



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

Terkait tentang proses operasional atau penciptaan barang atau jasa yang terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahapan masukan (input), tahapan proses dan tahapan output yang kemudian didistribusikan kepada konsumen. Input dapat meliputi bahan baku, pelanggan, atau produk yang berasal dari sistem lain.

A. Proses Operasi

Yang dimaksud dengan proses operasi atau proses produksi adalah suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusia, bahan, dan peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna atau bernilai lebih. Atau dengan kata lain proses produksi adalah transformasi bahan (input) menjadi produk (output). Para ahli juga mengemukakan terkait definisi manajemen operasi dan produksi. Berikut adalah definisi manajemen operasi dan produksi yang dikemukakan oleh Jaz Heizer dan Barry Render :

Manajemen operasi adalah kegiatan yang berhubungan dengan penciptaan barang dan jasa melalui transformasi input menjadi output. Sumber data : (Kim, 2018), Sedangkan Produksi adalah penciptaan barang dan jasa. Sumber data : (Kim, 2018).

Dari definisi yang telah dikemukakan diatas, dapat disimpulkan bahwa Manajemen Operasi dan Produksi merupakan serangkaian proses dalam menciptakan barang dan jasa atau kegiatan mengubah bentuk dengan menciptakan atau menambah manfaat suatu barang dan jasa yang akan digunakan untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Floty Coffee yaitu minuman kopi dengan perpaduan buah dan bunga. Untuk mendapatkan rasa kopi, Floty Coffee menggunakan biji kopi telah diroasting yang diolah menggunakan mesin grinder sehingga menghasilkan bubuk kopi. Untuk menjadi

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.



espresso, bubuk kopi tersebut akan diolah melalui mesin espresso tersebut. Dengan adanya peralatan dan mesin tersebut dapat mempermudah dalam proses operasi kopi tersebut.

Floty Coffee lebih disarankan untuk diminum langsung setelah minuman Floty Coffee disajikan untuk konsumen. Karena hal tersebut dapat menurunkan cita rasa dari minuman tersebut. Bila ingin di simpan, untuk penyimpanan di suhu ruang hanya bertahan 6 jam. Sedangkan disimpan dalam lemari es, dapat bertahan hingga 2 hari.

B. Nama Pemasok

Fred R David, Kekuatan daya tawar pemasok mempengaruhi intensitas persaingan di suatu industri, khususnya ketika terdapat sejumlah besar pemasok, atau ketika hanya tersedia sedikit badan mentah pengganti yang tersedia yang bagus. Atau ketika biaya peralihan ke bahan mentah lain sangat tinggi. Sumber data : (Tate et al., 1992)

Menurut Fred R David, semakin banyak industri, penjual memiliki strategi untuk menjalin kemitraan dengan pemasok. Dengan menjalin upaya tersebut terciptanya dampak yang positif bagi penjual. Berikut adalah dampak positif tersebut :

1. Mengurangi biaya persediaan dan logistik (misalnya, melalui pengiriman just-in-time)
2. Mempercepat ketersediaan untuk komponen yang berikutnya
3. Meningkatkan kualitas suku cadang dan kompone yang di pasok dan mengurangi tingkat kerusakan
4. Meminimalisir untuk penghematan biaya .

Sumber data : (Tate et al., 1992)



Perlunya menjalin kemitraan dengan pemasok adalah untuk menciptakan dan memelihara hubungan yang loyal, saling percaya, dan dapat diandalkan sehingga akan menguntungkan kedua belah pihak, dan meningkatkan penyempurnaan kualitas, produktivitas dan secara berkesinambungan.

Untuk saat ini, Floty Coffee masih terus memilah-milah terkait bahan baku yang ekonomis. Biji kopi yang Floty Coffee gunakan adalah biji kopi dari salah satu brand dengan campuran robusta dan arabica dan beberapa supplier biji kopi lainnya seperti biji kopi langsung dari petani. Terkait susu, Floty Coffee masih membelinya melalui e-commerce. Floty Coffee juga menggunakan powder minuman yang kualitas premium melalui e-commerce.

