



BAB IV

RENCANA PRODUK / JASA,

MANAJEMEN, DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



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

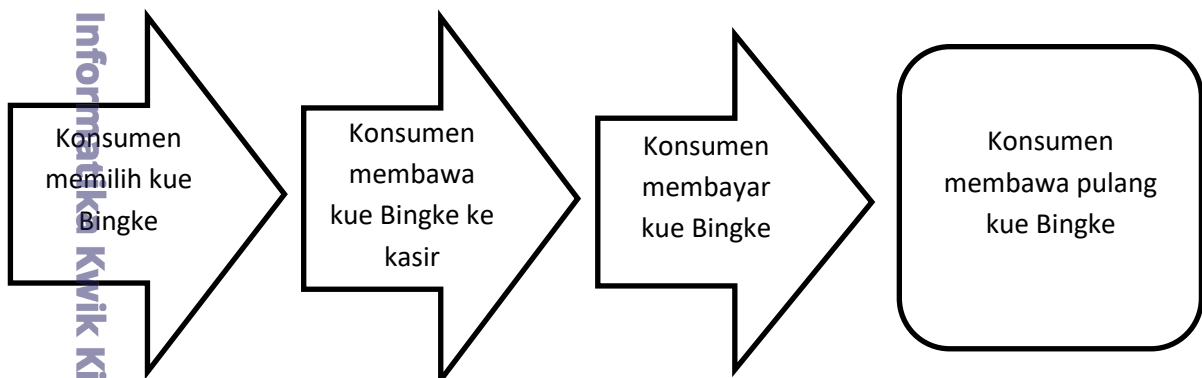
**A. Proses Operasi**

Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2015:3) manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Dimana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Bingke Kite merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang kue yang spesialisasinya menjual kue Bingke. Proses pembeliannya bisa langsung dengan cara konsumen mendatangi lokasi usaha atau dengan via telepon. Untuk itu, Bingke Kite memiliki alur proses produksi dari *input* hingga menjadi *output*. Alur proses pembelian dari konsumen datang hingga pualng akan digambarkan pada **Gambar 4.1**.

**Gambar 4.1**

**Alur Proses Pembelian Bingke Kite**



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.

Dari **Gambar 4.1** diatas dapat dijelaskan alur proses pembelian di Bingke Kite

sebagai berikut:

1. Konsumen Memilih Kue Bingke

Konsumen masuk kedalam toko kemudian disambut oleh pelayan yang mengarahkan konsumen untuk memilih kue bingke yang berada di lemari kue.

2. Konsumen Membawa Kue Bingke ke Kasir

Setelah konsumen memilih dan mengambil kue Bingke yang diinginkan, selanjutnya konsumen membawa ke kasir agar kasir bisa menghitung jumlah kue Bingke yang diambil oleh konsumen. kemudian, kasir akan langsung memberitahukan harga yang akan dibayar oleh konsumen.

3. Konsumen Membayar Kue Bingke

Setelah kasir menghitung jumlah kue Bingke yang diambil oleh konsumen kemudian kasir memberitahukan kepada konsumen jumlah yang harus dibayar. Selanjutnya konsumen membayar dan mendapat struk dari kasir.

4. Konsumen Membawa Pulang Kue Bingke

Setelah selesai melakukan pembayaran, kasir memasukan kue Bingke kedalam plastik dan dapat dibawa pulang oleh konsumen

Produk yang ditawarkan oleh Bingke Kite adalah kue Bingke, Proses Produksi

kue Bingke sebagai Berikut:

**Tabel 4.1**

**Proses Produksi Bingke Kite**

No	Nama	Bahan Baku	Proses Produksi
1	Bingke	1. Tepung Terigu 50gr 2. Gula 350gr 3. Santan 700gr 4. Telur 9 buah 5. Daun Pandan 2 helai 6. Mentega 20gr	1.Siapkan semua bahan, kemudian santan, gula dan pandan masak secara bersamaan sampai gula mencair. Setelah itu tunggu sampai mendidih dan didinginkan.  2.Setelah dingin masukan tepung dan telur ke dalam adonan kemudian diaduk sampai merata.  3.Oles loyang dengan mentega agar setelah kue selesai dipanggang dapat dilepas dari loyang dengan mudah.  4.Bahan yang sudah jadi kemudian disaring dan siap dituang ke loyang.  5.Panggang kue sekitar 25 menit sampai kue terlihat berwarna kuning kecoklatan.  6.Diamkan selama 5 menit dan kue siap dilepaskan dari loyang.

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

**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.



## B. Nama Pemasok



Menurut Kotler dan Armstrong (2012:91) Pemasok, atau juga dikenal sebagai supplier, adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Perlu adanya pertimbangan khusus dalam memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama secara jangka panjang dan berperan besar bagi bisnis. Hal tersebut dilakukan untuk mengantisipasi kerugian dan ancaman yang mungkin ditimbulkan dari salahnya memilih pemasok, maka diperlukan ketelitian dalam memilih pemasok. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok yaitu, pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok.

Berikut nama-nama pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang menunjang jalannya kegiatan usaha Bingke Kite:

### 1. Pemasok Peralatan dan Perlengkapan

#### a. Carrefour

Matahari Mall, Jl. Jendral Urip Sumoharjo No.1, Pontianak Kota,  
Kalimantan Barat

Barang yang dipasok dari carefour adalah timbangan digital, pisau, Kingko panci set, pengaduk adonan, saringan, literan, kuas, gunting, tempat sampah, sapu, pengki, kain pel, celemek, kain lap, sponge pencuci piring, sunlight.

#### b. Indo Raya

Jl. Tanjungpura No.131 , Pontianak Kota, Kalimantan Barat

Telepon : (0561) 653951

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Barang yang dipasok dari Indo Raya adalah Zepplin oven gas, Rinnai kompor gas, Mesin Kasir, AC 1 PK.

c. Pasar Tengah

Jl. Darat Sekip, Pontianak Kota, Kalimantan Barat.

Barang yang dipasok dari Pasar Tengah adalah Lemari Kue, Kotak Packaging, elpiji 12 kg, kantong 10kg, kantong 5kg, air galon,

2. Pemasok Bahan Baku

a. Pasar Tengah

Jl. Darat Sekip, Pontianak Kota, Kalimantan Barat.

Bahan baku yang dipasok oleh Pasar Tengah adalah telur, daun pandan dan santan.

b. Centrum

Jl. Hos Cokroaminoto No. 7-9, Pontianak Kota, Kalimantan Barat.

Telepon : (0561) 736362

Bahan baku yang dipasok oleh Centrum adalah tepung, gula dan mentega.

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum pebisnis membuka usaha. Rencana operasi ini memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan apa saja yang akan di lakukan hingga bisnis dapat dibuka dengan tepat waktu. Berikut adalah gambaran rencana operasi Bingke

Kite:



**C** 1. Melakukan Survey Pasar

Melakukan survey pasar adalah langkah pertama yang harus dilakukan agar dapat mengetahui apa yang diinginkan oleh konsumen. Survey pasar dilakukan agar mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki oleh suatu usaha.

2. Melakukan Survey pesaing

Survey pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi yang akan digunakan. Tidak hanya itu dalam survey pesaing dapat membandingkan beberapa faktor seperti merek, harga, pelayanan, cita rasa, kualitas, lokasi dan lain-lain.

3. Melakukan Survey Lokasi

Lokasi sangat penting dimana harus strategis yang dekat dengan konsumen maupun dengan pemasok. Maka, dalam proses ini penulis melakukan survey lokasi usaha yang ada di Jl. Arteri Supadio, dimana terdapat beberapa ruko yang masih kosong dan di daerah tersebut merupakan daerah yang ramai di lalui oleh masyarakat karena akses menuju bandara.

4. Melakukan Survey Pemasok

Pemasok yang dipilih tentu harus terpercaya, memiliki barang dengan kualitas yang baik, harga yang sesuai dengan produk, dan juga pemasok dapat diandalkan selama bekerja sama dengan pebisnis. Penulis melakukan survey terlebih dahulu dalam memilih pemasok yang dekat dengan lokasi usaha. Penulis melakukan survey pemasok perlengkapan, peralatan, dan juga bahan baku. Untuk pemasok bahan baku penulis tidak bergantung hanya pada satu

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.



pemasok saja, untuk berjaga-jaga jika pemasok tidak dapat memenuhi kebutuhan bahan baku usaha.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah nomor pokok wajib pajak. Setiap warga negara yang memiliki penghasilan wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan 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.

6. Pendaftaran SIUP

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013). Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- a) Fotocopy surat akta pendirian perusahaan
- b) Fotokopi KTP Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan

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) Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha
- d) Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
- e) Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah mengetahui pemasok dan mendapatkan lokasi usaha perlu melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.

8. Menata Toko

Setelah peralatan dan perlengkapan dibeli, maka dilakukan pentaan toko yang sesuai dengan konsep penulis.

9. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Melakukan perekrutan dan pelatihan karyawan berdasarkan pengalaman kerja dan juga kemampuan kerja yang dimiliki.

10. Pembelian Bahan Baku

Setelah merekrut tenaga kerja, maka selanjutnya melakukan pembelian bahan baku yang akan digunakan di toko.

11. Melakukan Promosi

Bingke Kite akan melakukan promosi melalui media sosial, brosur, *mouth to mouth*, dan meminta bantuan teman-teman untuk mempromosikan toko di media sosial mereka.

12. Pembukaan Toko

Setelah semua proses telah dilakukan, maka masuk tahap terakhir yaitu pembukaan Toko Bingke Kite.





Berikut adalah rencana operasi Bingke Kite yang dimulai dari bulan

Juni 2017 sampai pembukaan usaha di bulan Januari 2018 pada **tabel 4.2**:

**Tabel 4.2**

**Rencana Operasi Bingke Kite**

No	Kegiatan	Rencana Operasi																															
		Jun-17				Jul-17				Aug-17				Sep-17				Oct-17				Nov-17				Dec-17				Jan-18			
		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	Melakukan Survey Pasar	■	■	■																													
2	Melakukan Survey Pesaing				■	■																											
3	Melakukan Survey Lokasi					■	■	■																									
4	Melakukan Survey Pemasok								■	■																							
5	Pendaftaran NPWP								■	■	■	■																					
6	Pendaftaran SIUP												■	■	■																		
7	Membeli Peralatan dan Perlengkapan														■	■	■																
8	Menaja Toko														■	■	■	■															
9	Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja																	■	■	■	■												
10	Pembelian Bahan Baku																				■	■											
11	Melakukan Promosi																				■	■	■	■									
12	Membuka Toko																										■						

**D. Rencana Alur Produk**

Bingke Kite merupakan bisnis yang bergerak dibidang kuliner. Bingke Kite menawarkan kue khas dari Pontianak sehingga dapat menjadi oleh-oleh buat wisatawan maupun penduduk Pontianak. Produk yang dijual menggunakan bahan yang berkualitas tinggi dan tanpa bahan pengawet sehingga sangat aman untuk dikonsumsi. Lokasi dari Bingke Kite ada di Jalan Arteri Supadio, Pontianak. Proses pelayanan Bingke Kite dijelaskan pada **Gambar 4.2** sebagai berikut:

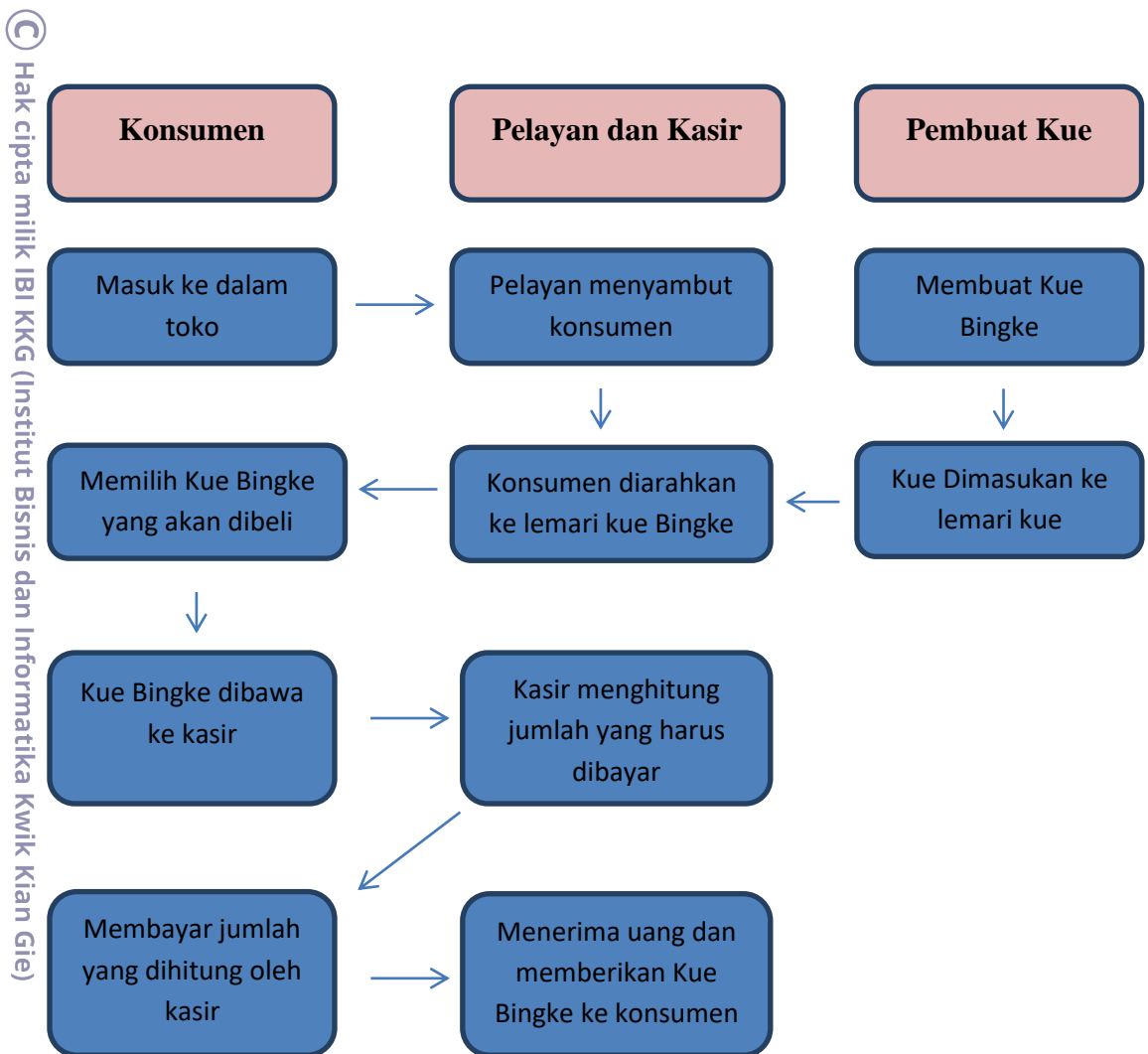
**Gambar 4.2**

© 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 menaungi 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.

### Alur Proses Pemesanan Bingke Kite



Pada gambar diatas menjelaskan bagaimana proses produksi sampai produk berada ditangan konsumen, yang akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Konsumen masuk ketoko dan akan disambut oleh pelayan, setelah itu pelayan akan membawa konsumen ke lemari kue yang telah disiapkan oleh pembuat kue.
2. konsumen membawa ke kasir dan menghitung jumlah kue Bingke yang diambil oleh konsumen. kemudian, kasir akan langsung memberitahukan harga yang akan dibayar oleh konsumen.



3. konsumen membayar Kue Bingke dan kasir menyiapkan barang untuk dibawa oleh konsumen.
4. Konsumen menerima kue dan dapat dibawa pulang oleh konsumen.

## E. Rencana Alur Pembelian

Persediaan bahan baku yang dimiliki Bingke Kite perlu dikendalikan pemakaiannya. Persediaan bahan baku yang terkendali memungkinkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku tersebut, dan juga dengan persediaan bahan baku yang terkendali kemungkinan adanya bahan baku yang rusak dan terbuang karena tidak terpakai akan lebih kecil.

Pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh penulis adalah dengan melakukan *survey* ke beberapa pemasok bahan baku, selain pemasok utama yang menjalin kerja sama dengan Bingke Kite. Memiliki beberapa alternatif pemasok untuk mencegah jika tidak tersedianya bahan baku yang ada di pemasok utama dengan harga yang tidak jauh berbeda dengan pemasok utama.

Barang persediaan selalu dicek oleh pembuat kue dan dilaporkan kepada pemilik agar bisa memesan bahan baku yang akan digunakan untuk produksi. Tahap-tahap dalam pemesanan adalah sebagai berikut:

1. Pembuat kue melaporkan persediaan yang sudah habis kepada pemilik
2. Pemilik ke pemasok untuk membeli bahan baku yang akan digunakan.
3. pemasok mengantarkan barang ketoko dan dicek oleh pembuat kue

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.



## F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

© Pada era globalisasi ini bisnis memiliki hubungan yang sangat erat dengan penggunaan teknologi. Penggunaan teknologi dengan tepat dalam menjalankan suatu bisnis dapat meningkatkan efektivitas serta efisiensi dengan sangat signifikan, selain untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi penggunaan teknologi juga berguna sebagai hal pendukung dalam kegiatan bisnis sehari-hari seperti pemasangan *ac* untuk membuat para pelanggan yang datang menjadi lebih nyaman menunggu. Berikut adalah teknologi yang dipakai di Bingke Kite:

### 1. AC

Gambar 4.3

Contoh AC Bingke Kite



AC digunakan agar konsumen yang datang dapat menunggu dan berbelanja dengan nyaman.

### 2. Mesin Kasir

Gambar 4.4

Contoh Mesin Kasir Bingke Kite



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
Hak Cipta milik IBI BIKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Mesin kasir yang digunakan oleh Bingke Kite membantu pelanggan

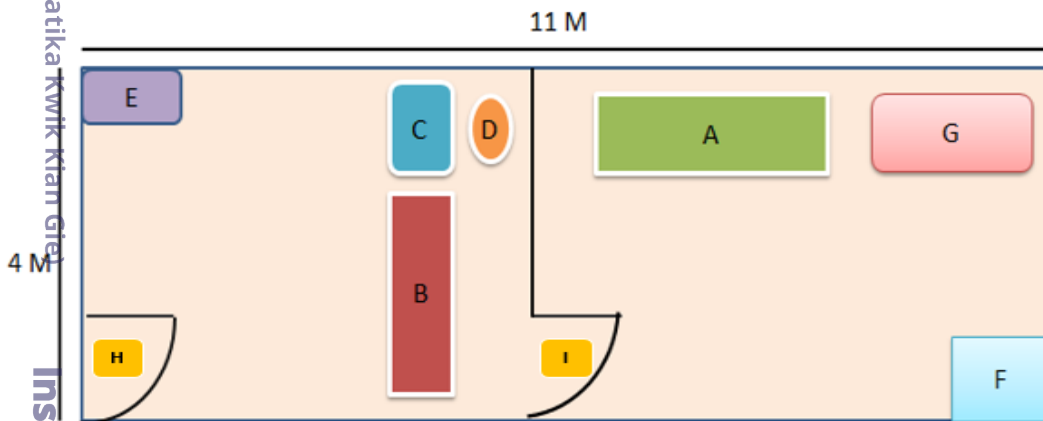
agar lebih mudah melihat total pembayaran.

**G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha**

Setiap usaha yang akan didirikan tentu memiliki bangunan fisiknya sebagai pusat jalannya suatu usaha. Bangunan fisik yang dimiliki oleh Bingke Kite berada di Jalan Arteri Supadio, Pontianak. Dengan panjang 4m dan lebar 11m. Berikut *lay-out* bangunan fisik Bingke Kite pada **gambar 4.5**:

**Gambar 4.5**

**Lay-out Bingke Kite**



Keterangan *Lay-out*:

A = Oven

H = Pintu Depan untuk Masuk toko

B = Lemari Kue

I = Pintu Belakang untuk Masuk Dapur

C = Meja Kasir

D = Kursi Kasir

E = AC

F = WC Karyawan

G = Meja untuk Meletakkan Kue Bingke

© Hak cipta dimiliki IBI IKKG (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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.