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

A. Proses Operasi

Proses operasi dilakukan dalam langkah-langkah yang merupakan salah satu bentuk dari koordinasi pelayanan yang diciptakan oleh Tambora Coffee. Strategi operasi menurut Jay H dan Barry R (2011:66) merupakan pendekatan organisasi untuk mengubah sumber daya yang dimiliki perusahaan menjadi barang atau jasa. Yang dimaksud proses operasi dalam bisnis ini adalah pesangraian biji kopi mentah hingga pengemasan produk. Berikut rencana proses operasi Tambora Coffee:

1. Permintaan Biji Kopi

   Tahap awal dari proses produksi adalah permintaan biji kopi kepada pemasok. Jumlah permintaan berdasarkan pada jumlah pesanan dari konsumen yang harus dilakukan satu minggu sebelum biji kopi ingin dikirim.

2. Pernyortiran Sesuai Ukuran

   Pernyortiran dilakukan untuk menghindari materi-materi lain selain biji kopi turut tersangrai (misalnya kerikil, kulit kopi dsb). Selain itu penyortiran juga dilakukan untuk mengelompokkan biji kopi berdasarkan ukurannya untuk mencegah biji kopi yang berukuran kecil tersangrai bersama biji kopi yang berukuran besar karena hasil pesangraian akan menghasilkan tingkat kematangan yang berbeda. Apabila biji kopi telah disortir sesuai dengan ukuran yang diinginkan selanjutnya disisihkan untuk dilakukan proses selanjutnya yaitu pesangraian. Untuk biji kopi yang ukurannya tidak sesuai dengan ukuran yang diinginkan (biji kopi kusut, terlalu kecil, terlalu besar) makan dilakukan pemusnahan

biji kopi. Proses pemusnahan adalah biji kopi disangrai tanpa memperhatikan tingkat kematangan dan hasil pesangraiannya digunakan untuk keperluan non pangan misalnya pengharum ruangan, penghilang bau besi pada mesin pesangraian atau bisa digunakan untuk kebutuhan kosmetik.

3. Proses pesangraian

Pada tahap ini, biji kopi disangrai dalam mesin pesangraian yang sudah dipanaskan. Biji kopi yang masuk pesangraian dalam keadaaan belum panas (*underheat*) akan merusak kandungan gas dan nutrisi yang terkandung didalam kopi. Pesangraian dilakukan selama 6 sampai 9 menit. Pada menit ke 6, biji kopi mulai menunjukan perubahan warna dan aroma serta timbul retakan-retakan yang lebih dikenal sebagai *first crack*. Kopi siap diangkat dari tabung pesangraian pada retakan kedua atau *second crack*

