KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Seluruh aktivitas bisnis yang dijalankan tidak akan lepas dari sebuah proses operasi. Menurut Heizer dan Render (2014:3) Manajemen Operasi adalah aktivitas yang berhubungan dengan penciptaan barang dan jasa melalui proses transformasi dari *input* (masukan) ke *output* (hasil).

A. Proses Operasi Produk

Proses operasi produk merupakan proses penciptaan suatu barang atau jasa dimulai dari tahapan *input*, tahapan proses, dan tahapan *output*. NoriKu akan menjalankan kegiatan operasionalnya di sebuah ruko yang bertempat di Jalan Kramat Jaya, Jakarta Utara. NoriKu menawarkan tiga pilihan variasi rasa dengan kualitas yang baik, yaitu NoriKu Original, NoriKu Pedas, dan NoriKu Wijen. Berikut ini merupakan rangkaian proses untuk menghasilkan masing-masing variasi produk NoriKu:

1. NoriKu Original

Bahan baku yang diperlukan untuk membuat NoriKu Original adalah 12 lembar *nori*, 1 lembar kembang tahu kering, 3 sendok makan tepung terigu, air, dan minyak goreng. Adapun proses pembuatan NoriKu Original adalah sebagai berikut; pertama campurkan tepung terigu dengan sedikit air dan aduk hingga menjadi cair. Ini digunakan sebagai adonan perekat *nori* pada kembang tahu. Kemudian gunting lembaran kembang tahu menjadi bentuk persegi sebesar lembaran *nori*. Selanjutnya

kuaskan adonan tepung terigu cair pada kembang tahu dan rekatkan dengan lembaran *nori*. Kemudian gunting *nori* menjadi bentuk persegi panjang kecil. Panaskan minyak goreng dan kemudian goreng *nori* hingga matang sempurna. Kemudian angkat dan tiriskan *nori*. Langkah terakhir masukkan *nori* ke dalam toples bening yang sudah diberi label.

2. NoriKu Pedas

Bahan baku yang diperlukan untuk membuat NoriKu Pedas adalah 12 lembar *nori*, 1 lembar kembang tahu kering, 3 sendok makan tepung terigu, air, dan minyak goreng. Adapun proses pembuatan NoriKu Pedas adalah sebagai berikut; pertama campurkan tepung terigu dengan sedikit air dan aduk hingga menjadi cair. Ini digunakan sebagai adonan perekat *nori* pada kembang tahu. Kemudian gunting lembaran kembang tahu menjadi bentuk persegi sebesar lembaran *nori*. Selanjutnya kuaskan adonan tepung terigu cair pada kembang tahu dan rekatkan dengan lembaran *nori*. Kemudian gunting *nori* menjadi bentuk persegi panjang kecil. Panaskan minyak goreng dan kemudian goreng *nori* hingga matang sempurna. Kemudian angkat dan tiriskan *nori*. Kemudian taburi cabe bubuk secara merata pada *nori*. Langkah terakhir masukkan *nori* ke dalam toples bening yang sudah diberi label.

3. NoriKu Wijen

Bahan baku yang diperlukan untuk membuat NoriKu Wijen adalah 12 lembar *nori*, 1 lembar kembang tahu kering, 3 sendok makan tepung terigu, air, dan minyak goreng. Adapun proses pembuatan NoriKu Wijen adalah sebagai berikut; pertama campurkan tepung terigu dengan sedikit air dan aduk hingga menjadi cair. Ini digunakan sebagai adonan perekat *nori* pada kembang tahu. Kemudian gunting lembaran kembang tahu

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

menjadi bentuk persegi sebesar lembaran *nori*. Selanjutnya kuaskan adonan tepung terigu cair pada kembang tahu dan taburi wijen putih kemudian rekatkan dengan lembaran *nori*. Kemudian gunting *nori* menjadi bentuk persegi panjang kecil. Panaskan minyak goreng dan kemudian goreng *nori* hingga matang sempurna. Kemudian angkat dan tiriskan *nori*. Kemudian taburi cabe bubuk secara merata pada *nori*. Langkah terakhir masukkan *nori* ke dalam toples bening yang sudah diberi label.

