

## BAB IV

### RENCANA PRODUK DAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

#### A. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah gambaran mengenai langkah-langkah yang akan dilakukan oleh *Ayam Rumahan* untuk mempersiapkan segala kebutuhan yang diperlukan dalam mengembangkan usaha catering.

##### 1. Mempersiapkan dan Mendesain Lahan Usaha

Lokasi merupakan unsur yang penting bagi perusahaan, maka lokasi dan tempat harus disediakan terlebih dahulu sebelum memulai usaha dan mendesain dapurnya agar proses produksi menjadi sistematis.

##### 2. Pendaftaran NPWP

Setiap warga negara Indonesia yang mempunyai penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib untuk mendaftarkan diri ke Kantor Pelayanan Pajak (KPP). Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara elektronik yaitu melalui internet di situs Direktorat Jenderal Pajak (<http://www.pajak.co.id>)

##### 3. 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:

- Fotocopy* Surat Akta Pendirian Perusahaan apabila ada ;
- Fotocopy* (KTP) Pemilik atau Penanggung jawab Perusahaan ;
- Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha Perusahaan ;

- 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.



d. Foto Pemilik atau Penanggung jawab Perusahaan berukuran 3x4 cm (2 lembar); dan

e. *Fotocopy* Nomor Pokok Wajib Pajak.

#### 4. 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 sesuai ketentuan yang berlaku

5. Menjaga hubungan pemasok bahan baku

6. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk dapur katering, *packaging* dan kebersihan.

7. Merekrut Tenaga Kerja yang masih dibutuhkan

8. Melakukan perencanaan operasional, *Job Description*, dan produksi.

9. Melakukan perencanaan promosi.

10. Pembukaan *Ayam Rumahan (Opening)*

Setelah itu, *Ayam Rumahan* direncanakan mulai beroperasi pada awal bulan Januari 2015. Jadwal operasi ini dapat saja berubah. Hal ini disesuaikan dengan keadaan dan kondisi yang ada.

