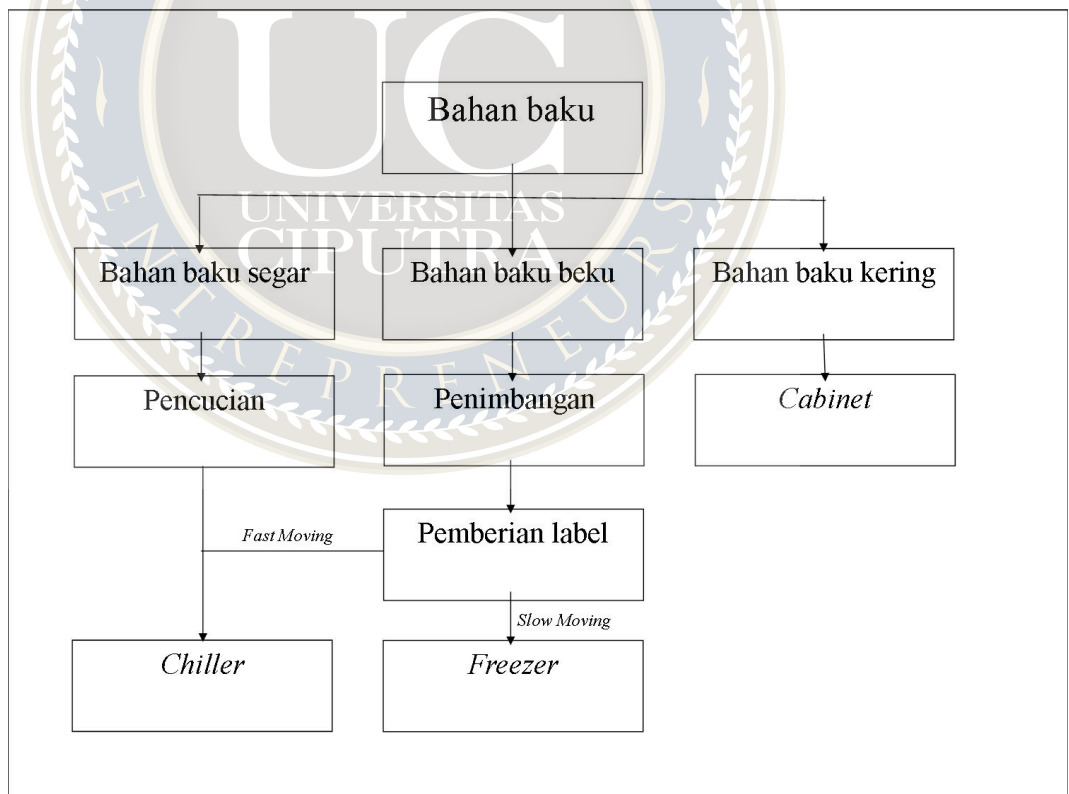


Gambar 3.3. Proses Penerimaan Bahan Baku
Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

a. *Supplier* akan mengirimkan barang sesuai pesanan.

- b. Ketika barang datang, *manager* akan mengecek apakah sesuai dengan pesanan atau tidak mulai dari kualitas, kuantitas, tanggal kadaluarsa, merk. Apabila barang yang dipesan tidak sesuai dengan kriteria yang diinginkan maka barang akan dikembalikan ke *supplier* lagi agar dilakukan pengiriman pesanan ulang sesuai dengan pesanan.
 - c. Setelah barang yang datang sesuai dengan pesanan, pihak *kitchen* dan *service* akan melakukan proses pembongkaran dan memasukkan barang ke dalam *store room*.
 - d. *Manager* akan mencatat semua barang yang sudah datang.
3. Proses penyimpanan bahan baku

