



BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi Produk

Jika roti umumnya dipanggang di atas pan atau menggunakan alat pemanggang, maka sensasi lain akan hadir ketika roti dibakar dengan bara api.

Hal ini yang coba ditawarkan kedai Roti Comel yang menjajakan roti bakar di kawasan Pancoran Jakarta Selatan. Roti bakar yang disajikan di kedai ini dibakar menggunakan bara api dari arang kayu.

Proses pembakaran secara tradisional ini membuat roti bakar yang dihasilkan memiliki aroma yang khas. Sebelum memanggang roti, arang dipastikan sudah berubah menjadi bara api. Bara ini kemudian disebar hingga merata agar panas yang didapatkan roti juga bisa merata.

“Ini (roti-red) dibakarnya pakai bara jadi lebih enak aromanya tapi agak lama,” kata salah satu pegawai yang ditemui Okezone, Rabu 30 September 2015.

Proses pembakaran roti menggunakan bara api membutuhkan waktu yang lebih lama sekira lima hingga tujuh menit. Aroma dan rasa roti bakar di kedai ini memang berbeda, ada aroma kayu bakar yang menyeruak ketika roti baru saja tersaji.

(<http://lifestyle.okezone.com/read/2015/10/02/298/1224792/bara-api-bikin-aroma-roti-bakar-lebih-wangi> diakses pada 16 desember 2015)

Berdasarkan pernyataan artikel diatas, maka R^2 akan menggunakan panggang arang yang dapat memberikan aroma dan rasa yang lebih enak dalam proses pembuatan roti bakar tersebut.

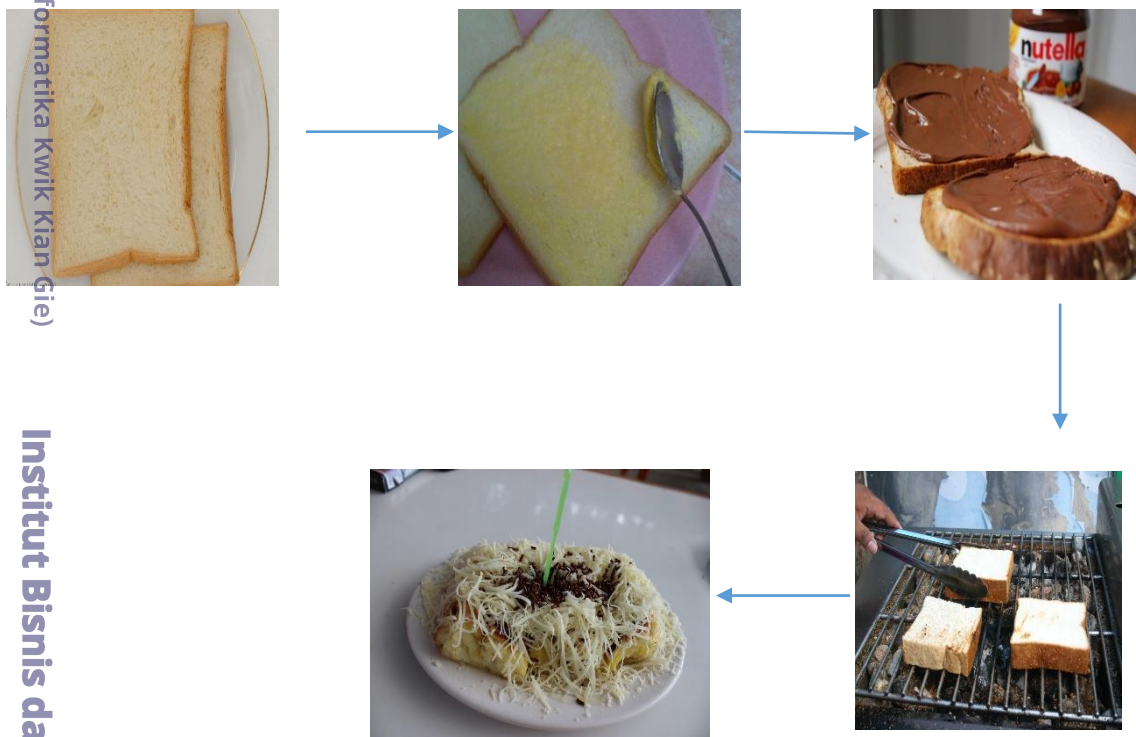
Berikut akan penulis lampirkan proses pembuatan roti bakar :



