

BAB V

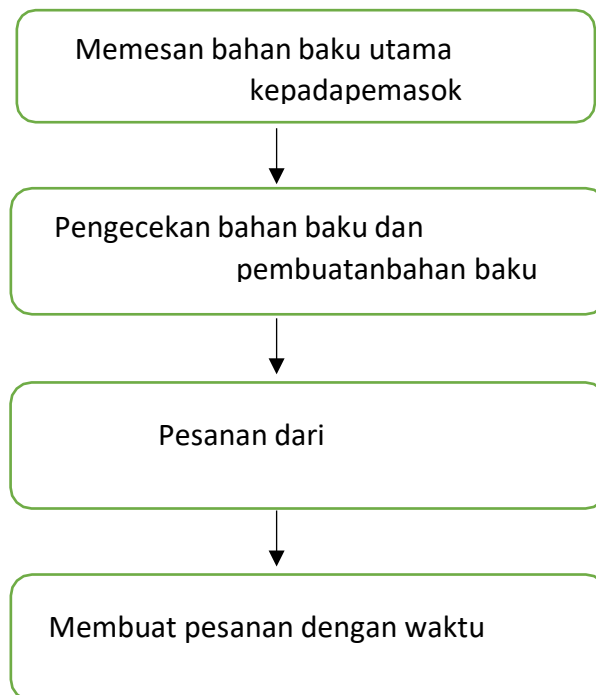
RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi

Menurut Jaya Heizer 2017, Manajemen operasi adalah serangkaian kegiatan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang & jasa di semua organisasi. Di situlah proses operasi memiliki peran penting dalam menjalankan kegiatan operasional untuk menciptakan barang atau jasa. *Need Cake* adalah usaha di bidang kuliner yang memproduksi makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh konsumen. *Need Cake* memiliki alur proses produksi dari bahan baku sampai produk jadi yang siap dihidangkan langsung ke konsumen. Berikut adalah alur proses produksi input hingga output *Need Cake*

Bagan 5. 1

Alur Proses Produksi



Sumber : *Need Cake*





a. Memesan bahan baku utama kepada pemasok

Alur proses produksi dari input sampai output *Need Cake* yang pertama adalah pemesanan bahan baku kepada pemasok. *Need Cake* sudah mempunyai pemasok langganan untuk hubungan jangka panjang, bahan baku akan datang setiap minggu seperti minyak , tepung , mentega dan lain sebagainya . Tidak hanya 1 pemasok *Need Cake* juga mempunyai cadangan apabila pemasok utama sedang mengalami kendala .

b. Pengecekan bahan baku dan pembuatan bahan baku

Bahan baku yang sudah datang akan di cek terlebih dahulu oleh owner *Need Cake* , bila ada kerusakan segel Maka produk tidak akan diterima Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas dan nama baik *Need Cake*. Setelah semua produk dicek kualitasnya, produk akan disiapkan dan diolah agar pembuatan kue tepat waktu dan bisa langsung di santap oleh para konsumen .

c. Pesanan dari konsumen

Setelah konsumen memesan menu yang di pilih , pesanan langsung dibawakan oleh *staf* yang bertugas sesuai dengan peran pekerjaan masing - masing .

d. Membuat pesanan dengan waktu singkat

Para *staff Need Cake* semua bekerja sama untuk membuat pesanan dan menyajikan pesanan dengan baik hingga ke tangan konsumen dengan waktu yang cepat agar para konsumen tidak menunggu lama untuk menikmati kue dan minuman ala *Need Cake*.



5.2 Nama pemasok

Pemasok adalah badan usaha yang menyalurkan bahan baku kepada 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 *Need Cake* :

Table 5.1
Daftar pemasok *Need Cake*

No	Nama pemasok	Alamat	Nomor telephone	Produk
1	PT.Indofood sukses Makmur bogasari	Wisma indosemen Lt.18 jl.jendral Sudirman, RT3/RW3	(021) 50200867	Aneka tepung
2	PT Mitra Multi packing	Jl. Pergudangan pantai indah dadap blok GB no 16 , dadap, kosambi,tanggerang	(021) 22595380	Sendok , garpu , plastik, kotak plastik , tissue , aluminium foil ,kotak plastic
3	VINES	Grand Indonesia Jl. MH.Thamrin no 1	081211832711	Minuman Alkohol
4	Toko Ani	JL.gunung sahari 1	(021)4211286	Bahan bahan kue dan peralatan kue
5	PT. Sukanda Djaya	Jl. Pasir Putih Kav 1 , ancol , pademangan	(021) 6405678	Susu
6	PT . Pandura Kharisma	Jl. Indokarya 2blok G no 5 , sunter , Jakarta utara	(021) 6505335	Tea

