

## BAB IV

### RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

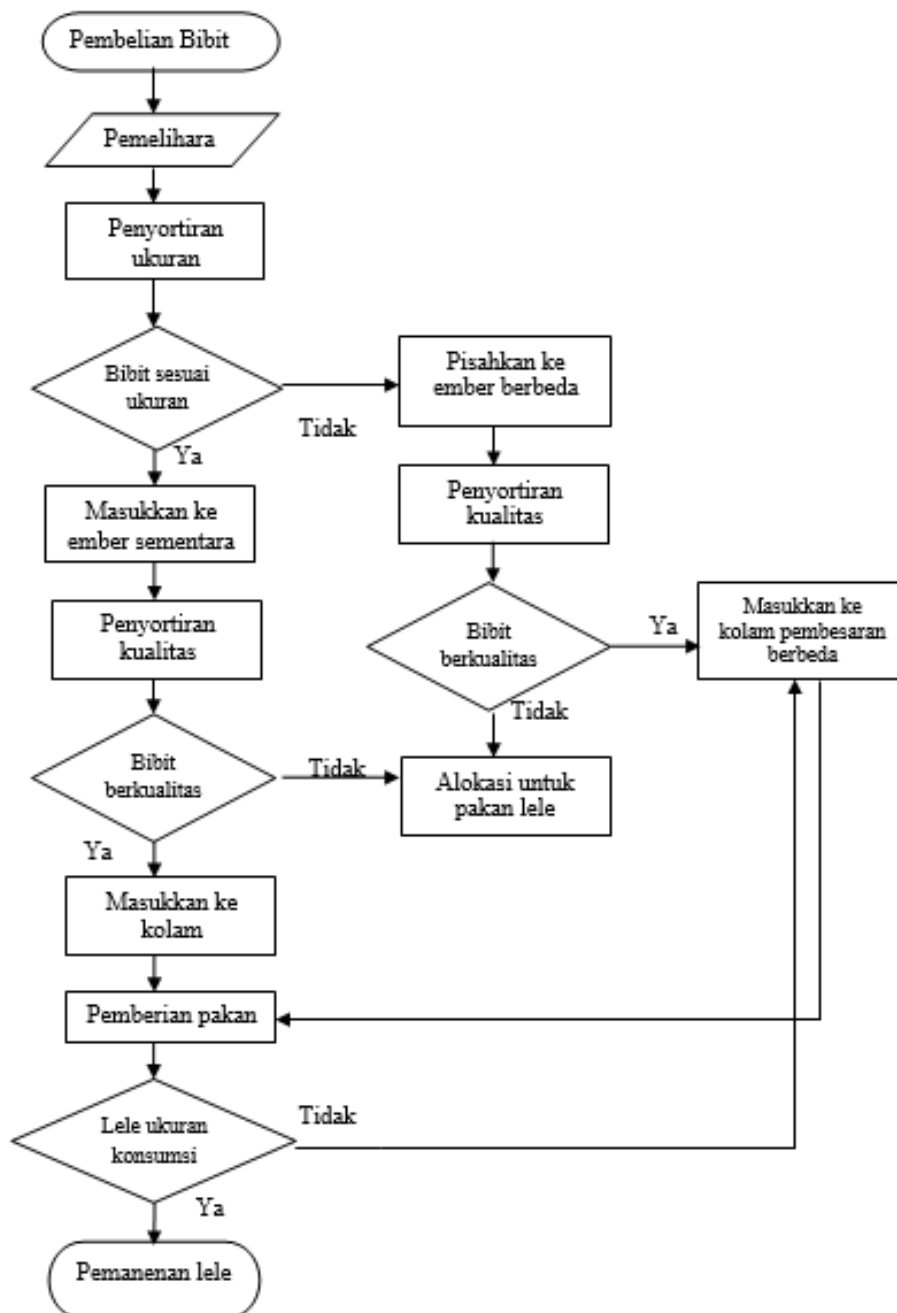
#### A. Proses Operasi

Setiap kegiatan usaha yang dijalankan seseorang atau kelompok tidak luput dari proses operasi. Baik usaha tersebut bergerak untuk menghasilkan produk maupun jasa, proses operasi pasti melekat dalam kegiatan operasionalnya. Proses operasi sendiri merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen. Operasi sendiri terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahapan masukan atau *input*, tahapan proses, dan tahapan *output*.

Usaha Tambak Warong Ikan memiliki alur proses produksi dari *input* hingga menjadi *output*, alur proses tersebut akan disajikan pada **Gambar 4.1**.

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 4.1**  
**Proses Operasi Tambak Warong Ikan**



Sumber : Tambak Warong Ikan, Tahun 2016

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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



Dari diagram *flowchart* mengenai proses operasi usaha Tambak Warong Ikan yang disajikan pada **Gambar 4.1**, dapat dijelaskan poin-poin dalam proses produksi sebagai berikut:

#### 1. Permintaan Bibit

Tahap awal dalam proses produksi adalah penyediaan *input* berupa bibit lele. Permintaan bibit lele ditujukan kepada pemasok bibit yang telah bekerja sama dengan Tambak Warong Ikan. Ketika bibit diterima oleh Tambak Warong Ikan, bibit lele tersebut diproses untuk mendapatkan *output* yang berkualitas.

Permintaan dan penebaran bibit dikolam pembesaran dilakukan secara rutin dengan jangka waktu 6 hari per kolam. Hal ini dimaksudkan agar panen dapat dilakukan secara rutin setiap 6 hari sekali. Dengan panen yang rutin maka usaha Tambak Warong Ikan dapat mengurangi waktu tunggu masa panen, dapat melakukan pemasokan produk secara rutin kepada pelanggan, dan mendapatkan penjualan yang rutin.

#### 2. Penyortiran ukuran

Penyortiran merupakan tahapan selanjutnya ketika usaha Tambak Warong Ikan mendapatkan bibit lele dari pemasok. Bibit lele yang sesuai seharusnya berukuran 9 cm hingga 12 cm. Untuk itu diharuskan melakukan penyortiran. Penyortiran ukuran dilakukan dengan menggunakan baskom atau ember yang telah diberi lubang-lubang berdiameter 1,5 cm. Bibit lele yang telah diterima dari pemasok akan dimasukkan ke dalam ember tersebut. Bibit lele yang tidak sesuai ukuran akan tereliminasi melalui lubang dan bibit yang sesuai akan tertinggal di



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

dalam ember. Bibit yang sesuai dengan ukuran akan dipisahkan dengan yang berukuran kecil atau tidak sesuai ukuran.