B. Nama Pemasok

Pemasok adalah pihak yang menyalurkan bahan baku kepada perusahaan guna memproses produksinya untuk menghasikan produk akhir. Pemasok memegang peranan penting dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok bahan baku, perlengkapan maupun peralatan tidak dapat terpenuhi. Adapun pemasok-pemasok NoriKu dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.1

Daftar Nama Pemasok NoriKu

No	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon	Produk
1	Pasar Koja Jakarta Utara	Jalan Bhayangkara Kel. Tugu Utara Kec. Koja, Jakarta Utara 14270	(021) 4302080	Perlengkapan (*Jug Water* Plastik, Tirisan Minyak, Nampan, Gunting, Mangkok Kecil, Kuas Makanan) dan Bahan Baku (Kembang Tahu Kering, Cabe bubuk, Wijen Putih, Tepung Terigu, Minyak Goreng), Toples Bening

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

No	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon	Produk
2	Pasar Muara Karang	Jalan Muara Karang Raya, Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara, 14450	087881580988	*Nori* (Rumput Laut)
2	Pasar Muara Karang	Jalan Muara Karang Raya, Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara, 14450	087881580988	*Nori* (Rumput Laut)
4	Surya Jaya Elektronik	Jalan Kramat Jaya no 7, Jakarta Utara	(021) 4357709	Kompor Gas
5	ITC Cempaka Mas (Kedai HP)	ITC Cempaka Mas, Lantai 4 Blok F Nomor 352 352, Sumur Batu, Jakarta Pusat 10640	(021) 42887101	*Smartphone*
6	Indomaret Kramat Jaya	Jalan Kramat Jaya Raya, RT.6/RW.13, Semper Bar., Koja, Kota Jkt Utara 14260	08891481259	Isolasi, *Sunlight*, *Sponge* Cuci Piring, Nota, Pulpen
	Primagraphia	Jalan Kalibaru Timur III no.1A Senen, Jakarta Pusat	(021) 42883355	*Banner*, Label Toples, Kartu Nama, *Flyer*
	Sinar Maju	Jalan Kramat Jaya Gg 7 No. 1, Jakarta Utara	(021) 4304308	Aqua Galon, Gas Elpiji

Sumber : NoriKu

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
©Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Berdasarkan tabel di atas, penulis berusaha mencari pemasok yang menjual produk dengan kualitas terbaik denga harga yang sesuai dan dekat dengan tempat usaha. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan NoriKu dan agar dapat memaksimalkan keuntungan yang diperoleh.

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi berisi rincian kegiatan yang akan dilakukan oleh pelaku bisnis sebelum usaha didirikan. Hal ini berguna agar bisnis dapat didirikan tepat waktu. Berikut ini merupakan rencana operasi dari NoriKu:

1. Analisis dan perhitungan bisnis

   Melakukan analisis bisnis apakah bisnis ini layak atau tidak untuk dijalankan dan melakukan perhitungan bisnis.

2. Melakukan survei lokasi serta menentukan dan menyewa tempat

   Lokasi merupakan hal yang terpenting dan berdampak secara langsung terhadap kegiatan bisnis yang akan dijalankan. Selain itu, pemilihan lokasi juga harus disesuaikan dengan dana yang dimiliki. Sebelum memulai bisnis ini, penulis akan melakukan survei ke lapangan untuk melihat dan mengamati lokasi yang akan dipilih untuk bisnis ini. Setelah melakukan survei, penulis memilih lokasi strategis yang berlokasi di Jalan Kramat Jaya No 34 Blok F, Tanjung Priok, Jakarta Utara. Lokasi ini dipilih karena di sepanjang jalan Kramat jaya ini merupakan jalan raya yang ramai dilewati penduduk dan merupakan kawasan pertokoan.

3. Pendaftaran NPWP

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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 direktoral jendral pajak www.pajak.co.id (Diakses pada 5 Desember 2017)

4. Pembuatan SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagangan)

Pembuatan SIUP dilakukan dengan langkah-langkah berikut:

a. Mengisi formulir permohonan izin
b. Melampirkan *fotocopy* KTP
c. Melampirkan *fotocopy* Akta Pendirian Perusahaan (untuk badan usaha)
d. Melampirkan surat pernyataan (belum memiliki SIUP, bukan mini market, dan peruntukan kantor)
e. Melampirkan *softcopy* pas foto penanggung jawab
f. Melampirkan pernyataan kedudukan usaha/ badan usaha

5. Mendaftarkan Perusahaan

Pendaftaran perusahaan dilakukan oleh setiap perusahaan di Suku Dinas Perindustrian dan Perdangangan Tingkat II selaku Kantor Pendaftaran Perusahaan (KPP) tingkat II di tempat kedudukan perusahaan dengan cara mengisi formulir pendaftaran, melampirkan *fotocopy* berupa KTP penanggung jawab atau pemilik, akta pendirian usaha dan *fotocopy* SIUP serta membayar biaya administrasi perusahaan.