Sumber : *Need Cake*

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 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 *Need Cake* :

1. Survei Pasar

Survei pasar merupakan langkah pertama dalam suatu usaha agar dapat mengetahui apa yang sedang di minati oleh konsumen. Survei pasar ini dilakukan untuk mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki, dan memberikan pertimbangan dalam menetapkan harga produk yang akan dijual nantinya agar dapat diterima oleh masyarakat.

2. Survei Pesaing

Survei pesaing ini dilakukan agar dapat mengetahui strategi apa yang harus digunakan kemudian menganalisis pesaing baru akan diketahui bagaimana bisnis pesaing berjalan, kekuatan dan kelemahan dan bagaimana peluang ancaman yang akan dihadapi oleh *Need Cake* , tipe tipe pelanggan, ciri khas , harga, cita rasa, kenyamanan tempat, fasilitas, dan kualitas pelayanan yang pesaing berikan.

3. Survei Pemasok

Survei pemasok adalah hal penting karena pemasok merupakan bagian dalam menjalankan kegiatan suatu bisnis dengan adanya pemasok dapat memudahkan dalam memesan bahan baku . Survei pemasok dilakukan untuk mendapatkan pemasok terbaik , Memilih pemasok harus yang terpercaya dengan memiliki barang berkualitas baik dan harga yang sesuai dengan produk , kemudian pemasok dapat diandalkan selama bekerja sama.



4. Survei Lokasi dan Sewa Lokasi

Survei lokasi adalah hal utama dalam suatu bisnis karena hal ini sangat penting untuk kelangsungan berjalannya suatu bisnis di kemudian hari, *Need Cake* harus mencari lokasi yang strategis dan sesuai dengan jenis usaha yang akan dijalankan. *Need Cake* melakukan survei lokasi yang sesuai dengan tempat dan lingkungan yang banyak diketahui oleh konsumen sehingga akan mudah di temukan oleh para konsumen nantinya. lalu *Need Cake* memilih penyewaan tempat usaha di Pantai indah kapuk.

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 SIUP

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013). Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP bagi usaha perseorangan adalah dengan melampirkan:

- a) Fotocopy surat akta pendirian perusahaan
- b) Fotokopi KTP Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan
- c) Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha
- d) Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
- e) Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak



7. Membeli Kebutuhan toko kue

Setelah *Need Cake* mengetahui pemasok, mendapatkan lokasi dan mengurus semua surat keperluan usaha, selanjutnya *Need Cake* melakukan pembelian peralatan, perlengkapan, dan kebutuhan lainnya yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.

8. Membangun Interior Need Cake

Setelah peralatan dan perlengkapan sudah lengkap dibeli, maka selanjutnya dilakukan pembangunan interior toko kue *Need Cake*. sesuai dengan layout yang telah direncanakan.

9. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Need Cake Melakukan perekrutan dan pelatihan karyawan berdasarkan CV pengalaman kerja dan kemampuan kerja yang dimiliki oleh para pegawai.

10. Melakukan Promosi

Need Cake memulai promosi dengan melalui media sosial yang sudah dikenal oleh masyarakat yaitu Instagram dan Tiktok. Lalu *Need Cake* juga mengundang para food blogger untuk bantu memperkenalkan dan mempromosikan toko kue *Need Cake* lebih luas lagi ke pada masyarakat.