Penyortiran ini dimaksudkan agar lele bertumbuh sesuai ukuran yang sama dan tidak terjadi kanibalisme antar lele. Hal ini dikarenakan lele yang berukuran besar berpotensi untuk memangsa lele berukuran kecil. Selain itu penyortiran dimaksudkan agar jangka waktu masa panen dapat seragam atau bersamaan waktu panennya.

**3. Penyortiran kualitas**

Penyortiran kualitas dimaksudkan agar lele yang dibesarkan memenuhi standar kualitas yang baik serta mencapai kualitas yang diharapkan konsumen. Penyortiran kualitas ini dapat dilakukan dengan berbagai cara. Salah satu cara yang paling efektif adalah dengan memberi pakan pada bibit. Bibit yang bereaksi cepat dan lincah terhadap pakan yang diberikan memiliki kualitas yang baik. Sebaliknya jika bibit lele lambat merespon dan bergerak secara lambat maka dapat dipastikan lele tidak memenuhi standar kualitas.

Penyortiran kualitas selanjutnya dengan melihat kondisi fisik bibit tersebut. Bibit yang baik sebaiknya bebas dari parasit, bakteri, dan jamur. Bentuk tubuh juga dapat diperhatikan, yaitu hendaknya tidak cacat, baik cacat dari bawaan maupun cacat karena luka atau penyakit.

Lele yang memenuhi standar kualitas akan dimasukkan ke dalam kolam pembesaran. Tentu kolam pembesaran lele yang memiliki ukuran yang sesuai akan dipisahkan dengan lele yang memiliki ukuran tidak sesuai. Lele yang tidak memenuhi standar kualitas akan dijadikan pakan lele bagi lele berukuran besar.

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.



#### 4. Pemberian pakan

Tahap selanjutnya dalam proses operasi adalah pemberian pakan pada lele. Pemberian pakan ini diharuskan rutin yaitu 5-6 kali setiap harinya, dengan jarak pemberian pakan selama 2-3 jam. Untuk 1000 bibit lele hingga siap panen kurang lebih membutuhkan pakan pelet sekitar 100 kg, dengan pemberian pelet bertahap setiap minggunya untuk menyesuaikan pertumbuhan ikan. Dimana pemberian awal pelet sebanyak 1 kg setiap harinya, kemudian pemberian pakan akan naik sebesar 2 kg setiap minggunya hingga lele berumur 45 hari atau siap dipanen.

Pemberian pakan juga dimulai pada pukul 9 pagi. Hal ini dimaksudkan agar air kolam dapat terjemur oleh sinar matahari, sehingga menghilangkan pencemaran di dalam air yang akan berakibat buruk pada lele jika tercampur dengan pakan yang diberikan.

#### 5. Pemanenan lele

Lele yang siap dipanen merupakan lele ukuran konsumsi, yaitu berukuran 6 hingga 8 ekor per kilogram atau yang memiliki usia 45 hari sejak benih ditebar. Pemanenan lele dapat menggunakan dua metode, yaitu menggunakan jaring dan menggunakan seser. Ikan lele dengan bibit yang sesuai, yaitu 9 hingga 12 cm akan dipanen dalam waktu 45 hari. Tentu setelah dipanen terdapat lele yang masih belum sesuai dengan ukuran konsumsi, yaitu ukuran sangkal dengan ukuran 10 hingga 20 ekor per kilogram. Lele sangkal ini akan dikembalikan ke kolam pembesaran hingga ukurannya sesuai lele konsumsi, biasanya membutuhkan waktu 2 minggu hingga siap panen.

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.



Lele ukuran konsumsi akan dipisahkan menjadi berbagai ukuran sesuai kebutuhan konsumen yaitu ukuran 6-8 ekor/kg, dan 1-5 ekor/kg. Sedangkan lele yang berasal dari bibit yang tidak sesuai ukuran, akan dicampurkan bersama lele ukuran sangkal sehingga masa waktu panen akan ditunda selama 2 minggu atau hingga lele mencapai ukuran yang sesuai.

## B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan faktor yang sangat penting untuk menunjang jalannya kegiatan bisnis. Dengan adanya pemasok, maka bisnis dapat menjangkau sumber daya yang tidak dimiliki sebelumnya. Oleh karena itu, relasi yang baik dengan pemasok perlu dibangun sehingga pemasok yang telah bekerja sama dengan bisnis tidak menjadi ancaman bagi jalannya kegiatan usaha.

Perlu adanya pertimbangan khusus untuk memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama secara jangka panjang dengan bisnis. Hal tersebut dilakukan untuk mengantisipasi kerugian dan ancaman yang mungkin ditimbulkan akibat salah memilih pemasok. Faktor yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok antara lain, pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok. Kualitas merupakan faktor utama alasan memilih suatu pemasok. Tentu bisnis yang berada di posisi konsumen mengharapkan kualitas yang sesuai dengan ekspektasinya. Dengan baiknya kualitas produk dari pemasok memungkinkan bisnis juga akan menghasilkan produk yang baik.

Faktor kedua adalah harga, dimana pemasok yang memiliki harga yang kompetitif dan sesuai dengan produk yang ditawarkan akan dilirik oleh bisnis sebagai konsumennya. Faktor ketiga adalah lokasi yang dekat dengan tempat usaha. hal ini untuk mengefisiensikan biaya transportasi dan serta menjaga kualitas bahan baku,

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.



terlebih bahan baku yang rentan akan perjalanan jarak jauh. Faktor yang terakhir adalah keandalan pemasok, yaitu berkaitan dengan bagaimana pemasok mampu memenuhi kebutuhan bahan baku yang diminta oleh bisnis serta pemasok tersebut dapat dipercaya oleh bisnis dalam men-*supply* bahan bakunya.

