



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Proses Operasi

Pengertian manajemen operasional adalah serangkaian kegiatan yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output.

“*Selera Kopi*” merupakan sebuah usaha yang bergerak pada bidang kuliner yang dimana memproduksi minuman untuk dikonsumsi oleh konsumen tingkat akhir.

Kegiatan operasional “*Selera Kopi*” berlangsung selama dua belas jam perharinya, yaitu dimulai dari pukul 10 pagi sampai dengan pukul 10 malam, yang disertai dengan pergantian shift sebanyak 2 kali dalam 1 hari yang dilakukan pada pukul 4 sore.

Pembelian produk “*Selera Kopi*” akan dilakukan secara langsung atau dengan menggunakan jasa pesan antar secara online. Selain itu “*Selera Kopi*” juga memiliki alur proses pemesanan yang dimulai dari pemesanan, memproduksi pesanan, dan sampai ketangan konsumen untuk dikonsumsi.

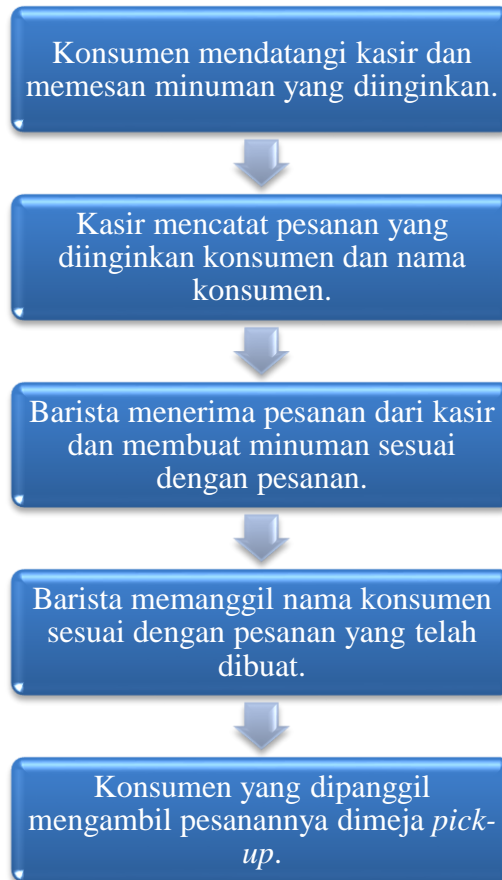
Alur proses produksi dapat dilihat pada **Gambar 5.1** yang terletak pada halaman berikut ini:

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Gambar 5.1

Alur Proses Pembelian “Selera Kopi”



Sumber: “Selera Kopi”

Sesuai dengan gambar di atas, dapat dijelaskan alur proses pembelian “Selera Kopi” adalah sebagai berikut:

1. Konsumen mendatangi kasir dan memesan minuman yang diinginkan.

Pertama konsumen akan memasuki kedai “Selera Kopi” dan disapa dengan ramah oleh setiap pegawai yang bekerja, selanjutnya untuk memesan minuman konsumen langsung menuju meja kasir dan pegawai kasir wajib memberikan menu “Selera Kopi”.

2. Kasir mencatat pesanan yang diinginkan konsumen dan nama konsumen.

Konsumen yang telah memilih minuman, mengatakan pilihannya kepada kasir untuk dicatat. Dan pihak kasir yang telah mencatat menu minuman yang

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



dipilih oleh konsumen wajib menanyakan nama konsumen untuk proses pemanggilan minuman pada tahap pengambilan minuman tersebut.

3. Barista menerima pesanan dari kasir dan membuat minuman sesuai dengan pesanan.

Setelah pihak kasir akan memberikan pesanan tersebut kepada barista untuk melakukan proses produksi. Sementara konsumen dipersilahkan untuk menunggu di area *dine-in*.

4. Barista memanggil nama konsumen sesuai dengan pesanan yang telah dibuat.

Apabila proses produksi minuman yang dipesan telah selesai, barista yang bertugas wajib memanggil nama konsumen.

5. Konsumen yang dipanggil mengambil pesannya dimeja *pick-up*.

Tahap terakhir apabila konsumen merasa namanya telah terpanggil, menandakan bahwa minuman yang ia pesan telah selesai dibuat dan konsumen yang memesan minuman tersebut dipersilahkan untuk mengambil minumannya.

B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan mitra usaha yang bekerja sama dengan perusahaan, untuk menyalurkan bahan baku yang dibutuhkan oleh perusahaan dalam proses produksi barang atau jasa.

