



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

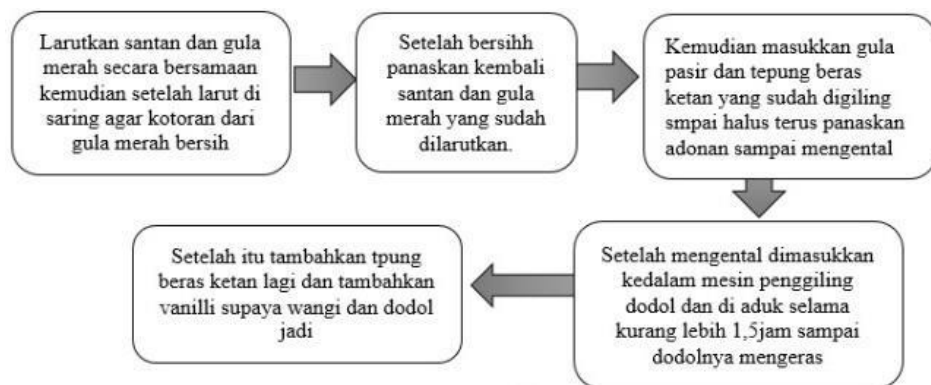
A. Proses Operasi Produk

Menurut Jay Heizer (2012), “*Operations management is an activities that relate to creation of goods and services through the transformation of inputs to outputs*”. Yang artinya manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Dimana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional untuk menghasilkan barang maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

Dodol Cengkarok Toni merupakan sebuah bisnis jasa dibidang makanan yang bergerak pada bidang *food and baverage*. memiliki proses operasi dalam menjalankan usahanya, mulai dari proses pembelian bahan baku, hingga sampai penjualan kepada konsumen.

Gambar 5.1

Proses Operasi Produk Dodol Cengkarok Toni



Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

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. Daftar Peralatan Operasional

Dalam kegiatan bisnis dan proses produksinya, Dodol Cengkarok Toni membutuhkan peralatan antara lain sebagai berikut:

Tabel 5.1

Peralatan Operasional Dodol Cengkarok Toni

No.	Peralatan Operasional	Jumlah (unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Wajan uk 28"	2	215.000	430.000
2	Kompor gede	1	200.000	200.000
3	Mesin pengaduk dodol	1	13.500.000	13.500.000
4	Tabung gas 3kg	3	168.000	504.000
5	Pisau	4	20.000	80.000
6	Spatula Kue Plastik	5	5.000	25.000
Total peralatan operasional				14.739.000

Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

2. Daftar Perlengkapan Operasional

Perlengkapan adalah salah satu bentuk aktiva dalam perusahaan yang terdiri dari bahan pembantu. Dalam menjalankan sebuah bisnis, perlengkapan dibutuhkan untuk menjadi barang pendukung berjalannya operasi bisnis. Perlengkapan adalah barang yang sifatnya bisa habis bila dipakai secara berkala. Perolehan perlengkapan disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan penulis. Dalam proses produksinya, Dodol Cengkarok Toni membutuhkan perlengkapan per bulan antara lain sebagai berikut:



Tabel 5.2

Perengkapan Dodol Cengkarok Toni per Bulan

No.	Perengkapan Operasional	Jumlah (unit)	Jenis	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Tissue Wajah	4	Pack	15.000	60.000
2	Karbol Lantai	1	Botol	16.000	16.000
3	Sabun Cuci Piring	2	Botol	85.000	170.000
4	Trash Bag	1	Roll	10.000	10.000
5	Plastik Wayang Uk.11x23	4	Pack	8.000	36.000
6	Selotip Nachi Tape Uk.1,27cmx72 yard	2	Kotak	40.000	80.000
7	Tempat Selotip	2	Pcs	45.000	45.000
8	Stempel Merek	500	Pcs	70	35.000
Total Perengkapan Operasional Per Bulan					452.000
Total Perengkapan Operasional Per Tahun					5.424.000

Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan salah satu pihak yang penting dalam menjalankan sebuah bisnis. Mereka memasok bahan baku, peralatan, serta perlengkapan yang dibutuhkan untuk memproduksi barang dan jasa. Berikut ini adalah pemasok-pemasok yang bekerjasama dengan Dodol Cengkarok Toni.

1. Diteliti dan disetujui oleh dosen pembimbing. 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

© Hak Cipta milik IBIKKG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Tabel 5.3

Daftar Pemasok Dodol Cengkarok Toni

No	Nama Pemasok	Alamat Pemasok	Nomor Telepon	Bahan Baku
1	Indogrosir	Jalan. Arteri Supadio RT. 004 / RW. 008 Desa, Jl. Parit Baru, Sungai Raya, Kec. Sungai Raya, Kabupaten Kubu Raya, Kalimantan Barat	(0561)-8123000	Sembako
2	Cipta Plastik Industri	Gang. Irian Jalan Tanjung Pura No,2 Benua Melayu Laut, Kec. Pontianak Sealatan, Kota Pontianak, Kalimantan Barat	(0561)-37820	Plastik
3	Toko Peralatan dan Mesin	Jalan. Gajah Mada No.185, Benua Melayu Darat, Kec. Pontianak Selatan., Kota Pontianak, Kalimantan Barat	0812 9868 6699	Mesin Pengaduk Dodol
4	H.S Diesel	Jalan. Sultan Muhammad No.204-206, Benua Melayu Laut, Kec. Pontianak Selatan. Kota Pontianak, Kalimantan Barat	(0561) 738074	Mesin Penggiling Beras Ketan

Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

C. Deskripsi Rencana Operasi

Menurut Budi Harsanto (2017a), penjadwalan atau *scheduling* adalah pengaturan waktu dari suatu kegiatan operasi yang mencakup kegiatan mengalokasikan fasilitas, peralatan maupun tenaga kerja, dan menentukan urutan pelaksanaan bagi suatu kegiatan operasi. Penjadwalan dilakukan agar kegiatan operasional dapat berjalan sesuai dengan yang telah direncanakan dan tidak mengganggu kegiatan lainnya, baik secara internal maupun eksternal operasional. Berikut

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.



adalah tabel rencana operasi dan penjadwalan sebelum hingga pelaksanaan operasional . Berikut adalah gambaran rencana operasi Dodol Cengkarok Toni:

Tabel 5.4

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Dodol Cengkarok Toni

No	Kegiatan	Bulan dan Tahun															
		Jan-22				Feb-22				Mar-22				Apr-22			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan analisis bisnis	█	█														
2	Melakukan survey lokasi		█	█													
3	Melakukan survey pemasok				█												
4	Membeli perlengkapan dan peralatan					█	█										
5	Membuat SOP					█	█										
6	Membuat NPWP					█	█										
7	Membuat SIUP dan P-IRT							█	█	█	█						
8	Menata Tempat Usaha									█	█						
9	Melakukan Promosi-										█	█	█				
10	Menjalankan usaha													█			

Sumber : (Dodol Cengkarok Toni 2021)

Berikut adalah deskripsi rencana operasi dari Dodol Cengkarok Toni:)

1. Melakukan analisis bisnis

Rencana pertama yang akan dilakukan adalah menganalisis bisnis yang akan dijalankan. Hal ini bertujuan untuk melihat peluang usaha yang ada pada bisnis tersebut.

Selain itu juga bisa digunakan untuk menganalisa kebutuhan pelanggan.

2. Melakukan survey lokasi

Dengan diadakan survey lokasi, maka diharapkan dapat memilih lokasi yang tepat untuk menjalankan usaha. Pemilihan lokasi yang tepat juga dapat membantu dalam menjalankan usaha baik dalam hal promosi maupun penjualan, oleh karena itu pemilihan lokasi ini penting untuk dilakukan.

1. Dilarang menyalin atau menjiplak seluruh atau sebagian isi dari karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
 2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
 Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang menyalin atau menjiplak seluruh atau sebagian isi dari karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
 2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



3. Melakukan Survey Pemasok

Pemasok yang dipilih tentu harus terpercaya, memiliki barang dengan kualitas yang baik, harga yang sesuai dengan produk, dan juga pemasok dapat diandalkan selama bekerja sama dengan pebisnis. Penulis melakukan survey terlebih dahulu dalam memilih pemasok yang dekat dengan lokasi usaha. Penulis melakukan survey pemasok perlengkapan, peralatan, dan juga bahan baku. Untuk pemasok bahan baku penulis tidak bergantung hanya pada satu pemasok saja, untuk berjaga-jaga jika pemasok tidak dapat memenuhi kebutuhan bahan baku usaha.

4. Membeli Perlatan dan Perlengkapan

Setelah merekrut tenaga kerja, maka selanjutnya melakukan pembelian bahan baku yang akan digunakan di toko.

5. Membuat SOP

SOP diperlukan agar dalam kegiatan usaha, memiliki suatu standar tertentu sehingga kualitas produk yang dihasilkan dapat tetap sama walaupun usaha sudah berjalan lama.

6. 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). Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan :

- a. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap.



- b. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing.
- c. Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

7. Membuat SIUP dan P-IRT

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 tentang penerbitan surat ijin usaha perdagangan dan tanda daftar perusahaan. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- 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 3x4 cm
- e. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak

P-IRT (Perizinan Produksi Industri Rumah Tangga) adalah suatu izin untuk industri makanan dan minuman berskala rumahan. Umumnya PIRT disertakan dalam sebuah label di kemasan produk, yang berupa deretan nomor yang terdaftar pada Dinas Kesehatan sdi Kota atau Kabupaten setempat.

1. Fotokopi kartu tanda penduduk (KTP) pemilik usaha rumahan
2. Pasfoto 3x4 pemilik usaha rumahan, 3 lembar

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.



3. Surat keterangan domisili usaha dari kantor camat
4. Denah lokasi dan denah bangunan
5. Surat keterangan puskesmas atau dokter untuk pemeriksaan kesehatan dan sanitasi
6. Surat permohonan izin produksi makanan atau minuman kepada Dinas Kesehatan
7. Data produk makanan atau minuman yang diproduksi
8. Sampel hasil produksi makanan atau minuman yang diproduksi
9. Label yang akan dipakai pada produk makanan minuman yang diproduksi
10. Menyertakan hasil uji laboratorium yang disarankan oleh Dinas Kesehatan
11. Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan untuk mendapatkan SPP-IRT.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

8. Menata Tempat Usaha

Setelah pembelian peralatan, perlengkapan, maka selanjutnya menata ruang tempat usaha Dodol Cengkarok Toni.

9. Melakukan Promosi

Dodol Cengkarok Toni akan melakukan berbagai promosi melalui media dan berbagai cara yang menarik untuk mengenalkan produk Dodol Cengkarok Toni kepada masyarakat.

10. Pembukaan Usaha

Setelah semua proses selesai dilakukan, maka tahap terakhir yang dilakukan yaitu membuka 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



D. Rencana Alur Produk

Gambar 5.2

Rencana Alur Produksi Dodol Cengkarok Toni



Sumber : (Dodol Cengkarok Toni, 2021)

C 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.

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Bahan baku sangat penting dalam melaksanakan sebuah proses bisnis. Persediaan bahan harus dikendalikan dan digunakan secara efisien agar dapat menekan biaya anggaran yang akan dikeluarkan. Oleh karena itu, persediaan bahan baku harus diawasi dan dikendalikan setiap harinya.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Di jaman modern ini Teknologi menjadi salah satu hal yang penting bagi hidup kita salah satunya dalam hal membangun suatu usaha dan berbisnis, dengan adanya Teknologi juga akan meningkatkan kinerja kerja. Penerpan Teknologi juga di gunakan pada usaha Dodol Cengkarok Toni. Berikut adalah beberapa teknologi yang digunakan oleh Dodol Cengkarok Toni:

Gambar 5.3

Mesin Pengaduk Dodol



Sumber : www.google.com

Gambar 5.4

Kompor



Sumber : www.google.com

Gambar 5.5

Mesin Penggiling Beras



Sumber : www.google.com

© 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.



Gambar 5.6

Cetakan Persegi



Sumber : www.google.com

Gambar 5.7

Sendok Kue Plastik



Sumber : www.google.com

Gambar 5.8

Pisau Besi



Sumber : www.google.com

© 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.



