

BAB III

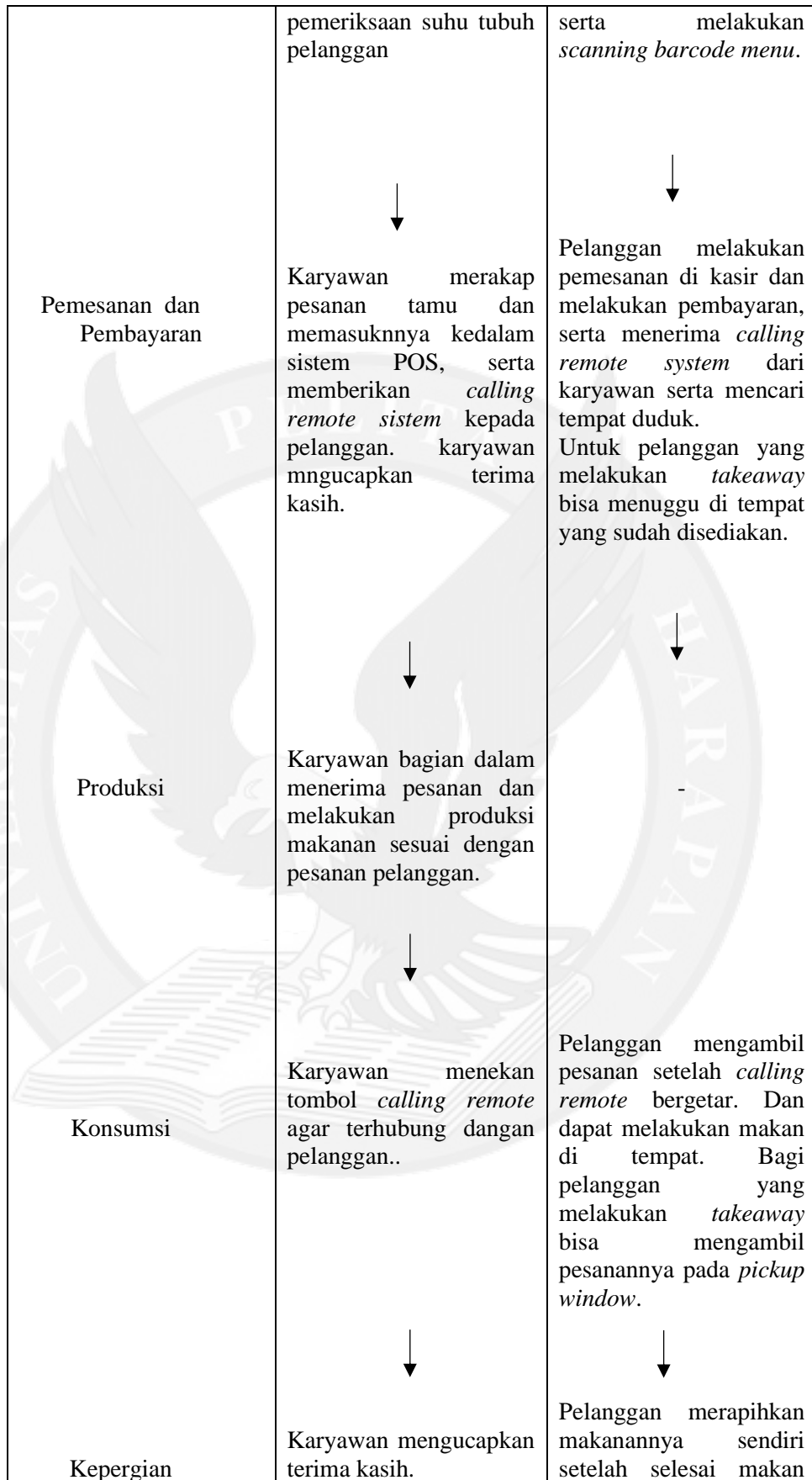
ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas

Dalam industri makan dan minum terdapat aspek penting yang perlu dilakukan untuk menunjang kegiatan operasional restoran untuk memastikan bahwa industri makan dan minum tersebut berjalan dengan baik. Oleh karena itu, aktivitas yang dilakukan dan fasilitas yang disediakan harus diperhatikan dengan baik. Berikut merupakan gambar alus aktivitas karyawan dan pelanggan *Vivarium Garden Cafe Café* :

GAMBAR 4
Alur Aktivitas Karyawan dan Pelanggan

Aktivitas	Karyawan	Pelanggan
<i>Pre-Opening</i>	Karyawan melakukan pemeriksaan suhu tubuh, melakukan absensi, dan <i>grooming</i> .	-
	↓	↓
Pengarahan	Karyawan melakukan <i>briefing</i> sebelum melakukan persiapan.	-
	↓	↓
Persiapan	Karywan melakukan persiapan kebutuhan café sebelum café buka.	
	↓	
Kedatangan	Karyawan menyambut tamu dan melakukan	Pelanggan memasuki café dan melakukan pemeriksaan suhu tubuh



		dan meletakkan perlengkapan dan peralatan makan yang sudah selesai dipakai ke tempat yang sudah disediakan.
--	--	---

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

1. Aktivitas

Cousins, Lillicrap & Weekes (2014, hal. 15) menyatakan bahwa pelayanan makanan dan minuman terdiri dari urutan pelayanan dan proses konsumen yang terjadi pada waktu yang bersamaan.

Aktivitas layanan di *Vivarium Garden Café* terbagi menjadi dua, yaitu:

a. Aktivitas Pelanggan

Proses pelanggan adalah semua pengalaman yang dialami oleh konsumen untuk dapat memesan, dilayani, dan dikonsumsi serta memiliki area fasilitas yang bersih (Cousins & Lillicrap & Weekes, 2014, hal 15). Aktivitas pelanggan di *Vivarium Garden Café*, yaitu:

1) *Arriving*

Aktivitas tamu di dimulai dari kedatangan, pada saat konsumen datang bagi yang membawa kendaraan akan parkir terlebih dahulu pada tempat parkir yang tersedia. Kemudian tamu yang baru datang akan disambut oleh karyawan dan melakukan pemeriksaan suhu tubuh. Kemudian konsumen dapat melakukan *scanning barcode* untuk dapat mengakses menu sebelum menuju ke kasir.

2) *Ordering*

Setelah konsumen sudah menentukan pesannya kemudian konsumen melakukan pemesanan langsung ke kasir.

Sehubungan dengan pandemik *COVID 19* bagi konsumen yang ingin melakukan *take away* dapat dilakukan dengan cara mengisi *form* yang sudah disediakan pada halaman bio Instagram *Vivarium Garden Café* .

3) *Paying*

Setelah melakukan pemesanan konsumen melakukan pembayaran melalui barcode e-wallet, kartu debit , dan kartu kredit kemudian konsumen akan mendapatkan *calling remote* yang diperuntukan untuk memberikan kenyamanan yang lebih kepada konsumen. Bagi konsumen yang melakukan *take-away* dapat melakukan pembayaran secara langsung pada *pick-up window*.

4) *Receiving*

Konsumen akan mendapatkan makanan dan minuman yang dipesan setelah *calling remote* bergetar, kemudian konsumen dapat mengambil makanan atau minuman yang mereka pesan di *counter* kasir. Untuk konsumen yang melakukan *take away* akan mengambil pesannya pada *pick-up window* yang sudah disediakan.

5) *Consuming*

Konsumen dapat menikmati dan mengonsumsi makanan dan minuman pada fasilitas yang disediakan baik di *indoor* atau

outdoor, sedangkan untuk konsumen yang *take away* dapat melakukan konsumsi di tempat lain.

