



Berikut merupakan penjelasan dari proses operasi Healthy Peanut Butter yang

ada di gambar 5.1 :

1. Riset Pasar

Riset pasar merupakan hal terpenting dalam membuka suatu usaha. *Healthy Peanut Butter* melakukan riset pasar bertujuan untuk melihat dan mengetahui siapa target pasar ideal kami karena tidak semua orang bisa dijadikan sebagai pembeli.

2. Manajemn

Pada bagian manajemn tentunya akan dibenahi oleh owner dan beberapa karyawan yang telah direkrut. Tentunya sebelum melakukan alur produksi untuk dijual semua karyawan yang telah direkrut akan diajarkan untuk membuat barang yang akan dijual.

3. Produksi

Dalam alur produksi ini bahan baku utama yang dibutuhkan adalah kacang kenari yang sudah terkupas dari kulitnya dan dijemur hingga kering. Setelah melalui tahap pengeringan kacang sudah siap akan di blender sampai setengah hancur lalu di tambahkan minyak kacang dan madu. Setelah bahan-bahan sudah tercampur rata dan sesuai dengan tekstur yang diinginkan maka selai siap di kemas ke dalam botol berukuran 170 ml, kemudian disimpan dalam udara ruangan untuk menghindari bau tidak sedap.

4. Penjualan

Setelah alur produksi selesai tentunya selai-selai yang sudah jadi akan dijual dan dipasarkan melalui platform-platform *marketplace* seperti Shopee, Tokopedia, Facebook, Instagram, dll.



B. Nama Pemasok

© Hak Cipta dimiliki IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem penghantar nilai perusahaan. Mereka menyediakan sumber daya yang diperlukan oleh perusahaan untuk menghasilkan barang dan jasa. Masalah pemasok sangat mempengaruhi pemasaran. Manajer pemasaran harus mengawasi ketersediaan pasokan, kelangkaan atau penundaan pasokan, pemogokan kerja, dan kejadian-kejadian lain yang dapat merugikan penjualan dalam jangka pendek dan merusak kepuasan pelanggan dalam jangka panjang. Manajer pemasaran juga memantau tren harga dari bahan baku utama mereka. Peningkatan biaya pasokan dapat mendorong peningkatan harga dan akhirnya dapat merusak volume penjualan perusahaan (Kotler dan Armstrong, 2008:80).

Pemasok merupakan salah satu hal terpenting bagi *Healthy Peanut Butter* karena pemasok akan menjadi sumber bahan baku, peralatan, dan perlengkapan kedepannya.

Berikut merupakan daftar pemasok *Healthy Peanut Butter*:

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.

Tabel 5.1

Daftar Pemasok

NO	NAMA	ALAMAT	TELEPON
1.	Rumah kacang (supplier kacang walnut)	Pamulang, Jl. Village Raya Jl. Village 4A No.3A, Pd. Petir, Kec. Bojongsari, Kota Depok, Jawa Barat 16517	0852-1610-6991
2.	Superfood Indonesia (supplier kacang walnut)	Jl. Kencana Elok Barat III Blok K10 No.9, RT.10/RW.7, Kembangan Sel., Kec. Kembangan, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11610	0859-2050-7000
3.	Madu Asli 100% (supplier madu)	Perumahan Permata Cikarang Selatan Blok E2 No 7 RT 05, 15, Sukadami, Cikarang Sel., Bekasi, Jawa Barat 17520	0823-3298-5416
4.	Astromesin (penjual mesin pembuat selai)	Cibinong City Center Blok D No. 28, Pakansari, Cibinong, Bogor, Jawa Barat	(021) 29577485
5.	IKEA (penjual meja,kursi,etalase,dll)	Jl. Jalur Sutera Boulevard Alam No.45, RT.002/RW.002, Kunciran, Sutera, Kota Tangerang, Banten 15320	(021) 29853900
6.	Pusat Botol Bekasi	Jl. Raya Taman Narogong Indah No.7, RT.009/RW.007, Pengasinan, Kec. Rawalumbu, Kota Bks, Jawa Barat 17115	0818-0886-6550
7.	Creative sticker label : cetak stiker label produk kemasan	Komplek percetakan parahyangan, Jalan Ir. H. Juanda No. 32, Blk. B No.04, RT.003/RW.006, Marga Mulya, Kec. Bekasi Utara, Kota Bks, Jawa Barat 17143	0818-721-085
8.	Industri Minyak Kacang	Salagedang, RT. 002/02, Pamoyanan, Kec. Cianjur, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat 43217	

Sumber : Di olah oleh *Healthy Peanut Butter*

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.