4. Proses pendinginan

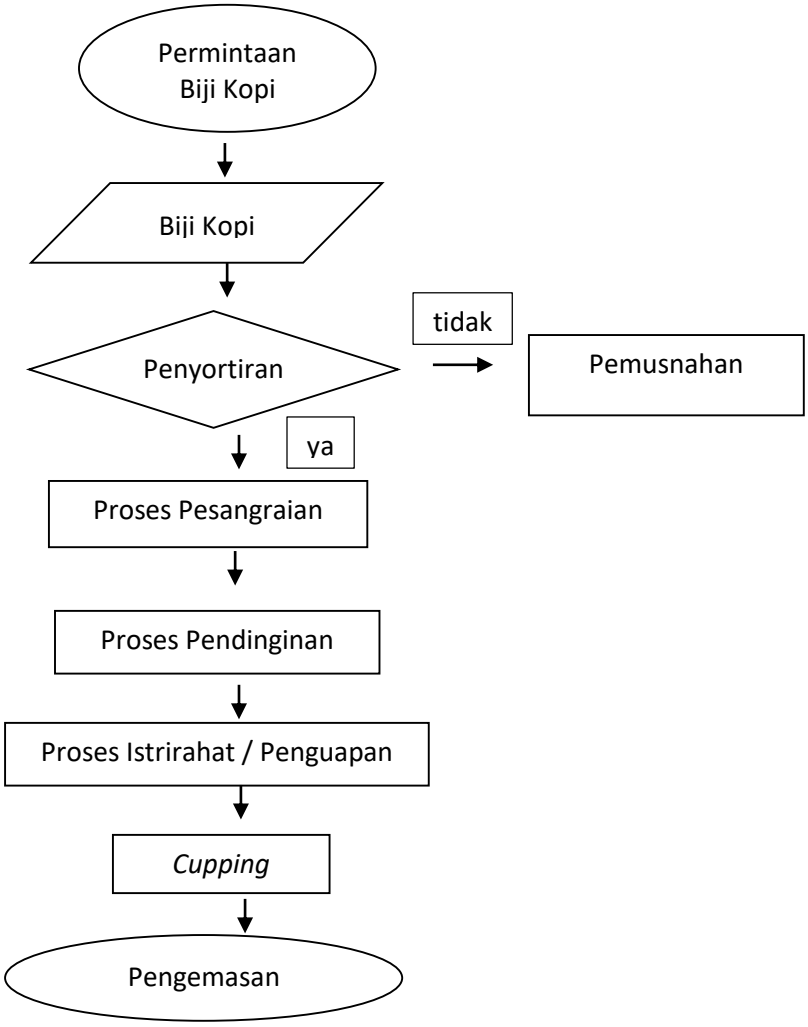
Setelah terjadi retakan kedua, biji kopi dipidahkan dari tabung pesangraian ke tabung pendinginan yang teletak di mesin pesangraian. Biji kopi harus segera didinginkan untuk mencegah proses pemasakan yang terlalu lama dan menimbulkan rasa aspal dan aroma karet dari kopi.

5. Proses penguapan

Setelah suhu menjadi stabil, biji kopi dipindahkan kedalam wadah yang kedap udara selama 7 sampai 10 hari untuk menguapkan karbondioksida yang berkumpul selama proses pesangraian. Mengkonsumsi kopi segera setelah disangrai dapat beresiko peningkatan asam lambung dan gangguan penceraan.

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

Gambar 4.1
Alur Proses Operasi Tambora Coffee



Sumber : Tambora Coffee, tahun 2017

6. *Cupping*

Tidak kata terjemahan yang dapat menjelaskan proses *Cupping*, tetapi *Cupping* bermakna melakukan pencicipan kopi sebelum dipasarkan menggunakan cangkir (*cup*) khusus. Proses ini akan menilai kualitas hasil pesangraian dan penilaian rasa, aroma, tingat keasaman dan tekstur kopi sebelum siap dijual.

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

7. Pengemasan

Setelah kopi siap didistribusi, biji kopi dikemas kedalam kemasan kopi sesuai dengan pesanan yaitu pesanan 250gr.

B. Nama Pemasok

Pemasok atau *supplier* merupakan salah satu penunjang bisnis yang penting dalam suatu alur bisnis. Pemasok menyediakan sumber daya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa, karena itu penting bagi perusahaan untuk memilih pemasok yang kooperatif dan sesuai dengan standar kriteria produk yang akan menunjang kelengkapan jasa yang akan disediakan. Selain itu faktor harga juga menentukan siapa pemasok yang akan dipilih, karena harga dari produk harus sesuai dengan kualitas yang ditawarkan di mana produk tersebut akan digunakan untuk menunjang kepuasan konsumen. Berikut dari daftar pemasok Tambora Coffee :

