



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

Kegiatan usaha yang dijalankan oleh seseorang atau kelompok tidak luput dari proses operasi. Baik usaha tersebut bergerak untuk menghasilkan produk maupun jasa, proses operasi pasti melekat dalam kegiatan operasionalnya. Operasi sendiri terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahapan masukan atau input, tahapan proses, dan tahapan output. Sebuah proses operasi juga membutuhkan strategi untuk dapat menghasilkan output sesuai harapan konsumen.

A. Kesimpulan

Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2015:3) 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.

Sisterpie.ID merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang kuliner yang menggunakan bahan dasar alami dan menggunakan bahan baku yang berasal dari dalam negeri dengan kualitas premium dan menyajikan varian rasa yang belum memiliki pesaing lain.

Tabel 5.1

Proses Produksi Makanan *Sisterpie.ID*

No.	Menu	Bahan	Proses Pembuatan
1	Original	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 540 gr tepung terigu protein sedang 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buat kulit, campur tepung, gula halus, mentega, telur dan pasta vanilla

© Hak cipta dimiliki IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) diterbitkan oleh 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.



<p>C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>		<ul style="list-style-type: none">▪ 300 gr mentega▪ 75gr gula gula halus▪ 4 butir telur kocok lepas.▪ 440 gr susu kental manis putih▪ 300 gr susu▪ 15 butir kuning telur	<ul style="list-style-type: none">▪ Aduk dengan garpu hingga adonan menyatu.▪ Gumpalkan, masukkan kulkas sebentar.▪ Gilas tipis melebar lalu cetak di cetakan pie hingga adonan habis.▪ Kemudian tusuk- tusuk dengan garpu pada bagian dasarnya agar saat dipanggang tidak bergelembung.▪ Buat adonan isi, campur semua bahan aduk rata dan saring.▪ Tuang adonan isi ke kulit pie.▪ Oven dengan suhu 140 derajat celsius selama 45 menit.▪ Angkat dan dinginkan.
2	Cheese	<ul style="list-style-type: none">▪ 540gr tepung terigu protein sedang▪ 300 gr mentega▪ 75gr gula gula halus▪ 4 butir telur kocok lepas▪ 440 gr susu kental manis	<ul style="list-style-type: none">▪ Campurkan semua bahan kulit aduk dan uleni sampai kalis.▪ Bulatkan bungkus plastik lalu diamkan di kulkas selama 30 menit.▪ Setelah 30 menit gilas adonan melebar lalu potong-potong bulat sesuai cetakan, isi dan padatkan dalam cetakan sambil ditekan.▪ Tusuk-tusuk dengan garpu bagian dasar kulit yang sudah tercetak agar

1. Ditarang 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.



<p>C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)</p> <p>Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<p>putih</p> <ul style="list-style-type: none">▪ 300 gr susu▪ 15 butir kuning telur▪ keju parut	<p>tidak menggelembung saat dipanggang.</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Buat isi, campurkan semua bahan isian kecuali keju perut, aduk rata pakai whisk, kemudian saring.▪ Masukkan adonan dalam kulit pie, lalu beri parutan keju sesuai selera.▪ Panggang di oven yang sudah dipanaskan di suhu 160 C selama 20-25 menit atau sampai matang.▪ Angkat dan dinginkan.
<p>3 Chocomaltine</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ 540gr tepung terigu protein sedang▪ 300 gr mentega▪ 75gr gula gula halus▪ 4 butir telur kocok lepas▪ 440 gr susu kental manis putih▪ 300 gr susu▪ 15 butir kuning telur	<ul style="list-style-type: none">▪ Buat kulit, campur tepung, gula halus, mentega, telur dan pasta vanilla.▪ Aduk dengan garpu hingga adonan menyatu.▪ Gumpalkan, masukkan kulkas sebentar.▪ Gilas tipis melebar lalu cetak di cetakan pie hingga adonan habis.▪ Kemudian tusuk- tusuk dengan garpu pada bagian dasarnya agar saat dipanggang tidak bergelembung.▪ Buat adonan isi, campur semua bahan aduk rata dan saring.

