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 Gie

BAB IV

RENCANA PRODUK/JASA, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

A. Proses Operasi

Proses Operasi pada *Fruit Storage* awalnya dimulai dengan memilah mana buah-buahan yang baik dan yang kurang baik, buah-buahan yang didapat dari supplier tidak mungkin semuanya kualitasnya baik, maka akan disortir. Buah-buahan yang memiliki kualitas yang baik akan langsung dijual secara utuh, buah-buahan yang kualitasnya kurang baik tetapi masih layak dimakan akan dipotong-potong dan bagian yang kurang baiknya dapat diolah menjadi *Cold-Pressed Juice* ataupun *salad* buah-buahan ataupun produk-produk baru yang nantinya akan dikembangkan.

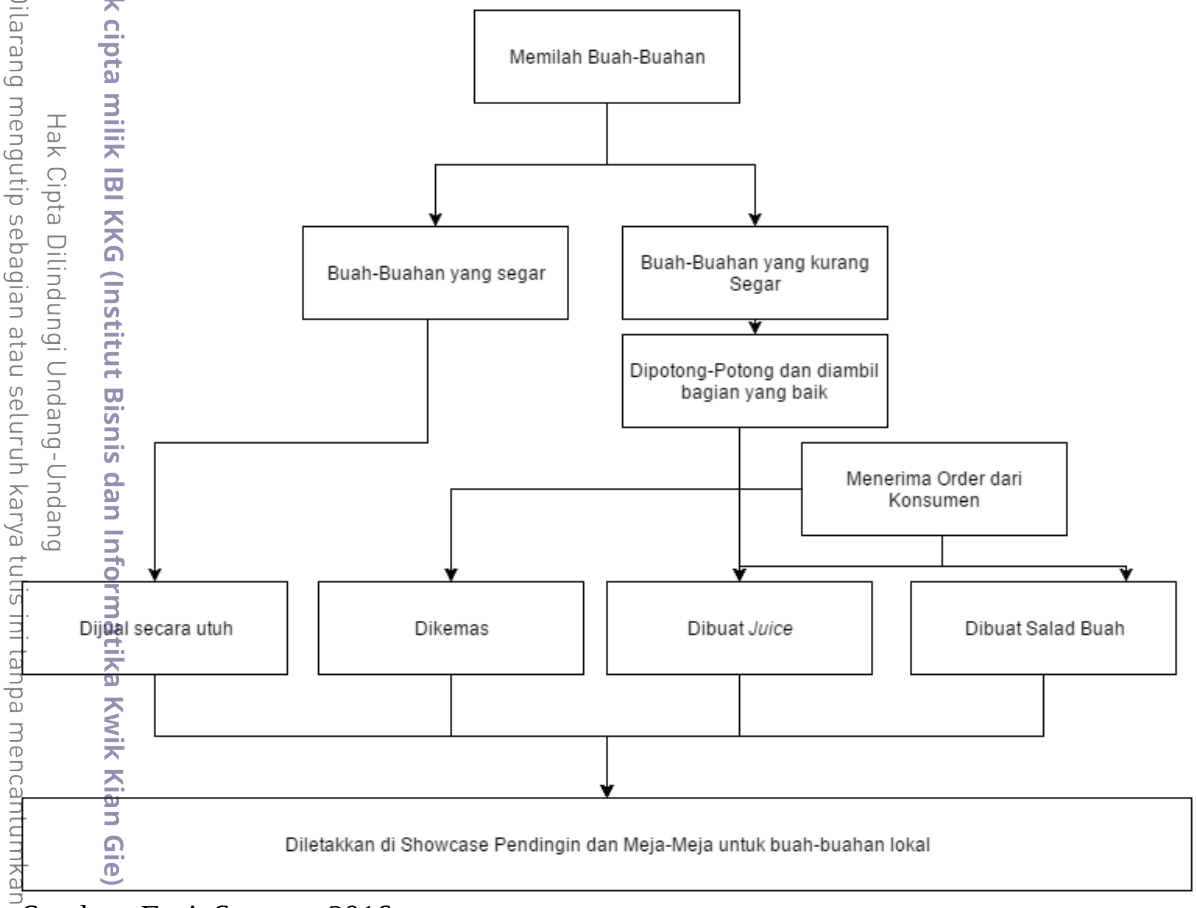
Buah-buahan yang diolah menjadi *Juice* akan dikemas dalam botol plastik berukuran 350 ml, dan disegel lalu diletakkan di salah satu rak pendingin, dan sampahnya akan dibuang dalam sebuah polybag.

