



## BAB IV

### RENCANA PRODUK / JASA,

### MANAJEMEN, DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

#### A. Fasilitas Operasional

Fasilitas operasional adalah sarana – sarana yang memberikan kemudahan dalam proses bisnis. *Ice Shaken Tea* memanfaatkan teknologi yaitu *smartphone* dan *laptop*. Tujuan penggunaan *smartphone* dan *laptop* adalah untuk berinteraksi dengan pelanggan melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, atau Twitter, lalu digunakan juga sebagai media untuk mempromosikan *Ice Shaken Tea*. Kegunaan lain dari *laptop* adalah untuk mencatat mengenai laporan keuangan dan kegiatan administrasi lainnya.

*Shaker* juga merupakan salah satu alat utama dalam proses pembuatan *Ice shaken Tea*, lalu ada juga lemari yang digunakan untuk menyimpan bahan baku yaitu teh dan *lemonade*.

#### B. Proses Operasi Produk

*Ice shaken Tea* menawarkan sebuah produk minuman teh yang bisa dinikmati oleh segala umur dan menawarkan sejumlah khasiat yang terdapat dalam teh dan *lemonade*. *Ice Shaken Tea* akan menyalurkan operasi produknya melalui *stand* yang berada di Mal Artha Gading, Kelapa Gading dan *Ice Shaken Tea* juga akan melakukan *delivery* pesanan secara gratis dengan minimal pembelanjaan yang sudah ditentukan *Ice Shaken Tea*, pemesanannya bisa melalui aplikasi komunikasi seperti *Line*, *BBM* dan *Whatsapp*.

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.

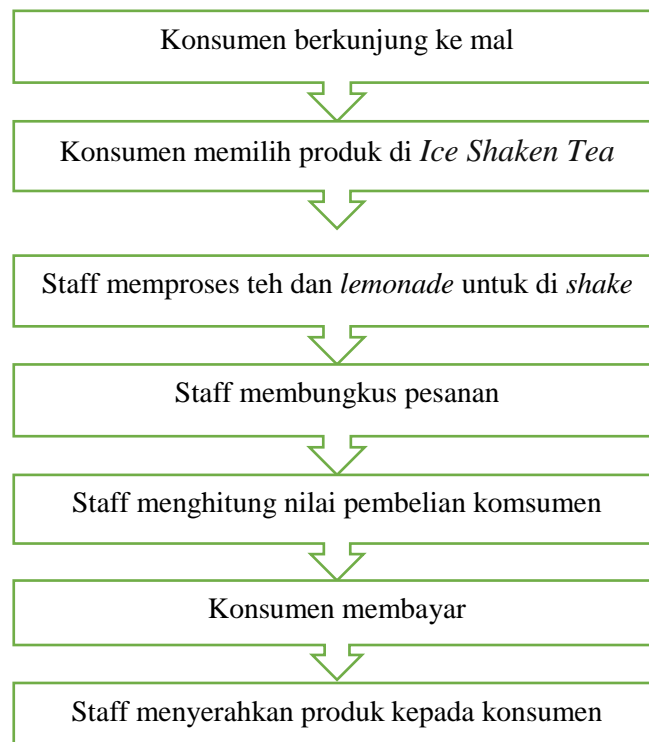


Alur pertama yaitu pemesanan produk yang dilakukan di dalam mal,

② pemesanan ini dilakukan secara tatap muka dan pembayaran yang digunakan adalah *cash* dan bisa juga menggunakan kartu kredit atau debit, berikut alurnya:

**Gambar 4.1**

**Alur Proses Pembelian Di *Stand***



Sumber: *Ice Shaken Tea*

Dilihat dari gambar 4.1 diatas, alur pembelian produk *Ice shaken Tea* adalah alur yang umum digunakan dalam proses jual beli. Konsumen hanya butuh menunggu dalam waktu singkat untuk bisa menikmati produk *Ice Shaken Tea*. Perencanaan jam operasional *Ice Shaken Tea* di Mal Artha Gading adalah sesuai dengan jam operasional mal yaitu Senin – Minggu dari pukul 10.00 s/d 22.00 WIB setiap harinya.

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.