C. Deskripsi Rencana Operasi

Operational plan adalah bagian dari rencana strategi bisnis yang menjelaskan bagaimana sebuah pekerjaan dilakukan, alur kerja dari awal hingga akhir, serta sumber daya apa saja yang harus digunakan dalam prosesnya. Tujuan dari operational plan adalah sebagai kontrol terhadap suatu proses yang ada di dalam proses bisnis.

Sumber data : (Arbayanti, 2018)

Rencana Operasi memiliki komponen utama. Berikut adalah komponen utama pada rencana operasi tersebut :

1. Modal manusia. Staf dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proyek, serta sumber potensial dan sumber daya saat ini yang potensial.
2. Persyaratan keuangan. Pendanaan yang dibutuhkan untuk melaksanakan proyek, sumber dana saat ini dan potensial dari dana ini.
3. Tugas beresiko. Risiko apa yang ada dan bagaimana mereka bisa diatasi.

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.



4. Perkiraan umur proyek, strategi keberlanjutan dan exit. Berapa lama proyek akan bertahan, kapan dan bagaimana akan keluar dari proyek, dan bagaimana akan menjamin keberlanjutan pencapaian proyek.

Sumber data : (Arbayanti, 2018)

Floty Coffee berencana untuk merekrut pegawai dalam bagian Produksi atau Barista kurang lebih 2 orang. Pada bagian Manajer Operasional 1 orang. Pada bagian Keuangan dan Marketing, untuk saat ini akan dikerjakan oleh owner Floty Coffee . Floty Coffee adalah bisnis yang baru dibangun sehingga untuk meminimalisir biaya yang tinggi, Floty Coffee hanya membutuhkan pegawai masih dalam jumlah sedikit.

Bisnis memerlukan pendaan sebagai modal berjalannya usaha tersebut. Floty Coffee menggunakan dana pribadi untuk membangun bisnis tersebut. Floty Coffe belum memerlukan biaya yang banyak, yang masih dapat ditanggung oleh dana pribadi.

Dalam bisnis Food and Beverage, minimnya tingkat resiko dalam kerja. Jika karyawan bekerja sesuai dengan SOP perusahaan. SOP yang diciptakan oleh perusahaan sebagai acuan karyawan bekerja dengan aman dan selamat. Dan selain itu SOP perusahaan juga dapat dengan mudah untuk mencapai target yang diciptakan masing-masing perusahaan.

D Rencana Alur Produk atau Jasa

Floty Coffee berencana untuk membuka gerai secara offline, dengan berlokasi di area gedung perkantoran. Selain itu Floty Coffee juga berencana untuk membuka store online dengan bekerja sama dengan beberapa mitra kerja, seperti Gofood, Grabfood, Shopee Food dan sebagainya.



Konsumen yang ingin datang langsung untuk menikmati Floty Coffee, bisa langsung datang ke store kami. Store kami berada di gedung perkantoran Tanjungan Plaza Office Tower 6. Dengan konsumen datang langsung ke store kami, selain terciptanya hubungan baik karena berinteraksi secara langsung, juga bertukar informasi terkait menu juga lebih mudah dan dapat diterima dengan jelas oleh konsumen.

Untuk konsumen yang ingin menikmati Floty Coffee dengan memesannya melalui online, kami menyediakan di Grab Food, GoFood dan Shopee Food.

Dalam rencana alur produk tersebut berisi terkait proses dari kegiatan, atau penggambaran secara grafik dari langkah-langkah dan urutan prosedur dari suatu program. Sumber data : (Seputarpengertian.co.id, 2020). Berikut ini adalah gambar dari alur produk milik Floty Coffee :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