6) *Departing*

Setelah selesai mengkonsumsi makanan dan minumannya konsumen diharuskan untuk meletakan dan membereskan peralatan makan dan minuman yang sudah digunakan dan membuang sampah mandiri pada tempat yang sudah disediakan kemudian konsumen dapat meninggalkan *Terrarium Café* dan memberikan *feedback*.

b. Aktivitas Karyawan

Aktivitas dari karyawan *Terrarium Café*, yaitu:

1) *Pre-opening*

a) *Arriving and Briefing*

Karyawan datang dan melakukan absensi dengan menggunakan *scan* wajah di depan loker karyawan. Kedatang dilanjutkan dengan *grooming* dan *morning briefing* yang dipandu oleh menejer atau *supervisor* yang bertugas pada saat tersebut. Pada saat *briefing* menejer atau *supervisor* akan membahas mengenai pembagian kerja dan evaluasi dari operasi sebelumnya yang perlu ditingkatkan oleh karyawan untuk hari itu dan untuk memotivasi karyawan agar tetap semangat dalam memberikan pelayanan prima kepada konsumen.

2) *Preparation*

Sebelum *Terrarium Café* buka karyawan akan melakukan persiapan terlebih dahulu pada saat persiapan karyawan akan dibagi menjadi dua tim yang bertanggung jawab atas produksi dan servis. Yang bertanggung jawab atas persiapan servis adalah tim *front of the house* tim ini akan bertanggung jawab atas pengaturan meja, tempat duduk, menyiapkan alat makan, meletakkan makanan pada *display*, menyalakan pendingin ruangan, memeriksa peralatan serta menyalakan fasilitas pendukung seperti Wi-Fi, lampu, pengeras suara, pendingin ruangan dan computer. Sedangkan yang bertanggung jawab atas produksi makanan dan minuman adalah tim yang berada di *back of the house* yang terdiri dari *head chef* yang bertanggung jawab untuk melakukan pemesanan bahan baku dari pemasok. Ketika bahan baku di kirim keesokan harinya *cooks* dan *bartender* bertanggung jawab menerima dan menyimpannya di tempat penyimpanan.

3) *Operation*

Pada saat persiapan selesai karyawan *front of the house* akan siap melayani konsumen dan tim yang bertanggung jawab atas makanan dan minuman adalah tim produksi.

4) *Closing*

Penutupan diawali dengan pembersihan setelah operasional dan pencucian alat makan. Seluruh karyawan *Terrarium Café*

diwajibkan untuk membersihkan seluruh ruang makan, penjualan, area produksi, termasuk meja, peralatan makan dan mempersiapkan untuk operasi keesokan harinya. Karyawan juga akan tetap perlu mencuci piring pada peralatan yang telah digunakan oleh konsumen setelah selesai mengkonsumsi. Kemudian karyawan melakukan pembuangan sampah dan mematikan seluruh perangkat elektronik, bagi pegawai kasir perlu melakukan rekapitulasi dan perhitungan penjualan pada hari tersebut dan kemudian melaporkannya kepada manajer atau *supervisor*. Kemudian melakukan evaluasi pada hari itu, dan setelahnya karyawan dapat bergegas pulang dan melakukan *scanning* wajah untuk absen pulang.

Berikut merupakan alur aksifitas karyawan di *Terrarium Café*:

2. Fasilitas

Layanan operasional makanan harus dirancang untuk memberikan layanan pelanggan dengan menggunakan sumber daya yang efisien (Cousins, Lillicrap, & Weeks, 2014, hal 13).