Buah-buahan yang dipotong-potong ataupun dijadikan salad akan menggunakan tempat makan plastik 750 ml, dicampurkan dengan saus antara Mustard, Saus Tartar dan Thousand Island, sesuai keinginan konsumen.

Cold Pressed Juice menggunakan sekitar 500 gram untuk membuat 1 botol, dan untuk *Salad* Buah dan Buah Potongan menggunakan sekitar 700gram buah-buahan.

Proses operasi dari *Fruit Storage* dapat dilihat pada gambar 4.1 dibawah ini:

Gambar 4.1
Proses Operasi *Fruit Storage*



Sumber: *Fruit Storage*, 2016

Fruit Storage direncanakan untuk buka dari jam 9 pagi sampai jam 10 malam, dengan 2 kali jam istirahat di sekitar jam 11.00-13.00 dan 16.00-18.00 yang dilakukan secara bergantian dari tiap karyawan

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 Gie

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 Gie

B. Nama Pemasok

Fruit Storage menggunakan bahan baku dari berbagai pemasok untuk kebutuhan bahan bakunya, Nama-nama Pemasok *Fruit Storage* dapat dilihat di tabel 4.1 dibawah ini.

Tabel 4.1
Nama Pemasok *Fruit Storage*

Nama Pemasok	Barang yang dipasok	Alamat	No. Telepon
PD Segar	Buah-buahan	Komplek Lodan Center Blok I No. 5	6916167
Super Buah	Buah-Buahan	Pasar Induk Kramat Jati	
Pasar Induk Nusantara(PT PIN)	Buah-Buahan	Online	021-8983-605
Superindo	Saus dan Bumbu	Sports Mall Kelapa Gading	(021) 45860433
Artya Packaging	Botol Plastik	Jakarta http://arytapackaging.com/	081289108866
Tokopedia: “press budgetku” dan	Food Container	www.tokopedia.com	
Pasar Mandiri	Plastik	Jakarta Utara, Kelapa Gading	

C. Deskripsi Rencana Operasi

Sebuah perusahaan tentunya perlu untuk mendeskripsikan seluruh rencana operasinya agar urutan kegiatan yang harus dilakukan menjadi jelas. Berikut ini adalah deskripsi dari kegiatan yang akan dilakukan oleh *Fruit Storage*.

1. Survei Lokasi yang akan menjadi tempat *Fruit Storage*

Menetapkan lokasi yang akan digunakan oleh *Fruit Storage* dan negosiasi dengan pemilik gedung.

2. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara Indonesia yang memiliki penghasilan diatas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) akan dikenakan pajak, maka wajib untuk mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP) ataupun melalui internet di situs Direktorat Jendral Pajak (http://pajak.go.id)

3. Pembuatan SIUP

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

a. *Fotocopy* Surat akta pendirian perusahaan bila ada ;
b. *Fotocopy* KTP pemilik atau Penanggung Jawab Perusahaan ;
c. Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha Perusahaan;
d. Foto Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan berukuran 3x4 cm 2 lembar, dan
e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak.

4. Mendaftarkan perusahaan

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 Tentang Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan Dan Tanda Daftar Perusahaan Secara Simultan Bagi Usaha Perdagangan pasal 1 ayat 3, Perusahaan juga perlu mendaftarkan perusahaan untuk mendapatkan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) yang

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

berfungsi sebagai surat tanda pengesahan yang diberikan oleh kantor pendaftaran perusahaan kepada perusahaan perdagangan.

5. Membuat desain toko dan layout bangunan

   Desain toko harus dibuat dengan baik agar bisa memberikan suasana yang nyaman bagi pengunjung, dan *layout* juga harus direncanakan dahulu sebelum peletakkan peralatan agar menjadi teratur. Maka harus direncanakan sebelumnya.

6. Mencari pemasok buah-buahan

   Mencari pemasok buah-buahan yang dapat diandalkan oleh *Fruit Storage*, mencakup *supplier* buah-buahan lokal dan juga impor yang berada di daerah Jakarta.

7. Membeli seluruh peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan

   Membeli seluruh peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk di *Fruit Storage* dan memasang peralatan-peralatan yang dibutuhkan di *Fruit Storage*

8. Merekrut tenaga kerja, penjelasan *Job Desc* dan pelatihan

   Melakukan proses perekrutan SDM dan juga menjelaskan *Job Desc* yang akan mereka kerjakan, sekaligus pelatihan untuk orang-orang yang sudah lulus seleksi

9. Melakukan perencanaan operasional

   Merencanakan jam pembukaan toko, dan menjelaskan proses operasi yang akan terjadi di dalam *Fruit Storage*

10. Melakukan perencanaan promosi

    Mulai menyiapkan semua hal yang dibutuhkan untuk kegiatan promosi saat mulai tahap pembukaan.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

11. Pembukaan *Fruit Storage*

Setelah semua tahap ini dilakukan, *Fruit Storage* dijadwalkan buka pada awal bulan April 2017 tetapi masih bisa berubah tergantung kondisi yang ada saat itu. Dibawah ini adalah gambar jadwal pendirian dari *Fruit Storage* yang dapat dilihat pada gambar 4.2

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Gambar 4.2
Jadwal Pendirian *Fruit Storage*

Kegiatan	2016				2017															
	Desember				Januari				Februari				Maret				April			
	Minggu				Minggu				Minggu				Minggu				Minggu			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Survei lokasi yang akan menjadi tempat *Fruit Storage*																				
Pendaftaran NPWP																				
Pembuatan SIUP																				
Mendaftakan perusahaan																				
Membuat desain toko dan layout bangunan																				
Mencari pemasok buah-buahan																				
Membeli seluruh peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan																				
Merekrut Tenaga Kerja, penjelasan job desc dan pelatihan																				
Melakukan perencanaan operasional																				
Melakukan perencanaan promosi																				
Pembukaan Fruit Storage																				

Sumber: *Fruit Storage* 2016

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

D. Rencana Alur Produk atau Jasa

Alur Produk atau Jasa menjelaskan tentang bagaimana sebuah produk atau jasa diberikan dan sampai ke konsumen. Alur jasa yang ada di *Fruit Storage* dimulai dari konsumen yang datang ke toko *Fruit Storage*, lalu dapat memesan olahan buah-buahan ataupun langsung melihat-lihat produk yang ditawarkan *Fruit Storage* di rak-rak yang tersedia.

Jika konsumen ingin memesan olahan buah-buahan dapat memesan ke *Staff* di *stand* pengolahan dan menunggu 5 menit untuk menerima hasilnya, ataupun langsung dapat mengambil di rak-rak yang tersedia.