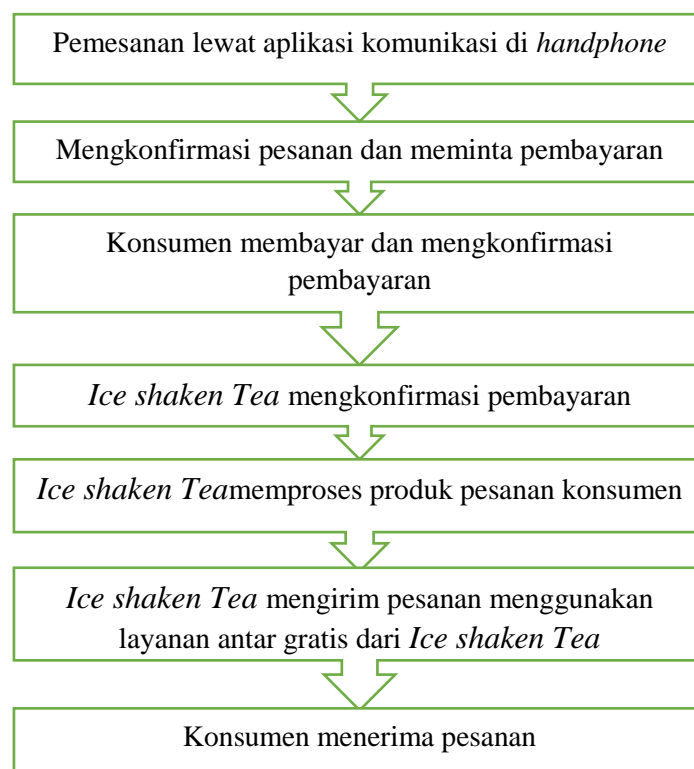


Selanjutnya adalah alur pembelian produk menggunakan sistem i, dimana

konsumen hanya butuh memesan produk lewat aplikasi komunikasi dan menunggu di rumah sebelum akhirnya produk diterima menggunakan sistem *delivery* yang sudah disediakan *Ice Shaken Tea*.

Gambar 4.2

### Alur Proses Pembelian Secara Online



Sumber: *Ice Shaken Tea*

Dilihat dari Gambar 4.2 pemesanan lewat *online* tergolong sangat mudah dan juga *delivery* produk ke konsumen juga cepat karena pengiriman akan segera dilakukan setelah selesai diproduksi. Untuk layanan antar gratis yang disediakan oleh *Ice Shaken Tea*, harus dengan minimal pemesanan Rp 100.000,- baru akan diantar oleh *Ice Shaken Tea*, dengan batasan wilayah pengantaran produk hanya di wilayah Kelapa Gading, Sunter, dan Cempaka. Jam operasional pemesanan lewat

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.



online yaitu setiap hari Senin sampai dengan Minggu dan pemesanan dapat dilakukan mulai pukul 10.00 hingga 21.00 WIB.

### C. Nama Pemasok

Pemasok adalah pihak atau badan usaha yang menyalurkan bahan baku kepada perusahaan-perusahaan guna memproses produksinya untuk menghasilkan produk akhir. Pemasok sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa adanya pemasok banyak bahan baku maupun perlengkapan dan peralatan tidak dapat terpenuhi. Adapun pemasok – pemasok *Ice Shaken Tea* yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4.1**  
**Daftar Pemasok *Ice Shaken Tea***

Nama Pemasok	Telepon	Alamat	Barang
Sehat Sejahtera	08194475685	Pasar Tradisional Jembatan 2	Teh
Toko Novita	4503589	Jalan Giring-giring blok A7 no 5	Galon Air
Intermedia	45256055	Jalan Giring-giring blok B9 no 10-11	Nota, Pulpen
Inti Jaya	08981478083	Pasar Impres Kelapa Gading	Perlengkapan (tissue, sponge, plastik, sapu)
Ratu Salju	081297651914		Tokopedia
Peachtree Print	45545448	Jalan Kayu putih no 7 Kelapa Gading	Banner, Flyer, Kartu Nama, Stiker
Maju Sejahtera	4587755	Pasar Impres Kelapa Gading	Perlengkapan (box, water jug)
Toko Organik	08124456750	Jalan Janur Asri blok 4 no 18	Lemonade

Sumber: *Ice Shaken Tea*

Dilihat dari tabel 4.1 penulis sengaja mencari pemasok yang berada disekitar Kelapa Gading dan pemasok yang dicari adalah yang tergolong murah. Tujuannya

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



agar biaya transportasi tidak besar dan demi menghemat waktu. Pemasok yang dipilih memiliki kredibilitas yang cukup baik.