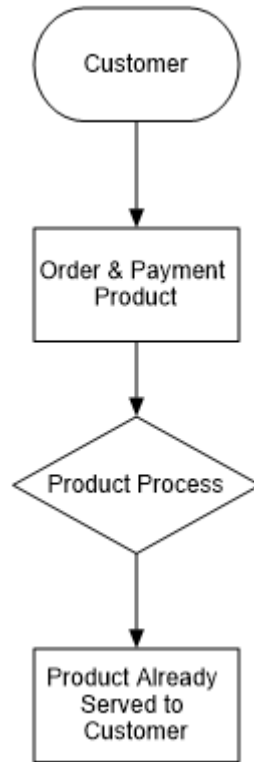
Hak Cipta Milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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 5.1

Rencana Alur Produk Penjualan Offline



Sumber data : Floty Coffee, 2021

Dalam gambar Alur Produk Penjualan Offline Floty Coffee, konsumen datang ke gerai lalu setelah itu konsumen melakukan pemesanan atau order dan juga pembayaran atau payment dalam meja bar. Setelah itu konsumen mendapatkan bill atau bukti pembayaran beserta nomor ordernya. Dan produk di proses oleh Floty Coffee setelah berjalan step tersebut. Setelah orderan konsumen tersebut sudah jadi, kami atau pihak Floty Coffee memanggil dengan menyebutkan nomor yang tertera di bill tersebut dan konsumen dapat menikmati produk Floty Coffee. Selain offline juga Floty Coffee berencana membuka gerai online. Berikut adalah Rencana Alur Produk Penjualan Online Floty Coffee :

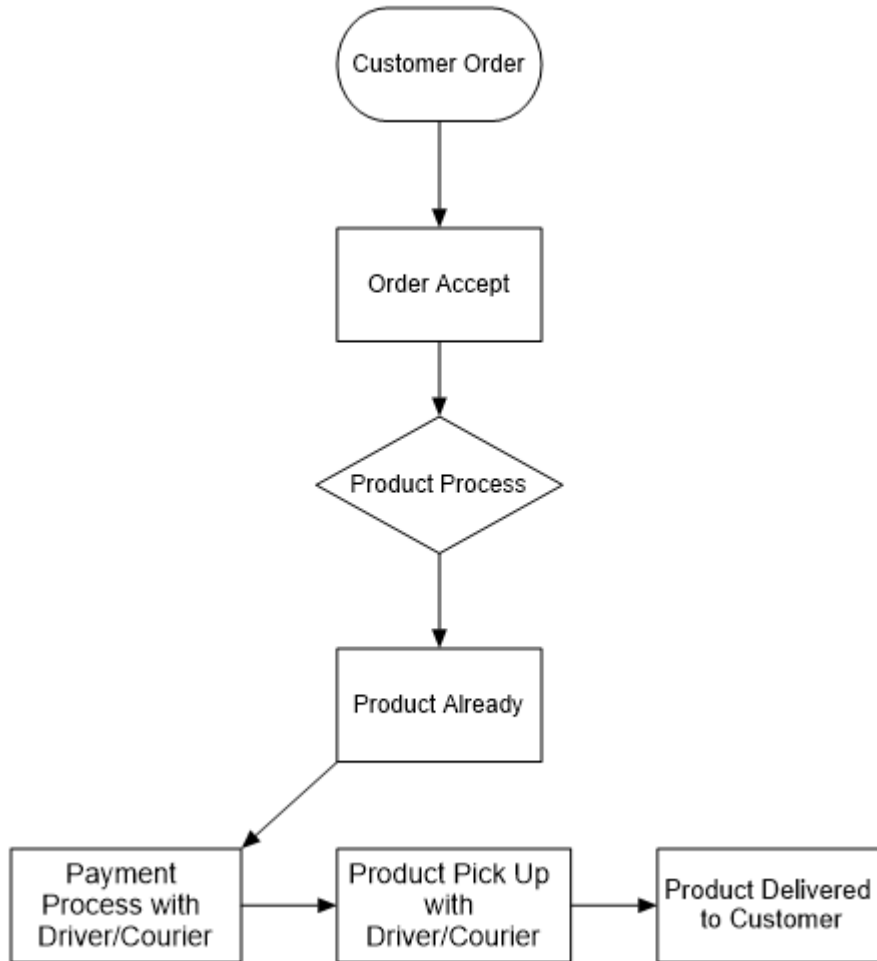
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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 5.2