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

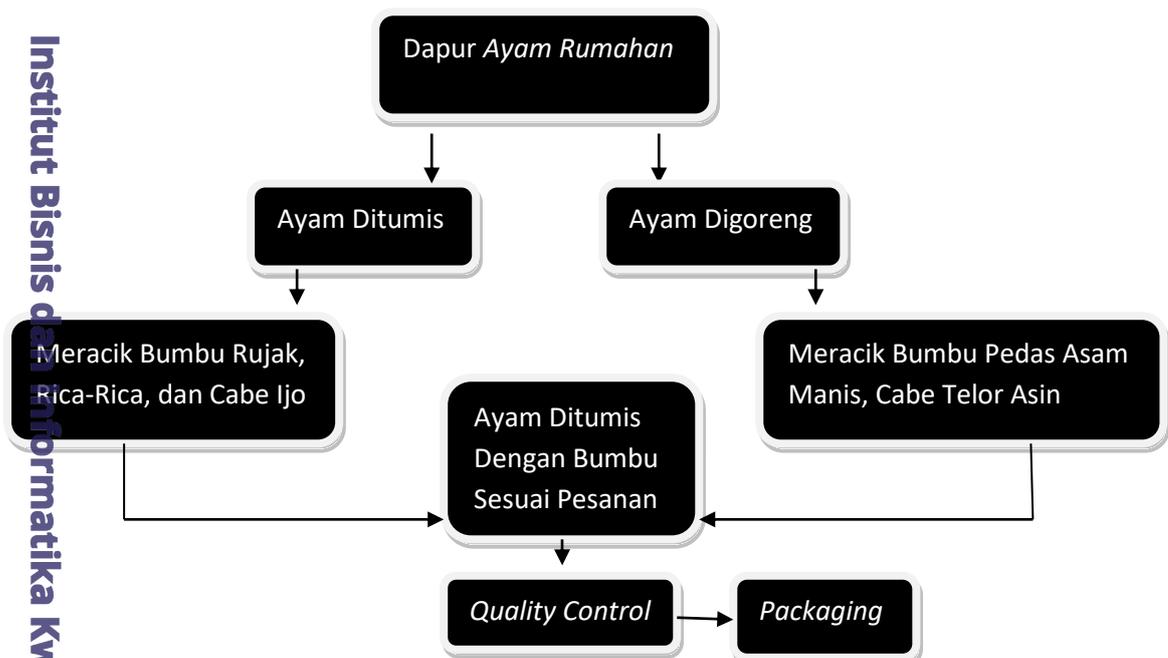


## B. Proses Produksi

Proses produksi dari *Ayam Rumahan*, memiliki standar untuk penyajian makanannya, hal ini dilakukan sebagai bentuk *quality control* oleh *manager* agar kualitas atas produk yang dihasilkan tidak berubah-ubah. Proses produksi yang akan dijelaskan ini merupakan langkah-langkah pembuatan daging ayam dari mentah hingga jadi, yang terbagi atas 2 cara pengolahan, yaitu ditumis dan digoreng. Langkah-langkah pembuatan ini bermula dari masuknya daging ayam dari pemasok ke tempat persediaan barang di dapur *Ayam Rumahan*, lalu daging ayam tersebut diolah dengan ditumis dan digoreng sesuai dengan *SOP* perusahaan *Ayam Rumahan* dan dikemas oleh *manager*. Berikut adalah alur produksi yang menjelaskan proses produksi *Ayam Rumahan* dari bahan mentah ke bahan setengah jadi, hingga makanan jadi.

Gambar 4.1

### Proses Produksi *Ayam Rumahan*



Sumber : *Ayam Rumahan*

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.



### C. Alur Jasa

Alur jasa adalah proses dari pemesanan barang pada *supplier* hingga pemberian jasa dan produk kepada konsumen. Dimulai dari memesan bahan baku oleh *manager* ke *supplier*, lalu *supplier* mengirimkan barang pesanan ke produsen, lalu dicek dan dibayar oleh *manager*, sehingga bahan baku dapat diolah dan disajikan ke konsumen. Berikut gambar yang menjelaskan bagaimana alur jasa dari Ayam Rumahan.

Gambar 4.2

#### Alur Jasa Ayam Rumahan



Sumber : Ayam Rumahan

Untuk proses alur jasa pelayanan pemberian produk kepada konsumen, yaitu bagaimana sistem pelayanan jasa di Ayam Rumahan, menggunakan sistem yang biasa digunakan oleh berbagai usaha catering, dimana menggunakan brosur yang disebar ke setiap perumahan, perkantoran, dan sekolah dan tentunya menggunakan teknologi internet yang memasang iklan di berbagai media sosial.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

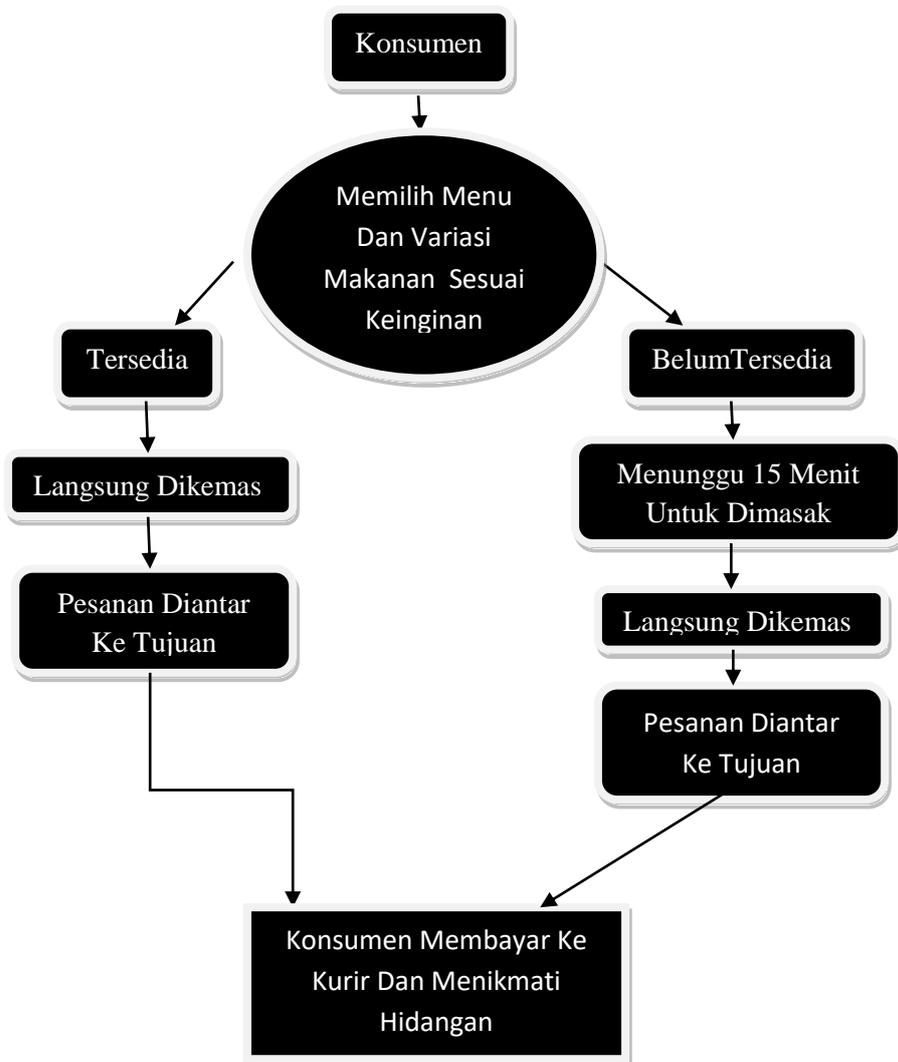
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Penjelasan alur jasa pelayanan *Ayam Rumahan* adalah sebagai berikut :