Berikut nama-nama pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang menunjang jalannya kegiatan usaha Tambak Warong Ikan :

- |                 |                                                                 |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------|
| 1. Nama Pemasok | : Toko Sumber Logam                                             |
| Alamat          | : Jl. Letnan Yakub, Muara Enim                                  |
| Nama barang     | : pompa air, selang                                             |
| 2. Nama Pemasok | : Toko Gaseng                                                   |
| Alamat          | : Jl. Palembang, Muara Enim                                     |
| Nama barang     | : Tabung Oksigen                                                |
| 3. Nama Pemasok | : Toko Klontong Bogor Indah                                     |
| Alamat          | : Pasar 16, Palembang                                           |
| Nama barang     | : Baskom besar, baskom sortir, timbangan, sarung tangan, senter |
| 4. Nama Pemasok | : Warga yang tinggal di kebon                                   |
| Alamat          | : -                                                             |
| Nama Barang     | : batang bambu                                                  |
| 5. Nama Pemasok | : Mobil Meli Mobil Indo                                         |
| Alamat          | : Jl. Sersan Efendi, Muara Enim                                 |
| Nama Barang     | : Mobil <i>Pick Up Grand Max</i>                                |
| 6. Nama Pemasok | : Toko Ikan Jul                                                 |
| Alamat          | : Jl. Mutik, Tanjung Enim                                       |

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



Nama Barang : pelet ikan apung, pelet ikan tenggelam, plastik  
kemas, obat ikan, pupuk kandang, serokan /  
seser, aerator

7. Nama Pemasok : Nugraha “Angga”

Alamat : Jl. Soekarno Hatta 99 A, Palembang

Nama Barang : benih ikan lele sangkuriang

8. Nama Pemasok : Murni Pelastik

Alamat : Jl. Letnan Yusuf Yakub

Nama Barang : Terpal

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### 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.

Berikut adalah gambaran rencana operasi pembesaran lele “Tambak Warong Ikan” :

##### 1. Melakukan survei pasar

Untuk melihat keadaan pasar serta pesaing bisnis pembesaran lele di daerah Muara Enim, penulis melakukan survei pasar dengan berkunjung ke tempat usaha lele yang menjadi kompetitor yang berlokasi di daerah Jl. Pelita Sari, Muara Enim dan Jl. Sultan Mahmud Badaruddin II, Muara Enim

Penulis juga akan melakukan survei dengan mendatangi langsung pasar tradisional dan kolam pemancingan, serta restoran–restoran atau



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

warung nasi yang menjual lele di kawasan Muara Enim dan Tanjung Enim.

**2. Menyusun rencana usaha**

Rencana usaha adalah sebuah dokumen tertulis yang berisi rincian mengenai seluk beluk usaha atau bisnis. Rencana usaha (*Business Plan*) akan mencakup informasi-informasi yang dibutuhkan untuk mendirikan usaha berupa 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 risiko yang akan dihadapi.

**3. Melakukan survey pemasok**

Tentu saat pebisnis akan memasuki industri, hal yang perlu menjadi pertimbangan adalah pemasok yang akan mendukung secara signifikan jalannya kegiatan bisnis. Pemasok yang dipilih 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.

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



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Pemasok juga sebisa mungkin dekat dengan lokasi usaha. hal ini akan membantu dalam efisiensi waktu pembelian serta mengurangi biaya transportasi pembelian bahan baku.

Diharapkan juga pemasok tetap yang akan bekerja sama dalam usaha pembesaran lele ini lebih dari satu. Bisnis sebaiknya tidak bergantung kepada satu pemasok saja, untuk berjaga-jaga jika pemasok tidak dapat memenuhi kebutuhan bahan baku usaha. selain itu, pemasok yang beragam juga dapat memperkecil daya tawar pemasok yang akan menjadi ancaman bagi bisnis.

**4. Melakukan pelatihan secara rinci**

Untuk membuka usaha pembesaran lele, perlu bekal pengetahuan dan ilmu yang lebih mendalam yang tidak dapat diperoleh dari buku saja. Oleh karena itu, penulis berencana untuk terlibat atau praktik langsung dalam teknik pembesaran lele yang diperoleh dari komunitas budidaya ikan air tawar.

**5. Pengurusan surat perizinan**

Pengurusan 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.

Sebelum membuat Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), perlu diajukan berbagai surat perizinan terlebih dahulu. Pengurusan surat perizinan tersebut dilakukan terlebih dahulu guna akan menjadi lampiran bagi pembuatan SIUP nantinya. Berbagai surat izin yang perlu diajukan adalah:

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

- a. Izin Mendirikan Bangunan (IMB)
- b. Izin gangguan (HO) yang merupakan surat izin pada usaha yang berpotensi menimbulkan bahaya dan gangguan terhadap ketenteraman dan ketertiban umum.
- c. Surat Izin Pemanfaatan Air Tanah (SIPA)
- d. Izin Peruntukkan Penggunaan Tanah

**6. Pengurusan SIUP**

Pengurusan Surat Izin Usaha Perdagangan merupakan surat izin yang wajib dimiliki oleh seluruh pebisnis yang berorientasi untuk melakukan perdagangan dengan tujuan mendapatkan keuntungan. Syarat pengurusan SIUP tentu berbeda-beda, hal tersebut tergantung pada industri yang akan dimasuki oleh bisnis. Dalam pembuata SIUP perikanan, perlu dipenuhi persyaratan sebagai berikut :

- a. Mengisi formulir permohonan izin
- b. Melampirkan foto copy KTP
- c. Melampirkan foto copy Akte Pendirian Perusahaan (untuk badan usaha)
- d. Melampirkan Izin Lokasi atau Izin Peruntukan Penggunaan Tanah (IPPT), Izin Pemanfaatan Perairan Umum kecuali Izin Usaha Penampungan Ikan
- e. Melampirkan Izin Mendirikan Bangunan (IMB)
- f. Melampirkan Izin Undang-undang gangguan (HO) atau Surat Izin Tempat Usaha (SITU)
- g. Melampirkan salinan NPWP pribadi

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. Melampirkan Rekomendasi dari Dinas yang lingkup tugas dan tanggung jawabnya meliputi Bidang Pengairan (khusus untuk izin usaha budidaya ikan di perairan umum).

## 7. Mendaftarkan NPWP

Setelah mendapatkan SIUP, maka kewajiban pebisnis selanjutnya adalah membuat Nomor Pokok Wajib Pajak atas badan usaha yang didirikan. Tatacara dan persyaratan pengajuan pembuatan NPWP diatur oleh Direktorat Jendral Pajak Nomor PER-20/PJ/2013 tentang tata cara pendaftaran dan pemberian Nomor Pokok Wajib Pajak, pelaporan usaha dan pegukuhan pengusaha kena pajak, penghapusan Nomor Pokok Wajib Pajak dan pencabutan pengukuhan pengusaha kena pajak, serta perubahan data dan pemindahan wajib pajak.

Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan :

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



kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

#### 8. Renovasi pembuatan kantor

Setelah diperoleh hak untuk memakai lahan dan Izin Mendirikan Bangunan (IMB), maka perlu direncanakan untuk kegiatan pembangunan kantor usaha. Penulis menempatkan kantor ke dalam satu lokasi yang sama dengan kolam pembesaran sehingga kontrol atas kegiatan operasi dapat berjalan dengan baik dan pengawasan akan lebih ketat. Pelanggan yang berkeinginan datang ke lokasi juga dapat langsung bertransaksi di kantor. Kenyamanan bertransaksi juga lebih tinggi karena disediakan ruang tamu untuk pelanggan yang datang ke lokasi.

#### 9. Pembelian peralatan dan perlengkapan

Tentu sebuah usaha membutuhkan peralatan dan perlengkapan yang akan menunjang jalannya kegiatan operasional usaha serta guna menghasilkan output yang berkualitas. Untuk itu, usaha Tambak Warong Ikan turut melakukan pengadaan peralatan dan perlengkapan yang sesuai dengan standart kegiatan operasional pembesaran lele.

#### 10. Pembuatan kolam

Setelah peralatan dibeli dan kantor usaha telah siap atau pada tahap *finishing*, pembuatan kolam terpal juga dilakukan bersamaan dengan pembuatan sumur yang akan dilakukan oleh pekerja bangunan dengan pengawasan penulis.

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

### 11. Pembuatan bauran pekerjaan (*job description*)

Penulis selaku pemilik usaha perseorangan tentu akan bertanggung jawab untuk mengatur penyusunan uraian pekerjaan bagi seluruh karyawan yang akan bergabung dalam usaha Tambak Warong Ikan ini. Penyusunan uraian pekerjaan ini berfungsi agar setiap karyawan mampu memahami lingkup pekerjaannya sehingga terdapat kejelasan pekerjaan yang akan dilakukan mampu bertanggung jawab atas pekerjaannya.

### 12. 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 pembesaran lele yang akan dibimbing langsung oleh penulis.

Pelatihan untuk pembesaran lele akan diberikan pada karyawan yang memiliki *job description* untuk mengelola lele. Pada karyawan dengan bagian administrasi, akan diberikan gambaran dan informasi mengenai kriteria lele yang baik serta proses operasinya secara garis besar.

### 13. Pembelian bibit dan pembesaran lele

Dikarenakan usaha ini membutuhkan waktu yang cukup lama untuk hingga produk dapat dijual, maka pembelian bahan baku yaitu bibit lele dilakukan sebulan sebelum usaha akan dibuka.

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.



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.

#### 14. Melakukan promosi

Sebelum usaha Tambak Warong Ikan dibuka, diperlukan strategi promosi untuk mendapatkan kesadaran merek oleh pelanggan. Dengan adanya kesadaran masyarakat, maka penulis mendapatkan peluang yang besar untuk memperoleh pelanggan. Kegiatan promosi yang akan dilakukan berupa potongan harga sebesar 10% pada dua bulan pertama sejak pembukaan usaha, serta pengajuan proposal dan brosur ke beberapa rumah makan.

#### 15. Pembukaan usaha

Setelah melalui seluruh tahap rencana tersebut dan telah dipastikan persiapan terencana dengan matang, usaha Tambak Warong Ikan akan melakukan kegiatan pembukaan usahanya secara resmi. Pembukaan ini akan dilakukan pada minggu pertama dibulan Agustus 2018.

Berikut ringkasan jadwal rencana operasi oleh Tambak Warong Ikan yang disajikan pada **Tabel 4.1**



Tabel 4.1

*Jadwal Rencana Operasi Tambak Warong Ikan*

| No | Kegiatan                             | 2018    |   |   |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
|----|--------------------------------------|---------|---|---|---|----------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|-----|---|---|---|------|---|---|---|------|---|---|---|---------|--|--|--|
|    |                                      | Januari |   |   |   | Februari |   |   |   | Maret |   |   |   | April |   |   |   | Mei |   |   |   | Juni |   |   |   | Juli |   |   |   | Agustus |  |  |  |
|    |                                      | 1       | 2 | 3 | 4 | 1        | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 1   | 2 | 3 | 4 | 1    | 2 | 3 | 4 | 1    | 2 | 3 | 4 |         |  |  |  |
| 1  | Survey pasar                         |         | x | x |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 2  | Pelatihan                            |         | x | x |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 3  | Survey pemasok                       |         |   |   | x | x        |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 4  | Pengurusan surat izin usaha          |         |   |   |   |          | x | x |   |       |   |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 5  | Pengurusan SIUP                      |         |   |   |   |          |   |   | x | x     |   |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 6  | Mendaftarkan NPWP                    |         |   |   |   |          |   |   |   | x     | x |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 7  | Renovasi pembuatan kantor            |         |   |   |   |          |   |   |   | x     | x | x | x | x     | x |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 8  | Pembelian peralatan dan perlengkapan |         |   |   |   |          |   |   |   |       |   |   |   | x     | x |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 9  | Pembuatan kolam                      |         |   |   |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   | x | x | x   | x | x | x |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 10 | Pembuatan deskripsi kerja            |         |   |   |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   | x   | x |   |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 11 | Perekrutan tenaga kerja              |         |   |   |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |     | x | x |   |      |   |   |   |      |   |   |   |         |  |  |  |
| 12 | Pembelian bibit dan pembesaran lele  |         |   |   |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   | x   | x | x | x | x    | x | x | x | x    | x |   |   |         |  |  |  |
| 13 | Melakukan promosi                    |         |   |   |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   | x | x | x    |   |   |   |         |  |  |  |
| 14 | Pembukaan usaha                      |         |   |   |   |          |   |   |   |       |   |   |   |       |   |   |   |     |   |   |   |      |   |   |   |      |   |   | x |         |  |  |  |