Rencana Alur Produk Online



Sumber data : Floty Coffee, 2021

Dalam Rencana Alur Produk Online sedikit berbeda dengan offline. Customer memesan produk Floty Coffee, melalui gerai online lalu notif tersebut masuk, setelah itu order dari customer tersebut kami terima/accept. Setelah kami terima, kami akan memproses produk tersebut dan driver dari gerai online tersebut datang untuk melakukan payment. Setelah itu orderan customer sudah siap dan akan dibawa oleh driver atau kurir tersebut untuk di antar ke alamat konsumen yang memesan produk Floty Coffee. Setelah itu konsumen dapat menikmati produk Floty Coffee.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



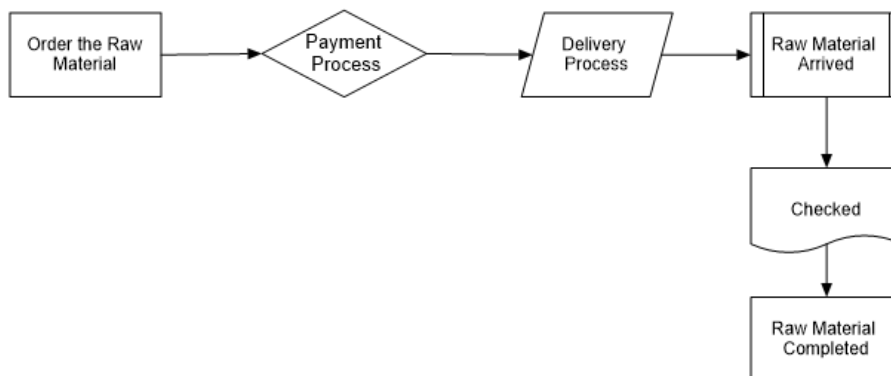
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pada tahap persediaan bahan baku, Floty Coffee memiliki strategi untuk membelinya melalui e-commerce. Seperti powder buah, Floty Coffee membelinya melalui e-commerce, Shopee. Selain itu juga Floty Coffee membeli susu full cream melalui Shopee. Sedangkan biji kopi, biji kopi yang kami gunakan adalah biji kopi campuran ada robusta dengan arabica. Biji kopi yang kami gunakan langsung dari toko biji kopi yang telah di roasting dengan kualitas premium. Berikut adalah rencana alur pembelian bahan baku/persediaan :

Gambar 5.3

Rencana Alur Pembelian Bahan Baku/Persediaan



Sumber data : Floty Coffee, 2021

Dalam rencana alur pembelian bahan baku/persediaan, Floty Coffee berencana membeli melalui e-commerce dan juga adanya supplier. Bahan baku yang dibeli melalui e-commerce seperti susu, gula cair putih, gula putih/aren sachet, bubuk perasa sirup dan lainnya. Untuk biji kopi, Floty Coffee memiliki supplier khusus karena biji tersebut merupakan kualitas yang baik dan juga biji kopi tersebut telah melalui tahap roasting selain itu juga harga cukup murah. Dengan adanya macam tahap pembelian bahan baku,