Terdapat tiga jenis sumber daya yang digunakan dalam layanan operasional pelayanan makanan yaitu; bahan makanan dan minuman, tenaga kerja, dan fasilitas termasuk tempat, dapur, dan peralatan. Berikut merupakan fasilitas yang dimiliki oleh *Terrarium Café*:

a. Lahan Parkir

Lahan parkir diperuntukkan bagi pelanggan yang

membawa kendaraan pribadi dan juga karyawan *Terrarium Café*.

b. Area Makan (*dining area*)

Merupakan area layanan yang dimana area ini adalah tempat bagi konsumen untuk menikmati makanan dan minuman yang telah dipesan, dan area makan terbagi menjadi dua yaitu *non-smoking area* berada di dalam rumah kaca yang dilengkapi pendingin dan *smoking area* berada di luar rumah kaca.

c. Area Minum

Area minum adalah tempat untuk barista membuat minuman bagi konsumen, area minum terletak di *counter* kasir.

d. Area Dapur

Merupakan area layanan yang dimana area ini merupakan area untuk memproduksi makanan dan minuman yang dipesan oleh konsumen dan area ini merupakan tempat untuk penyucian peralatan makan konsumen dan peralatan dapur yang digunakan.

e. Ruangan Penyimpanan

Merupakan ruangan yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan dan minuman yang bersifat kering serta perlengkapan.

f. Chiller

Merupakan tempat untuk penyimpanan bahan baku

makanan dan minuman yang harus berada di suhu temperature dingin.

g. Area Kasir

Area yang digunakan untuk pelanggan melakukan pemesanan dan pembayaran langsung.

h. Toilet Pengunjung

Toilet pengunjung adalah area yang dibuat khusus untuk pengunjung *Terrarium Café*.

i. Loker dan Toilet Karyawan

Merupakan ruang yang digunakan oleh karyawan untuk menyimpan barangnya dan mempersiapkan diri sebelum bekerja serta sebagai tempat untuk karyawan melakukan absensi wajah.

j. Ruang kantor

Merupakan area khusus untuk membuat laporan *café*.

B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas

Analisis hubungan fungsional fasilitas dan aktivitas penting adanya sebagai sarana untuk mengetahui keterkaitan berbagai aktivitas dengan fasilitas. Menurut Cousins, Lillicrap, & Weeks (2014, hal. 55), area bagian depan restoran merupakan area yang penting karena merupakan area operasional restoran, oleh karena itu untuk area bagian depan restoran perlu dirancang dengan baik untuk keperluan operasional dan memastikan seluruh pekerja mengetahui bidang mereka masing-masing sehingga dapat bekerja dengan efektif dan efisien. Sedangkan area belakang merupakan

area produksi yang mekoneksikan antara pekerja dapur dengan pekerja operasional restoran, oleh sebab itu tata letak perlu dirancang sedemikian rupa untuk menghasilkan aliran kerja yang efisien. Berikut adalah analisis hubungan antara aktivitas dan fasilitas *Terrarium Café*, yaitu:

1. Hubungan fungsional antara aktivitas karyawan pada area layanan dan fasilitas restoran. Berikut adalah tabel yang menunjukkan aktivitas karyawan pada area layanan dan fasilitas yang disediakan café.

TABEL 18
Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas Bagian Depan
Café dan Fasilitas Café

Aktivitas Karyawan	Fasilitas
Persiapan	Area makan dan area dapur
Menyambut tamu dan memperhatikan suhu tubuh pengunjung	Area depan pintu masuk restoran
Mengulang pesanan dan menerima pembayaran	Area kasir
Meyiapkan pesanan	Area makan dan area kasir
Menyajikan pesanan	Area makan dan area kasir
Penutupan	Area makan, kasir, toilet, loker, kantor

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

Berdasarkan tabel tersebut, aktivitas karyawan dilakukan mulai dari persiapan alat-alat yang menunjang kegiatan operasional dan bagian dapur menyiapkan bahan makanan yang dibutuhkan, pelayanan menyambut tamu di area depan pintu restoran dan mengarahkan tamu ke kasir, pelayan mengulang pesana tamu dan menerima pembayaran tamu dan memberikan *calling remote* dan mempersilahkan tamu untuk duduk pada meja dan kursi di area makan, pelayan menyiapkan pesanan dan menyajikan pesanan di area dapur dan area kasir kemudian menunggu tamu mengambil pesanannya.

