



## BAB IV

### RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

Pada bab ini akan dijelaskan mengenai proses operasional atau penciptaan barang atau jasa yang terdiri dari tiga tahapan yaitu tahap masukan atau input, tahap proses, dan tahap output untuk kemudian didistribusikan kepada konsumen. Bab ini berisi uraian tentang proses operasi (produk/jasa); nama pemasok; deskripsi rencana operasi; rencana alur produk dan jasa; rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan atau barang hingga sampai pada pelanggan; rencana kebutuhan teknologi dan peralatan usaha; dan *lay out* bangunan tempat usaha.

#### A. Proses Operasi (Produk/Jasa)

Manajemen operasi menurut Jay Heizer dan Barry Render (2014:40) merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa melalui perubahan masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Dimana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

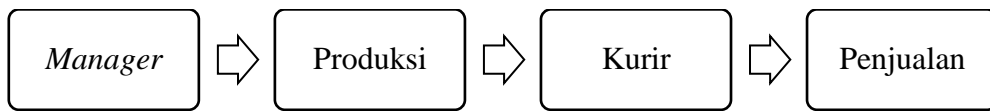
*Tartlet Factory* adalah sebuah usaha yang bergerak di industri makanan siap santap berupa kue *pie* tanpa bahan pengawet yang diproduksi dengan menggunakan bahan baku berkualitas. Fokus utama dari toko kue *Tartlet Factory* adalah menyajikan kue siap santap yang menyehatkan dan bergizi namun tetap praktis serta menarik sehingga selain untuk konsumsi sendiri, produk *Tartlet Factory* juga dapat digunakan sebagai bingkisan, hantaran, buah tangan, *hampers*, hadiah, ataupun *goody bag* dan *souvenir*.

Berikut ini proses operasi *Tartlet Factory*.

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.



**Gambar 4.1**  
**Tartlet Factory**  
**Proses Operasi**



Sumber: *Tartlet Factory*, 2018

Berdasarkan gambar 4.1, dapat diuraikan proses operasi *Tartlet Factory* sebagai berikut:

1. *Manager* bertugas mencari pemasok untuk kemudian menyiapkan dan memenuhi persediaan kebutuhan bahan baku untuk proses produksi. *Manager* memesan bahan baku berdasarkan data persediaan barang yang dikelola oleh bagian produksi.
2. *Staff* produksi mengolah bahan baku untuk dijadikan produk siap jual berupa kue *pie* susu khas Pontianak. Berikut ini gambar produk *Tartlet Factory*.

**Gambar 4.2**  
**Tartlet Factory**  
**Gambar Produk**



Sumber: *Tartlet Factory*, 2018

Produk akhir yang dijual oleh *Tartlet Factory* merupakan kue *pie* susu khas Pontianak seperti pada gambar 4.2 di atas. Berbentuk bulat dengan pinggiran terlihat bergerigi didapatkan dari cetakan atau loyang *pie*. Bentuk ini dibuat mengikuti bentuk *pie* susu Pontianak. Kue *pie* ini berukuran 7cm x 7cm x 2cm. Setelah dibungkus dengan kotak mika A6 menjadi berukuran 8,5cm x 8,5cm x



3,5cm. *Pie* susu *Tartlet Factory* dikemas dengan kotak mika A6 sehingga mudah dibawa dan *handy*.

3 Produk kue *pie* yang sudah siap jual kemudian diantar oleh kurir ke *outlet* penjualan *Tartlet Factory* untuk dilakukan penjualan. Kue *pie* akan diletakkan di dalam *warming show case* berikut ini.

**Gambar 4.3**  
***Tartlet Factory***  
***Warming Show Case***



Sumber: indojayaperkasa, 2018

Etalase yang digunakan oleh *Tartlet Factory* merupakan *warming show case* agar kue *pie* tetap hangat, renyah, dan terjaga kualitasnya. *Warming Show Case* ini berukuran 96cm x 60cm x 165cm dengan besar daya 1500watt.

4 *Staff* penjualan di *outlet Tartlet Factory* kemudian menata kue *pie* di dalam *show case* sebagai *display*. *Staff* penjualan juga bertugas melayani pelanggan. Calon pelanggan yang datang ke *outlet Tartlet Factory* akan disambut dan di tawarkan kue *pie*. Jika ada pelanggan yang melakukan pemesanan, *staff* penjualan bertugas menerima pesanan dan mengemas pesanan. Berikut contoh kemasan *Tartlet Factory*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



**Gambar 4.4**  
**Tartlet Factory**  
**Kemasan atau *Packaging***



Sumber: boxpack.id

Kemasan berupa *box* ini nantinya akan ditempelkan *sticker* logo perusahaan seperti yang sudah ditampilkan sebelumnya pada bab II. *Box* ini dibuat dengan *custom* berukuran 25,5cm x 8,5cm x 15cm dengan kapasitas maksimum 12 *pieces* kue *pie*. Untuk selanjutnya akan dipertimbangkan untuk mencetak logo dan kontak perusahaan pada *box*, namun untuk saat ini hanya digunakan *sticker* untuk mengurangi biaya.

