



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi

Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2017:3) 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 dalam menghasilkan produk maupun jasa proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian di distribusikan kepada konsumen.

Namakhu Bento tentunya memiliki proses operasi dalam menjalankan usaha. Proses input meliputi mulai dari pembelian bahan baku kepada pemasok dengan langsung menghubungi sales dari perusahaan tersebut, hingga mengolah bahan baku menjadi produk yang sudah siap konsumsi.

Pada proses *output* dimulai dengan pelanggan mengunjungi restoran lalu memilih produk yang diinginkan setelah itu akan terdapat kalkulasi harga yang perlu dibayarkan oleh pelanggan. Ketika pelanggan sudah berhasil melakukan pembayaran maka produk akan diberikan oleh pegawai atau dikirimkan melalui ojek online.

B. Nama Pemasok

Namakhu Bento memilih pemasok yang sudah terpercaya memiliki kualitas yang baik, sehingga bahan baku yang akan dipakai juga memiliki kualitas yang baik. Berikut adalah daftar pemasok bahan baku Namakhu Bento:

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 Namakhu Bento

No.	Nama Pemasok	Alamat	No. Telepon	Produk
1	FrozenBento	Jalan Benteng Jaya II No. 61A Jakarta Utara	0897-8336-567	Bahan Gorengan
2	Lotte Mart	Jl. Boulevard Barat. Raya Rt 18/Rw 8. Kelapa Gading. Jakarta Utara	021-5399660	Perlengkapan penunjang

Sumber: Namakhu Bento, 2020.

C Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah rincian kegiatan yang dilakukan oleh seorang pengusaha untuk menentukan urutan pelaksanaan suatu kegiatan operasi. Berikut adalah deskripsi rencana operasi Namakhu Bento:

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

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.



Tabel 5.2

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Namakhu Bento

No.	Kegiatan	Bulan dan Tahun															
		Oct-21				Nov-21				Dec-21				Jan-22			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Melakukan analisis bisnis	■	■														
2	Melakukan survey lokasi		■	■													
3	Membeli perlengkapan dan peralatan				■												
4	Membuat SOP					■											
5	Membuat NPWP					■	■										
6	Membuat SIUP dan TDP					■	■										
7	Menyewa tempat usaha							■									
8	Melakukan rekrutmen							■	■	■	■						
9	Membeli bahan baku dan produksi												■				
10	Menjalankan usaha													■			

Berikut adalah deskripsi rencana operasi dari Namakhu Bento:

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.

3. Membeli peralatan dan perlengkapan

Langkah selanjutnya adalah mulai membeli peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk kegiatan usaha.

4. 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.

5. Membuat NPWP

Setiap warga negara yang memiliki penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor Pelayanan Pajak.

Syarat pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan sebagai berikut:

- a. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukkan 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/usaha kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintahan Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listrik/bukti pembayaran listrik.

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.



6. Membuat SIUP dan TDP

Sebelum membuka usaha, pengusaha harus mengurus dan memiliki surat-surat perizinan yang diperlukan dalam membuka usaha, yaitu Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP) untuk memenuhi persyaratan sebelum membuka usaha. Dalam pembuatan SIUP, perlu dipenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Mengisi formulir permohonan izin
- b. Melampirkan fotokopi KTP
- c. Melampirkan fotokopi akte pendirian perusahaan (untuk badan usaha)
- d. Melampirkan surat pernyataan (belum memiliki SIUP)
- e. Melampirkan *softcopy* pas foto penanggung jawab
- f. Melampirkan pernyataan kedudukan usaha/badan usaha

7. Menyewa tempat usaha

Langkah selanjutnya adalah melakukan penyewaan tempat usaha. Setelah melakukan survey lokasi dan sudah menemukan lokasi yang strategis, maka dilakukanlah penyewaan tempat.

8. Melakukan rekrutmen

Tahap selanjutnya pengusaha melakukan rekrutmen tenaga kerja sesuai kriteria yang diperlukan, setelah mendapatkan tenaga kerja yang diperlukan, pengusaha harus memberikan pelatihan kepada tenaga kerja jika dibutuhkan.

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.



9. Membeli bahan baku dan melakukan produksi

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

Membeli bahan baku yang diperlukan dan memperhatikan kualitas bahan baku yang dibeli apakah sesuai standart atau tidak, setelah itu mulai pada tahap produksi sehingga memiliki stok barang untuk dijual kepada pelanggan.

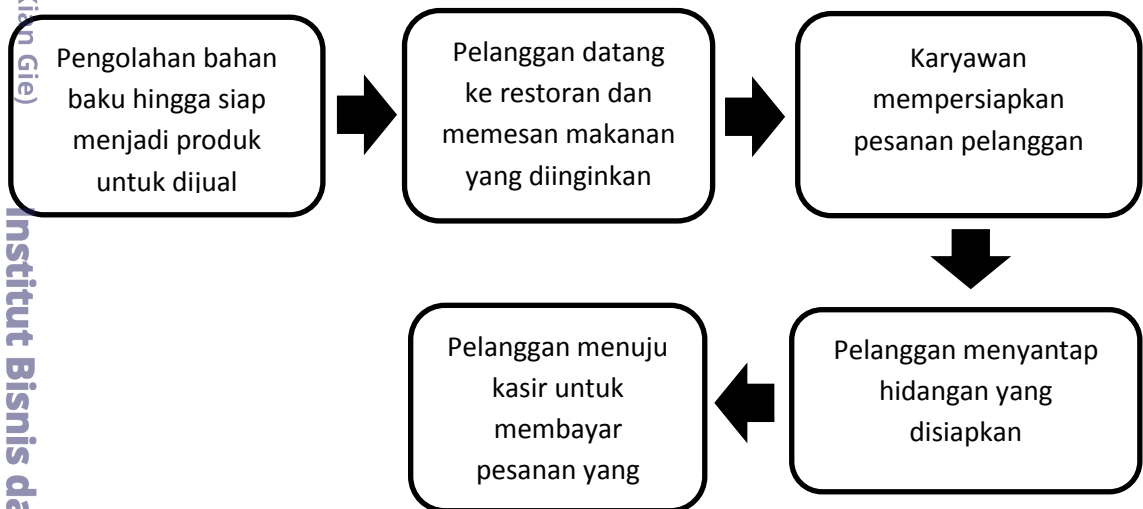
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk adalah serangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk, alur tersebut menunjukkan proses dari awal bahan baku, proses yang dilakukan untuk membuat produk, dan hasil akhir produk tersebut hingga produk sampai ke tangan pelanggan.

: **Bagan 5.1**

Rencana Alur Produksi Namakhu Bento



Sumber: Namakhu Bento, 2020.



E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

- Alur pembelian bahan baku pada Namakhu Bento selalu dilakukan pengawasan pada setiap penjualan, setiap bahan baku yang digunakan akan dihitung sesuai dengan perhitungan / takaran produksi, sehingga selalu dapat mengetahui prediksi jumlah produk yang bisa diproduksi agar bisa menentukan batas minimum stok untuk segera melakukan pemesanan kepada *supplier*, agar tidak terjadi kehabisan stok.

F. Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Namakhu Bento menggunakan tempat usaha di Wisma Gading Permai Jl. Boulevard Raya No.R01-20 RW.12, East Kelapa Gading Kelapa Gading, Jakarta 14240 Berikut adalah *layout* bangunan dari tempat usaha Namakhu Bento:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

