



BAB IV

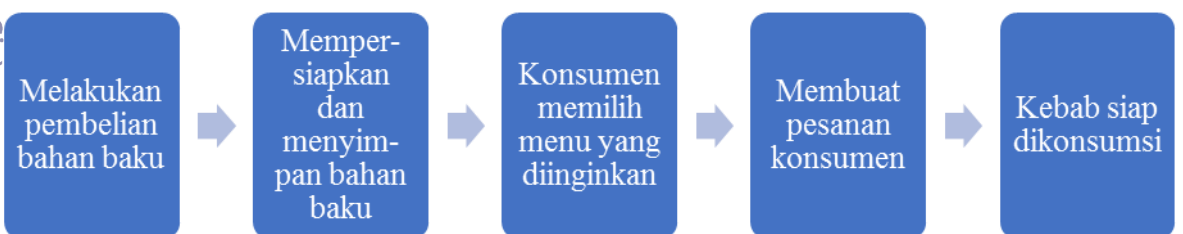
RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Proses Operasi Produksi

Produksi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam mentransformasi atau merubah *input* (masukan) menjadi *output* (keluaran). proses produksi adalah suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusia, bahan, dan peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna atau bernilai lebih. Proses produksi dari setiap makanan yang diolah oleh Kebab Sushi Bash sederhana saja Berikut proses produksi Kebab Sushi Bash dilihat dalam gambar 4.1 dibawah ini

Gambar 4.1

Rencana Proses Produksi Kebab Sushi Bash



Sumber: Kebab Sushi Bash

Proses produksi yang ditawarkan oleh Kebab Sushi Bash tidaklah rumit, pemesanan bahan baku dilakukan melalui telepon atau langsung membeli sendiri bahan-bahan yang diperlukan ketempat supplier. Setelah bahan baku diperoleh, bahan-bahan seperti sayuran dibersihkan terlebih dahulu kemudian akan di potong-potong dan disimpan di tempat penyimpanan. Untuk bahan baku seperti daging kebab dicampurkan dengan bumbu terlebih dahulu kemudian daging ditusuk dan dipasang di alat pemanggang kebab. Ketika



ada konsumen datang lalu memesan menu yang diinginkan, maka juru masak akan membuat pesanan konsumen dalam waktu sekitar lima menit.

B. Nama Pemasok

Setiap usaha pasti membutuhkan pemasok. pemasok adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Pasokan bahan baku memiliki hubungan yang penting dalam keseluruhan sistem pengantar nilai bagi perusahaan. Penyediaan bahan baku sangat dibutuhkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang dan jasa. Pasokan bahan baku juga dapat mempengaruhi penjualan, dalam hal ketersediaan bahan baku untuk memproduksi produk sesuai dengan permintaan pasar. Oleh karena itu, pemasok termasuk pihak yang penting dalam menjalankan usaha sehingga kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan baik dan lancar

Pemasok untuk Kebab Sushi Bash adalah



C. Deskripsi Rencana Operasi

Kegiatan perusahaan yang harus direncanakan yaitu kegiatan yang harus dilakukan sebelum memulai usaha dan kegiatan yang harus dilakukan saat perusahaan sedang berjalan. Dibawah ini akan dijelaskan rencana pendirian Bash :

1. Melakukan perhitungan kelayakan bisnis

Melakukan perhitungan terhadap kebutuhan dana yang diperlukan dan meramalkan pemasukan yang dapat dicapai untuk menilai apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

2. Melakukan survei lokasi

Survei lokasi harus dilakukan agar perusahaan mengetahui dimana tempatnya akan melakukan operasi bisnisnya. Lokasi yang tepat akan mendukung aktivitas perusahaan agar, sehingga perusahaan penting untuk melakukan survey lokasi agar dapat menentukan tempat usaha yang tepat.