Tabel 4.1
Daftar Pemasok Tambora Coffee

No	Nama Pemasok	Jenis Pasokan	Alamat	No. Telp
1	Otten Coffee	peralatan kopi	Jl. Kruing, Tegal Sari III, Medan Petisah, Sumatera Utara, Indonesia	(061) 4148806
2	Maharaja Coffee	biji kopi dan peralatan kopi	JL. Melawan, No. 26/4, Mangga Dua Selatan,	(021)6248148
3	JWP Packaging	kemasan kopi	Kavling Polri Ampera, Jl B1 No.24 Ragunan, Jakarta Selatan	(021)7821186
4	Informa Central Park	meja, kursi dan sofa	Mall Central Park. LG Nezzanine Floor	(021)2990 0320
5	PD. Karya Mitra Usaha	mesin pesangraian	JL. Ring Road Utara, No. 134, Taman Yasmin VI	(0251) 7541595
6	Indah Painting	sticker dan kartu nama	Jalan balai pustaka, Jakarta Timur	0813-8829-1828
7	PT.JWATER FILTER	pasokan filter air	Jl. HR.Rasuna Said, Kuningan, Jakarta 12940	(+62)57939375
8	Minang Solok Coffee	biji kopi	Kabupaten solok	(+62)81279619553
9	kopi kintamani bali	biji kopi	Jl.Sukma 1, Ubud - Bali	(+62)81916143022
10	Sunda Kopi	biji kopi	Jawa Barat	(D25C585F)

Sumber : Tambora Coffee, tahun 2017

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

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan sebuah rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum usaha didirikan. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu. Rencana operasi yang baik akan memberikan pengaruh positif bagi proses produksi dan manajemen operasi. Manajemen operasi menurut Jay H dan Barry R (2011:4) adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah *input* menjadi *output.*

Tambora Coffee melakukan kegiatan operasional selama 5 (lima) hari kerja seminggu yaitu dari hari senin sampai hari jumat dengan jam operasional mulai dari pukul 08.00 sampai 17.00. Berikut ini adalah rencana kegiatan operasi dari usaha pesangraian Tambora Coffee :

1. Melakukan survei pasar

   Untuk melihat keadaan pasar serta pesaing bisnis pesangraian di Jakarta, mula-mula dilakukan survei pasar dengan mengunjungi pesangraian atau *roastery* pesaing utama di daerah Menteng, Grogol, dan Kelapa Gading. Pesaing utama yang memiliki model bisnis yang serupa berkedudukan cukup jauh dengan Tambora Coffee yang berkedudukan di Jakrata Barat. Survei dilakukan dengan wawancara dengan pegawai dan diskusi dengan pemilik perusahaan. Proses ini berlangsung pada minggu Kedua Januari 2018

2. Menyusun rencana usaha

   Rencana usaha adalah sebuah dokumen tertulis yang berisi rincian mengenai seluk beluk usaha atau bisnis. Rencana usaha atau yang kerap disebut *Business Plan* akan mencangkup informasi-informasi yang dibutuhkan untuk mendirikan usaha berupa

© 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

informasi saat ini, kebutuhan mendatang, dan hasil yang diharapkan untuk usaha yang akan didirikan.

Penyusunan rencana usaha ini berguna untuk merencanakan bisnis yang akan didirikan oleh penulis meliputi konsep bisnis, menentukan *budget* yang diperlukan untuk mendirikan dan menjalankan bisnis, menentukan lokasi untuk mendirikan bisnis, menentukan pelayanan dan produk yang akan ditawarkan, menentukan saluran distribusi dan promosi, menentukan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis, menentukan kriteria dan jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan, prosedur kerja yang akan diterapkan, serta memperhitungkan resiko yang akan dihadapi. Penyusunan rencana usaha dilakukan sekitar sepuluh minggu yang terhitung sejak minggu pertama bulan Januari 2018 hingga minggu kedua di bulan Maret 2018.

3. Melakukan Survei Lokasi Usaha

Proses selanjutnya penulis melakukan pencarian tempat usaha yang tepat dan strategis untuk menjalankan usaha. Pemilihan lokasi sangat menentukan jalannya usaha. Ketepatan pemilihan usaha akan memudahkan penulis dalam mendapatkan tenaga kerja yang sesuai, ketersediaan sumber daya yang cukup dengan harga yang ekonomis, memungkinkan penulis untuk melakukan ekspansi bisnis, kemudahan menggapai konsumen, ketersediaan tempat dan harga serta mampu bersaing dengan kompetitor.