2. Hubungan fungsional antara aktivitas karyawan pada area kantor dan fasilitas restoran. Berikut merupakan tabel yang menunjukkan aktivitas karyawan pada area kantor dan fasilitas yang disediakan café.

TABEL 19
Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan pada Area Kantor dan Fasilitas Restoran

Aktivitas Karyawan	Fasilitas
Absensi dan <i>grooming</i>	Ruang loker dan toilet karyawan
Pengarahan (<i>briefing</i>)	Area makan
Receiving	Area dapur dan ruangan penyimpanan
Storing	Area ruang penyimpanan
Inventory dan keuangan	Ruangan kantor
<i>Ordering</i>	Ruang kantor
Evaluasi	Area makan
Penutupan	Seluruh area Café (area kasir, area makan, area dapur, area kantor, toilet)

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

Berdasarkan tabel di atas, aktivitas yang akan dilakukan karyawan dimulai dari absensi menggunakan *scanner* wajah dan pemeriksaan *grooming* dan mengganti seragam di toilet karyawan kemudian dilanjutkan dengan melakukan *briefing* yang dilakukan oleh manajer atau supervisor pada area makan. Kemudian untuk aktivitas *receiving*, *storing*, dan *inventory* dilakukan pada bagian belakang di area dapur dan penyimpanan dilakukan oleh karyawan yang bertugas di area dapur dan ruang penyimpanan. Kegiatan *ordering* dan keuangan dilakukan di ruang kantor setelah mendapatkan data *inventory*. Setelah restoran sudah tutup maka seluruh karyawan akan melakukan pembersihan pada seluruh bagian area *Terrarium Café* dan berkumpul pada area makan untuk melakukan evaluasi akhir operasional di hari tersebut.

3. Hubungan fungsional antara aktivitas pelanggan yang makan di tempat (*dine-in*) dan makanan yang dibawa pulang (*take away*). Berikut adalah tabel yang menjelaskan mengenai aktivitas pelanggan yang makan di tempat (*dine-in*) dan makanan yang dibawa pulang (*take away*).

TABEL 20

Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan yang Makan di Tempat (*dine-in*) dan Makanan yang Dibawa Pulang (*take away*)

Aktivitas Pelanggan	Fasilitas
pelanggan tiba di <i>Terrarium Café</i> dan disambut oleh pelayan, serta melakukan pengecekan suhu pribadi	Area pintu masuk cafe
Pelanggan diarahkan ke kasir	Area pintu masuk cafe
Pelanggan melakukan pemesanan dan pembayaran	Area kasir
pelanggan mengambil pesanan	Area kasir
Pelanggan menikmati pesanan	Area makan
Pelanggan meninggalkan restoran	Area makan

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

Berdasarkan tabel diatas, ketika konsumen tiba di restoran maka akan disambut oleh pelayan di pintu masuk kemudian melakukan pemeriksaan suhu tubuh pribadi pada alat yang di tempel di area pintu masuk café yang kemudian di bantu di catat oleh karyawan dan jika suhu tubuh normal karyawan akan mengajukan pertanyaan apakah pelanggan ingin *dine in* atau *take away*. Bagi konsumen yang melakukan *take away* karyawan akan memberikan menu dalam bentuk *barcode* dan kemudian di arahkan ke arah *take away window* dan apanila konsumen yang ingin *dine-in* akan diarahkan ke kasir untuk melakukan pemesanan dan pembayaran. Setelah melakukan pemesanan dan pembayaran konsumen diberi arahan untuk duduk di

meja dan kursi yang disediakan, konsumen mengambil makanan dan minumannya pada area kasir dan mengambil perlengkapan makannya sendiri di counter dekat kasir yang disediakan. Kemudian konsumen dapat menikmati pesannya lalu dapat meninggalkan café.