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.



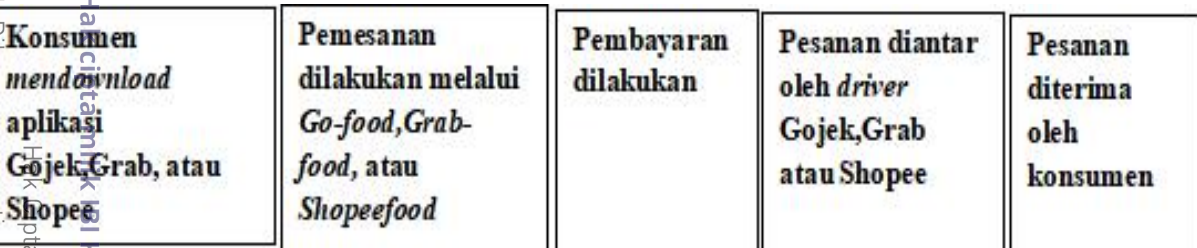
<p>4 Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ chocomaltine 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tuang adonan isi ke kulit pie. ▪ Oven dengan suhu 140 derajat celsius selama 45 menit. ▪ Angkat dan dinginkan.
<p>Matcha</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 540gr tepung terigu protein sedang ▪ 300 gr mentega ▪ 75gr gula halus ▪ 4 butir telur kocok lepas ▪ 440 gr susu kental manis putih ▪ 300 gr susu ▪ 15 butir kuning telur ▪ Matcha 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buat kulit, campur semua bahan menggunakan garpu sampai adonan berbutir-butir dan tercampur rata. ▪ Padatkan dan bulatkan, masukkan dalam cetakan pie. ▪ Oven sampai 1/2 matang, sisihkan. ▪ Buat bahan isi, campur semua bahan isi kecuali matcha, aduk rata, saring. ▪ Kemudian tuang adonan isi ke dalam kulit pie yang sudah dicetak, taruh matcha di atasnya. ▪ Panggang dalam oven hingga matang. ▪ Angkat dan keluarkan dari oven. Diamkan sebentar.

Sumber: *Sisterpie.ID*

Pembelian produk dari *Sisterpie.ID* dengan cara delivery order. Tentunya *Sisterpie.ID* mempunyai alur proses produksi hingga produk tersebut sampai di tangan konsumen. Berikut adalah alur penjualan *Sisterpie.ID* dari input sampai output. Gambar 5.1 menjelaskan alur proses pembelian dari awal konsumen memesan sampai selesai :



Gambar 5.1



menjelaskan alur proses Delivery Order di *Sisterpie.ID*

Dari Gambar 5.1 di atas dapat dijelaskan alur proses delivery order *Sisterpie.ID* sebagai berikut :

a. Konsumen men-download aplikasi Gojek,Grab dan Shopee

Untuk dapat melakukan delivery order konsumen pertama-tama harus mengunduh terlebih dahulu aplikasi tersebut di Play Store atau App Store.

b. Pemesanan melalui Go-food,Grab-food dan Shopeefood

Di dalam aplikasi Gojek atau Grab ada menu bernama Go-food atau Grab-food. Dimana menu ini berguna untuk bisnis kuliner yang bekerja sama dengan Gojek. Dicantumkan menu restoran secara keseluruhan.

c. Metode Pembayaran

Metode yang disediakan Gojek ada 2 yaitu dengan uang cash atau dengan saldo Go-pay ,OVO atau Shopeepay. Untuk dapat mempunyai saldo Go-pay ,OVO atau Shopeepay konsumen harus mengisi saldo melalui atm yang sudah bekerja sama dengan aplikasi Gojek ,Grab atau Shopee.

d. Pesanan diantarkan

Setelah berhasil memesan pesanan akan diantarkan oleh driver. Ada biaya tambahan untuk delivery order yang akan diberikan kepada driver atas jasa delivery tersebut.

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.



B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan faktor yang sangat penting untuk menunjang jalannya kegiatan bisnis. Dengan adanya pemasok, maka bisnis dapat menjangkau sumber daya yang tidak dimiliki sebelumnya. Oleh karena itu, relasi yang baik dengan pemasok perlu dibangun sehingga pemasok yang telah bekerja sama dengan bisnis tidak menjadi ancaman bagi jalannya kegiatan usaha.

Menurut Kotler dan Armstrong (2015:93) Pemasok, atau juga dikenal sebagai supplier, adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Perlu adanya pertimbangan khusus dalam memilih pemasok, terutama pemasok yang akan bekerja sama secara jangka panjang dan berperan besar bagi bisnis. Hal tersebut dilakukan untuk mengantisipasi kerugian dan ancaman yang mungkin ditimbulkan dari salahnya memilih pemasok, maka diperlukan ketelitian dalam memilih pemasok. Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam memilih pemasok yaitu, pertimbangan kualitas, harga, lokasi, dan keandalan pemasok.

Berikut nama-nama pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang menunjang jalannya kegiatan usaha *Sisterpie.ID*:

Tabel 5.2

Daftar Nama Supplier

No.	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon / Website	Kategori

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



1	Tokopedia	Tokopedia Tower Ciputra World 2, Jl. Prof. DR. Satrio No.Kav. 11, RT.3/RW.3, Karet Semanggi, Kecamatan Setiabudi, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12950	https://www.tokopedia.com (021) 50170809	Oven, Cetakan, Kulkas, Mixer, timbangan, alat makan (sumpit & sendok),kuas, baskom stainless, parutan keju, saringan.
2	Pasar Elang	Jl. Pademangan III Gang No.12 Jakarta Utara.	08131982133	Supplier Telor
3	Aroma boga	Jl. Pademangan III Gang No.11 Jakarta Utara	081391415550	supplier untuk Bahan baku seperti: Susu uht, Gula halus, Susu Kental Manis, Tepung terigu, Mentega, Matcha, Keju, Chocomaltine

Sumber: *Sisterpie.ID*

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rincian kegiatan yang akan dilakukan pebisnis sebelum pebisnis membuka usaha. Rencana operasi ini memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan apa saja yang akan di lakukan hingga bisnis dapat dibuka dengan tepat waktu. Berikut adalah gambaran rencana operasi

Sisterpie.ID:

Melakukan Survei Pasar

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



Melakukan survei pasar adalah langkah pertama yang harus dilakukan agar dapat mengetahui apa yang diinginkan oleh konsumen. Survei pasar dilakukan agar mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki oleh suatu usaha.

Melakukan Survei pesaing

Survei pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi yang akan digunakan. Tidak hanya itu dalam survei pesaing dapat membandingkan beberapa faktor seperti merek, harga, pelayanan, cita rasa, kualitas, lokasi dan lain-lain.

Melakukan Survei Lokasi

Pemilihan lokasi adalah hal yang terpenting dalam membuat bisnis kuliner. Lokasi harus strategis, ramai dilewati oleh calon konsumen dan lokasi dapat mudah untuk dicapai oleh calon konsumen. Maka, dalam proses ini penulis melakukan survei lokasi usaha yang ada di Jln. Pademangan 2 gang XXXI no 8, dimana dilokasi tersebut banyak berdiri rumah makan dan kafe – kafe sehingga menjadikan lokasi tersebut strategis.

Melakukan Survei 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 survei terlebih dahulu dalam memilih pemasok yang dekat dengan lokasi usaha. Penulis melakukan survei 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.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

4. 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.



5. Pendaftaran NPWP

C Nomor pokok wajib pajak (NPWP). Setiap warga negara yang memiliki penghasilan 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:

- i. 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.
- ii. 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.
- iii. 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.

Pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha)

Pendaftaran Nomor Induk Berusaha (NIB) dilaksanakan setelah mendapat kepastian terkait lokasi dan alamat lengkap dari Kedai Mikul Dhuwur, karena pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha) membutuhkan NPWP pemilik usaha dan NPWP badan usaha yang kemudian akan dimasukkan kedalam sistem OSS untuk menentukan KBLI /nomor pokok bidang usaha.

Pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha) dan Penentuan KBLI sangat

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.



penting bagi *Sisterpie.ID* agar tidak ada yang melakukan kegiatan peniruan brand/plagiat oleh pihak yang tidak bertanggung jawab.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

8. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Setelah mengetahui pemasok dan mendapatkan lokasi usaha perlu melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.

9. Men-design Layout Toko

Mendesain sebuah usaha adalah hal yang terpenting bagi suatu usaha. Dalam hal ini penulis men-design interior sesuai dengan konsep penulis.

9. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Merekrut karyawan bukan hal yang sepele karena karyawan adalah bagian penunjang dari jalannya suatu usaha. Pemilahan karyawan minimal adalah orang yang terdidik dan memiliki attitude yang baik. Setelah itu akan dilakukan pelatihan khusus untuk masing-masing posisi.

10. Pembelian Bahan Baku

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

11. Melakukan Promosi dan Soft Opening

Sisterpie.ID akan melakukan promosi melalui media sosial, mouth to mouth, dan meminta bantuan teman-teman untuk mempromosikan *Sisterpie.ID* di media sosial mereka.

12. Pembelian Bahan Baku

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

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.

13. Melakukan Promosi dan Soft Opening

- C** *Sisterpie.ID* akan melakukan promosi melalui media sosial, mouth to mouth, dan meminta bantuan teman-teman untuk mempromosikan *Sisterpie.ID* di media sosial mereka.

14. Pembukaan Usaha

Seluruh tahap persiapan telah dilaksanakan dan terencana dengan matang, tahap terakhir dari perencanaan ini adalah pembukaan *Sisterpie.ID*. Berikut adalah rencana operasi *Sisterpie.ID* yang dimulai dari bulan Oktober 2021 sampai pembukaan usaha di bulan Januari 2022 pada Tabel 5.3 :

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.



Tabel 5.3

Kegiatan	Rencana Operasi															
	Okt-21				Nov-21				Des-21				Jan-22			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Perhitungan Bisnis	█															
2. Melakukan Survey Pasar dan Pesaing	█															
3. Melakukan Survey Lokasi		█														
4. Melakukan Survey Pemasok		█	█													
5. Pendaftaran NPWP				█	█											
6. Pendaftaran NIB					█	█										
7. Membeli Peralatan dan Perlengkapan							█									
8. Layout Toko								█								
9. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja									█	█						
10. Pembelian Bahan Baku											█					
11. Melakukan Promosi												█				
12. Membuka Toko													█			

Rencana Operasi *Sisterpie.ID*

Sumber: *Sisterpie.ID*

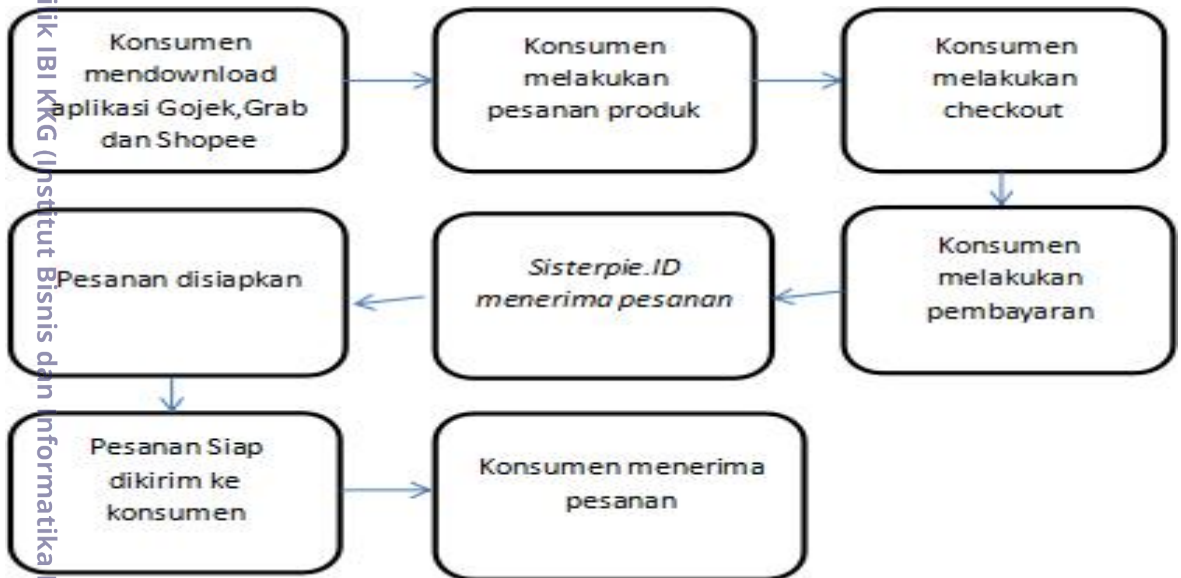
D. Rencana Alur Produk

Setiap perusahaan mempunyai proses dalam bisnisnya. Mulai dari produk itu diproses sampai dengan di tangan konsumen akhir. *Sisterpie.ID* merupakan bisnis kuliner yang menjual makanan berbahan dasar tepung terigu dan telur. Produk *Sisterpie.ID* diproses dengan bahan-bahan fresh dan berkualitas sehingga

1. Dituangkan ke dalam cetakan dan dituangkan ke dalam cetakan. 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

menghasilkan produk yang baik. Berikut adalah alur produk *Sisterpie.ID* dari konsumen , diproses, dan dikonsumsi oleh konsumen :

Gambar 5.2



Alur Proses Pemesanan *Sisterpie.ID*

Sumber: *Sisterpie.ID*

Pada gambar di atas menjelaskan bagaimana proses produksi sampai produk berada ditangan konsumen, yang akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Konsumen mendownload aplikasi Gojek, Grab dan Shopee
2. Konsumen melakukan pesanan produk
3. Konsumen melakukan checkout produk
4. Konsumen melakukan pembayaran
5. *Sisterpie.ID* menerima pesanan
6. Pesanan disiapkan
7. Pesanan siap dikirim ke konsumen
8. Konsumen menerima pesanan

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

© Persediaan bahan baku yang dimiliki *Sisterpie.ID* dikendalikan pemakaiannya. Persediaan bahan baku yang terkendali memungkinkan efisiensi dalam penggunaan bahan baku tersebut, dan juga dengan persediaan bahan baku yang terkendali kemungkinan adanya bahan baku yang rusak dan terbuang karena tidak terpakai akan lebih kecil. Pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh penulis adalah dengan melakukan survey ke beberapa pemasok bahan baku, selain pemasok utama yang menjalin kerja sama dengan *Sisterpie.ID*. Memiliki beberapa alternatif pemasok untuk mencegah jika tidak tersedianya bahan baku yang ada di pemasok utama dengan harga yang tidak jauh berbeda dengan pemasok utama.

Barang persediaan selalu dicek oleh Asisten dapur dan dilaporkan kepada pemilik agar bisa memesan bahan baku yang akan digunakan untuk produksi. Tahap- tahap dalam pemesanan adalah sebagai berikut:

1. Barista melaporkan persediaan yang sudah habis kepada pemilik
2. Pemilik menghubungi atau pergi ke pemasok untuk membeli bahan baku yang akan digunakan oleh *Sisterpie.ID*
3. Pemasok mengantarkan pesanan ke *Sisterpie.ID*

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 5.4

Bahan Baku yang Dibutuhkan

No	Kebutuhan	Harga	Jumlah	Total Harga (Rp)
1	Tepung Protein tinggi (Cakra Kembar) Kemasan 1 Kg	Rp. 12.000	60bks	Rp. 720.000
2	Mentega	Rp. 4.500	180 bks	Rp. 810.000
3	Gula Halus	Rp. 12.000	9 bks	Rp.108.000
4	Susu Kental Manis	Rp. 9.500	210 klg	Rp.1.995.000
5	Susu UHT	Rp. 16.500	30 botol	Rp. 495.000
6	Keju	Rp. 42.500	6 kg	Rp. 255.000
7	Chocomaltine	Rp. 43.000	7,5kg	Rp. 322.500
8	Matcha	Rp. 43.000	7,5kg	Rp.322.500
9	Telur	Rp. 1.500	660 Butir	Rp.990.000

Sumber: Pasar Elang dan Aromaboga

© 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.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Penggunaan teknologi digunakan untuk membantu mempermudah pekerjaan sehingga berjalan lebih efisien. Pada era globalisasi ini bisnis memiliki hubungan yang sangat erat dengan penggunaan teknologi. Penggunaan teknologi dengan tepat dalam menjalankan suatu bisnis dapat meningkatkan efektivitas serta efisiensi dengan sangat signifikan, selain untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi penggunaan teknologi juga berguna sebagai hal pendukung dalam kegiatan bisnis sehari-hari seperti Oven, Kulkas dan Mixer digunakan untuk mempermudah kegiatan operasional *Sisterpie.ID*. Berikut adalah teknologi yang dipakai di *Sisterpie.ID*:



C. Oven Gas

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.

Gambar 5.3



Contoh Oven Gas *Sisterpie.ID*

Sumber : <https://www.tokopedia.com/majdi/oven-gas-murah-ukuran-60x55x70-galvaloum>

Mixer

Gambar 5.4



Mixer MT 1140

Sumber: <https://www.tokopedia.com/tokodelinelektrik/stand-mixer-maspion-mt1140-mixer-berdiri>

Kulkas

Gambar 5.5

Kulkas Portable Mini Gea RS-06DR



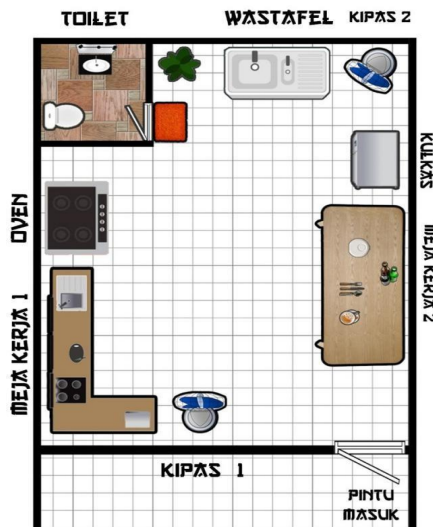
Sumber: <https://www.tokopedia.com/digitalcross/gea-rs06dr-kulkas-portable-mini-gea-rs-06dr>

G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha

Setiap usaha yang akan didirikan tentu memiliki bangunan fisiknya sebagai pusat jalannya suatu usaha. Bangunan fisik yang dimiliki oleh *Sisterpie.ID* berada . Berikut lay-out bangunan fisik *Sisterpie.ID* pada gambar

Gambar 5.6

Lay-out *Sisterpie.ID*



Sumber: *Sisterpie.ID*

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.

Pada **Gambar 5.6** lay-out *Sisterpie.ID* layout bangunan usaha *Sisterpie.ID*

mempunyai lebar 4 m dan panjang 6 m dengan luas 24 m² terdapat 1 toilet, 2 kipas angin, 1 hexos, 1 buah oven, 1 buah kulkas berukuran kecil, 2 meja panjang, dan 1 tempat cuci piring.

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.

