

BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

A. Proses produksi

Horizon memiliki proses produksi untuk mengolah bahan baku hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi konsumen. Alur proses ini dibuat sebagai gambaran umum mengenai proses yang dilakukan Horizon. Setiap bahan baku akan diolah, mulai dari pencucian, pemotongan, memasaknya sesuai dengan resep, dan pengemasan.

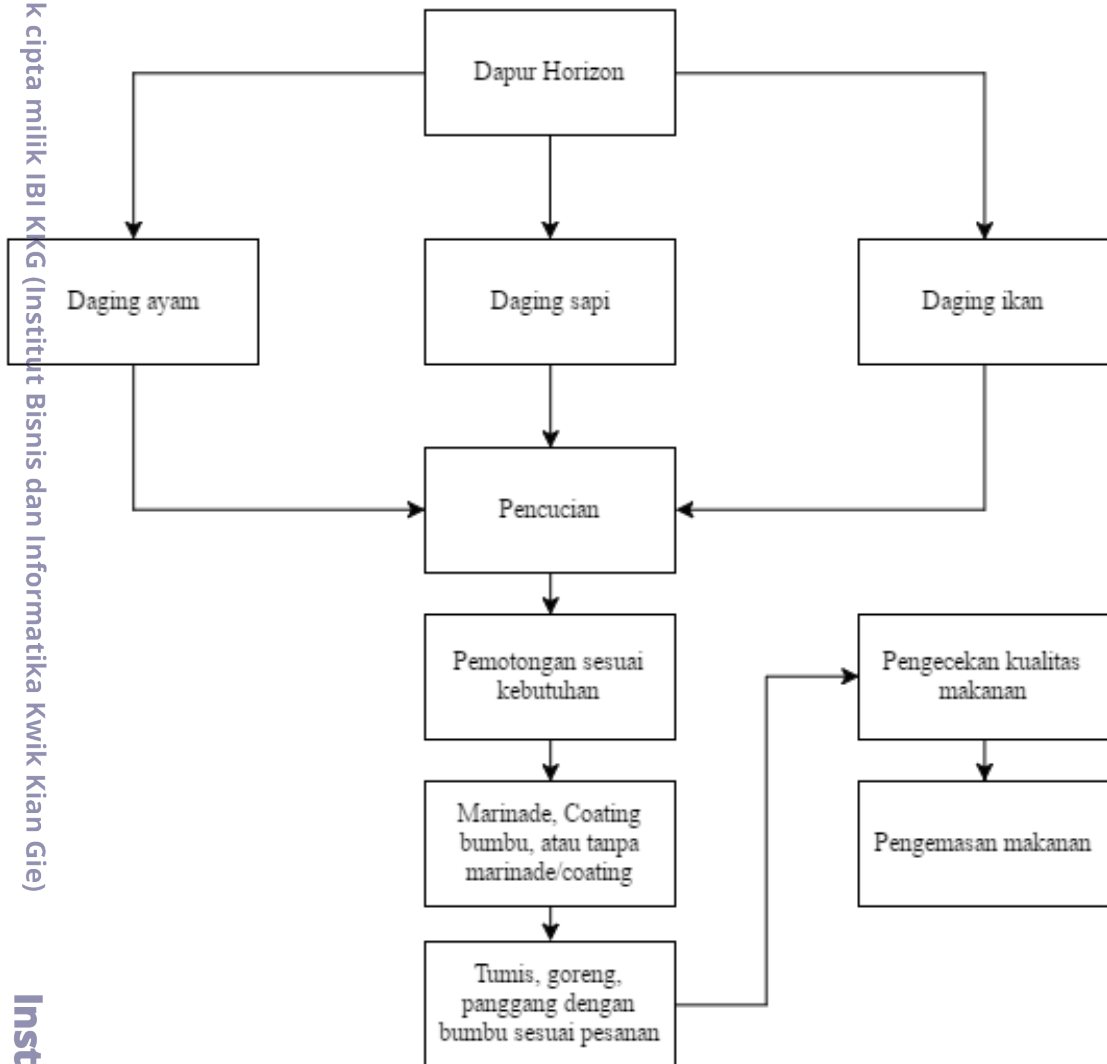
Berikut adalah alur proses produksi Horizon:

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 Produksi Horizon



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber: Horizon, 2016

1. Semua proses dimulai dari dapur Horizon, yaitu pengambilan bahan baku
2. Bahan baku yang diolah bervariasi, dari daging ayam, sapi, dan ikan sesuai dengan menu yang ditentukan oleh Horizon
3. Bahan baku daging dicuci dengan bersih untuk mengurangi bakteri
4. Bahan baku dipotong sesuai dengan teknik pemotongan yang dibutuhkan dalam menu makanan

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. Bahan baku di-*marinade* atau di-*coat* dengan bumbu-bumbu, atau diproses lebih lanjut tanpa *marinade/coating*¹
6. Bahan baku dimasak sesuai dengan resep menu yang dipesan, baik itu ditumis, digoreng, maupun dipanggang dengan bumbu yang sesuai
7. Makanan dicek oleh staf produksi agar sesuai dengan standar kualitas Horizon. Makanan yang belum mencapai standar akan dilakukan penyesuaiaan rasa
8. Makanan dikemas oleh staf produksi.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

B. Nama Pemasok

Horizon menggunakan bahan baku dari berbagai pemasok yang tersedia.

Berikut adalah nama pemasok yang digunakan:

¹ *Marinade* adalah teknik penambahan bumbu dalam memasak agar bumbu menyerap ke dalam bahan baku. Sedangkan *coating* adalah menambah tepung, dan bumbu yang melapisi permukaan 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.



Tabel 4.1

Pemasok Horizon

Nama Pemasok	Barang yang dipasok	Alamat	No. Telepon
Prima Fresh Mart	Daging ayam, saus	Jl. Pisangan Lama III, Jakarta Timur	(021) 94941610
Superindo	Daging ikan, sapi, bumbu, saus, keju, tepung	Jl. Basuki Rahmat No 1A, Jakarta Timur	-
Pasar Enjo	Rempah-rempah, sayuran, buah, sendok, garpu	Jl. Pisangan Lama II, Jakarta Timur	-
PD Nurhuda	Telur ayam	Jl. Pisangan Lama I No. 25, Jakarta Timur	(021) 4892631
PD Segar	Buah-buahan	Komplek Lodan Center Blok I No. 5	6916167
Greenpack	Box makanan <i>food grade</i>	Jl. Raya Perancis Kav.38, Tangerang - Banten	(021) 55956382

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 Horizon agar dapat berdiri:

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. Mendesain tata letak usaha

Desain tata letak usaha harus dirancang agar proses dalam dapur efisien. Penempatan alat-alat masak harus sesuai agar staf produksi tidak memakan waktu yang lama di dapur

2. Merancang sistem promosi

Merancang promosi *loyalty point*, dimana konsumen mendapatkan makanan gratis setiap mengumpulkan poin hingga jumlah yang ditentukan. Perlu direncanakan standar poin yang tepat agar mencapai keseimbangan promosi dengan keuangan perusahaan. Selain itu juga dengan pembagian brosur dan pemasaran melalui internet

3. Mendaftar Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)

Sebagai usaha yang legal perlu mendaftarkan NPWP agar tidak melanggar peraturan yang berlaku. Pendaftaran dapat dilakukan dengan *e-registration* di website direktorat jenderal pajak <https://ereg.pajak.go.id/daftar>

4. 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, “Surat izin usaha perdagangan yang selanjutnya disingkat SIUP adalah surat izin untuk dapat melaksanakan kegiatan usaha perdagangan”. Sehingga Horizon harus memiliki SIUP sebagai ijin usaha yang legal agar operasi perusahaan berjalan lancar dan legal. Sedangkan dalam pasal 4, syarat perusahaan perdagangan bentuk perorangan dalam mengajukan SIUP dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) antara lain:

- a. Fotokopi akta pendirian perusahaan (apabila ada);

© 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.



- b. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) pemilik atau penanggungjawab perusahaan;
- c. Surat pernyataan dari pemohon tentang lokasi usaha perusahaan;
- d. Foto pemilik atau penanggungjawab perusahaan ukuran 3x4 cm (2 lembar); dan
- e. Fotokopi 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, Perusahaan juga perlu mendaftarkan perusahaan untuk mendapatkan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) yang berfungsi sebagai surat tanda pengesahan yang diberikan oleh kantor pendaftaran perusahaan kepada perusahaan perdagangan.

6. Renovasi dapur

Dapur perlu direnovasi untuk memenuhi kapasitas produksi, dan agar mencapai standar kebersihan yang baru. Dapur dengan kondisi di rumah penulis yang sekarang perlu direnovasi agar menjadi lebih rapi dan bersih. Dapur yang bersih adalah langkah awal dalam makanan yang berkualitas

7. Mencari *supplier* bahan baku

8. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan

9. Mencari pengembang aplikasi pihak ketiga untuk mengembangkan aplikasi Android dan iOS Horizon

10. Membuat Standar Operasi Prosedur (SOP) perusahaan

© 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.