Lokasi yang akan dibidik adalah rumah kantor yang terletak di kompleks perkantoran Robinson. Lokasi ini strategis karena berdekatan dengan pintu tol dalam kota kearah utara dan selatan, berdekatan dengan stasiun kereta Duri, Bandara Soekarno Hatta, pusat perbelanjaan, pemukiman dan tempat hiburan. Sehingga memudahkan untuk mendapatkan konsumen dan tenaga kerja serta kemudahan akses masuk dan keluar. Lokasi

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

ini juga dilengkapi dengan fasilitas keamanan 24 jam dan penanggulangan sampah dua kali sehari. Proses pemilihan lokasi akan berlangsung selama bulan Februari 2018.

4. Melakukan survei pemasok

Pemilihan pemasok diantara banyak pemasok sejenis dilakukan untuk mengevaluasi efisiensi harga dan kelancaran distribusi. Pemasok yang diilih tentu harus terpercaya, dapat diandalkan, memberikan barang yang berkualitas baik, serta harga yang ditawarkan sesuai dengan produk yang diberikan. Untuk mencari pemasok tersebut, perlu dilakukan survey terlebih dahulu. Pemasok juga sebisa mungkin dekat dengan lokasi usaha. hal ini akan membantu dalam efesiensi waktu pembelian serta mengurangi biaya transportasi pembelian bahan baku. Survei pemasok akan dilakukan selama bulan Febuari 2018.

5. Penyewaan Lahan Usaha

Setelah memutuskan lokasi yang ingin ditempati, selanjutnya dilakukan penandatanganan kontrak kerjasama sewa lahan rumah kantor. Kegiatan ini akan diawali pada minggu pertama bulan Maret 2018.

6. Membuat NPWP

Tata cara pendaftaran NPWP telah diatur kembali melalui Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-20/PJ/2013 sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-38/PJ/2013. Syarat untuk Wajib Pajak orang pribadi yang menjalankan usaha antar lain :

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.

a. Melampirkan fotokopi KTP dan surat pernyataan diatas meterai bahwa yang bersangkutan benar benar menjalankan usaha.

b. Mendaftarkan diri pada KPP sesuai dengan wilayah kedudukan (dipilih antara alamat rumah atau lokasi kedudukan kantor)

c. Melakukan registrasi secara elektronik pada laman Direktorat Jendral Pajak di www.pajak.go.id

d. Dokumen-dokumen yang akan dilampirkan cukup mengunggah Salinan digitalnya saja paling lambat 14 hari kerja setelah diterima KPP

e. Apabila dokumen yang disyaratkan telah diterima secara lengkap, KPP menerbitkan Bukti Penerimaan Surat secar elektronik

f. Terhadap permohonan pendaftaran NPWP yang telah diberikan Bukti Penerimaan surat, KPP akan menerbitkan kartu NPWP dan surat keterangan Terdaftar paling lambat 1 (satu) hari kerja setelah Bukti Penerimaan Surat diterbitkan.

g. Kartu NPWP dan Surat Keterangan Terdaftar disampaikan kepada Wajib Pajak melalui pos tercatat.

7. Pembuatan surat izin usaha

Pembuatan surat izin diwajibkan oleh setiap orang pribadi atau badan yang akan menjalankan kegiatan usaha. Setiap surat izin yang diajukan akan berbeda jenisnya karena hal tersebut tergantung pada jenis usaha yang akan dijalankan serta karakteristik usaha tersebut.

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.

Sebelum membuat Surat Izin Usaha Perdagangan atau yang dikenal dengan SIUP, perlu diajukan berbagai surat perizinan terlebih dahulu. Pembuatan surat perizinan tersebut dilakukan terlebih dahulu guna akan menjadi lampiran bagi pembuatan SIUP nantinya.