1. Panaskan panggangan dan pastikan arang sudah berubah menjadi bara api.
2. Olesi permukaan dua potong roti tawar dengan margarin.
3. Olesi selai dan topping yang diinginkan di permukaan roti yang tidak diolesi dengan margarin.
4. Kemudian, tangkupkan dengan selembar roti yang telah dioleskan Blue Band tadi.
5. Panggang dengan menggunakan panggangan pelat besi. Bolak-balik sampai kering merata. Angkat. Sajikan dengan atasnya ditaburi dengan topping.

Gambar 4.1

Proses Produksi Roti Bakar



B Nama Pemasok

Pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan system pengantar nilai perusahaan karena menyediakan sumberdaya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa. Perkembangan pemasok dapat

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.



secara serius mempengaruhi perkembangan pemasaran. Oleh karena itu, pemasok termasuk pihak yang penting dalam menjalankan usaha sehingga kegiatan operasional perusahaan dapat berjalan dengan baik dan lancar.

Menjadi sangat menguntungkan jika pemasok – pemasok yang dipilih memiliki kriteria harga yang tepat, memberikan kualitas yang baik, pembayaran dapat dilakukan secara jatuh tempo, sehingga akan dapat mempermudah kegiatan operasional usaha. Berikut ini pemasok – pemasok yang ditetapkan oleh R², antara lain :

1. Superindo

Alamat : Permata Taman Palem Blok C-01, Cengkareng, Jakarta 11820

Telp : (021) 54369730

Alasan : lokasi dekat dengan Ropang R² dan harga terjangkau

2. Hello Bakery

Alamat : Jl. Boulevard Taman Palem Lestari, Blok A37 / 27, 11730

Telp : (021) 70792989

Alasan : kualitas produk baik dan harga terjangkau.

3. Papa & Mama Pastries

Alamat : Jl. Taman Palem Lestari Blok A5 No.50, Jakarta Barat, 11730

Telp : (021) 55957739

Alasan : kualitas produk baik, banyak variasi produk dan harga terjangkau.

4. Tirta Mandiri Water & Waste Water Treatment

Alamat : Taman palem lestari, Ruko Galaxy blok J no.28, Jakarta Barat.

11730

Telp : 082117575575

Alasan : kualitas produk baik.

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.



5. Duta Buah 2

Alamat : Ruko Taman Palem Lestari C1 No. 55-57, Jakarta Barat, Indonesia.

Telp : (021) 55955601

Alasan : produk yang ditawarkan bervariasi dan fresh.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut adalah gambaran mengenai langkah - langkah yang akan dilakukan oleh R² untuk mempersiapkan segala kebutuhan yang diperlukan dalam memulai usaha. Di bawah ini terlebih dahulu akan dijelaskan rencana pendirian R² sebelum perusahaan beroperasi sampai dengan perusahaan *Grand Opening*.

1. Melakukan Perhitungan Bisnis

Melakukan perhitungan terhadap kebutuhan dana yang diperlukan dan menilai apakah bisnis ini layak untuk dijalankan atau tidak.

2. Melakukan Survei Lokasi

Melakukan pencarian terhadap lokasi yang tepat untuk menjalankan usaha. Lokasi yang strategis dan dapat mendukung aktifitas perusahaan.

3. Menyewa Tempat Usaha

Setelah melakukan survei dan melihat-lihat lokasi yang ada, maka menetapkan pilihan dan menyewa ruko tersebut.

4. Pendaftaran NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) adalah nomor yang diberikan kepada Wajib Pajak sebagai sarana administrasi perpajakan yang dipergunakan sebagai tanda pengenalan diri atau identitas Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya.

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.



5. 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 dengan ketentuan yang berlaku.

6. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Dalam hal ini, R² menyusun daftar peralatan dan perlengkapan kemudian membelinya sesuai dengan kebutuhan untuk mendukung kegiatan operasional.