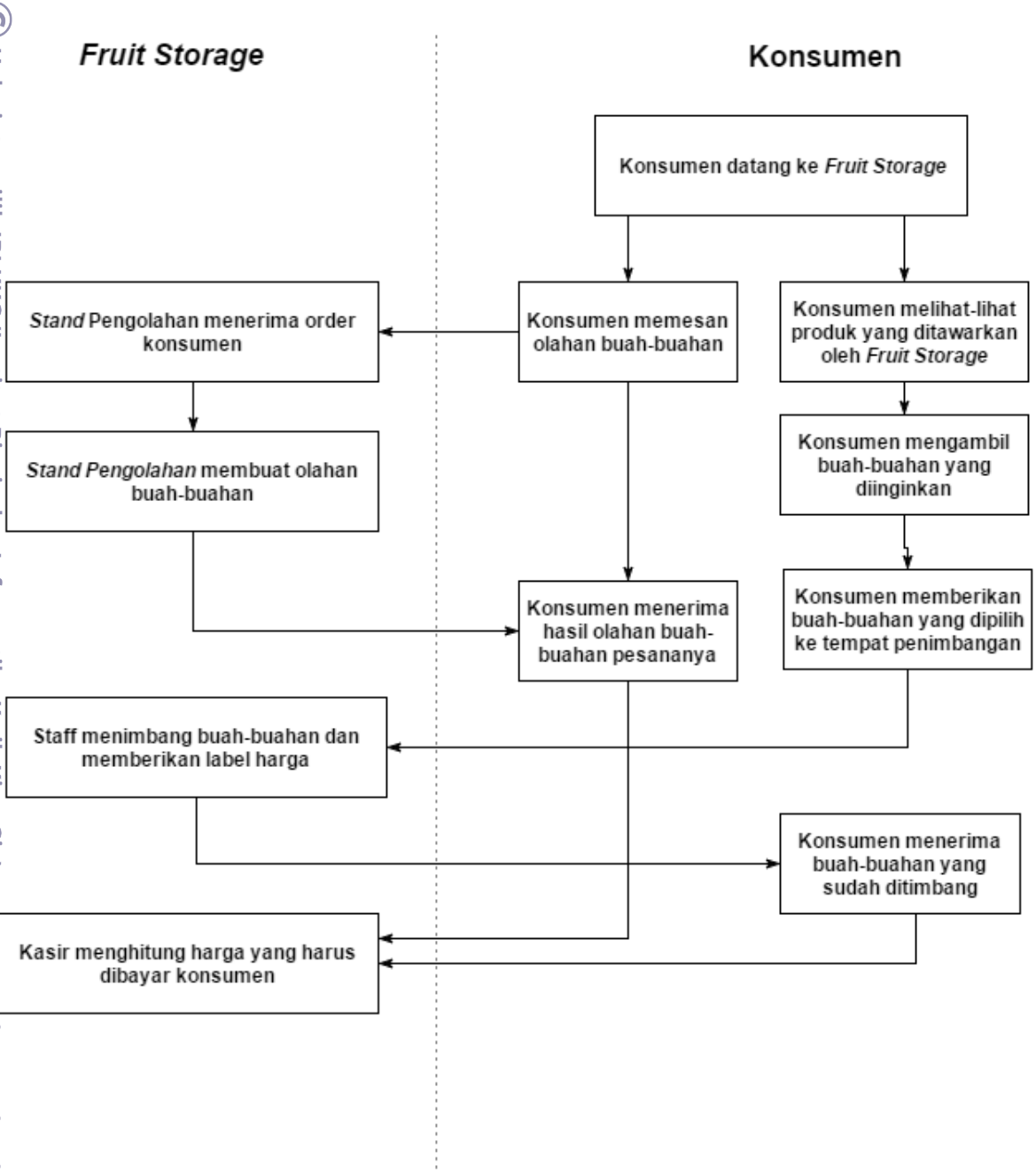
Konsumen dapat langsung melihat ke rak-rak yang tersedia untuk mengambil produk yang ditawarkan *Fruit Storage*, berupa buah-buahan, *Cold-Pressed Juice*, *Salad* buah, buah-buahan potongan.

Setelah konsumen selesai mengambil buah-buahan mereka dapat memberikannya ke staff di bagian penimbangan untuk ditimbang dan diberikan harga, lalu konsumen bisa membawanya ke kasir untuk membayarnya.