6. Pembuatan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)

Pembuatan Sertifikat PIRT ditujukan untuk memberikan validasi bahwa produk NoriKu adalah produk yang aman untuk dikonsumsi dan telah mendapat izin dari Dinas

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

Kesehatan Republik Indonesia. Pembuatan Sertifikat PIRT dilakukan dengan langkah-langkah berikut:

a. Mempersiapkan dokumen akta pendirian dan SK Pengesahan dan NPWP Badan Hukum
b. Fotokopi Tanda Daftar Industri (TDI)
c. Fotokopi surat izin Gangguan (untuk Badan Hukum)
d. Fotokopi dokumen Lingkungan
e. Fotokopi sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)
f. Hasil cek laboratorium
g. Fotokopi perjanjian sewa-menyewa tanah/bangunan

7. Melakukan survei pemasok

Survei pemasok dilakukan agar penulis mendapat pemasok yang berdekatan dengan lokasi usaha untuk meminimalisir pengeluaran biaya untuk mendapatkan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang dibutuhkan.

8. Membeli kebutuhan bahan baku, peralatan, perlengkapan, dan *stand* usaha

Melakukan pembelian kebutuhan yang berkaitan dengan aktivitas bisnis seperti bahan baku, peralatan, perlengkapan dan *stand* usaha.

9. Menata *stand* dan dapur

Setelah pembelian berbagai kebutuhan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang ada, penulis menata dapur NoriKu dan mengatur tata letak *stand* usaha sesuai dengan rencana desain usaha yang telah dibuat.

10. Merekrut tenaga kerja

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

Tenaga kerja mempunyai pengaruh besar terhadap suatu bisnis, tenaga kerja yang berkompeten, jujur, dan rajin dapat mendukung pencapaian tujuan usaha. Pemilik bisnis melakukan perekurutan karyawan sesuai kriteria yang telah ditentukan yaitu, jujur, rajin bekerja dan mau belajar. Perekrutan tersebut dilakukan melalui wawancara sederhana.

11. Menyiapkan promosi

Sarana promosi yang digunakan penulis yaitu dengan memanfaatkan internet dan media sosial, menyebar *flyer* dan kartu nama serta melakukan pemasangan *banner* di area *stand*. Penulis akan menyiapkan tester produk untuk *Grand Opening Promo*.

12. Pembukaan usaha NoriKu

Setelah seluruh persiapan diselesaikan dengan baik, maka tahap terakhir adalah pembukaan usaha NoriKu (*Grand Opening*).

Berikut akan disajikan jadwal rencana kegiatan operasional NoriKu yang akan disajikan pada tabel 4.2 di halaman selanjutnya.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

Tabel 4.2

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional NoriKu

Sumber : NoriKu

Kegiatan	2018												2019			
	Oktober				November				Desember				Januari			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Analisis dan perhitungan bisnis																
Melakukan survei lokasi serta menentukan dan menyewa tempat																
Pendaftaran NPWP																
Pembuatan SIUP																
Mendaftarkan Perusahaan dan Pembuatan Sertifikat PIRT																
Melakukan survei pemasok																
Membeli kebutuhan bahan baku, peralatan, perlengkapan, dan *stand* usaha																
Menata *stand* dan dapur																
Merekrut tenaga kerja																
Menyiapkan promosi																
Pembukaan usaha NoriKu																