7. Mencari Pemasok

Untuk dapat menjalankan bisnis, maka perlu dipastikan bahwa segala kebutuhan yang diperlukan dapat terpenuhi. Oleh karenanya, mencari dan memilih pemasok yang tepat harus juga dilakukan dengan seksama. Memastikan bahwa kualitas dari pada segala kebutuhan yang dibutuhkan dapat sesuai dengan standard kualitas yang ditentukan.

8. Membuat *Job Description* Karyawan

Membuat dan merumuskan job description untuk menjelaskan posisi, tanggung jawab serta tugas-tugas yang harus dikerjakan oleh karyawan dan kemudian dibagikan kepada masing-masing karyawan dengan memberikan pengarahan.

C 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.



9. Merekrut Tenaga Kerja

Merekrut tenaga kerja berdasarkan rekomendasi dari sahabat atau kenalan pemilik yang akan ditempatkan di perusahaan. Kemudian melakukan interview dan ujian-ujian untuk posisi karyawan yang dicari tentunya calon pekerja harus memenuhi standard dan kriteria yang telah ditentukan.

10. Membuat Rencana Promosi

Promosi perlu dilakukan oleh segala jenis usaha untuk memperkenalkan usahanya dan menarik minat pelanggan. Promosi haruslah dibuat dengan baik dan tepat agar dapat memberikan manfaat dan benefit yang positif bagi perusahaan.

11. Melakukan Promosi

Promosi akan dilakukan melalui social media, brosur, dan lainnya.

12. Pembukaan Outlet

Setelah semuanya dilakukan, *Grand Opening* R² akan segera dilakukan.

Setelah itu, R² akan beroperasi 7 hari dalam seminggu dan direncanakan akan mulai beroperasi pada awal bulan Januari 2017. Jadwal operasi dapat berubah sewaktu – waktu disesuaikan dengan keadaan serta kondisi yang ada.

Tabel 4.1

Jadwal Pendirian R² Tahun 2016-2017

No	Kegiatan	2016-2017															
		Oktober				November				Desember				Januari			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Perhitungan																
2	Melakukan Survei Lokasi																
3	Menyewa Tempat Usaha																
4	Pendaftaran NPWP																
5	Mendaftarkan Perusahaan																
6	Membeli Peralatan dan Perlengkapan																
7	Mencari Pemasok																
8	Membuat Job Description																
9	Merekrut Tenaga Kerja																
10	Membuat Rencana Promosi																
11	Melakukan Promosi																
12	Grand Opening																

Sumber : R²



D. Rencana Alur Produk



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Produksi adalah suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda baru sehingga lebih bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Kegiatan menambah daya guna suatu benda tanpa mengubah bentuknya dinamakan produksi jasa. Sedangkan kegiatan menambah daya guna suatu benda dengan mengubah sifat dan bentuknya dinamakan produksi barang.

Proses produksi dari R² memiliki standar khusus untuk penyajian makanannya, hal ini dilakukan sebagai bentuk *quality control* agar kualitas atas produk yang dihasilkan tidak berubah-ubah. Proses produksi yang akan dijelaskan ini merupakan langkah-langkah pembuatan roti bakar dari roti tawar polos hingga menjadi roti bakar. Langkah-langkah pembuatan ini bermula dari masuknya roti tawar dari pemasok ke tempat persediaan barang, lalu roti tawar tersebut diberi selai dan topping sesuai permintaan pelanggan.

Berikut adalah alur produksi yang menjelaskan proses produksi R² :

Gambar 4.2

Proses Produksi R²



Sumber : R²

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. Alur Jasa



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Alur Jasa adalah proses dari pengadaan bahan baku pada supplier hingga pemberian jasa dan produk kepada konsumen. Dimulai dari memesan bahan baku oleh manager ke supplier, lalu supplier mengirimkan barang pesanan tersebut kepada produsen, lalu di cek dan dibayar oleh manager, sehingga bahan baku dapat diolah dan disajikan ke konsumen. Berikut gambar yang akan menjelaskan bagaimana alur jasa dari R².

Gambar 4.3

Alur Pengadaan Bahan Baku Ropang R²



Sumber : R²

Untuk proses alur layanan yang diberikan oleh R² dimulai dari datangnya konsumen ke R², kemudian pramusaji akan menyambut konsumen dan mempersilahkan konsumen untuk memilih menu yang diinginkan, kemudian pramusaji akan mencatat pesanan yang diinginkan oleh konsumen.