Pada halaman berikut ini adalah nama dan alamat pemasok untuk peralatan “*Selera Kopi*” yang digunakan dalam proses operasional sehari-hari:



Tabel 5.1

Nama dan Alamat Pemasok Peralatan

No	Peralatan	Pemasok	
		Nama	Alamat
1	Kulkas, finger ice machine & water boiler	PT. GEA RSA	Kawasan Industri Pulogadung, Jl. Rawa Gelam IV No. 5, Cakung, RW.9, Jatinegara, RW.9, Jatinegara, Kec. Cakung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13930
2	Mesin kasir	PT. Moka Teknologi Indonesia	Kencana Tower, Business Park Kb. Jeruk, Jl. Meruya Ilir Raya No.10, RW.5, Meruya Utara, Jakarta, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11620
3	Dispenser, Tablet, Notebook, CCTV, air conditioner, & speaker	PT. Bhinneka	Jl. Gn. Sahari No.73C, RT.9/RW.7, Gn. Sahari Sel., Kec. Kemayoran, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10610
4	Froather milk, Grinder coffee, Coffee machine, Coffee warmer, manual espresso & sealer machine	PT. Otten Coffee Indonesia	Jl. Jend. Sudirman No.Kav. 25, RT.12/RW.1, Kuningan, Karet Kuningan, Kecamatan Setiabudi, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12920
5	Meja kursi <i>dine-in</i> , meja kerja dan meja hias, Karpet, & Furniture ruangan	IKEA	Jl. Jalur Sutera Boulevard No.Kav.45, Kunciran, Kec. Pinang, Kota Tangerang, Banten 15320
6	Wi-fi	PT. First Media	Berita Satu Plaza Lantai 5, Jl. Gatot Subroto, RT.6/RW.3, Kuningan, Kuningan Tim., Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12950

Sumber: Google.co.id

Selain peralatan seperti di atas, pada halaman berikut ini juga terdapat berbagai data nama dan alamat pemasok dalam menyalurkan bahan baku dan perlengkapan yang digunakan “*Selera Kopi*” dalam kegiatan operasionalnya:

© Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 5.2

Nama dan Alamat Pemasok Bahan Baku dan Perlengkapan

No	Perlengkapan	Pemasok	
		Nama	Alamat
1	Biji Kopi, sendok es batu, gelas shaker, jigger plastik, teko picher, apron, picher kaca, gelas ukur	PT.Otten Coffee Indonesia	Jl. Jend. Sudirman No.Kav. 25, RT.12/RW.1, Kuningan, Karet Kuningan, Kecamatan Setiabudi, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12920
2	Boba, Jelly, aloevera & Powder drink	Jakarta Bubble Drink	Jl. Ciputat Raya No.20 A, Pd. Pinang, Kec. Kby. Lama, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12310
3	Sirup	PT.Kurnia Mitra Duta Sentosa	Wisma Abadi Ground Floor Blok B 2, Jl. Kyai Caringin No.29 - 31, RT.9/RW.6, Petojo Sel., Kecamatan Gambir, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10160
4	Jamu bubuk	Sari Jamu	Perum Metro Serpong 2 Blok B5 No 10 Cicayur, Cisauk, Kec. Cisauk, Tangerang, Banten 15341
5	Fresh milk, gula cair, gula aren	PT.Sukanda Djaya	Jalan Pasir Putih Raya Kav.1, Ancol, Pademangan, Ancol, Kec. Pademangan, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14430
6	Aqua galon & es batu	Depot Air Minum Isi Ulang	Gg. Pelawi Jl. Kapuk Kamal No.20, RT.4/RW.11, Cengkareng Tim., Kecamatan Cengkareng, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11730
7	Gelas plastik, gelas kertas, sealer plastik, kantong plastik, & sedotan	CV. Cup Cup Plastik	Jl. Bakti Mulya 2 No.32, RW.2, Tegal Alur, Kec. Kalideres, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11820
8	Spons, sapu, pengki, pembersih lantai, kain pel, spidol, pulpen, ember, tempat sampah, bon kertas, tisu, tempat tisu, kanebo, sabun pencuci piring, gelas kaca, sendok aluminium	Pasar modern Pantai Indak Kapuk	Jalan Pantai Indah Timur, RT.04 / RW.06, Kapuk Muara, Penjaringan, RT.4/RW.6, Kapuk Muara, Kec. Penjaringan, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14460

© Hak Cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Sumber: Google.co.id



C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasional adalah rencana kegiatan yang dilakukan oleh pebisnis sebelum mendirikan usahanya. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan hingga bisnis yang didirikannya secara tepat waktu, rencana operasi yang baik akan memberikan dampak yang positif kepada proses produksi dan manajemen operasional yang akan dilakukan.

