



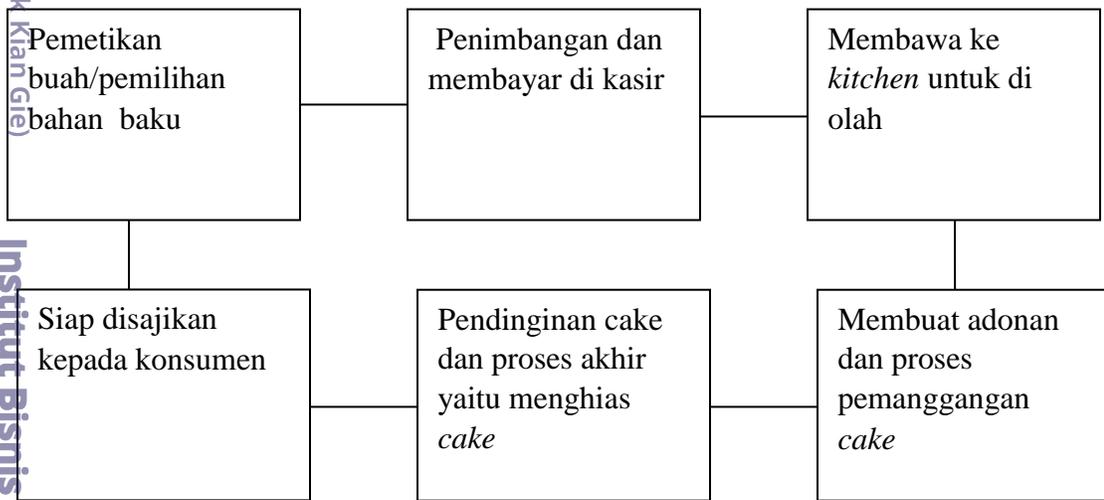
BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

A. Proses Produksi

Fresh Cake memiliki alur produksi dari bahan baku sampai menjadi sebuah produk yang dapat dikonsumsi oleh konsumen. Alur produksi dari *Fresh Cake* memiliki gambaran umum yaitu dari proses pembelian bahan baku, pembuatan adonan, pembagian adonan, pemanggangan, pendinginan, penghiasan kue dan terakhir menyajikan kepada konsumen.

Gambar 4.1 alur produksi *Fresh Cake*



Sumber : *Fresh Cake*

Keterangan:

1. Pada tahap awal ini konsumen memilih buah-buahan yang akan diolah untuk menjadi *cake* di kebun dan juga menyediakan buah-buahan yang segar yang sudah dipetik yang didatangkan dari supplier yang kualitasnya dijamin baik.

Hak cipta dilindungi undang-undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



2. Setelah selesai melakukan pemilihan bahan baku dan buah-buahan konsumen menimbang berat dari buah-buahan dan bahan baku yang diambil dan selanjutnya semua bahan baku dan buah-buahan dibawa ke kasir untuk melakukan proses pembayaran sesuai dengan berat dan jumlah yang diambil.
3. Setelah selesai proses pembayaran di kasir bahan baku dan buah-buahan diserahkan kepada karyawan untuk dibawa ke dapur untuk diolah menjadi *cake* yang diinginkan oleh para konsumen.
4. Setelah ini oleh karyawan yang ada di dapur dilakukanlah proses pembuatan adonan *cake* dan melakukan proses pemanggangan sampai *cake* matang dengan sempurna memerlukan waktu sekitar 15 menit-30 menit sesuai dengan *cake* yang dipesan.
5. Pada tahap ini melakukan proses pendinginan *cake* sekitar 5 menit dan selanjutnya melakukan penghiasan *cake* agar memiliki tampilan yang menarik dan elegant untuk disajikan kepada konsumen.
6. Ini merupakan tahap akhir dimana *cake* dibawa kepada konsumen agar dapat dinikmati.

B. Nama Pemasok

Fresh Cake menggunakan bahan baku dari berbagai pemasok yang tersedia.

Berikut adalah nama pemasok yang digunakan:

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



Tabel 4.1
Pemasok *Fresh Cake*

Nama Pemasok	Barang yang dipasok	Alamat	No. Telepon
Save max	Mentega, gula pasir, gula halus,tepung terigu, kayu manis, gula merah, kismis, butter, margarine, TBM. BP, agar-agar, nutrijell, madu, kayu manis, vanili, susu cair dan coconut, garam, jeruk nipis.		
Veemarket	Apel, semangka, kiwi, peach, mangga, jeruk,buah naga, dan strawberry.	Cakung Barat, Jakarta Timur	0819 0585 8839
Toko Sumber Jaya	Air gallon	Ruko Canadian CBF no 18	

C

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

Lanjutan tabel 4.1

Supliertelur.blogspot.com	Telur ayam	Jakarta Timur	Telp : 021 756 1257 Hp : 08577077 2005
---------------------------	------------	---------------	---

Sumber: Data yang diolah

C. Deskripsi Rencana Operasi

Perusahaan perlu mendeskripsikan rencana operasinya agar jelas urutan kegiatan yang perlu dilakukan. Berikut adalah deskripsi dari kegiatan yang perlu dilakukan Fresh Cake agar dapat berdiri:

1) Mendesain tata letak usaha

Mendesain tata letak usaha perlu dilakukan agar semua penempatan dapat memiliki efisiensi yang baik sehingga tata letak dari usaha yaitu bangunan, peralatan, dekorasi dan hal-hal yang berhubungan dalam proses usaha yang akan dijalankan.

2) Melakukan proses pembuatan taman dengan konsep yang digunakan oleh *Fresh Cake*.

Dimana pada tahap ini, *Fresh Cake* merealisasikan konsen taman yang menjadi andalan dari perusahaan kami sehingga apa yang kami rencanakan dapat berjalan karena proses pembuatan taman ini membutuhkan waktu yang cukup panjang agar untuk membentuk seperti apa yang kami inginkan.

3) Pembangunan dapur, tempat makan indoor dan outdoor, serta lahan parkir.

Dimana dalam hal ini melakukan pembangunan dapur, tempat makan indoor dan outdoor serta lahan parkir yang akan digunakan dalam proses produksi yang akan dilakukan.



4) Melakukan pemasangan lighting yang dibutuhkan.

5) Merancang sistem promosi

Membuat sistem promosi yang akan dilakukan oleh Fresh Cake dalam mempromosikan produk-produk sehingga dapat dikenal oleh masyarakat luas dan keuntungan yang diperoleh dapat meningkat dari waktu ke waktu.

6) Mendaftar Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)

Sebagai usaha yang legal dimata hukum maka harus memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) agar tidak melanggar peraturan yang berlaku. Pendaftaran dapat dilakukan dengan *e-registration* di website direktorat jenderal pajak www.pajak.go.id.

7) Membuat Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

Sesuai dengan 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 2 yaitu “

Surat izin usaha perdagangan yang selanjutnya disingkat SIUP adalah surat untuk dapat melakukan usaha perdagangan”. Berdasarkan keterangan diatas maka *Fresh*

Cake harus memiliki Surat Izin Perusahaan. Syarat pembuatannya dalam Pasal 4 yaitu

“Perusahaan dagang berbentuk perorangan melampirkan :

- a. Fotocopy Akta Pendirian Usaha (apabila ada).
- b. Fotocoy KTP pemilik usaha atau penanggung jawab usaha.
- c. Surat Pernyataan dari Pemohon tentsng lokasi usaha Perusahaan.



- d. Foto Pemilik Usaha atau Penanggung Jawab Perusahaan ukuran (3x4) 2 lembar.
- e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak.

5) 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, Tanda Daftar perusahaan yang selanjutnya disingkat TDP adalah Surat Tanda Pengesahan yang diberikan oleh kantor perusahaan pendaftaran kepada perusahaan perdagangan yang telah melakukan pendaftaran perusahaan

6) Mencari *supplier* bahan baku

7) Menyiapkan peralatan dan perlengkapan

8) Membuat Standar Operasi Prosedur (SOP) perusahaan

SOP Perusahaan sangat berguna untuk menjadikan acuan kita dalam menjalankan perusahaan secara terarah sehingga proses pencapaian perusahaan dapat berjalan dengan lancar karena proses-proses yang ada dalam perusahaan berjalan dengan baik.

9) Merekrut, seleksi, dan pelatihan karyawan

Demi mendapatkan sumber daya manusia yang baik, perlu melakukan seleksi agar kualitas sumber daya manusia sesuai dengan standar yang ditetapkan. Selanjutnya juga perlu untuk melatih karyawan untuk mencapai standar dalam kualitas kerja.

10) Pembukaan Fresh Cake

Memulai operasi bisnis dengan promosi yang gencar saat pembukaan sehingga dapat menjangkau banyak calon konsumen. *Fresh Cake* direncanakan akan mulai beroperasi pada September 2017



Fresh Cake akan buka hari Senin hingga Minggu dengan sistem shift, melayani pemesanan dari jam 11.00 hingga 22.00 WIB

Tabel 4.2
Jadwal pendirian *Fresh Cake*

Bulan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agust	Sept
Keterangan	2018	2018	2018	2018	2018	2018	2018	2018
Mendesain tata letak usaha	1/2							
Merancang konsep taman <i>Fresh Cake</i>	1/2							
Mendaftarkan NPWP			3/4					
Membuat SIUP			10/4					
Mendaftarkan perusahaan			17/4					
Mencari supplier bahan baku				1/5				
Menyiapkan peralatan dan perlengkapan				15/5				
Membuat SOP					5/6			
Merekrut, seleksi, dan melatih karyawan					12/6	30/7		
Pembukaan <i>Fresh Cake</i>								4/9

Sumber: *Fresh Cake*

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Dilarang menyalin, 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 IBKKG.
 - Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



D. Rencana Alur Produk dan Jasa

Alur produk dan jasa adalah gambaran akan proses yang dijalankan bisnis, dari pembelian bahan baku, penyimpanan, penggunaan, dan bagaimana proses ketika melakukan menyampaikan produk dan jasa sampai ke konsumen. Alur produk dari pemasok hingga penggunaan bahan baku adalah sebagai berikut:

Gambar 4.2 Alur Bahan Baku



Sumber: *Fresh Cake*

Sedangkan proses produk dan jasa dari *Fresh Cake* sampai ke tangan konsumen adalah sebagai berikut:

Gambar 4.3 alur produk dan jasa saat makan di Restoran.



Sumber: *Fresh Cake*

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.



1) Konsumen melakukan pemesanan terhadap karyawan Fresh Cake

Ⓒ Konsumen yang datang ke Fresh Cake melakukan pemesanan menu yang telah diberikan oleh karyawan untuk makan di tempat dan karyawan mencatat pesanan konsumen.

2) Pesanan konsumen dibawa ke dapur dan diolah staf yang ada

Pesanan yang telah dicatat oleh karyawan lalu diserahkan kepada bagian dapur untuk diolah sesuai dengan pesanan konsumen.

3) Setelah makanan selesai dimasak lalu makanan dicoba sesuai dengan pesanan

Staf mencoba makanan yang dihidangkan apakah rasanya telah sesuai dengan standar yang diterapkan oleh *Fresh Cake*.

4) Makanan disajikan kepada konsumen

Karyawan membawa makanan yang telah selesai dan memiliki cita rasa yang sesuai kepada konsumen sehingga konsumen dapat menikmati makanan yang telah dipesan.

5) Membayar makanan

ketika konsumen telah selesai menyantap makanan dan sebelum pergi membayar makanan sesuai dengan jumlah pesanan yang mereka santap.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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

Gambar 4.4 alur produk dan jasa ketika *Delivery*.



Sumber: Fresh Cake 2017

- 1) Konsumen melakukan pemesanan melalui telephone dan alat komunikasi lainnya
Konsumen melakukan pemesanan produk dari Fresh Cake melalui telephone dan alat komunikasi lainnya dan karyawan akan mencatat semua pesanan konsumen untuk segera diolah.
- 2) Pesanan konsumen disiapkan oleh karyawan
Karyawawan mempersiapkan pesanan konsumen agar dapat diantarkan kepada konsumen tepat waktu sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
- 3) Karyawan melakukan proses pengemasan pada produk yang dipesan konsumen
Karyawan melakukan pengemasan barang yang dipesan konsumen sesuai dengan standar yang dimiliki sehingga ketika pesanan sampai ke pelanggan dalam keadaan baik dan kualitasnya terjaga dengan baik tidak rusak.
- 4) Pesanan diantarkan ke konsumen
Karyawan mengantarkan pesanan konsumen sesuai dengan alamat yang dituju dan tepat waktu sehingga mendapatkan feedback yang baik dari konsumen.



5) Konsumen membayar pesanan

Ⓒ Konsumen membayar pesanan sesuai dengan jumlah pesanan yang dipesan

Untuk menjaga agar semua proses dapat berjalan dengan lancar, Fresh Cake memiliki Standar Operasi Perusahaan adalah acuan bagi karyawan dalam melakukan pekerjaan sehingga pekerjaan dapat berjalan dengan baik karena sesuai dengan standar yang telah dimiliki oleh perusahaan. Berikut adalah standar operasi prosedur produksi Fresh Cake yang dapat dijadikan acuan untuk mencapai konsistensi kualitas:

- a. Karyawan datang pukul 09.00 untuk shift yang pertama untuk mempersiapkan segala peralatan dan bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi.
- b. Karyawan membersihkan, mengepel, mengelap meja dan hal-hal lainnya untuk membuat konsumen merasa nyaman.
- c. Tukang kebun membersihkan taman dan memelihara segala jenis tanaman yang ada dilakukan setiap pagi.
- d. Karyawan diharuskan memakai seragam yang telah disediakan serta karyawan dapur menggunakan sarung tangan yang ditetapkan oleh perusahaan.
- e. Karyawan memasak makanan sesuai dengan pesanan pelanggan dan resep yang telah mendapat persetujuan dari pemilik.
- f. Karyawan yang tidak masuk hari memberikan alasan yang jelas dan apabila tidak memberikan alasan yang jelas akan diberikan sanksi yaitu :
 1. 1x akan mendapatkan surat peringatan yang pertama
 2. 2x akan mendapatkan surat peringatan yang kedua
 3. 3x akan karyawan akan dikeluarkan dari perusahaan
- g. Libur karyawan bergantian dengan karyawan lainnya.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



- h. Karyawan bubar pukul 22.00, semua peralatan dan perlengkapan telah dibersihkan semua.

C

Sedangkan standar operasi prosedur untuk pelayanan konsumen di luar layanan dari aplikasi, yaitu *instant messaging* oleh manajer dan pengantaran makanan oleh staf transportasi adalah sebagai berikut :

1. Karyawan menyapa dan memberikan senyum setiap pelanggan yang datang.
2. Menanyakan pesanan yang ingin dipesankan kepada pelanggan dan menjelaskan sistem pembayaran dan promo makanan.
3. Karyawan mencatat pesanan pelanggan sesuai dengan apa yang dipesankan dan membawa pesanan pelanggan ke bagian dapur.
4. Karyawan membawa pesanan pelanggan dari dapur kepada pelanggan dengan menanyakan apakah ada hal yang bisa dibantu lagi.
5. Menanyakan feedback kepada pelanggan
6. Ketika pelanggan keluar mengucapkan terima kasih dan memberikan senyum yang tulus.
7. Karyawan membersihkan meja dan membawa peralatan yang sudah kotor ke dapur.

Standar operasi perusahaan dalam hal *delivery* yaitu :

1. Mengangkat telephone dari pelanggan yang sebelumnya mengucapkan salam dengan sopan ramah, menanyakan apa yang ingin dipesan serta alamat dari pelanggan.
2. Proses pengantaran dengan rentang waktu 30 menit dengan rentang jarak 1 km-10 km dan waktu selanjutnya berlaku kelipatan.



3. Membawa bukti pembayaran dan pesanan diantarkan dalam kondisi seperti pada saat dari perusahaan.
4. Mengucapkan terima kasih dan senyum ketika pelanggan telah membayar pesanan

E. Rencana Kebutuhan Teknologi

Teknologi adalah segala sesuatu yang dapat memudahkan manusia dalam melaksanakan kegiatan. Teknologi dapat berupa banyak hal, mulai dari alat transportasi, komunikasi, dan bahkan dalam dapur sekalipun. Berikut adalah teknologi yang digunakan oleh *Fresh Cake* :

1. Telephone rumah

Telephone rumah ini digunakan untuk memudahkan proses transaksi bagi para pelanggan yang ingin menanyakan segala informasi, memesan pesanan, dan segala hal untuk menunjang proses bisnis perusahaan.

2. Komputer

Digunakan untuk mencatat segala transaksi dan hal-hal yang dapat menunjang kelancaran proses bisnis.

3. Mesin kasir

Mesin kasir ini digunakan untuk mencetak segala transaksi yang dilakukan oleh pelanggan sehingga semua transaksi dapat di monitor.

4. Speaker

Speaker digunakan untuk memberikan hiburan kepada pengunjung.



5. CCTV

CCTV ini digunakan untuk memantau segala aktivitas dari Fresh Cake untuk menjaga keamanan dan proses memonitor kinerja dari karyawan.

6. Modem Bolt

Ini digunakan untuk memberikan fasilitas kepada pengunjung dan juga untuk menunjang proses dalam bisnis.

7. AC

Ini digunakan untuk memberikan fasilitas kepada pengunjung agar memberikan rasa nyaman.

Teknologi yang digunakan dalam peralatan untuk menunjang proses dalam kegiatan di dapur

1. Kulkas

Yang digunakan untuk menyimpan segala jenis bahan baku dan bahan lainnya dalam proses produksi.

2. Showcase

Yang digunakan sebagai *display* buah-buahan untuk menjaga agar buah tetap *fresh*.

3. Display cake

Yang digunakan sebagai *display* dari *cake-cake* yang kita buat.

4. Freezer

Freezer digunakan untuk menyimpan bahan baku agar tetap *Fresh* ketika diolah.

5. Oven

Oven digunakan untuk memanggang cake yang akan dibuat.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



6. Blender

Blender digunakan untuk menghaluskan bahan baku yang digunakan untuk membuat pesanan dari konsumen.

7. Mixer

Yang digunakan untuk membuat adonan.

F. ~~Layout~~ Bangunan Tempat Usaha

Layout perlu direncanakan dengan baik sehingga kita bisa memanfaatkan tempat yang ada dengan sebaik mungkin sehingga proses bisnis dapat berjalan dengan lancar karena memiliki layout yang efektif. Menurut Haming dan Nurjammanuddin (2014 : 384) menyatakan bahwa” tata letak memiliki berbagai pengaruh yang strategis yang berlangsung dalam jangka waktu yang lama. Tata letak menentukan daya saing perusahaan dalam hal kecukupan kapasitas, kelancaran proses, fleksibilitas operasi dan biaya penanganan bahan serta kenyamanan kerja “.