© 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.

## B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan salah satu faktor terpenting yang harus diperhatikan oleh pebisnis untuk menunjang jalannya kegiatan bisnis. Dalam menjalankan suatu usaha diperlukan bahan baku sebagai *input* yang berasal dari pemasok untuk diolah menjadi *output* yang siap di distribusikan kepada konsumen. Sehingga penting bagi pebisnis untuk menjaga hubungan yang baik dengan pemasok demi memastikan keberlangsungan keberadaan sumber bahan baku perusahaan. Berikut ini penulis uraikan pemasok-pemasok dalam usaha toko kue *Tartlet Factory*.

**Tabel 4.1**  
**Tartlet Factory**  
**Rincian Daftar Pemasok**



Nama Pemasok	No. Telepon	Alamat	Barang yang Dipasok
Toko Vita	081686066687	Jl. Kelapa Kopyor Timur I Blok BD2 No. 1, Kelapa Gading Timur, Kelapa Gading, Jakarta Utara 14240	Mentega, Gula, Susu Kental Manis, Kertas Tatakan, Kertas Mika A6
Pelangi Stationary	(021)6018875	Ruko Sunter Paradise Blok R No. 61, Jl. Danau Sunter Utara, Sunter Agung, Jakarta Utara 14350	<i>Stapler, Isi Stapler, Tinta Printer, Kertas HVS A4, Alat Tulis Kantor, Kertas Thermal Paper Roll</i>
Super Indo	(021)6506455	Metro Sunter, Jl. Danau Sunter Utara Blok A2., RT. 10 / RW. 4, Tanjung Priok, Papanggo, Jakarta Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14350	Sabun Cuci Piring, <i>Sponge Cuci Piring, Susu Cair</i>
Tokopedia	(021)50170809	Jalan Prof. Dr. Satrio Kav 11, Lantai 52, Kelurahan Karet Semanggi, Kecamatan Setiabudi, South Jakarta City, Jakarta 12940	<i>Dispenser, Kipas Angin, Notebook, Mouse, Printer, Warming Showcase, Mesin Kasir, Kompor</i>
Toko Yeye	(021)21386440	Jl. Pondok Kelapa Raya Blok L10 No. 3, Jakarta Timur	Timbangan, Loyang <i>Pie, Kuas Kue, Sarung Tangan Masak, Panci, Gelas Ukur, Pisau, Spatula</i>
Carrefour		Jl. Danau Sunter Utara No.12A, RT.6/RW.14, Papanggo, Tj. Priok, Jakarta Utara, 14340	Baskom, Wadah Plastik, <i>Strainer, Celemek, Keranjang Sampah, Pengki, Kain Pel, Sapu</i>
Pertamina	(021)1500000	Jl. Danau Sunter Utara No.3, RT.12/RW.12, Sunter Agung, Tj. Priok, Jakarta Utara 14350	Gas Elpiji, Tabung Gas, Bahan Bakar Kendaraan
KEA	(021)29853900	Jalan Jalur Sutera Boulevard Kav.45, Kota Tangerang, Banten 15320	Meja Kayu, Kursi Plastik, Meja <i>Counter,</i>
Erafone	(021)4529712	Mall Kelapa Gading 1, Kelapa Gading, Jakarta Utara	<i>Handphone</i>
Happy Farm		Jl. Taman Sunter Nyiur Blok N No. 12, RT.1/RW.15, Sunter	Telur Ayam

**Hak Cipta dan Merek IBI KKI (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Hak Cipta Dilindungi 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Agung, Tj. Priok,  
Jakarta Utara 14350



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Bianca Printing	(021)4517984	Jl. Kelapa Molek 7 Blok Q2 no 1, RT.16/RW.19, Kelapa Gading Timur, Jakarta Utara 14240	Sticker logo
Boxpack Indo	081288268455	Jalan Pesanggrahan no. 88, Meruya Utara, Kembangan, Jakarta Barat, 11620	Tart Box

Sumber: *Tartlet Factory*, 2017

### Deskripsi Rencana Operasi

Rencana Operasi menjelaskan mengenai rincian kegiatan yang akan dilakukan pelaku bisnis sebelum usaha didirikan. Hal ini merupakan target bagi pelaku bisnis agar dapat mendirikan bisnis tepat waktu. Rencana operasi yang baik akan membuat semua proses bisnis dapat berjalan dengan baik. Berikut ini uraian mengenai rencana operasi bisnis *Tartlet Factory*.

