

## **BAB V**

### **RENCANA PRODUKSI**

#### **A. BAHAN BAKU DAN FINISHED GOOD (Ready to Sell Goods)**

##### **A.1. Bahan Baku Utama dan Penunjang**

Bahan baku dasar/utama dan penunjang yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk akhir dalam usaha ini adalah sebagai berikut:

1. Teh, yang sifatnya bukan bahan mentah berupa daun teh lagi, melainkan yang sudah diolah dan diberi kemasan/label produk. Bahan baku sebagian besar di pasok dari supplier luar negeri, yaitu dari Taiwan dan China, dimana kedua negara ini dikenal sebagai pemasok terbesar kebutuhan teh kesehatan dan teh pengobatan serta mutu yang terbaik dihasilkan dari teknik pengolahan beratus-ratus tahun lamanya.

Negara China sendiri telah menemukan teh sejak zaman kekaisaran di negara ini mulai ada hingga sekarang. Penemuan citarasa teh dan khasiatnya dimulai ketika seorang kaisar yang gemar minum air putih mendapati bahwa cangkir minumannya termasuk sejenis daun (yaitu daun teh), dimana Kaisar ini mencoba meminumnya dan menemukan citarasa baru sehingga lahirlah jenis minuman baru di istana yang bersumber dari sebuah daun teh. (sumber, FEMINA No. 34/XXXI/21-27 AGUSTUS 2003).

Dalam praktek modern hingga saat ini, daun teh telah dikembangkan fungsi dan khasiatnya dengan menambahkan unsur-unsur lain yang memiliki karakteristik tersendiri dari sisi pengobatan dan pencegahan penyakit serta dari sisi citarasa yang berbeda dari lainnya. Saat ini kita dapat menjumpai jenis teh yang dicampur dengan aroma bunga melati/jasmine flower, hingga dicampur dengan jamur khusus untuk pengobatan, seperti diabetes dan untuk kepentingan meluruhkan lemak di dalam tubuh manusia. Kedua jenis teh ini menjadi populer belakangan ini, apalagi masalah kesehatan dan masalah penampilan menjadi hal yang utama dari konsumen kalangan perempuan.

"Tea World" sendiri akan memasok jenis teh asli, dan teh modern. Kedua unsur ini akan dikombinasikan dalam penyajiannya tanpa menghilangkan unsur-unsur penting di dalam sebuah produk teh.

2. Bahan baku mentah untuk diproduksi menjadi produk pendamping teh, yaitu snack dan makanan ringan dan sedang lainnya, antara lain adalah bahan-bahan dasar kue kering dan basah, seperti tepung terigu, mentega, mentega pastry, telur, gula, dan bahan tambahan seperti soda kue, krim tartar, aroma dalam bentuk ekstrak.

Bahan baku jenis ini akan dipasok dari dalam negeri sendiri, dan semua jenis kue akan melalui proses testing dan pengolahan berulang kali hingga diperoleh citarasa khas dan pas untuk dipasarkan ke konsumen.

#### **A.2. Produk Akhir (*Finished Goods*), Teknik Penyajian dan Hidangan Pelengkap**

Dengan menggunakan bahan dasar dan bahan penunjang yang telah dijelaskan diatas, "Tea World" akan mengolah dan menyajikan produk akhir yang akan dipasarkan ke konsumen sebagai berikut:

1. Minuman Teh Siap Saji, dengan klasifikasi sesuai budaya yang terkandung di dalamnya, aroma dan citarasa khas, unsur pencegahan dan pengobatan kesehatan, unsur penekanan pada penampilan tubuh manusia, dan unsur citarasa modern.

Klasifikasi Produk Akhir Minuman Teh Siap Saji ini adalah:

- a. Klasifikasi General Breakfast Tea, dapat menggunakan semua jenis teh yang ada, dikombinasikan dengan makanan pagi / sarapan berupa sandwiches.
- b. Klasifikasi General Afternoon Tea, menggunakan herbal/spicy tea, dengan hidangan pelengkap berupa croissant, dan sandwich.
- c. Klasifikasi English Afternoon Tea, digunakan teh jenis : black tea, herbal tea, green tea. Ketiga jenis teh ini umum digunakan oleh kaum bangsawan Inggris dalam membuat acara minum teh di sore hari dengan mengundang kolega istana untuk jamuan tersebut. Teknik penyeduhan ketiga jenis teh ini masing-masing memiliki cara yang khas.

Untuk jenis *black tea* dan *herbal tea*, keduanya harus diseduh dengan air mendidih agar citarasanya nikmat dan berkhasiat. Tetapi untuk jenis *green tea* cukup diseduh dengan air panas, karena khasiatnya akan berkurang jika diseduh dengan air mendidih.

Jenis teh penunjang adalah *Darjeeling tea*, dimana jenis teh ini diseduh dengan air panas dan disajikan dengan/tanpa menggunakan susu dan krim, sebab dari segi citarasanya khas sehingga bila dicampur bahan lain akan menghilangkan unsur tersebut, sementara pada beberapa orang tertentu lebih menyukai membubuhkan susu dan krim sebagai pelengkap citarasa.