1. Melakukan survei pasar

Untuk melihat persaingan yang terjadi di dalam pasar mengenai kedai kopi di daerah Pantai Indah Kapuk, penulis melakukan survei pasar dengan cara berkunjung ke kedai kopi pesaing agar dapat menilai kualitas, citarasa, dan tingkat pelayanan yang diberikan kepada konsumen. Hal ini dilakukan oleh penulis selain memahami cita rasa dan pelayanan pesaing, penulis juga dapat memperoleh peluang yang tidak dimiliki oleh pesaing.

2. Menyusun rencana usaha

Rencana usaha merupakan suatu dokumen tertulis yang dibuat untuk membangun sebuah usaha, yang di dalamnya berisikan rincian-rincian mengenai seluk beluk usaha atau bisnis tersebut. Di dalam rencana usaha mencakup berbagai informasi yang dibutuhkan dalam proses pendirian usaha seperti informasi perkembangan bisnis saat ini, kebutuhan yang akan datang dan hasil yang diharapkan untuk usaha yang didirikan.

Penyusunan rencana bisnis ini bergerak untuk merencanakan bisnis yang akan didirikan oleh penulis meliputi konsep bisnis, menentukan dana atau modal yang akan digunakan untuk bisnis yang dibangun, menentukan produk dan pelayanan yang akan ditawarkan, menentukan peralatan dan perlengkapan



yang akan dibutuhkan untuk menjalankan usaha, menentukan kriteria dan jumlah tenaga kerja yang akan bekerja.

3. Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. Melakukan survei dan penentuan pemasok

3. Melakukan survei dan penentuan lokasi

Kondisi lokasi tentu akan mempengaruhi tingkat perkembangan bisnis yang akan dibangun dan menurut penulis Pantai Indah Kapuk merupakan salah satu lokasi terbaik yang dimiliki Jakarta, yang ditempati oleh masyarakat yang sangat konsumtif terutama dalam hal kuliner. Maka dari itu “*Selera Kopi*” akan dibangun pada lokasi tersebut, yang beralamat di Pantai Indah Kapuk tepatnya di Ruko *Crown Golf*, Jl. Pantai Indah Kapuk no.32, RT.6/RW.2, Kec. Penjaringan, Jakarta Utara. Selain sifat masyarakat yang konsumtif, lokasi tersebut dipilih karena dekat dengan perumahan.

4. Melakukan survei dan penentuan pemasok

Dalam menjalankan sebuah usaha, peran pemasok menjadi pertimbangan penting dalam menentukan rasa dan tingkat harga yang akan ditawarkan di dalam menu. Pemasok yang dipilih tentu harus terpercaya, dapat diandalkan, memberikan bahan baku dengan kualitas terbaik, serta kesepakatan harga yang ditawarkan sesuai dengan kualitas dan pelayanan yang diberikan.

Pemasok yang bekerja sama dalam menyediakan bahan baku minuman “*Selera Kopi*” akan ada lebih dari satu pemasok. Hal ini dilakukan untuk menghindari dan memperkecil permainan harga yang dilakukan oleh pemasok, karena apabila hal tersebut terjadi tentunya akan mengganggu tingkat harga minuman yang ditawarkan oleh “*Selera Kopi*” dan perkembangan bisnis diwaktu mendatang.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



5. Perizinan Usaha

Sebagai pebisnis tentunya usaha yang dijalankan harus bersifat legal secara hukum, dan perizinan yang pertama kali dilakukan oleh pelaku usaha yaitu mengurus NPWP. NPWP adalah nomor yang diberikan kepada wajib pajak sebagai sarana yang merupakan tanda pengenal atau identitas bagi setiap wajib pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya. Syarat bagi wajib pajak orang pribadi yang menjalankan usaha atau pekerjaan bebas adalah:

- a) Fotokopi KTP bagi WNI.
- b) Fotokopi paspor dan KITAS/KITAP bagi WNA.
- c) Surat pernyataan bermaterai yang menerangkan kegiatan usaha dan lokasi kegiatan usaha yang Anda lakukan.
- d) Keterangan tertulis maupun elektronik dari penyedia jasa aplikasi online yang menerangkan bahwa Anda merupakan mitra usaha penyedia jasa aplikasi online. (Sumber: <https://www.online-pajak.com/syarat-membuat-npwp> , diakses 20 Maret 2020)

