



BAB V

RENCANA PRODUKSI 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. Proses Operasi Produk

Perusahaan dijalankan dengan tahapan-tahapan operasi yang terstruktur dengan tujuan agar perusahaan dapat meluruskan tujuan perusahaan dengan kegiatan operasionalnya. Menstrukturkan proses operasi sangat bermanfaat bagi perusahaan agar perusahaan dapat mencapai targetnya dengan efektif dan efisien. Seiring berkembangnya perusahaan, struktur operasional perusahaan tersebut juga akan terpengaruh dan akan lebih kompleks sehingga perusahaan harus merekonstruksi proses operasinya. Tahapan proses operasi pada perusahaan ALOAPELILA terdiri dari empat tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, dan tahap penyelesaian, dan tahap evaluasi.

1. Tahap Persiapan/Tahap *Input*.

Tahap persiapan merupakan tahap untuk memenuhi segala kebutuhan operasional usaha. Tahap ini berkaitan dengan jumlah pesanan dari konsumen. Jumlah persiapan bahan baku dan waktu operasional ditentukan dari jumlah pesanan konsumen. Semakin banyak pesanan yang diterima, maka semakin banyak pula bahan baku dan waktu yang harus dikeluarkan.

Persiapan dimulai dari proses pencatatan pesanan konsumen. Proses pemesanan di batasi pada kuota tertentu dan bila kuota sudah terpenuhi maka proses pemesanan dari konsumen akan diberhentikan. Setelah pencatatan pesanan, selanjutnya adalah pembelian bahan baku. Pembelian bahan baku dilakukan setiap hari Minggu melalui *supplier* yang sudah ditentukan dan pembelian bahan baku akan lebih 10% - 20%

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.



dari pesanan agar bila terjadi ketidak sesuaian dalam proses produksi dapat digantikan dengan persediaan tersebut. Setelah proses pembelian bahan baku, selanjutnya proses penyusunan bahan baku ke gudang. Proses penyusunan dilakukan dengan menyusun bahan baku berdasarkan daya tahannya. Selanjutnya adalah pemetaan proses produksi yang dilakukan dengan menyusun skema untuk menjalankan produksi beserta urutan kerjanya. Pemetaan dilakukan untuk menstrukturkan proses produksi agar proses produksi dapat berjalan seefisien mungkin dan sesuai dengan batas waktu produksi. Proses pemetaan termasuk didalamnya antara lain, urutan produksi produk, urutan penggunaan perlatan, proses pengemasan produk, dan proses pengiriman produk ke konsumen.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

2. Tahap Pelaksanaan/Tahap Proses.

Tahap pelaksanaan merupakan tahap mengolah bahan baku hingga menjadi barang jadi dan siap untuk didistribusikan ke tangan konsumen. Tahap pelaksanaan dilakukan setelah proses persiapan telah selesai dan tahap pelaksanaan dapat dilakukan mulai dari pukul 7 pagi hingga pukul 10 pagi. Tahap ini dilakukan sesuai dengan perencanaan pemetaan yang telah dilakukan pada tahap persiapan. Setelah proses produksi dilakukan hingga mencapai tahap akhir produksi (Pukul 10 pagi), produk yang telah selesai diproduksi kemudian didistribusikan ke konsumen sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Batas waktu pengiriman dimulai dari pukul 10 pagi dan diakhiri pada pukul 4 sore. Proses pengiriman ini akan di lakukan oleh pihak pemasaran perusahaan dengan memberikan kabar kepada kosnumen jika pesanan telah siap untuk dikirimkan. Pada tahap ini, bagian pemasaran akan melakukan dokumentasi yang diperlukan untuk melakukan pemasaran di media sosial dan menerima segala pemesanan dari konsumen.

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.



3. Tahap Penyelesaian/Tahap *Output*.

Tahap penyelesaian adalah tahap pencatatan hasil penjualan dan proses pembersihan tempat dan alat produksi. Proses pencatatan dilakukan dengan menggunakan aplikasi Ms.Exel oleh bagian keuangan dan proses pembersihan dilakukan oleh bagian produksi. Tahap ini dilakukan dari pukul 4 sore hingga pukul 6 sore.

4. Tahap Evaluasi.

Tahap evaluasi merupakan tahapan operasioal akhir. Pada tahap ini, dilakukan rapat dengan anggota mengenai kinerja yang telah dilakukan, kinerja di hari berikutnya, dan bagaimana penigkatan yang dapat dilakukan usaha untuk mengembangkan usahanya. Tahap evaluasi ini akan dilakukan setiap 1 minggu sekali bersama seluruh tenaga kerja usaha.