C. Deskripsi Rencana Operasi

Ⓒ Rencana strategi adalah rencana yang didesain untuk memenuhi sasaran organisasi secara luas, sedangkan rencana operasional adalah rencana yang terinci tentang kebutuhan untuk menggabungkan strategi ke dalam operasional sehari-hari. Keduanya berkaitan dengan hubungan kunci tempat sasaran organisasi dikejar. Rencana strategi berkaitan dengan hubungan antara orang di sebuah organisasi dan orang yang bertindak di organisasi lain, sedangkan rencana operasional berkaitan dengan orang di dalam organisasi (Wahjono, 2008:58).

Kegiatan rencana operasional harus dilakukan dengan dua tahap yaitu sebelum usaha berjalan dan setelah usaha berjalan. Berikut merupakan rencana operasional *Healthy Peanut Butter* :

1. Melakukan analisis bisnis

Langkah yang pertama adalah menganalisis bisnis yang akan dijalankan.

Langkah ini bertujuan untuk melihat peluang bisnis yang akan kita masuki.

Dengan melakukan analisis bisnis kita akan mengetahui apakah bisnis yang akan dijalankan layak atau tidak.

2. Melakukan analisis pasar dan pesaing

Langkah kedua adalah menganalisis pasar dan pesaing. Selain melakukan analisis bisnis kita juga harus mengetahui sudah berapa banyak pesaing yang memiliki bidang usaha yang sama. Selain menganalisis pesaing kita juga harus menganalisis pasar, tujuannya untuk melihat apakah produk yang akan kita jual disukai oleh masyarakat. Dari situ kita dapat melihat apakah usaha yang didirikan akan laku atau tidak.

3. Melakukan survei pemasok



Langkah selanjutnya adalah melakukan survei pemasok. Survei pemasok dilakukan untuk mengetahui bahan baku yang disediakan oleh pemasok layak untuk diproduksi atau tidak. Selain itu kita juga harus mencari pemasok yang semurah dan sedekat mungkin agar memaksimalkan proses produksi.

4. Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)

Setiap wajib pajak yang menjalankan usaha atau pekerjaan bebas dan wajib pajak badan, wajib mendaftarkan diri ke Kantor Direktorat Jenderal Pajak yang wilayah kerjanya meliputi tempat tinggal atau tempat kedudukan wajib pajak untuk dicatat sebagai wajib pajak dan sekaligus kepadanya diberikan NPWP. Wajib Pajak atau orang yang diberi kuasa khusus mendaftarkan diri untuk memperoleh NPWP wajib mengisi, manandatangani, dan menyampaikan formulir pendaftaran ke Kantor Pelayanan Pajak. Selanjutnya Kantor Pelayanan Pajak menerbitkan Surat Keterangan Terdaftar dengan jangka waktu paling lama pada hari kerja berikutnya setelah permohonan pendaftaran serta persyaratannya diterima secara lengkap (Waluyo, 2011:25).

5. Mendaftarkan SIUP (Surat Izin Usaha Perdagangan)

Berdasarkan Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 36/M-DAG/PER/9/2007 tentang penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) adalah surat izin untuk dapat melakukan kegiatan usaha perdagangan yang dikeluarkan instansi pemerintah melalui Dinas Perindustrian dan Perdagangan sesuai domisili perusahaan. Surat ini diperlukan untuk melaksanakan kegiatan usaha dalam



bidang perdagangan dan jasa. Untuk membuat akta pendirian perusahaan diperlukan dokumen-dokumen berikut:

- a. Fotokopi Kartu Penduduk (KTP) pada pendiri, minimal 2 orang
- b. Fotokopi Kartu Keluarga (KK) penanggung jawab/ direktur
- c. Fotokopi NPWP penanggung jawab
- d. Foto penanggung jawab perusahaan ukuran 3 x 4, sebanyak 2 lembar berwarna
- e. Fotokopi lunas Pajak Bumi dan Bangunan (PBB) tahun terakhir sesuai domisili perusahaan
- f. Fotokopi surat kontak/ sewa kantor atau bukti kepemilikan tempat usaha
- g. Surat keterangan domisili dari pengelola gedung jika berlokasi di gedung perkantoran
- h. Surat keterangan domisili dari RT/RW (untuk perusahaan yang berdomisili di lingkungan perumahan)
- i. Foto kantor tampak depan, tampak dalam (ruang berisi meja, kursi, dan komputer). Foto-foto ini digunakan untuk mempermudah survei lokasi untuk mendapatkan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP). (<http://galeddeg.blogspot.com>)

6. Membeli bahan baku, perlengkapan dan peralatan

Langkah berikutnya adalah pembelian bahan baku, perlengkapan, dan peralatan. Tentunya untuk membeli barang-barang kita harus memutuskan dengan baik dan benar, karena perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan sangatlah mahal. Selain itu untuk pemilihan bahan baku juga harus dengan teliti agar bahan baku yang dibeli tidak busuk atau basi. Jadi kita juga harus memilah pemasok dengan baik dan benar tentunya dapat dipercaya.

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.



7. Membuat *Standard Operating Procedure* (SOP) kerja karyawan

Membuat dan merumuskan SOP kerja untuk menjelaskan posisi, tanggung jawab serta tugas-tugas yang harus dikerjakan oleh karyawan dan kemudian dibagikan kepada masing-masing karyawan dan diberikan pengarahan secara lebih detail.

8. Merekrut tenaga kerja

Setelah membuat SOP, yang selanjutnya adalah merekrut tenaga kerja yang ahli dalam bidangnya berdasarkan rekomendasi dari orang-orang terdekat dan bisa dipercaya. Merekrut tenaga kerja juga sangat memperhatikan karakteristik seseorang mulai dari etika, sifat, kemauan bekerja, dan yang terpenting adalah kejujuran. Semua karakteristik akan di tes melalui tahap *interview* karyawan dan percobaan kerja selama 3 bulan lamanya. Setelah itu, juga memberikan pelatihan khusus terhadap tenaga kerja yang sudah diterima.

9. Membuka usaha

Setelah melalui langkah-langkah rencana operasional di atas, maka langkah selanjutnya adalah membuka usaha yang sudah direncanakan. Namun sebelum membuka usaha, tentunya kita akan memproduksi selai yang akan dijual.

10. Melakukan promosi

Setelah membuka usaha pastinya kita akan melakukan promosi untuk dikenal oleh para calon-calon pembeli. Promosi yang dilakukan adalah melalui media sosial yang setiap harinya dilihat dan dibaca oleh masyarakat, seperti Instagram, Facebook, Youtube, Tiktok, dll.

© 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.



Berikut merupakan gambaran rencana operasional *Healthy Peanut Butter* yang dimulai pada Februari 2021 sampai dengan Juni 2021 :

Tabel 5.2

Rencana Operasi *Healthy Peanut Butter*

No	Kegiatan	Oktober				November				December				Januari				Febuari				Keterangan	
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
		1	Melakukan analisa bisnis	█																			
2	Melakukan analisis pasar dan pesaing		█	█	█	█	█																5 minggu
3	Melakukan survei pemasok				█	█	█																3 minggu
4	Pendaftaran Nomor Pokok Wajib Pajak							█															1 minggu
5	Mendaftarkan SIUP							█															1 minggu
6	Membeli bahan baku, perlengkapan dan peralatan							█	█	█													3 minggu
7	Membuat standard operating procedure (SOP) kerja karyawan										█												1 minggu
8	Merekrut tenaga kerja										█	█											2 minggu
9	Membuka Usaha												█										1 minggu
10	Melakukan Promosi												█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	1 minggu
TOTAL																						19 minggu	

Sumber : Di olah oleh *Healthy Peanut Butter*

Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik IBI KKR (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.

Hak Cipta Ditindungi Undang-Undang
Hak Cipta milik IBI KKR (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)



D. Rencana Alur Produksi

Menurut Bustami dan Nurlela (2009:1-2), produksi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam mentransformasi atau merubah input (masukan) menjadi output (keluaran), input berupa faktor-faktor ekonomi seperti: modal, bahan, tenaga kerja, dan teknologi. Proses produksi adalah proses pengolahan input menjadi output. Input yang dimaksud adalah bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang diproses menjadi produk selesai. Dalam perusahaan pabrikasi proses produksi dapat dilakukan melalui dua cara, yaitu:

1. Satu Tahapan Proses Produksi

Satu tahapan proses produksi adalah proses pengolahan input menjadi output. Input yang dimaksud adalah bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang diproses menjadi produk selesai.

2. Beberapa Tahapan Proses Produksi

Beberapa tahapan proses produksi adalah suatu proses produksi yang dilakukan dalam pengolahan produk selesai melalui beberapa departemen atau lebih dari satu departemen. Departemen tersebut terdiri dari departemen produksi dan departemen jasa atau pembantu sebagai penunjang departemen produksi.

Tahapan Produksi yang *Healthy Peanut Butter* gunakan adalah satu tahapan proses produksi dimana proses pengolahannya diawali dari input dimana bahan baku terdiri dari kacang kenari, madu, dan minyak kacang lalu di jadikan menjadi bahan jadi. Kemudian setelah menjadi barang jadi, selai melalui tahap pengetesan untuk mengetahui apakah selai layak dijual atau tidak. Setelah melalui proses pengetesan selai kemudian siap untuk di pasarkan.

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

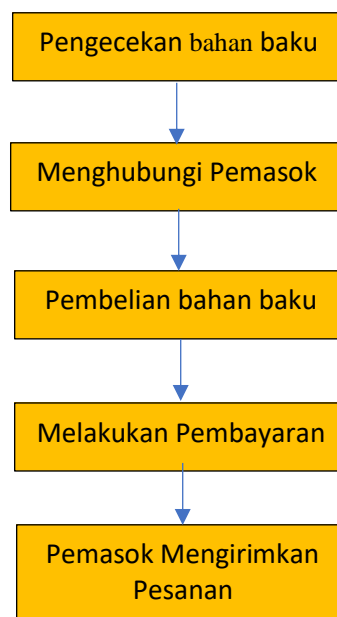
Menurut Sofjan Assauri (2008:176) pengendalian persediaan bahan baku merupakan suatu kegiatan untuk menentukan tingkat dan komposisi daripada persediaan bahan baku dan barang hasil produksi sehingga perusahaan dapat melindungi kelancaran produksi dengan efektif dan efisien. Menurut Assauri pengendalian persediaan bahan baku bertujuan untuk :

1. Menjaga agar jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan yang dapat mengakibatkan terhentinya proses produksi.
2. Menjaga agar persediaan tidak berlebihan sehingga biaya yang ditimbulkan tidak menjadi lebih besar pula.

Healthy Peanut Butter tentunya akan selalu menjaga stok dan keterbatasan bahan baku agar proses produksi tetap berlangsung dengan lancar serta kualitas juga terjaga. Berikut merupakan alur proses bahan baku *Healthy Peanut Butter* :

Gambar 5.2

Alur Proses Bahan Baku



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.



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Perubahan teknologi merupakan salah satu faktor utama pendorong persaingan. Perubahan teknologi berperan penting dalam mendorong perubahan struktur industri serta mendorong terciptanya industri baru. Strategi teknologi ialah pendekatan perusahaan terhadap pengembangan dan penggunaan teknologi. Meskipun strategi teknologi merangkum peran organisasi formal penelitian dan pengembangan, strategi tersebut juga harus lebih luas dari peran organisasi ini karena meratanya dampak teknologi terhadap rantai nilai. Karena teknologi memiliki kekuatan untuk mempengaruhi struktur industri dan keunggulan bersaing, strategi teknologi sebuah perusahaan menjadi unsur mutlak penting dalam keseluruhan strategi bersaing perusahaan bersangkutan