Dalam pembuatan SIUP perlu dipenuhi persyaratan sebagai berikut :

A. Mengisi formulir permohonan izin

B. Melampirkan *fotocopy* KTP

C. Melampirkan *fotocopy* Akte 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

Pembuatan Surat Izin Usaha Perdagangan atau SIUP ini akan dilaksanakan selama satu hari yang akan dilakukan secara *online* pada bulan maret 2018

8. Mendatangkan Peralatan dan perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan yang telah dipesan pada poin keempat diatas kemudian didatangkan pada akhir bulan Maret 2018.

9. Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja

Pemilik usaha akan segera melakukan perekrutan tenaga kerja pada tahap bangunan sudah pada tahap *finishing* agar karyawan yang telah sesuai kriteria dan telah diterima tidak terlalu lama menunggu hingga tahap pembukaan usaha. setelah memilih karyawan yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan penulis, maka dilakukanlah pelatihan kegiatan

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.

pesangraian yang akan dibimbing langsung oleh pemilik usaha. Kegiatan ini akan berlangsung pada minggu ketiga dan keempat bulam maret 2018

10. Melakukan Promosi dan *Soft Opening*

Sebelum Usaha Pesangraian ini dibuka, akan dilakukan strategi promosi untuk mendapatkan kesadaran merek oleh calon pelanggan. Kegiatan promosi yang dilakukan adalah mengadakan acara *Open Cupping* yang turut mengundang *Cupper* dari juara nasional dan para pelaku usaha kedai kopi dan pesangraian kopi dari Jakarta dan Sekitarnya. Acara ini akan mendatangkan perhatian apabila dihadiri selebriti kopi nasional seperti Muhammad Aga dan Ryan Wibawa. Rencananya acara ini akan diselenggarakan pada minggu pertama April 2018. Souvenier dari acara ini adalah sample biji kopi siap pakai sebanyak 100gr untuk tiap undangan.

11. Pembukaan Usaha

Seluruh tahap persiapan telah dilaksanakan dan terencana dengan matang. Tahap terakhir dari perencanaan ini adalah peluncuran usaha kedalam industri pesangraian. Pada bulan April minggu kedua.

Berikut ringkasan jadwal rencana operasi oleh Tambora coffee pada tabel 4.2

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
© Hak cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
1. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak 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 atau 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
Undang-Undang Hak Cipta

Tabel 4.2
Jadwal Rencana Operasi Tambora Coffee

No	Kegiatan	2018															
		Januari				Februari				Maret				April			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Survei Pasar		X														
2	Menyusun Rencana Usaha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
3	melakukan survei lokasi usaha					X	X	X	X								
4	Melakukan survei pemasok					X	X	X	X								
5	Penyewaan lahan Usaha									X	X						
6	Membuat NPWP									X	X	X					
7	Pembuatan surat izin usaha									X	X	X	X				
8	Mendatangkan peralatan dan perlengkapan											X	X				
9	Perekrutan dan pelatihan tenaga kerja													X			
10	Melakukan Promosi dan Soft Opening														X		
11	Pembukaan Usaha														X		

Sumber: Tambora Coffee, tahun 2017

D. Pengendalian Persediaan

Persediaaan terhadap bahan baku yang dimiliki sebuah bisnis perlu dikendalikan pemakaiannya oleh perusahaan. Tentu dengan persediaan bahan baku yang terkendali, memungkikan efisiensi dalam penggunaan bahan baku tersebut. Terlebih jika persediaan terkendali, kemungkinan bahan baku yang rusak dan terbuang akan lebih kecil. Hal ini dapat menekan anggaran perusahaan terhadap pembelian bahan baku. Oleh karena itu, persediaan bahan baku yang dimiliki Tambora Coffee perlu dikendalikan pemakaiannya.