#### 1. Melakukan survey pasar dan pesaing

Melakukan survey pasar untuk mengetahui keadaan pasar dan pangsa pasar yang akan dimasuki. Selain survey pasar, dilakukan juga survey pesaing dalam usaha agar dapat menetapkan strategi yang harus digunakan. Survey pasar dan pesaing berlangsung selama tiga minggu yang dimulai pada minggu pertama hingga minggu ketiga bulan September 2018.

#### 2. Menyusun rencana bisnis

Rencana bisnis adalah sebuah dokumen berisi rincian mengenai suatu usaha atau bisnis berupa informasi-informasi yang dibutuhkan untuk mendirikan usaha.

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.



Sebelum memulai suatu bisnis, pebisnis perlu menyusun perencanaan bisnis agar bisnis kelak dapat berjalan sesuai rencana. Penyusunan rencana bisnis membutuhkan waktu selama tiga minggu, dimulai pada minggu kedua hingga minggu keempat bulan September 2018.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**3 Melakukan survey pemasok**

Mencari *supplier-supplier* bahan baku, bahan pembantu, peralatan maupun perlengkapan yang dibutuhkan dalam menjalankan usaha. Survey pemasok dilakukan selama dua minggu sejak minggu keempat bulan September 2018 hingga minggu pertama bulan Oktober 2018.

**4 Merekrut dan melakukan pelatihan tenaga kerja**

Mencari tenaga kerja melalui rekomendasi teman dan kerabat, melakukan *interview* pada calon pekerja, menjelaskan *job description*, negosiasi gaji, dan terakhir adalah proses pelatihan atau *training*. Dari tahap perekrutan hingga pelatihan karyawan membutuhkan waktu selama satu bulan di bulan Oktober 2018.

**5 Menentukan lokasi**

Menentukan lokasi usaha yang baik sangat penting bagi kelanjutan suatu usaha. Perlu memperhatikan faktor-faktor lokasi usaha yang strategis seperti yang telah dibahas di bab sebelumnya. Penentuan lokasi dilakukan pada minggu ketiga dan keempat bulan Oktober 2018.

**6 Pendaftaran NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)**

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.





Setiap Warga negara yang memiliki penghasilan diatas PTKP (Penghasilan

Ⓒ Tidak Kena Pajak) Wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak.

Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online yaitu dengan mendaftarkan melalui situs direktorat jendral pajak, [www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id). Pendaftaran NPWP bersamaan dengan penentuan lokasi usaha yaitu pada minggu ketiga dan keempat bulan Oktober 2018. Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan :

- a. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap.
- b. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing.
- c. Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

7 Pendaftaran SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- a. Fotocopy surat akta pendirian perusahaan
- b. Fotokopi KTP Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan

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.





c. Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha

Ⓒ d. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm

e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

Pendaftaran SIUP dilakukan setelah NPWP selesai dibuat yaitu pada minggu pertama dan kedua bulan November 2018.

8. Membeli perlengkapan dan peralatan usaha

Membeli seluruh kebutuhan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung proses operasi *Tartlet Factory*. Pembelian perlengkapan dan peralatan usaha membutuhkan waktu selama tiga minggu sejak minggu kedua hingga minggu keempat bulan November 2018.

9. Melakukan promosi

Sebelum usaha dibuka, akan dilakukan strategi promosi untuk memperkenalkan merek kepada masyarakat dan calon pelanggan. Strategi promosi yang dilakukan adalah dengan *e-marketing* melalui media sosial, melakukan *paid promote*, dan dengan *word of mouth*. Promosi dilakukan sejak satu bulan sebelum pembukaan usaha dari minggu keempat bulan November 2018 hingga minggu keempat bulan Desember 2018.

10. Pembukaan bisnis

Setelah semua proses dilakukan, masuk ke tahap terakhir yaitu pembukaan bisnis atau *Grand Opening*. Pembukaan usaha dilakukan pada minggu pertama bulan Januari 2019 setelah semua proses dijalankan.

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



Berikut ini pada tabel 4.2 adalah *time schedule* dari kegiatan operasional *Tartlet*

Factory.

**Tabel 4.2**  
**Tartlet Factory**  
**Time Schedule Kegiatan Operasional**

No	Kegiatan	2018												2019								
		September				Oktober				November				Desember				1				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1				
1	Survey pasar dan pesaing	x	x	x																		
2	Menyusun rencana bisnis		x	x	x																	
3	Survey pemasok				x	x																
4	Merekrut dan melatih tenaga kerja					x	x	x	x													
5	Menentukan lokasi							x	x													
6	Pendaftaran NPWP							x	x													
7	Pendaftaran SIUP									x	x											
8	Membeli perlengkapan dan peralatan usaha										x	x	x									
9	Melakukan Promosi												x	x	x	x	x					
10	Pembukaan usaha																					x

Sumber: *Tartlet Factory*, 2017

#### D. Rencana Alur Produk dan Jasa

Alur ataupun skema dibutuhkan dalam menjalankan proses atau kegiatan operasional perusahaan. Skema tersebut berisi mengenai proses produksi hingga produk jadi dan sampai di tangan pelanggan. Alur ini dapat dijadikan standard operasi bisnis dalam melayani konsumennya. Berikut ini diuraikan mengenai kebutuhan bahan baku dan alur proses produksi kue *pie Tartlet Factory*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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.