Sumber : Usaha Tambak Warong Ikan, Tahun 2016

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis**

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

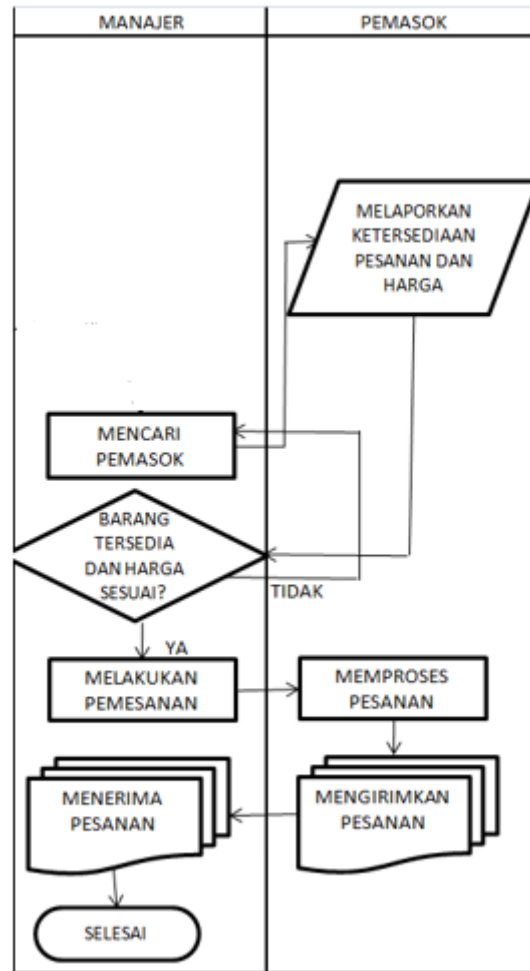
Usaha Tambak Warong Ikan merupakan usaha pembesaran lele yang menempatkan diri sebagai pemasok ikan lele untuk konsumsi. Jika dilihat dalam jenis perusahaan terhadap tahapan produksi, usaha Tambak Warong Ikan menjadi pengolah bahan mentah menjadi bahan setengah jadi. Oleh karena itu rencana alur produk usaha Tambak Warong Ikan tidak akan langsung menyentuh konsumen penikmat lele, namun hanya menyentuh usaha yang menjual lele langsung kepada masyarakat, usaha pemancingan, dan usaha yang mengolah ikan lele menjadi makanan siap santap.

Alur produk sendiri merupakan gambaran proses kegiatan bisnis dari pemesanan bahan baku hingga penjualan produk kepada pelanggan. Oleh karena itu alur produk usaha Tambak Warong Ikan terdiri dari dua bagian, yaitu alur pemesanan bahan baku dan alur penjualan produk kepada pelanggan. Alur pembelian bahan baku usaha Tambak Warong Ikan akan diuraikan pada **Gambar 4.2**

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 4.2**  
**Alur Pembelian Bahan Baku Tambak Warong Ikan**



Sumber: Tambak Warong Ikan, Tahun 2016

Alur pembelian bahan baku usaha Tambak Warong Ikan akan dijelaskan lebih lanjut dalam poin-poin **Gambar 4.2** berikut ini :

#### 1. Mencari Pemasok

Pada tahap ini, dilakukan pencarian pemasok yang berkaitan dengan bahan baku yang akan dibeli. Penulis sebagai manajer bertugas untuk mencari pemasok yang terdapat didalam daftar pemasok tetap usaha Tambak Warong Ikan. Selanjutnya manajer menghubungi pemasok

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

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



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

Hak Cipta Diliindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

tersebut dan kemudian menyepakati harga yang ditawarkan oleh pemasok. Jika harga yang ditawarkan tidak sesuai atau barang yang dipesan tidak tersedia, maka manajer akan mencari pemasok kedua sebagai pemasok alternatif hingga kesepakatan terjadi.

**2. Memesan bahan baku**

Jika kesepakatan telah terjadi, maka manajer memesan produk tersebut. Penyampaian informasi berupa kriteria produk yang dipesan, alamat dan metode pembayaran perlu dilakukan sejelasnya untuk menghindari kesalahpahaman antara manajer dengan pemasok.

**3. Menerima Pesanan**

Setelah manajer menyepakati pembelian dan memesan produk, maka pemasok akan memproses produk dan segera dikirimkan pada waktu dan alamat yang telah diinformasikan. Kemudian usaha Tambak Warong Ikan akan menerima pesanan bahan baku tersebut dan melakukan pembayaran sesuai dengan metode pembayaran yang disepakati sebelumnya. Jika telah mencapai tahap ini, alur pemesanan bahan baku dinyatakan selesai.

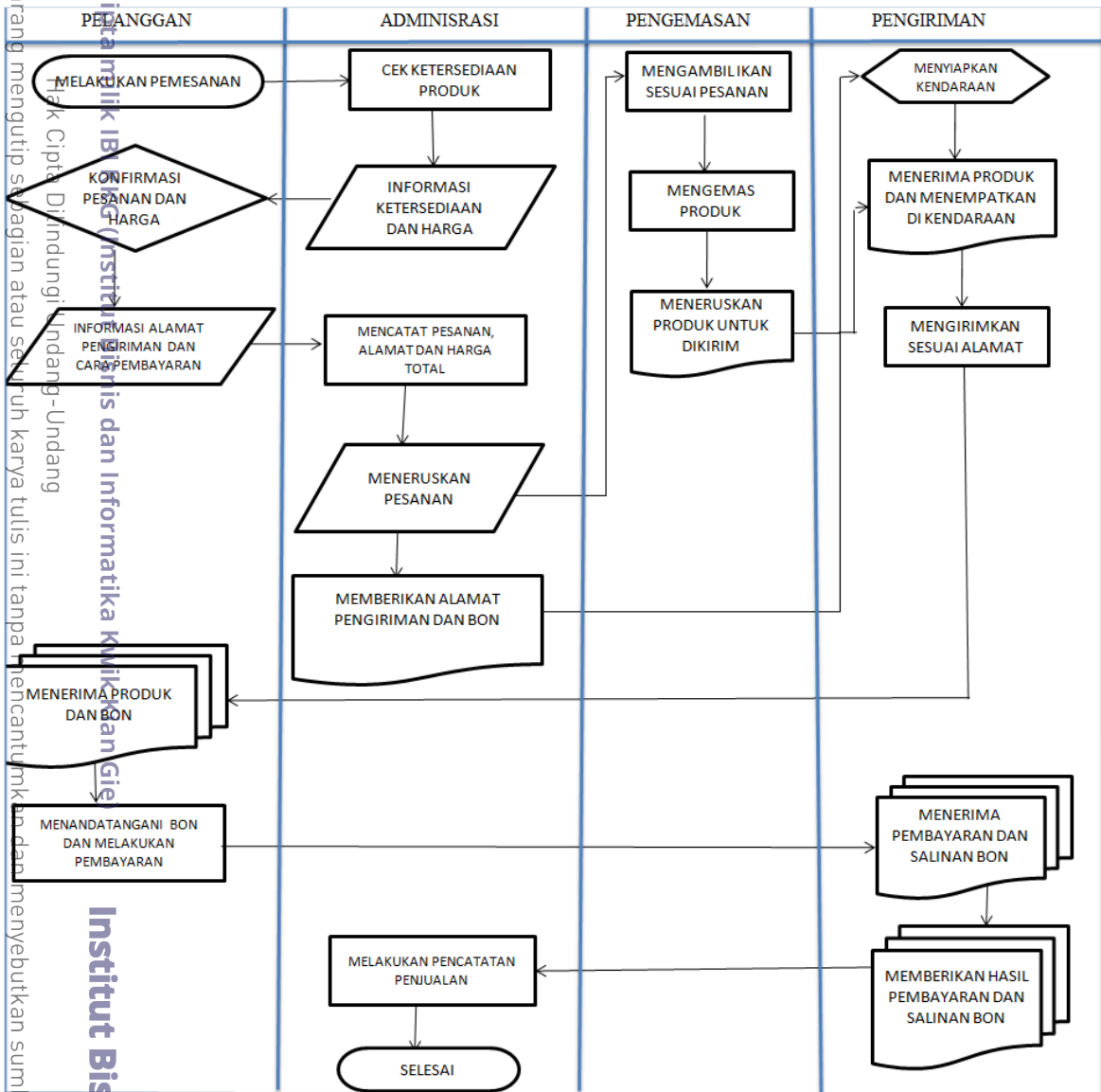
Setelah diketahui alur pembelian bahan baku usaha Tambak Warong Ikan, maka tahap selanjutnya adalah mengetahui bagaimana alur produk tersebut hingga sampai kepada tangan pelanggan. Untuk itu, penghantaran produk usaha Tambak Warong Ikan kepada pelanggan akan diuraikan pada