Pada tahap pelaksanaan, perusahaan perlu mempersiapkan segala kebutuhan baik bahan baku, perlengkapan, maupun peralatan agar tahap pelaksanaan dapat berjalan dengan baik. Segala kebutuhan bahan baku akan diperhitungkan dengan baik agar tidak ada bahan baku yang terbuang. Segala peralatan juga perlu dijaga dan dirawat agar tidak cepat rusak atau kotor yang akan menyebabkan penurunan kualitas produk. Memproduksi produk ALOAPELILA membutuhkan tahapan yang perlu di perhatikan. Masing-masing produk membutuhkan waktu yang berbeda dalam pengolahannya terutama bagi produk *steamed bun* yang memerlukan waktu produksi yang lama. Dalam beberapa proses produksi seperti proses pengembangan dapat dimanfaatkan untuk kegiatan produksi lainnya. Berikut tahapan produksi beserta kebutuhan bahan baku di perusahaan ALOAPELILA :



Tabel 5.1

Tahap Produksi Produk *Steamed Bun*

Menu	Bahan Baku	Proses Pembuatan
<p><i>Steamed bun</i></p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<ol style="list-style-type: none"> 250 gram tepung Komachi. 4 gram ragi fermipan. 30 gram gula pasir. 4 gram garam. 10 gram minyak sayur merek tropical. 150 gram susu cair merek Ultra Milk. Pewarna makanan bubuk merek KOEPOE. Baking paper merek Le Bakers. 	<ol style="list-style-type: none"> Ayak tepung Komachi dan campur dengan ragi, gula pasir, dan garam. Aduk bahan kering hingga tercampur rata lalu masukkan susu cair. Uleni adonan hingga kalis menggunakan alat pengaduk BOSCH Universal mixer selama 10-15 menit atau hingga kalis dan masukkan minyak sayur. Kembali aduk selama 10 menit. Pisahkan adonan menjadi bagian-bagian kecil 15-20 gram lalu tekan dan di roll hingga menjadi panjang. Ulangi proses ini 4 kali pada masing-masing adonan lalu pisahkan adonan sesuai ke berbagai ukuran dan beri pewarna makanan. Diamkan adonan hingga mengembang sebesar 2 kali ukuran awal selama 40-1 jam. Kecilkan adonan dengan cara ditekan lalu bentuk adonan sesuai bentuk yang diinginkan lalu taruh diatas baking paper yang dipotong persegi. Diamkan adonan selama 30 menit sambil memanaskan kukusan dengan api sedang. Masukkan adonan kedalam kukusan dan kukus selama 15 menit.

Sumber : ALOAPELILA

Pada proses pembuatan *steamed bun* diperlukan waktu 2 jam 30 menit hingga 2 jam 45 menit. Dalam proses pembuatan produk ini, pada tahap seperti tahap mengaduk adonan dan tahap pengembangan adonan, tenaga kerja bagian produksi dapat memanfaatkan waktu ini untuk memproduksi produk lain. Pengerjaan produk *steamed bun* ini memerlukan tenaga kerja sebanyak 1 orang dan untuk proses pembentukan produk memerlukan 2 orang dikarenakan proses pembentukan produk ini akan memerlukan waktu yang cukup lama

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 5.2

Tahap Produksi Produk Kue Kering

Menu	Bahan Baku	Proses Pembuatan
Kue Kering	<p>Kue kering :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 480 gram all purpose flour merek Bogasari. 2. ½ sendok the garam. 3. 40 gram tepung maizena merek Haan. 4. 225 gram unsalted butter merek Ancor. 5. 200 gram gula pasir. 6. 2 telur. 7. Perasa vanilla merek Toffieco. <p>Frosting :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gula halus. 2. Susu cair. 3. Pewarna gel. 4. Perasa vanilla. 	<p>Pembuatan kue kering ;</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ayak all purpose flour, garam, dan tepung maizena sisihkan. 2. Mixer unsalted butter dan gula pasir hingga warnanya menjadi kuning muda dan mengembang. 3. Masukkan telur kedalam campuran unsalted butter dan gula pasir lalu mixer hingga tercampur rata lalu masukkan perasa vanilla. 4. Campur adonan tersebut dengan all purpose flour, garam, dan tepung maizena dengan mixer hingga tercampur rata. 5. Pindahkan adonan ke loyang dan gepengkan 3 mm dan cetak dengan cetakan. 6. Panggang selama 12 menit pada suhu 190 derajat Celsius. <p>Membuat frosting :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Campur gula halus dengan susu cair dan perasa vanilla hingga tercampur rata. 2. Pisahkan ke beberapa bagian dan beri pewarna gel. <p>Penyelesaian ;</p> <p>Masukkan frosting kedalam piping bag dan gambar karakter diatas kue kering.</p>

Sumber : ALOAPELILA

Proses pembuatan produk kue kering akan dilakukan bersamaan dengan pembuatan *steamed bun*. Proses pembuatan kue kering memerlukan waktu selama 80 hingga 90 menit. Proses pembuatan kue ini akan dibagi menjadi 3 tahap yaitu, tahap mencampur bahan baku menjadi adonan, memanggang adonan, dan tahap menghias kue kering. Tahap menghias ini akan dilakukan pada waktu pengembangan adonan *steamed bun*. Pembuatan kue kering ini memerlukan peralatan berupa *mixer* dan oven.



