



BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Fasilitas Operasional

Kantor dari Roti Manisku sendiri berada di sebuah ruko yang disewa di jalan Balai Pustaka Rawamangun Jakarta Timur disekitarnya terdapat toko swalayan tiptop yang sering dikunjungi setiap harinya dan banyaknya tempat makan yang diruko-ruko maupun kaki lima sehingga potensial pasar di daerah tersebut cukup tinggi.

Maka dari itu penulis memilih untuk menyewa sebuah ruko untuk kegiatan operasional Roti Manisku setiap harinya, Hal inipun sudah disetujui oleh keluarga penulis untuk menjalankan bisnisnya di ruko yang akan disewa penulis, berikut ini adalah fasilitas operasional yang ada di Roti Manisku:

1. *Fully furnished private office suites – Swivel Chairs + Working desk.*
2. *Fully furnished kitchen.*
3. Listrik, Air dan Telepon.

Fasilitas tersebut sangat membantu Roti Manisku untuk mendapatkan suasana tempat kerja yang nyaman dan produktif.

B. Proses Operasi

Dalam usaha Roti Manisku, proses operasi produk ini adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk berupa barang (Roti). Dalam hal ini, rangkaian proses operasi dimulai ketika konsumen memutuskan untuk membeli roti di Roti Manisku. Dalam metode membuat roti dibagi menjadi 2 teknik yaitu:



1. Metode *Sponge and Dough*.

Metode "*sponge and dough*" adalah proses pembuatan roti dengan dua kali pengadukan atau dikenal pembuatan roti metode biang. Adapun kelebihan dari metode

ini antara lain:

- a. Mempunyai toleransi yang lebih baik terhadap waktu fermentasi.
- b. Menghasilkan volume roti yang lebih baik.
- c. Umur Simpan yang lebih lama *Shelf Life* lebih baik atau lebih lama.
- d. Aroma fermentasi lebih bertambah.

Selain itu terdapat juga kekurangan dari metode ini, antara lain:

- a. Memiliki sedikit toleransi terhadap waktu saat adonan diaduk.
- b. Membutuhkan lebih banyak peralatan.
- c. Membutuhkan lebih banyak karyawan.
- d. Lebih banyak kehilangan berat karena waktu fermentasi yang lama.

2. Teknik Tan Zhong.

metode Tan zhong sederhananya seperti bubur tepung, yang terdiri dari satu bagian

tepung (dalam satuan berat juga). Tan Zhong terbentuk saat campuran air dan tepung

dipanaskan dan mengental seperti gel atau bubur di suhu 65 derajat, saat mengental ini

terjadi ikatan antara tepung dan air. Ketika dicampurkan ke adonan gel akan cenderung

mempertahankan ikatan ini. Adapun kelebihan dari metode ini antara lain:

- a. Menghasilkan roti dengan tekstur yang lebih lembut walau tanpa pelembut roti
- b. Kelembutan roti yang dapat bertahan sampai beberapa hari
- c. Roti tidak cepat kering dan lebih empuk
- d. Tidak membutuhkan banyak peralatan dan karyawan



Dalam proses operasi Roti Manisku penulis memilih memakai metode Tan zhong.

Berikut adalah rangkaian operasi Roti Manisku:

1. Seleksi Bahan-bahan:

- a. Kualitas yang baik.
- b. Stok yang tersedia harus cukup.
- c. Penyimpanan bahan yang benar.
- d. Pengetahuan sifat-sifat bahan.

2. Penimbangan Bahan:

- a. Hindari pemakaian sendok dan cangkir untuk menakar.
- b. Ragi, garam, dan semua bahan lain harus ditimbang secara teliti.

3. Pengadukan:

- a. Tujuannya untuk memastikan semua bahan tercampur dengan rata.
- b. Memastikan hidrasi yang sempurna dari pati dan protein.
- c. Untuk pembentukan gluten, pelunakan gluten, dan agar kekuatan adonan untuk menahan gas menjadi lebih baik.

4. Fermentasi Awal:

- a. Adonan diistirahatkan kurang lebih 10 menit.
- b. Pada tahap ini terjadi pemecahan gula oleh ragi menjadi:
 - 1) Gas CO₂ membuat adonan mengembang.
 - 2) Alkohol memberi aroma pada roti.
 - 3) Asam memberi rasa dan memperlunak gluten
 - 4) Panas akan terjadi peningkatan suhu selama proses fermentasi berlangsung.

