



BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

A. Proses Operasi (Produk / Jasa)

Menurut Heizer dan Render (2015:3) “manajemen operasi adalah serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah masukan menjadi hasil.”

Terdapat proses produksi untuk mengolah bahan baku hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi konsumen di rumah makan ini di bagian pembuatan pempek dan minuman. Alur proses ini dibuat sebagai gambaran umum mengenai proses yang dilakukan. Proses ini dimulai dari tahap penyatuan segala bahan baku, lalu dilanjutkan pada proses pembentukan, hingga pada tahap merebus atau menggoreng untuk produk pempek.

Selanjutnya untuk menggambarkan proses produksi pembuatan produk dapat diuraikan dengan langkah sebagai berikut:

1. Pengolahan bahan baku dari produk pempek ikan tenggiri yang telah digiling dagingnya, lalu dicampurkan dengan bahan-bahan seperti sagu, terigu, air, garam, bawang putih. Pewarna akan ditambahkan jika dibutuhkan.
2. Pembagian beberapa tahap proses pembuatan dalam pembentukannya.
3. Memasukkan bahan baku seperti keju, sosis, telur ke dalam pempek, sedangkan untuk pempek adaan dan lenjer tidak memerlukan proses serupa sehingga langsung ketahap pembentukan.
4. Pemisahan cara memasak produk terjadi pada bagian ini, di mana pempek adaan akan langsung digoreng sedangkan yang lainnya hanya akan direbus.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

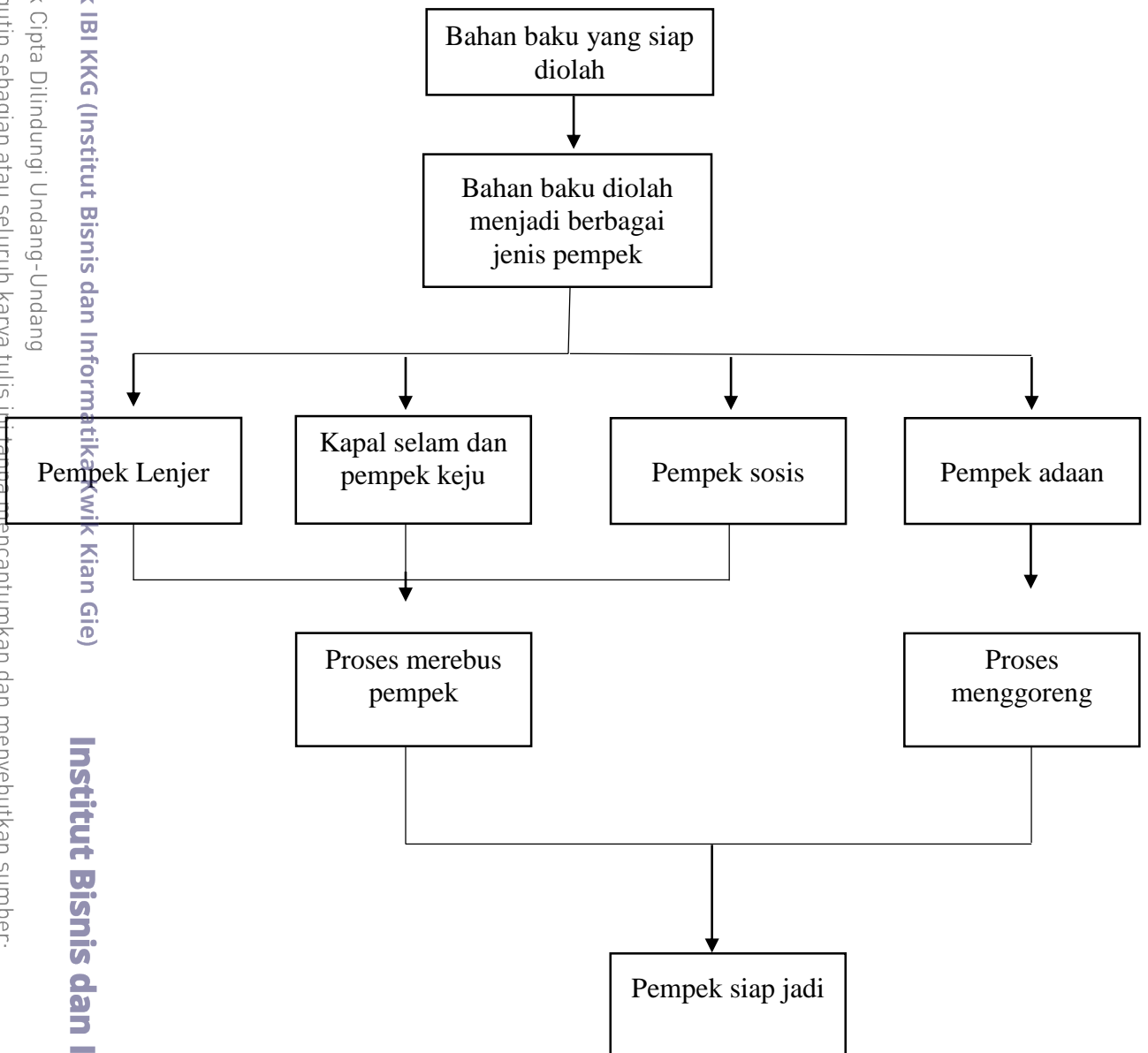
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



5. Pempek akan disimpan di bagian dapur yang selanjutnya akan diberikan pada konsumen. Berdasarkan uraian di atas, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 4.1 yaitu:

Gambar 4.1
Alur Proses Produksi Penyediaan Jasa Makanan Pempek



Sumber: Pempek 707

Setelah memperlihatkan proses pembuatan makanan maka selanjutnya penulis akan menyajikan tabel yang memperlihatkan proses untuk mempersiapkan pembuatan minuman. Bagian ini biasanya akan dilaksanakan setelah adanya pesanan



berbeda dengan pembuatan makanan yang sudah dipersiapkan terlebih dahulu sebelum pelanggan datang. Hal tersebut dilakukan agar konsumen tidak perlu menunggu lama untuk memesan makanan. Jika hal serupa diterapkan dalam pembuatan minuman maka akan menyebabkan ketidaksegaran dalam produk es. Penyediaan minuman es dapat diuraikan dengan langkah sebagai berikut:

1. Bahan bahan baku seperti kacang merah, buah jeruk, kelapa, alpukat akan dibeli pada tahap ini.
2. Pada tahap ini terjadi proses seperti pemotongan kulit buah, serta pencucian kacang merah dilakukan agar. Selanjutnya kacang merah akan diberikan sedikit air gula.
3. Khusus untuk dua produk es alpukat dan es kacang merah membutuhkan pemberian susu pada tiap produknya, sedangkan untuk es kelapa jeruk hanya membutuhkan es.
4. Penggunaan alat parutan es diperlukan sehingga es terasa nikmat dengan es yang *crunchy/ garing* saat dikonsumsi.
5. Pada tahap ini juga akan dilanjutkan pada tahap rencana alur produk atau jasa.

Berdasarkan uraian di atas, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar 4.2 berikut ini, yaitu:

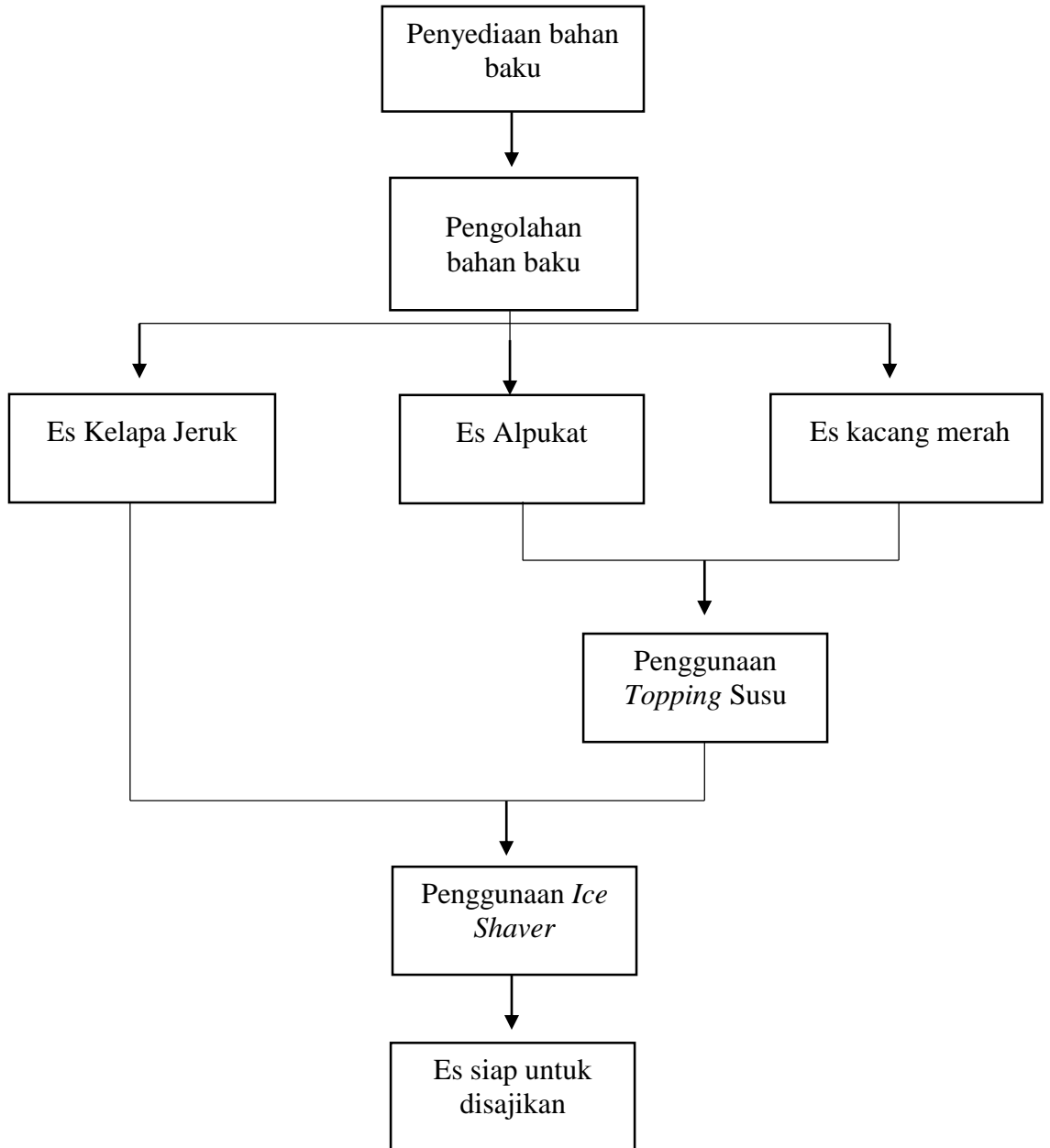
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI RKG (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.

Gambar 4.2
Alur Proses Produksi Penyediaan Jasa Minuman Es



Sumber: Pempek 707

© 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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



B. Nama Pemasok

Menurut Heizer dan Render (2015:4) *supply chain* (Rantai pasokan) adalah sebuah jaringan global organisasi dan aktivitas yang memasok sebuah perusahaan dengan barang dan jasa.” Pemasok sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok kebutuhan akan bahan baku maupun perlengkapan dan peralatan tidak dapat terpenuhi dalam sebuah perusahaan, maka dari itu usaha ini akan menuliskan beberapa pemasok peralatan, bahan baku serta peralatan yang nantinya akan menjadi sebuah aktivitas dalam memenuhi kebutuhan proses bisnis ini. Penulis mencari nama pemasok melalui pengamatan langsung serta *internet* untuk mencari pemasok.

Adapun pemasok – pemasok Pempek 707 dapat dilihat pada tabel dibawah ini, antara lain:

Tabel 4.1
Pemasok Pempek 707

Nama Pemasok	Barang yang dipasok	Alamat	No. Telepon
Pasar Ikan Gudang Lelang	Daging ikan tenggiri yang sudah digiling	Jalan Ikan Bawal, Kangkung, Bumi Waras, Kota Bandar Lampung, Lampung	-
Chandra Supermarket	Keju, sosis, telur, tepung sagu tani, terigu, susu kaleng, kacang merah, gula pasir, garam, minyak goreng, spatula, wajan, pisau, tempat sampah, <i>ice shaver</i> , tabung gas	Jl. Hayam Wuruk - Pemuda I Tanjung Karang - Bandar Lampung	0721 - 242439
Pasar Kangkung	Buah bit, kailan, tinta cumi, mie telur, udang kering, kelapa muda	Jalan Ikan Pari Nomor 24 B, Teluk Betung, Bandar Lampung	-

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI RKG (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.



Lanjutan

Nama Pemasok	Barang yang dipasok	Alamat	No. Telepon
Pasar Cimeng	Bawang putih, cuka putih, gula aren, cabe rawit, jeruk peras, alpukat, tisu, styrofoam, plastik kuah, kantong kresek	Jalan Hasim Ashari, Talang, Tlk. Betung Sel., Kota Bandar Lampung	-
PT. Selaras Citra Jaya	Air galon	Jl. Ikan Bawal No.1A, Kangkung, Bumi Waras, Kota Bandar Lampung	(0721) 486122
Pramana Utama, PT.	Peralatan Meja dan Kursi, etalase snack	Jl. Ikan Bawal No. 12, Bandar Lampung	Fax.(0721) 485785 Telp.(0721) 48288
Gemilang Elektronik	Freezer, Mesin kasir, kertas rol kompor, Kulkas	Jl Yos Sudarso No 28, Panjang, Bandar Lampung	-
Ardie Jaya Advertising	Plang Usaha	Jl Dr Cipto MK No 40, Teluk Betung, Bandar Lampung	-

Sumber: Pempek 707, *Internet*

C. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah deskripsi rencana operasi yang dilakukan Pempek 707:

1. Melakukan Survei Lokasi.

Survei untuk mencari tempat yang strategis sesuai dengan usaha yang akan dijalankan agar dekat dengan bahan baku, mudah diakses oleh masyarakat sekitar, serta mudah dijangkau oleh para calon konsumen. Hal ini bertujuan agar para calon pembeli tidak perlu berpergian jauh untuk membeli pempek.

2. Persetujuan Sewa Tempat Usaha.



Bernegosiasi tentang harga maupun fasilitas yang didapat dari menyewa ruko untuk disewa selama 3 tahun hingga terjadinya persetujuan antara kedua belah pihak.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

3. Pendaftaran NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak).

Setiap Warga Negara Indonesia yang mempunyai penghasilan atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib mendaftarkan diri untuk memiliki NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) sehingga untuk keperluan pendaftaran tersebut dapat dilakukan dengan *e-registration* di *website* direktorat jenderal pajak www.pajak.go.id.

4. Pendaftaran SIUP.

Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 tentang penerbitan surat izin usaha perdagangan dan tanda daftar perusahaan bagi usaha perdagangan pasal 1 ayat 2, surat izin usaha perdagangan adalah surat izin untuk dapat melaksanakan kegiatan usaha perdagangan. Berdasarkan pasal 4, syarat perusahaan perdagangan bentuk perorangan dalam mengajukan SIUP dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) antara lain:

- Fotokopi akta pendirian perusahaan (apabila ada).
- Fotokopi kartu tanda penduduk pemilik atau penanggung jawab perusahaan.
- Surat pernyataan dari pemohon tentang lokasi usaha perusahaan.
- Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan ukuran 3x4 cm (2 lembar).
- Fotokopi nomor pokok wajib pajak.

5. Pencarian *Supplier* untuk Bahan Baku.

Pencarian *supplier* yang menawarkan harga bahan baku lebih murah dimaksudkan agar terjadi efisiensi biaya terhadap proses produksi pempek di

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



usaha ini. Cara yang dilakukan untuk menekan harga produksi adalah melakukan pencatatan biaya dengan tujuan untuk membandingkan mana penjual yang memberikan harga lebih murah sebelum proses pembelian dilakukan. Melakukan negosiasi harga ketika produsen akan membeli dalam jumlah banyak dapat dipastikan penjual sewaktu waktu bisa saja memberikan harga yang sedikit lebih murah dibanding pembelian yang dilakukan untuk tujuan konsumsi sehari-hari.

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

6.

Penataan Peralatan serta Perlengkapan.

Setelah semua peralatan dan perlengkapan sudah ada. Pada tahap ini pengusaha akan melakukan aksi menata dan meletakan peralatan dan perlengkapan yang tersedia, sehingga nantinya pengunjung tertarik dengan tata letak usaha ini.

7.

Pelaksanaan Perekrutan, Seleksi dan Pelatihan Karyawan.

Tenaga kerja merupakan sumber daya manusia yang penting agar suatu operasi bisnis dapat berjalan, sehingga pada tahap ini pemimpin perusahaan telah mempunyai beberapa opsi tentang tenaga kerja yang memiliki keahlian dibidangnya khususnya bagian produksi. Bagian produksi sendiri sangat dibutuhkan tenaga kerja yang sudah memiliki kendaraan bermotor dalam pelaksanaan kegiatan kerjanya.

8.

Promosi

Membuat rencana promosi dengan cara mendesain iklan dan alat-alat promosi lainnya seperti brosur, spanduk, flyer, promo menarik, maupun melakukan promosi melalui media sosial yang digunakan agar calon pengunjung tertarik untuk datang.

9.

Pembukaan Usaha

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.

Usaha ini direncanakan akan di buka pada bulan Januari tahun 2018 mendatang.

Jadwal operasi ini bisa berubah sewaktu-waktu, hal ini disesuaikan dengan kondisi yang ada.

Tabel 4.2
Time Schedule Kegiatan Operasional

Kegiatan	2017												2018			
	October (weeks)				November (weeks)				Desember (weeks)				January (weeks)			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Melakukan Survey Lokasi	■	■	■													
Persetujuan untuk menyewa tempat				■	■	■										
Mendaftarkan NPWP							■									
Pendaftaran SIUP								■	■	■						
Pencarian Supplier Untuk Bahan Baku					■	■	■									
Melakukan Perekrutan, Seleksi dan Pelatihan					■	■	■									
Promosi								■	■	■	■	■				
Pembukaan Pekerjaan													■			

Sumber : Pempek 707

Berdasarkan tabel diatas untuk membuka usaha rumah makan ini diperlukan waktu kurang lebih 3 bulan dalam hal mempersiapkan berbagai macam deskripsi rencana operasi untuk dilanjutkan pada aksi nyata.

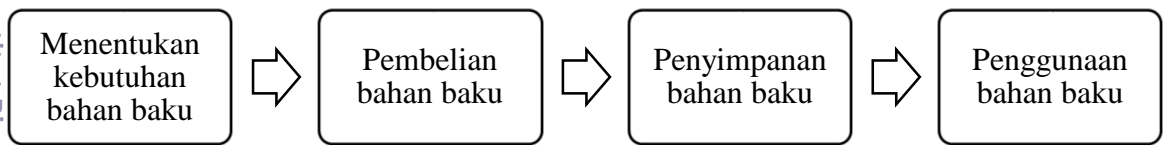
- Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - Pengutipan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



D. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Ⓒ Berikut ini penulis akan memperlihatkan rencana alur pembelian bahan baku, dari pembelian bahan baku, penyimpanan, penggunaan, dan bagaimana proses menyampaikan produk dan jasa sampai ke konsumen. Alur produk dari pemasok hingga penggunaan bahan baku adalah sebagai berikut:

Gambar 4.3
Alur Bahan Baku Pempek 707



Sumber: Pempek 707

Berdasarkan gambar 4.3 dapat dijelaskan bahwa pertama kali lebih dulu yang perlu dilakukan adalah menentukan kebutuhan bahan baku. Setelah menentukan kebutuhan, lalu akan dilakukan pembelian bahan baku yang standarnya akan disesuaikan sesuai kualitas yang diinginkan. Setelah selesai melakukan pembelian maka bahan baku akan disimpan dengan menggunakan metode pembekuan agar kandungan yang ada didalam bahan baku tetap terjaga. Proses terakhir dari alur bahan baku ini adalah penggunaan bahan baku. Hal tersebut sangat berkaitan erat dengan penyimpanan bahan baku yang baik sehingga hasil dari produk ini juga mengandung kualitas yang baik.

Berikut gambar yang menyajikan cara penyampaian bahan baku yang telah diolah hingga sampai ke meja konsumen:

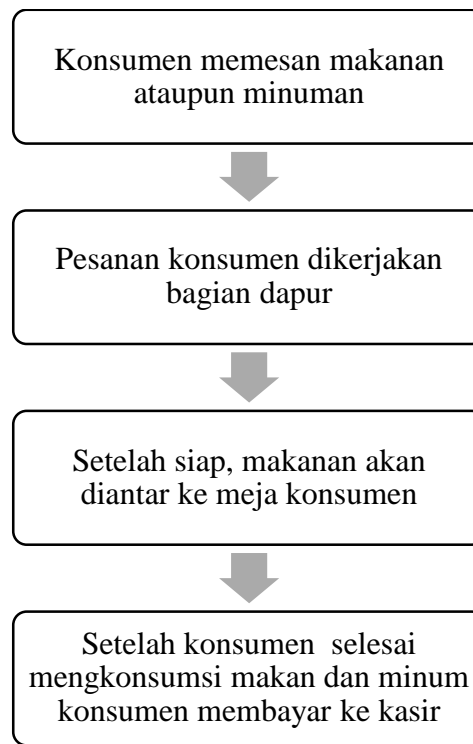
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Ⓒ Hak cipta milik 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.

Gambar 4.4
Alur Jasa Rumah Makan Pempek 707



Sumber: Pempek 707

© 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.

E. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi memudahkan setiap kegiatan usaha yang ada di dunia. Teknologi sangat bermanfaat bagi kehidupan orang banyak. Tanpa disadari setiap harinya manusia selalu memakai teknologi dari mulai bangun tidur, melakukan aktivitas sehari-hari, berjalan ke luar kota maupun hanya berdiam diri di rumah. Berikut adalah teknologi yang digunakan oleh perusahaan ini:

1. Internet digunakan untuk melakukan operasi *marketing*, agar pemasaran berjalan efektif. Menggunakan *facebook*, *instagram* sebagai media promosi. Menjual barang melalui situs belanja online seperti *tokopedia*, *bukalapak*, dan lainnya untuk memperluas pangsa pasar.



2. *Smartphone* dalam mengelola internet dibutuhkan teknologi ponsel pintar untuk mendukung kegiatan pemasaran maupun penjualan.
3. Mesin *cashier* untuk memudahkan dalam menghitung harga jual ke konsumen.
4. Menggunakan lampu *LED* untuk menghemat listrik akan tetapi mengeluarkan cahaya yang terang.
5. *Freezer* (pendingin) digunakan untuk mengawetkan bahan baku agar tidak cepat rusak dan kesegaran masih terjaga.
6. *Ice Shaver* (parutan es) untuk membuat es dalam menu digunakan alat ini sehingga menghemat waktu dalam memarut es.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

F. *Lay out* Bangunan Tempat Usaha

Berdasarkan pernyataan menurut Heizer dan Render (2015:417) tata ruang adalah salah satu dari keputusan utama yang menentukan efisiensi jangka panjang suatu operasi. Tata ruang memiliki implikasi strategis karena ia menciptakan prioritas kompetitif sehubungan dengan kapasitas, proses, fleksibilitas, biaya, begitu pula dengan kualitas kehidupan kerja, kontak pelanggan dan citra.

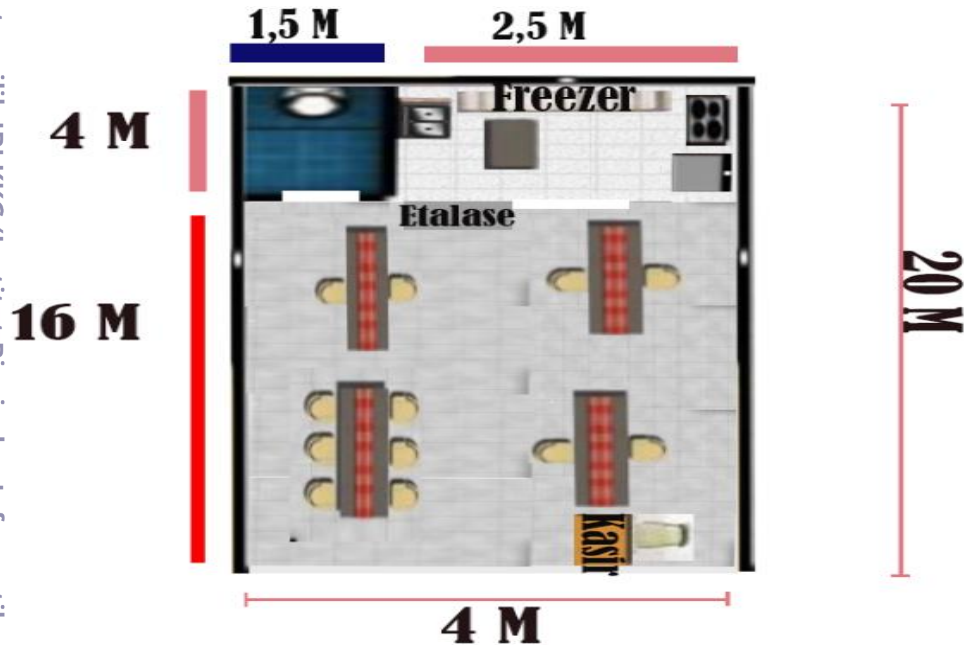
Penulis harus menentukan lokasi penempatan tata letak yang strategis agar proses produktivitas di usaha ini dapat berjalan dengan lancar. Jika penempatan seperti meja maupun kursi sangat berantakan maka kegiatan aktivitas pekerja juga akan terganggu, maka perlu bagi perusahaan dalam membangun usaha juga memperhatikan tata letak agar kegiatan operasional dapat berjalan dengan baik serta efisien, berikut tata letak tempat bangunan usaha pempek 707 akan disajikan kedalam gambar 4.5, yaitu:

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.



Gambar 4.5
Tata Letak Rumah Makan Pempek 707



Sumber: Pempek 707

Berdasarkan tata letak di atas dapur terdapat meja, *freezer*, tempat cuci piring, kulkas, kompor, sedangkan bagian awal masuk kita langsung dapat melihat meja kasir, meja dan kursi makan serta etalase *snack* ringan yang enak untuk disantap. Ruko di atas berukuran 4 x 20 meter. Pelanggan yang masuk akan dipersilahkan duduk di tempat yang tersedia untuk memesan makanan, setelah itu pesanan akan di bawa ke meja bagian dapur untuk diproses. Pada bagian dapur terdapat *freezer* untuk menyimpan pempek, kulkas untuk menyimpan buah serta tempat menyuci piring. Makanan siap yang sudah disimpan dari prosedur awal akan diproses berdasarkan pesanan konsumen. Pesanan yang telah jadi akan di antar oleh pelayan ke meja makan. Setelah selesai mengkonsumsi makanan maupun minuman, pelanggan akan menuju ke meja kasir untuk membayar makanan di bagian depan.

© 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.