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

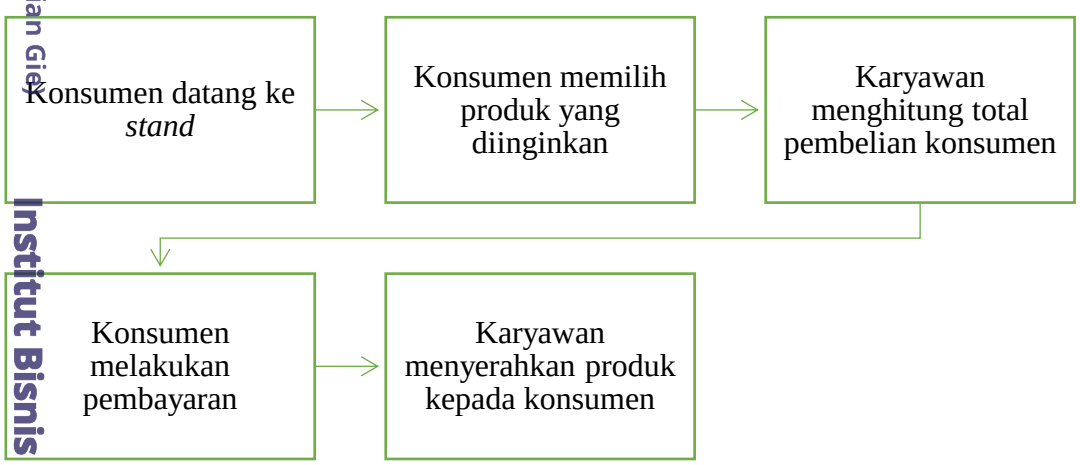
Berdasarkan tabel 4.2, dapat dilihat rencana kegiatan persiapan pembukaan usaha NoriKu yang akan dimulai pada bulan oktober 2018 hingga *Grand Opening* pada awal tahun 2019.

D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk memberikan gambaran dari bagaimana suatu produk diberikan dan sampai di tangan konsumen. Pembelian produk NoriKu bisa dilakukan langsung di *stand* maupun pemesanan secara *online* melalui media sosial dan aplikasi komunikasi seperti *Line* dan *Whatsapp*. Alur proses pembelian produk NoriKu akan disajikan pada gambar 4.1 dan gambar 4.2 berikut ini:

Gambar 4.1

Alur Proses Pembelian Di *Stand*



Sumber : NoriKu

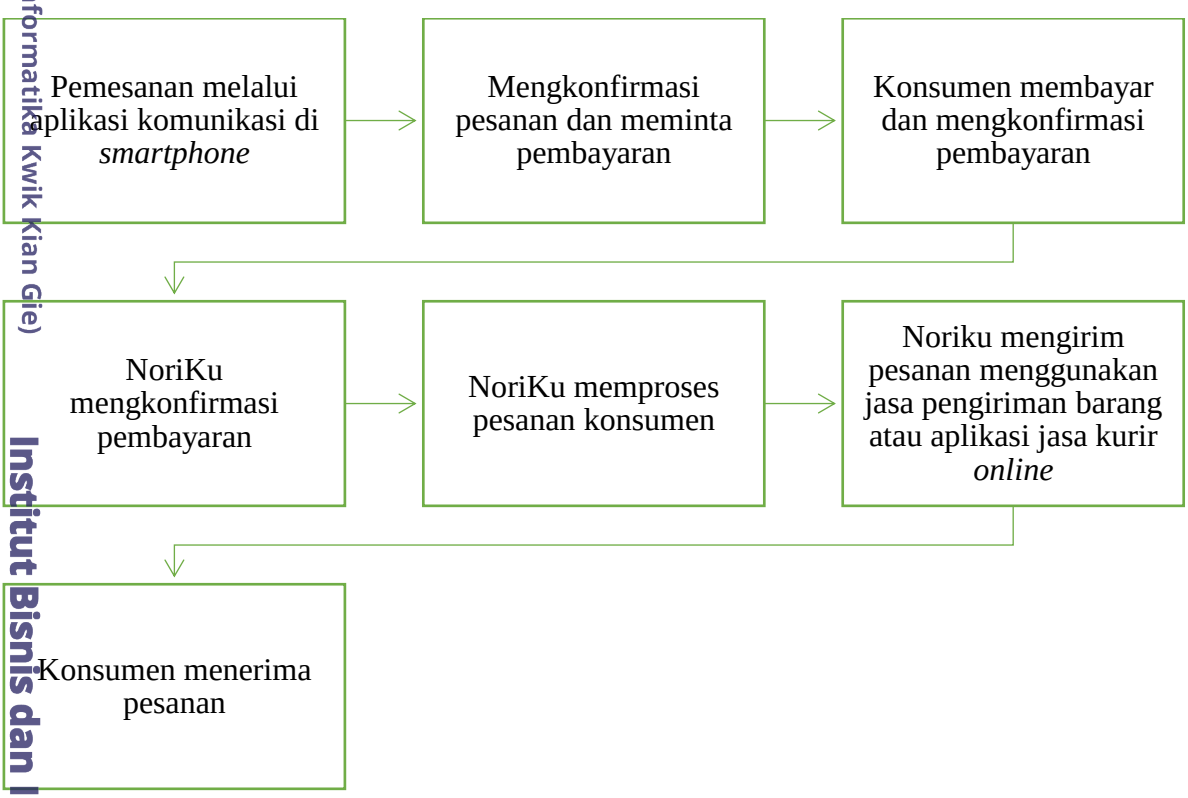
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Berdasarkan gambar 4.1, konsumen dapat langsung ke *stand* untuk melakukan pembelian produk dan akan dilayani dengan baik oleh karyawan. Adapun perencanaan jam operasional *stand* NoriKu yaitu hari Senin hingga Jumat dari pukul 10.00 WIB hingga 17.00 WIB dan hari Sabtu hingga Minggu dari pukul 10.00 WIB hingga 16.00 WIB.