C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas

Aktivitas pelayanan dibagi menjadi dua yaitu *front of the house* dan *back of the house*, dan setiap area di restoran harus harmoni dengan daerah fungsional lainnya agar kegiatan operasional menjadi efisien (Cousins, Lillicrap, & Weeekes, 2014, hal. 116). Baik kegiatan *in front of the house* atau *back of the house* kedua pelayanan ini harus saling berhubungan antara area persiapan makanan dan area layanan café. Oleh karena itu perhitungan kebutuhan ruang fasilitas sangat dibutuhkan untuk menunjang aktivitas operasional agar dapat memberikan kenyamanan bagi konsumen yang datang. Berikut adalah tabel perhitungan kebutuhan fasilitas *Terrarium Café*:

TABEL 21
Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas *Taman Hening Café*

No.	Fasilitas Lantai 1	Luas	Unit	Kapasitas (pax)
1	<i>Cashier dan Bar</i>	15	m2	4
2	<i>Kitchen</i>	26	m2	6
3	<i>Customer Toilet</i>	15	m2	2
4	<i>Dining area non smoking</i>	124	m2	44
5	<i>Service area (stairs etc)</i>	20	m2	-
No.	Fasilitas Lantai 2	Luas	Unit	Kapasitas (pax)

TABEL 21 (Lanjutan)
TBPerhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas *Taman Hening Café*

1	<i>Staff and storage room</i>	21	m2	-
2	<i>Staff toilet</i>	3	m2	1

3	<i>Customer toilet</i>	10	m2	2
4	<i>Dining area non smoking</i>	126	m2	55
5	<i>Dining smoking area</i>	25	m2	12
6	<i>Service area etc</i>	15	m2	-
Total		200	m2	70

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

Berdasarkan tabel diatas, *Terrarium Café* berlokasi di Kawasan ruko Blok-M Square untuk area strandar memiliki luas sebsar 200 m².

D. Pemilihan Lokasi

Dalam mendirikan usaha lokasi adalah faktor penting. Demografi area, visibilitas dan aksesibilitas, jumlah calon pengunjung, jarak dari pasar potensial dan kompetitor adalah kriteria yang harus dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi (Walker, 2014, hal 86-87). Berikut adalah kriteria yang harus diperhatikan sebelum memilih lokasi (Walker, 2017, hal. 80):

1. Demografi area berdasarkan umur, pekerjaan, agama,kebangsaan, ras, jumlah keluarga, tingkat Pendidikan, data rata-rata pendapatam individu dan keluarga.
2. Jarak penglihatan dari jalan utama.
3. Akses dari jalan utama.
4. Jumlah potensi pelanggan yang melewati restoran.
5. Jaral dari potensi pasar
6. Keinginan lingkungan

Berdasarkan Analisa diatas, berikut adalah beberapa faktor dalam memiliki lokasi *Terrarium Café*:

1. Aksesibilitas

Aksesibilitas berkaitan dengan kemudahan bagi calon pengunjung

untuk tiba di restoran (Walker, 2017, hal. 88). Ruko Blok-M Square berada di dekat jalan utama yaitu jalan Melawai dan berjarak 5 menit dari pusat perkantoran dan perbelanjaan di Jakarta Selatan serta dekat dengan infrastruktur pemerintah seperti MRT.

2. Potensi Pelanggan

Target Pasat *Terrarium Café* adalah wanita dan pria dengan usia produktif yang diklarifikasikan menjadi kelas menengah sampai menengah ke atas.

3. Visibilitas

Menurut Walker (2017, hal.88), visibilitas adalah tolak ukur jarak restoran yang dapat dilihat oleh calon pelanggan baik yang berjalan maupun mengemudi. Ruko Blok-M square mudah terlihat karena berada di tengah Jakarta Selatan dan terhubung dengan stasiun MRT. Serta Ruko Blok-M square memiliki tiga akses masuk dan keluar. Sehingga pengunjung bisa mengambil pintu masuk yang terdekat dengannya.