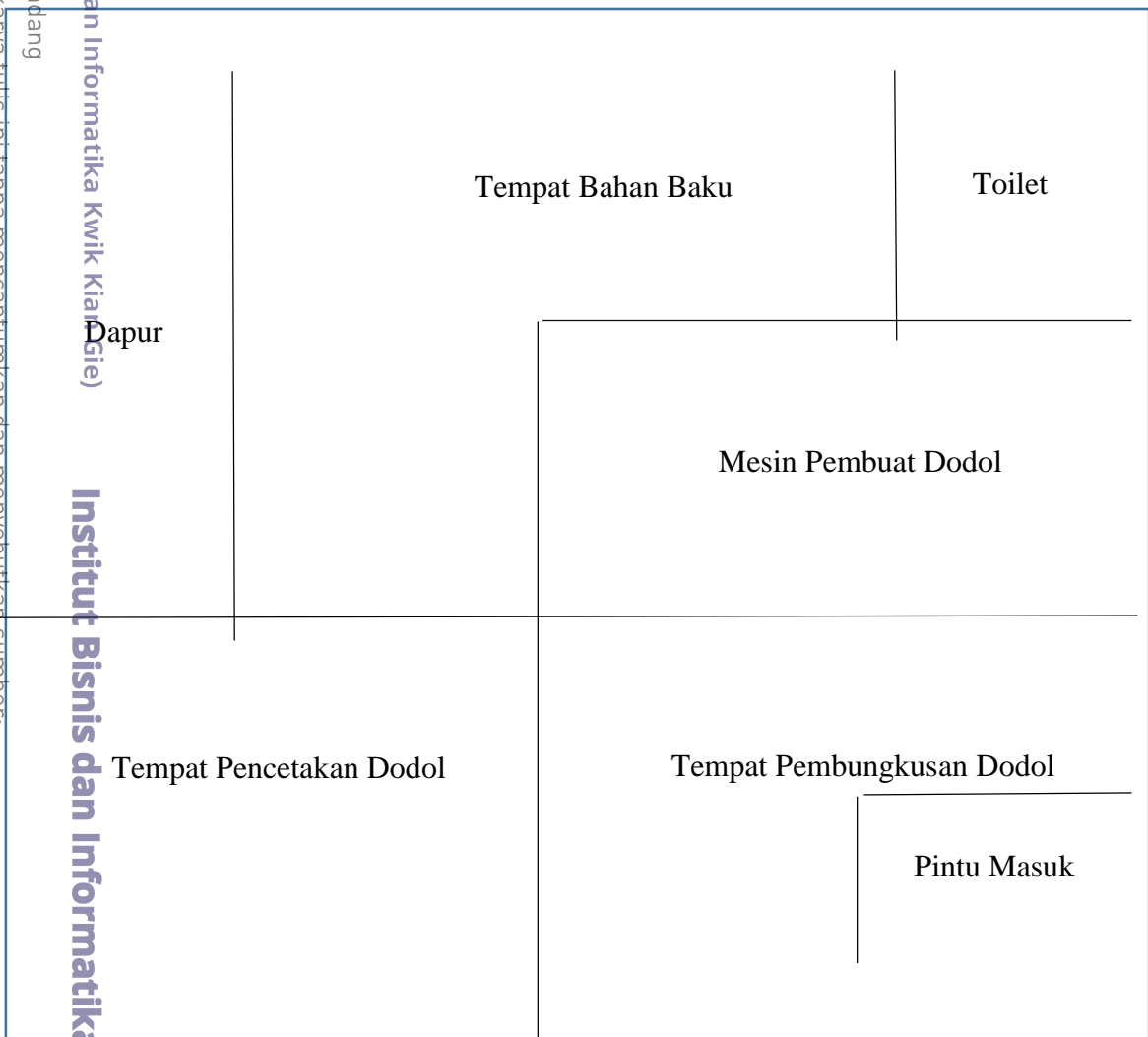
G. Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Lay out merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. Perancangan lay out berkenaan dengan produk, proses, sumber daya manusia, dan lokasi. Berikut lay out tempat usaha Dodol Cengkarok Toni

Gambar 5.9

LayOut Tempat Usaha Dodol Cengkarok Toni

Lebar 6M Panjang 3M



Sumber : (Dodol Cengkarok Toni 2021)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.