3. Mendaftarkan NPWP

NPWP atau Nomor Pokok Wajib Pajak adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak (WP) sebagai saran administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai identitas WP dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya. Untuk melakukan pendaftaran NPWP badan sekarang ini bisa secara *online* atau menggunakan *e-Registration* (pajak.go.id), dan melampirkan beberapa dokumen berikut:

a. Mengisi formulir pendaftaran wajib pajak

b. Fotokopi akta pendirian usaha

c. Fotokopi kartu NPWP pemilik

d. Fotokopi dokumen izin usaha yang diterbitkan instansi berwenang



4. Mendaftarkan usaha

Berdasarkan menteri perindustrian dan perdagangan Republik Indonesia, hal-hal yang perlu dipersiapkan untuk mendapatkan SIUP dari usaha perorangan adalah harus melampirkan sebagai berikut:

- a. Fotokopi akte pendirian usaha atau badan hukum sebanyak 3 lembar
- b. Fotokopi Kartu Tanda Penduduk (KTP) sebanyak 3 lembar
- c. Fotokopi NPWP sebanyak 3 lembar
- d. Fotokopi izin gangguan sebanyak 3 lembar
- e. Neraca perusahaan sebanyak 3 lembar
- f. Gambar denah lokasi tempat usaha

5. Mencari dan membeli *food truck*

Mencari dan menghubungi orang yang menjual *food truck* dan membeli *food truck* untuk kebutuhan operasional

6. Merenovasi *food truck*

Melakukan renovasi pada *food truck* yang sudah dibeli sesuai dengan *design* yang akan direncanakan.

7. Membuat *job description*

Sebagai pemilik dari perusahaan yang kecil, harus mampu membuat deskripsi pekerjaan dari masing-masing jabatan secara efektif. Di dalam *job description* perusahaan harus menjabarkan tentang pekerjaan dari orang yang memangku jabatan tersebut, dan juga tanggung jawab dari orang tersebut. Hal ini dilakukan untuk menghindari hal-hal seperti

pekerjaan yang dilakukan dua kali oleh orang yang berbeda, yang dapat berpengaruh terhadap efisiensi perusahaan.

8. Merekrut karyawan

Setelah deskripsi pekerjaan didesain dengan baik, perusahaan hendak melakukan rekrutmen pegawai-pegawai yang akan bekerja di perusahaan sesuai standar atau kriteria tertentu yang diinginkan.

9. Mencari pemasok

Untuk menjalankan sebuah bisnis, perlu dipastikan segala kebutuhan yang diperlukan dapat terpenuhi. Oleh karena itu, mencari dan memilih pemasok yang tepat harus dilakukan dengan hati-hati. Saat membeli barang dari pemasok harus memperhatikan kualitas dari barang yang dijual oleh pemasok, harga yang ditawarkan dan ketepatan waktu pengantaran. Maka dari itu pencarian pemasok harus dilakukan, dan para pemasok harus dipilih secara tepat agar perusahaan dapat berjalan secara efektif dan efisien.

10. Membeli peralatan, perlengkapan dan bahan baku

Setelah mencari tahu daftar pemasok, Bash akan membuat daftar peralatan dan perlengkapan kemudian memberikan daftar tersebut kepada pemasok. Jika tidak ada masalah terhadap harga, maka akan melakukan pembelian sesuai yang dibutuhkan.

11. Melakukan Pelatihan Karyawan

Setelah semua peralatan, perlengkapan dan bahan baku siap maka karyawan yang sudah direkrut diberikan pelatihan masing-masing bidang untuk meningkatkan kemampuan dalam melayani konsumen. Pelatihan ini dilakukan selama 10 hari dan setiap harinya selama 4 jam. Berikut adalah rincian biaya pelatihan





Tabel 4.2

Biaya Kebutuhan Pelatihan Kebab Sushi Bash

(Dalam Rupiah)

No	Nama Barang	Jumlah	Satuan	Harga	Total	Sumber
1	Konsumsi Latihan	30	Box	25.000,00	750.000,00	Vegan Resto
2	Belanja Perlengkapan	1	Set	1.035.400,00	1.035.400,00	Tabel 2.4
3	Belanja Bahan Baku	1	Set	784.840,00	784.840,00	Tabel 2.5
Total					2.570.240,00	

Sumber: Data Diolah, Tabel 2.4, Tabel 2.5, Vegan Resto

Biaya perlengkapan sebanyak Rp1,035,400.00 diambil dari kebutuhan perlengkapan per bulan dibagi dua karena pelatihan ini hanya berlangsung selama 2 minggu. Dalam pelatihan ini juru masak akan berlatih membuat kebab sebanyak 180 porsi sehingga biaya belanja bahan baku diambil dari total kebutuhan bahan baku per bulan, yang digunakan untuk membuat 1800 porsi kebab, dibagi dengan sepuluh sehingga jumlahnya menjadi Rp784.840. Konsumsi latihan merupakan menu nasi box yang sudah termasuk minum sebanyak 2 gelas.