Urutan alur produk dan jasa *Fruit Storage* dapat dilihat di gambar 4.3 di bawah ini:

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 Gie

Gambar 4.3
Alur Produk dan Jasa *Fruit Storage*



Sumber: *Fruit Storage* 2016

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Alur pembelian bahan baku menjelaskan langkah-langkah yang diambil untuk mendapatkan bahan baku untuk kebutuhan operasional. Alur ini di *Fruit Storage* dimulai dengan meminta daftar harga dari beberapa *supplier*, lalu daftar

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

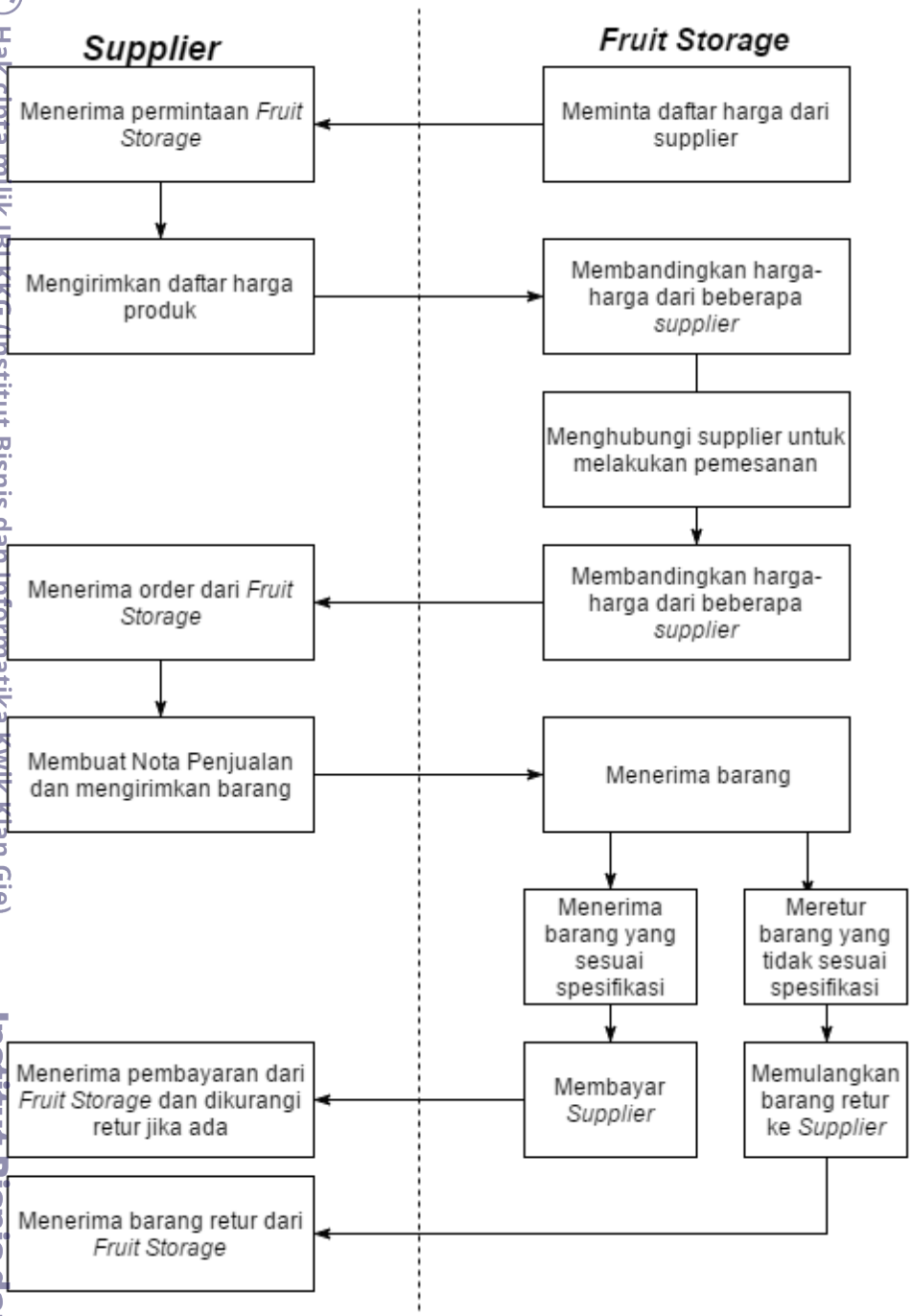
harga itu akan dibandingkan untuk mendapatkan harga yang terbaik, lalu *Fruit Storage* melakukan pemesanan bahan baku ke *supplier*, setelah *supplier* menerima pesanan, *supplier* akan mengirim bahan baku yang kita pesan.