Selain itu dalam membangun usaha kedai kopi, pemerintah memberikan kebijakan bagi para pelaku usaha untuk membuat tanda daftar usaha pariwisata (TDUP) yang diatur dalam permenpar Nomor 10 tahun 2018. Berikut ini merupakan beberapa hal yang harus dipersiapkan para pelaku usaha dalam membuat TDUP:

- a) Akta Pendirian dan SK Menteri

Akta Pendirian dapat dibuat dengan bantuan notaris, kemudian pendirian badan hukum perusahaan disahkan lewat Surat Keputusan Menteri Hukum dan HAM.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

b) Kartu Identitas Pemilik Usaha

Kartu Identitas berupa KTP pemilik dan direktur perusahaan, disertai pula dengan dokumen bukti ketaatan pajak dan fotokopi NPWP.

c) Surat Izin Gangguan

Surat HO atau Hinder Ordonnantie adalah untuk menjamin bahwa usaha yang diajukan mendapatkan persetujuan gangguan dari tetangga, pemukiman, atau masyarakat sekitar tempat usaha.

d) Surat Keterangan Domisili (SKD)

Surat Keterangan Domisili (SKD) dari Kelurahan atau Kecamatan setempat berisi verifikasi bahwa lokasi usaha adalah benar dimiliki oleh orang yang mengajukan.

e) Surat Pernyataan

Setelah dokumen-dokumen legal terpenuhi semua, selanjutnya pemohon diwajibkan mengisi beberapa surat pernyataan (biasanya variatif tergantung kebutuhan setiap kabupaten/kota).

(Sumber:

<https://www.indonesia.go.id/layanan/perdagangan/ekonomi/cara-mengurus-perizinan-kafe> , diakses 20 Maret 2020)

6. Merancang *layout* toko

Mendesain sebuah interior toko adalah salah satu hal yang penting bagi suatu usaha karena dengan design toko yang menarik maka akan mampu memberikan daya tarik tersendiri bagi konsumen yang datang dan duduk di dalam toko, selain itu design toko juga dapat mempengaruhi proses operasional sehingga tercipta alur kerja yang efisien.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



7. Mendatangkan peralatan, perlengkapan dan bahan baku

Setelah melakukan survei pemasok seperti yang tercantum dalam langkah sebelumnya, selanjutnya adalah mendatangkan peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan dalam proses operasional dan melakukan tes terhadap mesin-mesin yang telah dibeli.

Selain itu pembelian bahan baku untuk berbagai minuman akan langsung digunakan sesuai dengan takaran yang telah ditentukan, dan penggunaan bahan baku ini juga akan digunakan untuk kegiatan pelatihan tenaga kerja yang akan dilakukan setelah seluruh bahan baku yang dibutuhkan tersedia di toko.

8. Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja

Pemilik usaha akan segera terjun langsung untuk melakukan perekrutan tenaga kerja sesuai dengan yang dibutuhkan “*Selera Kopi*”, dan proses perekrutan akan dilakukan secepat mungkin agar setiap tenaga kerja dapat langsung dilatih untuk proses produksi minuman yang disajikan dan sistem pelayanan yang diterapkan dalam kegiatan operasional.

9. Melakukan promosi

Sebelum usaha dari kedai kopi ini resmi dibuka, akan dilakukan berbagai strategi promosi untuk mendapatkan kesadaran merek kepada calon konsumen. Salah satu kegiatan promosi yang akan dilakukan adalah mengundang secara gratis para public figure.

10. Pembukaan usaha

Apabila seluruh tahap dan langkah-langkah di atas telah terlaksana dengan baik dan matang, maka tahap terakhir yang harus dilakukan adalah peluncuran usaha “*Selera Kopi*” ke dalam industri kedai kopi.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Berikut ini merupakan tabel waktu yang dibutuhkan “Selera Kopi” dalam

mempersiapkan berbagai tahap pembangunan usahanya:

Tabel 5.3

Rencana Persiapan Operasional “Selera Kopi”