Pengendalian bahan baku dapat menggunakan dua cara, yaitu *First In First Out* atau yang disingkat FIFO dimana barang yang pertama masuk adalah yang pertama kali digunakan. Cara kedua adalah LIFO atau *Last In First Out* dimana barang terakhir yang masuk merupakan barang yang pertama digunakan.

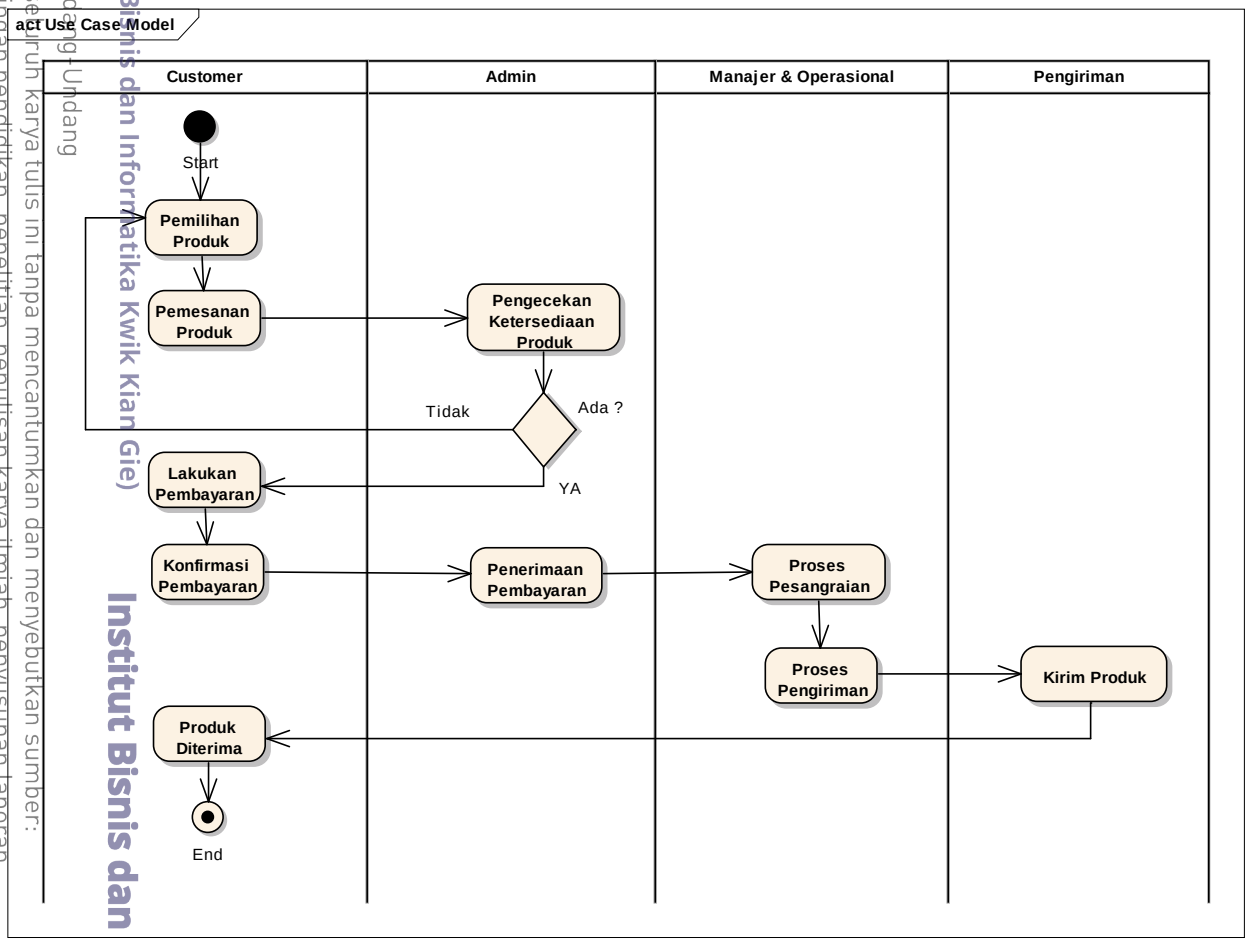
Pada usaha ini, bahan baku yang perlu dikendalikan adalah biji kopi dan kemasan kopi karena merupakan dua komponen yang berhubungan langsung dengan yang diperoleh