Pramusaji menyampaikan pesanan konsumen kepada juru masak, selanjutnya juru masak akan membuat makanan sesuai dengan pesanan yang diinginkan oleh

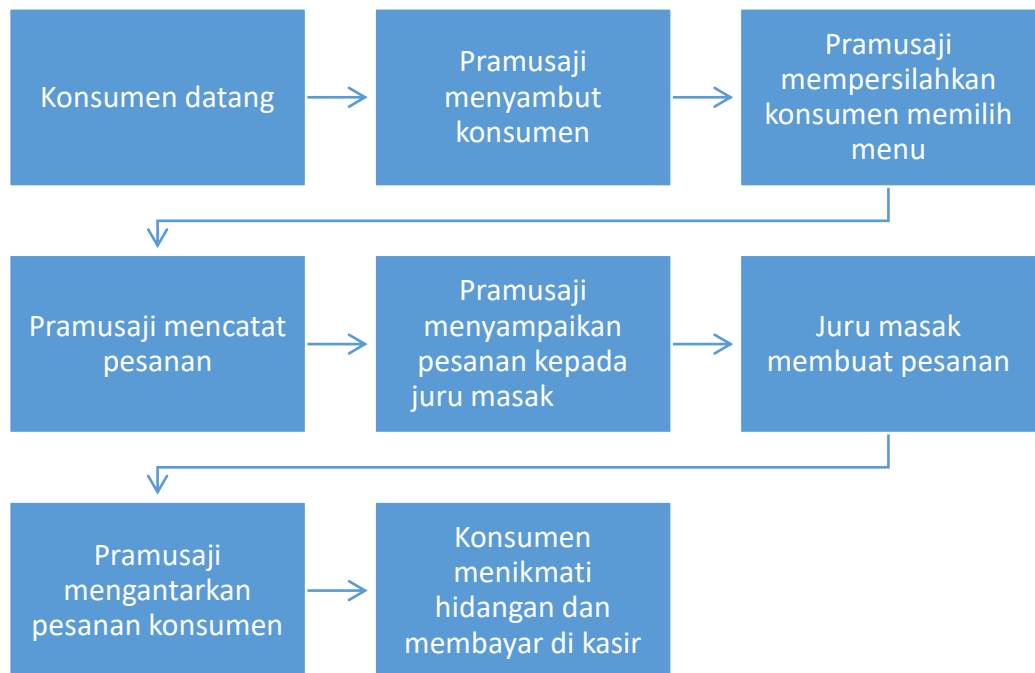
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

konsumen. Setelah pesanan selesai dibuat oleh juru masak, pesanan akan diantarkan kepada konsumen, kemudian konsumen menikmati hidangan dan membayar di kasir.

Berikut adalah penjelasan alur layanan R²:

Gambar 4.4

Alur Layanan R²



Sumber : R²

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.



F. Pengendalian Persediaan Bahan Baku

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Persediaan adalah sejumlah bahan-bahan, bagian-bagian yang disediakan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang jadi atau produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari konsumen atau langganan setiap waktu.

Persediaan memiliki fungsi penting yang dapat meningkatkan efisiensi operasional suatu perusahaan. Oleh karena itu, pemilik harus merencanakan pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan untuk kegiatan produksi perusahaan sehingga proses akan berjalan dengan lancar dengan resiko yang seminimal mungkin.

Berikut akan penulis lampirkan rencana pengendalian yang akan dilakukan oleh R², yaitu:

1. R² akan melakukan pemesanan untuk persediaan bahan baku secara berkala dan tidak dilakukan dalam jumlah besar, karena bahan yang digunakan adalah bahan baku yang memiliki durasi 3-4 hari seperti roti.
2. Bahan baku yang akan digunakan oleh R² akan menggunakan metode FIFO, dimana roti yang pertama dibeli akan digunakan terlebih dahulu untuk meminimalisir kerusakan pada produk tersebut terutama roti tawar karena mengingat roti tawar memiliki masa kadaluarsa 4 hari sejak tanggal pembuatan.
3. Untuk menjaga harga, kualitas, dan kuantitas bahan baku tetap stabil, maka R² akan melakukan perjanjian kontrak dengan beberapa *supplier*.
4. Para karyawan R² akan memeriksa kualitas bahan baku secara rutin sebelum jam operasional sebagai wujud dari pengendalian kualitas bahan baku sebelum disajikan ke konsumen.