No	Tahap Kegiatan	Oct-20				Nov-20				Dec-20				Jan-21				Keterangan
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1	Melakukan survei pasar	█																1 Minggu
2	Menyusun rencana usaha	█	█	█	█	█	█	█										8 Minggu
3	Melakukan survei & penentuan lokasi		█	█														2 Minggu
4	Melakukan survei & penentuan pemasok			█	█													2 Minggu
5	Perizinan usaha					█	█											2 Minggu
6	Merancang layout toko					█	█											2 Minggu
7	Mendatangkan peralatan, perlengkapan & bahan baku							█	█									2 Minggu
8	Perekrutan & pelatihan tenaga kerja							█	█	█								3 Minggu
9	Melakukan promosi									█	█							2 Minggu
10	Pembukaan usaha												█					1 Minggu
	Total																	25 Minggu

Sumber: Rencana Operasional “Selera Kopi”

- Hak Cipta dititipkan pada Undang-Undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
 - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



D. Rencana Alur produk atau jasa

Setiap perusahaan yang menghasilkan barang atau jasa, tentunya memiliki proses alur produksi dari barang atau jasa tersebut. Sama seperti kedai kopi pada umumnya “*Selera Kopi*” memiliki alur produksi yang dimulai dari proses pengolahan bahan baku sampai produk tersebut dikonsumsi oleh konsumen.

Produk “*Selera Kopi*” diproses menggunakan bahan baku yang *fresh* dan berkualitas sehingga menghasilkan produk yang lezat dan berkualitas juga. Berikut ini merupakan alur proses produksi “*Selera Kopi*” dimulai dari konsumen memasuki kedai sampai produk yang dihasilkan dikonsumsi oleh konsumen tersebut:

Gambar 5.2
Alur Proses Produksi “*Selera Kopi*”



Sumber: Kedai “*Selera Kopi*”

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Instititut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Sesuai dengan dengan **Gambar 5.2** di atas menjelaskan proses produksi sampai di tangan konsumen yang penjelasannya adalah sebagai berikut:

1. Konsumen memasuki kedai “*Selera Kopi*”.
2. Langkah selanjutnya pada saat konsumen memasuki kedai, pegawai yang bertugas wajib menyapa konsumen tersebut dengan ramah.
3. Konsumen akan langsung berjalan menuju kasir untuk melakukan pemesanan.
4. Kasir wajib mencatat berbagai pesanan konsumen, dan kasir wajib menanyakan nama konsumen untuk digunakan dalam pengambilan minuman di meja “*pick-up*”.
5. Setelah Konsumen melakukan pemesanan, selanjutnya konsumen akan melakukan transaksi pembayaran dengan kasir dan kasir wajib memberikan bukti pembayaran kepada konsumen mengenai minuman yang dibeli.
6. Selanjutnya pihak kasir memberikan pesanan yang telah dibuat kepada para barista untuk diproduksi.
7. Barista mulai memproses setiap pesanan yang diberikan sesuai dengan takaran yang telah ditentukan.
8. Saat minuman telah selesai diproduksi, barista menyebut nama konsumen sesuai dengan menu minuman yang mereka pesan dan menaruhnya di meja *pick-up*.
9. Terakhir, konsumen yang merasa dipanggil namanya dipersilahkan untuk mengambil pesanannya di meja *pick-up* dan barista yang bertugas wajib mengucapkan terima kasih kepada konsumen tersebut.

Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku

Ⓒ Pengendalian bahan baku yang terkendali memungkinkan efisiensi dalam menggunakan bahan baku tersebut dan meminimalisir kemungkinan bahan baku yang rusak dan terbuang, maka dari itu bahan baku yang digunakan oleh “*Selera Kopi*” harus dikendalikan pemakaiannya.

Pengendalian bahan baku yang dilakukan penulis adalah dengan melakukan survei kepada beberapa pemasok dari setiap bahan baku yang digunakan. Selain pemasok utama yang menjalin kerjasama, “*Selera Kopi*” juga telah melakukan survei dan memiliki beberapa pemasok alternatif untuk mencegah terjadinya peningkatan harga atau tidak tersedianya bahan baku yang ada dipemasok utama.