5. Potong dan timbang:

- a. Membagi adonan menurut berat yang diinginkan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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



- b. Proses potong timbang harus dikerjakan dalam waktu yang sesingkat mungkin.

6. Membulatkan:

- a. Untuk membentuk lapisan halus di permukaan adonan, sehingga dapat menahan gas-gas yang dihasilkan.
- b. Untuk memberi bentuk supaya mudah dikerjakan pada tahap berikutnya.

7. Fermentasi lanjutan:

- a. Memberikan waktu istirahat 5 sampai 20 menit pada adonan yang sudah dibulatkan.
- b. Untuk membuat adonan rileks agar mempermudah proses selanjutnya.

8. *Roll/Degassing*:

- a. Untuk mengeluarkan semua gas di dalam adonan.
- b. Untuk membentuk lembaran adonan dengan tebal yang dikehendaki.

9. Pembentukan Adonan:

- a. Membentuk adonan roti yang sesuai dengan yang dihasilkan.

10. Meletakkan adonan dalam cetakan:

- a. Letakkan Adonan yang telah dibentuk dengan baik di dalam cetakan yang telah diolesi mentega.
- b. Pastikan jarak antara adonan cukup.

11. Fermentasi akhir:

- a. Untuk mengembangkan adonan agar mencapai bentuk dan mutu yang baik.

12. Pembakaran:

- a. Pastikan suhu oven diatur sesuai jenis produk yang akan dibakar.

13. Pendinginan:

- a. Dinginkan roti yang sudah keluar dari oven kurang lebih 45-70 menit.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

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



14. Pembungkusan:

- a. Untuk mencegah tercemarnya roti dari jamur.
- b. Untuk menghindari dari pengerasan roti akibat hilangnya kandungan air pada roti.
- c. Disarankan untuk tidak membungkus roti yang masih hangat agar tidak cepat berjamur.

C. Nama Pemasok

Pemasok atau *vendor* adalah bagian penting dari keberlangsungan suatu usaha. Dalam usaha *bakery*, mempunyai *vendor* yang terbaik di bidangnya adalah salah satu kunci citra baik dari usaha *bakery* tersebut. Dalam usaha Roti Manisku memiliki tiga pemasok yang setiap pemasok memasokkan bahan-bahan yang berbeda seperti: Lottemart Wholesale yang khusus memasok tepung terigu, gula, dan telur dan Toko Wahab yang memasok aneka isi roti manis, bread improver, ragi, mentega, susu bubuk dan bahan-bahan lainnya. Berikut adalah nama nama pemasok / *vendor* dari Roti Manisku:

Tabel 4.1

Daftar Vendor Roti Manisku

NO	NAMA	ALAMAT	TELEPON
	Lottemart Wholesale	Jalan Raya Boulevard Barat Kelapa Gading Jakarta Utara	021-45855111
	Toko Wahab	Jalan Gunung Sahari I No.40, Senen, Senen, Jakarta Pusat	021-42800100

Sumber : Roti Manisku, 2017

D. Deskripsi Rencana Operasi

Pada umumnya, setiap usaha yang sedang melakukan perencanaan bisnis wajib membuat rencana operasi. Dengan membuat rencana operasi, perusahaan dapat berjalan

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie
 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



sesuai dengan tahapan yang tepat. Selain itu agar setiap proses nya dapat dijelaskan secara jelas kepada pihak pihak terkait. Dalam usaha Roti Manisku, penulis juga mempunyai rencana operasi yang akan dilakukan setelah bisnis plan ini selesai. Rencana operasi nya, sebagai berikut:

1. Pembuatan SIUP dan TDP

Berhubung sang pemilik yang sekaligus penulis, sudah mempunyai Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP). Maka selanjutnya hanya tinggal mendaftarkan Surat Ijin Usaha Dagang (SIUD) dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP). Syarat – syarat pembuatan SIUD bagi usaha perseorangan ialah sebagai berikut:

Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) Pemilik atau Penanggungjawab Perusahaan

Surat Pernyataan dari Pemohon SIUD tentang lokasi usaha Perusahaan

Foto Pemilik atau Penanggungjawab Perusahaan ukuran 3x4 cm (2 lembar)

Sumber: (www.jakarta.go.id, diakses Mei 2017)

2. Membeli peralatan dan perlengkapan

Sesuai dengan daftar peralatan dan perlengkapan pada bab 2, maka pada tahap ini dilakukan realisasi pembelian peralatan dan perlengkapan tersebut. Pada tahap ini juga harus dipastikan bahwa semua anggaran peralatan dan perlengkapan tersebut, haruslah sesuai dengan kebutuhan tersebut.