**Tabel 4.3**  
**Tartlet Factory**  
**Kebutuhan Bahan Baku**

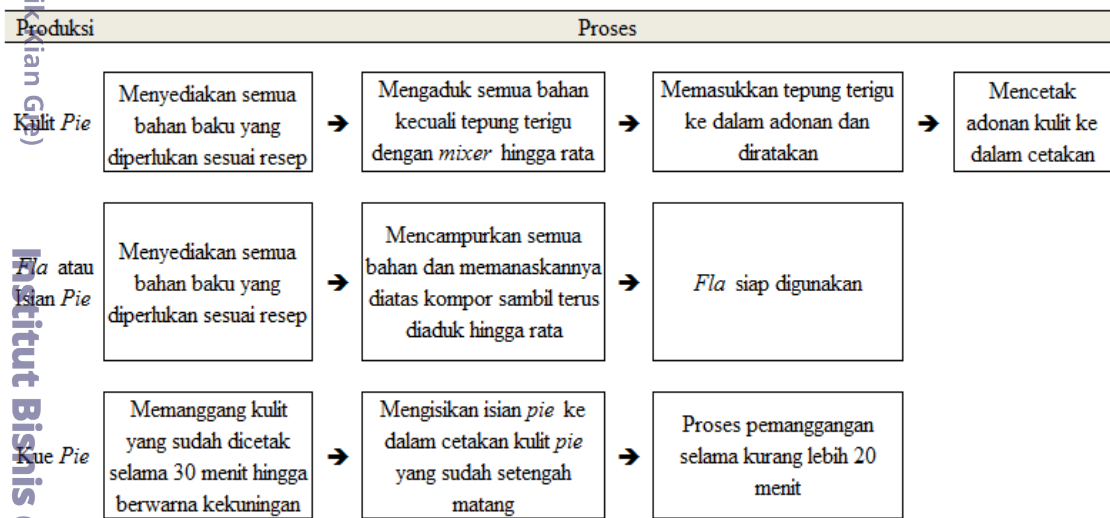
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

No.	Nama Produk	Bahan Baku
1.	Kulit <i>Pie</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tepung Terigu 1.600 gram</li> <li>2. Mentega 700 gram</li> <li>3. Telur Ayam 2 butir</li> <li>4. Gula Pasir 250 gram</li> </ol>
2.	Isian <i>Pie</i> atau <i>Fla</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Susu Cair 1000 ml</li> <li>2. Telur Ayam 15 butir</li> <li>3. Gula Pasir 400 gram</li> <li>4. Susu Kental Manis 250 ml</li> </ol>
3.	Kue <i>Pie</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kulit <i>Pie</i></li> <li>2. Isian <i>Pie (Fla)</i></li> </ol>

Keterangan: proses di atas menghasilkan 100pcs kue *pie*

Sumber: *Tartlet Factory*, 2017

**Gambar 4.5**  
**Tartlet Factory**  
**Alur Proses Produksi**



Sumber: *Tartlet Factory*, 2017

Setelah proses produksi, produk *Tartlet Factory* siap dijual. Berikut ini alur proses penjualan kue *Tartlet Factory* atau alur proses pembelian kue *Tartlet Factory* di *outlet*.

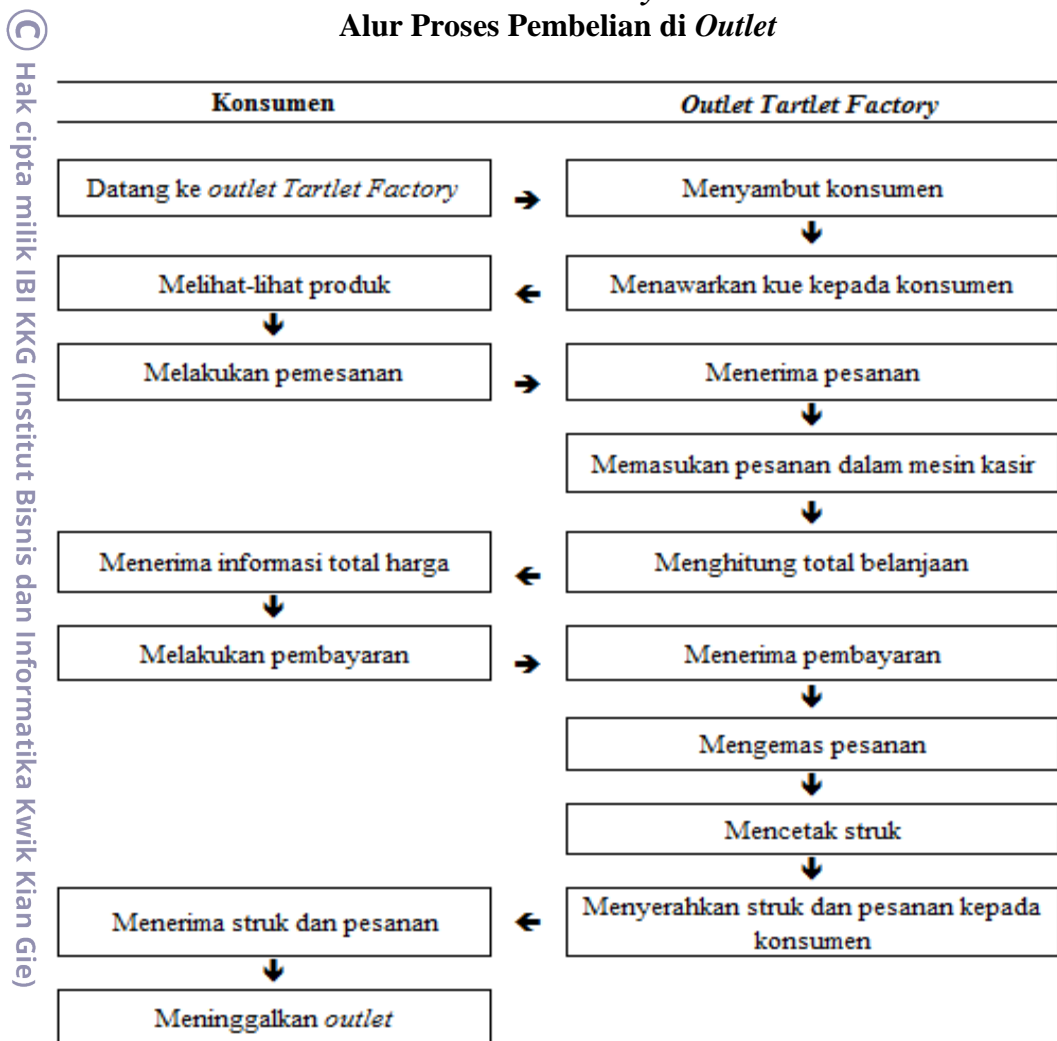
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© 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.



**Gambar 4.6**  
**Tartlet Factory**  
**Alur Proses Pembelian di Outlet**



Sumber: Tartlet Factory, 2017

Berdasarkan gambar 4.6 di atas, alur proses pembelian di outlet dapat diuraikan sebagai berikut:

- Calon konsumen datang ke outlet Tartlet Factory di Pasar MOI, Mall Of Indonesia, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Disana calon konsumen dapat melihat langsung kue pie yang dijual Tartlet Factory di Show Case yang tersedia.
- Staff penjualan menyambut dan menawarkan produk Tartlet Factory kepada calon konsumen.



3. Setelah melihat-lihat kue *pie* di *show case*, calon konsumen dapat langsung memesan kue *pie* kepada *staff* penjualan di *outlet*.
4. *Staff* penjualan menerima pesanan konsumen dan memasukkan pesanan ke dalam mesin kasir.
5. Selanjutnya *staff* penjualan akan menghitung total belanjaan konsumen dan memberitahukan nominal yang harus dibayarkan kepada konsumen.
6. Konsumen melakukan pembayaran sejumlah nominal yang disebutkan, dapat dengan pembayaran tunai maupun non tunai (mesin EDC).
7. *Staff* penjualan menerima pembayaran dari konsumen.
8. *Staff* penjualan mengemas produk sesuai pesanan konsumen.
9. *Staff* penjualan mencetak struk belanjaan dan menyerahkan kepada konsumen bersamaan dengan pesanan serta mengucapkan terima kasih.
10. Konsumen menerima kue *pie* beserta struk pembayaran (dan kembalian jika ada).
11. Konsumen meninggalkan *outlet Tartlet Factory*.

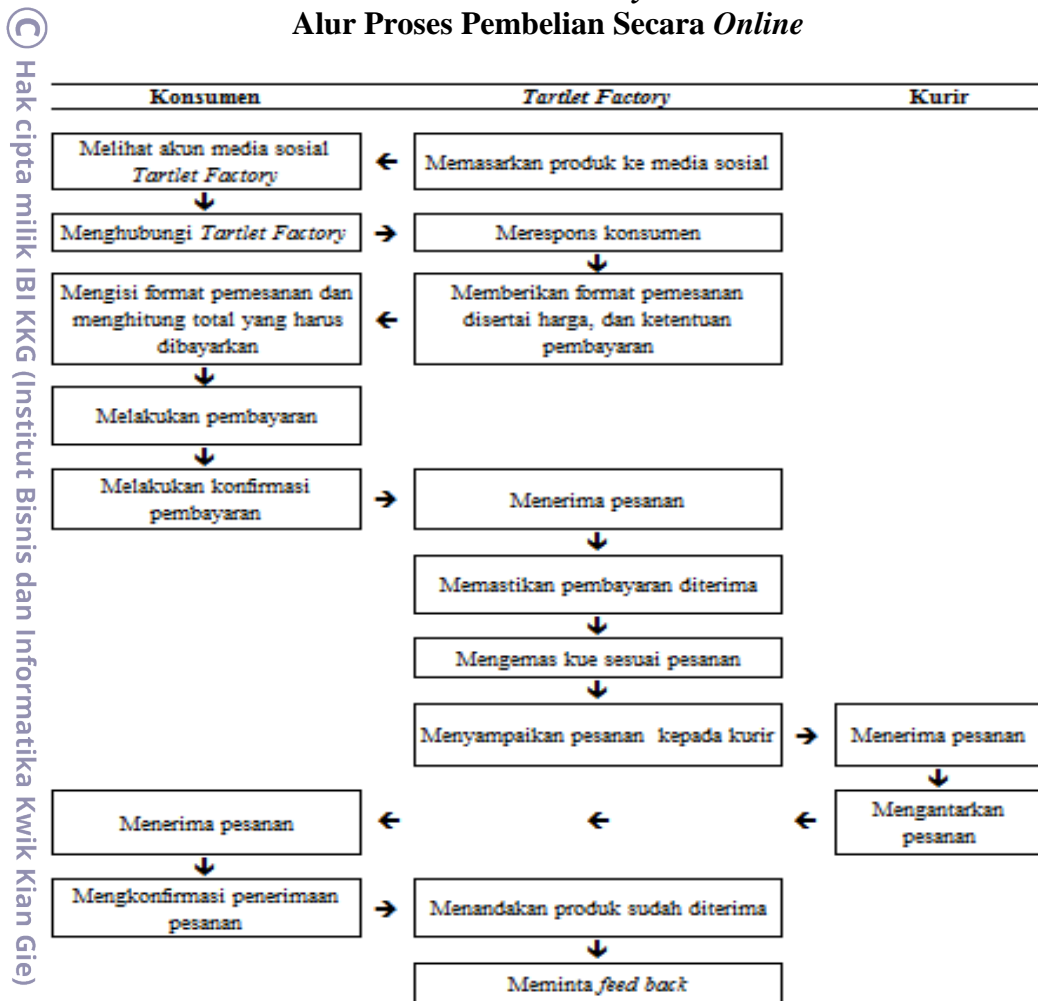
Selain penjualan di toko fisik (*outlet*), *Tartlet Factory* juga melayani penjualan *online* (*delivery order*). Berikut ini alur proses pembelian kue *Tartlet Factory* secara *online*.

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.



**Gambar 4.7**  
**Tartlet Factory**  
**Alur Proses Pembelian Secara Online**



Sumber: *Tartlet Factory*, 2017

Pada gambar 4.7 dapat dilihat alur proses pembelian secara *online*. Berikut ini uraian mengenai alur proses pembelian secara *online*.

1. *Tartlet Factory* melakukan pemasaran secara *online* ke akun media sosial *Tartlet Factory*.

2. Calon konsumen melihat pemasaran dan akun media sosial *Tartlet Factory* dan menghubungi *Tartlet Factory* melalui telepon dan *online messenger* (*line* dan *whatsapp*) untuk bertanya terlebih dahulu berkaitan dengan produk *Tartlet Factory*.

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.



3. *Staff* penjualan merespons calon konsumen dan memberikan segala informasi berkaitan dengan produk. Selain itu *staff* penjualan juga mengirimkan format pemesanan kepada calon konsumen beserta harga dan ketentuan pembayaran
4. Calon konsumen mengisi format pemesanan dan menghitung sendiri total yang harus dibayarkan berdasarkan harga yang diberikan oleh *staff* penjualan. Kemudian calon konsumen melakukan pembayaran sesuai ketentuan dan melakukan konfirmasi pembayaran dengan mengirimkan bukti bayar serta format pemesanan kepada *staff* penjualan. Jika calon konsumen menghubungi melalui telepon maka *staff* penjualan yang akan mengisi format pemesanan dengan menanyakan informasi yang dibutuhkan kepada calon konsumen.
5. *Staff* penjualan menerima format pemesanan, memeriksa pembayaran, dan memeriksa kelengkapan informasi pemesanan. Jika segala informasi berkaitan dengan pemesanan sudah lengkap, *staff* penjualan akan memasukkan pesanan ke dalam data pesanan (mesin kasir dan laporan)
6. *Staff* penjualan mengemas kue berdasarkan data pesanan dan memberikan kue kepada kurir untuk diantarkan pada waktu yang telah ditentukan.  
Kurir mengantarkan kue *pie* yang telah dikemas ke alamat konsumen sesuai dengan format pesanan.
8. Konsumen menerima kue *pie* yang diantarkan oleh kurir dan mengkonfirmasi penerimaan kue kepada *staff* penjualan
9. Setelah memastikan kue sampai di tangan konsumen dengan baik, *staff* penjualan akan meminta *feedback* dari konsumen mengenai kue yang dipesan. *Feedback* dapat berupa *testimonial* atau *review* di media sosial ataupun dengan menyampaikan pendapat, kritik, dan sarannya kepada *staff* penjualan.