**Gambar 4.3**

**Alur Jasa Pelayanan *Ayam Rumahan***



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

Sumber : *Ayam Rumahan*

Perencanaan jam operasional *Ayam Rumahan* adalah buka setiap hari dimulai pada pukul 04.00 WIB hingga pukul 18.00 WIB mengikuti jam kerja perkantoran di Jakarta pada umumnya. Dan perencanaan jam pemesanan *Ayam Rumahan* adalah buka setiap hari pukul 08.00 WIB hingga pukul 22.00 WIB.



#### D. Nama Pemasok

Pemasok atau *supplier* merupakan pihak yang berhubungan dengan pemberian input dalam rangka menunjang kelancaran operasional perusahaan. Oleh karena itu, pemasok termasuk pihak yang berperan sangat penting dalam menjaga keberlangsungan usaha sehingga kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Adapun pemasok-pemasok dari *Ayam Rumahan* dapat dilihat dari tabel dibawah ini.

**Tabel 4.1**  
**Daftar Pemasok Ayam Rumahan**

Nama Pemasok	Alamat	Telepon	Barang yang dipasok
Ko Ajun	Pasar Citra Garden 5	081310826662	Daging Ayam
Pak Yanto	Pasar Citra Garden 2	08121375920	Daging Ayam
Ibu Karti	Pasar Citra Garden 5	0817117971	Daging Ayam
PD. Sumber Alam	Srengseng Raya No. 16	70605668	Air Mineral
Ibu Lili dan Pak Ari	Pasar Citra Garden 5		Saus, Bumbu, Minyak, Tepung
Beno	Pasar Citra Garden 5		Sayur – Sayuran