Standar Operasi Prosedur berguna sebagai acuan dalam tindakan atau operasi dalam perusahaan agar semua pekerjaan sesuai dengan standar yang direncanakan, termasuk dengan standar alur produksi makanan

11. 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.

12. Pembukaan Horizon

Memulai operasi bisnis dengan promosi yang gencar saat pembukaan sehingga dapat menjangkau banyak calon konsumen. Horizon direncanakan akan mulai beroperasi pada Juni 2017

Horizon akan buka hari Senin hingga Sabtu, melayani pemesanan dari jam 09.00 hingga 20.00 WIB

Tabel 4.2

Jadwal Pendirian Horizon

© 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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bulan	Nov	Des	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun
Keterangan	2016	2016	2017	2017	2017	2017	2017	2017
Mendesain tata letak usaha	4/11							
Merancang sistem promosi		19/11						
Mendaftarkan NPWP			9/1					
Membuat SIUP					13/3	3/4		
Mendaftarkan perusahaan					13/3	3/4		
Renovasi dapur						5/4		
Mencari supplier bahan baku						20/4		
Menyiapkan peralatan dan perlengkapan						26/4		
Mengembangkan aplikasi Horizon				1/2			3/5	
Membuat SOP							8/5	
Merekrut, seleksi, dan melatih karyawan						17/4	19/5	
Pembukaan Horizon								5/6

Sumber: Data yang diolah

D. Rencana Alur Produk dan Jasa

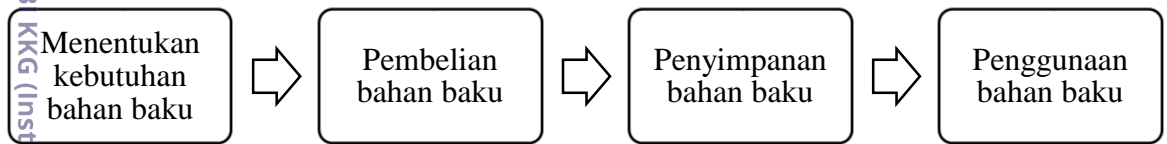
Alur produk dan jasa adalah gambaran akan proses yang dijalankan bisnis, dari pembelian bahan baku, penyimpanan, penggunaan, dan bagaimana proses

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.

menyampaikan produk dan jasa sampai ke konsumen. Alur produk dari pemasok hingga penggunaan bahan baku adalah sebagai berikut:

Gambar 4.2

Alur Bahan Baku Horizon



Sumber: Horizon, 2016

Sedangkan proses produk dan jasa dari Horizon sampai ke tangan konsumen adalah sebagai berikut:

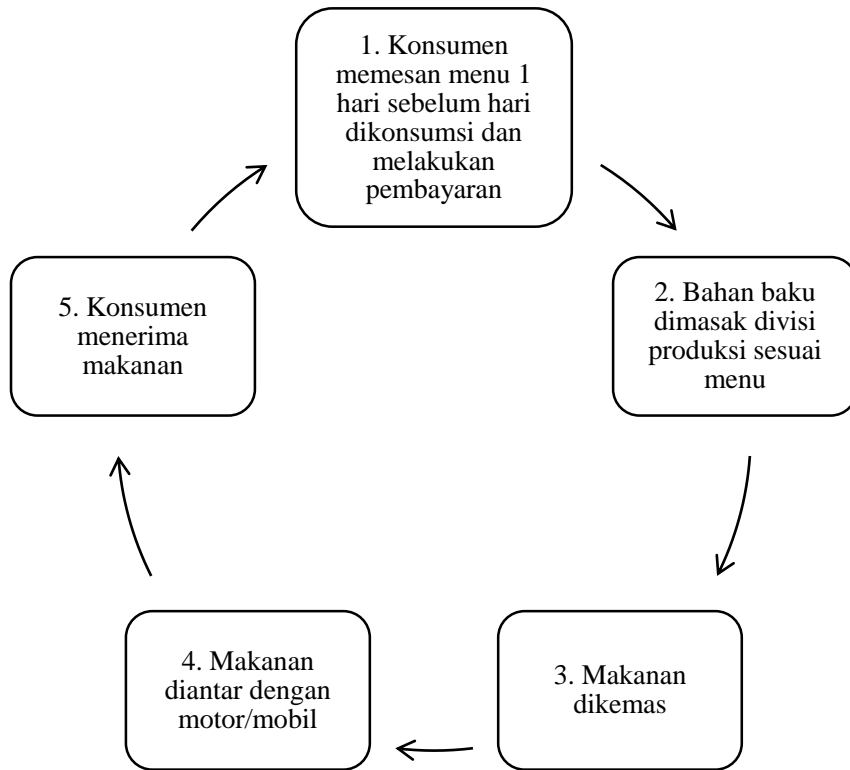
Gambar 4.3

Alur Produk dan Jasa Horizon

Hak cipta milik IB 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: Horizon, 2016

1. Konsumen memesan menu 1 hari sebelum hari dikonsumsi

Sebagai proses awal, konsumen memesan menu yang tersedia melalui aplikasi Horizon, website, atau melalui layanan *instant messaging* dan harus memesan 1 hari sebelum dikonsumsi agar Horizon dapat menentukan kuantitas pesanan yang tepat. Batas waktu pemesanan adalah jam 20.00. Konsumen langsung melakukan pembayaran setelah memesan makanan dengan transfer bank

2. Bahan baku dimasak divisi produksi sesuai menu

Setelah menerima semua pesanan, keesokan harinya divisi produksi akan mulai mengolah makanan dari bahan baku, dimasak hingga menjadi makanan siap konsumsi, yang menu nya disesuaikan dengan penetapan menu yang ditentukan oleh Horizon

3. Makanan dikemas



Makanan yang sudah jadi dikemas oleh staf produksi agar siap diantar oleh staf transportasi

4. Makanan diantar dengan motor/mobil

Makanan akan diantar dengan motor atau mobil, disesuaikan dengan kuantitas makanan yang dipesan. Jika kuantitas besar maka akan dikirim dengan mobil.

5. Konsumen menerima makanan

Konsumen akan menerima makanan dalam jangka waktu 1 jam dari kesepakatan waktu pemesanan makanan.

Untuk menjaga konsistensi rasa dan pelayanan, Horizon menetapkan Standar Operasi Prosedur (SOP) yang berfungsi sebagai acuan bagi karyawan dalam melakukan pekerjaan, agar semua tindakan ada standar yang dapat diukur. Berikut adalah standar operasi prosedur produksi Horizon yang dapat dijadikan acuan untuk mencapai konsistensi kualitas:

1. Pekerja dapur membersihkan dapur pada pagi hari sebelum memulai proses memasak agar lingkungan kerja selalu bersih
2. Pekerja dapur wajib mencuci tangan dengan sabun hingga bersih sebelum memasak
3. Pekerja mulai memasak dengan mengikuti resep dan cara memasak yang telah ditentukan Horizon agar rasa yang dihasilkan konsisten.
4. Pekerja melakukan pengecekan kualitas makanan sebelum dikemas, dan melakukan tindakan korektif jika ada perbedaan rasa
5. Pekerja mengemas makanan dengan porsi yang sesuai dengan standar Horizon



6. Pekerja dapur membersihkan semua alat masak yang digunakan dan lingkungan dapur, membuang segala sampah yang dihasilkan dari proses produksi
7. Pekerja dapur dilarang merokok agar menjaga kualitas makanan, dan agar indra pengecap dari karyawan tidak berubah karena kebiasaan merokok

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. Selalu sapa konsumen dengan ramah dan cepat, merespon konsumen dalam jangka waktu maksimal 10 menit
2. Menjelaskan semua pertanyaan konsumen mengenai produk dan layanan dengan baik
3. Menjelaskan konsumen mengenai promosi *loyalty point* yang akan mereka dapatkan sehingga konsumen menjadi lebih tertarik untuk melakukan pembelian kembali
4. Setelah konsumen memesan produk, tanyakan alamat lengkap dan jam pengantaran yang diinginkan, dan konfirmasikan lagi dengan konsumen agar tidak terjadi kesalahan pengiriman
5. Informasikan konsumen mengenai cara pembayaran dan peraturan dalam pembayaran
6. Jika pembayaran sudah dikonfirmasi Horizon, beritahukan kepada konsumen bahwa sudah dikonfirmasi sehingga konsumen lebih tenang
7. Menanyakan *feedback* ke konsumen 1 bulan sekali di pertengahan bulan, untuk menanyakan pengalaman, kritik, dan saran untuk bisnis, termasuk

© 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.



menanyakan menu baru apa yang diinginkan konsumen sebagai masukan menambah variasi produk Horizon

8. Untuk staf transportasi, pengantaran makanan tidak boleh terlambat, harus dalam rentang 1 jam waktu pemesanan, dan makanan harus sampai tanpa ada kerusakan fisik. Staf transportasi harus memberi sapaan yang ramah kepada konsumen, dan dilarang untuk secara implisit atau eksplisit meminta uang tip tambahan untuk pengiriman.

Selain menetapkan standar operasi perusahaan, perlu dilakukan evaluasi atas kinerja seluruh bagian, apakah sesuai dengan standar yang telah ditetapkan atau tidak. Jika belum sesuai standar perlu dilakukan pelatihan, motivasi, dan pengawasan lebih lanjut untuk memenuhi standar rasa dan pelayanan. Jika sudah memenuhi, perlu memotivasi karyawan untuk selalu menjaga konsistensi.

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 Horizon:

1. *Smartphone* berbasis Android

Smartphone digunakan untuk melayani konsumen, dan untuk menanyakan *feedback* atas produk dan layanan, digunakan oleh pemilik. Dipilih yang berbasis Android karena harga yang lebih murah

2. Komputer

Komputer digunakan untuk mengoperasikan website dan media sosial



3. Aplikasi *mobile*

Ⓒ Aplikasi yang memungkinkan pemesanan produk yang mudah digunakan konsumen. Aplikasi ini akan dibangun oleh pihak ketiga yang melakukan kerjasama dengan Horizon. Mengenai desain dan fungsi aplikasi akan didiskusikan antara manajer dengan pihak ketiga agar hasilnya dapat sesuai dengan keinginan.

4. Motor dan mobil

Motor dan mobil menjadi alat transportasi yang sering digunakan untuk mempermudah pengantaran makanan.

5. Peralatan dapur:

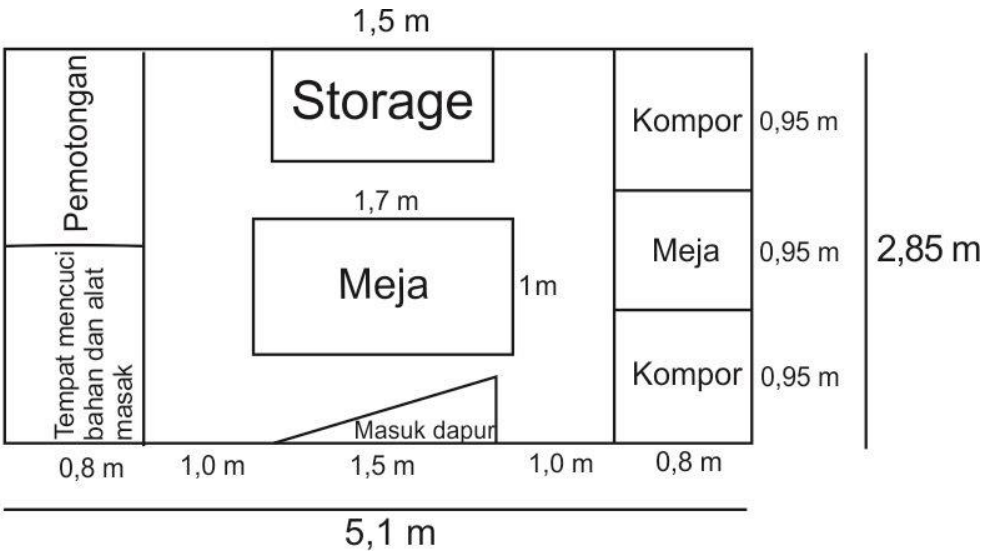
- Kompas gas dengan teknologi *burner* yang lebih stabil sehingga tidak boros gas
- Kitchen hood untuk menyerap asap saat memasak
- Kulkas agar makanan, terutama daging dapat awet.

F. *Layout* bangunan Tempat Usaha

Layout perlu direncanakan agar ruangan yang ada dapat dimanfaatkan dengan sebaik mungkin, dapat mendukung proses kerja sehingga tercipta alur kerja yang efisien. Menurut Suad Husnan dan Suwarsono Muhammad (2014: 115), *layout* merupakan keseluruhan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas-fasilitas yang dimiliki perusahaan. Lalu jenis *layout* ada dua, yaitu *layout* fungsional dan *layout* garis. Horizon menggunakan konsep *layout* fungsional, yaitu peralatan yang mempunyai fungsi yang sama dikelompokkan dan ditempatkan dalam suatu ruang/tempat tertentu. Horizon mengelompokkan peralatan sesuai fungsi, yaitu bagian pencucian, *storage*, pemotongan, dan tempat memasak. Berikut adalah *layout* dapur Horizon:

Gambar 4.4

Layout Dapur Horizon



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber: Horizon, 2016

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.