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 IBKKG.

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



3. Menjalin kerjasama dengan para vendor

Tahap berikutnya adalah menjalin kerjasama sebagai rekanan resmi dari vendor tersebut. Dengan terjalinnya kerjasama dengan vendor maka kegiatan produksi Roti Manisku akan berjalan lancar.

4. Melakukan *open recruitment* untuk tenaga kerja

Melakukan pencarian terhadap tenaga kerja tetap sebagai; Kasir, Kepala Koki Asisten Koki, *Cleaning Service*.

5. Mempersiapkan dan menetapkan strategi promosi

Menentukan strategi promosi adalah tahap yang sangat penting dalam membangun suatu usaha. Strategi promosi berbicara mengenai bagaimana sebuah usaha baru dapat melekat baik dalam benak masyarakat.

6. Pembukaan

Tahap terakhir adalah pembukaan usaha tersebut dan melaksanakan semua rencana rencana yang dibuat sebelumnya.

E. Pengendalian Persediaan Bahan Baku

Persediaan terhadap bahan baku yang dimiliki sebuah bisnis perlu dikendalikan pemakaiannya 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 Roti Manisku perlu dikendalikan pemakaiannya.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Pengendalian bahan baku dapat menggunakan *First In First Out* (FIFO) adalah metode pengendalian persediaan bahan baku yang barang pertama kali masuk adalah yang pertama kali keluar dikarenakan bahan baku roti yang daya simpan tidak bisa terlalu lama, penulis akhirnya memutuskan bahwa metode pengendalian persediaan ini yang paling cocok . Pada usaha Roti Manisku Bahan baku yang digunakan adalah sebagai berikut:

Tabel 4.2

Daftar Bahan Baku Roti Manisku

Bahan Baku
Terigu (Per-25Kg)
Gula Putih Premium (Per-Kg)
Telur (Per-Kg)
Ragi
Susu Bubuk Full Cream
<i>Mentega (Per-Kg)</i>
<i>Butter Oil Substitute</i>
Garam
<i>Bread Improver</i>
<i>Chocolate Filling</i>
<i>Keju Filling</i>
Srikaya Filling

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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



Pasta Kacang Merah
<i>Vanilla Filling</i>
Air Galon Isi Ulang
Tepung Kentang

Sumber : Roti Manisku, 2017

Untuk semua bahan baku menggunakan sistem FIFO dimana bahan baku yang pertama kali dibeli adalah yang pertama kali akan dipakai untuk proses produksi. Hal ini dikarenakan bahan baku yang digunakan dapat kadaluarsa, sehingga bahan baku yang pertama dibeli adalah bahan baku yang pertama akan dipakai untuk menghindari kadaluarsa pada bahan baku yang digunakan oleh Roti Manisku.

F. Rencana Alur Produk

Dalam menjalankan sebuah bisnis pasti tentunya memiliki alur produk, untuk Roti Manisku sendiri dikarenakan bisnis yang membuka ruko di lokasi yang cukup strategis untuk menjual produk-produknya dan peralatan dapur dan kantor yang cukup memadai. Untuk dapat diperjelas penulis membuat gambaran alur produk pada gambar 4.1 berikut ini:

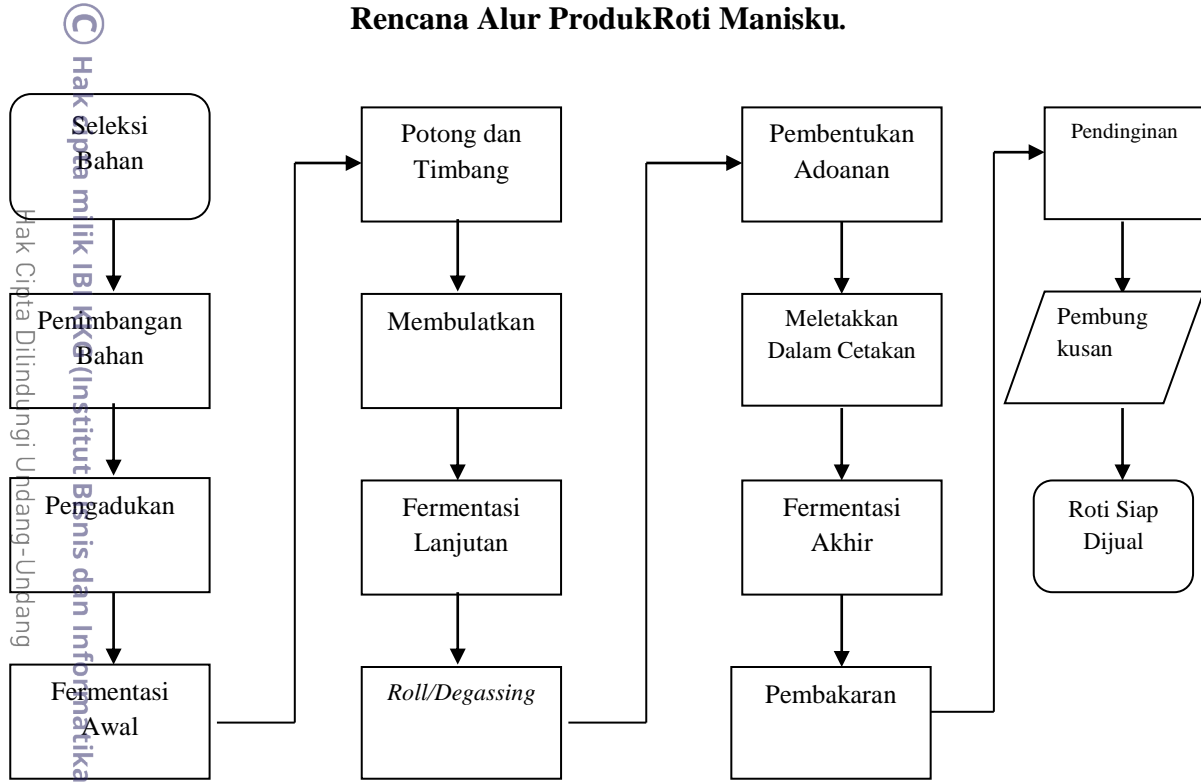
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Gambar 4.1

Rencana Alur Produk Roti Manisku.



Sumber: Roti Manisku, 2017

G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi adalah sarana penunjang kegiatan operasional usaha, dalam usaha pendirian Usaha Roti Manisku ini tidak terlepas dari pengadaan teknologi bahkan sangat tergantung karena proses produksi dan penjualan Roti Manisku menggunakan teknologi seperti Gojek untuk memudahkan konsumen membeli roti, media sosial instagram guna melakukan promosi, dan komputer kasir untuk menginput semua data Roti Manisku.

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

© Hak Milik IBI (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Oleh karena itu, Usaha Roti Manisku akan membutuhkan teknologi sebagai berikut :

1. Komputer

Komputer diperlukan untuk mempermudah proses *input* dan *output* data dan informasi yang menunjang bagian operasional dan administrasi Roti Manisku. Contohnya yaitu *input* data pelanggan dan pemasok, pencatatan bon penjualan, pencatatan surat jalan, pengecekan stok, pengecekan *e-mail*, serta membuat pembukuan, dan perhitungan pendapatan.

2. Telepon

Berkaitan dengan kemudahan berkomunikasi dengan pelanggan, pemasok atau pemangku kepentingan lainnya yang berkaitan dengan bisnis Roti Manisku.

Untuk membantu jalannya kegiatan Roti Manisku, dibutuhkan juga beberapa peralatan penting yang tidak dapat dipisahkan dari industri makanan. 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 Roti Manisku adalah:

1. Oven, Kompor Gas, Gas LPJ, Regulator

Peralatan ini digunakan untuk segala macam proses pemanggangan roti dan proses memasak lainnya seperti mendidihkan air untuk membuat adonan pasta metode tan zhong.

2. Mixer

Digunakan untuk mencampur adonan mentah roti.



3. Meja *Stanless Steel*, Timbangan.

- Ⓒ Digunakan untuk proses penimbangan takaran bahan mentah sampai pada proses Pembentukan adonan roti yang sudah difermentasi.

4. Loyang

Digunakan sebagai wadah untuk menaruh adonan roti yang sudah melalui proses pengadukan oleh *mixer* yang akan melalui tahap selanjutnya yaitu proses fermentasi awal, penimbangan adonan, fermentasi lanjutan, *degassing*, pembentukan adonan, dan terakhir adalah fermentasi akhir.

5. Lemari penyimpanan, *Komax, Chest Freezer*.

Digunakan untuk tempat penyimpanan persediaan bahan baku mulai dari bahan baku kering sampai bahan baku yang dingin.

6. Peralatan Lain-lain

Peralatan penunjang lainnya yang berkontribusi dalam proses pengolahan roti yang dijual oleh Roti Manisku yang sudah dijabarkan pada bab II.

H. Lay-out Bangunan Tempat Usaha

Bangunan fisik merupakan tempat dan lokasi dimana usaha tersebut dijalankan. Setiap usaha tentu memiliki bangunan fisiknya sebagai pusat jalannya usaha. bangunan fisik yang dimiliki Roti Manisku berlokasi di Balai Pustaka Timur No.C3, Rawamangun, Jakarta Timur. Roti Manisku menempati lahan seluas 6 x 15 m² dengan luas bangunan kantor sebesar 3m², dapur 4 m², ruang penyimpanan 4 m², dan toilet 2 m² dan sisanya dipergunakan untuk ruang serbaguna dan parkir kendaraan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

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

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.

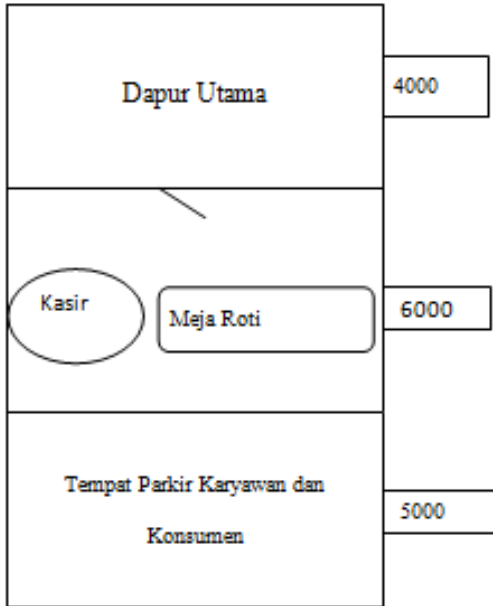
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Gambar 4.2

Lay-Out Bangunan Roti Manisku

Denah Lantai 1

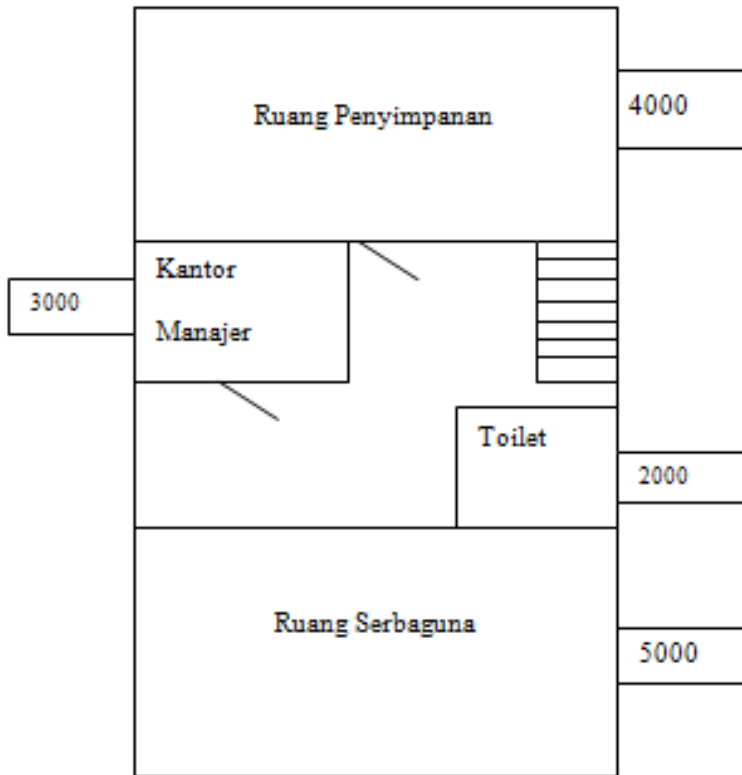


© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

Denah Lantai 2



Sumber: Roti Manisku, 2017

© 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.