**Gambar 4.3**

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 4.3**  
**Alur Produk Tambak Warong Ikan**



Sumber: Usaha Tambak Warong Ikan, Tahun 2016

Pada alur produk usaha Tambak Warong Ikan yang tersebut dijelaskan bahwa terdapat beragam tahapan yang perlu dilalui hingga produk sampai ke tangan pelanggan. Tahapan tersebut akan dijelaskan lebih lanjut pada poin-poin **Gambar 4.3** berikut :

#### 1. Melakukan pemesanan



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Tahap pertama adalah tahap dimana pelanggan menghubungi usaha Tambak Warong Ikan untuk melakukan pemesanan. Pada tahap ini, bagian administrasi akan melayani pelanggan yang melakukan pemesanan baik melalui telepon atau langsung datang ke lokasi.

Bagian administrasi akan melakukan pengecekan ketersediaan barang yang diminta melalui koordinasi dengan karyawan operasional. Jika produk yang diminta pelanggan tersedia dan pelanggan menyetujui pembelian, maka bagian administrasi akan mencatat pesanan dan kemudian meneruskannya kepada bagian operasional, yaitu pengemasan dan pengantaran.

**2. Memroses pesanan**

Tahap kedua adalah memroses pesanan. Pesanan lele yang telah diminta oleh pelanggan akan dicatat oleh bagian administrasi dan kemudian diteruskan kepada bagian operasional. Bagian operasional akan memroses pesanan dengan mempersiapkan lele sesuai permintaan dan mengemas produk ke dalam jerigen atau tong sesuai dengan jarak tempuh dan kuantitas pesanan.

**3. Mempersiapkan pengiriman**

Tahap ketiga adalah mempersiapkan pengiriman lele sesuai alamat yang telah dijanjikan. Pada tahap ini, bagian administrasi akan menyerahkan bon dan salinannya berupa daftar pembelian pelanggan dan total harga yang harus dibayarkan, sebagai alat bukti untuk memastikan pelanggan menerima barang yang telah dipesan. Kemudian produk akan diangkut menggunakan mobil *pick-up* yang disediakan menuju lokasi pelanggan.

**4. Lele diterima pelanggan**

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.



Pada tahap ini, lele telah sampai sesuai alamat yang telah dijanjikan pelanggan. Pelanggan akan menerima lele dan bon. Bon akan ditandatangani oleh pelanggan kemudian salinannya akan diambil oleh usaha Tambak Warong Ikan sebagai bukti bahwa lele telah diterima oleh pelanggan. Pelanggan kemudian membayar sesuai jumlah yang tertagih di dalam bon. Jika pelanggan memilih metode pembayaran transfer bank maka bon yang diberikan hanya sebagai bukti pesanan dan bukti pengantaran. Namun jika pelanggan memilih metode pembayaran tunai di tempat maka bon juga ditujukan sebagai tagihan untuk pelanggan, yang kemudian akan diterima pembayarannya oleh karyawan bagian pengantaran.

#### 5. Pencatatan penjualan

Tahap terakhir adalah pencatatan penjualan. Pada tahap ini salinan bon dan hasil penjualan akan diserahkan kepada Bagian Administrasi. Bagian Administrasi kemudian akan melakukan pencatatan penjualan, merekap surat jalan, menyimpan hasil penjualan dan pada akhirnya akan dilaporkan kepada manajer atau pemilik.

### E. Rencana Alur Pembelian dan Pengendalian Persediaan

Persediaan terhadap bahan baku yang dimiliki sebuah bisnis perlu dikendalikan penggunaannya oleh perusahaan. Tentu dengan persediaan bahan baku yang terkendali, memungkinkan 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 usaha Tambak Warong Ikan perlu dikendalikan penggunaannya.

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.



Pengendalian bahan baku dapat menggunakan dua cara, yaitu *First In First Out*

(FIFO) dimana barang yang pertama masuk adalah yang pertama kali digunakan. Cara kedua adalah *Last In First Out* (LIFO) dimana barang terakhir yang masuk merupakan barang yang pertama digunakan.

Pada usaha Tambak Warong Ikan, bahan baku yang perlu dikendalikan adalah pakan lele berupa pelet tenggelan dan pelet apung. Bibit lele tidak dikendalikan persediaannya dikarenakan bibit yang dibeli akan langsung dimasukkan ke dalam kolam pembesaran, sehingga tidak ada penyimpanan bibit.

Untuk pengendalian pakan lele, akan digunakan sistem FIFO dimana pakan yang pertama dibeli akan digunakan sebagai pakan yang pertama digunakan. Hal ini dikarenakan pakan lele yang dapat kadaluarsa, sehingga ada batas waktu penggunaan pakan. Oleh karena itu, pakan yang pertama kali dibeli akan digunakan sebagai pakan yang pertama, sehingga menghindari waktu kadaluarsa pakan tersebut.