Ketika bahan baku diterima di *Fruit Storage* akan dilakukan pengecekan terhadap spesifikasi barang yang diterima dan yang dipesan, jika barang yang diterima itu sesuai maka *Fruit Storage* melakukan pembayaran kepada *supplier*, jika tidak sesuai akan diretur.

Buah-buahan yang dipesan dari *supplier* juga harus memperhatikan tingkat fluktuasi harga karena musim dan jumlah impor yang terjadi saat itu, karena akan sangat mempengaruhi harga. Ketika harga yang didapatkan untuk buah-buahan tertentu menjadi sangat mahal maka akan diganti dengan buah yang sejenis dari negara lain. Alur Pembelian bahan baku *Fruit Storage* dapat dilihat di gambar 4.4.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

Gambar 4.4
Alur Pembelian *Fruit Storage*



Sumber: *Fruit Storage* 2016

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi adalah hal yang sangat penting dalam era globalisasi ini, Teknologi menjadi salah satu hal yang dapat meningkatkan efisiensi sebuah bisnis dan membuat keunggulan kompetitif.

Untuk Menunjang kegiatan usaha *Fruit Storage*, Ada beberapa teknologi yang digunakan yakni:

1. Kasir Tablet yang digunakan sudah termasuk *software* yang berjalan di sistem operasi android. *Software* bisa diisi dengan produk-produk yang akan dijual dan ramah pengguna.
2. *Handphone* yang digunakan adalah yang sudah dimiliki *Manager* dan juga karyawan masing-masing. *Handphone* bisa membuat komunikasi antara *Manager* dan karyawanya menjadi lebih mudah dan murah.
3. *Cold Storage* adalah ruangan pendingin yang bisa dipasang di dalam toko, *Cold Storage* berfungsi untuk menyimpan stok buah-buahan yang dimiliki oleh *Fruit Storage* agar tidak cepat rusak.
4. *Showcase* pendingin digunakan untuk meletakkan buah-buahan impor agar bisa dilihat langsung oleh konsumen yang datang ke *Fruit Storage*
5. *Air Curtain* berfungsi untuk menahan suhu udara di dalam toko agar tidak keluar dari bangunan ketika pintu sedang dibuka, dengan menggunakan *Air Curtain* suhu dalam toko akan menjadi lebih dingin dan bisa mengurangi biaya listrik dari segala jenis alat pendingin yang ada
6. *Cold Press Juicer* adalah *Juicer* dengan teknologi terbaru, yang bisa membuat jus tanpa gaya sentrifugal yang tidak menghasilkan panas yang

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.

berlebihan. Sehingga menjaga kandungan nutrisi yang ada sekaligus menghasilkan cairan yang lebih banyak.

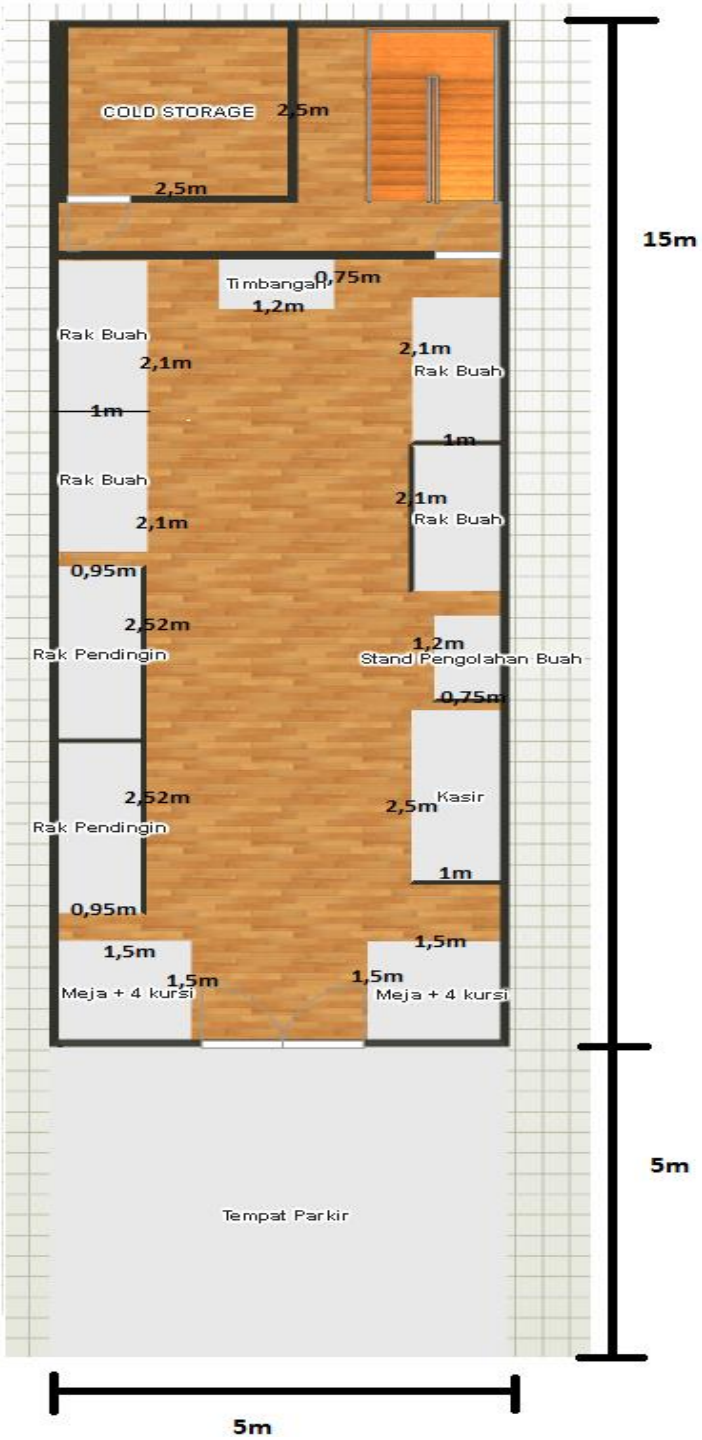
7. Mesin EDC, Mesin EDC sekarang menjadi kebutuhan karena banyaknya konsumen yang menggunakan kartu debit ataupun kredit, dan juga nilai barang buah-buahan yang cukup mahal mengharuskan adanya alat EDC di *Fruit Storage*.
8. TV LED, digunakan untuk menampilkan beberapa manfaat buah-buahan sekaligus juga menampilkan produk-produk yang dijual oleh *Fruit Storage* dalam bentuk *Slide*.

G. Layout Bangunan tempat Usaha

Layout bangunan harus dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya agar ruang yang ada dapat mendukung proses kerja sehingga semua alur proses yang telah direncanakan dapat berfungsi dengan baik. *Layout* yang baik juga dapat memberikan kesan yang baik bagi konsumen sekaligus menjadi daya tarik. Berikut ini adalah Layout *Fruit Storage* yang dapat dilihat di gambar 4.5

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 Gie

Gambar 4.5
Layout *Fruit Storage*



Sumber: *Fruit Storage* 2016

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.