Tata krama / budaya yang ada ialah bahwa piranti yang dipakai dalam penyajian teh memakai cangkir dan poci klasik, dan penyajiannya dilengkapi dengan *mini sandwich*, *cookies*, dan *sponges cake*.

d. Klasifikasi Indonesian Afternoon Tea

Teh yang digunakan adalah teh asli dengan citarasa khas Indonesia. Teknik penyeduhan menggunakan air panas dan disajikan bersama-sama dengan jajan pasar khas Indonesia, seperti *banana cheese cakes* dan lain-lain (diramu khusus secara modern oleh Tea World), dll.

e. Klasifikasi Chinese Traditional Tea

Jenis teh yang digunakan adalah *herbal tea*, *green tea*, dan *mint tea*. Ketiga jenis teh ini adalah yang paling umum digunakan untuk jamuan minum teh di negara Cina. Yang paling banyak digunakan adalah *herbal tea*, sementara di daerah Korea dan Taiwan lebih banyak menggunakan *ginseng tea/mint tea*. Khasiat ketiga jenis teh ini lebih pada unsur kesehatan seperti pencegahan penyakit *diabetes mellitus* dan pelangsingan badan. Sedangkan khusus untuk *ginseng tea/mint tea* lebih difokuskan pada pemulihan tenaga dan pelancaran aliran darah di tubuh manusia.

Teknik penyeduhan memakai air panas untuk *ginseng tea* dan *green tea*, sedangkan jenis *herbal tea* memakai air mendidih.

Ketiga produk ini disajikan bersama dengan kue basah khas Cina, seperti kue ku, dan kue kering yang rasanya asin, seperti kastengel dan kue dengan bahan dasar keju lainnya.

f. Klasifikasi Japan Traditional Tea

Jenis teh yang dipakai adalah *herbal tea*, *green tea*, atau *spiced tea*. Teknik penyeduhan semuanya memakai air mendidih, sesuai budaya di Jepang, dimana ada kompor khusus untuk memanaskan teh di poci/cerek khusus agar kondisinya tetap hangat dan steril pada saat dikonsumsi.

Sesuai budaya Jepang, penyajian teh dilakukan secara tunggal tanpa menggunakan pelengkap apapun, yaitu hidangan lainnya yang berupa makanan ringan atau sedang.

Tetapi manajemen Tea World tetap memasukkan unsur modern kedalam penyajiannya, dengan pilihan menu seperti kue ku, dan kue mochi yang terbuat dari beras dan daging empal.

g. Klasifikasi Austrian Morning Tea

Jenis teh yang digunakan adalah *green tea*, *Darjeeling tea*, dan teh asli Indonesia. Teknik menyeduh memakai air panas untuk ketiga jenis teh tersebut, dan khusus untuk *Darjeeling tea* disajikan dengan tambahan susu/krim untuk menambah komposisi citarasa Eropa, serta disajikan dengan hidangan pelengkap berupa macam-macam *cake* dan *pastry*, dengan menu utama *Sachertorte* dan *Fruit Cake*. Menu tambahan adalah *sponges cake*, dan *butter cake*.

h. Klasifikasi German Tea

Jenis teh yang digunakan adalah *Darjeeling tea*, dan *herbal tea*, dan *green tea*. Teknik penyeduhan *herbal tea* dengan memakai air mendidih dan air panas untuk jenis *Darjeeling tea*, khusus untuk jenis *Darjeeling tea* disajikan dengan menambahkan *creamer* seperti pada kopi.

Kedua jenis teh ini disajikan dengan hidangan pelengkap utama dari Jerman yaitu *Kugelhopf*, dan macam-macam *butter cake* lainnya.

i. Klasifikasi Italian Tea

Jenis teh yang digunakan adalah *black tea* dan *Darjeeling tea*. Teknik penyeduhan air mendidih untuk *black tea* dan air panas untuk *Darjeeling tea*. Kedua jenis teh ini disajikan dengan menu *pastry* utama dari Itali yaitu *Moscovish*, dan ditambah hidangan pelengkap lainnya seperti *croissant* dan *mini sandwich*.

j. Klasifikasi American Tea

Budaya minum teh di Amerika mengadopsi budaya dan tata krama dari negara Inggris, sehingga jenis teh yang digunakan sama, dengan variasi pada jenis teh dengan resep modern seperti kombinasi unsur buah dan *mint tea*. Sedangkan khusus untuk hidangan utama adalah berbagai jenis *cheese cake* dan *butter & cream cake*. Khusus untuk jenis *cheese cake* akan dilengkapi menunya dengan penambahan daging *ham* untuk menonjolkan *style* dari negara Amerika. Jenis hidangan ini merupakan hidangan utama untuk kalangan muda pria yang gemar menyantap hidangan dengan tingkat komposisi yang kompleks dan modern tanpa menghilangkan unsur citarasa yang khas dan nikmat.

2. Hidangan Pelengkap (Ringan dan Sedang)

Hidangan pelengkap disajikan sebagai bagian dari budaya dan tata krama minum teh dan sejak dahulu, terutama di Inggris, hidangan-hidangan ini sebenarnya bukanlah pelengkap lagi tetapi menjadi menu utama jika ada jamuan minum teh di istana.

