

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

Perencanaan adalah pelaksanaan antisipasi cerdas untuk menentukan bagaimana suatu tujuan dapat dicapai atau kebutuhan dipenuhi dalam situasi, yang selalu membatasi.

Perencanaan produksi menentukan jadwal optimal dan urutan operasi jumlah batch ekonomi, penetapan mesin dan prioritas pengiriman untuk sequencing. Produksi diartikan sebagai kegiatan menghasilkan barang untuk tujuan memperoleh keuntungan. Perencanaan produksi adalah kegiatan pra produksi yang merupakan pra-penentuan persyaratan manufaktur seperti tenaga kerja, bahan, mesin dan proses manufaktur. Perencanaan produksi juga merupakan penentuan, akuisisi dan pengaturan semua fasilitas yang diperlukan untuk produksi di masa depan sehingga menggambarkan desain system produksi. (Sunardi, 2018)

Tujuan perencanaan dan pengendalian produksi adalah perencanaan produksi secara sistematis untuk mencapai efisiensi produksi barang/jasa yang paling tinggi, mengorganisir fasilitas produksi seperti mesin, tenaga kerja, dan lain-lain, untuk mencapai tujuan produksi yang ditetapkan terkait kuantitas, waktu dan biaya yang berkualitas, penjadwalan sumber daya optimal, berkoordinasi dengan departemen lain yang berkaitan dengan produksi untuk mencapai arus produksi yang seimbang dan tidak terputus secara teratur, menyesuaikan diri dengan komitmen pengiriman, perencanaan dan pengendalian material, untuk penyesuaian karena perubahan permintaan dan pesanan mendadak. (Sunardi, 2018)

Hasil dari perencanaan produksi adalah sebuah rencana produksi yang merupakan faktor penting bagi keberlangsungan suatu perusahaan. Tanpa adanya rencana produksi yang baik, maka tujuan perusahaan tidak akan dapat dicapai dengan efektif dan efisien, sehingga faktor-faktor produksi yang ada akan dipergunakan dengan boros.





5.1 Proses Operasi

Manajemen operasi merupakan seperangkat kegiatan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output. Dalam organisasi yang tidak menciptakan barang atau produk berwujud, fungsi produksi mungkin kurang jelas. Kegiatan ini sering kita sebut jasa. Layanan/ jasa mungkin "tersembunyi" dari publik dan bahkan dari pelanggan. Terlepas dari apakah produk akhir adalah barang atau jasa, kegiatan produksi yang berlangsung dalam organisasi sering disebut sebagai operasi, atau manajemen operasi. (Heizer, Render, & Munson, 2017)

Yang dimaksud dengan operasi atau *operations* adalah kegiatan merubah masukan menjadi keluaran sehingga lebih bermanfaat daripada bentuk aslinya. Dengan kata lain, operasi adalah kegiatan merubah bentuk untuk menambah manfaat atau menciptakan manfaat baru. Manajemen Operasi adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output. Sehingga manajemen operasi adalah penerapan ilmu manajemen untuk mengatur kegiatan operasi secara efektif dan efisien. (Sunardi, 2018)

Proses perencanaan operasi usaha jasa seperti Awan Kitchen Hub berbeda dengan perusahaan-perusahaan lain yang memproduksi produk berupa barang. Proses kegiatan operasional dalam Awan Kitchen Hub secara umum terdiri dari:

1. Pemesanan penyewaan tempat.

Proses pemesanan tempat menjadi tahap awal dari kegiatan operasional usaha ini. Para tenant dapat menghubungi perusahaan secara langsung melalui kontak yang telah disebarkan. Setelah itu perusahaan akan menyampaikan informasi tentang jenis-jenis serta spesifikasi dari tempat yang tersedia. Jika para



tenant tertarik akan informasi tersebut, maka tenant dapat melihat secara langsung ke lokasi sebelum transaksi sewa berlangsung.

2. Produksi makanan oleh tenant.

Setelah para tenant (usaha kuliner/ fnb) menyewa tempat/ dapur, maka selanjutnya proses produksi akan dilakukan oleh masing-masing tenant. Para tenant akan menjalankan alur kegiatan operasional mereka sendiri untuk menghasilkan produk jadi. Setelah produk akhir dihasilkan, maka langkah selanjutnya adalah penyerahan ke *pickup zone* untuk didistribusikan ke konsumen.

3. Penjemputan atau pengambilan produk oleh kurir.

Proses penjemputan atau pendistribusian diserahkan melalui *pickup zone* dan nantinya akan didistribusikan oleh kurir dari aplikasi pesan antar makanan seperti Go-food, Grab-food, Shopee-food dan lainnya. Konsumen akhir juga dapat membeli makanan secara langsung di Awan Kitchen Hub dengan opsi layanan *dine-in* atau *take-away*. Untuk saat ini, layanan *dine-in* akan terus bergantung pada peraturan pemerintah, jika keadaan pandemic sudah membaik dan pemerintah sudah melonggarkan peraturannya, maka layanan *dine-in* dapat dibuka. Konsumen dapat menikmati makanan yang dipesannya pada *Creative Hub* yang telah disediakan.

4. Perawatan gedung

Perawatan gedung akan menjadi tanggung jawab dari Awan Kitchen Hub. Hal ini bertujuan agar gedung, ruangan, serta dapur yang disewa oleh para tenant dapat selalu dalam kondisi terbaik. Dalam hal ini, perusahaan berupaya agar kualitas dari ruangan atau dapur tetap terjaga dengan konsep 5K yang menjadi

© 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.

prioritas yaitu keamanan, kenyamanan, kebersihan, kesejahteraan, serta keseimbangan.

Berikut merupakan *flowchart* dari kegiatan operasional Awan Kitchen Hub.

Gambar 5.1

Flowchart Kegiatan Operasional Awan Kitchen Hub



Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik Usaha

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5.2 Nama Pemasok

Manajemen rantai pasokan (*Supply chain management*) menggambarkan koordinasi dan keseluruhan kegiatan rantai pasokan, dimulai dari bahan baku dan diakhiri dengan pelanggan yang puas. Tujuan dari manajemen rantai pasokan adalah untuk mengoordinasi kegiatan dalam rantai pasokan untuk memaksimalkan keunggulan kompetitif dan manfaat dari rantai pasokan bagi konsumen akhir. Melalui hubungan strategis yang berkelanjutan, pemasok menjadi partner ketika mereka berkontribusi bagi keunggulan kompetitif. (Sunardi, 2018)



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.



Menurut (Heizer, Render, & Munson, 2017), terdapat 6 strategi *sourcing* diantaranya

adalah sebagai berikut.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Banyak pemasok/ *many suppliers*. Strategi ini memainkan satu pemasok melawan yang lain dan menempatkan beban memenuhi tuntutan pembeli pada pemasok.
2. Sedikit pemasok/ *few suppliers*. A strategy of few suppliers implies that rather than looking for short-term attributes, such as low cost, a buyer is better off forming a long-term relationship with a few dedicated suppliers.
3. Integrasi vertikal/ *vertical integration*. Artinya mengembangkan kemampuan untuk memproduksi barang atau jasa yang sebelumnya dibeli atau benar-benar membeli pemasok atau distributor.
4. *Joint ventures*. Seperti dalam semua kolaborasi serupa lainnya, triknya adalah bekerja sama tanpa melemahkan merek atau mengakui keunggulan kompetitif.
5. *Keiretsu networks*. Istilah Jepang yang menggambarkan pemasok yang menjadi bagian dari koalisi perusahaan
6. *Virtual companies*. Perusahaan virtual mengandalkan berbagai hubungan pemasok yang baik dan stabil untuk menyediakan layanan sesuai permintaan. Pemasok dapat menyediakan berbagai layanan yang mencakup melakukan penggajian, mempekerjakan personel, merancang produk, menyediakan layanan konsultasi, membuat komponen, melakukan pengujian, atau mendistribusikan produk.

Usaha Awan Kitchen Hub memiliki lebih dari satu pemasok. Hal ini digunakan agar usaha ini memiliki daya tawar yang lebih tinggi diantara pemasok sehingga tidak hanya mengandalkan satu atau dua pemasok saja. Awan Kitchen Hub mendefinisikan para



pemasok sebagai mitra atau partner bisnisnya. Perusahaan tidak hanya membangun hubungan antara pembeli dan penjual, melainkan membangun hubungan seperti suatu ekosistem. Artinya para pemasok dapat secara langsung menjual barang-barangnya kepada setiap tenant yang ada melalui tempat yang disediakan oleh Awan Kitchen Hub.

Berikut merupakan calon pemasok dari usaha Awan Kitchen Hub.

Tabel 5.1

Pemasok Awan Kitchen Hub

No	Nama Pemasok	Kontak	Alamat	Jenis Barang
1	Mr Dapur	Tokopedia	Jakarta Barat	Stainless Kitchen Tabel
2	Europe Enchanting	Tokopedia/ www.europeenchanting.com	Kota Bekasi	Kitchen Sink
3	Sinar Fajar 98	Tokopedia	Kota Tangerang Selatan	Exhaust Fan
4	alkabel dan listrik.	Tokopedia	Jakarta Pusat	Lampu TL
5	Wilson Cables	Tokopedia	Kabupaten Tangerang	Kabel listrik
6	Tonata Indonesia	Tokopedia	Kabupaten Tangerang	Fire Extinguisher/ APAR
7	Home Electro	Tokopedia	Kota Depok	Kompor gas

Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik Usaha

Dari tabel 5.1 diatas dapat disimpulkan bahwa seluruh pemasok Awan Kitchen Hub berasal dari wilayah jabodetabek. Hal ini berdampak positif bagi perusahaan karena biaya pengiriman menjadi lebih murah akibat dari kesamaan wilayah geografis. Jarak antar pemasok kurang memberi dampak yang berarti bagi perusahaan karena proses pemesanan dilakukan sepenuhnya dengan metode daring melalui Tokopedia.

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



5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi (*operational planning*) adalah bagian dari rencana strategi bisnis yang menjelaskan bagaimana sebuah pekerjaan dilakukan, alur kerja dari awal hingga akhir, serta sumberdaya apa saja yang harus digunakan dalam prosesnya. Perencanaan operasi dalam perusahaan sangatlah penting karena dapat menentukan tujuan yang hendak dicapai, sebagai pedoman kerja dan pengendalian, mencapai efisiensi, membuat keputusan, sarana berkomunikasi, serta menentukan sumber daya manusia dan keuangan.

Berikut merupakan rencana operasi yang dilakukan oleh Awan Kitchen Hub diantaranya:

1. Membuat Rencana Bisnis

Rencana bisnis mencakup gambaran usaha, visi, misi, tujuan, peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan, prosedur kerja yang akan diterapkan, rencana lokasi, rencana pemasaran, kebutuhan tenaga kerja, ramalan keuangan perusahaan termasuk perencanaan modal usaha, menganalisis bisnis tersebut layak atau tidak untuk dijalankan, serta resiko bisnis yang akan dihadapi.

2. Melakukan Survey Pasar

Survey pasar sangatlah diperlukan untuk mengukur besarnya permintaan para calon konsumen Awan Kitchen Hub. Survey ini dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner melalui *Google Form* kepada para pelaku usaha kuliner/ fnb disekitar lokasi usaha. Survey ini juga didasari atas ekspansi pasar yang dilakukan oleh perusahaan-perusahaan Decacorn seperti Go-food, Grab-food, serta Shopee-food.

3. Membuat desain layout serta tata letak bangunan



Pemilik usaha dari Awan Kitchen Hub membuat perencanaan sketsa bangunan usahanya untuk kemudian diajukan kepada kontraktor terpilih.

4. Pemilihan kontraktor

5. Pendaftaran Izin Usaha

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

4. Pemilihan kontraktor

Setelah survey pasar yang dilakukan menunjukkan hasil yang baik, maka dilakukan seleksi dan pemilihan kontraktor yang akan ditunjuk untuk memudahkan proses instalasi desain layout yang diinginkan oleh pemilik. Pemilihan Kontraktor didasarkan pada harga, waktu pembangunan, serta kualitas material yang digunakan.

5. Pendaftaran Izin Usaha

Setelah menentukan kontraktor, perusahaan akan melakukan pengajuan izin usaha kepada Badan Pelayanan Perizinan Terpadu pada wilayah sekitar. Berdasarkan website resmi Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu (DPMPTSP), persyaratan yang diperlukan untuk mengajukan penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) adalah sebagai berikut:

- (1) Surat Permohonan.
- (2) Foto Copy KTP Pemohon.
- (3) Foto Copy NPWP (Pelaku usaha yang melakukan usaha di daerah/cabang wajib memiliki NPWP cabang yang dikeluarkan oleh Kantor Pelayanan Pajak Pratama setempat).
- (4) Foto Copy Surat Keterangan Domisili Usaha asli yang masih berlaku yang di tanda tangani oleh lurah dan camat atau fotocopy yang dilegalisir Kecamatan.
- (5) Surat Kuasa apabila dikuasakan pengurusannya (Materai 6000).
- (6) Siup Lama Asli atau FotoCopy.
- (7) Pas foto Direktur ukuran 3 x 4 berwarna (2 lembar).

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.



- (8) Surat Pernyataan keterangan tempat usaha dan pernyataan berkas sesuai aslinya dari pemohon (Materai 6000).

Sesuai dengan Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M_DAG/PER/12/2013 tentang penertiban Surat Izin Usaha Perdagangan dan Tanda Daftar Perusahaan pasal 1 nomor 3 yang berbunyi “Tanda Daftar Perusahaan yang selanjutnya disingkat TDP adalah surat tanda pengesahan yang diberikan oleh kantor pendaftaran perusahaan kepada perusahaan perdagangan yang telah melakukan pendaftaran perusahaan”. Pembuatan SIUP dan TDP biasanya dibuat secara bersamaan hanya saja dengan formulir yang berbeda dari masing-masing surat.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

6. Proses instalasi desain layout

Proses instalasi desain layout ruangan akan dilakukan oleh kontraktor terpilih sesuai dengan kesepakatan serta pemilik menargetkan agar proses instalasi paling lama selama 3 bulan.

7. Survey dan Pemilihan Pemasok

Pemasok yang dipilih oleh Awan Kitchen Hub adalah pemasok yang menawarkan produk yang berkualitas serta memiliki motivasi untuk berkolaborasi. Hal ini akan membuat kerjasama dapat terjalin dalam jangka waktu yang panjang. Perusahaan menganggap pemasok sebagai partner dimana memiliki motivasi untuk berkolaborasi agar mampu membangun ekosistem yang berkelanjutan dari hulu ke hilir.

8. Melakukan Pembelian Peralatan dan Perlengkapan

Langkah selanjutnya adalah membeli peralatan dan perlengkapan yang diperlukan. Awan Kitchen Hub melakukan pembelian peralatan dan

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.



perlengkapan dapur melalui pemasok seperti meja, kursi, kitchen sink, kitchen exhaust, racking, serta lainnya.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

9. Menyusun Standar Operasional Prosedur dan *Job Description* bagi Karyawan
SOP merupakan standar operasional prosedur yang dijadikan pedoman dalam melakukan setiap pekerjaan. Pengaplikasian SOP yang benar dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan bisnis. SOP harus dijelaskan kepada karyawan agar mereka dapat bekerja secara efektif dan efisien.

Pemilik usaha Awan Kitchen Hub akan menyusun SOP serta deskripsi pekerjaan yang kemudian akan diteruskan kepada karyawannya untuk dijalani. *Job Description* berisi seluruh tugas yang harus dilakukan oleh karyawan tersebut.

10. Merekrut Tenaga Kerja

Setelah menetapkan SOP dan *Job Description*, perusahaan akan mencari tenaga kerja melalui iklan di media sosial, pencetakan brosur dan rekomendasi teman atau kerabat, melakukan interview pada calon pekerja, dan jika diterima akan dilakukukan pelatihan kerja langsung di tempat usaha agar dapat memulai proses adaptasi dalam menjalani pekerjaannya. Awan Kitchen Hub akan melakukan perekrutan tenaga kerja sesuai kriteria yang telah ditentukan yaitu jujur, bersedia melakukan tugasnya dengan baik, profesional dan memiliki keinginan untuk terus belajar.

11. Menciptakan Sistem Kerja

Sistem kerja yang teratur dapat menciptakan efektivitas dan efisiensi dalam perusahaan. Awan Kitchen Hub menerapkan sistem kerja yang teratur mulai dari proses pemesanan sewa tempat, jam operasional gedung hingga cara

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.



menggunakan fasilitas yang tersedia. Hal ini dilakukan agar mempermudah pemilik dalam melakukan pengawasan serta pengendalian terhadap usahanya.



12. Melakukan Promosi

Promosi dilakukan secara *online* melalui media sosial ataupun secara *offline* dengan memasang banner atau mencetak brosur. Hal yang penting dalam melakukan promosi ini adalah bagaimana meningkatkan citra Awan Kitchen Hub dan mendapatkan *feedback* yang baik dari masyarakat.

13. Pembukaan Usaha

Setelah seluruh persiapan selesai, maka usaha Awan Kitchen Hub akan secara resmi dibuka. Pada saat *grand opening*, Awan Kitchen Hub berupaya memberikan potongan harga melalui pemesanan secara daring yang bekerjasama dengan Go-food, Grab-food, serta Shopee-food.

Penjadwalan didefinisikan sebagai "menentukan kapan dan di mana setiap operasi yang diperlukan untuk memproduksi produk harus dilakukan." atau didefinisikan sebagai "penetapan waktu untuk memulai dan menyelesaikan setiap prosedur kejadian atau operasi". Tujuan penjadwalan adalah merencanakan urutan bekerja agar produksi dapat diatur secara sistematis menjelang akhir penyelesaian semua produk pada saat jatuh tempo. (Sunardi, 2018)

Penjadwalan proyek melibatkan pengurutan dan alokasi waktu untuk semua aktivitas proyek. Pendekatan penjadwalan proyek yang populer adalah bagan Gantt/ *Gantt Chart*. Bagan Gantt adalah sarana berbiaya rendah untuk membantu manajer memastikan bahwa (1) kegiatan direncanakan, (2) urutan kinerja didokumentasikan, (3) perkiraan waktu kegiatan dicatat, dan (4) waktu proyek secara keseluruhan dikembangkan. Bagan

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.



perencanaan digunakan untuk menjadwalkan sumber daya dan mengalokasikan waktu.

(Heizer, Render, & Munson, 2017)

Berikut merupakan jadwal kegiatan kerja dari usaha Awan Kitchen Hub.

Tabel 5.2

Jadwal Kegiatan Kerja Awan Kitchen Hub

Kegiatan	2022																												2023			
	Juli				Agustus				Sept				Okt				Nov				Des				Jan							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
Perencanaan Bisnis	█	█	█	█																												
Survey Minat Pasar		█	█	█	█	█																										
Desain Layout & Tata Letak					█	█	█																									
Pemilihan Kontraktor									█	█																						
Pendaftaran Izin Usaha									█	█																						
Instalasi desain layout													█	█	█	█	█	█	█	█												
Survey pemilihan pemasok																	█	█	█	█												
Membeli Peralatan dan Perlengkapan																					█	█	█	█								
Menyusun SOP dan Job Description	█	█	█	█	█	█	█	█																								
Merekrut Tenaga Kerja																					█	█										
Menciptakan Sistem Kerja	█	█	█	█	█	█	█	█																								
Melakukan Promosi																	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█
Pembukaan Tempat Usaha																									█	█	█	█	█	█	█	█

Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Ilmu Manajemen Kwik Kian Gie) dan IBI KKG. Tidak diperbolehkan untuk menyalin, menduplikasi, atau menyebarkan isi dokumen ini tanpa izin IBI KKG.

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.

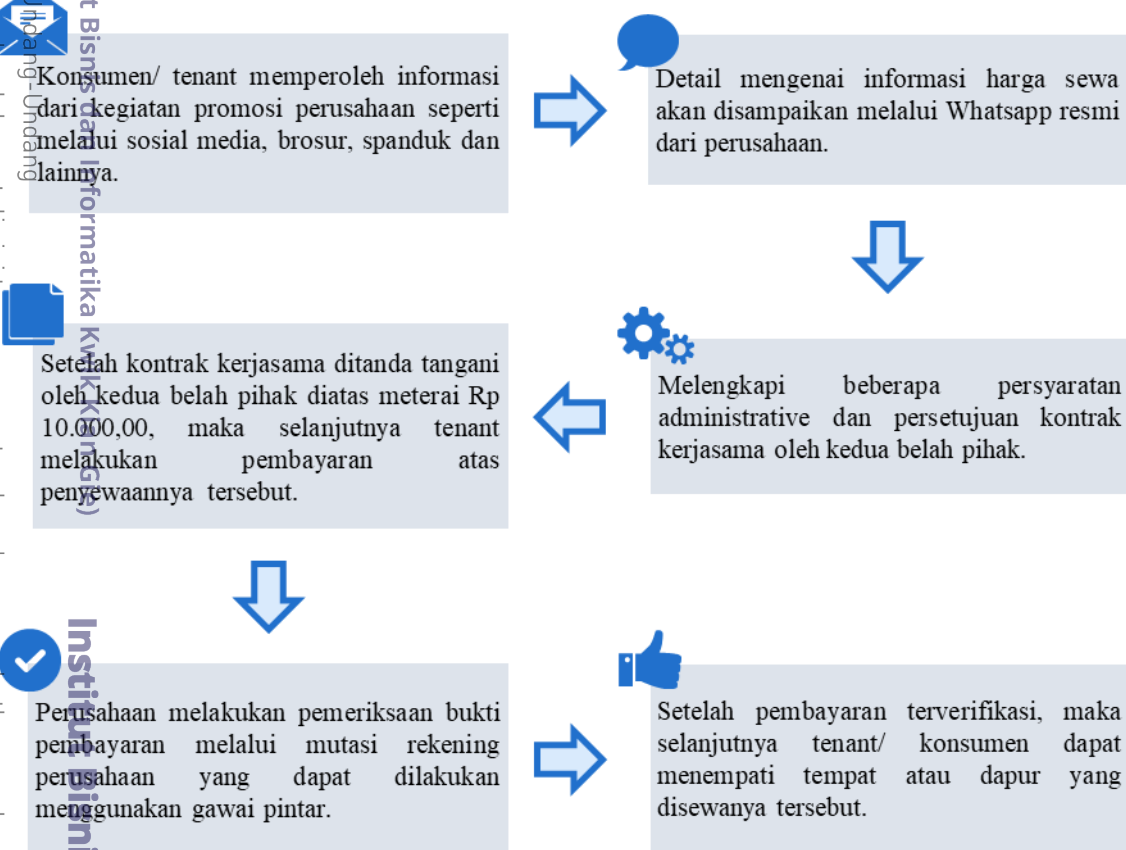


5.4 Rencana Alur Produk atau Jasa

Rencana alur proses penjualan adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan sebuah transaksi penjualan. Berikut adalah rencana alur proses pemesanan pada usaha Awan Kitchen Hub.

Gambar 5.2

Alur Pemesanan pada Usaha Awan Kitchen Hub



Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik

Berdasarkan gambar 5.2 diatas, dapat dilihat bahwa alur penjualan jasa dari usaha Awan Kitchen Hub merupakan alur penjualan yang umum atau seringkali digunakan oleh usaha jasa sewa menyewa. Selama konsumen/ tenant memenuhi beberapa persyaratan administrative serta bersedia menandatangani kontrak kerjasama dan memenuhi seluruh

kewajibannya bagi perusahaan, maka mereka dapat melakukan penyewaan tempat di usaha Awan Kitchen Hub.

5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Kebutuhan

Bahan baku sangatlah penting dalam melaksanakan sebuah proses bisnis. Oleh karena itu, persediaan bahan baku harus dapat dikelola dengan efektif dan efisien agar dapat menekan biaya operasional. Dalam kasus ini, dikarenakan Awan Kitchen Hub adalah usaha yang bergerak di bidang jasa, maka tidak terdapat proses pengolahan dari bahan mentah atau bahan setengah jadi menjadi bahan jadi. Namun, terdapat beberapa perlengkapan serta peralatan yang dibutuhkan untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan. Ketersediaan jumlah barang tersebut harus direncanakan, dialokasikan, diawasi, serta dikendalikan agar dapat selalu menunjang kualitas layanan perusahaan. Gambar 5.3 dibawah ini akan menjelaskan tentang alur pembelian barang-barang yang dibutuhkan dari pemasok sampai penggunaannya untuk tenant dan perusahaan itu sendiri.

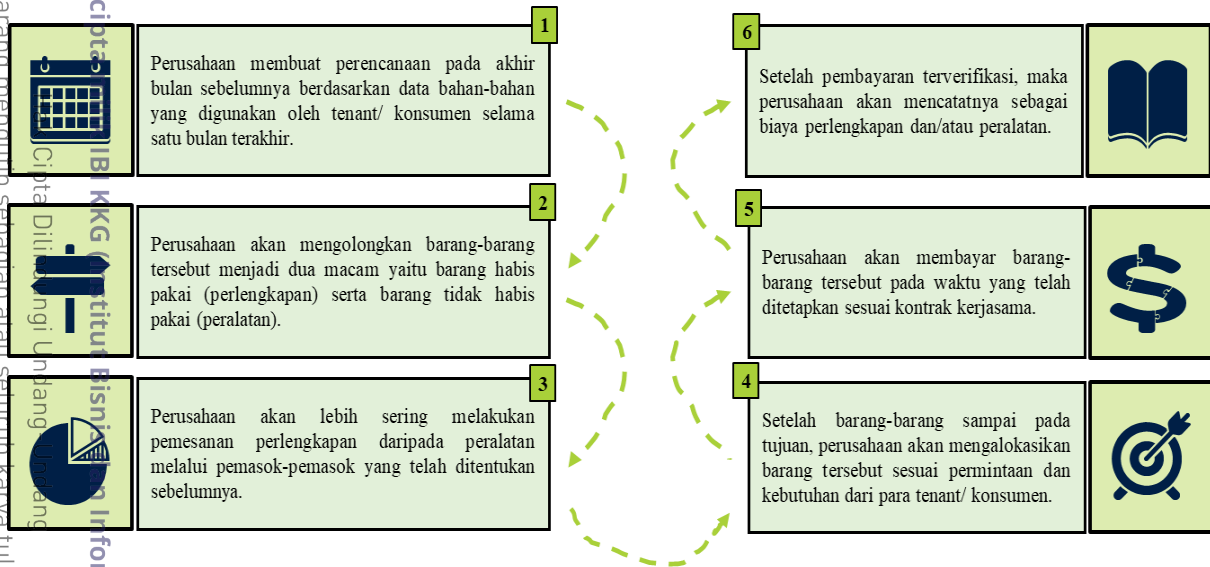


1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Gambar 5.3

Alur Pembelian Bahan Kebutuhan dari Pemasok



Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik

Berdasarkan dari gambar 5.3 diatas, perusahaan akan melakukan pembayaran dibelakang. Artinya barang-barang yang dipesan harus sampai di tujuan terlebih dahulu dan setelah itu perusahaan baru akan melakukan pembayaran kepada pemasok. Hal ini tentunya dilakukan perusahaan untuk meminimalisir resiko terjadinya penipuan yang dilakukan oleh oknum-oknum tertentu. Tentunya hal ini dapat diwujudkan melalui kredibilitas serta citra baik perusahaan yang perlu dibangun melalui proses yang panjang.

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Kemajuan teknologi yang meningkatkan produksi dan produktivitas mengubah cara segala sesuatu dirancang, dibuat, dan dilayani di seluruh dunia. Ada sembilan bidang teknologi: (1) *machine technology*, (2) *automatic identification systems (AIS)*, (3) *process control*, (4) *vision systems*, (5) *robots*, (6) *automated storage and retrieval systems (ASRSs)*, (7) *automated guided vehicles (AGVs)*, (8) *flexible manufacturing*

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.

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



systems (FMSs), and (9) computer-integrated manufacturing (CIM). (Heizer, Render, & Munson, 2017)

“Business equipment is tangible property used in a business. Equipment is considered more permanent and longer lasting than supplies, which are used up quickly. Equipment includes machinery, furniture, fixtures, vehicles, computers, electronic devices, and office machines. Equipment does not include land or buildings owned by a business.” Peralatan bisnis adalah properti berwujud yang digunakan dalam bisnis. Peralatan dianggap lebih permanen dan tahan lama daripada persediaan, yang cepat habis. Peralatan meliputi mesin, furnitur, perlengkapan, kendaraan, komputer, perangkat elektronik, dan mesin kantor. Peralatan tidak termasuk tanah atau bangunan yang dimiliki oleh suatu bisnis. (Murray, 2021)

Teknologi dan peralatan merupakan hal essensial yang harus dimiliki suatu perusahaan. Teknologi dapat mempermudah proses kerja dan menghemat waktu pekerjaan. Penggunaan teknologi dengan cara yang tepat dalam menjalankan suatu bisnis dapat meningkatkan efektivitas serta efisiensi dengan signifikan.

Berikut adalah peralatan serta teknologi yang dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional dari usaha Awan Kitchen Hub:

1. *Internet*

Internet merupakan salah satu sumber daya yang wajin dimiliki oleh Awan Kitchen Hub. Hal ini disebabkan karena fokus pelayanan industri ini terletak pada pemesanan makanan yang dilakukan secara digital atau online, sehingga tanpa adanya internet maka pemesanan makanan secara digital tersebut hampir



mustahil untuk dilakukan. Pemanfaatan internet dalam kegiatan usaha Awan Kitchen Hub yaitu:

- 1) Penyediaan wifi gratis bagi tenant/ konsumen.
- 2) Pemanfaatan internet untuk melakukan promosi di berbagai sosial media seperti *Youtube, Instagram, Twitter*, dll.
- 3) Penggunaan internet banking atau mobile banking untuk bertransaksi baik dengan supplier maupun tenant.

2. *Smartphone* (Gawai pintar)

Smartphone digunakan oleh perusahaan sebagai media utama untuk berkomunikasi dalam jarak jauh. Media tersebut menunjang alur komunikasi dari seluruh kegiatan usaha ini baik pemilik dengan karyawan, karyawan antar karyawan, serta perusahaan dengan konsumen/ tenant.

3. *Kitchen exhaust* dan *sink*

Peralatan ini merupakan peralatan dasar yang wajib dimiliki oleh dapur. *Kitchen exhaust* berperan dalam mengeluarkan udara panas yang dihasilkan melalui kegiatan memasak, sedangkan *kitchen sink* berperan dalam memberikan sanitasi air yang baik di dalam dapur.

4. Meja dan kursi

Meja dan kursi juga merupakan salah satu peralatan yang dibutuhkan oleh Awan Kitchen Hub. Selain digunakan untuk kepentingan perkantoran, meja dan kursi akan berperan penting pada ruangan Creative Hub yang disediakan oleh usaha ini. Konsep dari Creative Hub ini adalah menyediakan tempat bagi konsumen akhir untuk menikmati lingkungan sekitarnya dengan budaya “nongkrong” bersama teman-temannya.

5. *Air Conditioner* (AC)

© 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.



Air Conditioner bermerek *Daikin* yang memiliki performa 1 PK. Pengadaan AC ini dilakukan guna menunjang pelayanan serta kenyamanan baik bagi para konsumen maupun karyawan dalam melaksanakan pekerjaan sehari-hari.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

6. *Fire extinguisher*

Peralatan ini dibutuhkan oleh perusahaan karena aktivitas yang dijalankan dalam usaha ini memiliki tingkat kerentanan yang tinggi. Pengadaan peralatan ini merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh perusahaan untuk melindungi serta memberi keamanan bagi setiap pihak yang terlibat.

7. Kamera atau *Closed Circuit Television (CCTV)*

Kamera CCTV sangat diperlukan untuk membantu kegiatan operasional dan menghindari aktivitas yang merugikan banyak pihak. Awan Kitchen Hub akan memasang kamera CCTV pada 4 titik yaitu pada lantai 1 hingga lantai 4.

8. *Laptop*

Laptop digunakan untuk menunjang kegiatan administratif seperti penyimpanan data perusahaan, pembuatan dokumen, penyimpanan pembelian, pencatatan laporan keuangan, dll. Laptop yang akan digunakan oleh Awan Kitchen Hub adalah *Asus X550J* yang dibanderol seharga Rp. 5.000.000,-

5.7 Layout Bangunan Tempat Usaha

Keputusan tata letak mencakup penempatan terbaik mesin (dalam pengaturan produksi), kantor dan meja (dalam pengaturan kantor), atau pusat layanan (dalam pengaturan seperti rumah sakit atau department store). Tata letak yang efektif memfasilitasi aliran material, orang, dan informasi di dalam dan di antara area. Terdapat beberapa tipe *layout* menurut (Heizer, Render, & Munson, 2017), diantaranya sebagai berikut.

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.



- Tata letak kantor/ *office layout*: memposisikan pekerja, peralatannya, dan ruang/kantor untuk menyediakan pergerakan informasi.
- Tata letak ritel/ *retail layout*: mengalokasikan ruang tampilan dan menanggapi perilaku pelanggan.
- Tata letak gudang/ *warehouse layout*: mengatasi pertukaran antara ruang dan penanganan material.
- Tata letak posisi tetap/ *fixed position layout*: mengatasi persyaratan tata letak proyek besar dan besar seperti kapal dan bangunan.
- Tata letak berorientasi proses/ *process-oriented layout* : berhubungan dengan volume rendah, produksi dengan variasi tinggi (juga disebut "*job shop*", atau produksi berselang).
- Tata letak sel kerja/ *work-cell layout*: mengatur mesin dan peralatan untuk fokus pada produksi satu produk atau kelompok produk terkait.
- Tata letak berorientasi produk/ *product-oriented layout*: mencari personel dan pemanfaatan mesin terbaik dalam produksi berulang atau berkelanjutan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, *layout*/ tata letak merupakan pengaturan, penempatan, dan penataan unsur grafika pada halaman atau seluruh barang cetakan supaya yang disajikan kelihatan menarik dan mudah dibaca. *Layout*/ tata letak adalah proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi produksi atau operasi. Tujuan penyusunan *layout* adalah untuk mencapai pemanfaatan peralatan pabrik yang optimal, penggunaan tenaga kerja yang minimum, kebutuhan persediaan yang rendah dan biaya investasi serta produksi yang rendah. Tata ruang wilayah merupakan sebuah perencanaan untuk menata sebuah wilayah sesuai peruntukannya agar tidak terjadi proses pembangunan yang timpang tindih. (ARTAYA, 2018)

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.

Awan Kitchen Hub akan berlokasi di Jl. Taman Palem, Cengkareng, Jakarta Barat dan berdiri di atas tanah seluas 250 m². Pemilihan luas tanah tersebut telah dikalkulasikan oleh pemilik agar dapat mencukupi kapasitas yang telah ditetapkan yaitu sebanyak 30 dapur *tenant* dengan masing-masing kelasnya. Selain itu, pemilihan lokasi di Kawasan Taman Palem disebabkan karena lokasi tersebut dianggap strategis karena berdekatan dengan perumahan serta usaha-usaha kuliner disekitarnya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

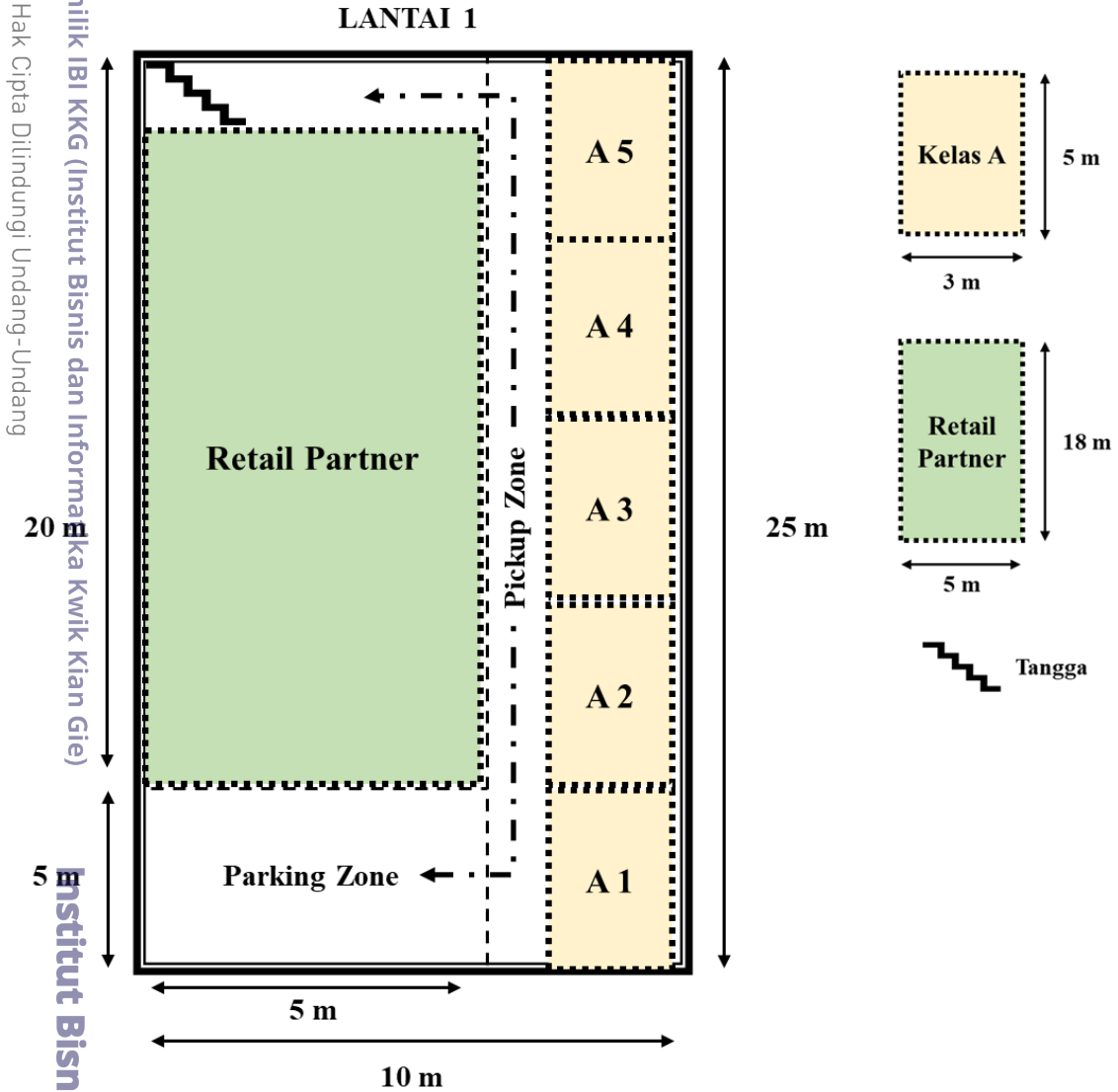
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Berikut adalah layout bangunan Awan Kitchen Hub.

Gambar 5.4

Layout Awan Kitchen Hub (Lantai 1)



Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik

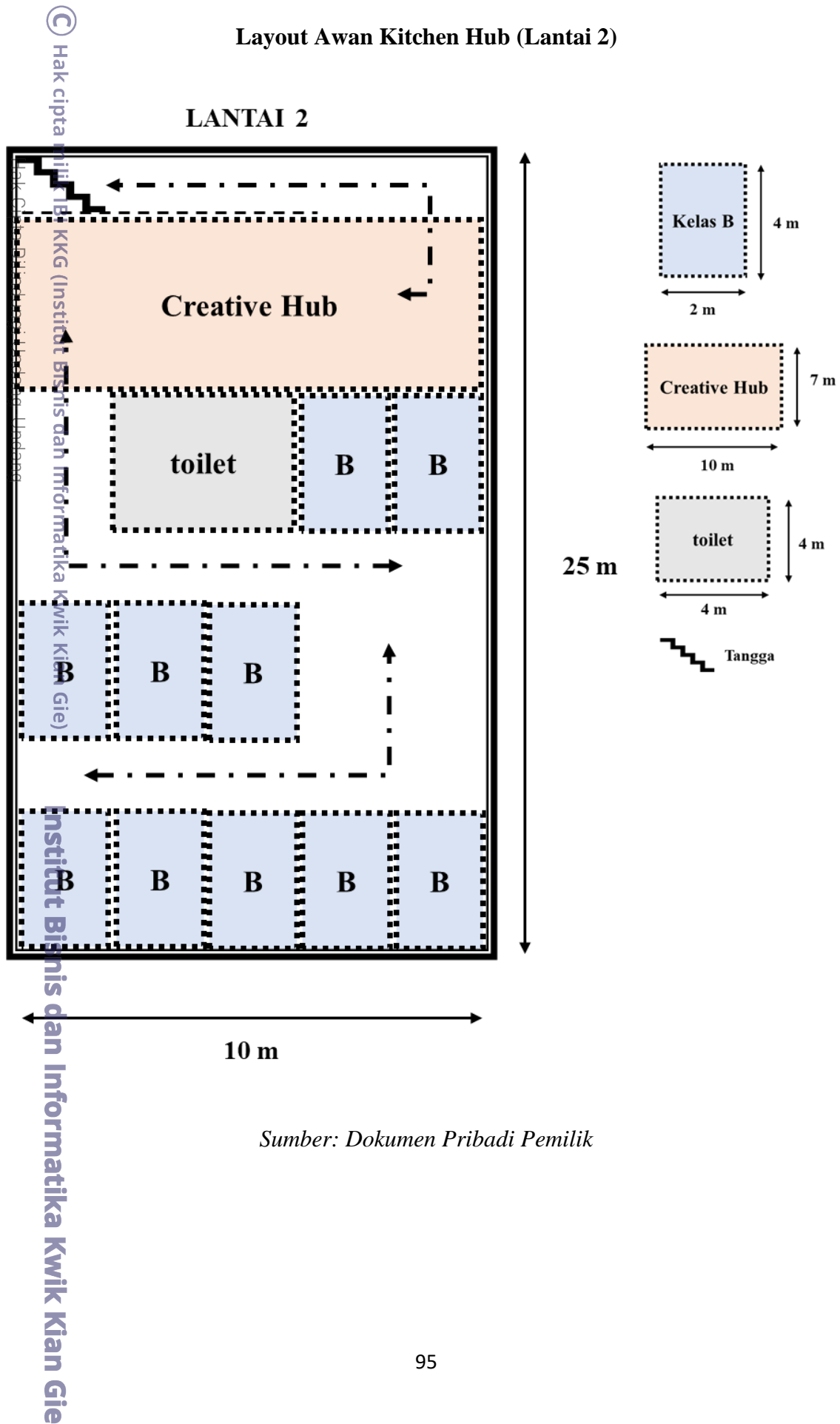
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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

Gambar 5.5

Layout Awan Kitchen Hub (Lantai 2)

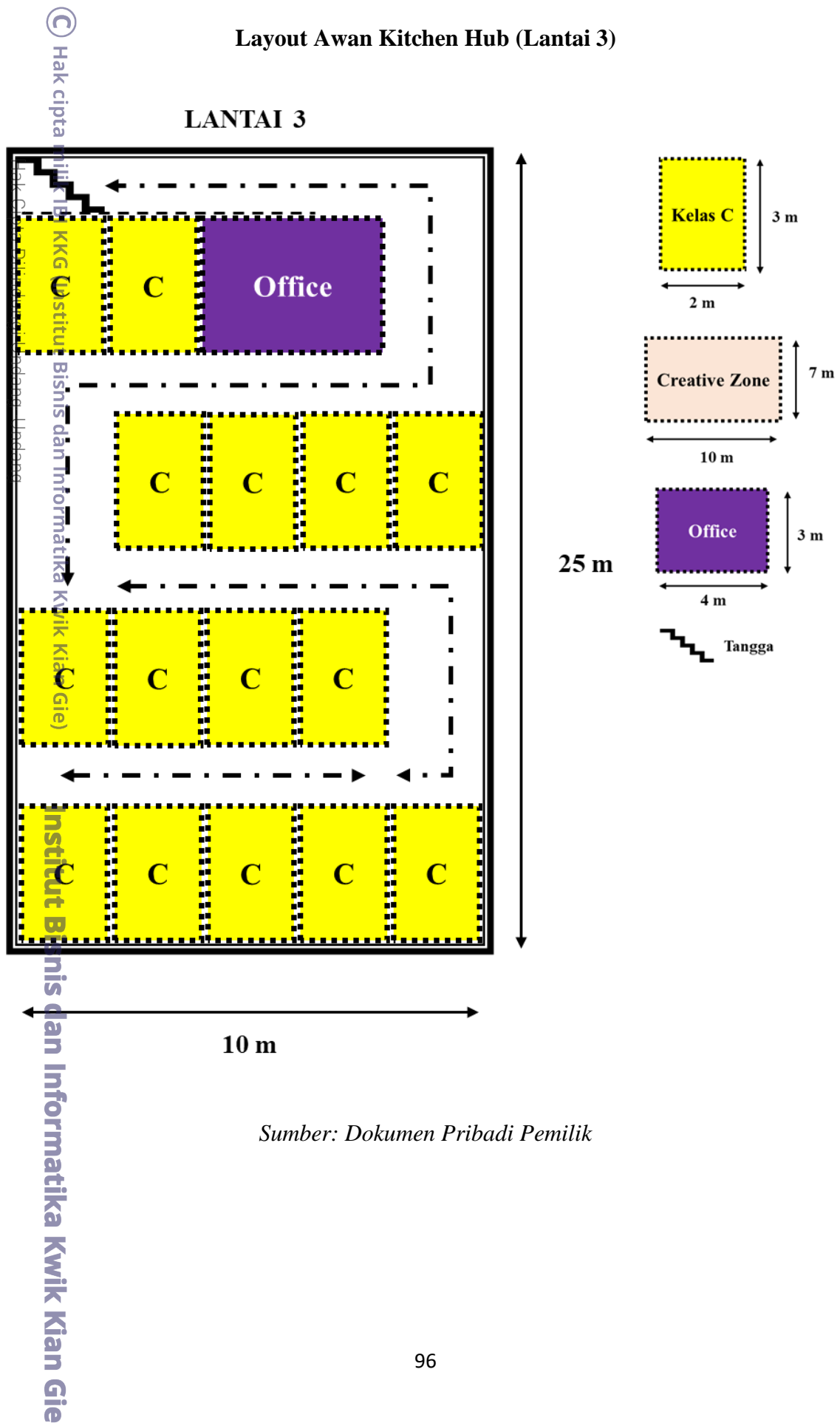


Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik

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.

Gambar 5.6

Layout Awan Kitchen Hub (Lantai 3)



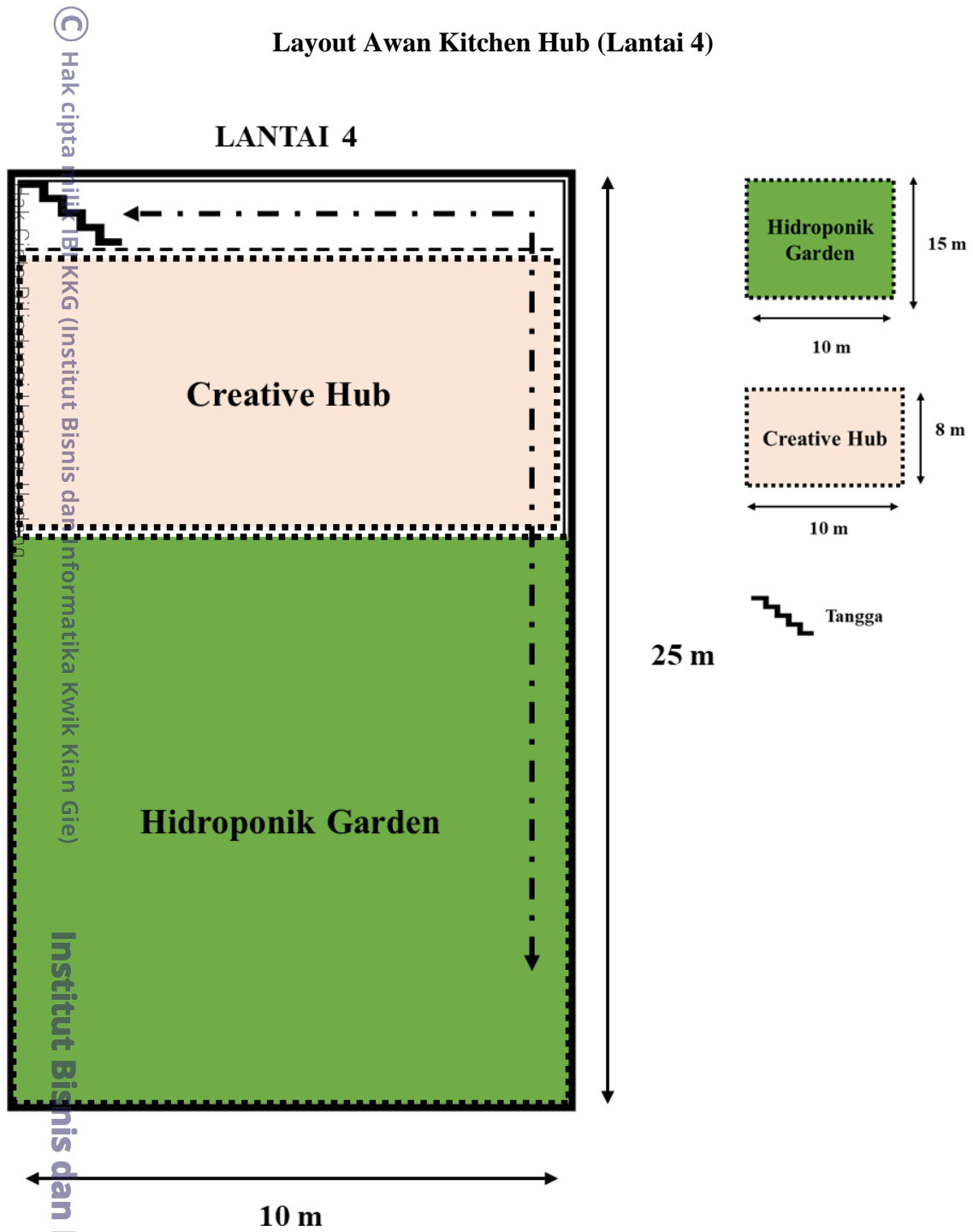
Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik



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.

Gambar 5.7

Layout Awan Kitchen Hub (Lantai 4)



Sumber: Dokumen Pribadi Pemilik

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.