Selanjutnya pada gambar 4.2 merupakan alur proses pembelian produk secara *online* yaitu melalui aplikasi komunikasi *smartphone*, konsumen dapat dengan mudah dan praktis memesan produk dari mana saja.

Gambar 4.2

Alur Proses Pembelian Secara *Online*



Sumber : NoriKu

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Berdasarkan gambar 4.2, konsumen dapat melakukan pemesanan dengan cara mudah dan praktis melalui aplikasi *Line* dan *Whatsapp*. Proses pengiriman akan dilakukan setelah proses pembayaran dan konfirmasi pesanan. Konsumen juga dapat memilih untuk menggunakan jasa pengiriman barang maupun aplikasi jasa kurir *online* agar produk cepat sampai di tangan konsumen. Biaya pengiriman ditanggung sepenuhnya oleh konsumen. Jam operasional pemesanan secara *online* dapat dilakukan hari Senin hingga Jumat dari pukul 10.00 WIB hingga 17.00 WIB dan Sabtu hingga Minggu dari pukul 10.00 WIB hingga 16.00 WIB.

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

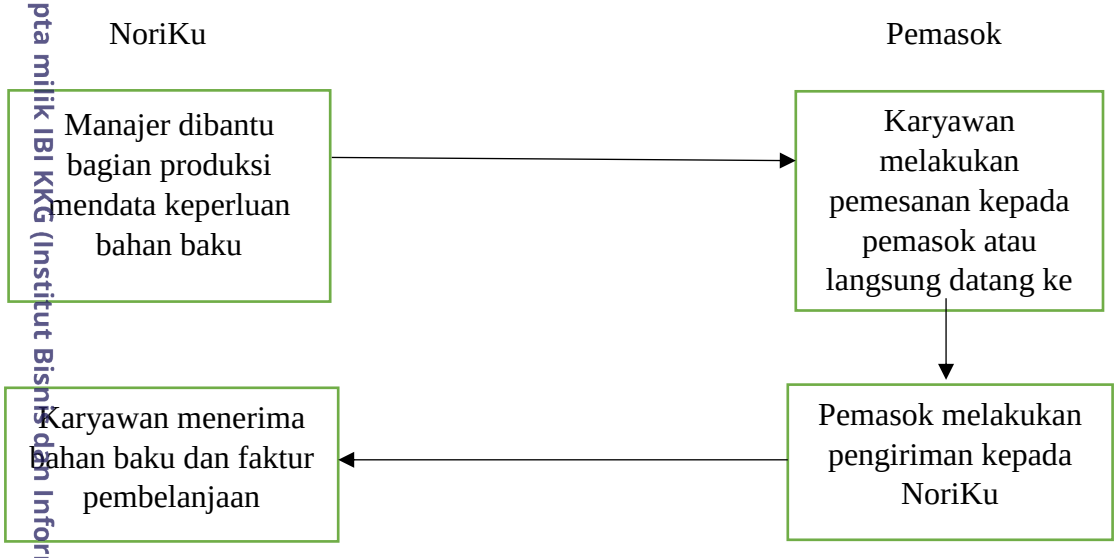
Rencana pembelian dan penggunaan bahan persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada. Hal ini berguna bagi kelangsungan kegiatan operasional. NoriKu telah memilih pemasok yang dinilai cocok dan berada di Jakarta. Tujuannya adalah agar bahan baku yang dimiliki NoriKu terjaga kualitasnya. Bahan baku yang habis akan segera dibeli dari pemasok dengan cara karyawan bagian produksi memesan kepada pemasok melalui *smartphone.* Pada gambar 4.3 berikut ini merupakan alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan NoriKu yang akan disajikan di halaman selanjutnya.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