Manajemen Tea World berusaha memposisikan kebiasaan minum teh ini melalui sarana penunjang yaitu hidangan-hidangan pelengkap yang telah dijelaskan diatas, dimaksudkan untuk terlebih dahulu menjaring konsumen untuk diedukasi mengenai manfaat, dan budaya minum teh yang ada selama ini.

Hidangan pelengkap memiliki daya tarik tersendiri bagi kalangan konsumen, dikarenakan oleh *habit* dan *culture* dari masyarakat perkotaan terutama di Surabaya, yang memiliki keinginan dan kebutuhan cukup

besar akan hal baru terutama pemenuhan kebutuhan dasar makan dan minum.

Jenis makanan ringan dan sedang yang diposisikan menjadi pelengkap budaya minum teh di Tea World adalah sebagai berikut:

- k. Klasifikasi *Cakes*, yaitu : *sponge cake, chiffon cake, butter cake*, dengan hidangan akhir yaitu ; Black Forrest Cake, "Ku" Cake, "Mochi" Cake, Apple Pie, Fruit Cake, Sachertorte, Kugelhopf, Moscovich, Yogurt Waffles, Lapis Surabaya, Lapis Keju.
- l. Klasifikasi *Pastry*, dengan hidangan akhir yaitu : Roomhom, Croquembouche, St. Honore, Eclair, Sus Ragout.
- m. Klasifikasi *Cookies*, yaitu : kastengel, cheese cookies, sweet butter cookies, nastar-pinneapple/cheese.
- n. Klasifikasi *Modern Cuisine* croissant, cheese&eggs sandwich, eggs sandwich, breakfast mixed, donuts, garlic bread.

## **B. PROSES PRODUKSI**

Semua jenis dan klasifikasi teh akan diproduksi secara langsung di gerai/showroom, hal ini dilakukan karena selain proses pengerjaannya tidak terialu memakan waktu, juga agar pelanggan dapat melihat secara langsung proses dan tata cara peracikan teh di gerai (untuk klasifikasi-klasifikasi tertentu seperti Chinese dan Japanese Tea, sesuai budaya melakukan proses produksi langsung di meja pelanggan).

Jenis-jenis teh yang akan dipakai untuk Tea World pada tiga tahun pertama operasional adalah sebagai berikut:

Untuk kategori *hot tea recipes*:

- Stash Premium Green Tea
- Daarjeeling Tea
- Chai Green Tea
- Stash Peppermint Tea
- Morrocan Mint Tea
- Chai Spice Tea

- Licorice Spice Tea
- Stash Lemon Spice Tea
- English Breakfast Tea
- Irish Breakfast Tea
- Wild Raspberry Herbal Tea
- Blueberry Herbal Tea
- Peach Black Tea

Untuk kategori *iced tea recipes*:

- Lemon Blossom Iced Tea
- Ruby Mist Iced Tea
- Tropical Fruit Tea
- Orange Cranberry Tea
- Wild Blackcurrant Tea
- Mango Passionfruit Tea

Jenis minuman dan resep-resep teh dan kombinasinya yang akan dipakai pada tiga tahun pertama operasional adalah sebagai berikut:

## **HOT & POP TEA RECIPES :**

### **Simple Tea Pops**

Approximately 3 cup (24 oz.) of boiling liquid - hot tea will be needed to make 8 tea pops. Tea used for tea pops should be brewed double strength.

- 6 tea bags
- 3 cups hot water

**Directions:** Brew tea bags in hot water for 5 minutes. Add sugar as desired. Let tea cool slightly. Pour tea into tea stainer (teko) mold leaving a little room at top.

### **Black And White**

This Recipe is an Elegant Interpretation of teh Classic Black Tea with Milk

USE TEH BLENDER/SHAKER TO MAKE THIS RECIPE!

**INGREDIENTS:**

- 6 Darjeeling or English Breakfast tea bags
- 1 quart whole milk

**Directions:** Prepare a strong brew of tea, using 5 tea bags in 4 cups (32 oz.) boiling water. Steep for 5 minutes. Remove tea bags. Pour 5 oz. of hot tea into each tea cup, top with foamed milk and sweeten to taste.

**Full Tasty Green Tea****Ingredients:**

- 6 bags of Stash Premium Green Tea/Chai Green Tea
- 2 V2 cups (1 cup=8 oz.) of boiling water
- 3 tablespoon sugar
- V2 cups milk

**Directions :** Brew tea bags in hot water 4-5 minutes. Gently squeeze tea bags before removing. Add sugar and milk. Pour tea into tea stainer (teko) leaving a little room at teh top. Makes 10 serves.

**Chai**

A traditional Indian Blend

**INGREDIENTS:**

- 5 Stash English or Irish Breakfast tea bags
- 8 whole cloves
- 1/2 teaspoon ground ginger
- 1/2 pint half & half or condensed milk
- Honey or sugar as sweetener

**Directions:** Prepare a strong tea using 8 tea bags in 4 cups (32 oz.) boiling water. Steep tea for 5 minutes. Remove tea bags. Add cloves, ginger for 10 minutes. Add half & half or milk and sweeten to taste. Serve 10.

### **Chocolate Mint**

#### **INGREDIENTS:**

- 6 Stash Peppermint tea bags
- 6 cups (48 oz.) milk
- 6 tablespoons hot chocolate mix

**Directions:** Place Stash tea bags in bottom of pan. Add milk and heat to just under boiling. Remove tea bags. Place one tablespoon chocolate in each mug and pour one cup of hot minted milk over chocolate. Serve with fresh mint leaf or peppermint stick candy. Applied to 10 serves.

### **Festive E2g Nog**

#### **INGREDIENTS:**

- 6 Stash Darjeeling or English Breakfast tea bags
- 2 eggs
- 1 can (14 oz.) sweetened condensed milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1/4 teaspoon salt
- 1 quart milk
- 1/2 pint whipping cream
- Ground nutmeg

**Directions:** Brew Stash tea bags in 1 cup (8 oz.) boiling water. Steep for 5 minutes. Remove tea bags. Cool tea. Add beaten eggs, condensed milk, vanilla, salt, tea, milk and mix well. Serve in mugs. Top each mug with whipping cream and ground nutmeg.

### **Green & Black Tea Combo**

Although I like green tea, I like black tea more. With all the great health data emerging about green tea, I wished to increase my consumption, but keep the black tea taste. What I often do is steep a simply loose green for 60-90 seconds, then add a pinch of jasmine green, and a good dose of blended loose black tea, and steep for another 20-30 seconds (depending on how fine the black is). This makes a delicious brew, that has all the health benefits of green, but with the punch of black.

Served 10 for 5 teabags of green tea.

### **Hot Spiced Tea**

#### **INGREDIENTS:**

- 2 qts. STASH Orange Spice tea
- 2 c. water
- 2 c. sugar
- 1 1/2 c. lemon juice
- 3 c. orange juice

**Directions:** Pour 2 qt. boiling water over 8 teabags. Brew 5 minutes, remove tea bags, set aside. Boil 2 c. each water and sugar together 10 minutes to make syrup. Add remaining ingredients. Bring to boil. Simmer 20 minutes. Serve 10, hot.

### **Bollywood Stylish**

#### **Ingredients:**

- 6 bags of Stash Darjeeling Tea
- 2 1/4 cups (1 cup=8 oz.) of boiling water
- 1/2 cups milk

**Directions :** Brew tea bags in hot water 4-5 minutes. Gently squeeze tea bags before removing. Add milk and stir well. Pour tea into tea stainer (teko) leaving a little room at the top. Makes 10 serves.

### **Creamsicle Smoothie**

**Ingredients :**

- 5 bags of Chai Spice Tea/Stash Lemon Spice Tea
- 1 cup (1 cup=8 oz.) of boiling water
- 1 *Vi* orange juice
- 2 tablespoons honey

**Directions :** Brew Stash Lemon Spice and Chai Spice tea in boiling water, steep for 4 minutes. Let cool. Pour into blender adding orange juice and honey. Mix ingredients until fully blended. Serves 10.

### **Green Apple Sparkler**

**Ingredients :**

- 6 Stash Moroccan Mint Green tea bags
- 1 1/3 cups boiling water
- 2 cups apple juice
- 1 cup sparkling water

**Directions :** Steep Stash Moroccan Mint Green tea bags in boiling water for 3 to 5 minutes. Gently squeeze tea bags and remove. Add apple juice and sparkling water. Pour over ice. Serves 10

### **Cranberry Twister**

#### **INGREDIENTS:**

- 6 tea bag of Stash Irish Breakfast Tea
- 1 cup prepared cranberry, raspberry, strawberry juice
- 1 shot raspberry syrup

**Directions:** Place 6 tea bag of Stash Irish Breakfast Tea into an 8 oz. cup. Pour approximately 2 oz. (1/4 cup)boiling water into cup and steep for 4 to 6 minutes. Remove tea bag and fill cup to top with cold water. Mix with juice, raspberry syrup, and ice. Makes 10 serving.

### **Tea Sangria**

#### **INGREDIENTS:**

- 4 cups boiling water
- 5 Stash English Breakfast tea bags
- 2 cups sliced fresh fruit\*
- 2 tablespoons sugar
- 2 cups white grape juice

**Directions:** In a teapot, pour boiling water over tea bags; cover and brew 5 minutes. Remove tea bags and cool. In large pitcher, combine fruit with sugar. Pour tea over fruit; stir well. Serves 10.

\* use any combination of apples, peaches, pineapple, oranges or strawberries.

### **Red Delicious Spiced Apple**

*Caffeine-free.*

#### **INGREDIENTS:**

- 4 Stash Wild Raspberry/Blueberry Herbal tea bags

- 2 cups (16 oz.) apple juice concentrate
- 2 oz. lemon juice concentrate
- 1 lemon

**Directions:** Steep 4 Stash tea bags in 4 cups (32 oz.) of cold water, teh apple juice and lemon juice. Heat and serve 10 warm in mugs. Garnish with lemon. Substitute fresh cider for apple juice if desired and 1 cup of honey per batch as sweetener.

### **Tea Latte**

#### **INGREDIENTS:**

- 5 English or Irish Breakfast tea bags
- 4 cups (32 oz.) water
- 1 oz. almond syrup
- Whole milk
- Ground nutmeg or chocolate

**Directions:** Prepare a strong tea with 5 tea bags in 4 cups (32 oz.) boiling water. Steep for 5 minutes. Remove tea bags. Pour 5 oz. of hot tea into each tea cup, add almond syrup and stir. Steam whole milk and top tea with 1 tablespoon steamed milk. Garnish with ground nutmeg or chocolate. Serve warm, 10 cups.

#### *ICED TEA RECIPES :*

### **Cactus Cooler**

- Steep 4 Ruby Mist Iced Teabags, and 8 single servings Stash Peppermint Teabags in 1/2 gallon of boiling water for 5 minutes, tehn remove teabags.
- Add 3 cups cold water to concentrate.
- Add 3 cups apple juice.
- Add 8 ounces lemon juice.
- Serve 10, use mugs filled with ice

### **Citrus Sipper**

#### **INGREDIENTS:**

- 1 tea bag of Stash Premium Green Tea
- 1 shot of lemon & lime syrup
- Ice

**Directions:** Shake and pour. Serve one, with rising ten, for 4 tea bags.

### **Fiji Iced Tea**

Our special interpretation of traditional Thai iced tea.

#### **INGREDIENTS:**

- 4 oz. of ice
- 8 oz of Stash English or Irish Breakfast tea brewed double strength
- 2 oz coconut syrup

**Directions:** Combine ice, iced tea, coconut syrup, cream or half-and-half in a cocktail shaker or blender. Shake until cold and frothy. Pour into a tall iced tea glass.

### **Hawaiian Mist**

Tropical herbs and citrus juices

*Caffeine-free*

#### **INGREDIENTS:**

- 4 oz. of ice
- 8 oz of Ruby Mist\* or Lemon Blossom iced tea
- 2 oz orange juice
- A splash of lemon juice concentrate or a squeeze of fresh lemon.

**Directions:** Combine ice, iced tea, orange juice and a splash of lemon juice, in a cocktail shaker or a jar with a lid. Shake until cold and frothy. Pour into a tall iced tea glass.

\* To prepare teh Ruby Mist; brew a tea concentrate from Stash Ruby Mist Herbal Tea. Use 8-10 oz. of hot water. Steep 3 tea bags for 3-5 minutes and remove. Pour hot tea into 16 oz of cold water to dilute to proper strength. Will make enough for three servings.

### **Lemon Blossom Blaster**

#### **INGREDIENTS:**

For each 16 oz glass:

- 2 cups vanilla syrup
- 2 Stash Lemon Blossom tea bags
- 1/4 tsp. lemon juice (optional)

**Directions:** In a blender, mix ingredients until fully blended. ( cut open tea bags and mix contents with ice cream )

**To Serve:** Garnish with lemon wedges

### **Licorice Spice Smoothie**

#### **INGREDIENTS:**

- 4 cups frozen yogurt, sherbet, or sorbet may be substituted
- 6 Stash Licorice Spice tea bags
- 1/4 tsp. cocopandan syrup

**Directions:** In a blender, mix ingredients until fully blended. ( cut open tea bags and mix contents with ice cream )

## **Mandobando**

### **INGREDIENTS:**

- 1 cup Stash Premium Green Tea
- 1 shot Cocopandan syrup
- Ice cubes

**Directions:** Place one tea bag of Stash Premium Green Tea into an 8 oz. cup. Pour approximately 2 oz. (1/4 cup) boiling water into cup and steep for 4 to 6 minutes. Remove tea bag and fill cup to top with cold water. Mix with Cocopandan syrup and ice. Makes one 18 oz. serving.

## **Mango Passionfruit Fiesta**

### **INGREDIENTS:**

For each 16 oz glass:

- 2 cups yoghurt
- 2 Stash Mango Passionfruit tea bags
- 1/4 tsp. Passionfruit syrup ( optional )

**Directions:** In a blender, mix ingredients until fully blended, (cut open tea bags and mix contents with yogurt)

## **Peppermint Fields**

### **INGREDIENTS:**

For each 16 oz glass:

- 2 cups yoghurt
- 2 Stash Peppermint tea bags
- 1/4 tsp. vanilla syrup ( optional)

**Directions:** In a blender, mix ingredients until fully blended. ( cut open tea bags and mix contents with ice cream)

**To Serve:**

*Garnish with fresh mint leaves (optional)*

Sedangkan, jenis makanan ringan ataupun hidangan pelengkap yang akan dipakai pada 3 tahun pertama operasional, diambil dari pemasok khusus kue dan pastry, yaitu : JAVA BAKERY. Pesanan dilakukan sehari sebelumnya dengan jadwal pemesanan tetap per hari.