Sistem FIFO ini juga akan digunakan dalam pengendalian produk lele siap jual. Dimana lele yang pertama kali mencapai masa panen akan dijual pertama kali, sehingga menghindari lele tersebut berada di luar ukuran konsumsi normal.

#### F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Peralatan dan teknologi merupakan hal yang penting. Jika terjadi kesalahan dalam pemilihan peralatan dan teknologi maka akan menimbulkan kerugian jangka panjang.

Dalam usaha pendirian Tambak Warong Ikan pun tak terlepas pengadaan teknologi. Walaupun usaha ini sesungguhnya tidak terpengaruh secara langsung terhadap pesatnya perkembangan teknologi, namun untuk dapat menjadi sebuah bisnis yang peka terhadap perubahan, teknologi tetap dibutuhkan pada usaha Tambak Warong Ikan. Oleh karena itu, Usaha Tambak Warong Ikan akan membutuhkan teknologi sebagai berikut :



### 1. Handphone

Bertujuan untuk memudahkan komunikasi terhadap pelanggan, pemasok atau pemangku kepentingan lainnya yang berkaitan dengan usaha Tambak Warong Ikan

### 2. CCTV

Bertujuan untuk mencegah hal-hal yang tidak diinginkan seperti kehilangan persediaan pakan ikan, dan pencurian ikan, serta memantau kegiatan operasional di Tambak Warong Ikan.

### 3. Internet

Internet digunakan untuk melakukan promosi dan untuk untuk jaringan CCTV.

Peralatan sendiri adalah segala benda yang digunakan oleh perusahaan, dimana penggunaannya dapat dilakukan berulang kali dan ditujukan untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan. Untuk itu, beberapa peralatan penting penunjang kegiatan usaha ini sebagai berikut:

#### 1. Terpal

Usaha yang akan didirikan penulis merupakan pembesaran ikan lele di kolam terpal. Tentu terpal merupakan peralatan penting dan merupakan peralatan utama dalam usaha ini. Terpal akan digunakan sebagai alas kolam yang akan ditopang oleh pondasi bambu.

#### 2. Jaring dan seser

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Jaring dan seser merupakan peralatan yang selalu ada dalam industri perikanan. Sesuai seperti usaha perikanan lain, jaring atau jala akan digunakan untuk menangkap ikan dalam jumlah yang banyak. Sebaliknya, seser akan digunakan untuk menangkap ikan dengan kuantitas yang lebih sedikit.

**3. Timbangan**

Produk yang hendak dijual kepada pelanggan diwajibkan untuk ditimbang agar mengetahui jumlah kuantitas produk yang akan diserahkan kepada pelanggan. Hal ini dikarenakan harga atas produk dipengaruhi berat produk yang akan dijual.

**4. Mobil *Pick Up***

Mobil *pick up* akan digunakan untuk sarana transportasi operasional, seperti pembelian bahan baku, peralatan, perlengkapan, serta pengantaran produk yang dijual kepada konsumen.

**5. Aerator dan Selang**

Aerator dan Selang berfungsi sebagai alat penambah kadar udara / oksigen di air sehingga kadar oksigen di kolam dapat dijaga dengan stabil.

**6. Senter**

Senter akan digunakan pada saat memberi makan / melakukan pengecekan tambak di malam hari / pada saat lampu padam

**7. AC**

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.



AC yang pasang di kantor bertujuan untuk menciptakan suasana yang nyaman, sehingga pada saat pelanggan mengunjungi kantor untuk memesan produk yang hendak Ia beli, Ia merasa nyaman

#### 8. Sofa

Sofa yang diletakan di kantor bertujuan untuk tempat duduk bagi pelanggan yang menunggu / mengantisipasi apabila pelanggan yang datang ke kantor terlalu banyak

#### 9. Meja kantor

Untuk meletakan barang-barang keperluan kantor, tempat mencatat

#### 10. Kursi Kantor

Untuk tempat duduk bagi manajer maupun pelanggan.

### G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha atau Bangunan Fisik

Bangunan fisik merupakan tempat dan lokasi dimana usaha tersebut dijalankan. Setiap usaha tentu memiliki bangunan fisiknya sebagai pusat jalannya usaha. bangunan fisik yang dimiliki Tambak Warong Ikan di Jalan Sudirman, Talang Jawo, Kab Muara Enim. Usaha Tambak Warong Ikan menempati lahan seluas 2325 m<sup>2</sup> dengan luas bangunan kantor sebesar 24 m<sup>2</sup> dan sisanya dipergunakan untuk kolam serta parkir kendaraan.

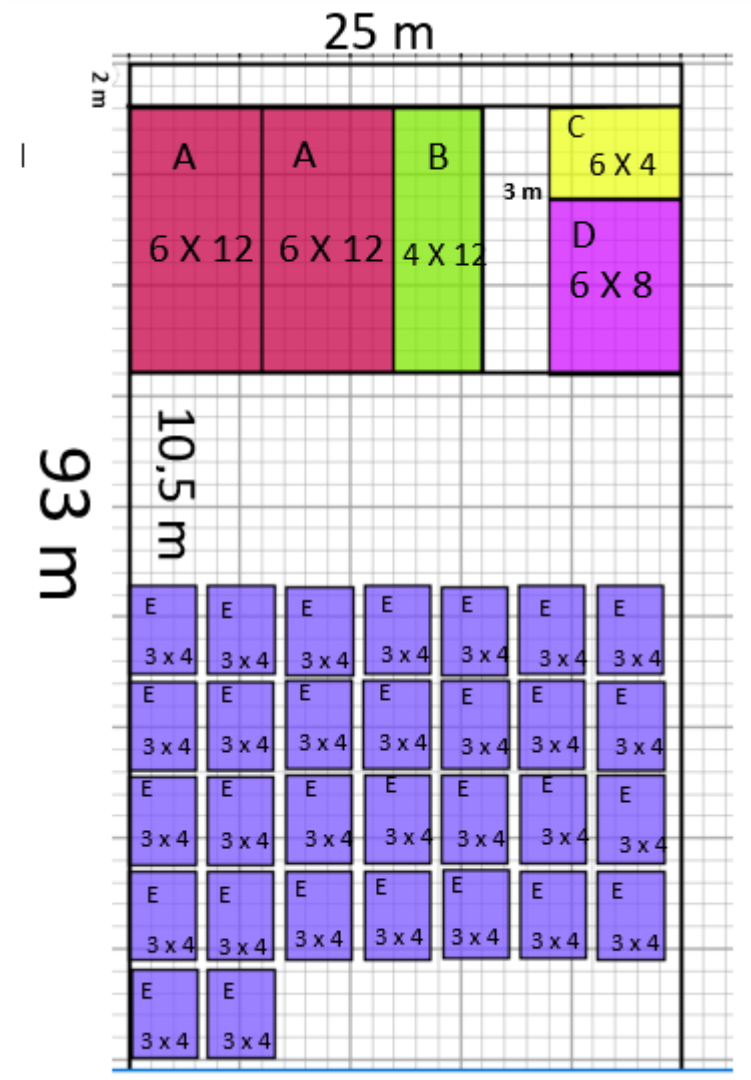
Kolam yang digunakan untuk pembesaran lele terdiri dari 30 (tiga puluh) kolam dengan ukuran 3 x 4 meter. Satu buah kolam berukuran 3 x 4 meter dapat digunakan untuk menampung dan membesarkan 1.000 ekor benih lele, sehingga total luas tanah yang digunakan untuk kebutuhan kolam sebesar 360 m<sup>2</sup>.