12 Melakukan Promosi

Promosi merupakan bagian yang paling menentukan kesuksesan suatu usaha. Pada tahap ini, Bash menggunakan media sosial dan melakukan penyebaran brosur ke rumah-rumah dan sekolah-sekolah sebagai sarana promosi.

1. Dilarang menyalin, 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.



13. Pembukaan

Setelah semuanya selesai, pembukaan *Kebab Sushi Bash* dilakukan dengan memberikan promo Grand Opening Buy 1 Get 1 dengan cara memfollow Instagram *Kebab Sushi Bash* dan post foto selfie dengan kebab yang dibeli..

Kebab Sushi Bash akan beroperasi selama 6 hari dalam seminggu yaitu dari hari Selasa – Minggu dan libur pada hari Senin dengan jam operasional dimulai pada pukul 12:00 hingga pukul 22:00 dengan waktu istirahat pada pukul 17:00 selama 1 jam.

Tabel 4.3

Jadwal Rencana *Grand Opening* *Kebab Sushi Bash*

No	Kegiatan	Oktober				November				Desember			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan perhitungan kelayakan bisnis	X											
2	Melakukan survei lokasi		X	X									
3	Mendaftarkan NPWP			X	X								
4	Mendaftarkan usaha				X	X							
5	Mencari dan membeli <i>food truck</i>					X							
6	Merenovasi <i>food truck</i>					X	X	X	X				
7	Membuat <i>job description</i>						X						
8	Merekrut karyawan							X	X				
9	Mencari pemasok									X			
10	Membeli peralatan, perlengkapan dan bahan baku									X	X		
11	Melakukan Pelatihan Karyawan										X	X	
12	Melakukan Promosi										X	X	
13	Pembukaan												X

Sumber: *Kebab Sushi Bash*

D. Rencana Alur Produk

Penulis akan memberikan gambaran rencana alur produk yang dilakukan oleh *Kebab Sushi Bash* yang dimulai dari pemesanan barang kepada *supplier*

