



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

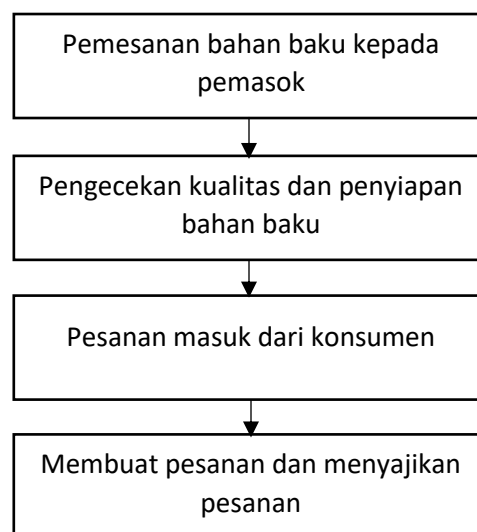
A. Proses Operasi Produk

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2017: 42) manajemen operasi adalah serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Di mana 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 didistribusikan kepada konsumen.

The Ivy Cafe adalah usaha di bidang kuliner yang memproduksi makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh konsumen akhir. *The Ivy Cafe* memiliki alur proses produksi dari bahan baku sampai produk jadi yang siap dihidangkan langsung ke konsumen. Berikut adalah alur proses produksi input hingga output *The Ivy Café* :

Gambar 5. 1

Alur Proses Produksi



Sumber : *The Ivy Café*



1. Pemesanan bahan baku kepada pemasok

Alur proses produksi dari input sampai output *The Ivy Café* yang pertama adalah pemesanan bahan baku kepada pemasok. *The Ivy Café* akan mempunyai pemasok langganan untuk hubungan jangka panjang, bahan baku segar akan datang setiap hari pada jam yang sama dan bahan baku yang bisa disimpan seperti minyak, tepung, pasta akan datang setiap minggunya pada hari yang sama. *The Ivy Café* juga akan selalu mempunyai pemasok cadangan apabila pemasok utama mengalami kendala.

2. Pengecekan kualitas dan penyiapan bahan baku

Bahan baku yang datang akan dicek kualitasnya langsung oleh *chef The Ivy Café*, apabila ada yang kurang segar maka produk tidak akan diterima, menu yang seharusnya disajikan pada hari itu pun tidak akan tersedia karena bahan baku yang kurang memuaskan. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas dan nama baik *The Ivy Café*. Setelah semua produk dicek kualitasnya, produk akan disiapkan dan diolah agar nanti apabila pesanan masuk dapat langsung dibuat pesannya.

3. Pesanan masuk dari konsumen

Setelah konsumen memesan makanan dan minuman, pesanan akan langsung dioper kepada masing-masing *staff* yang bertugas sesuai dengan pekerjaannya masing-masing.

4. Membuat pesanan dan menyajikan pesanan

Para *staff The Ivy Café* pun semuanya bekerja sama untuk membuat pesanan dan menyajikan pesanan dengan baik hingga ke tangan konsumen.



B. Daftar Pemasok

Pemasok adalah pihak atau badan usaha yang menyalurkan bahan baku kepada perusahaan – perusahaan guna memproses produksinya untuk menghasilkan produk akhir.

Pemasok membentuk hubungan penting dalam keseluruhan sistem suatu perusahaan.

Perusahaan harus memantau kecenderungan harga dari pemasok utama perusahaan. Kenaikan harga dari pemasok dapat berdampak negative bagi perusahaan. Perusahaan harus memantau

kualitas barang yang diberikan pemasok, agar barang yang dipasok dapat menjadi produk yang memuaskan bagi pelanggan. Berikut adalah pemasok – pemasok bahan baku *The Ivy Café* :

Tabel 5. 1

Daftar Pemasok *The Ivy Café*

No	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon	Produk
1	PT. Gastro Gizi Sarana	Jakarta Office Sales & Marketing Gandaria Office Tower, 16th FL, Unit K Jl. Sultan Iskandar Muda (Arteri Pondok Indah) Jakarta Selatan 12240 – Indonesia	(021) 2930 3831	Mesin kopi, Oven, Kompor, Mixer, Peralatan masak, Kulkas, Rak display makanan
2	PT Mitra Multi Packaging	Jl. Pergudangan Pantai Indah Dadap Blok GB No 16, Dadap, Kosambi, Tangerang, Banten Kab. Tangerang Banten	(021) 22595380	Sedotan, sendok plastik, garpu plastik, kotak plastik, botol plastik, plastik sampah, tisu, tali, alumunium foil, plastik wrap, tepung, saus, pasta, mentega, ragi, bahan makanan lainnya.
3	Samoking Barrels Craft Coffee	Jln. Radio Dalam Raya Ruko Plaza Marga Guna No.3, RT.3/RW.11, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan	087888977300	Biji Kopi
4	Pasar Kebayoran Lama	Jl. Sultan Iskandar Muda, Kby. Lama Utara, Kec. Kby. Lama, Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12240		Beras, Sayur, Buah



5	BBF Meat Shop Jakarta	Jl. Otto Iskandardinata No.149, RT.4/RW.8, Kp. Melayu, Kecamatan Jatinegara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13330	0811-1894-894	Daging Sapi
6	Supplier Ikan & Hasil Laut UD. K3 SEJAHTERA)	Pasar Ikan Rajawali Sore Lapak, Jl. Pademangan V Kelurahan No.28, RT.4/RW.2, Pademangan Tim., Kec. Pademangan, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14420	0812-1112-2294	Ikan Salmon, Ikan Dori, Udang
7	VINES	Jl. Pangeran Antasari No.36, RT.12/RW.5, Bangka, Kec. Mampang Prpt., Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12730	0822-4605-7976	Minuman Alkohol

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan sebuah rincian kegiatan yang akan dilakukan pelaku bisnis sebelum usaha didirikan. Rencana ini dilakukan agar usaha dapat tertata rapi dan mendapatkan hasil yang efektif dan efisien. Proses ini dilakukan sebelum usaha itu resmi dibuka. Berikut adalah rencana operasi dari *The Ivy Café* :

1. Survei Pasar

Melakukan survei pasar adalah langkah pertama yang harus dilakukan agar dapat mengetahui apa yang diinginkan oleh konsumen. Survei pasar dilakukan untuk mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki, dan memberikan pertimbangan dalam menetapkan harga produk yang akan dijual agar diterima oleh masyarakat.



2. Survei Pesaing

Survei pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi yang akan digunakan, setelah menganalisis pesaing, strategi akan tercipta dengan mengetahui bagaimana bisnis pesaing berjalan, apa kekuatan dan kelemahan, bagaimana peluang dan ancaman yang akan dihadapi oleh *The Ivy Cafe*, tipe pelanggan, bagaimana harga, cita rasa, kenyamanan tempat, fasilitas, dan kualitas pelayanan yang pesaing berikan.

3. Survei Pemasok

Survei pemasok harus dilakukan karena pemasok merupakan bagian penting dalam menjalankan kegiatan bisnis. 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. Survei pemasok dilakukan untuk mendapatkan pemasok terbaik.

4. Survei Lokasi dan Penyewaan Lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang dipilih adalah lokasi yang memiliki potensi pelanggan yang tinggi, dekat dengan perkantoran dan apartemen sehingga mudah diakses dan ditemukan. *The Ivy Café* memilih mendirikan usaha di Senopati Suites 3, Jl. Senopati no.41, Jakarta Selatan

5. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah nomor pokok wajib pajak. Setiap warga negara yang memiliki penghasilan wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan :



- a. Fotokopi e-KTP salah satu pengurus / pendiri perusahaan
- b. Surat keterangan domisili dari pengurus Rukun Tetangga (RT)/Rukun Warga (RW)

6. Pendaftaran Nomor Induk Berusaha

NIB (Nomor Induk Berusaha) adalah dokumen yang berfungsi sebagai pengganti TDP (Tanda Daftar Perusahaan), API (Angka Pengenal Impor) dan hak akses Kepabeanaan. Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NIB :

- a. NIK (Nomor Induk Kependudukan)
- b. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)
- c. Alamat email aktif
- d. Nomor ponsel aktif

7. Merancang Layout Usaha

Merancang sebuah usaha merupakan hal yang terpenting untuk menarik dan menjalankan suatu usaha. *The Ivy Cafe* melakukan desain interior yang sesuai dengan konsep *The Ivy Cafe* yang nyaman dan elegan. Desain layout usaha juga menentukan letak meja pengunjung.

8. Membeli Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku

Setelah mengetahui pemasok dan mendapatkan lokasi pemasok, selanjutnya melakukan pembelian peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.



9. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Melakukan perekrutan dan pelatihan karyawan berdasarkan pengalaman kerja dan juga kemampuan kerja yang dimiliki.

10. Melakukan Promosi

The Ivy Café melakukan promosi melalui media sosial seperti *Instagram* dan *Tiktok*. *The Ivy Café* juga mengundang para artis, *influencer* dan *food blogger* untuk membantu mempromosikan *The Ivy Café* kepada masyarakat luas.

11. Pembukaan Usaha

Setelah semua proses telah dilaksanakan, maka tahap terakhir dari perencanaan ini adalah pembukaan *The Ivy Café*.

Berikut adalah rencana operasi *The Ivy Café* yang dimulai pada bulan Juli 2023 :

1. Diterang 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 IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Tabel 5. 2

Rencana Operasi *The Ivy Cafe*

© Hak cipta milik IBI KKG. Tidak diperbolehkan untuk menyalin atau menyalin sebagian dari isi ini tanpa izin dari Kwik Kian Gie (KKG).

Institut Bisnis d

No	Kegiatan	Rencana Operasi																							
		Aug-22				Sep-22				Oct-22				Nov-22				Dec-22				Jan-23			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Survei Pasar																								
2	Survei Pesaing																								
3	Survei Pemasok																								
4	Survei Lokasi dan Penyewaan Lokasi																								
5	Pendaftaran NPWP																								
6	Pendaftaran Nomor Induk Berusaha																								
7	Merancang Layout Usaha																								
8	Membeli Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku																								
9	Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja																								
10	Melakukan Promosi																								
11	Pembukaan Usaha																								

Sumber : *The Ivy Café*

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 IBI KKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBI KKG.

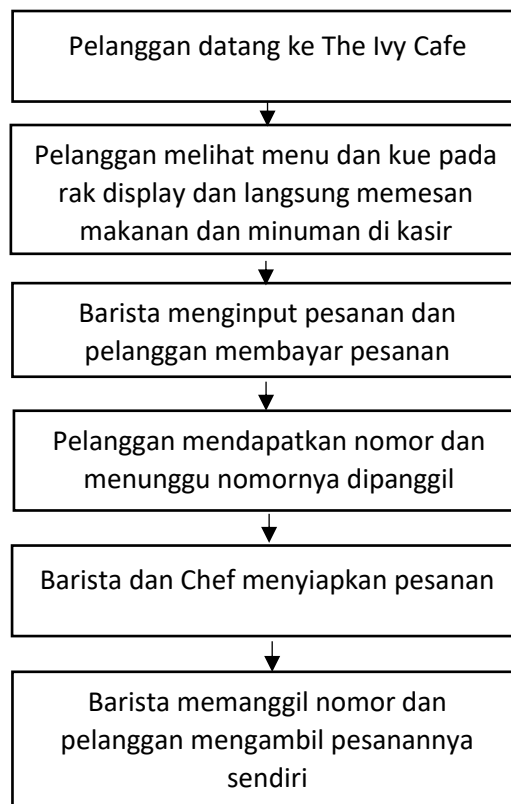


D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk menggambarkan bagaimana konsumen melakukan pembelian di *The Ivy Café* dari awal hingga selesai. *The Ivy Café* memiliki 2 cara pembelian yang berbeda antara *The Morning Ivy* dan *The Night Ivy*. Berikut adalah gambaran alur proses pembelian pada *The Ivy Café* :

Gambar 5. 2

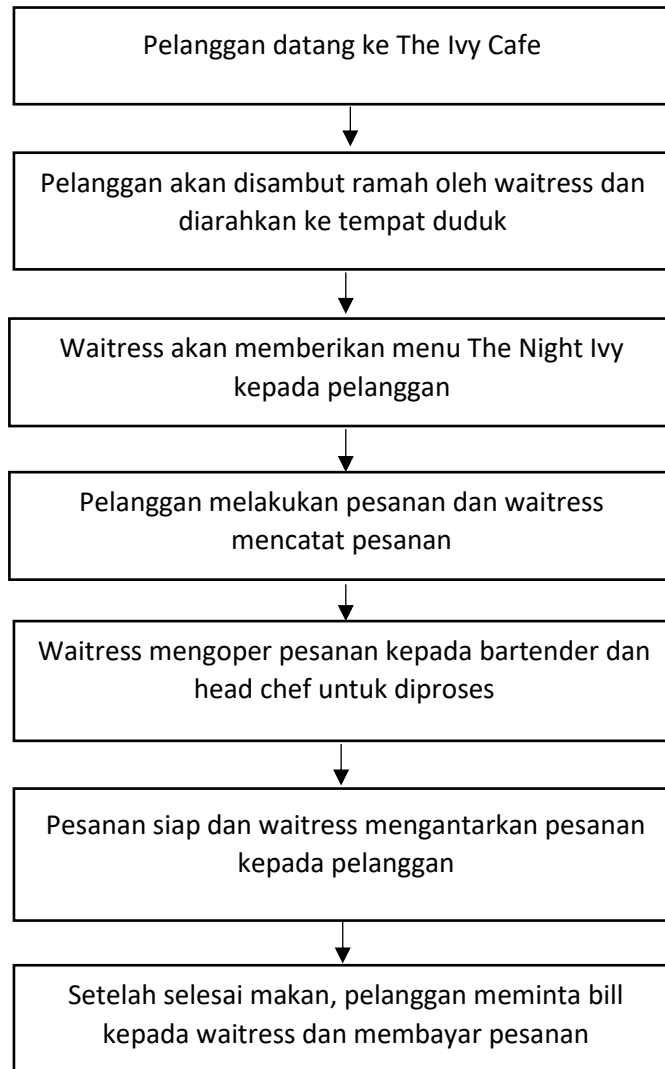
Alur Proses Pemesanan *The Morning Ivy* (08.00-16.00)



Sumber : *The Ivy Café*

Gambar 5. 3

Alur Proses Pemesanan *The Night Ivy* (17.00-00.00)



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

Sumber : *The Ivy Cafe*

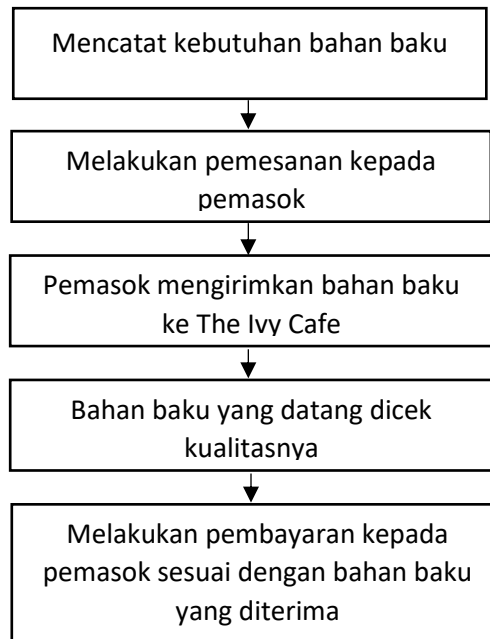


E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku

The Ivy Café mempunyai pemasok sebagai rekan bisnis dalam jangka panjang. Semua bahan baku yang datang akan dicek kualitasnya agar kualitas makanan dan minuman *The Ivy Café* akan selalu terjaga. Alur pembelian bahan baku *The Ivy Café* adalah sebagai berikut :

Gambar 5. 4

Rencana Alur Pembelian Bahan Baku



Sumber : *The Ivy Café*



F. Rencana Peralatan Usaha

Peralatan adalah barang-barang yang digunakan perusahaan untuk mendukung jalannya pekerjaan. Peralatan dapat digunakan berkali-kali untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan dan memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun lamanya. Berikut adalah daftar peralatan yang digunakan *The Ivy Café* :

Tabel 5. 3

Biaya Peralatan The Ivy Café (Rupiah)

No.	Peralatan	Unit	Harga	Total Harga
1	Mesin Espresso Bezzer	1	Rp 23.500.000	Rp 23.500.000
2	Coffee Grinder Bezzer	1	Rp 5.300.000	Rp 5.300.000
3	Upright Freezer	1	Rp 13.690.000	Rp 13.690.000
4	Mesin Kasir	1	Rp 1.550.000	Rp 1.550.000
5	Showcase GEA EXPO	2	Rp 2.950.000	Rp 5.900.000
6	Kompas Wok Range CS-9080DX	2	Rp 4.790.000	Rp 9.580.000
7	Rice Cooker	2	Rp 569.000	Rp 1.138.000
8	Thermos Elektrik Denpoo	1	Rp 415.000	Rp 415.000
9	Microwave	1	Rp 1.120.000	Rp 1.120.000
10	Oven Diamante Vitrum	1	Rp 7.480.000	Rp 7.480.000
11	Meja Bar	1	Rp 4.380.000	Rp 4.380.000
12	Rak Display	2	Rp 2.650.000	Rp 5.300.000
13	Dispenser	1	Rp 1.780.000	Rp 1.780.000
14	Gas Griddle GSG AF40	1	Rp 2.990.000	Rp 2.990.000
15	Spiral Mixer SMX DN05	1	Rp 5.850.000	Rp 5.850.000
16	Soup Kettle 6000A	1	Rp 1.390.000	Rp 1.390.000
Total				Rp 91.363.000

Sumber : *The Ivy Café*

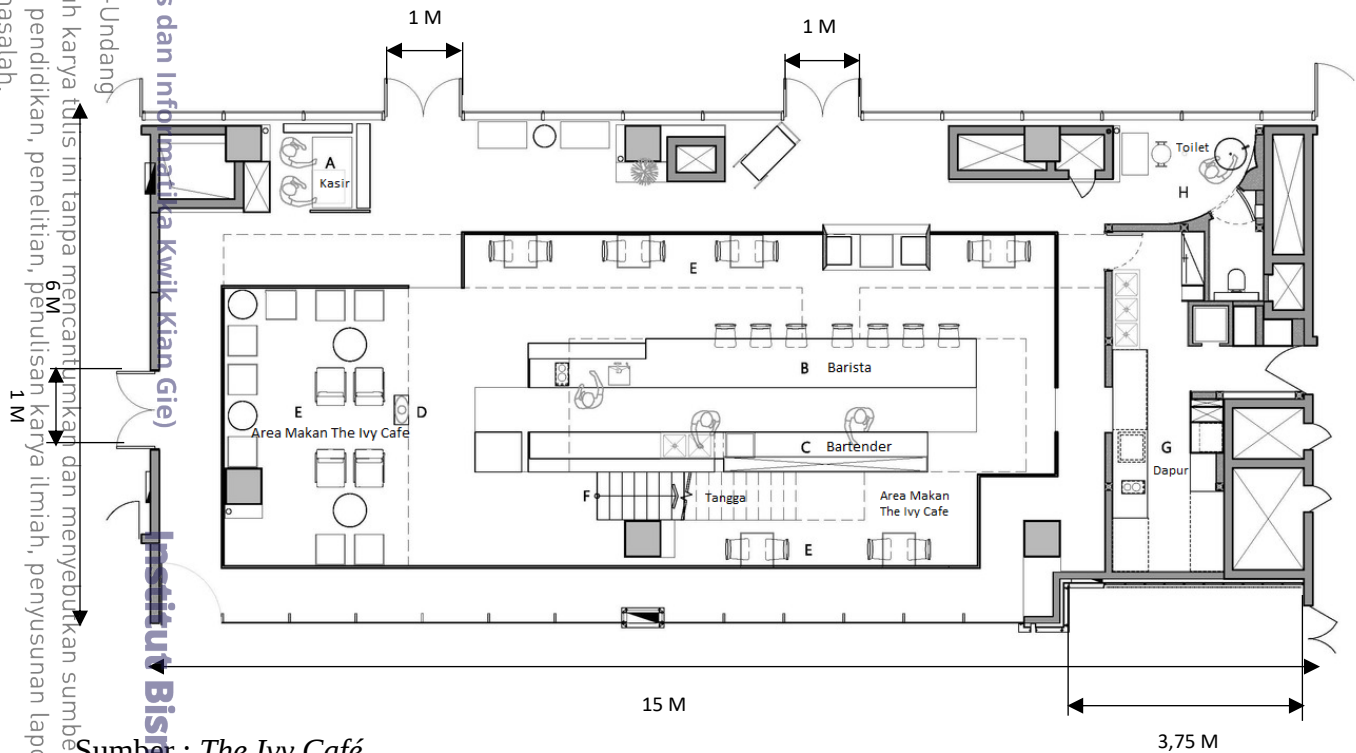


G. Layout Bangunan Usaha

Setiap usaha mempunyai bangunan fisik untuk menjalankan aktivitas bisnisnya. Layout merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi alur produksi atau operasi. *The Ivy Café* beralamatkan di Senopati Suites 3, Jl. Senopati no.41, Jakarta Selatan dengan luas bangunan 90m², panjang 15 meter dan lebar 6 meter. Berikut adalah layout *The Ivy Café* :

Gambar 5. 5

Layout The Ivy Café



Sumber : *The Ivy Café*

1. Dilarang menyalin atau menjiplak 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.