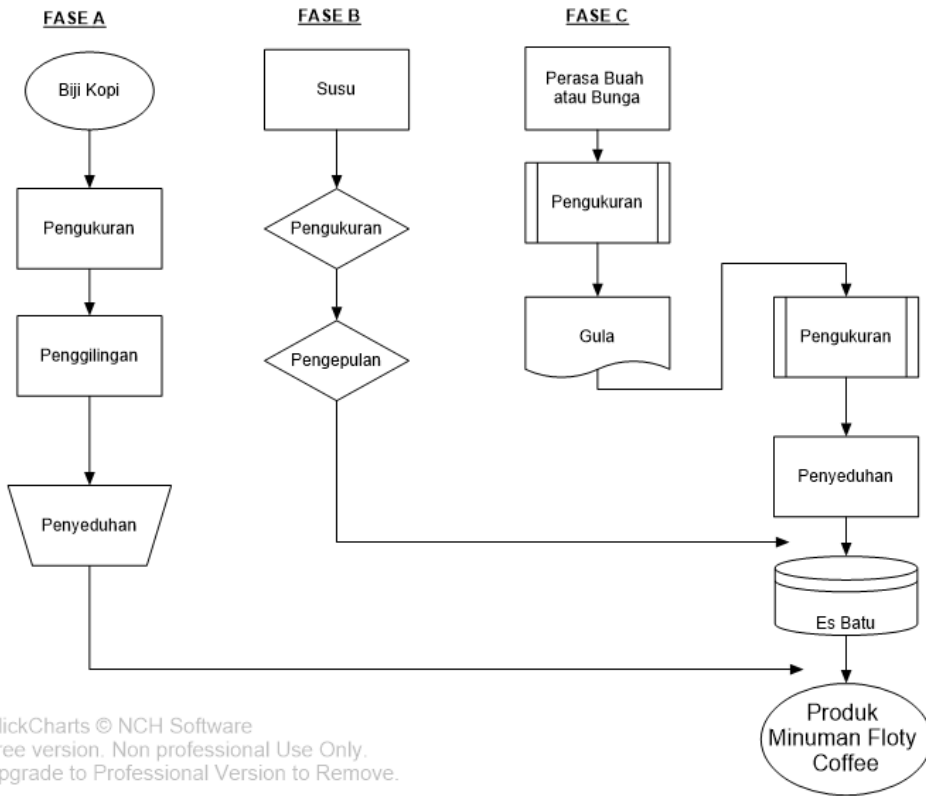
melalui e-commerce dan supplier alur pembelian bahan baku tetap sama. Yang pertama Floty Coffee memesan terlebih dahulu bahan baku tersebut yang dilakukan oleh Manajer Operasional Floty Coffee, lalu melakukan pembayaran dengan transfer bank. Setelah itu barang akan dikirim ke gerai Floty Coffee. Setelah sampai bahan baku tersebut akan di check oleh Manajer Operasional. Jika sudah sesuai dengan pesanan bahan baku tersebut akan disimpan di lemari meja bar. Pengontrolan bahan baku tersebut, terkait stock, pembelian bahan baku, dilakukannya oleh Manajer Operasional.

Dalam proses penggilingan biji kopi, yang mulanya kopi yang telah diroasting masih berbentuk biji, lalu di giling menggunakan mesin grinder, untuk menjadi bubuk kopi. Kopi yang telah menjadi bubuk tersebut melalui proses menggunakan mesin espresso untuk menghasilkan espresso kopi.

Untuk menghasilkan susu yang lebih creamy, susu tersebut melalui proses steam dengan menggunakan mesin steam yang terdapat di mesin espresso tersebut. Selain menghasilkan rasa yang lebih creamy, susu tersebut terasa lebih gurih bila telah tercampur oleh kopi, powder buah atau bunga dan gula. Berikut adalah gambar terkait rencana alur dalam penggunaan bahan baku :

Gambar 5.4

Rencana Alur Penggunaan Bahan Baku



ClickCharts © NCH Software
Free version. Non professional Use Only.
Upgrade to Professional Version to Remove.

Sumber data : Floty Coffee, 2021

Dalam gambar alur produk Floty Coffee diatas, terbagi menjadi 3 Fase, Fase A, Fase B dan Fase C. Dalam Fase A, yang pertama dilakukan oleh Floty Coffee, yaitu mempersiapkan biji kopi tersebut lalu timbang sesuai dengan takaran yang dimiliki oleh Floty Coffee. Setelah biji kopi tersebut sudah sesuai dengan takaran, biji kopi tersebut memasuki tahap penggilingan yang di masukan ke dalam mesin grinder. Setelah biji kopi di taruh dalam portafilter dan di rekatkan pada mesin espresso tersebut, dan jadi lah espresso.