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. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

(C) Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Penggunaan teknologi berguna untuk membantu mempermudah pekerjaan sehingga berjalan lebih efisien dan efektif. Penggunaan teknologi tidak harus yang baru namun disesuaikan dengan keperluan dari bidang usaha yang dijalankan.

Beberapa penggunaan alat berdasarkan teknologi yang digunakan oleh pemilik dalam berjalannya bisnis R² ini, antara lain :

1. Handphone dan internet untuk berkomunikasi dan mempermudah hubungan dengan supplier dan pelanggan, serta membantu dalam kegiatan promosi melalui media sosial.
2. Cash register untuk mempermudah perhitungan kegiatan transaksi pembayaran yang akan dilakukan pelanggan sekaligus sebagai bukti transaksi pelanggan.
3. Perlengkapan dapur
 - a. Kompor untuk menggoreng kentang.
 - b. Alat pemanggang untuk memanggang roti.

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.

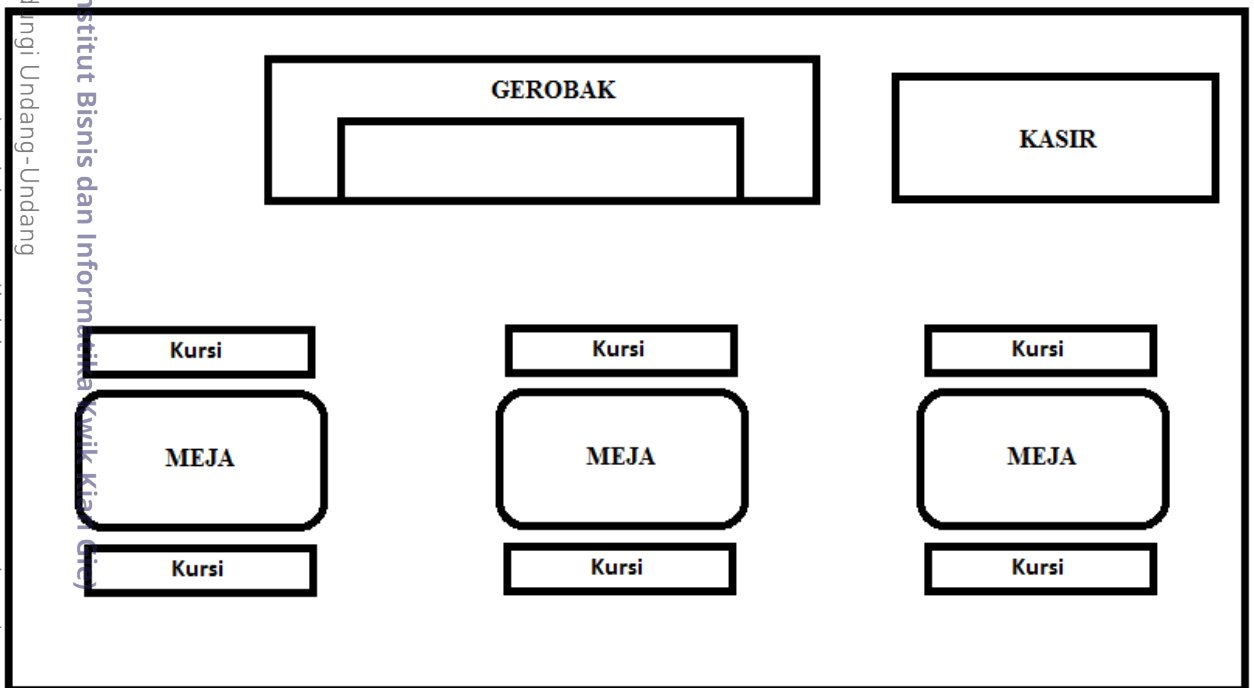


H. Bangunan Fisik

- C** R² berlokasi di depan ruko Permata Taman Palem Blok B3 No.28 yang terletak di Cengkareng-Jakarta Barat dengan luas 5 x 5 m².

Berikut ini merupakan desain bangunan fisik R² :

Gambar 4.5
Lay-out Tempat Usaha



Sumber : R²

- 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.