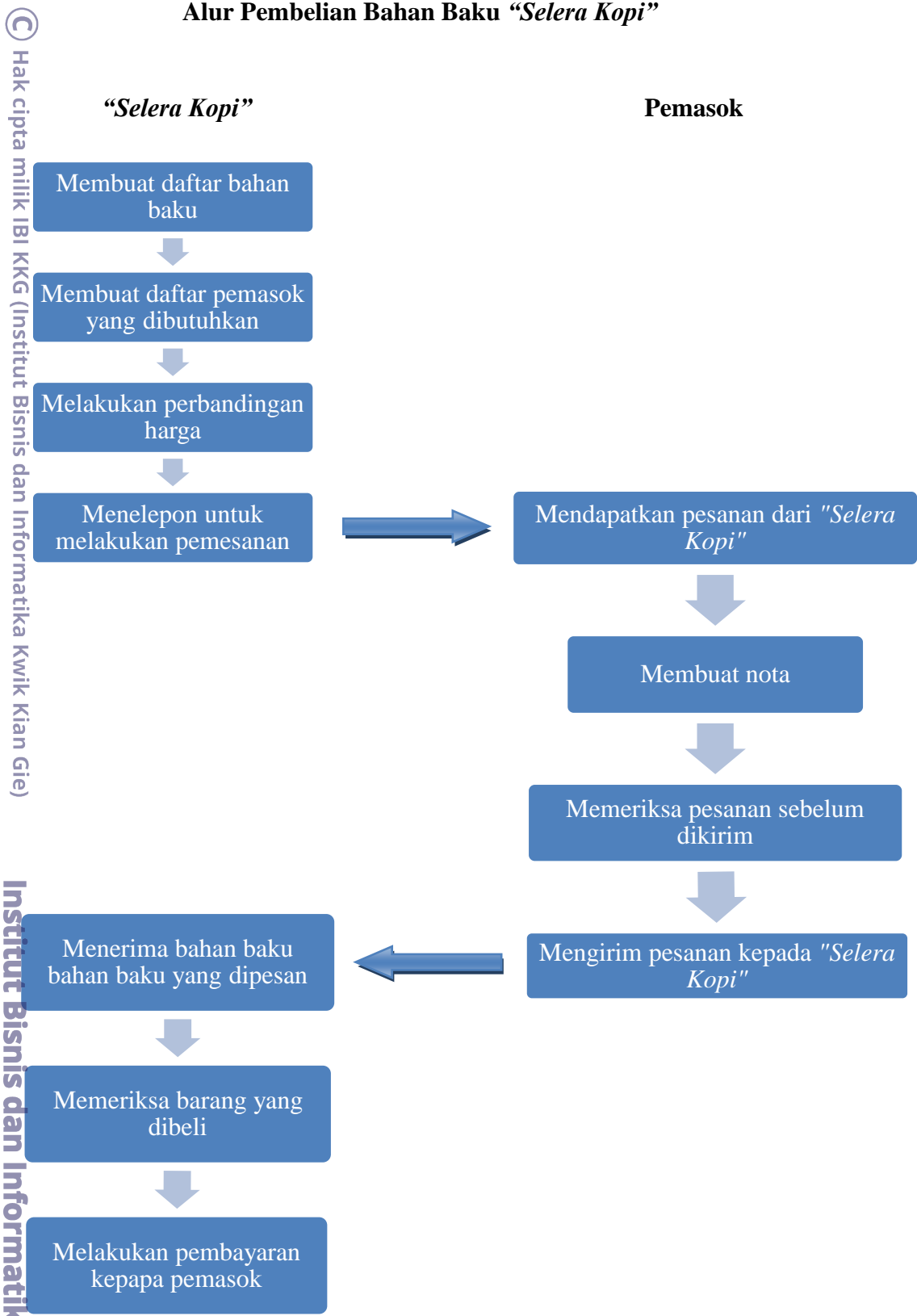
Berikut ini merupakan langkah-langkah yang dilakukan oleh “*Selera Kopi*” dan pemasok dalam proses pembelian bahan baku:

1. Pemilik membuat daftar bahan baku yang dibutuhkan.
2. Membuat daftar pemasok sesuai dengan kebutuhan.
3. Pemilik melakukan perbandingan harga dari setiap bahan baku.
4. Pemilik mulai menghubungi pemasok.
5. Pemasok mulai mendapatkan pesanan yang dibutuhkan “*Selera Kopi*”.
6. Pemasok membuat nota dari setiap bahan baku yang dipesan.
7. Pemasok memeriksa setiap pesanan sebelum melakukan pengiriman.
8. Pemasok mulai melakukan pengiriman bahan baku pada “*Selera Kopi*”.
9. “*Selera Kopi*” menerima setiap bahan baku yang telah dipesan.
10. “*Selera Kopi*” wajib melakukan pemeriksaan barang yang dibeli.
11. Terakhir pemilik melakukan pembayaran kepada pemasok.