pelanggan. Pengendaliannya menggunakan metode FIFO mencegah biji kopi yang lama terlalu lama didisimpan dan mempengaruhi rasa kopi.

E. Rencana Alur Produk dan atau Jasa

Rencana alur produk adalah rangkaian kegiatan dari barang dipesan sampai tiba di tangan konsumen yang digambarkan sebagai berikut.

Gambar 4.2
Rencana Alur Produk dan Jasa



Sumber: Tambora Coffee, tahun 2017

Penjelasan dari rencana alur produk adalah sebagai berikut:

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

1. Pemilihan produk

Mula-mula konsumen melakukan pemilihan spesifikasi produk yang ingin dipesan. Pemilihan spesifikasi produk dapat berdasarkan daerah indikasi geografis kopi, tingkat kematangan pesangraian, dan jumlah berat kopi yang ingin dipesan.

2. Memesan produk

Konsumen menghubungi Tambora Coffee untuk melakukan pemesanan produk. Tambora Coffee bisa diakses melalui E-mail, Media Sosial dan WhatsApp. Seluruh media yang diakses akan dibalas melalui saluran yang sama seperti yang diakses Konsumen, kecuali pemesanan melalui sosial media akan diarahkan ke WhatsApp. Konsumen akan mengirimkan data diri, jumlah biji kopi yang diinginkan, jenis kopi, ukuran kematangan, dan tanggal ingin dikirim serta jenis paket logistik yang diinginkan. Sangat disarankan biji kopi yang ingin diperoleh dipesan 7 hari sebelumnya untuk mempertahankan kesegaran biji kopi yang telah disangrai.

3. Pengecekan ketersediaan produk

Setelah mendapatkan pemesanan, bagian administrasi akan memerika persediaan biji kopi mentah. Apabila tidak ada spesifikasi sesuai yang diinginkan, pihak administrasi akan mengembalikan kepada pelanggan untuk kembali melakukan pemilihan produk atau menunggu sampai produk yang diinginkan tersedia. Apabila produk yang diinginkan tersedia, maka proses pesanan akan dilanjutkan.

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

4. Melakukan pembayaran.

   Apabila persediaan biji kopi mentah telah sesuai dengan pesanan, Tambora Coffee akan memberikan *invoice* melalui E-mail dan pelanggan akan melakukan pembayaran.

5. Konfirmasi pesanan

   Konsumen akan menyesuaikan pesanan dengan invoice yang diterima dan melakukan pembayaran. Pembayaran harus dilakukan melaui transfer ke Bank BCA.

6. Penerimaan pembayaran

   Setelah memeriksa kondisi pembayaran, bagian administrasi akan melaporkan ke bagian operasional untuk menyelesaikan pesangraian sejumlah pesanan.

7. Proses pesangraian sampai pengemasan

   Bagian operasional akan mengsangrai, memeriksa kualiatas sangraian dan rasa kopi hasil sangraian kemudian dikemas dan diistirahatkan selama 7 hari.

8. Proses pengiriman

   Setelah 7 hari, office boy akan mengirim produk ke perusahaan paket express.

9. Mengirim produk ke perusahaan paket express

   Setelah diterima perusahaan paket express, office boy akan menerima Invoice dan nomor resi.

10. Mengirim produk

    Produk dikirim sesuai dengan paket logistik yang diinginkan konsumen.

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

11. Menerima produk dan faktur pembelian

Konsumen akan menerima faktur pembelian secara fisik dari Tambora Coffee beserta produk dari perusahaan paket express.