Gambar 4.3

Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku



Sumber : NoriKu

Berdasarkan gambar 4.3 di atas, alur pembelian dan penggunaan bahan baku NoriKu, manajer mendata kebutuhan bahan baku, kemudian karyawan bagian produksi memesan dan mengurus seluruh keperluan bahan baku hingga proses produksi NoriKu berjalan dengan lancar.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Penggunaan teknologi dan peralatan sangat menunjang dan meningkatkan efisiensi dan efektivitas dari kegiatan operasional bisnis. Berikut merupakan kebutuhan teknologi dan peralatan usaha yang akan digunakan oleh NoriKu:

1. *Smartphone*

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

Smartphone digunakan untuk menunjang aktivitas bisnis NoriKu yang berkaitan dengan pemesanan produk secara *online*.

2. Kompor Gas dan Kuali

Kompor gas dan kuali yang berkualitas diperlukan untuk mengolah produk agar siap dikonsumsi oleh konsumen. Kompor dan kuali disini menjadi peralatan utama dalam pembuatan *snack* NoriKu.

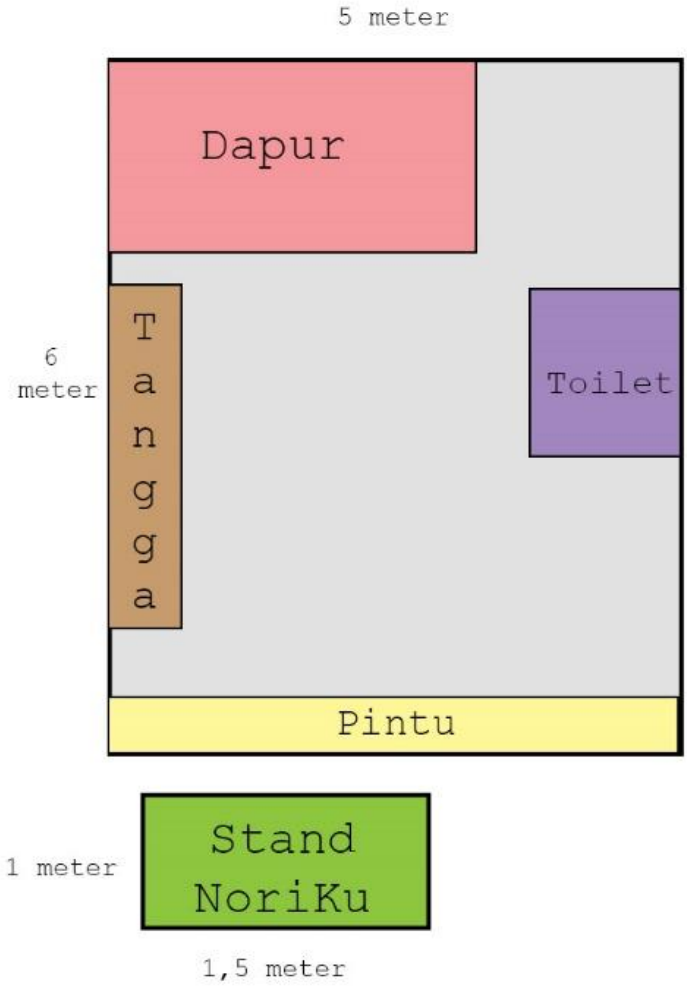
G. *Layout* Bangunan Tempat Usaha

Lay out merupakan proses penentuan tata letak yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi yang dikonsep terlebih dahulu. Letak *stand* NoriKu beralamat di Jalan Kramat Jaya No. 34 Blok F, Tanjung Priok, Jakarta Utara. Pada gambar 4.4 akan disajikan desain *Lay-out* dari usaha NoriKu di halaman selanjutnya.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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 4.4

***Lay out* NoriKu**



Sumber : NoriKu

Berdasarkan gambar 4.4, *Lay out* dari NoriKu terdiri dari *stand* NoriKu dan bagian dalam ruko terdiri dari dapur, toilet, dan tangga yang digunakan sebagai tempat menjalankan kegiatan operasional usaha. *Stand* NoriKu memiliki ukuran 1 x 1,5 meter, sedangkan bagian dapur berada di dalam ruko yang berukuran 6 x 5 meter. *Lay out*

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.

tergolong sederhana. Produk NoriKu yang telah selesai diproduksi kemudian akan ditata dan dipajang di *stand*.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian
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.