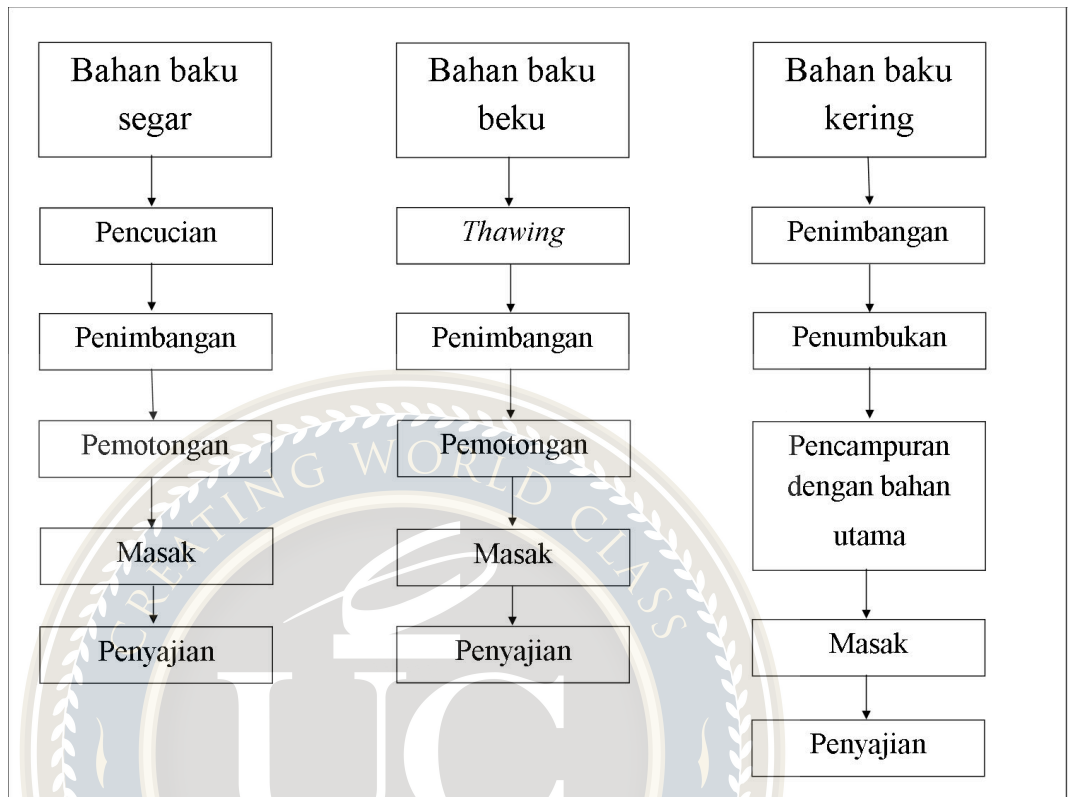


Gambar 3.4. Proses Penyimpanan Bahan Baku
 Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

- a. Bahan baku dibedakan menjadi tiga bagian yaitu bahan baku segar, bahan baku beku, dan bahan baku kering yang akan dikelola dengan cara yang berbeda. Bahan baku segar yang akan dipakai oleh La Vie Marine antara lain adalah sayur, buah-buahan, *dairy product*, serta makanan dan minuman lainnya. Setiap bahan baku segar berupa sayur dan buah-buahan akan dicuci terlebih dahulu, setelah melalui proses penyucian, setiap bahan akan diberi label yang akan membantu memudahkan untuk mengetahui penggunaan bahan tersebut. Setelah pemberian label, bahan baku segar akan di simpan ke dalam *chiller*.
- b. Bahan baku beku yang digunakan oleh La Vie Marine antara lain adalah ikan, udang, serta daging-daging yang lain. Setiap bahan baku beku yang datang akan di timbang untuk dibagi-bagi menjadi beberapa bagian dan diberi label untuk memudahkan proses memasak. Untuk bahan baku yang termasuk dalam *fast moving* maka akan ditaruh di *chiller* dengan suhu 4°C dimana bahan tersebut akan tahan selama tiga hari. Sedangkan untuk bahan yang *slow moving* akan di taruh di bagian *freezer* dengan suhu -25°C dimana bahan baku tersebut akan tahan selama tiga bulan.
- c. Bahan baku kering yang digunakan oleh La Vie Marine antara lain adalah garam, merica, dan bumbu-bumbu yang lain. Setiap bahan baku kering yang datang akan disimpan ke dalam *cabinet*.

4. Proses penyajian bahan baku



Gambar 3.5. Proses Penyajian Bahan Baku

Sumber : Data diolah (2013)

Keterangan :

- a. Bahan baku segar yang akan dimasak, selalu dicuci terlebih dahulu untuk menjaga kebersihannya. Setelah proses penyucian selesai, bahan baku segar akan ditimbang sesuai takaran yang dibutuhkan dan dipotong sesuai dengan bentuk yang dibutuhkan untuk penyajian. Setelah proses pemotongan, bahan baku tersebut akan dimasak dan disajikan.
- b. Karena proses mencairkan bahan baku beku memerlukan waktu yang cukup lama, maka sewaktu restoran buka bahan baku beku yang

diperlukan untuk proses memasak akan dipindahkan ke dalam *chiller* untuk dicairkan agar tidak terlalu lama dalam proses pencairan, proses ini sering disebut dengan *thawing*. Apabila ada pesanan, bahan baku beku yang sudah di *thawing* akan di timbang sesuai takaran dan dipotong sesuai dengan kebutuhan lalu dimasak dan disajikan.

- c. Bahan baku kering yang akan digunakan untuk memasak akan ditimbang sesuai takaran tiap porsinya dan di tumbuk menjadi satu agar lebih merata. Setelah itu bahan baku kering akan di campur dan di masak bersama dengan bahan utama dan disajikan.

3.6. Pengaturan Jam Kerja

Agar sebuah perusahaan dapat berjalan dengan baik, harus ditentukan terlebih dahulu jam operasionalnya agar proses yang berjalan tersusun secara sistematis dan teroganisir. Penulis menentukan waktu operasional dari La Vie Marine adalah pukul 10:00 WIB hingga pukul 23:00 WIB untuk hari biasa, sedangkan untuk hari sabtu dan hari minggu pukul 10:00 WIB hingga pukul 24:00 WIB, penulis menetapkan jam buka malam karena La Vie Marine adalah restoran *fine dining* dan karakter pasar yang ingin menikmati makan malam mewah dengan menu makanan yang menggunakan bahan dasar dari hasil laut khas Indonesia.

Penulis membutuhkan beberapa tenaga kerja yang berkompeten untuk membantu kelancaran proses operasional seiring berjalannya usaha La Vie

Marine. Berikut adalah daftar pembagian *shift* kerja dan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan :

Tabel 3.5. Pembagian *Shift* Tenaga Kerja di La Vie Marine.

Shift 1 <i>Weekdays</i> : Pukul 09.00-17.00 <i>Weekend</i> : Pukul 09.00-17.00		Split shift Pukul 11.00-14.00 & Pukul 17.00-22.00		Shift 2 <i>Weekdays</i> : Pukul 16.00-00.00 <i>Weekend</i> : Pukul 17.00-01.00	
Jumlah	Pekerja	Jumlah	Pekerja	Jumlah	Pekerja
1	<i>Manager</i>			1	<i>Assistant Manager</i>
		1	<i>Chef</i>		
2	<i>Cook</i>			2	<i>Cook</i>
1	<i>Cashier</i>			1	<i>Cashier</i>
1	<i>Server</i>	1	<i>Server</i>	2	<i>Server</i>
1	<i>Cleaning Service</i>			1	<i>Cleaning Service</i>

Sumber : Data Diolah (2013)

Keterangan : *Manager* dan *assistant manager* saling bergantian *shift*.