Tabel 5.3

Tahap Produksi Produk Macaron

Menu	Bahan Baku	Proses Pembuatan
<p>Macaron</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<p>Bahan Macaron :</p> <ol style="list-style-type: none"> 80 gram tepung almond. 75 gram gula halus merek Rose Brand. 60 gram putih telur. 55 gram gula pasir merek Gulaku. Pewarna makanan gel merek Chefmaster <p>Bahan isi Macaron :</p> <ol style="list-style-type: none"> 100 gram unsalted butter merek Anchor. 30 gram gula pasir. 30 gram heavy cream merek Rich. Perasa vanilla merek Toffieco. 	<p>Membuat Macaron :</p> <ol style="list-style-type: none"> Ayak tepung almond dan gula halus, sisihkan. Mixer putih telur dengan mixer kecepatan sedang tangan hingga timbul busa lalu masukkan 1/3 gula halus kedalam putih telur dan lanjutkan mixer dengan kecepatan tinggi. Lakukan tahap ini 3 kali. Setelah semua gula halus tercampur rata, mixer dengan kecepatan rendah. Bagi adonan sesuai kebutuhan dan masukkan gel pewarna dan mixer hingga tercampur rata. Masukkan adonan kedalam piping bag dan buat adonan menjadi karakter-karakter. Diamkan adonan selama 1 jam/hingga bagian atas adonan miuncul kulit dan tidak lengket bila disentuh. Panggang didalam oven selama 12-15 menit dalam suhu 150 derajat Celsius. <p>Membuat isi Macaron :</p> <ol style="list-style-type: none"> Masukkan unsalterd butter bersama dengan gula halus dan mixer dengan mixer tangan dengan kecepatan tinggi hingga mengembang. Masukkan heavy cream kedalam adonan dan kembali di mixer selama 8-10 menit. Beri perasa vanilla dan mixer dengan kecepatan rendah. <p>Penyelesaian :</p> <ol style="list-style-type: none"> Bagi macaron yang sudah dipanggang dan sudah dingin/suhu ruangan masing-masing 2 (Bagian atas dan bawah) Masukkan bahan isi kedalam piping bag dan tuang bahan isi kebagian bawah macaron dan satukan dengan bagian atas macaron dengan cara sedikit di tekan.

Sumber : ALOAPELILA

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.



Pembuatan produk macaron memerlukan waktu 2 jam 30 menit. Pembentukan produk macaron dilakukan saat proses pengembangan *steamed bun* dan akan dipanggang setelah menghias kue kering.

B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan pihak eksternal perusahaan yang menyediakan bahan baku yang diperlukan perusahaan untuk memproduksi dan menjalankan usahanya. Untuk memilih pemasok yang baik, diperlukan berbagai pertimbangan dari berbagai sudut seperti kualitas barang yang dijual, daya tawar, harga, kestabilan usaha, keterjangkauan, keamanan dalam pengiriman, dan waktu pengiriman. Pemasok yang diperlukan perusahaan ALOAPELILA adalah pemasok khusus dibidang roti dan kue dikarenakan beberapa bahan baku yang tidak tersedia di tempat umum seperti tempung merek Komachi, *butter* merek Hollman, dan lainnya. Dari segi harga dan kualitas, bahan baku dari pemasok utama ALOAPELILA memberikan penawaran harga yang baik dengan kualitas yang baik pula. Dari keterjangkauannya, pemasok utama ALOAPELILA berlokasi dekat dengan usaha ALOAPELILA sehingga dari segi keterjangkauan, pemasok ini dapat dijangkau dengan mudah.

Pemasok ALOAPELILA akan terdiri dari pemasok baik *online* maupun *offline*. Untuk bahan baku produksi yaitu pemasok *offline* agar bila terdapat kekurangan bahan baku, perusahaan dapat dengan mudah membeli kekurangan tersebut. Pemasok *online* ALOAPELILA adalah pemasok untuk kemasan produk. Penggunaan pemasok *online* ini dikarenakan harga yang ditawarkan untuk kemasan di toko *online* sangat terjangkau dengan kualitas yang baik. Berikut daftar pemasok perusahaan ALOAPELILA :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Militer 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.



Tabel 5.4

Nama Pemasok ALOAPELILA

No	Nama Pemasok	Alamat	No Telepon/Web	Kategori
1	Srikandi	Jl. Tarian Raya Barat U No.9, RT.9/RW.7, Klp. Gading Tim., Kec. Klp. Gading, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14240	082111427414	Tepung, menega, cream, perasa makanan, pewarna makanan, gula halus, ragi, baking paper.
2	Lotte mart	Jl. Boulevard ar. Raya No. 18, RW.8, Klp. Gading Bar., Gading Barat, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14240	(021)4523820	Susu, telur, garam, gula, tepung, mentega.
3	ACE Hardware	Jl. Raya Boulevard Barat Blok XC - 9 No.3-6, RW.5, Klp. Gading Bar., Kec. Klp. Gading, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14240	2145846664	Mixer, oven , peralatan memasak, panci, wajan, alat kukus, kompor, kulkas, perabotan, timbangan digital.
4	Toko Agung Jaya Sentosa	Jl. Bima-Kaparinyo Blok T No. 22	08176500005	Air gallon dan gas.
5	Davilla Mandiri	Jakarta Timur-Kramat Jati, DKI Jakarta	Shopee.co.id/hendriyani87	Stamp custom.
6	Serbiserbaserbas erbbii	Jakarta Selatan-Setia Budi, DKI Jakarta	Shopee.co.id/alb3rt89	Packaging.
7	DAMBISHOPP	Jakarta Utara-Tanjung Priok, DKI Jakarta	Shopee.co.id/fransiscataniatrixie	Alat hias kue dan cetakan

Sumber : ALOAPELILA

Pemasok seperti Lotte mart menyediakan beberapa produk yang sama dengan yang ditawarkan Srikandi. Maka, Lotte mart menjadi pemasok alternatif bahan baku bila stok barang di Srikandi habis atau mengalami masalah



C. Deskripsi Rencana Operasi

Untuk mendirikan usaha, diperlukan berbagai perencanaan dan persiapan dari berbagai unsur seperti modal, tenaga kerja, tempat usaha, peralatan dan perlengkapan, pemasok, dan lainnya. Deskripsi rencana pendirian usaha ALOAPELILA adalah sebagai berikut :

1. Melakukan perencanaan bisnis yang mencakup segala kebutuhan yang diperlukan untuk memulai usaha dan menjalankan usaha. Selain melakukan perencanaan internal perusahaan, perusahaan juga perlu melakukan analisis mengenai lingkungan eksternal perusahaan. Calon pengusaha harus menetapkan target pasar yang sesuai dengan bisnis yang akan dijalankan. Calon pengusaha juga perlu mempertimbangkan pihak-pihak yang akan terlibat dalam perusahaan baik secara langsung seperti pemasok maupun tidak langsung seperti pemerintah.
2. Menentukan lokasi dan tempat usaha. Penentuan lokasi usaha dilakukan dengan menganalisis potensi yang ditawarkan pada suatu daerah. Usaha ALOAPELILA akan dijalankan di Kelapa Gading. Daerah Kelapa Gading memiliki segmentasi masyarakat yang sangat beragam dan juga merupakan daerah dengan tingkat aktivitas usaha yang tinggi sehingga daerah ini memiliki potensi yang baik bagi usaha.
3. Merencanakan alur produksi. Melakukan perencanaan alur produksi dilakukan agar proses operasi dapat berjalan dengan baik. Perencanaan alur produksi juga termasuk didalamnya pemetaan tempat kerja. Agar dapat merencanakan alur produksi, terlebih dahulu perusahaan harus mengetahui bagaimana rancangan tempat usahanya. Segala penempatan peralatan, perlengkapan, dan bahan baku perlu di rencanakan untuk memudahkan proses operasi. Setelah mengetahui bagaimana rancangan tempat usaha, barulah dapat di buat alur produksi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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.



4. Menentukan *supplier*. *Supplier* menjadi kunci berjalannya usaha. maka diperlukan *supplier* yang tepat untuk memastikan ketersediaan bahan baku. *Supplier* yang diperlukan minimal 3 untuk masing-masing kriteria bahan baku untuk memastikan keberlangsungan usaha ketika salah satu *supplier* mengalami kendala.
5. Mempersiapkan modal untuk memulai usaha. Jumlah modal yang diperlukan untuk memulai usaha ALOAPELILA adalah sebesar Rp 174.200.000,- dan modal tersebut bersumber dari modal pribadi.
6. Membuat Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) sebagai unsur legalitas dan identitas wajib pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya. Setelah medapat NPWP, perlu dilakukan pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB). Tujuan dibuatnya NIB agar tidak adanya tindakan plagiarisme.
7. Membuat perizinan usaha. Perizinan usaha yang diperlukan untuk memulai usaha ALOAPELILA adalah Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dengan mendaftarkan usaha ke Kantor Dinas Perdagangan. Surat Izin Usaha Perdagangan akan diperoleh dalam jangka waktu paling lama 2 minggu setelah melakukan pendaftaran usaha.
8. Menyewa tempat usaha berdasarkan lokasi yang telah ditentukan. Lokasi tempat usaha ALOAPELILA terdapat di Kelapa Gading tepatnya di Kelapa Kopyor Raya Blok Q1 Nomor 9. Lokasi ini merupakan lokasi yang baik untuk menjalankan usaha ALOAPELILA karena merupakan lokasi yang padat penduduk.
9. Membeli peralatan dan perlengkapan. Setelah memperoleh dan menyewa tempat usaha, selanjutnya membeli peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk menjalankan proses produksi.
10. Melakukan renovasi tempat usaha. Renovasi tempat usaha perlu dilakukan untuk menempatkan peralatan dan perlengkapan serta melakukan pemetaan tempat usaha

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI RKG (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 proses produksi dapat berjalan dengan terstruktur. Proses renovasi diestimasikan berlangsung selama 2 minggu.

11. Merekrut karyawan. Jika proses renovasi telah selesai, selanjutnya dapat mulai melakukan perekrutan karyawan. Proses perekrutan dilakukan dalam kurun waktu 3 minggu dengan menggunakan berbagai media *online* untuk menyebarkan lowongan pekerjaan.
12. Melakukan pelatihan karyawan. Karyawan yang telah lolos seleksi kerja kemudian melakukan pelatihan dan penempatan kerja sesuai bidang yang telah disepakati dalam proses perekrutan. Pelatihan ini mencakup pelatihan produksi, pencatatan keuangan, pelayanan konsumen, pengenalan lingkungan kerja, pengolahan bahan tidak terpakai, pengemasan produk, dan pengenalan alur produksi. Pelatihan akan diberlangsungkan di lokasi usaha dan diperkirakan akan memakan waktu 4 minggu atau hingga karyawan siap untuk menjalankan tugasnya.
13. Memulai pelaksanaan penjualan. Karyawan yang telah melakukan pelatihan kemudian ditempatkan pada bagiannya masing-masing dan proses menjalankan usaha dapat dilakukan yang diawali dengan pemasaran usaha. Pada tahap awal ini, masih belum ada penjualan meski perusahaan telah membuat berbagai media seperti media sosial perusahaan, website, dan lainnya, perusahaan masih akan memfokuskan kegiatan awal usahanya untuk melakukan pemasaran. Setelah proses pemasaran dinilai telah tersalurkan dengan baik, perusahaan selanjutnya akan mulai membuka pemesanan bagi konsumen.

Pendirian ALOAPELILA diestimasikan pada Oktober 2021. Dengan deskripsi rencana operasi diatas, rencana operasi memerlukan waktu 4 bulan hingga Januari 2022.

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.



Tabel 5.5

Rincian Rencana Operasi Tahun 2021-2022

No	Kegiatan	Oktober 21				November 21				Desember 21				Januari 22			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Perencanaan bisnis	█	█														
2	Menentukan lokasi		█	█													
3	Menentukan alur produksi			█	█												
4	Menentukan pemasok				█	█											
5	Mempersiapkan modal					█	█										
6	Membuat NPWP dan NIB						█	█									
7	Membuat SIUP							█	█								
8	Menyewa tempat usaha								█								
9	Membeli peralatan dan perlengkapan								█	█							
10	Melakukan renovasi									█	█	█					
11	Merekrut karyawan											█	█				
12	Melakukan pelatihan karyawan												█	█	█	█	
13	Memulai operasi																█

Sumber : ALOAPELILA

D. Rencana Alur Produk

Sebelum produk diterima konsumen, terdapat alur dimana bahan baku diproses hingga menjadi barang jadi sesuai dengan pesanan konsumen. Alur produk ini menjelaskan alur dari awal konsumen melakukan pemesanan hingga produk diterima konsumen. Alur produk memiliki sifat yang statis dan berulang. Sifat statis ini kemudian

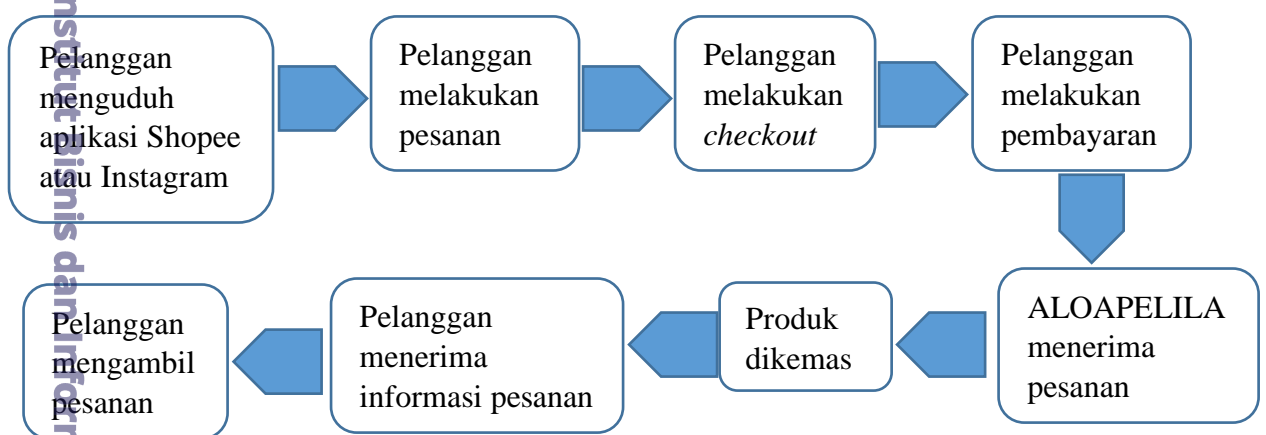


dapat di gantikan perlahan-lahan berdasarkan perkembangan usaha. Alur produk ALOAPELILA sebagai berikut :

1. Pelanggan mengunduh aplikasi Instagram lalu mencari akun @aloapelila.
2. Pelanggan melakukan pemesanan baik dengan cara *direct message* di Instagram ataupun menghubungi lewat Whatsapp.
3. Pelanggan melakukan *checkout* lalu menentukan metode pembayaran.
4. Pelanggan melakukan pembayaran.
5. Perusahaan ALOAPELILA menerima pesanan pelanggan dan mulai memproses bahan baku menjadi barang jadi.
6. Produk dikemas.
7. Pelanggan mendapat informasi pesanan telah siap di ambil.
8. Pelanggan mengambil pesanan baik dengan media Godend ataupun mendatangi secara langsung.

Gambar 5.1

Alur Pembelian Produk ALOAPELILA



Sumber : ALOAPELILA

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. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pembelian bahan baku hingga penggunaan bahan baku perlu di rencanakan dengan baik mungkin untuk menjaga kestabilan usaha. Proses pembelian dan penggunaan bahan baku direncanakan dengan skema yang bersifat statis dan dilakukan pada tahap yang sama terus menerus sehingga perusahaan dapat berfokus pada proses produksi tanpa adanya gangguan ketidakpastian dalam mempersiapkan persediaan bahan baku.

Tahapan pembelian persediaan hingga penggunaannya dalam perusahaan ALQAPELILA adalah sebagai berikut :

1. Melakukan pengamatan jumlah permintaan produk dengan batas kemampuan perusahaan dalam memproduksi produknya. Tujuan dari pengamatan ini adalah untuk memaksimalkan produksi perusahaan dan agar tidak terdapat banyak bahan baku sisa yang tidak terpakai.
2. Membeli persediaan kepada *supplier* dalam jumlah yang telah ditentukan. Jumlah persediaan yang dibeli diperuntukkan dalam jangka waktu 1 minggu.
3. Menerima persediaan yang telah di beli.
4. Menyusun persediaan untuk memudahkan proses produksi.
5. Menggunakan persediaan dengan sistem *first in first out* untuk menjaga kualitas produk dan memastikan persediaan terpakai sehingga tidak rusak.
6. Melakukan perhitungan sisa persediaan dan kekurangan persediaan untuk minggu selanjutnya dan kemudian dilakukan kembali pembelian persediaan ke *supplier*.

Pembelian bahan baku dilakukan setiap 1 minggu sekali dikarenakan keterbatasan tempat penyimpanan dan agar setiap bahan baku dapat di kontrol penggunaannya sehingga tidak ada bahan baku yang terbuang.



Tabel 5.6

Kebutuhan Bahan Baku Tahun 2022 (dalam rupiah)

No	Bahan Baku	Jumlah	Harga Satuan	Biaya
1	Tepung terigu Komachi 1 kg	8	Rp22.000	Rp176.000
2	Tepung terigu protein sedang (Segitiga biru) 1 kg	10	Rp12.000	Rp120.000
3	Tepung almond 250 gram	10	Rp24.000	Rp240.000
4	Gula pasir 1 kg Gulaku	8	Rp16.000	Rp128.000
5	Gula halus 1 kg	8	Rp18.000	Rp144.000
6	Garam 250 gram	1	Rp6.000	Rp6.000
7	Felur 1 kg	10	Rp24.000	Rp240.000
8	Perasa vanilla Toffieco 100 ml	2	Rp23.000	Rp46.000
9	Pewarna gel Chefmaster 20 gram	8	Rp24.000	Rp192.000
10	Unsalterd butter Hollman 500 gram	6	Rp36.000	Rp216.000
11	Susu cair Ultra Milk 1 liter	8	Rp17.000	Rp136.000
12	Ragi fermipan 50 gram	2	Rp11.000	Rp22.000
13	Pewarna bubuk KOEPOE 8 gram	8	Rp2.500	Rp20.000
14	Heavy cream RICH 907 gram	2	Rp45.000	Rp90.000
15	Minyak sayur Tropical 500 ml	1	Rp8.000	Rp8.000
16	Bubuk perasa Goldenfil 50 gram	4	Rp23.000	Rp92.000
17	Chocolate coumpound 1 kg	2	Rp26.000	Rp52.000
Total				Rp 1.928.000

Sumber : ALOAPELILA

Tabel 5.7

Proyeksi Kebutuhan Bahan Baku Tahun 2022-2026

Tahun	Biaya Bahan Baku
2022	Rp 30.688.220
2023	Rp 33.757.042
2024	Rp 37.132.746
2025	Rp 40.846.021
2026	Rp 44.930.623

Sumber : ALOAPELILA.

© Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang diperjualbelikan atau disalin sebagian atau seluruhnya tanpa izin IBIKKG.

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.



Pada tabel 5.5, biaya bahan baku mengalami kenaikan setiap bulannya sesuai dengan kenaikan penjualan yaitu sebesar 5% sehingga biaya bahan baku di tahun 2022 didapat sebesar Rp 30.688.220. Kebutuhan bahan baku dari tahun ke tahun mengalami peningkatan. Kenaikan ini dikarenakan adanya inflasi serta kenaikan jumlah penjualan yang di estimasikan sebesar 10%.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Menjalankan usaha tidak terlepas dari teknologi yang mendukung keberlangsungan usaha. Menjalankan usaha di bidang *bakery* memerlukan berbagai macam peralatan dan teknologi yang mendukung terutama dalam proses produksi. ALOAPELILA memproduksi 3 produk yang berbeda. Setiap produk ini akan membutuhkan peralatan yang berbeda pula. Selai peralatan untuk produksi, peralatan untuk pemasaran dan keuangan juga memegang peran penting dalam menjalankan usaha ALOAPELILA. Berikut rincian peralatan yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha ALOAPELILA berdasarkan kegunaannya untuk produksi, pemasaran, dan keuangan :

1. Peralatan produksi.

Peralatan produksi terdiri dari mesin ataupun alat lainnya yang digunakan pada saat melakukan proses produksi. Alat produksi termasuk alat untuk membuat roti, alat untuk menghias roti, tempat penyimpanan bahan tertentu, dan mesin-mesin untuk membantu proses produksi. Peralatan ini akan dibeli pada pemasok yang sudah ditentukan sebelumnya. Rincian peralatan yang dibutuhkan untuk menjalankan proses produksi pada Tabel 5.1 berikut.



Tabel 5.8

Daftar Peralatan untuk Produksi Bisnis ALOAPELILA

No	Nama Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Biaya
1	Oven listrik Bosch HBG633BS1J	1	Rp 16.000.000	Rp 16.000.000
2	Kompore gas	1	Rp 325.000	Rp 325.000
3	Spatula	3	Rp 27.000	Rp 81.000
4	Mixer Bosch Universal Plus 6n11	1	Rp 7.500.000	Rp 7.500.000
5	Whisk	3	Rp 17.500	Rp 52.500
6	Steamer	2	Rp 375.000	Rp 750.000
7	Kulkas Sharp low watt SJ 246 XG MR 250 Liter	1	Rp 3.450.000	Rp 3.450.000
8	Pisau	2	Rp 33.000	Rp 66.000
9	Piping bag silikon	8	Rp 25.000	Rp 200.000
10	Wajan	3	Rp 118.000	Rp 354.000
11	Sput kue Wilton set 24 pcs	1	Rp 38.000	Rp 38.000
12	Cetakan kue	6	Rp 9.000	Rp 54.000
13	Talenan	2	Rp 39.900	Rp 79.800
14	Panasonic Microwave Digital low watt Nnst32hmtte	1	Rp 1.625.500	Rp 1.625.500
15	Gelas ukur	4	Rp 9.000	Rp 36.000
16	Tupperware set 17 pcs	1	Rp 89.000	Rp 89.000
17	Mangkuk	4	Rp 12.000	Rp 48.000
18	Rolling pin	2	Rp 17.500	Rp 35.000
19	Meja	2	Rp 274.000	Rp 548.000
20	Meja besi	2	Rp 596.000	Rp 1.192.000
21	Kursi	5	Rp 85.000	Rp 425.000
22	Loyang	5	Rp 24.000	Rp 120.000
23	AC Daikin Multi-S	1	Rp 1.879.000	Rp 1.879.000
24	Baking paper 10 m	5	Rp 46.000	Rp 230.000
25	Gas	2	Rp 140.000	Rp 280.000
26	Hand mixer Sharp Em-H53wh	2	Rp 329.000	Rp 658.000
27	Timbangan elektrik	1	Rp 89.000	Rp 89.000
28	Saringan	2	Rp 14.000	Rp 28.000
Total				Rp 36.232.800

Sumber : ALOAPELILA

2. Peralatan keuangan.

Untuk melakukan pencatatan keuangan usaha diperlukan teknologi berupa laptop dan juga internet jika diperlukan untuk mengirim data keuangan ke pihak yang

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.



membutuhkan. Laptop untuk melakukan pencatatan keuangan harus memiliki aplikasi dasar seperti Microsoft. Alat untuk melakukan pencatatan keuangan usaha adalah sebuah laptop. Laptop yang digunakan adalah laptop ACER Aspire 3 dengan harga Rp 4.200.000,-.

3. Peralatan pemasaran dan pemesanan bahan baku.

Pemasaran dilakukan dengan bantuan media berupa internet dan *smartphone*.

Spesifikasi alat yang digunakan untuk pemasaran adalah *smartphone* Samsung galaxy A12 dengan harga Rp 2.399.000,-. Karena perusahaan ALOAPELILA berjalan secara online, diperlukan dukungan internet untuk melakukan pemasaran.

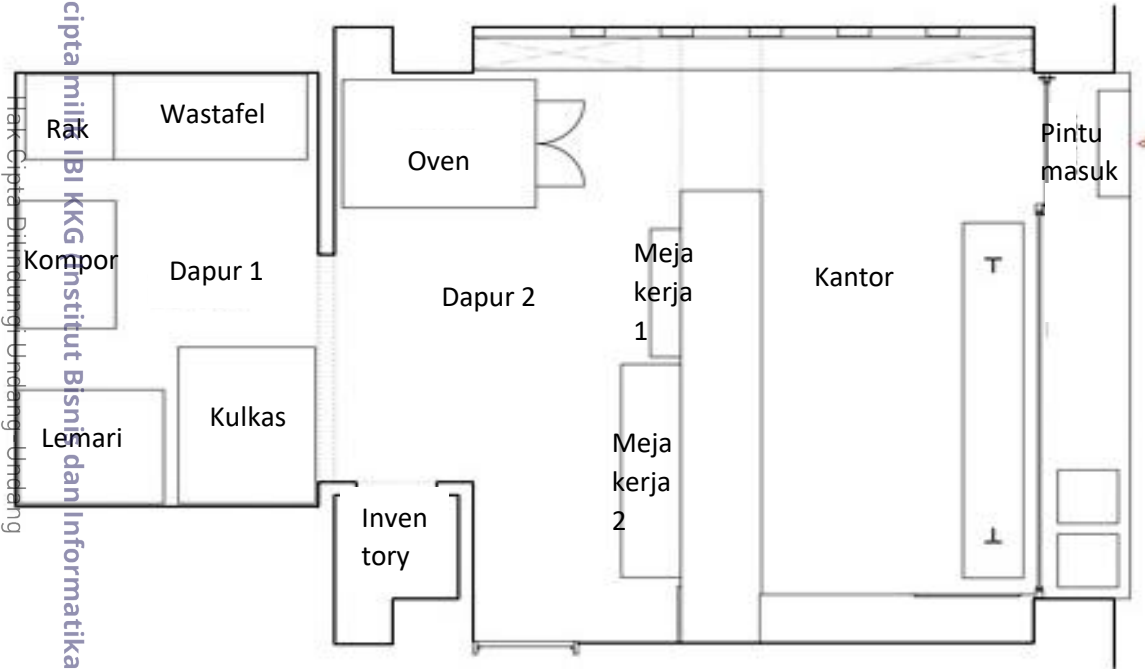
Spesifikasi router internet yang digunakan adalah Tp-Link TL-Wr840n 300mbps Wireless Router dengan harga Rp 149.500.

G. Lay out Bangunan Tempat Usaha

Agar segala bentuk kegiatan usaha dapat dilakukan dengan risiko yang sedikit, ALOAPELILA melakukan perencanaan penempatan barang dan lingkungan kerjanya agar setiap bagian usaha tidak mengalami gangguan saat menjalankan usaha. layout bangunan usaha ALOAPELILA memiliki lebar 4 m dan panjang 7 m dengan luas 28 m². Terdapat 2 dapur, dapur pertama diperuntukkan untuk memasak bahan dengan kompor. Di dapur ini juga terdapat lemari, rak, dan kulkas. Pada dapur 2, terdapat 2 meja besi untuk melakukan proses pembentukan, memanggang dan juga mengemas produk. Di bagian paling depan terdapat kantor untuk melakukan aktivitas diluar produksi.

Gambar 5.2

Layout Tempat Kerja ALOAPELILA



Sumber : ALOAPELILA

© 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.