4. Biaya Sewa

Biaya sewa yang perlu dikeluarkan di Ruko Blok-M Square berjumlah Rp 300.000.000 per tahun yang berlokasi di Jl. Melawai Ruko Blok-M Square, Jakarta Selatan. Dengan luas tanah 200 m^2 berdasarkan perjanjian sewa, minimal waktu penyewaan adalah sepuluh tahun dengan harga Rp 300.000.000.

TABEL 22
Perbandingan Pemilihan Vivarium Garden *Café*

No.	Aspek	Bobot	Blok-M	SCBD	Dharmawangsa	Cipete
1.	Aksesibilitas	20	20	20	18	19
2.	Harga Sewa	20	17	12	17	11
3.	Fasilitas	20	20	20	19	19
4.	Lahan Parkir	15	15	10	10	10
5.	Segmen Pasar	25	24	22	19	20
Total		100	93	84	83	79

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa pemilihan Lokasi di Blok-M dilihat dari aspek aksesibilitas, harga sewa, fasilitas, lahan parkir, dan segmen parkir. Blok-M memiliki bobot nilai tertinggi yaitu 93, diikuti dengan *Sudirman Central Bisnis District* (SCBD) sebesar 84, Dharmawangsa sebesar 83, dan Cipete sebesar 79. Berdasarkan bobot nilai tersebut, lokasi yang dipilih adalah lokasi yang memiliki bobot nilai tertinggi yaitu Blok-M.

E. Teknologi yang Digunakan

Teknologi merupakan hal penting dalam menjalankan sebuah bisnis usaha untuk mendukung operasional kerja usaha menjadi efektif dan efisien. Menurut Enz (2010, hal. 50), salah satu faktor penting agar bisnis berjalan dengan baik adalah teknologi, perubahan teknologi dapat menciptakan produk, proses, dan layanan baru. Teknologi yang digunakan oleh *Terrarium Café* adalah:

1. Moka Point Of Sales

Terrarium Café menggunakan satu sistem *Moka point of sales* untuk memudahkan penjualan dan perhitungan penjualan dalam pemesanan makan dan minum oleh pelanggan. Selain itu *Moka poiny of sales* juga

dapat mempermudah komunikasi karyawan *in front of the house* dengan *back of the house*. Berikut adalah perencanaan harga penggunaan Moka POS yang akan digunakan oleh *Terrarium Café*:

TABEL 23
Perincian Harga Pengeluaran Moka *Point Of Sales*

Deskripsi	Merek	Harga per barang (Rp)	Kuantitas	Total Harga(Rp)
<i>Receipt Printer</i>	Silicon Mini Thermal printer	310.000	2	620.000
<i>Cash drawer</i>	RJ-11	3.899.000	1	3.899.000
Galaxy Tab	samsung	1.999.000	1	1.999.000
POS	Moka	249.000	1	249.000
Total				6.767.000

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

Berdasarkan Tabel 22, merupakan barang-barang yang diperlukan dalam POS yaitu Printer silicon mini thermal Rp6200.000, mesin *cash drawer* untuk menyimpan uang seharga Rp 3,899,000, *Samsung* Glaxy Tab untuk keperluan Moka Rp 1.999.000, dan sistem Moka POS Rp249.000/bulan. Maka total keseluruhan biaya untuk POS adalah Rp6.767.000.

2. Komputer

Kantor *Terrarium Café* akan dilengkapi dengan dua set computer dan mouse yang dapat digunakan oleh *manajer* dan *headchef*.

3. Wireless Fidelity (Wi-Fi)

Terrarium Café memasang Wi-fi yang disediakan oleh IndiHome dengan spesifikasi *download up to 100 mbps*, modem dipasang di kantor termasuk penambahan router di ruangan *dining area*. Pemakaian Wi-Fi untuk konsumen tidak di pungut biaya hanya saja konsumen perlu memasukan kata sandi sebelum mengakses Wi-Fi. Keperluan WI-

fi juga diperuntukkan untuk keperluan operasional café.

TABEL 24
Perincian Harga per Tahun Wi-Fi

Deskripsi	Merek	arga per Bulan (Rp)	arga per Tahun (Rp)
Wi-Fi	IndiHome	323.000	3.876.000
Total			3.876.000

Sumber: Hasil Data Olahan (2020)

Berdasarkan tabel diatas, penggunaan keperluan Wi-Fi *Terrarium Café* untuk setahun adalah Rp3.876.000.

4. *Electronic Data Capture (EDC)*

Fasilitas yang digunaka untuk pembayaran melalui kartu debit, kredit BCA , Mandiri, BNI , dan aplikasi *e-wallet* seperti Ovo, Gopay, Shopeepay, dan Dana. Mesin EDC akan disediakan sebanyak dua buah di kasir sedangkan untuk *e-wallet* konsumen dapat membayar melaluin *scan* QR code yang sudah dicetak. Mesin EDC diberikan tanpa biaya dari pihak bank kepada pihak penjual sehingga tidak perlu ada biaya yang dikeluarkan untuk mesin EDC.

5. *Closed-Circuit Television (CCTV)*

Penggunaan CCTV di *Terrarium Café* bertujuan untuk meningkatkan keamanan dan kenyamanan untuk konsumen. *Terrarium Café* akan memasang Tujuh CCTV yaitu dapur, tempat penyimpanan, kantor, *front of the house*, dan di *smoking area*, taman.

TABEL 25
Perhitungan Penegeluaran CCTV

Deskripsi	Merek	Harga per barang (Rp)	Kuantitas	Total (Rp)
CCTV	Sinar sakti	729,375	7	5.105.625
Total				5.105.625

Sumber: Hasil Analisis Data (2020)

Berdasarkan tabel 20, total pengeluaran untuk biaya pemasangan delapan CCTV pada area *Terrarium Café* sebesar Rp 5.105.625.

6. Alarm Pendeteksi Asap

Sebagai peningkatan keamanan, *Terrarium Café* memasang alarm dan pendeteksi asap di setiap lantai. Untuk meminimalisir kemungkinan terjadinya kebakaran *Terrarium Café* akan memasang lima alat pendeteksi yaitu dua di dapur dan tiga di area operasional

TABEL 26
Pengeluaran Harga untuk Alarm Pendeteksi Asap

Deskripsi	Merek	Harga per Barang (Rp)	Kuantitas	Total (Rp)
Pendeteksi asap	Siemens PSA 2 ARE	275.000	5	1.375.000
Total				1.375.00

Sumber: Hasil Analisis Data (2020)

Berdasarkan tabel diatas, pengeluaran *Terrarium Café* untuk empat pendeteksi asap adalah Rp1.375.000

7. Mesin Scanner Wajah

Terrarium Café menyediakan mesin scan wajah, untuk setiap karyawan yang masuk dan keluar kerja, sehingga jam kerja karyawan dan ketepatan waktu karyawan dapat terpantau. Untuk meminimalisir

terjadinya kontak tangan yang berlebih *Terrarium café* menggunakan mesin pendeteksi wajah untuk kemananan dan kebersihan.

TABEL 27
Pengeluaran Harga untuk *Sacan Wajah*

Deskripsi	Merek	Harga per Barang (Rp)	Kuantitas	Total (Rp)
Absensi wajah	ZKTECO MB2000	2.055.000	1	2.055.000
Total				2.055.000

Sumber: Hasil Analisis Data (2020)

Berdasarkan tabel 22, pengeluaran biaya untuk absensi karyawan melalui *scan* wajah sebesar Rp 2.055.000.