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



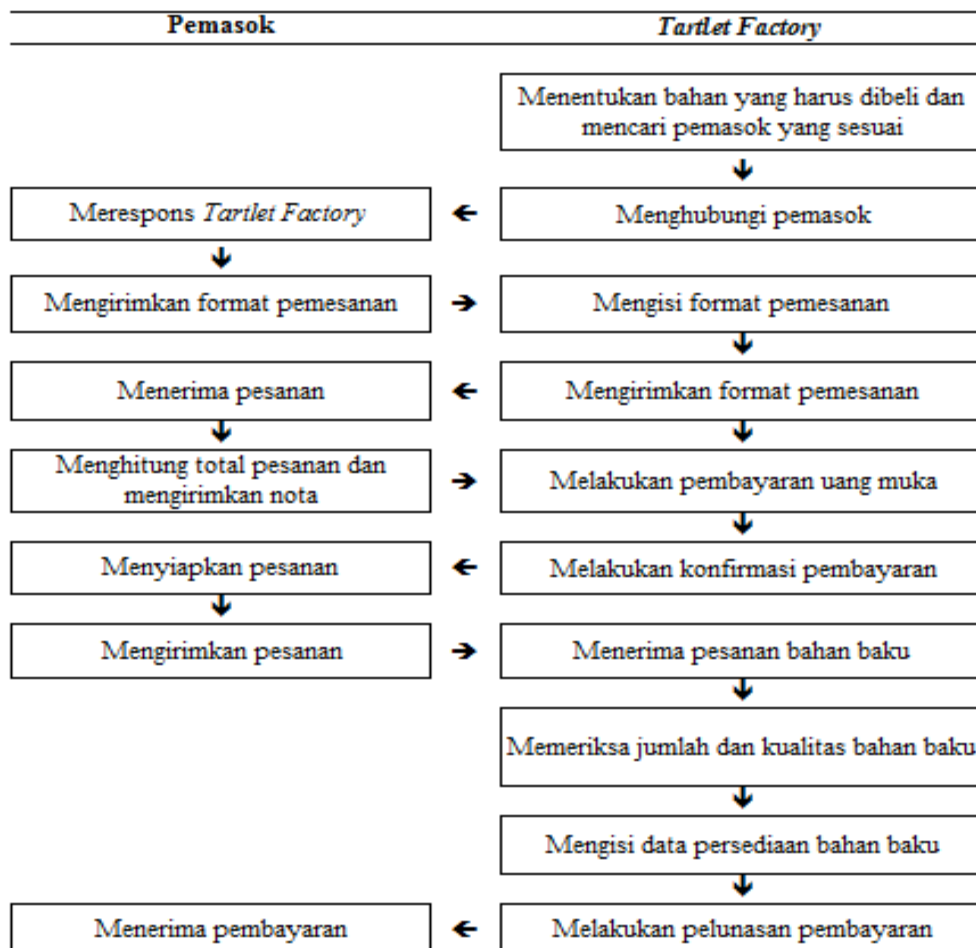


## E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan atau Barang

### Hingga Sampai Pada Pelanggan

Bahan baku sangat penting dalam melaksanakan sebuah proses bisnis. Persediaan bahan harus dikendalikan dan digunakan secara efisien agar dapat menekan biaya anggaran yang akan dikeluarkan. Oleh karena itu, persediaan bahan baku harus diawasi dan dikendalikan setiap harinya. Berikut ini gambar alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan *Tartlet Factory* hingga produk sampai di tangan konsumen.

**Gambar 4.8**  
**Tartlet Factory**  
**Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan**



Sumber: *Tartlet Factory*, 2017

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.



## F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi digunakan untuk membantu mempermudah kegiatan usaha agar lebih efisien. Teknologi yang digunakan bukanlah teknologi terbaru melainkan teknologi yang sesuai atau memang diperlukan dalam kegiatan bisnis. Beberapa teknologi yang digunakan dalam usaha *Tartlet Factory* adalah sebagai berikut:

### 1. Sistem pemasaran melalui Internet

Internet diperlukan dalam usaha *Tartlet Factory* untuk mempermudah dalam menerima pesanan secara *online*, mengelola media sosial *Tartlet Factory*, dan mengakses data pesanan.

### 2. Sistem penyimpanan *data base* pelanggan melalui *Handphone* dan *Notebook*

*Handphone* dan *Notebook* digunakan untuk menerima pesanan, mengelola media sosial, dan menyimpan data pesanan hingga database pelanggan.

### 3. Sistem pembayaran melalui Mesin EDC (*Electronic Data Capture*)

*Outlet Tartlet Factory* dilengkapi mesin pembayaran berupa mesin EDC untuk mempermudah pelanggan dalam melakukan pembayaran. Sehingga memberikan alternatif pembayaran yang lain yaitu menggunakan kartu debit atau kredit selain pembayaran tunai.

### 4. Sistem perhitungan penjualan melalui Mesin Kasir

Mesin kasir berguna untuk melakukan perhitungan total belanjaan pelanggan dan untuk menyimpan data penjualan usaha. Mesin kasir juga berguna untuk mencetak struk pembayaran sebagai bukti pembayaran bagi pelanggan.

### 5. Penjualan melalui *Warming Show Case*

Pada *outlet Tartlet Factory* terdapat etalase penjualan berupa *warming show case* dimana etalase dilengkapi dengan mesin penghangat mengingat kue *pie Tartlet Factory* paling baik dikonsumsi dalam keadaan hangat. Ini juga untuk menjaga



kualitas dari produk *Tartlet Factory* agar tetap renyah dan hangat saat dikonsumsi

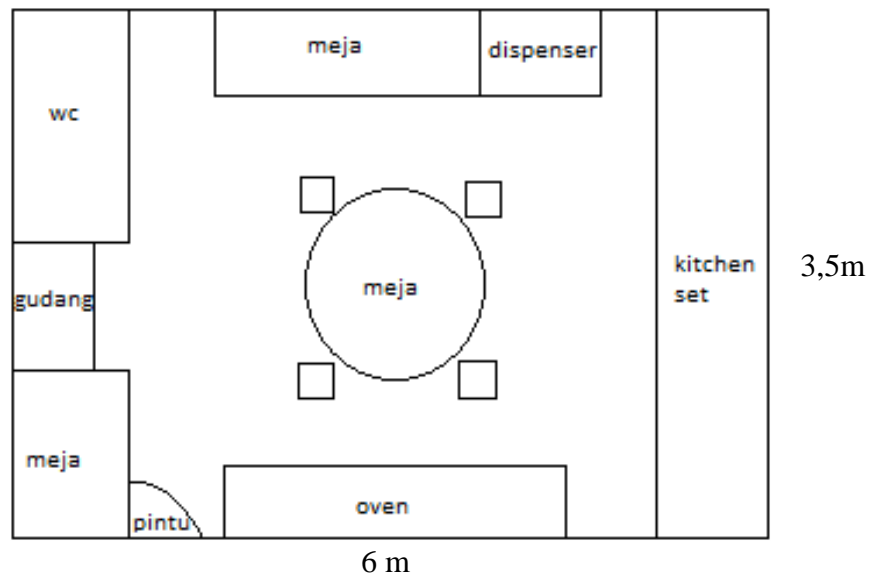
oleh pelanggan.

### G. Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Bangunan tempat usaha *Tartlet Factory* terbagi menjadi dua yaitu tempat produksi yang berada di tempat tinggal pemilik di Sunter, Jakarta Utara dan tempat penjualan (*outlet*) yang berada di Pasar MOI, Mall Of Indonesia, Kelapa Gading, Jakarta Utara.

Berikut ini adalah gambar *lay out* tempat produksi dan *outlet Tartlet Factory*.

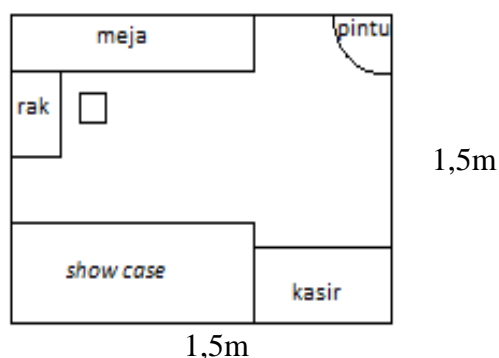
**Gambar 4.9**  
***Tartlet Factory***  
***Lay Out Tempat Produksi***



Sumber: *Tartlet Factory*, 2017

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 4.10**  
**Tartlet Factory**  
**Lay Out Outlet Pasar MOI**



Sumber: *Tartlet Factory*, 2017

Berdasarkan gambar *lay out* di atas, dapat dilihat bahwa ukuran *outlet Tartlet Factory* cukup kecil. Hal ini menyebabkan proses produksi tetap dilakukan di rumah pemilik dan *outlet* hanya berfungsi sebagai tempat penjualan.

Di *outlet* terdapat meja yang digunakan sebagai tempat melakukan pengemasan produk, rak penyimpanan kotak *packaging*, *warming show case* yang digunakan untuk meletakkan kue *pie*, mesin kasir untuk melakukan perhitungan, dan kursi untuk tempat duduk *staff* penjualan dan kurir.

**© 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.