Jenis-jenis *cakes, pastry, cookies, dan modern cuisine* yang dipakai untuk 3 tahun pertama operasional adalah sebagai berikut:

**Cakes Category**

- Black Forest
- "Ku" Cakes
- "Mochi" Cakes
- Apple Pie
- Fruit Cake
- Sachertorte
- Kugelhopf
- Moscovich
- Yogurt Waffles
- Lapis Surabaya
- Lapis Keju

**Pastry Category**

- Roomhorn
- Chroquembouche
- St. Honore
- Eclair
- Sus Ragout

**Cookies Category**

- Kastengel

- Cheese Cookies
- Sweet Butter Cookies
- Nastar - Pineapple/Cheese

#### **Modern Cuisine Category**

- Croissant
- Cheese & Eggs Sandwich
- Eggs Sandwich
- Breakfast Mixed (ham, eggs, cheese, mayonaise mixed)
- Donuts
- Garlic Bread

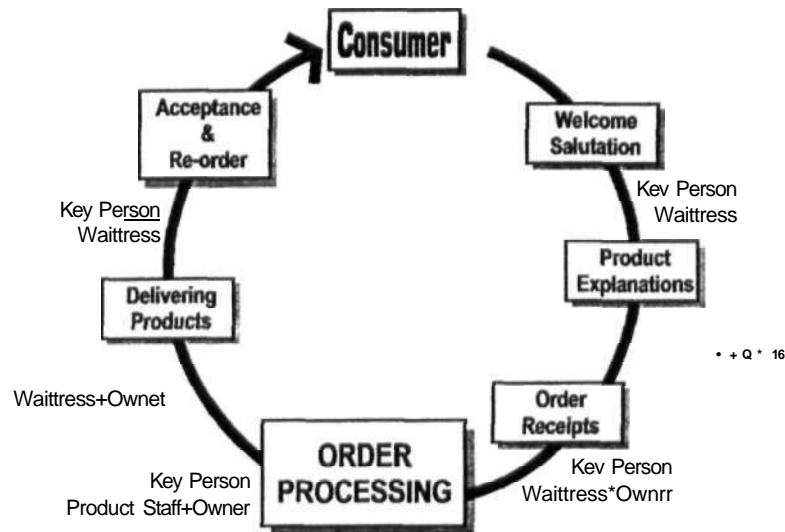
#### **C. PROSES PENYAMPAIAN JASA**

Tea World tidak menganut sistem waralaba swalayan, dimana konsumen tidak perlu memiliki informasi lebih jauh mengenai produk yang akan mereka konsumsi, tetapi konsep gerai Tea World lebih ke arah personal, seperti halnya sebuah restoran atau kafe di sebuah hotel.

Di Tea World, pengunjung tidak perlu melihat ke papan informasi produk untuk membeli, tetapi semua kebutuhan akan informasi tersebut disalurkan langsung melalui menu, dan yang paling penting adalah para pramusaji yang siap untuk memberikan informasi secara proaktif. Proaktif disini merujuk pada tindakan/action yang sifatnya *initiative*, artinya pelanggan tidak perlu memanggil untuk memperoleh layanan, tetapi pramusaji Tea World lah yang aktif untuk menanyakan kebutuhan pelanggan.

Konsep ini dianut oleh perusahaan, karena selain karakteristik produk Tea World yang kompleks, dalam hal ini adalah beragam jenis teh baru dengan resep-resep khusus, teknik penyajian khusus, dan bahan baku khusus, memerlukan waktu sedikit lebih lama agar konsumen dapat memilih sesuai keinginannya, di samping itu Tea World sesuai misinya ingin mengedukasi pelanggan secara intensif mengenai dunia teh dan budaya yang terkandung di dalamnya.

Alur penyampaian barang dan jasa di Tea World adalah sebagai berikut:



Gambar C. 1. Alur Penyampaian Barang dan Jasa Tea World

#### D. PERSYARATAN FISIK TEMPAT USAHA

Syarat-syarat fisik tempat usaha untuk Tea World adalah sebagai berikut:

1. Sebuah Ruangan persegi panjang, dengan ukuran 10x8 m, atau 80 meter persegi dengan penampilan memanjang untuk menghadirkan kesan terbuka terhadap konsumen dan tampak luas dari luar.
2. Tata letak ruangan adalah sebagai berikut:
  - a. Area Pelanggan, berada di depan ruangan berbatasan dengan kaca display ruangan, dengan penataan meja dan kursi seperti di kafe.
  - b. Area Kasir dan Karyawan, berada di belakang dengan penataan *space* bersebelahan dengan panggung untuk seminar dan demo minum teh.
  - c. Area Panggung, di belakang area pelanggan dengan lay out di tengah-tengah ruangan berbatasan dengan dinding ruangan.
  - d. Area Display Produk dan Audio - Video, letaknya bersebelahan dengan area panggung, digunakan untuk memasarkan produk teh dengan konsep display menarik dan penjelasan dari pihak Tea World untuk konsumen yang hendak membeli untuk dibawa pulang.
  - e. Area Produksi, letaknya dibelakang area Kasir, dan hanya pihak Tea World yang diperbolehkan memasuki ruangan ini. Area ini dipakai sebagai area utama pembuatan produk minuman siap saji dan hidangan pelengkap minum teh.

## **E. PERSYARATAN PERSEDIAAN**

### **E.1. Tingkat Persediaan dan Jadwal Pemesanan Bahan Baku**

Karena Tea World merupakan jenis usaha yang menyajikan produk akhir yang sifatnya tidak tahan lama, maka tingkat persediaan akan dialokasikan seminimal mungkin untuk menghindari tingkat kerusakan bahan baku akibat tidak terpakai dalam jangka waktu normalnya. Manajemen mengalokasikan jadwal pemesanan ulang pada tingkat persediaan 20 % (*safety stock* sebesar 20 %). Semua persediaan untuk jenis teh yang akan dikonsumsi disimpan pada wadah plastic tertutup rapat sehingga tidak mengurangi kepekatan aroma pada teh. Hal ini juga berlaku untuk persediaan bahan baku pembuat hidangan pelengkap.

### **E.2. Pengawasan dan Kontrol Kualitas**

Pengawasan dan control kualitas, aroma, dan kelembaban produk dilakukan langsung oleh Direktur Operasional, setiap akhir bulan pada saat dilakukannya *stock opname* oleh Direktur Keuangan.

## **F. PEMASOK**

Pemasok untuk bahan baku teh adalah UD. HOJA SUBEKTI yang beralamat di Pasar Rungkut Baru Lt. II Blok Q-1, Surabaya. Pemasok ini mengimpor langsung semua jenis teh yang dibutuhkan untuk usaha ini dari Taiwan.

Pemasok untuk hidangan pelengkap teh yaitu kategori *cakes, pastry*, dan *modern cuisine* dipasok dari JAVA BAKERY, beralamat di Pondok Candra Indah, Jl. Rambutan IV/E-558, Surabaya.

## **G. TENAGA KERJA YANG DIBUTUHKAN**

Tenaga Purna Waktu yang dibutuhkan untuk menjalankan kegiatan operasional sehari-hari adalah sebagai berikut:

1. Direktur Operasional & Pemasaran, tugas utama menjalankan fungsi kepemimpinan operasional dan pemasaran denganyoA *description* sebagai berikut:
  - bertanggung jawab atas performa operasional *Tea World* secara keseluruhan, mulai dari penjabaran tugas-tugas karyawan operasional,

jam operasional perusahaan, pembagian shift karyawan operasional, dan kontrol kualitas pekerjaan operasional.

- membuat standar baku sistem pelayanan operasional perusahaan, seperti cara penyimpanan teh, tata cara peracikan teh, penyajian, dan penyampaian produk ke konsumen.
- membuat standar baku sistem *rolling* pada pekerjaan operasional, dimana semua karyawan akan dilatih menjalankan seluruh tugas-tugas operasional mulai dari kebersihan showroom, hingga tata cara operasional penyimpanan, peracikan dan penyampaian teh ke konsumen.
- bertanggung jawab atas desain interior showroom, yang sesuai dengan konsep operasional atau budaya tertentu yang akan disampaikan kepada konsumen.
- bertanggung jawab atas pengadaan raw material produk akhir, teknik penyimpanan, dan jadwal pemesanan kembali.
- menjadi duta operasional utama perusahaan, yang menghubungkan Tea World dengan konsumen secara langsung, melalui *direct services* atau pemandu dan pembicara pada acara-acara yang diselenggarakan oleh Tea World.
- bertanggung jawab atas kelancaran hubungan baik dengan pemasok.
- melakukan kegiatan *research & development* yang intensif mengenai *trend* dunia teh yang baru, pengayaan konsep produk, mulai dari tata cara penyimpanan hingga peracikan, dan hal-hal lain yang penting dan berhubungan langsung dengan pengembangan Tea World dari sisi kualitas produk.
- bertanggung jawab atas tugas-tugas utama pemasaran Tea World, yaitu :
  - i. perancangan dan implementasi konsep pemasaran jangka panjang dan jangka pendek Tea World
  - ii. penyempurnaan konsep pemasaran, jangka panjang dan jangka pendek.
  - iii. bertanggung jawab atas material promosi cetak perusahaan, mulai dari desain logo, bulletin, brosur-brosur, spanduk, banner, dan jenis-

- jenis promosi media cetak lainnya untuk kepentingan menjangkau konsumen dan keberhasilan elemen marketing mix lainnya.
- iv. penilaian efektivitas strategi promosi dan kegiatan-kegiatan pemasaran lainnya.
  - v. melakukan serangkaian kegiatan promosi perusahaan / produk, baik itu menggunakan media radio maupun media cetak.
  - vi. bersama-sama dengan pihak pengelola stan, mengadakan kerjasama (*joint promotion*) sebagai salah satu kegiatan utama promosional perusahaan.
- menjadi duta utama perusahaan yang mengkomunikasikan produk dan pelayanan perusahaan serta keunggulan-keunggulan yang dapat diperoleh dari Tea World, dalam hal ini adalah kegiatan *public relation* yang intensif.
  - melakukan kegiatan *research & development* di bidang marketing dan implementasi konsep baru untuk mengembangkan perusahaan.
2. Direktur Keuangan & Legal Perusahaan, tugas utama menjalankan fungsi kepemimpinan keuangan dan kontrol arus kas perusahaan serta fungsi legal perusahaan, dengan job description sebagai berikut:
    - menyusun konsep dan implementasi serta kontrol atas kebijakan finansial utama perusahaan
    - menjalankan tugas-tugas utama operasional keuangan perusahaan, mulai dari pencatatan setiap transaksi sampai dengan kebijakan pendanaan perusahaan.
    - menyusun konsep investasi perusahaan, dan menilai efektivitas konsep tersebut, misalnya konsep investasi di bidang-bidang yang merupakan keunggulan yang harus ditonjolkan oleh perusahaan seperti kualitas produk, kualitas pelayanan, dan konsep showroom secara menyeluruh.
    - bertanggung jawab atas kegiatan akuntansi perusahaan, dan kontrol arus kas atau likuiditas perusahaan.
    - menyusun dan mengimplementasikan konsep legal/hukum perusahaan, mulai dari pengaturan kebijakan sewa dengan pemilik stan, konsep hukum sumber daya manusia, dan sistem perpajakan.

