



## BAB IV

### RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL, DAN MANAJEMEN

#### 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. Di mana 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.

CEK.CUP menawarkan produk ceke ayam yang di presto, di kemas dengan *papper bowl* dan diberi *topping* keju *mozzarella* yang bisa di nikmati di mana saja. CEK.CUP akan menyalurkan operasi produknya melalui stand yang berada di Mal Summarecon Bekasi, Bekasi Utara. Selain cita rasa makanan yang enak serta tempat usaha yang menarik, pelayanan suatu perusahaan kepada konsumennya juga menjadi nilai jual tersendiri. Pelayanan yang baik dan terorganisir dapat membuat pelanggan atau konsumen merasa nyaman dan memberikan respon atau tanggapan yang baik.

Alur pertama yaitu pemesanan produk yang dilakukan di dalam mal, pemesanan ini dilakukan secara tatap muka dengan konsumen dapat dilihat pada Gambar 4.1 berikut ini.

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.

Gambar 4.1  
CEK.CUP

Alur Proses Pembelian di *Stand*



Sumber: CEK.CUP

Gambar 4.1 merupakan alur pembelian produk CEK.CUP yang umum digunakan dalam proses jual beli. Konsumen hanya butuh menunggu dalam waktu singkat untuk bisa menikmati produk CEK.CUP. Perencanaan jam operasional

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.



CEK.CUP di Mal Summarecon Bekasi adalah sesuai dengan jam operasional mal

yaitu Senin–Minggu dari pukul 10.00 s/d 22.00 WIB setiap harinya.

## B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk (Philip Kotler dan Gary Armstrong (2012:91)). Tugas dari pemasok sangatlah penting bagi bisnis karena dapat menunjang aktivitas bisnis. Pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem penghantar nilai perusahaan yang menyediakan sumber daya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa, karena itu penting bagi perusahaan untuk memilih pemasok yang kooperatif dan sesuai dengan standar kriteria produk yang akan menunjang kelengkapan jasa yang akan disediakan. Selain itu faktor harga juga menentukan siapa pemasok yang akan dipilih, karena harga dari produk harus sesuai dengan kualitas yang ditawarkan di mana produk tersebut akan digunakan untuk menunjang kepuasan konsumen.

Adapun pemasok–pemasok CEK.CUP yang dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut ini.

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.



**Tabel 4.1**

**Daftar Pemasok CEK.CUP**

<b>Nama Pemasok</b>	<b>Telepon</b>	<b>Alamat</b>	<b>Barang</b>
<b>Electronic City</b>	(021) 1500032	Metropolitan Mall Bekasi, Jl. KH. Noer Alie Lantai 1	Peralatan (Blender, Mesin Pendingin, Laptop)
<b>ACE Hardware</b>	(021) 29613021	Grand Galaxy Park Lt. 2 Jl. Boulevard Raya Timur Kawasan Grand Galaxy City	Panci presto, Meja kursi, Mesin kasir, Steamer
<b>Toko Nakula</b>	(021) 8207970	Ruko 1 Jl. Nakula Raya, Bekasi Selatan	Perlengkapan (Elpiji, Air galon, Sapu)
<b>KF ayam</b>	(021) 50504545	Jatiwaringin, Jakarta Timur	Ceker Ayam
<b>Lotte Mart Wholesale</b>	(021) 82428818	Jl. Jend. Ahmad Yani No.18, Marga Jaya, Bekasi Selatan	Bahan Baku (Kecap, Saus, Garam, Lada)
<b>ODEN Houseware</b>	(021) 82436195	Jl. Taman Galaxy Raya Blok A No. 36, Bekasi Selatan, Jaka Setia	Perlengkapan (talenan, tempat sampah, wajan)
<b>Aneka Plastik</b>	081211661511	Jl. Pulo Ribung, Pekayon Jaya, Bekasi Selatan	<i>Papper bowl,</i> Sumpit, Plastik
<b>Distributor Keju</b>	08568676391	Jl. Dato Tonggara No.5, RT.16/RW.11, Kramat Jati, Kramatjati, Kota Jakarta Timur	<i>Mozzarella</i> <i>Cheese</i>

Sumber: Google, Toko Nakula, ODEN Housware

Tabel 4.1 penulis mencari pemasok yang berada di sekitar Bekasi.

Tujuannya agar biaya transportasi tidak besar dan menghemat waktu.

**C. Deskripsi Rencana Operasi**

Berikut adalah gambaran mengenai langkah-langkah dan segala kebutuhan yang diperlukan CEK.CUP untuk membangun usaha.

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. Melakukan Perhitungan Kelayakan Bisnis  
Sebelum memastikan untuk menjalankan usaha, pemilik usaha harus melakukan perhitungan apakah bisnis sudah layak dijalankan atau belum dengan menggunakan beberapa aspek.
2. Melakukan Survey Lokasi dan Pemasok Bahan Baku  
CEK.CUP melakukan survey lokasi mana yang strategis dan cocok dengan usaha jenis yang di jalankan, serta melakukan survey untuk mendapatkan pemasok yang akan dipilih untuk menjadi langganan yang menyediakan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang berkualitas dengan harga yang bersaing
3. Melakukan survey lokasi dan sewa tempat di Mal Summarecon Bekasi  
Mencari lokasi yang cocok dan menyewa tempat untuk melakukan proses jual beli
4. Mempersiapkan *Lay-out Stand*  
Mempersiapkan *Lay-out Stand* CEK.CUP dengan membeli *stand* yang sesuai dengan kebutuhan usaha agar usaha dapat berjalan dengan baik, dan adanya *Lay-out Stand* yang nyaman agar kerja menjadi efektif.
5. Pendaftaran NPWP  
Setiap Warga negara yang memiliki penghasilan di atas 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)  
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:

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



- 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 3x4cm
- e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

7. Merekrut Tenaga Kerja

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

8. Memberikan Pelatihan Tenaga Kerja

Setelah pemilik merekrut karyawan atau tenaga kerja, pemilik melakukan pelatihan kepada seluruh karyawan dengan tujuan agar pada saat kegiatan operasional berjalan, seluruh tenaga kerja yang ada telah siap beroperasi pada bagiannya masing-masing dan memberikan kinerja dan pelayanan terbaik kepada konsumen CEK.CUP

9. Membeli peralatan dan perlengkapan

Membeli seluruh kebutuhan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung proses operasi CEK.CUP.

10. Membuat Perencanaan operasional, JobDesc

Membuat Perencanaan operasional, JobDesc perlu dibuat dengan tujuan agar manager dan para staf memiliki pedoman dalam menjalankan kegiatan usahanya sehingga sesuai dengan prosedur dan standar yang sudah direncanakan dan dibuat.

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.



11. Menyiapkan sarana promosi

Sarana promosi yang dilakukan sepenuhnya dengan memaksimalkan pemanfaatan media sosial dan internet salah satunya adalah *website zomato* di mana merupakan situs yang menyediakan informasi daftar-daftar cafe ataupun rumah makan di Indonesia.

Gambar *Time schedule* CEK.CUP dapat dilihat dalam Tabel 4.2 berikut ini.

**Tabel 4.2**  
**CEK.CUP**  
**Time Schedule Kegiatan Operasional**

Kegiatan	2017												2018			
	Oktober				November				Desember				Januari			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Perhitungan Kelayakan Bisnis	█															
Survey Lokasi dan Pemasok Bahan Baku	█															
Survey lokasi dan sewa tempat		█														
Mempersiapkan Lay-out Stand		█	█													
Pendaftaran NPWP			█	█												
Mendaftarkan SIUP			█	█	█	█										
Merekrut Tenaga Kerja					█	█	█									
Pelatihan Tenaga Kerja									█							
Membeli peralatan dan perlengkapan										█	█					
Membuat Perencanaan operasional, JobDesc											█	█				
Menyiapkan sarana promosi											█	█				
Pembukaan bisnis													█			

Sumber: CEK.CUP

Tabel 4.2 merupakan perkiraan waktu persiapan yang dibutuhkan CEK.CUP untuk membuka usaha mulai dari persiapan awal, seperti perhitungan bisnis hingga pembukaan bisnis. Rencana kegiatan operasional akan dimulai awal 2018.

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.



## D. Rencana Alur Produk

Proses yang akan dijelaskan dimulai dari pemesanan barang kepada *supplier* hingga menyajikan produk kepada konsumen. Dimulai dari pemesanan bahan baku ke *supplier*, kemudian *supplier* mengirimkan pesanan, pengolahan bahan baku sehingga menjadi produk jadi, proses menyajikan produk kepada konsumen.

Berikut gambar 4.2 alur bahan baku dari CEK.CUP.

**Gambar 4.2**  
**Alur Bahan Baku CEK.CUP**



Sumber: CEK.CUP

Gambar 4.2 merupakan alur bahan baku dari pemasok, hingga penggunaan bahan baku. Pengendalian persediaan juga perlu dilakukan untuk mengawasi penggunaan 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 CEK.CUP tetap berkualitas dan jumlah yang tetap dari bahan-bahan yang tersedia. Contoh persediaan bahan baku ceker ayam akan dibekukan di dalam mesin pendingin untuk menjaga kesegarannya dalam beberapa hari. Tetapi apabila ceker ayam yang dimiliki terlalu banyak dan dibekukan di dalam mesin pendingin terlalu lama, maka ceker ayam tidak lagi segar dan bila terlalu lama tidak digunakan maka harus dibuang. Sehingga pengeluaran biaya bahan baku akan menjadi sia-sia.

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.



## E. Rencana Kebutuhan Peralatan Usaha

- Ⓒ Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- 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. Gambar 4.3 merupakan peralatan usaha yang digunakan oleh CEK.CUP, yaitu sebagai berikut:

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.

**Gambar 4.3**

**Peralatan Yang Digunakan CEK.CUP**



Sumber: CEK.CUP

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Berdasarkan gambar peralatan pada table 4.3, penulis akan menjelaskan kegunaan dari setiap peralatan ini untuk kegiatan operasional CEK.CUP.

1. Blender

Blender digunakan CEK.CUP untuk memblender bumbu seperti cabai menjadi halus.

2. Kulkas

Kulkas digunakan untuk menyimpan ceker ayam dan bumbu-bumbu. Mengingat ceker ayam tidak tahan lama bila di letakan di tempat terbuka sehingga lebih baik di masukkan ke pendingin seperti kulkas.



### 3. Dispenser

Karena CEK.CUP 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.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## F. Rencana Kebutuhan Teknologi

Teknologi adalah segala sesuatu memiliki peranan untuk mendukung aktivitas bisnis. Mulai dari proses produksi, proses pencatatan, dan proses lainnya. Berikut adalah daftar teknologi yang akan digunakan oleh CEK.CUP untuk mendukung proses operasional bisnisnya:

1. *Laptop* memiliki peranan untuk melakukan berbagai macam aktivitas menginput bermacam-macam data, seperti pencatatan data supplier dan data lainnya. Dengan *laptop*, perusahaan juga dapat melakukan riset online mengenai perkembangan kuliner makanan saat ini. Proses pembukuan juga dilakukan menggunakan *laptop*, sehingga dapat mengurangi penggunaan kertas, yang dapat menjadi beban perusahaan.
2. *Smart Phone* sebagai salah satu alat elektronik yang sangat mendukung kegiatan komunikasi dan informasi suatu usaha. *Smart phone* digunakan khususnya sebagai alat komunikasi antar *owner* dengan karyawan dan para pemasok. Selain itu *smart phone* juga dijadikan media promosi yang efektif dan lebih efisien.

## G. Layout Stand

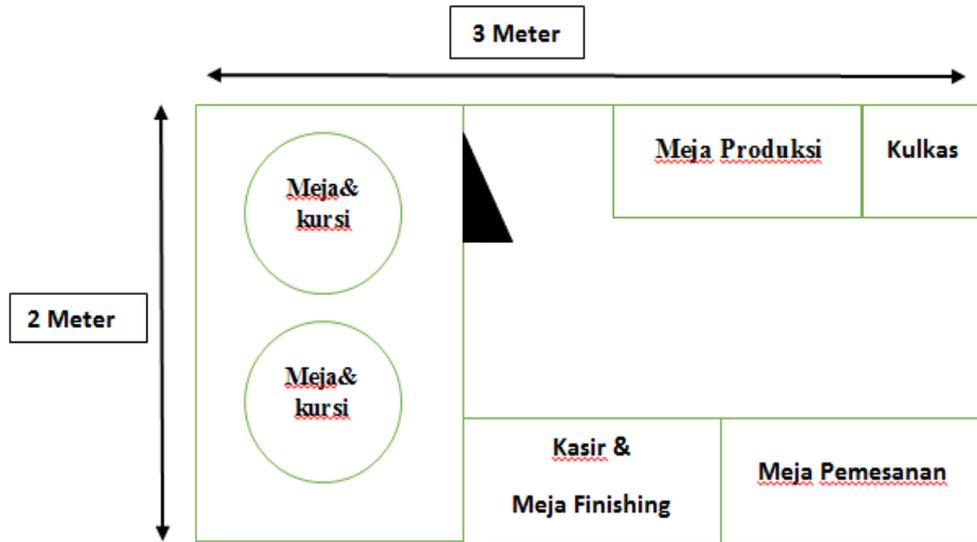
*Layout* merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. Perancangan *layout* berkenaan

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.

dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. Berikut Gambar 4.4

merupakan layout CEK.CUP.

**Gambar 4.4**  
**CEK.CUP**  
*Layout Stand*



Sumber: CEK.CUP

Dilihat dari gambar 4.4, *layout* dari stand CEK.CUP terdiri dari kulkas dan meja yang terbagi menjadi 3 yaitu meja produksi, meja pemesanan, dan meja finishing yang digabungkan dengan meja kasir. *Layout* tergolong sederhana karena memang proses pembuatan CEK.CUP tidak membutuhkan terlalu banyak peralatan dan juga perlengkapan.

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