Sesuai dengan langkah-langkah di atas, pada halaman berikut terdapat alur pembelian yang dilakukan oleh “*Selera Kopi*” dan pemasok dalam bentuk gambar:

Gambar 5.3

Alur Pembelian Bahan Baku “Selera Kopi”



© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber: Kedai “Selera Kopi”

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Di era global seperti sekarang ini perkembangan teknologi sangat cepat terjadi, dampak yang diberikan dari perkembangan tersebut juga beragam tidak hanya dalam kehidupan masyarakat saja yang dapat merasakan kemudahan dan kecanggihan dari teknologi tersebut, dalam dunia bisnis sekarang inipun teknologi sudah dapat menjadi salah satu aspek yang mendorong keberhasilan suatu usaha.

Penggunaan teknologi dan peralatan yang tepat dalam menjalankan bisnis dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi, dan berikut ini terdapat berbagai teknologi yang digunakan oleh “*Selera Kopi*” dalam menjalankan kegiatan operasionalnya:

1. *Finger ice machine*

Merupakan alat yang digunakan untuk membuat es batu secara cepat dan dapat menahan kumpulan es batu untuk tetap membeku. Es batu yang dihasilkan akan digunakan untuk disatukan kedalam minuman agar minuman yang dipesan konsumen menjadi dingin.

2. *Cooler showcase* atau kulkas

Merupakan lemari pendingin yang digunakan untuk menyimpan berbagai bahan baku dari minuman yang dihasilkan oleh “*Selera Kopi*”, seperti susu, jelly, boba dan lainnya.

3. *Froather milk*

Merupakan salah satu alat yang digunakan dalam proses produksi untuk membuat tampilan minuman menjadi lebih menarik, fungsi dari alat ini adalah membentuk tekstur susu cair menjadi *foam*.

4. *Grinder coffee*

Alat yang digunakan untuk menghancurkan biji kopi menjadi bubuk halus dalam proses produksi.



5. *Automatic coffee machine*

Selanjutnya merupakan alat yang digunakan untuk mencampur kopi bubuk dengan komponen lainya seperti susu dengan temperatur yang tinggi sehingga menjadi sari kopi dan susu yang menyatu secara merata.

6. *Water boiler*

Merupakan alat yang digunakan untuk merebus air yang akan digabungkan dengan komponen minuman lainnya dalam proses produksi.

7. *Coffee warmer*

Merupakan alat yang digunakan untuk menghangatkan kopi yang telah dingin.

8. *Sealer machine*

Merupakan alat yang digunakan untuk menyegel permukaan gelas minuman yang telah selesai diproduksi.

9. *Manual espresso*

Merupakan alat yang digunakan secara manual untuk menjadikan bubuk kopi menjadi sari kopi yang akan disajikan kepada konsumen.

Selanjutnya merupakan peralatan yang digunakan oleh “*Selera Kopi*” dalam menjalankan kegiatan operasionalnya:

1. Tab dan mesin kasir

Kedua alat ini memiliki bagian yang sama yaitu memproses kegiatan pemesanan dan transaksi pembayaran. Setiap menu yang dipesan oleh konsumen akan langsung dicatat oleh kasir melalui tab dan dalam proses pembayaran mesin kasir digunakan untuk menyimpan uang.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



2. *Air conditioner* (AC)

Selanjutnya merupakan alat yang digunakan untuk mendinginkan ruangan, agar setiap pegawai yang berkerja dan konsumen yang datang dapat merasa nyaman.

3. Dispenser

Merupakan alat yang sering dijumpai dan digunakan dalam kehidupan sehari-hari, alat ini berguna untuk menghasilkan air dengan temperatur dingin ataupun panas.

4. CCTV

CCTV merupakan alat digunakan untuk memantau dan merekam kegiatan operasional dan perilaku konsumen agar pemilik dapat mampu mengawasi apakah kegiatan operasional tersebut dapat berjalan dengan lancar tanpa harus datang ke lokasi.

5. Wi-fi

Terakhir adalah jaringan wi-fi yang disediakan “Selera Kopi” agar konsumen yang datang dapat menikmati akses internet, selain dapat menjadi fasilitas bagi konsumen penggunaan wi-fi dapat digunakan pihak internal untuk pemesanan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan secara *online*.

© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

G. *Layout* Bangunan Tempat Usaha

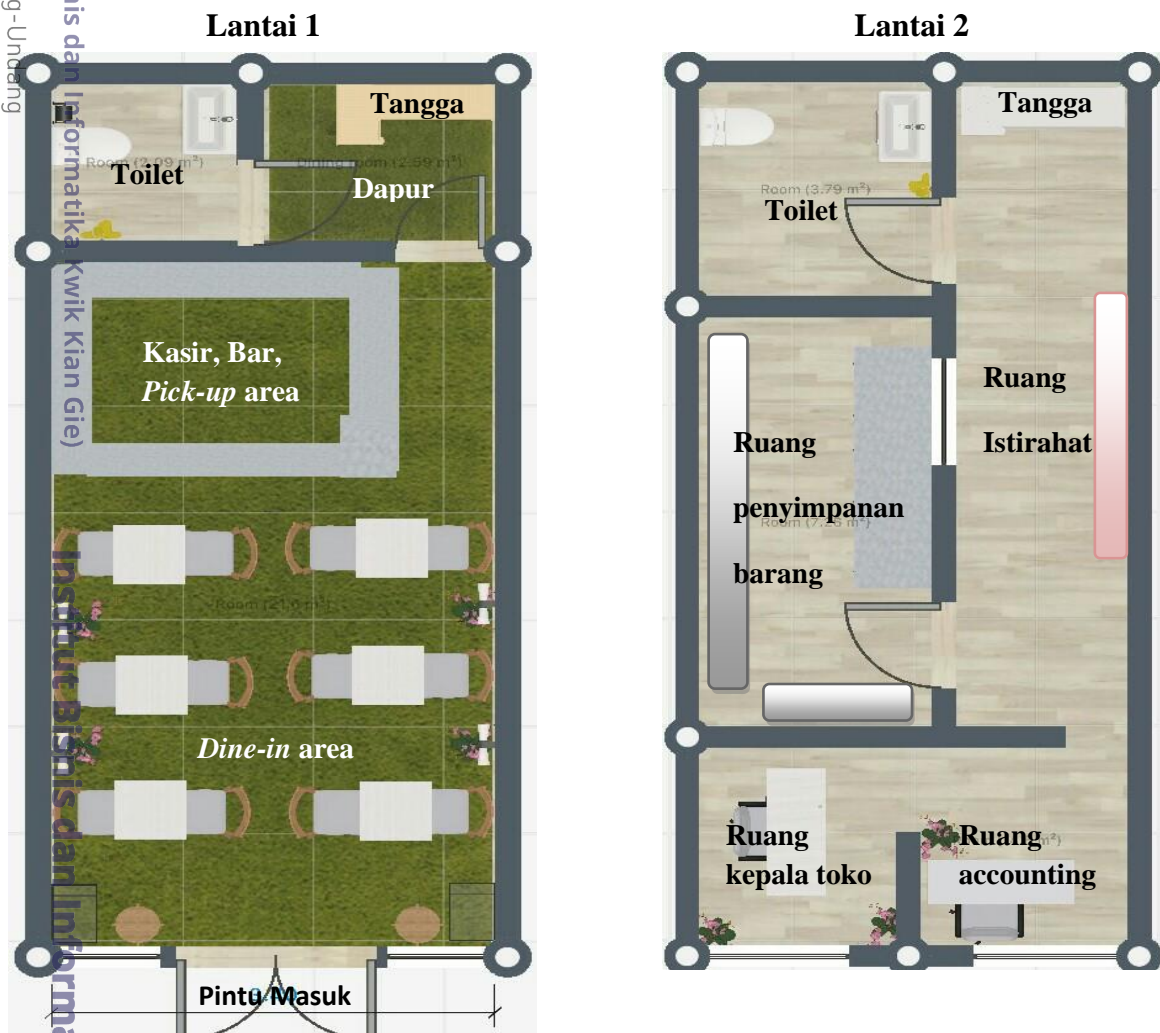
Layout adalah tata letak dari suatu desain yang ditempatkan dalam sebuah ruangan yang sebelumnya sudah di konsep terlebih dahulu, perencanaan *layout* perlu dibentuk

agar ruangan yang ada dalam bangunan dapat digunakan semaksimal mungkin dan dapat mendukung proses kerja sehingga dapat tercipta alur kerja yang efisien.

Berdasarkan teori tersebut berikut ini adalah gambaran dari *layout* ruangan yang telah dirancang oleh “*Selera Kopi*” yang berlokasi di Ruko Crown Golf, Jl. Pantai Indah Kapuk No.32, RT.6/RW.2, Kec. Penjaringan, Jakarta Utara.

Gambar 5.4

Rencana *lay-out* bangunan usaha “*Selera Kopi*”



Sumber: Rumahdijual.com

Luas Tanah: 75 m²

Luas Bangunan: 225 m²

P x L: 5x15m²

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.