Sumber : Data yang diolah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

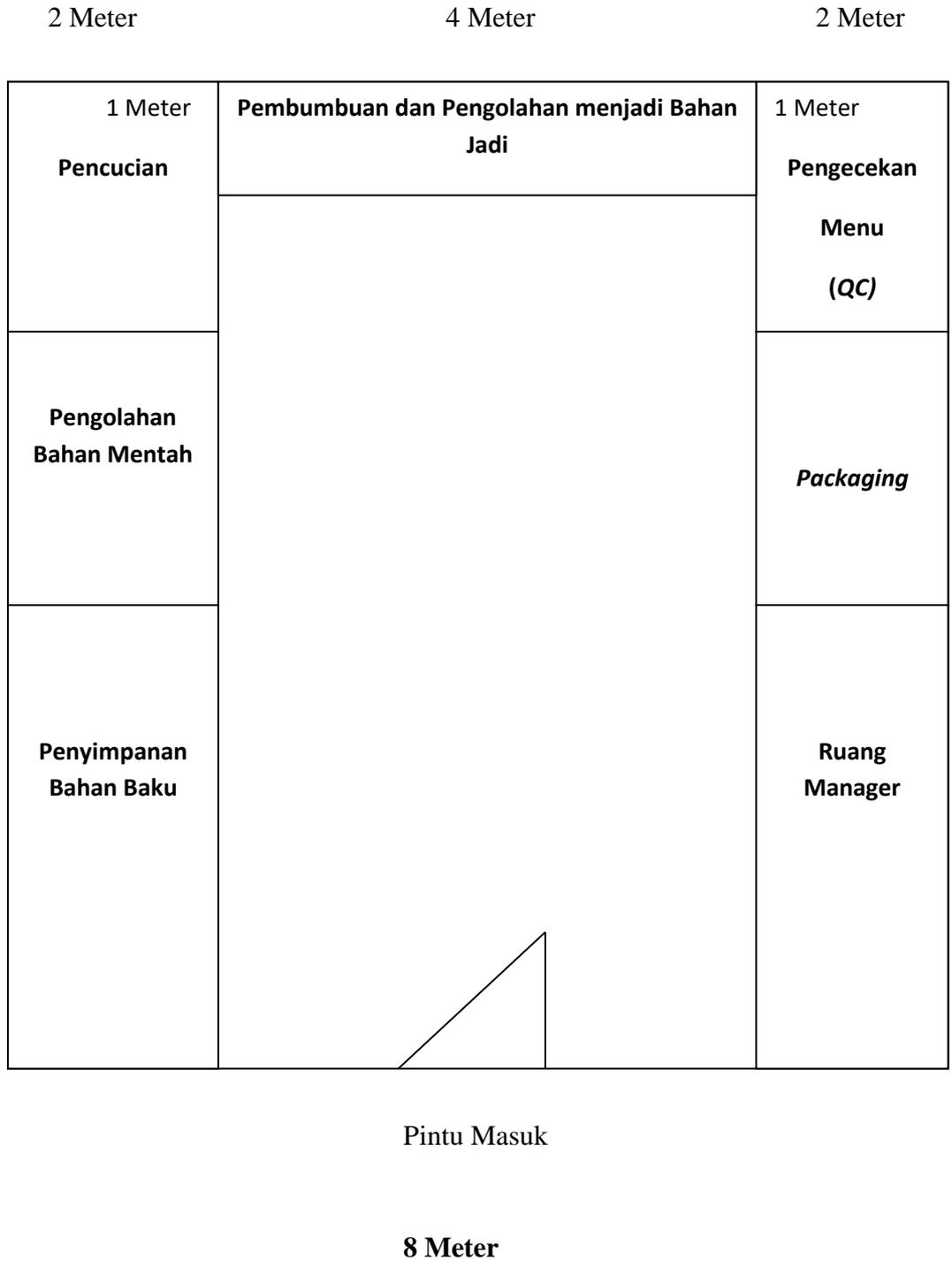
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



**E. Tata Letak Ruang**

**© 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.



## F. Teknologi

Pilihan teknologi untuk berproduksi pada era globalisasi saat ini amat beragam dan terus berkembang seiring kemajuan jaman. Kemajuan teknologi ini, diharapkan membawa efisiensi dan efektivitas yang tinggi pada proses produksi sekaligus menghasilkan produktivitas yang tinggi.

Untuk menunjang kegiatan usahanya, *Ayam Rumahan* menggunakan beberapa teknologi, antara lain :

1. *Cash register* untuk mempermudah perhitungan kegiatan transaksi pembayaran yang akan dilakukan pelanggan sekaligus sebagai bukti transaksi pelanggan.
2. *Handphone* untuk berkomunikasi dan mempermudah hubungan dengan *supplier* dan pelanggan.
3. *Steam table* atau *hot showcase* untuk menjaga ke higienisan dan kehangatan dari ayam setelah selesai dimasak.
4. Peralatan dapur
  - a. Kompor untuk memasak bumbu dan menumis ayam.
  - b. *Deep Fryer* untuk menggoreng daging ayam.
  - c. *Chest Freezer* untuk menyimpan bahan baku supaya tidak rusak atau berjamur.

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.