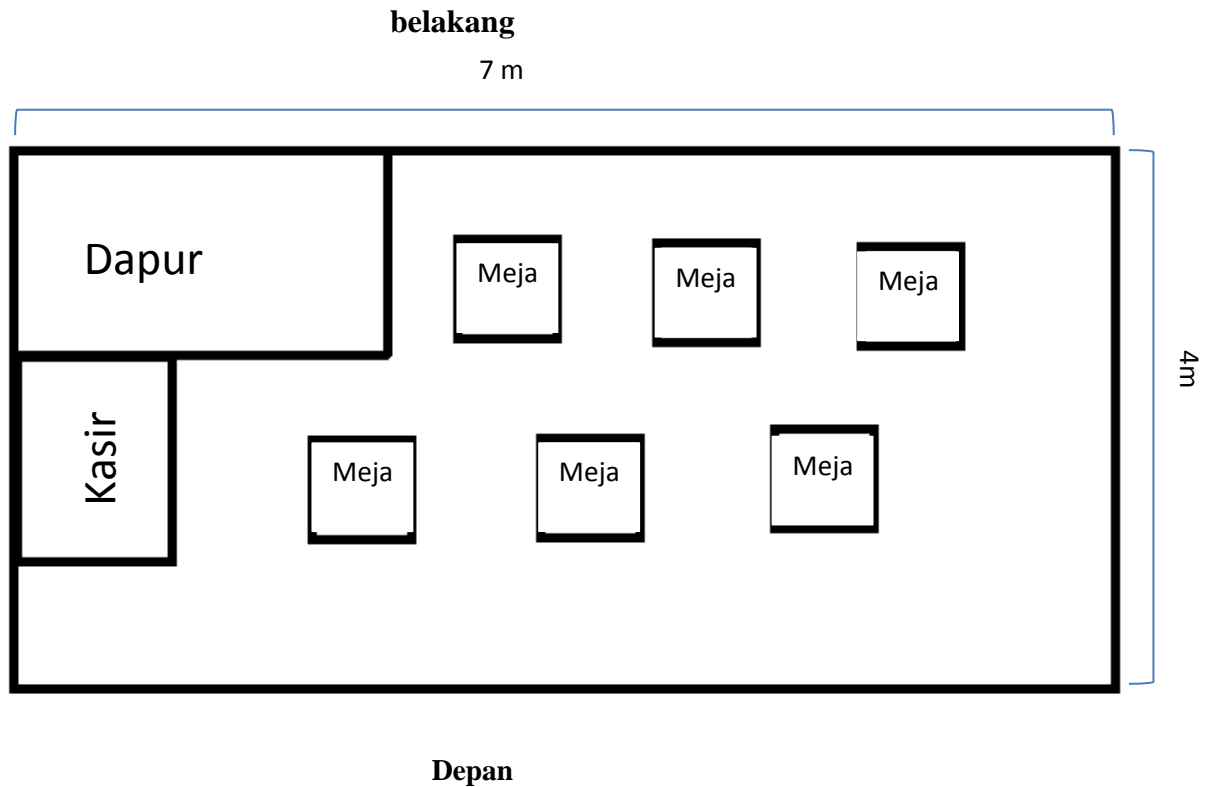
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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

LayOut Tempat Usaha Namakhu Bento



Sumber: Namakhu Bento, 2020.

© 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.

© Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada zaman yang serba maju, penggunaan teknologi dapat meningkatkan kinerja dalam kegiatan berbisnis. Namakhu Bento juga memanfaatkan peralatan yang baik, guna menunjang kegiatan bisnis. Berikut adalah beberapa peralatan yang Namakhu Bento gunakan:

Gambar 5.2

Meja



Sumber: www.google.co.id

Gambar 5.3

Kursi



Sumber: www.google.co.id

© 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 5.4

Kompor



Sumber: www.google.co.id

Gambar 5.5

Tenda



Sumber: www.google.co.id

© 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 5.6

Wajan



Sumber: www.google.co.id

Gambar 5.7

Panci



Sumber: www.google.co.id

© 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 5.8

Gelas



Sumber: www.google.co.id

Gambar 5.9

Piring



Sumber: www.google.co.id

© 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.