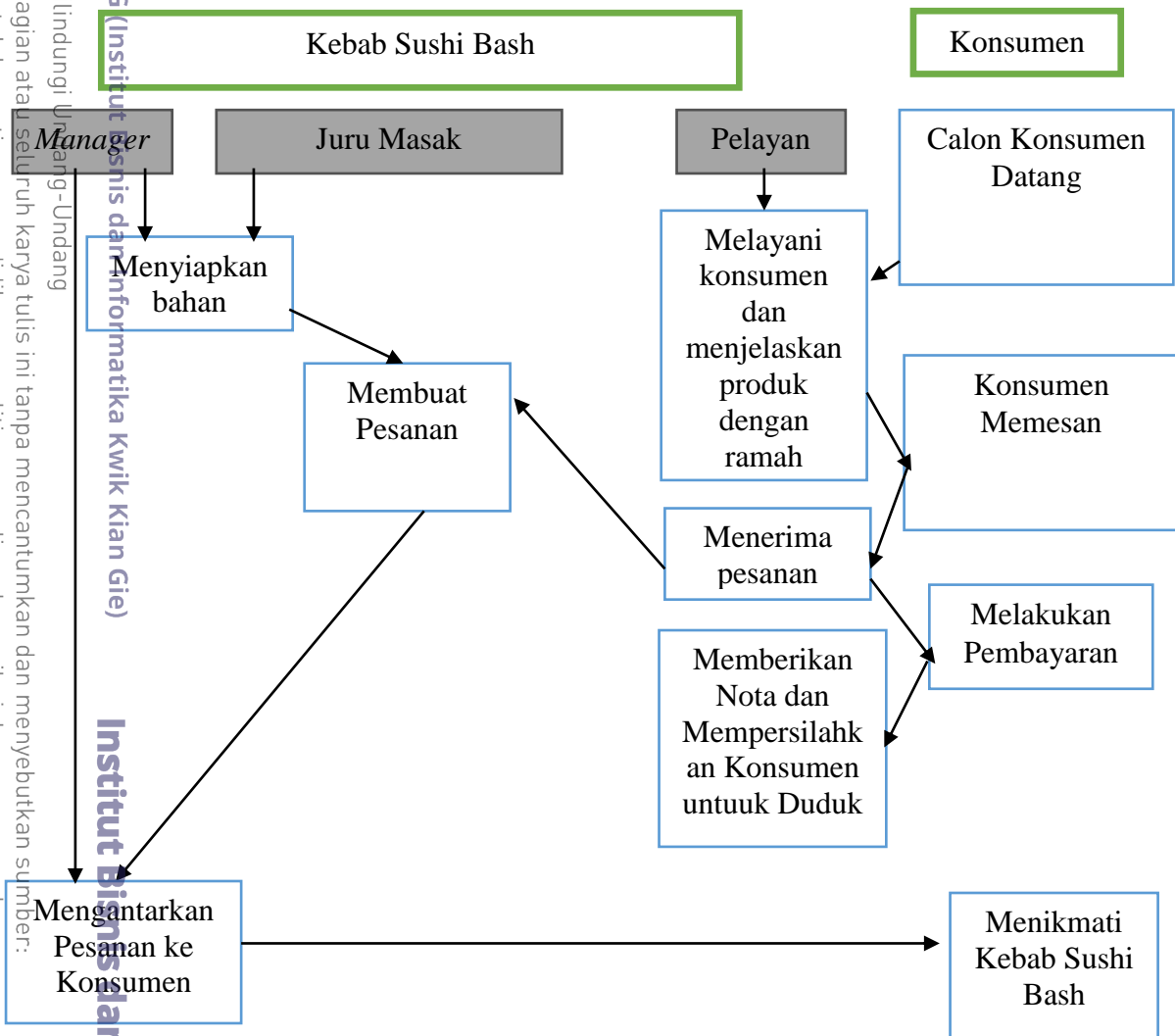


kemudian *supplier* mengirimkan pesanan, pengolahan bahan baku sehingga menjadi produk jadi, proses menyajikan produk kepada konsumen.

Berikut gambaran rencana alur produk yang akan terjadi pada Kebab Sushi Bash:

Gambar 4.2

Alur Transaksi Kebab Sushi Bash



Sumber: Kebab Sushi Bash

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik IBI KKG (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.



E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pengendalian persediaan adalah merupakan usaha-usaha yang dilakukan oleh suatu perusahaan termasuk keputusan-keputusan yang diambil sehingga kebutuhan akan bahan untuk keperluan proses produksi dapat terpenuhi secara optimal dengan resiko yang sekecil mungkin. Tujuan dari pengendalian persediaan adalah sebagai berikut:

1. Menjaga agar jangan sampai perusahaan kehabisan bahan-bahan sehingga menyebabkan terhenti atau terganggunya proses produksi.
2. Menjaga agar keadaan persediaan tidak terlalu besar atau berlebihan sehingga biaya-biaya yang timbul dari persediaan tidak besar pula.

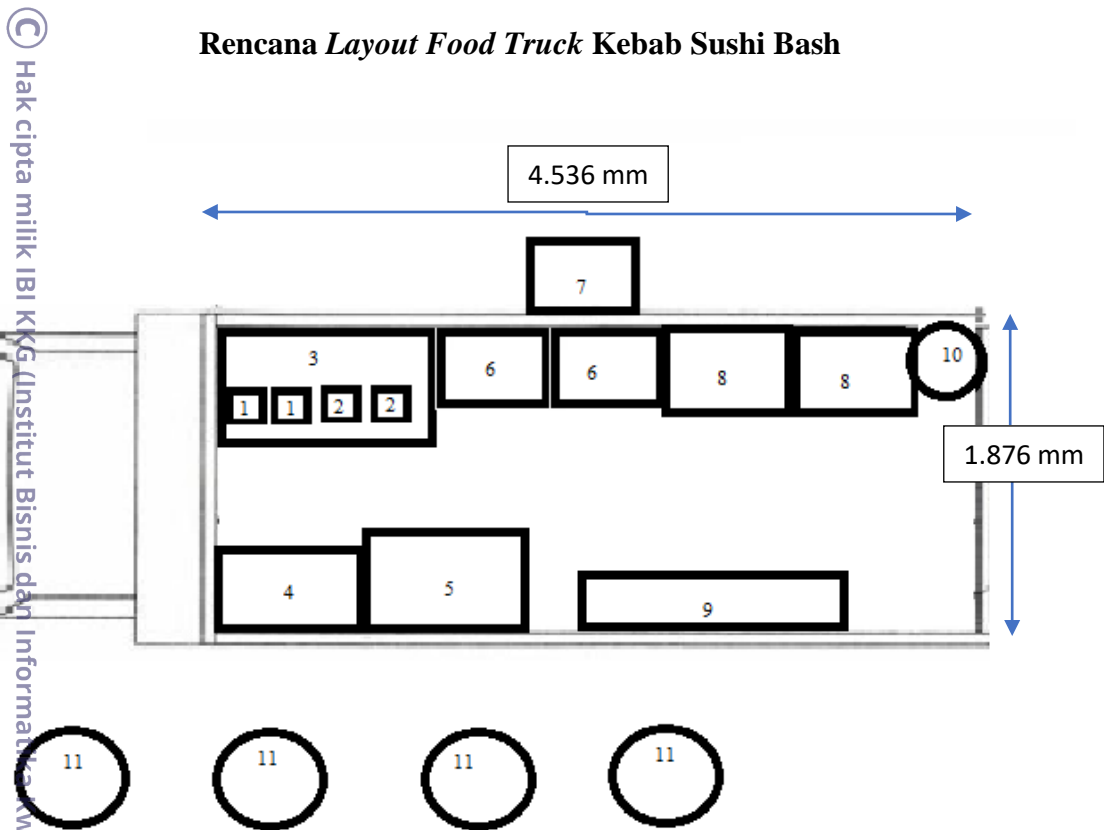
Selain untuk memenuhi permintaan pelanggan, persediaan juga diperlukan apabila biaya untuk mencari barang/bahan penggantian atau biaya kehabisan bahan atau barang (*stock out*) relatif besar. Untuk itu pemilik perlu memperhitungkan persediaan bahan baku dan segala sesuatunya dengan baik dan benar. Rencana pengendalian bahan baku yang akan dilakukan oleh Kebab Sushi Bash adalah sebagai berikut :

Kebab Sushi Bash menggunakan bahan baku yang mudah rusak seperti daging dan sayur sayuran sehingga Kebab Sushi Bash membeli persediaannya secara berkala bukan dalam skala besar sehingga kesegaran dan kualitas produk tetap terjamin. Kebab Sushi Bash akan melatih karyawannya agar selalu melakukan pengecekan terhadap kualitas bahan baku mentah sebelum diproduksi agar kesegaran, rasa, dan kualitas produk tetap terjaga. Pembelian persediaan bahan baku untuk memenuhi kegiatan produksi dilakukan selambatnya tiga (3) hari. Artinya, setiap tiga (3) hari sekali, Kebab Sushi Bash akan memperbaharui semua *stock* bahan baku nya.

Dalam pembelian bahan baku, pemilik menggunakan dua (2) metode yaitu dengan menghubungi pemasok melalui telepon dan datang secara langsung ke tempat pemasok

Gambar 4.5

Rencana *Layout Food Truck* Kebab Sushi Bash



Sumber: Kebab Sushi Bash

Keterangan :

- | | | |
|------------------|--------------------|---------------------|
| 1. Kompor | 6. Mesin Kebab | 11. Meja Payung Set |
| 2. Griller | 7. Genset | |
| 3. Working Table | 8. Box | |
| 4. Freezer | 9. Topping Counter | |
| 5. Sink | 10. Tabung Gas | |

- Hak Cipta, Dilindungi Undang-Undang
- © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- 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.