- menyusun konsep hukum kontrak kerja dengan karyawan, kontrak perjanjian dengan karyawan inti, kebijakan *reward & punishment* seperti kompensasi / sanksi keterlambatan, dan hal-hal yang berhubungan dengan ketidak-disiplinan karyawan, syarat dan kondisi masa kerja, syarat dan kondisi berakhirnya hubungan kerja, kebijakan lembur perusahaan, sistem penggajian karyawan, dan hal-hal lain yang berhubungan dengan terciptanya suatu perjanjian antara pihak perusahaan dengan pihak kedua.
- menjalin hubungan baik dengan pihak pengelola stan
- menjadi duta operasional utama perusahaan, yang menghubungkan Tea World dengan konsumen secara langsung, melalui *direct services* atau pemandu dan pembicara pada acara-acara yang diselenggarakan oleh Tea World.

3. Karyawan Inti Operasional, yaitu:

a. Waitress, dengan job description sebagai berikut:

- melakukan kegiatan peracikan teh sesuai konsep dan tata cara peracikan teh dari perusahaan
- melakukan kegiatan penyampaian produk Tea World ke konsumen, dengan tata cara sesuai konsep pelayanan perusahaan
- menjaga kebersihan dan kerapian alat minum dan alat makan serta alat-alat pendukung pelayanan lainnya.
- menjaga kebersihan showroom
- melayani kebutuhan pengunjung atas penjelasan produk perusahaan

b. Karyawan Produksi, dengan job description sebagai berikut:

- bertanggung jawab atas keutuhan dan persediaan bahan mentah perusahaan, yaitu teh, dan produk pendukung lainnya seperti bahan makanan, bahan kue, dll.
- menjalankan kegiatan produksi sehari-hari, yaitu peracikan teh sebelum disajikan ke konsumen.
- menjaga kebersihan alat produksi, seperti *heater, cooker*, dll.
- menjaga kebersihan area produksi.
- melayani kebutuhan pengunjung atas penjelasan produk perusahaan

- c. Cashier, dengan job description sebagai berikut:
  - bertanggung jawab atas kas operasional harian perusahaan.
  - melayani pelunasan pembelian pelanggan.
  - melakukan pencatatan transaksi kas harian perusahaan.
  - bertanggung jawab atas penyimpanan kas operasional harian.
  - melayani kebutuhan pengunjung atas penjelasan produk perusahaan.
- d. Staf Cleaning Service, dengan job description sebagai berikut:
  - menjalankan tugas utama operasional kebersihan showroom.
  - bertanggung jawab atas sampah perusahaan.
- e. Staf Office Boy
  - bertanggung jawab atas kelengkapan operasional showroom, seperti penggantian lampu, pengadaan alat-alat kebersihan, dll.
  - menjaga kebersihan showroom.
  - bertanggung jawab atas kelengkapan inventaris perusahaan.

#### **H. BIAYA FASILITAS, PERLENGKAPAN DAN BAHAN BAKU**

Pengadaan fasilitas perusahaan secara umum yaitu pengadaan alat-alat dan perlengkapan showroom, seperti ac, interior, lukisan, dekorasi ruangan, media pandang-dengar.

Perlengkapan *air conditioning* secara otomatis mengikuti kebijakan pengelola stan dengan sistem *central ac*, dan untuk fasilitas jenis ini tidak ada biaya yang timbul. Total biaya investasi awal ditunjukkan pada tabel dibawah.

Tabel H.1. Investasi Awal Tea World

<b>Rencana Biaya Awal</b>	<b>Value</b>
<b>Biaya-Biaya Awal</b>	
Sewa dibayar dimuka	855,360,000.00
Peralatan - Total	100,593,000.00
Dekorasi/Interior Ruangan Tematik	15,000,000.00
Perlengkapan Kantor	720,000.00
Perlengkapan Gerai	1,500,000.00
Perlengkapan Perawatan Gerai	3,600,000.00
Pembelian bahan baku	226,838,942.31
Biaya promosi awal	46,210,000.00
<b>Total biaya-biaya awal</b>	<b>1,249,821,942.31</b>
<b>Kebutuhan Kas</b>	
Modal Kerja	200,000,000.00
<b>TOTAL KEBUTUHAN AWAL</b>	<b>1,449,821,942.31</b>
<b>Perencanaan Pembiayaan Awal</b>	
Investasi	
Investor 1	724,910,971.15
Investor 2	724,910,971.15
<b>TOTAL PEMBIAYAAN AWAL</b>	<b>1,449,821,942.31</b>
Checkline	-

## L PERKIRAAN MODAL

Modal awal yang diperlukan untuk biaya fasilitas, biaya bahan baku, sewa ruangan, dan modal kerja adalah sebesar Rp. 1.449.821.942,-