

BAB IV

RENCANA PRODUK, KEBUTUHAN OPERASIONAL DAN MANAJEMEN

A. Fasilitas Operasional

Dalam mengoperasikan usaha, Ngohyang Yuk membutuhkan lokasi dengan fasilitas yang dapat memudahkan kegiatan usaha. Ngohyang Yuk direncanakan akan beroperasi di dalam sebuah mal. Karena kegiatan usahanya dilakukan pada suatu *booth*, maka fasilitas operasionalnya tergantung oleh fasilitas yang disediakan oleh pihak mal dan penyedia jasa *booth*. Setiap mal dan penyedia jasa booth memiliki ketentuan berbeda-beda mengenai fasilitas operasional yang disediakan bagi para penyewa *booth*. Ngohyang Yuk hanya perlu menyiapkan mobil *box* untuk mengangkut peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk kegiatan operasional *booth*.

B. Proses Operasi Produk

Ngohyang Yuk selalu mengutamakan kualitas dan kebersihan dari makanan yang ditawarkannya. Oleh karena itu, Ngohyang Yuk harus selalu melakukan pengawasan dimulai dari bahan baku yang digunakan sampai proses pengolahan hingga makanan telah siap saji. Melalui penentuan standar penyajian makanan, manajer akan lebih mudah dalam melakukan *quality control* atas produk yang dihasilkan. Proses operasi produk yang akan dijelaskan terbagi dalam 2 tahap, yaitu:

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.



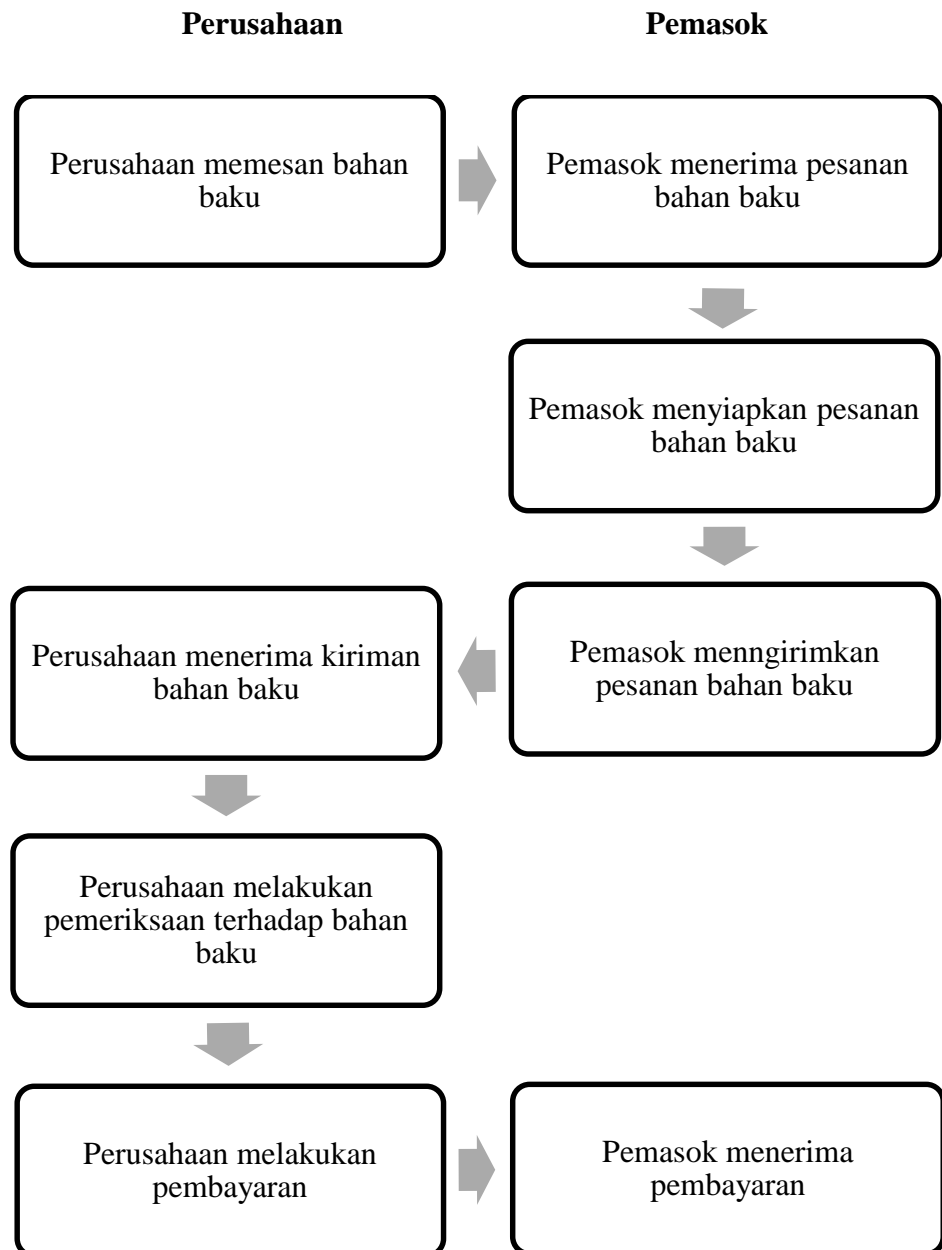
1. Proses pengadaan persediaan bahan baku

Di bawah ini akan dijelaskan proses pengadaan persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Ngohyang Yuk:

Gambar 4.1

Ngohyang Yuk

Proses Pengadaan Persediaan Bahan Baku



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C 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.



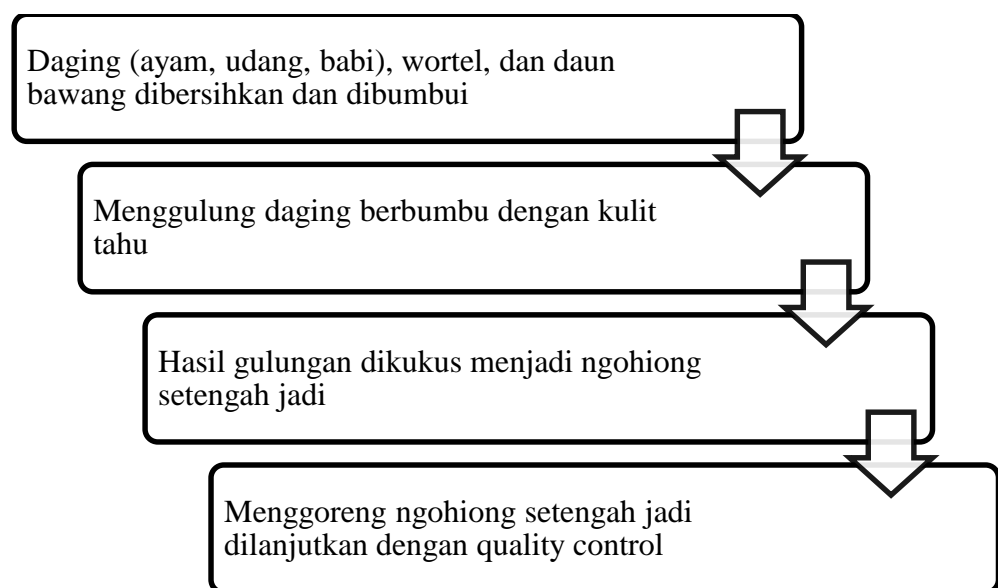
2. Proses pengadaan produk

- C** Tahap yang kedua adalah pembuatan makanan ngohiong yang terbuat dari dua pilihan daging, yakni ayam dan udang atau babi dan udang. Dimulai dari pengolahan bahan-bahan daging dari pemasok di dapur Ngohyang Yuk, kemudian dibumbui dan diolah menjadi ngohiong. Di bawah ini adalah proses pengadaan produk yang menjelaskan proses produksi Ngohyang Yuk dari bahan mentah ke bahan setengah jadi, sampai makanan jadi.

Gambar 4.2

Ngohyang Yuk

Proses Produksi



C Nama Pemasok

Rata-rata perusahaan memperoleh bahan baku produksinya dengan membeli dari pemasok. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas, perusahaan harus menentukan pilihan mengenai pemasok mana yang akan diajak bekerja sama. Perusahaan perlu menjalin hubungan yang erat dengan pemasok agar dapat terus



menjaga keberlangsungan usaha. Berikut daftar pemasok bagi usaha Ngohyang

Yuk:

Tabel 4.1
Ngohyang Yuk
Daftar Pemasok

No.	Nama Pemasok	Alamat (Kelapa Gading)	Telepon	Barang yang Dipesok
1.	Ibu Sari	Pasar Inpress	087864294566	Daging Ayam
2.	Ibu Jum	Pasar Inpress	08136735990	Udang
3.	Pak Toto	Pasar Mandiri	08128840176	Daging Babi
4.	Ibu Yani	Pasar Inpress	081270883721	Wortel
5.	Ibu Sumi	Pasar Inpress	08986091676	Daun Bawang
6.	Mas Joko	Pasar Mandiri	08138226094	Kulit Tahu, Bumbu, Tepung, Minyak

Sumber: data olahan

Dapat dilihat pada Tabel 4.1, bahwa Ngohyang Yuk bekerja sama dengan pemasok langsung dari pasarnya. Ngohyang Yuk mendapatkan informasi di atas setelah terjun langsung mencari pemasok mana yang menawarkan bahan baku dengan kualitas paling baik dan harga paling terjangkau. Ngohyang Yuk akan memesan langsung bahan baku kepada pihak-pihak yang bersangkutan melalui telepon dan bahan baku yang telah dipesan akan dikirim ke dapur Ngohyang Yuk.

D Deskripsi Rencana Operasi

Sebelum benar-benar terjun membuka lapangan usaha, ada baiknya bagi seorang wirausaha untuk melakukan perencanaan yang matang disertai dengan rentang waktu yang jelas sebagai panduan dalam memulai bisnis. Berikut ialah langkah-langkah yang akan dilakukan oleh Ngohyang Yuk dalam rangka mempersiapkan keperluan usahanya:

1. Melakukan perhitungan bisnis

Perhitungan yang dilakukan berkaitan dengan dana yang akan dibutuhkan dan menilai apakah bisnis layak dijalankan atau tidak.



2. Mengadakan survei lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk menemukan lokasi yang paling strategis bagi usaha yang akan dijalankan.

3. Mencari *event organizer bazaar*

Mencari dan mengajukan proposal ke *event organizer bazaar* yang akan mengadakan *bazaar* di Mal Kelapa Gading.

4. Merancang *layout booth*

Setelah memperoleh denah *booth* dari *event organizer bazaar*, yang perlu dilakukan selanjutnya adalah merancang *layout* tempat usaha beserta dekorasinya.

5. Menyiapkan peralatan dan perlengkapan

Membeli dan mempersiapkan seluruh peralatan dan perlengkapan yang akan dibutuhkan untuk operasi di dapur Ngohyang Yuk dan pada booth.

6. Mencari pemasok

Untuk dapat menjalankan usaha, pemasok yang dicari harus dipilih secara cermat dengan mempertimbangkan berbagai aspek, terutama aspek kualitas yang baik dengan harga yang murah.

7. Bekerja sama dengan perusahaan percetakan

Pembuatan *packaging* untuk produk makanan akan lebih baik apabila dilakukan oleh bidang yang profesional. Oleh karena itu, mengadakan kerjasama dengan perusahaan percetakan akan mempermudah sistem *packaging* dan memperkecil biayanya.

8. Menyusun SOP dan deskripsi pekerjaan

Disusunnya prosedur standar operasional bertujuan untuk menjelaskan arah kegiatan operasi usaha, sehingga menjadi panduan dalam menjalankan

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

Hak Cipta Diliindungi 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.



aktivitas bisnis. Deskripsi pekerjaan juga dibuat untuk memperjelas cakupan dan saluran pertanggungjawaban di antara karyawan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

9. Merekrut tenaga kerja yang masih dibutuhkan

Posisi yang masih kosong harus diisi untuk meringankan beban pekerjaan. Untuk mengisi kekosongan tersebut, perusahaan harus melakukan perekrutan setelah menentukan standar dan kriteria yang dibutuhkan.

10. Membuat rencana promosi

Rencana promosi harus disusun dengan sebaik-baiknya karena merupakan kegiatan penting yang dapat memperkenalkan perusahaan kepada masyarakat, sampai menarik para pelanggan baru untuk membeli produk perusahaan.

11. Persiapan *booth* H-1

Mendekati hari pembukaan *booth*, banyak yang harus dipersiapkan sehari sebelumnya, seperti memasang dekorasi pada *booth* dan membersihkan serta merapikan tempat usaha.

12. Pembukaan *booth* ke khalayak umum

Setelah semuanya telah dipersiapkan dengan baik, tibalah saatnya *booth* dibuka dan proses penjualan serta pelayanan pelanggan dijalankan.

Ngothyang Yuk direncanakan akan dibuka sekitar bulan Januari 2017. Jadwal yang telah direncanakan ini masih bisa berubah karena akan disesuaikan dengan situasi dan kondisi yang ada.

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 4.2

Ngohyang Yuk

Rencana Jadwal Kegiatan Bisnis

No	Kegiatan	2017															
		Oktober				November				Desember				Januari			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan perhitungan bisnis	√	√	√													
2	Mengadakan survei lokasi			√	√												
3	Mencari <i>event organizer bazaar</i>				√												
4	Mencari pemasok					√											
5	Bekerja sama dengan perusahaan percetakan					√											
6	Menyusun SOP dan deskripsi pekerjaan					√											
7	Merekrut tenaga kerja yang masih dibutuhkan						√	√	√								
8	Membuat rencana promosi									√	√						
9	Persiapan <i>booth</i> H-1											√					
10	Pembukaan <i>booth</i> ke khalayak umum													√			

Sumber: data diolah

E. Pengendalian Persediaan

Dalam fase pengenalan bisnis baru, seorang wirausaha sebaiknya menentukan poin-poin dimana keputusan harus dibuat agar tujuan dapat dicapai sesuai rencana. Harjanto dalam Siska dan Syafitri (2014) menyatakan bahwa “sistem pengendalian persediaan dapat didefinisikan sebagai serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pemesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan dan berapa pesanan yang harus diadakan.” Dengan mengendalikan persediaan, sebuah perusahaan dapat menjamin pelayanan maksimum kepada pelanggan. Semakin cepat perusahaan memperoleh kembali investasinya pada bahan baku dan barang jadi, maka modal perusahaan dapat semakin cepat diinvestasikan kembali untuk memenuhi kebutuhan lain pelanggan.



Pengendalian persediaan yang direncanakan untuk bisnis Ngohyang Yuk

tidak memiliki rentang waktu yang pasti. Ngohyang Yuk membeli bahan baku secara berkala yang disesuaikan dengan kebutuhan. Hal ini disebabkan oleh bahan baku Ngohyang Yuk yang tidak tahan lama, seperti daging, sayuran, dan tepung. Oleh karena itu, bahan-bahan tersebut harus dimasukkan ke dalam lemari pendingin untuk dijaga ketahanannya, dengan prosedur dimana bahan-bahan harus diolah paling lambat tiga hari setelah pembelian, walaupun telah dimasukkan ke dalam lemari pendingin. Hal ini dimaksudkan agar bahan baku yang akan diolah menjadi produk jadi maupun setengah jadi tetap segar dan higienis, sehingga kualitas produk dapat terjaga.

Untuk mengendalikan persediaan, Ngohyang Yuk juga akan melakukan pencatatan setiap ada perubahan pada persediaan. Pencatatan akan dilakukan setiap ada pembelian yang menambah persediaan dan pemakaian yang mengurangi persediaan. Pencatatan yang jelas akan membantu proses kontrol dan dapat memperkirakan banyaknya bahan baku yang harus disediakan di kedepannya, sehingga mampu mengurangi risiko kekurangan persediaan.

F Rencana Alur Produk

Alur produk yang direncanakan setiap usaha biasanya berbeda karena disesuaikan dengan sistem usahanya. Ngohyang Yuk melihat alur produk sebagai proses dari pemesanan barang pada pemasok hingga pemberian produk dan jasa kepada pelanggan. Untuk usaha Ngohyang Yuk ini, pendiri masih mengandalkan pasar tradisional sebagai pemasok utama bahan baku. Dalam hal ini, pendiri mendatangi lokasi pemasok dan langsung memeriksa bahan baku, yang diakhiri dengan pembayaran. Setelah berjalannya waktu, tidak menutup kemungkinan bagi Ngohyang Yuk untuk memesan langsung via telepon kepada pemasoknya dan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

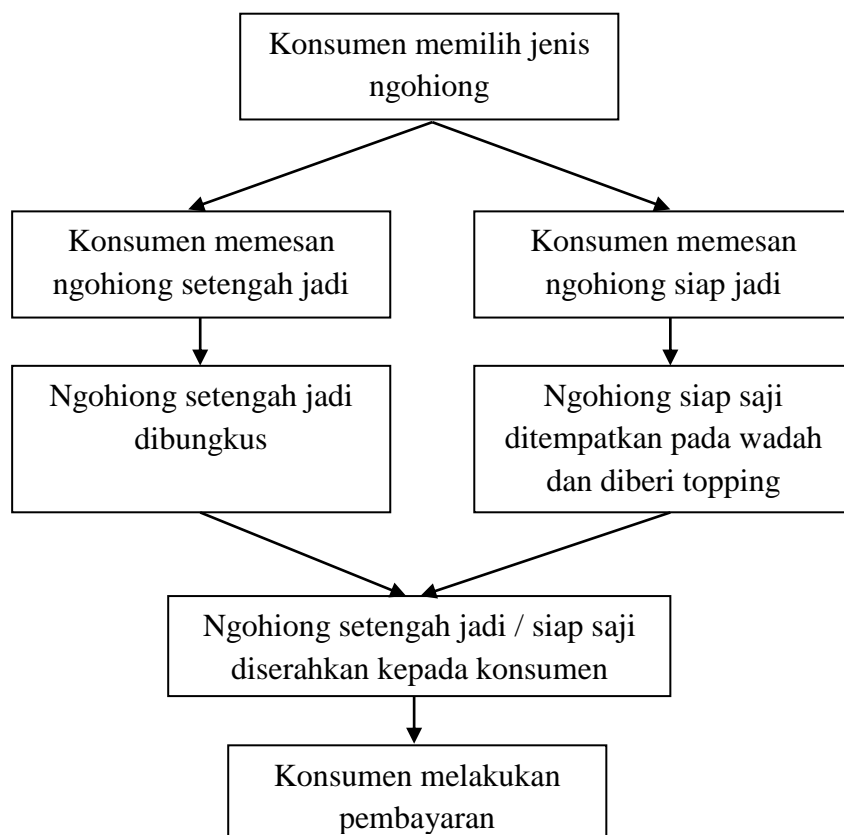
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



bahan baku dikirimkan ke dapur Ngohyang Yuk. Karena sudah memupuk kepercayaan dari pemasok, maka sistem pembayaran pada langkah ini dapat dilakukan setelah bahan baku sampai di dapur Ngohyang Yuk.

Untuk alur layanan pemberian produk kepada konsumen, Ngohyang Yuk mengemas hasil produksi dengan unik yang memudahkan konsumen untuk langsung mengkonsumsinya, disertai pilihan *topping* yang lezat. Alur ini terbagi menjadi dua situasi pembelian. Yang pertama adalah apabila konsumen memesan ngohiong setengah jadi dan kedua yaitu jika konsumen memesan ngohiong siap saji. Gambar 4.3 akan menjelaskan alur produk serta jasa layanan Ngohyang Yuk terhadap pelanggan.

Gambar 4.3
Ngohyang Yuk
Alur Produk dan Layanan



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.

Perencanaan jam operasional Ngohyang Yuk disesuaikan dengan jam buka-

tutup Mal Kelapa Gading sebagai lokasi *booth*. Selain itu, Ngohyang Yuk juga menerima pesanan ngohiong setengah jadi setiap hari selama 24 jam, tetapi hanya bisa melakukan pengiriman setiap hari Senin, Rabu, dan Jumat, kecuali hari libur nasional.

G. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi mampu mendukung jalannya produksi dan operasi perusahaan, sehingga memudahkan kegiatan usaha agar lebih efektif, efisien, dan produktif.

Peralatan yang akan digunakan untuk mengaplikasikan teknologi produksi dan operasi adalah sebagai berikut:

1. *Cash register*

Alat ini digunakan untuk mempermudah transaksi yang berlangsung antara kasir dengan pelanggan.

2. Smartphone

Smartphone diharapkan dapat banyak membantu usaha dalam menjalin hubungan baik dengan pelanggan dan pemasok.

3. Hot showcase

Alat ini dibutuhkan untuk menjaga kehangatan makanan yang telah siap saji.

4. Kompor

Kompur digunakan untuk mengukus dan menggoreng ngohiong.

5. *Deep fryer*

Deepfryer diperlukan untuk menggoreng potongan ngohiong agar bisa dinikmati konsumen.



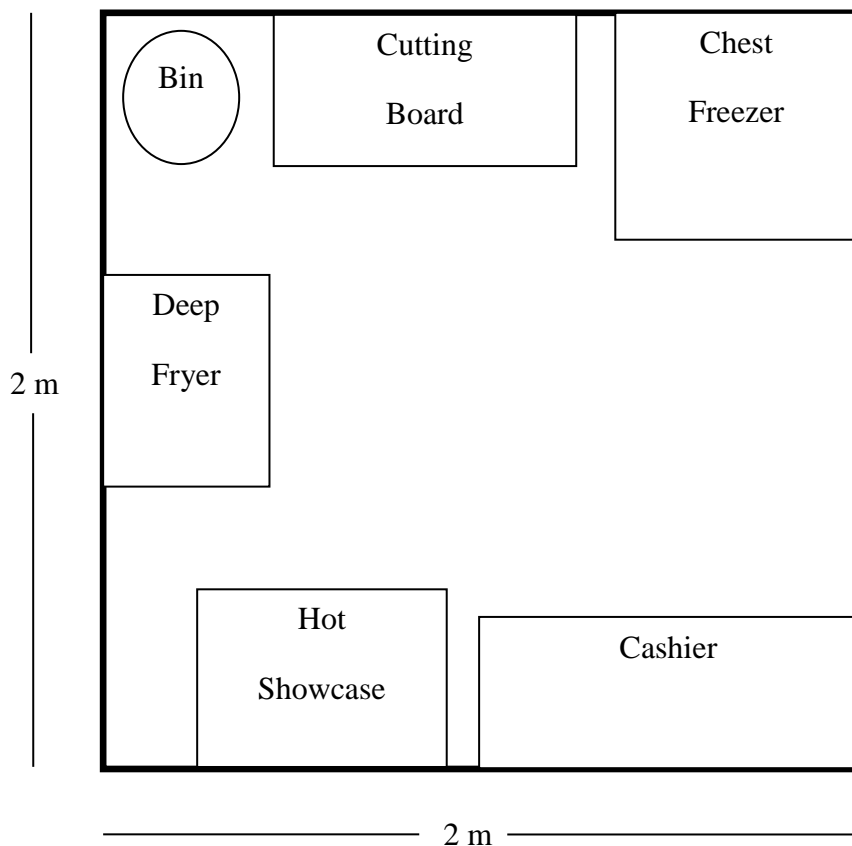
6. Chest freezer

Alat ini digunakan untuk menyimpan ngohiong setengah jadi.

H. Layout Tempat Usaha

Karena usaha Ngohyang Yuk direncanakan akan dibuka pada sebuah *booth* yang berlokasi di dalam Mal Kelapa Gading, maka ukuran *layout* disesuaikan dengan ukuran *booth* yang akan disewa, dimana setiap *event organizer bazaar* memiliki ketentuan ukuran masing-masing. Di bawah ini adalah perencanaan layout booth berskala 1 : 20 cm dengan perkiraan ukuran 2 x 2 m².

Gambar 4.4
Ngohyang Yuk
Layout Booth



© 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.