Kemajuan teknologi juga berperan penting dalam proses produksi selai *Healthy Peanut Butter*, berikut merupakan teknologi yang menunjang keberhasilan proses produksi *Healthy Peanut butter* :

1. Mesin *Processor* selai

Mesin ini menjadi penunjang utama proses produksi selai. Mesin ini sangat berbeda dari blender biasa, mulai dari ketajaman pisau, perputaran mesin, dan volume. Dibawah merupakan gambar Mesin *Processor* selai

Gambar 5.3
Mesin *Processor* Selai



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

2. Alat *press* atau alat pemanas aluminium

Alat ini berguna untuk mengunci rapat selai sebelum ditutup dengan aluminium. Penutupan ini bertujuan untuk menghindari udara yang masuk kedalam selai yang bisa menyebabkan kerusakan pada selai.

Gambar 5.4

Mesin Pemanas Aluminium



3. Teknologi *E-Commerce*

Teknologi *E-commerce* yang digunakan berupa alat alat teknologi elektronik yang bertujuan untuk memasarkan dan menjual produk. Teknologi yang digunakan untuk menunjang pemasaran penjualan produk adalah handphone, komputer, internet/wifi, dll .

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

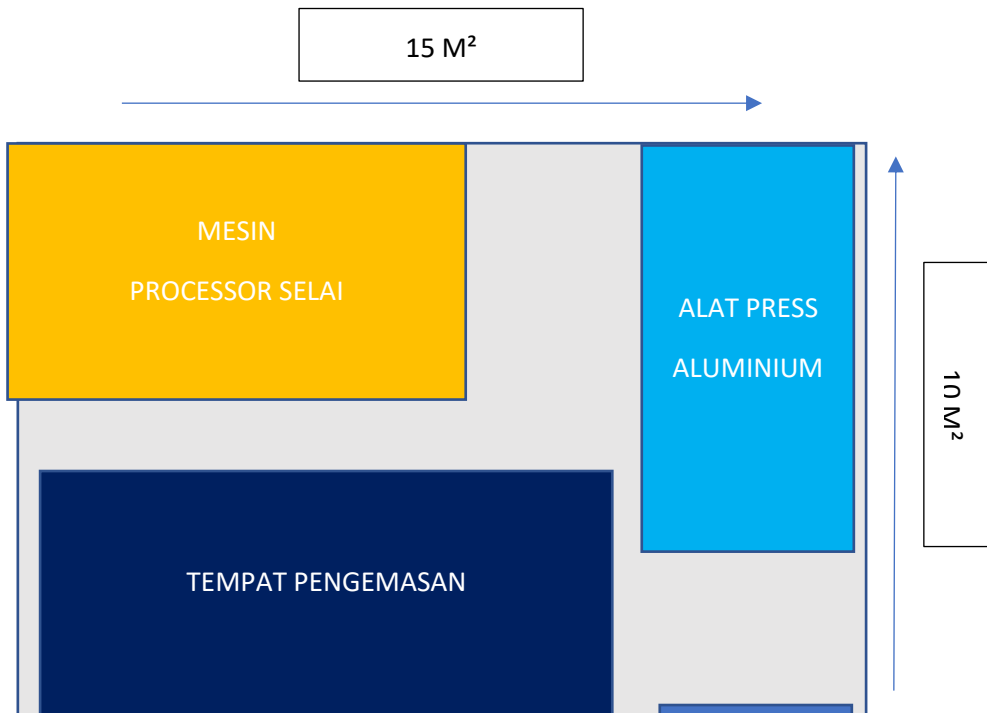
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



G. Layout Tempat Usaha atau Produksi

Tempat produksi yang dibuat tentunya akan senyaman mungkin untuk menunjang proses pembuatan selai. Tempat produksi juga tentunya akan dibuat sebersih mungkin agar kualitas dari selai tetap terjamin. Berikut merupakan gambar *layout* tempat produksi *Healthy Peanut Butter* :

Gambar 5.5
Layout Tempat Produksi



Sumber : *Healthy Peanut Butter*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Haki Cipta dilindungi 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.