Untuk bangunan kantor, digunakan lahan seluas 24 m<sup>2</sup>. Bangunan kantor dibagi menjadi 2 fungsi, yaitu digunakan untuk proses penjualan dan ruang tunggu pelanggan. Ruang ini dilengkapi AC, sofa, dan meja.

Berikut *lay out* usaha Tambak Warong Ikan, digambarkan pada **Gambar 4.4**

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 Tambak Warong Ikan**



Sumber : Tambak Warong Ikan (2016)

Pada **Gambar 4.5** telah tergambarkan tata letak dari keseluruhan tempat Usaha Tambak Warong Ikan yang akan berdiri di atas tanah seluas 2325 m<sup>2</sup> dengan panjang sebesar 93 meter dan lebar sebesar 25 meter. Berikut rincian dan keterangan lebih lanjut mengenai **Gambar 4.5** :

**C 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.



**C 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.

1. Huruf A merupakan tempat menyimpan mobil operasional / garasi usaha Tambak Warong Ikan yang tergambarkan dalam **Gambar 4.5**
2. Huruf B merupakan tempat tinggal dari penjaga Tambak Warong Ikan yang tergambarkan dalam **Gambar 4.5**
3. Huruf C merupakan kantor usaha Tambak Warong Ikan yang tergambarkan dalam **Gambar 4.5**
4. Huruf D merupakan gudang / tempat penyimpanan yang tergambarkan dalam **Gambar 4.5** berfungsi untuk menyimpan pakan ikan, obat-obatan serta seluruh perlengkapan dan peralatan yang menunjang operasi Tambak Warong Ikan
5. Huruf E merupakan kolam pembesaran ikan lele yang tergambar pada **Gambar 4.5**. Kolam pembesaran pada usaha Tambak Warong Ikan terdiri dari 30 kolam. Masing-masing kolam berukuran 12 m<sup>2</sup> dengan panjang 4 meter dan lebar 3 meter.

Berikut *lay out* bangunan kantor serta *lay out* digambarkan pada **Gambar 4.5**

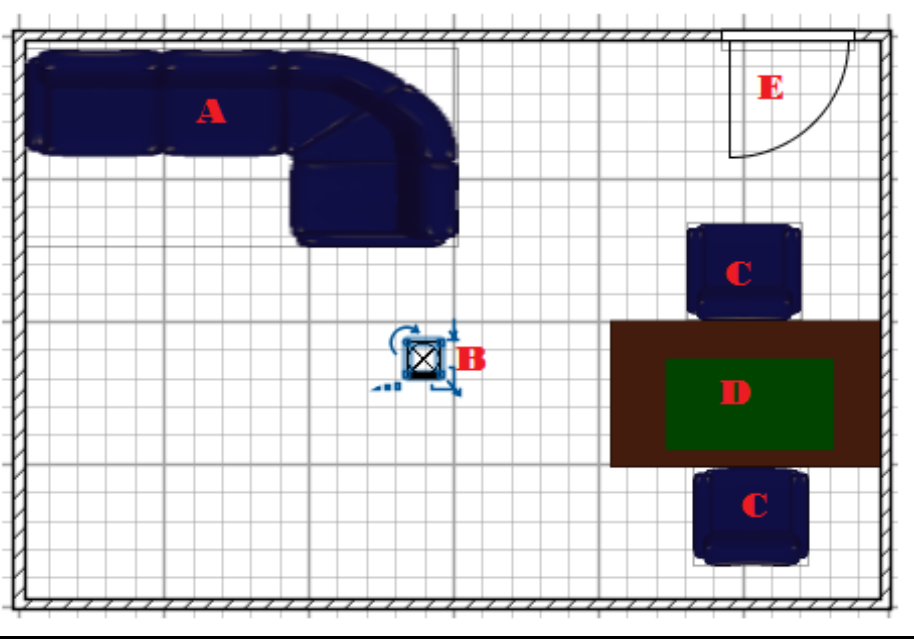
**Gambar 4.5**  
**Lay Out Kantor Tambak Warong Ikan**



**(C) 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Sumber : Tambak Warong Ikan, Tahun 2016

Pada **Gambar 4.6** telah tergambarkan tata letak dari keseluruhan kantor tempat Usaha Tambak Warong Ikan yang akan berdiri di atas tanah seluas 2325 m<sup>2</sup> dengan panjang sebesar 93 meter dan lebar sebesar 25 meter. Berikut rincian dan keterangan lebih lanjut mengenai **Gambar 4.6** :

1. Huruf A yang tergambarkan dalam **Gambar 4.6** merupakan sofa tempat duduk bagi pelanggan yang menunggu antrian
2. Huruf B yang tergambarkan dalam **Gambar 4.6** merupakan lampu yang berguna sebagai pencahayaan kantor
3. Huruf C yang tergambarkan dalam **Gambar 4.6** tempat duduk bagi pelanggan yang hendak menawar dan tempat duduk bagi manajer
4. Huruf D yang tergambarkan dalam **Gambar 4.6** merupakan meja kantor
5. Huruf E yang tergambarkan pada **Gambar 4.6** merupakan pintu yang berfungsi sebagai tempat keluar masuk kantor.