## D. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah gambaran mengenai langkah-langkah dan segala kebutuhan yang diperlukan *Ice Shaken Tea* untuk membangun usaha:

### 1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Melakukan perhitungan dan menilai apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

### 2. Melakukan *survey supplier*

Melakukan pencarian *supplier-supplier* bahan baku dan menyimpan kontak para *supplier* yang cocok.

### 3. Mempersiapkan dan Mendesain Lahan Usaha

Mempersiapkan tempat dan mendesain tempat yang akan menjadi tempat produksi *Ice Shaken Tea* merupakan hal utama yang harus dipersiapkan agar usaha dapat langsung berjalan, dan adanya desain ruangan yang nyaman agar kerja menjadi efektif.

### 4. Melakukan *survey* lokasi di Mal Artha Gading

Mencari lokasi yang cocok untuk melakukan proses jual beli

### 5. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara yang memiliki penghasilan diatas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) Wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online yaitu dengan mendaftarkan melalui situs direktorat jendral pajak ([www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id))

### 6. Pembuatan SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

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.



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
- c. Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha
- d. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4 cm
- e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7. Mendaftarkan Perusahaan

Pendaftaran perusahaan dilakukan oleh setiap perusahaan di Suku Dinas Perindustrian dan Perdagangan Tingkat II selaku Kantor pendaftaran Perusahaan (KPP) tingkat II di tempat kedudukan perusahaan dengan cara mengisi formulir pendaftaran, melampirkan *fotocopy* surat-surat yang diperlukan dan membayar biaya administrasi perusahaan.

8. Membeli peralatan dan perlengkapan

Membeli seluruh kebutuhan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung proses operasi *Ice shaken Tea*.

9. Menata dapur

Setelah pembelian peralatan dan perlengkapan dapur, sekarang saatnya menata ruang kerja (dapur) *Ice Shaken Tea*. Menyusun alat dan perlengkapan sesuai dengan rencana desain tempat usaha.

10. Merekrut Tenaga Kerja

Mencari tenaga kerja melalui rekomendasi teman dan kerabat, melakukan *interview* pada calonpekerja, dan jika diterima akan diajarkan pola kerja agar dapat memulai proses penyesuaian.

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.



Selanjutnya penulis akan membuat tabel mengenai *time schedule* kegiatan operasional *Ice shaken Tea*, yaitu sebagai berikut:

**Tabel 4.2**

**Time Schedule Kegiatan Operasional *Ice shaken Tea***

Kegiatan	2017												2018			
	Oktober				November				Desember				Januari			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perhitungan bisnis	■															
Survey supplier	■															
Menyiapkan Lahan Usaha		■														
Survey lokasi Mal			■	■												
Pendaftaran NPWP					■	■	■									
Mendaftarkan SIUP								■								
Membeli peralatan dan perlengkapan								■	■	■						
Menata Dapur										■	■					
Merekrut Pekerja											■	■				
Membuat Perencanaan operasional, <i>Job Deck</i>											■	■				
Melakukan promosi											■	■	■			
Pembukaanbisnis													■			

Sumber: *Ice Shaken Tea*

Dilihat dari tabel 4.2 di atas inilah perkiraan waktu yang dibutuhkan untuk menyiapkan pembukaan *Ice shaken Tea*. Tabel ini menunjukkan dari persiapan

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.



awal mulai dari perhitungan bisnis hingga pembukaan bisnis. Rencana kegiatan operasional akan dimulai pada awal 2018.

### E. Pengendalian Persediaan

Pengendalian persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada. Menjaga agar kegiatan operasional akan terus berjalan dan agar selama proses operasional pemasukan dan pengeluaran persediaan tidak terlalu besar. Tujuannya agar persediaan yang dimiliki *Ice Shaken Tea* bisa tetap berkualitas dan jumlah yang tetap dari bahan – bahan yang tersedia. Contoh bila persediaan bahan baku buah yang dimiliki terlalu banyak maka akan terjadi kerugian karena buah itu sangat mudah rusak dan bila terlalu lama tidak digunakan maka buah tersebut harus dibuang dan itu menjadi pengeluaran biaya bahan baku yang sia – sia.

### F. Rencana Kebutuhan Peralatan Usaha

Peralatan adalah kebutuhan yang sangat penting dalam proses operasional, segala proses produksi pasti menggunakan peralatan. Peralatan sangat memudahkan proses produksi terutama untuk meringankan beban manusia, karena peralatan pada umumnya adalah mesin yang bekerja secara otomatis dan dalam waktu yang singkat. Berikut peralatan usaha yang digunakan oleh *Ice shaken Tea*

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.





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 4.3**  
**Peralatan Yang Ice shaken Tea**



Sumber: *Ice shaken Tea*

Berdasarkan gambar peralatan diatas ini, penulis akan menjelaskan secara rinci kegunaan dari setiap peralatan ini untuk kegiatan operasional Ice Shaken tea

1. Lemari

Digunakan untuk menghasilkan menyimpan bahan baku seperti teh dan Lemonade. Alat-alat yang digunakan seperti shaker, *Water Jug* disimpan juga di dalama laci ini

2. *Shaker*

Ini adalah alamat utama dari *Ice Shaken Tea* untuk membuat minuman, dimana teh yang sudah diseduh akan digabungkan dengan *lemonade* dan juga gula cair, yang nantinya akan di *shake*. Tanpa *shaker* ini kegiatan operasional *Ice Shaken Tea* tidak dapat berjalan

3. Dispenser

Karena membutuhkan air dalam proses produksinya, maka dispenser berguna untuk meletakkan galon air dan dengan menggunakan dispenser kualitas air juga terjaga dari bakteri dan kotoran dari luar.

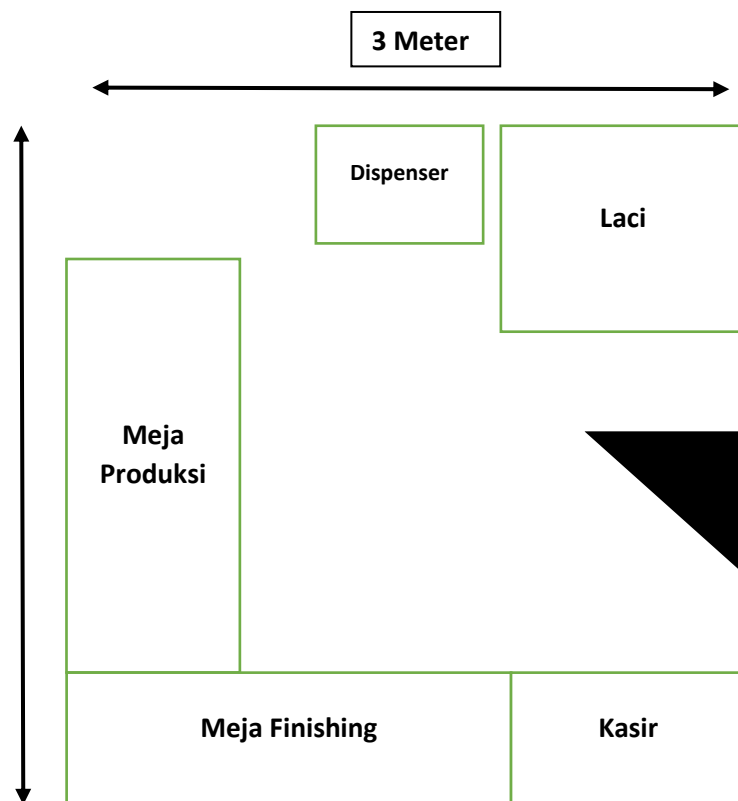


**G. Layout Usaha**

*Layout* merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. Oleh Sebab itu penempatan *layout* ini dirancang agar memudahkan karyawan untuk menjalankan operasional *Ice Shaken Tea*. Perancangan *layout* berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. Berikut *layout Ice shaken Tea*.

**Gambar 4.4**

***Layout Ice shaken Tea***



Sumber: *Ice shaken Tea*

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.



Dilihat dari gambar 4.4 di atas, *layout* dari stand *Ice shaken Tea* terdiri dari *Ice Machine*, dispenser, meja yang terbagi menjadi dua yaitu meja produksi dan meja untuk *finishing* dan yang terakhir adalah kasir dimana uang dalam bentuk cash akan disimpan selama jam operasional. *Layout* tergolong sederhana karena memang proses pembuatan teh tidak membutuhkan terlalu banyak peralatan dan juga perlengkapan.

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.