12. Selesai

Satu transaksi telah selesai. Untuk pelanggan yang tidak melakukan kontrak pembelian harus mengulang alur dari awal dan untuk pelanggan yang melakukan kontrak pembelian, proses diulang dari konfirmasi administrasi kepada bagian operasional dan seterusnya.

F. Rencana Bangunan Tempat Usaha

Tempat usaha Tambora Coffee terletak di Jl. Bandengan Selatan No. 82 DE, RT.2, Pejagalan, Penjaringan, Kota Jkt Utara 14450. Bangunan ini merupakan ruka kompeks bisnis dengan bentuk ruko 4 lantai. Lantai satu dimanfaatkan sebagai kantor dan tempat pesangraian. Lantai dua dijadikan tempat perlengkapan dan gudang. Dalam perencanaan dan pengembangannya lantai satu dan dua akan dijadikan café. Untuk lantai tiga dan empat sementara belum dimanfaatka untuk aktivitas bisnis, maka akan dimanfaatkan untuk tempat istirahat untuk karyawan.

Luas tanah ruko ini adalah 90m^2. Gambar ini dibuat dengan perangkat lunak dalam jaringan pada halaman www.homestyler.com/designer dengan skala 1:23684. Pada gambar ini tidak digambarkan letak peralatan dan perlengkapan lainnya. Pada lantai satu terdapat sebuah ruangan pesangraian, sebuah ruangan kantor dan tempat uji coba rasa serta satu ruang toilet

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
Hak cipta milik IBIKKG (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

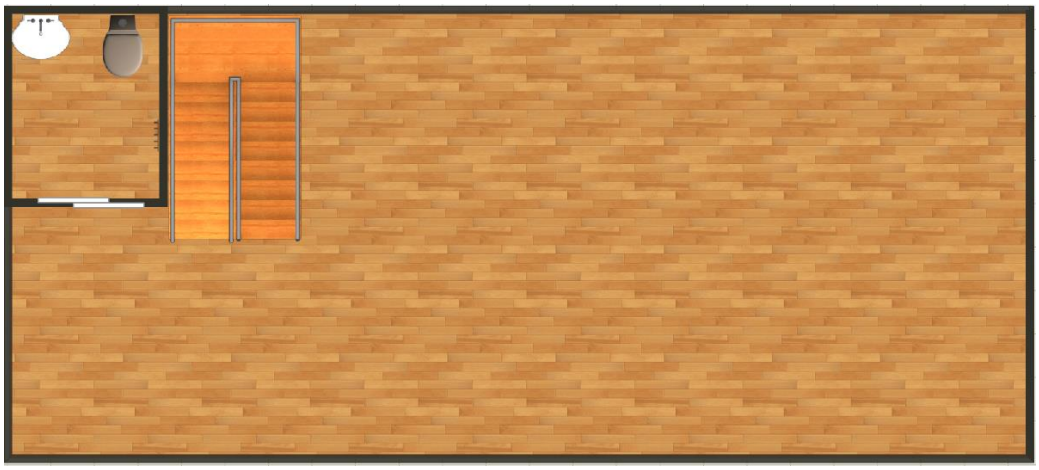
Pada lantai dua, lantai tiga, dan lantai empat sementara dibiarkan kosong. Masing-masing lantai terdapat satu buah toilet dan atau kamar mandi. Lantai dua akan dimanfaatkan sebagai gudang. Lantai tiga dan empat dimanfaatkan sebagai ruang istirahat karyawan.

Gambaran lokasi usaha akan ditunjukkan pada gambar berikut :

Gambar 4.3
Rencana Bangunan Lantai 1

Sumber: Tambora Coffee, tahun 2017

Gambar 4.4
Rencana Bangunan Lantai 2, Lantai 3 dan Lantai 4



sumber: Tambora Coffee, tahun 2017

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

© 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.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS