

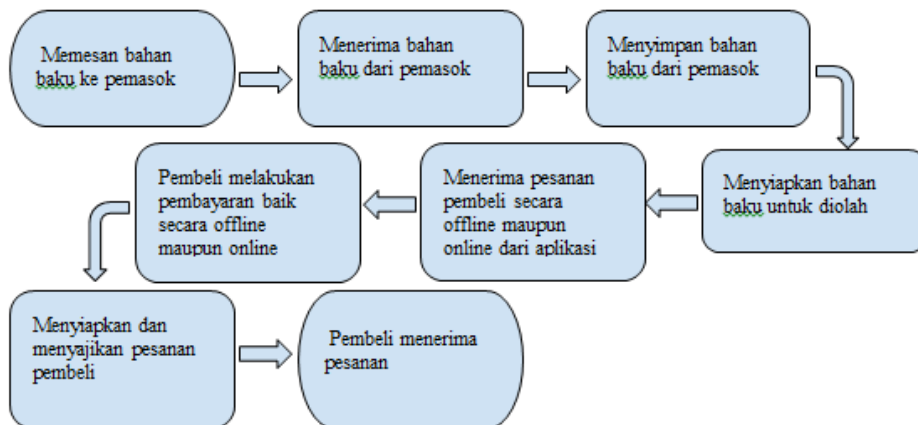
BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi Produk

Dalam proses bisnis, terdapat suatu aktivitas untuk menciptakan produk/jasa hingga dapat dijual kepada konsumen, atau yang lebih diketahui sebagai manajemen operasi. Heizer & Render (2017) mengemukakan bahwa manajemen operasional merupakan serangkaian aktivitas yang dilakukan untuk menghasilkan barang ataupun jasa. Dapat diketahui manajemen operasional menjadi proses dalam mengelola input menjadi suatu output yang dapat memberikan value bagi konsumen. EatBowl sebagai bisnis yang bergerak dalam bidang food & beverages juga mengelola proses produksi mulai dari tahapan penyediaan bahan baku hingga proses distribusi ke konsumen. Berikut merupakan proses operasi dari EatBowl.

Gambar 5. 1
Proses Operasi Produk EatBowl



Sumber: EatBowl



a. Daftar Peralatan Operasional

Tabel 5. 1

Peralatan Operasional EatBowl

No	Keterangan Peralatan	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Set meja panjang, kursi panjang, dan meja kotak, sofa 1 meja 4 kursi/set)	10	1.000.000	10.000.000
2	Viva Colletion Rice Cooker Philips	3	300.000	900.000
3	Oxone Double Deep Fryer	1	2.500.000	2.500.000
4	Panasonic Deep Freezer	1	3.500.000	3.500.000
5	Food Warmer Display	1	2.250.000	2.250.000
6	Juice Dispenser (3 tank)	1	1.000.000	1.000.000
7	AC Panasonic (1PK)	2	2.500.000	5.000.000
8	Samsung Galaxy Tab A	1	3.500.000	3.500.000
9	Printer Thermal	1	500.000	500.000
10	Kompor Gas	1	500.000	500.000
11	Teflon	3	200.000	600.000
12	Pisau	5	25.000	125.000
13	Talenan Kayu	2	20.000	40.000
14	Spatula	2	25.000	50.000
15	Mangkok Melamine	50	15.000	750.000
16	Sendok dan Garpu	50	20.000	1.000.000
17	Gelas minum	50	10.000	500.000
Total				32.715.000

Sumber: EatBowl

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengutip sumber penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



b. Daftar Perlengkapan Operasional

Tabel 5. 2

Perlengkapan Operasional EatBowl

No	Keterangan Perlengkapan	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
1	Banner	2	100.000	200.000
2	X-Banner	2	75.000	150.000
3	Seragam Eat-Bowl	5	100.000	500.000
4	Sapu dan pel	4	20.000	80.000
5	Kertas Struk Kasir	50	10.000	500.000
6	Sabun cuci piring (1L)	12	15.000	180.000
7	Sabun cuci tangan (1L)	12	16.000	192.000
8	Mangkok plastik	36.213	300	10.863.900
9	Sendok plastik	36.213	100	3.621.300
10	Strap label	36.213	200	7.242.600
Total				23.529.800

Sumber: EatBowl

5.2 Nama Pemasok

Supplier atau pemasok merupakan pihak yang memasok bahan baku untuk EatBowl yang nanti kemudian akan diolah. Berikut merupakan daftar pemasok EatBowl.



Tabel 5. 3

Daftar Pemasok Bahan Baku EatBowl

No.	Nama Pemasok	Alamat	No telepon/Web	Kategori
1	Pasar Inpress	Jl. Jembatan Besi III No.104, RT.10/RW.3, Jemb. Besi, Kec. Tambora, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11320	-	Daging ayam, daging sapi, telur, bumbu dapur, dan sayur
2	Hygiene FC	Jakarta Timur	IG : @hygienefc Tokopedia : https://www.tokopedia.com/hygiene-fc	Mangkok dan sendok plastik
3	Pt. Ario Makmur	Pasar Induk Beras Cipinang Blok HB36, Jl. Pisangan Lama Sel. No.RT.10, RT.9/RW.9, East Pisangan, Pulo Gadung, East Jakarta City, Jakarta 13230	https://www.ariomakmur.co.id/	Beras
4	Hijrahfood Meatshop	Ruko Taman Pulo Indah, Jl. Manggis No.G 3, RT.9/RW.18, Penggilingan, Kec. Cakung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13940	https://www.hijrahfood.co.id/	Bumbu Jepang (Mirin, Curry Sauce, SoySauce)
5	Prima Graphia Graha Printing	Jl. Kepu Sel. No.71, RT.8/RW.10, Kemayoran, Kec. Kemayoran, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10620	https://www.primagraphia.co.id	Strap label packaging
6	PT. Balakosa Tri Kirana	Jl. Kepu Sel. No.7, RW.2, Kemayoran, Kec. Kemayoran, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10460	https://pt-balakosa-tri-kirana.business.site /	Gas

Sumber: EatBowl



5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi disusun untuk mempersiapkan bisnis sehingga dapat berjalan sesuai rencana yang telah ditetapkan. Melalui adanya perencanaan operasi membuat bisnis lebih *on track* dan meminimalisir langkah pengerjaan yang kurang atau tertinggal. Berikut ini merupakan deskripsi rencanan operasi dari EatBowl.

a. Analisis kelayakan bisnis

Langkah paling awal sebelum memulai bisnis adalah melakukan analisis kelayakan bisnis. tujuan dilakukan analisis ini adalah untuk mengidentifikasikan peluang dari bisnis serta mengukur seberapa besar potensi bisnis apabila dijalankan. Dalam analisa kelayakan bisnis, terdapat beberapa analisa yang dilakukan, antara lain: analisis permintaan/penawaran, analisis pemasaran, analisis produksi, sumber daya manusia, legalitas & lingkungan, serta analisis keuangan.

b. Menentukan pemasok

Langkah awal yang dilakukan dalam menentukan pemasok adalah melakukan survei terkait lokasi serta harga. Bisnis dapat mencari pemasok yang dipercaya karena pemasok akan menyuplai bahan baku dalam jumlah banyak dan berkelanjutan. Setelah pemasok ditentukan maka langkah selanjutnya adalah membuat perjanjian untuk suplai bahan baku sehingga hal ini tidak menghambat dalam menjalankan proses operasi usaha.

c. Melakukan survei lokasi usaha

Lokasi usaha menjadi tempat berlangsungnya proses penjualan yang dilakukan suatu bisnis. Oleh karena itu survei lokasi usaha perlu dilakukan terlebih dahulu untuk menentukan lokasi yang paling strategis dalam menjalankan bisnis. Tempat usaha yang dipilih EatBowl



merupakan ruko yang terletak di wilayah Jl. Boulevard Kelapa Gading. Tempat tersebut sangat strategis karena merupakan salah satu lokasi kuliner yang ramai di wilayah Kelapa Gading. Selain itu, akses ke lokasi juga sangat mudah bagi pembeli membeli produk.

d. Pendaftaran NPWP

NPWP bagi usaha yang dijalankan juga harus didaftarkan oleh pemilik kepada Kantor Pelayanan Pajak (KPP) (Budiman et al., 2019). Hal ini dilakukan untuk pebisnis memenuhi kewajiban perpajakan. Pembuatan NPWP juga dipermudah dengan pembuatan secara online dengan menyiapkan KTP serta dokumen izin kegiatan usaha

e. Pendaftaran NIB

NIB menjadi perizinan untuk menjalankan suatu usaha. Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB) saat ini dapat dilakukan dengan mudah secara online melalui website <https://oss.go.id/>. Terdapat beberapa persyaratan yang dapat dipenuhi antara lain KTP dan, NPWP pemohon, SK domisili, neraca perusahaan materai, serta foto pemilik.

f. Melakukan design tata letak serta renovasi

Setelah menyelesaikan persyaratan dokumen legal, langkah selanjutnya adalah melakukan renovasi tempat usaha. Karena pengunjung dapat melakukan dine-in maka design dari tempat EatBowl dilakukan agar menarik, eye catching, serta memilih coloring yang tepat dan ambience yang nyaman. Dimana lantai 1 lokasi usaha akan menjadi tempat untuk dapur, penyimpanan bahan baku, kasir, serta beberapa tempat untuk dine-in. Selanjutnya untuk lantai 2 akan full digunakan untuk tempat dine-in bagi pelanggan.

g. Pembelian peralatan dan perlengkapan



Setelah memulai design dan renovasi, secara paralel EatBowl juga menyiapkan pemesanan terhadap peralatan dan perlengkapan untuk menunjang kegiatan operasional

bisnis. Setelah renovasi selesai, maka peralatan dan perlengkapan dapat dimasukkan ke dalam lokasi usaha.

h. Merekrut tenaga kerja dan memberikan pelatihan

Perekrutan tenaga kerja akan dilakukan dengan memberikan informasi lowongan kerja melalui platform pencarian kerja seperti: LinkedIn, Glints, Indeed, dsb. Selain itu juga EatBowl akan memberikan informasi melalui sosial media, salah satunya Instagram. Seleksi tenaga kerja akan dilakukan berdasarkan posisi yang dilamar. Beberapa posisi untuk bagian dapur akan dilakukan tes skill dapur, wawancara, dan dilihat berdasarkan pengalaman yang dimiliki. Setelah tahap seleksi selesai dilakukan maka langkah selanjutnya adalah proses pelatihan bagi tenaga kerja.

i. Pemesanan bahan baku kepada pemasok

Setelah semua selesai dipersiapkan mulai dari tenaga kerja, lokasi usaha, pemilihan pemasok legalitas, berikutnya adalah pemesanan bahan baku terhadap pemasok. Pemesanan dilakukan melalui beberapa pemasok EatBowl baik itu dari pasar ataupun agen pemasok.

j. Melakukan promosi

Promosi EatBowl dilakukan untuk menarik perhatian dari masyarakat agar tertarik mencoba EatBowl. Pemasaran dilakukan secara online & offline. Pemasaran online dilakukan melalui pemasangan ads di sosial media (IG Ads, FB Ads) dan give away. Pemasaran offline dilakukan dengan pembagian flyer untuk promo-promo yang diberikan.

k. Memulai operasi usaha



Setelah semua langkah dalam rencana operasi selesai, baik dari renovasi lokasi, penempatan furniture, stok bahan baku yang ready, hingga promosi, maka EatBowl dapat memulai untuk membuka usahanya.

Tabel 5. 4

Rincian Rencana Operasi EatBowl

Kegiatan	Agustus 2022				September 2022				Oktober 2022				November 2022				Desember 2022				Januari 2023			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Analisis kelayakan bisnis																								
Menentukan pemasok																								
Survei lokasi usaha																								
Pendaftaran NPWP																								
Pendaftaran NIB																								
Melakukan design tata letak serta renovasi																								
Pembelian peralatan dan perlengkapan																								
Merekrut tenaga kerja dan memberikan pelatihan																								
Pemesanan bahan baku kepada pemasok																								
Melakukan promosi																								
Memulai operasi																								

Sumber: EatBowl

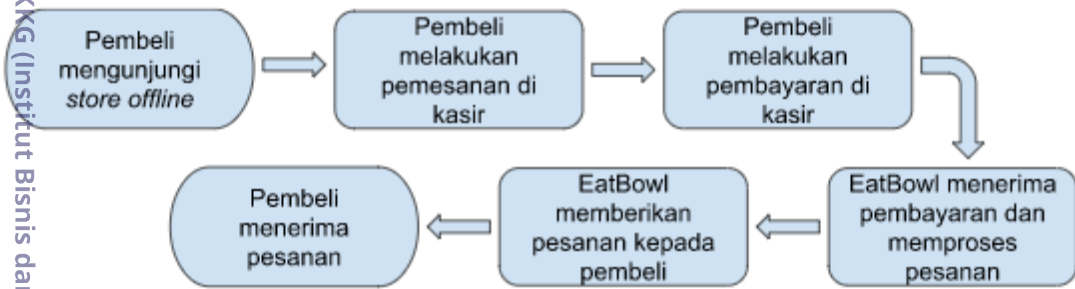


5.4 Rencana Alur Produk

Berikut alur proses pemesanan produk EatBowl:

Gambar 5. 2

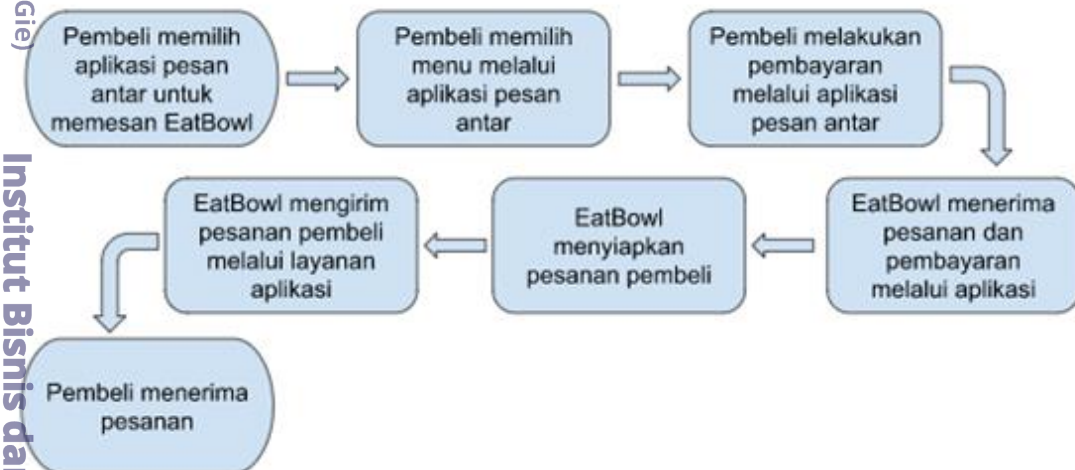
Alur Pembelian Produk EatBowl Secara Offline



Sumber: EatBowl

Gambar 5. 3

Alur Pembelian Produk EatBowl Secara Online

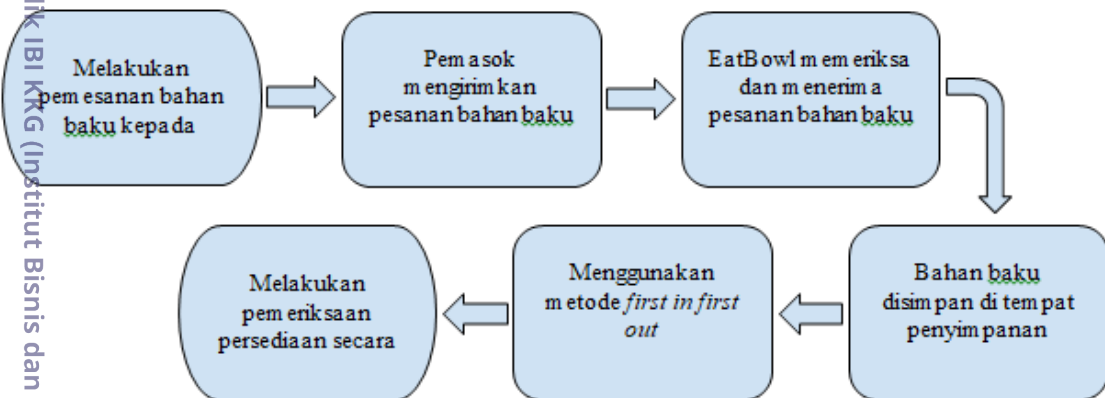


Sumber: EatBowl

5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Gambar 5. 4

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan EatBowl



Sumber: EatBowl



5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan usaha

Teknologi memiliki peran yang penting dalam dunia bisnis saat ini, hal ini dikarenakan teknologi dapat membantu pebisnis dalam melakukan kegiatan-kegiatan bisnisnya mulai dari proses produksi, distribusi, dan kegiatan operasional lainnya. Kemajuan teknologi juga membantu suatu bisnis baik dalam hal melakukan pemasaran dan pencatatan keuangan. Berikut rincian kebutuhan teknologi dan peralatan usaha EatBowl :



Tabel 5. 5

Rincian Kebutuhan Peralatan Usaha EatBowl

Kebutuhan Peralatan EatBowl	Gambar
Samsung Galaxy Tab A	
Printer Thermal	

Sumber: EatBowl

Tabel 5. 6

Rincian Teknologi Software/aplikasi EatBowl

Software/aplikasi	Kegunaan
Microsoft Office	Untuk mengolah data, pencatatan keuangan
Adobe Photoshop	Untuk melakukan <i>editing photo</i> konten
Adobe Premier	Untuk melakukan <i>editing video</i> konten
Instagram	Untuk membuat Official Account, memberikan informasi, serta melakukan iklan digital
Facebook	Untuk membuat Official Account, memberikan informasi, serta melakukan iklan digital
Tiktok	Untuk memberikan informasi, serta melakukan iklan digital
Mobile E-Commerce (GoFood, GrabFood, ShopeeFood)	Sebagai platform untuk melakukan penjualan secara online

Sumber: EatBowl

5.7 Layout Bangunan Tempat Usaha

Lokasi tempat usaha dari EatBowl terletak di ruko Jl. Boulevard Raya, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Ruko tempat usaha memiliki luas bangunan sebesar 50m2 dengan panjang dan lebar masing-masing sebesar 5m x 10m, dimana terdapat 2 lantai. Lantai pertama mencakup dapur untuk proses pembuatan makanan serta penyimpanan bahan baku Eatbowl, kasir, serta tempat dine in bagi pengunjung. Lantai kedua diperuntukan full untuk customer melakukan dine in dengan ambience yang nyaman.

Gambar 5. 5

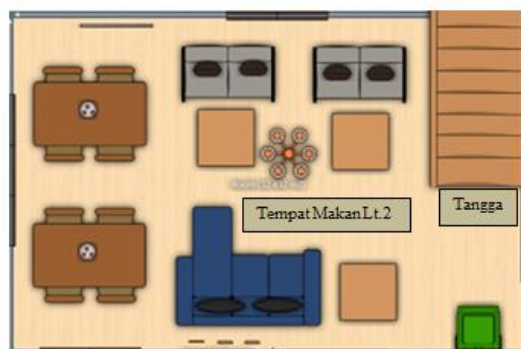
Layout 2D Lantai 1 Lokasi Usaha EatBowl



Sumber: EatBowl

Gambar 5. 6

Layout 2D Lantai 2 Lokasi Usaha EatBowl



Sumber: EatBowl



Gambar 5. 7

Layout 3D Lantai 1 Lokasi Usaha EatBowl



Sumber: EatBowl

Gambar 5. 8

Layout 3D Lantai 2 Lokasi Usaha EatBowl



Sumber: EatBowl

(C) 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.