Fase B, tuangkan susu ke dalam Milk jug sesuai dengan takaran yang dimiliki oleh Floty Coffee. Sebelum melakukan steaming, nyalakan terlebih dahulu mesin steam yang

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

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.



terdapat di mesin espresso tersebut untuk mengeluarkan air, karna yang dibutuhkan ialah uap nya, lalu matikan. Setelah itu masukan steamer tersebut kedalam Milk jug yg berisi susu dan dapat dilakukannya proses steaming. Proses steaming tersebut untuk minuman ice tidak perlu hingga foam dalam susu tersebut tebal, dalam proses steaming untuk minuman dingin hanya membantu untuk mengeluarkan rasa gurih pada susu tersebut. Sedangkan untuk minuman hot, steaming susu dibutuhkan hingga mendapatkan foam yang tebal, gunanya untuk membuat Latte Art.

Pada Fase C yang dimana persiapan terlebih dahulu gelas lalu masukkan bubuk perasa buah atau bunga yang sesuai dengan pesanan konsumen serta dilakukannya pengukuran dengan timbangan. Setelah itu tuang gula dengan menggunakan alat bantu jigger. Setelah itu masukkan air panas yang berasal dari mesin espresso dengan takaran jigger. Lalu aduk dalam fase ini sebelum memasuki tahap menuangkan es batu, masukkan terlebih dahulu Fase B, terlebih dahulu. Setelah itu tuang es batu dan tuangkan Fase A agar menghasilkan terapan warna. Dan produk dapat disajikan kepada konsumen.

F Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Kebutuhan teknologi dan peralatan usaha sangat berpengaruh perannya dalam suatu bisnis, terutama adalah bisnis kopi. Untuk menunjang berjalannya bisnis tersebut, Floty Coffee menggunakan teknologi yaitu mesin Espresso dan mesin grinder. Mesin Espresso berfungsi untuk menghasilkan espresso kopi, dan selain itu juga untuk mesteam kopi. Mesin grinder, berfungsi untuk menghaluskan biji kopi menjadi bubuk kopi.

Untuk menjaga kualitas dari produk kami, kami menggunakan perlatan usaha seperti menggunakan jigger. Jigger yang berfungsi untuk mentaker atau mengukur ukuran gula cair yang digunakan. Selain itu menggunakan timbangan, timbangan berfungsi untuk



menimbang powder buah atau bunga tersebut. Fungsi dari kedua peralatan tersebut yaitu menciptakan rasa yang konsisten sehingga kualitas produk yang dihasilkan oleh Floty Coffee tetap terjaga.

Untuk menunjang dalam melakukan steam susu, kami membutuhkan peralatan yaitu Milk Jug. Milk Jug sebagai alat yang berbentuk gelas yang dibuat khusus untuk melakukan steam susu tersebut. Jika steam susu tidak menggunakan Milk Jug tersebut, hasil yang diperoleh tidak maksimal, khususnya untuk membuat Latte Art.

G. Lay Out Bangunan Usaha

Floty Coffee berencana membuka gerai di area gedung perkantoran. Gedung perkantoran tersebut lebih tepatnya berlokasi di Tanjung Plaza Office, Tower 6, Surabaya, Jawa Timur. Floty Coffee memilih lokasi tersebut karena selain target kami karyawan yang bekerja di Gedung perkantoran tersebut, kami menciptakan produk yang berbeda dengan coffee shop yang sudah ada di lokasi tersebut dengan harga yang cukup relatif murah. Sehingga Floty Coffee berharap banyak konsumen yang ingin berkunjung ke gerai kami unruk menikmati produk Floty Cofffe.

Gerai Floty Coffee memiliki luas lebih $65m^2$ yang akan dilengkapi dengan berbagai macam alat untuk penunjang berjalannya Coffee Shop tersebut, yang terdiri dari bar untuk membuat kopi dan kasir, terdiri dari set meja kursi sebanyak 5 set, 1 set Sofa dan 4 kursi tambahan. Berikut adalah gambar rencana layout bangunan Floty Coffee :

Gambar 5.5

Layout Bangunan Floty Coffee



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

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.

Sumber data : Floty Coffee, 2021

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie