



BAB IV

RENCANA JASA DAN OPERASIONAL



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
© Hak cipta dimiliki IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) dan dititipkan kepada Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Fasilitas Operasional

Operasi atau operasional merupakan serangkaian proses variabel-variabel yang umumnya dapat berupa informasi atau bahan mentah. Proses operasi ini merupakan rangkaian yang penting dalam menciptakan sebuah produk karena proses ini akan menambahkan nilai atau kemanfaatan terhadap hasil produk akhir seperti yang dijelaskan melalui teori rantai nilai.

Fasilitas operasional adalah sarana – sarana yang memberikan kemudahan dan kelancaran dalam menjalankan suatu usaha. Dalam menjalankan bisnis kuliner ini, *Pasta Belanga* menggunakan fasilitas gerobak untuk mendukung kegiatan operasional sehari – hari yang menysasar pusat keramaian kota dengan segmentasi yang telah ditentukan dengan didukung media *social* dan *website* sebagai alat promosi dan penyampaian informasi.

B. Proses Operasi Produk

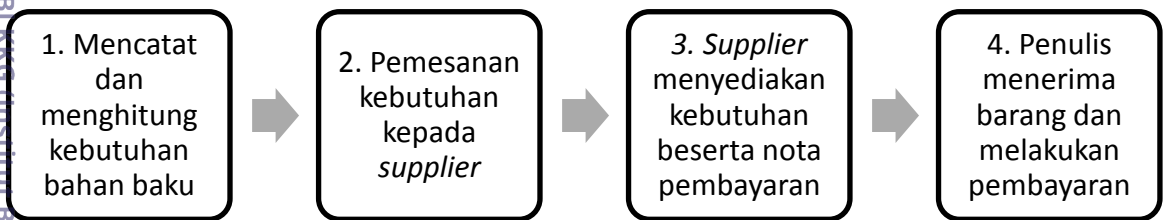
Pasta Belanga adalah sebuah usaha kuliner yang menjual beberapa jenis pasta yang dikombinasikan dengan bumbu khas nusantara dan kemudian dicampur beberapa variasi *topping* yang menambah keunikan dan kelezatan dari *Pasta Belanga* sendiri. *Pasta Belanga* melakukan penjualan dengan berjualan menggunakan gerobak yang menysasar beberapa titik pusat keramaian kota di Jakarta pusat. *Pasta Belanga* juga menyediakan layanan pemesanan secara online melalui berbagai aplikasi *chatting* seperti *Line*, *Whatsapp* dan *Blackberry Messenger*. Pesanan akan diantar langsung

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 *crew* kami atau melalui aplikasi ojek online seperti *Gojek* dan *Grab*, sesuai dengan keinginan konsumen.

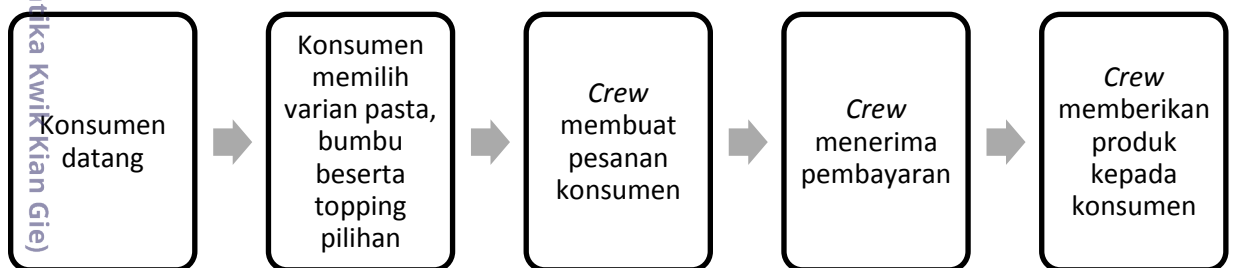
Berikut merupakan proses operasi produk *Pasta Belanga* :

Gambar 4.1
Alur Proses Pembelian Bahan Baku *Pasta Belanga*



Sumber : *Pasta Belanga*

Gambar 4.2
Alur Proses Penjualan di Booth *Pasta Belanga*



Sumber : *Pasta Belanga*

Waktu operasional *Pasta Belanga* adalah setiap hari Selasa - Jumat, pukul 13.00-20.00 WIB dan setiap hari Sabtu – Minggu, pukul 15.00 - 22.00 WIB.

C. Nama Pemasok

Pemasok atau badan usaha yang menyalurkan sumber daya baik bahan baku, perlengkapan maupun peralatan merupakan pihak yang sangat penting dalam suatu usaha karena keberlangsungan proses produksi usaha salah satunya tergantung pada para *supplier* guna memproses produknya untuk menghasilkan produk akhir yang baik.





Dalam proses mencari pemasok, tentunya pelaku usaha perlu memiliki pertimbangan khusus yang melatarbelakangi pemasok tersebut untuk dipilih. Memiliki hubungan kerja sama yang baik dalam jangka waktu yang panjang tentunya menjadi harapan penulis. Pertimbangan tersebut dapat meliputi kualitas bahan baku, harga, lokasi, kuantitas dan keandalan pemasok. Berikut adalah deskripsi dari masing-masing faktor:

1. Faktor kualitas mengacu pada besaran mutu dari bahan baku yang disediakan oleh pemasok.
2. Faktor harga mengacu pada banyaknya anggaran yang dibutuhkan dalam menciptakan sebuah produk. Jika harga bahan baku meningkat maka harga akhir produk tersebut akan meningkat dan berlaku sebaliknya.
3. Faktor lokasi mengacu pada jarak pemasok dalam mengantar bahan baku ke perusahaan dan waktu yang dibutuhkan untuk mengirim.
4. Faktor kuantitas mengacu pada seberapa besar pemasok sanggup melayani kebutuhan perusahaan.
5. Keandalan pemasok mengacu pada bagaimana pemasok dapat terus memenuhi kebutuhan perusahaan tanpa adanya kegagalan atau sesuatu yang tidak diinginkan pada periode waktu tertentu.

Berikut adalah nama-nama pemasok yang menjadi mitra *Pasta Belanga* dalam menyediakan peralatan, perlengkapan penunjang lainnya:

- | | |
|-----------------|--|
| 1. Nama Pemasok | : Transmart Cempaka Putih |
| Alamat | : Jl. Jend. A. Yani No. 83, Cempaka Putih, Jakarta
Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10510,
Indonesia |
| Nomor Telepon | : +62 21 4263888 |



- Barang yang Dipasok : Pasta, Saus
2. Nama Pemasok : Tip Top Rawamangun
 Alamat : Jl. Balai Pustaka Timur 31-35 Rawamangun,
 Jakarta Timur
 Nomor Telepon : + 62 21 4892154
 Barang yang Dipasok : Jamur, daging ayam, ikan tuna dan *topping* lainnya.
3. Nama Pemasok : Super Indo Pulo Mas
 Alamat : Jl. Kayu Putih Raya, Kayu Putih, Pulogadung,
 Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota
 Jakarta 13210, Indonesia
 Nomor Telepon : +62 21 4710928
 Barang yang Dipasok : Bumbu Pasta dan Daun Peterseli
4. Nama Pemasok : Pasar Jatinegara
 Alamat : Jalan Matraman Raya, RT.5/RW.6, Bali Mester,
 Jatinegara, Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota
 Jakarta 13310, Indonesia
 Nomor Telepon : +62 21 8191843
 Barang yang Dipasok : Peralatan dan perlengkapan
5. Nama Pemasok : Primagraphia
 Alamat : Jl. Kalibaru Timur 3 No. 1A Senen
 Nomor Telepon : 02142883355
 Barang yang Dipasok : Banner, flyer, kartu nama, stiker

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKK 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.



6. Nama Pemasok : Mitra Sejati
- Alamat : Jl. Pekapuran Raya No. 17, Tapos, Cimanggis, Depok.
- Nomor Telepon : 082298661981 / 087884109080
- Barang yang Dipasok : Gerobak

D. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi diperlukan untuk merencanakan bagaimana proses bisnis akan dijalankan mulai dari input hingga output. Rencana operasi menjelaskan bagaimana pelaku bisnis dapat mengelola usaha dan memberikan pelayanan yang berharga kepada konsumen. Rencana operasi yang akan dilakukan oleh *Banana's Prom* adalah sebagai berikut :

1. Penetapan standar produksi

Sebelum sebuah usaha didirikan, langkah awal yang perlu dilakukan oleh pelaku usaha adalah menyusun rencana usaha yang akan dijalankan. Rencana usaha diawali dengan menganalisa tren yang berada di industri tersebut, hingga menganalisa proyeksi keuangan yang diharapkan. Dengan merancang serta membuat keputusan yang tertulis pada rencana usaha, maka proses pendirian usaha akan lebih terukur.

2. Memastikan lokasi pemasok utama

Dalam menciptakan sebuah produk, tentunya diperlukan bahan baku yang ekonomis dan andal. Untuk mendapatkan bahan baku yang baik tersebut diperlukan pemasok yang tentunya dapat diandalkan baik dari segi harga, kualitas dan kuantitas. Pada tahap ini pelaku usaha harus memutuskan pihak pemasok yang dianggap sesuai dengan kebutuhan dan mampu diandalkan dalam memenuhi kebutuhan bahan baku

baik dari segi kuantitas, harga, maupun kualitasnya. Sebagian besar pemasok yang digunakan oleh *Pasta Belanga* berasal dari kota Jakarta.

3. Melakukan *survey* pasar

Pelaku usaha perlu melakukan observasi ke beberapa perusahaan kompetitor atau kepada distributor untuk mengetahui bagaimana perkembangan pasar dalam industri ini. Proses observasi dapat dilakukan dengan membeli langsung produk kompetitor sebagai aspek penilaian produk, meminta data kualitatif, atau kuantitatif kepada distributor melalui wawancara atau kuesioner. Saat awal proses pendirian *Pasta Belanga*, penulis melakukan survei harga, kuesioner, beserta wawancara dengan masyarakat untuk mendapatkan informasi terkait tren dari usaha ini.

4. Penetapan wilayah penjualan

Melakukan survey dan kemudian menetapkan lokasi sebagai tempat untuk menjalankan bisnis. Lokasi yang cocok dipilih berdasarkan aspek-aspek tertentu seperti letak yang strategis, besarnya jumlah pembeli potensial, harga, pesaing-pesaing yang ada di sekitar dan sebagainya. Lokasi bisnis harus sangat dipertimbangkan dengan harapan lokasi yang dipilih dapat memberikan peluang yang baik bagi bisnis tersebut. Lokasi usaha *Pasta Belanga* dapat dipastikan berada di wilayah Jakarta pusat sebagai segmentasi utama.

5. Mengurus legalitas usaha

Surat Ijin Usaha Perdagangan merupakan surat izin untuk dapat melaksanakan kegiatan usaha perdagangan. Setiap perusahaan meliputi koperasi, persekutuan, hingga perusahaan perseorangan yang melakukan kegiatan usaha perdagangan wajib memperoleh SIUP. Berikut adalah dokumen yang harus dipersiapkan untuk mendapatkan SIUP:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBIKKG (Asosiasi Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie





- a. Mengisi Formulir
- b. Fotokopi KTP penanggung jawab
- c. Domisili Perusahaan/SIT/UUG
- d. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)
- e. Izin Peruntukkan Penggunaan Tanah (IPPT)
- f. Surat Izin Tempat Usaha (SITU)
- g. Nomor telepon dan Stempel Perusahaan
- h. Fotokopi Kartu Keluarga (KK)
- i. Izin teknis dari instansi terkait bila diperlukan
6. Membeli peralatan dan perlengkapan

Peralatan adalah seluruh benda yang digunakan untuk menunjang kegiatan operasional bisnis, sedangkan perlengkapan merupakan barang pendukung bisnis yang bersifat habis terpakai dalam jangka waktu pendek. Perolehan peralatan dan perlengkapan didapatkan dari pemasok yang berbeda, sesuai dengan *survey* yang telah dilakukan sebelumnya.

7. Melakukan perekrutan *crew*

Karyawan yang akan direkrut oleh *Pasta Belanga* adalah sebanyak 6 orang dan perekrutan dilakukan oleh penulis sebelum para karyawan melakukan operasional usaha. Penulis akan melatih karyawan sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan dengan pekerjaannya masing-masing.

8. Membuat strategi marketing

Promosi melalui media sosial adalah cara yang digunakan oleh *Pasta Belanga* dalam memperkenalkan produk dan memberikan informasi terkait *Pasta Belanga* kepada konsumen. Media sosial yang digunakan adalah *Instagram*, *Facebook* dan *Twitter* serta aplikasi chatting official *Pasta Belanga* seperti *Line*,

BBM dan Whatsapp. Tujuannya ialah memberikan informasi mengenai produk *Pasta*

Belanga hal ini sebagai upaya meningkatkan *brand awareness* di masyarakat.

9. Pembukaan usaha

Setelah melalui seluruh tahap rencana operasi tersebut dan telah dipastikan persiapan terencana dengan matang, *Pasta Belanga* akan melakukan kegiatan pembukaan usahanya secara resmi pada bulan Januari 2017.

Tabel 4.2
Rencana Operasi *Pasta Belanga*

No	Kegiatan	2016								2017					
		November				Desember				Januari					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Penetapan standar operasional produksi	■	■												
2	Memastikan lokasi pemasok utama			■											
3	Melakukan survei pasar				■	■									
4	Penetapan wilayah penjualan						■								
5	Mengurus legalitas usaha						■	■							
6	Membeli peralatan dan perlengkapan							■	■						
7	Melakukan perekrutan <i>crew</i>									■	■				
8	Membuat strategi marketing.											■	■		
9	Pembukaan usaha													■	

Sumber : *Pasta Belanga*

E. Pengendalian Persediaan

Persediaan terhadap bahan baku yang dimiliki sebuah usaha perlu dikendalikan pemakaiannya oleh perusahaan. Dengan persediaan bahan baku yang terkendali, efisiensi dalam penggunaan bahan baku tersebut dapat tercapai. Terlebih jika persediaan dapat terkendali, memungkinkan bahan baku yang rusak dan terbuang akan menjadi lebih sedikit. Hal ini tentunya dapat menekan anggaran perusahaan terhadap pembelian bahan baku. Oleh karena itu, persediaan bahan baku yang dimiliki *Pasta Belanga* perlu dikendalikan pemakaiannya. Berdasarkan teorinya, terdapat 2 teori umum yang dapat digunakan dalam mengendalikan bahan baku yaitu *First In First Out* yang disingkat





menjadi FIFO dan *Last In First Out* yang disingkat menjadi LIFO. FIFO menggunakan pendekatan bahwa barang yang pertama masuk adalah yang pertama kali digunakan, sedangkan LIFO menggunakan pendekatan bahwa barang terakhir yang masuk merupakan barang yang pertama digunakan. Untuk pengendalian persediaan bahan baku, *Pasta Belanga* menggunakan sistem FIFO yaitu bahan baku yang pertama dibeli merupakan bahan baku yang pertama kali digunakan. Hal ini dikarenakan bahan baku pasta yang memiliki tanggal kadaluarsa, batas waktu kadaluarsa berada pada rentang 3 hari hingga 1 minggu. Oleh karena itu, bahan baku yang pertama dibeli akan digunakan pertama untuk menghindari bahan baku menjadi kadaluarsa. Sistem FIFO ini juga akan digunakan dalam pengendalian produk jual pasta.

F. Rencana Alur Produk

Pasta Belanga adalah bisnis yang bergerak di bidang kuliner dengan menu utamanya adalah aneka pasta. Pasta, bumbu khas nusantara beserta *topping Pasta Belanga* menggunakan bahan yang *standard* berkualitas tinggi, sehingga aman dikonsumsi oleh semua kalangan.

Berikut adalah produk dan cara pembuatan *Pasta Belanga* yang ditawarkan oleh *Pasta Belanga* :

1. Bahan pembuatan *Pasta Belanga*
 - a. Aneka Pasta 225gr
 - b. 2 sendok makan margarin
 - c. 1 buah bawang bombay, cincang halus
 - d. 2 siung bawang putih, cincang halus
 - e. 1 liter santan, larutkan
 - f. Keju secukupnya, parut



g. Garam dan merica bubuk secukupnya

h. *Topping* sesuai selera secukupnya

2. Bahan membuat bumbu rendang:

a. Bumbu rendang siap jadi

b. Bumbu dihaluskan:

(1) cabe merah

(2) bawang merah putih

(3) jahe

(4) kemiri

c. Cara Membuat bumbu rendang

a. Bumbu rendang siap jadi ditambahkan dengan semua bumbu yang diuleg halus.

b. Lalu ditumis masukan bumbu rendang siap jadi.

c. Masukan ayam, masak sampai ayam berubah warna lalu masukan santan.

d. Lalu dimasak sampai santanya menyusut.

3. Cara menyajikan *Pasta Belanga* :

a. Timbang dan sajikan pasta seberat 200gr dan masukkan ke dalam *kemasan* yang telah disediakan.

b. Tuangkan bumbu hingga menutupi permukaan.

c. Taburkan parutan keju di atasnya

d. Lalu taburkan *topping* sesuai dengan keinginan pelanggan.

G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Saat ini teknologi berperan besar dalam kegiatan operasional sebuah usaha.

Hampir sebagian besar usaha terlibat dalam pemanfaatan teknologi. Teknologi tersebut umumnya meliputi telepon, internet, telepon pintar, dan komputer. Perkembangan



teknologi tentunya tidak akan berhenti begitu saja, teknologi akan terus berkembang menjadi lebih besar dalam beberapa tahun kedepan. *Pasta Belanga* juga melibatkan peran teknologi dalam kegiatan usahanya, walaupun teknologi tidak terlalu dominan pada bidang usaha ini, namun perannya tetap dibutuhkan. Berikut adalah beberapa teknologi yang menjadi kebutuhan bagi *Pasta Belanga*:

1. Internet

Saat ini hampir seluruh perusahaan menggunakan internet dalam mengoptimalkan kegiatan usahanya sehari-hari. Dengan menggunakan internet, banyak hal yang dapat dilakukan oleh pelaku usaha yaitu mengirim e-mail, memeriksa pembayaran, menjalankan media sosial, mengedit gambar dalam rangka promosi, hingga mengunggah website perusahaan. Internet juga memungkinkan bagi perusahaan dengan distributor atau pelanggan untuk bertukar informasi dengan cepat.

2. Gadget

Walaupun tidak menjadi alternatif pertama, namun fasilitasnya tetap diperlukan agar perusahaan tidak kehilangan dokumen walaupun terjadi musibah seperti banjir yang menyebabkan dokumen fisik rusak. Selain untuk mengerjakan dokumen administrasi, *Laptop* dan *handphone* juga dapat membantu perusahaan dalam melakukan riset menggunakan internet terhadap tren masyarakat saat ini. Dengan bantuan *Laptop*, *handphone* dan internet, pelaku usaha dapat dengan mudah belajar dalam pengembangan usaha ini.

3. Timbangan

Timbangan merupakan peralatan yang penting untuk mengukur takaran yang akan disajikan kepada konsumen. Produk yang dijual harus melewati proses



penimbangan terlebih dahulu sehingga setiap produk memiliki berat yang sesuai dengan informasi berat pada kemasan.

H. Layout Tempat Usaha

Menurut Heizer and Render (2014:394), *“Layout is one of the key decisions that determines the long-run efficiency of operations. Layout has strategic implication because it establishes an organization’s competitive priorities in regard to capacity, processes, flexibility, and cost, as well as quality of work life, customer contact and image.”*

Pasta Belanga akan menggunakan gerobak sebagai alat operasional yang akan didistribusikan di pusat keramaian wilayah DKI Jakarta khususnya Jakarta Pusat dan Jakarta Timur dan akan dirancang seperti terlihat pada gambar 4.3 berikut :

Gambar 4.3
Layout Gerobak *Pasta Belanga*



Sumber : *Pasta Belanga*