11. Pembukaan Need Cake

Setelah semua proses telah dilakukan dan berjalan baik, maka masuk ketahap terakhir yaitu pembukaan *Need Cake* diiringi dengan promosi.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Rencana Operasi Need Cake

No	Kegiatan	Rencana Operasi																							
		Agt -22				Sep-22				Okt - 22				Nov-22				Des - 22				Jan-23			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
1	Survei Pasar	■	■																						
2	Survei Pesaing			■	■																				
3	Survei Pemasok					■	■																		
4	Survei lokasi dan sewa lokasi							■	■																
5	Pendaftaran NPWP							■	■																
6	Pendaftaran SIUP									■	■														
7	Membeli kebutuhan toko									■	■	■													
8	Membangun Interior Need Cake													■	■	■									
9	Merekrut dan pelatihan tenaga kerja																	■	■	■					
10	Melakukan Promosi																	■	■	■	■				
11	Pembukaan Need Cake																	■	■	■	■				

Sumber : Need Cake

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.



5.6 Rencana Peralatan Usaha dan Interior

Peralatan adalah barang yang digunakan oleh perusahaan untuk membantu pekerjaan sehari-hari. Peralatan dapat digunakan berkali-kali untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan dan bisa digunakan dengan jangka waktu yang lama, berikut adalah daftar peralatan dan interior yang digunakan oleh *Need Cake* :

Table 5.3
Biaya Peralatan *Need Cake*

No	Peralatan	Unit	Harga	Total harga
1	Oven	3	Rp 3.000.000	Rp 9.000.000
2	Mixer	2	Rp 2.290.000	Rp 4.580.000
3	Mixer	1	Rp 5.000.000	Rp 5.000.000
4	Kompur gas	1	Rp 2.050.000	Rp 2.050.000
5	Loyang	10	Rp 58.000	Rp 580.000
6	Egg whisk	5	Rp 19.000	Rp 95.000
7	Spatula	5	Rp 30.000	Rp 150.000
8	Kuas	4	Rp 15.000	Rp 60.000
9	Gelas ukur	5	Rp 30.000	Rp 150.000
10	Timbangan	3	Rp 50.000	Rp 150.000
11	Sendok ukuran	2	Rp 30.000	Rp 60.000
12	Mangkok stainless kecil	10	Rp 10.000	Rp 100.000
13	Mangkok stainless besar	5	Rp 25.000	Rp 125.000
14	Cetakan huruf	2	Rp 22.000	Rp 44.000
15	Cetakan foundation	20	Rp 10.000	Rp 200.000
16	Papping bag	4	Rp 11.000	Rp 44.000
17	Sprit	24	Rp 5.000	Rp 120.000
18	Rak cooling	5	Rp 24.000	Rp 120.000
19	Gilingan	3	Rp 30.000	Rp 90.000
20	Slicer stainless	5	Rp 23.000	Rp 115.000
21	Turntable decorating	3	Rp 351.120	Rp 1.053.360
22	Scraper dough	5	Rp 17.900	Rp 89.500
23	Smoother polisher	3	Rp 20.000	Rp 60.000
24	Timer	4	Rp 12.500	Rp 50.000
25	Silicone backing	3	Rp 25.000	Rp 75.000
Total				Rp 24.160.860

Sumber : *Need Cake*



Table 5.4

Biaya Interior *Need Cake*

no	Interior	unit	Harga	total harga
1	Meja panjang	4	Rp 2.200.000	Rp 8.800.000
2	Meja kecil	13	Rp 1.500.000	Rp 19.500.000
3	Kursi	30	Rp 500.000	Rp 15.000.000
4	Kursi tunggu	3	Rp 85.000	Rp 255.000
5	Meja dapur	2	Rp 500.000	Rp 1.000.000
6	Rak teko	1	Rp 3.500.000	Rp 3.500.000
7	Rak etalase kaca	2	Rp 30.000.000	Rp 60.000.000
8	Speaker	2	Rp 700.000	Rp 1.400.000
9	AC	2	Rp 3.500.000	Rp 7.000.000
10	CCTV	5	Rp 485.000	Rp 2.425.000
11	Hiasan Kaca	10	Rp 21.000	Rp 210.000
12	Hiasan Kamar Mandi	3	Rp 12.000	Rp 36.000
13	papan harga	5	Rp 800.000	Rp 4.000.000
14	Lampu hias	1	Rp 350.000	Rp 350.000
15	Pot Bunga kecil	20	Rp 35.000	Rp 700.000
Total				Rp 124.176.000

Sumber : *Need Cake*

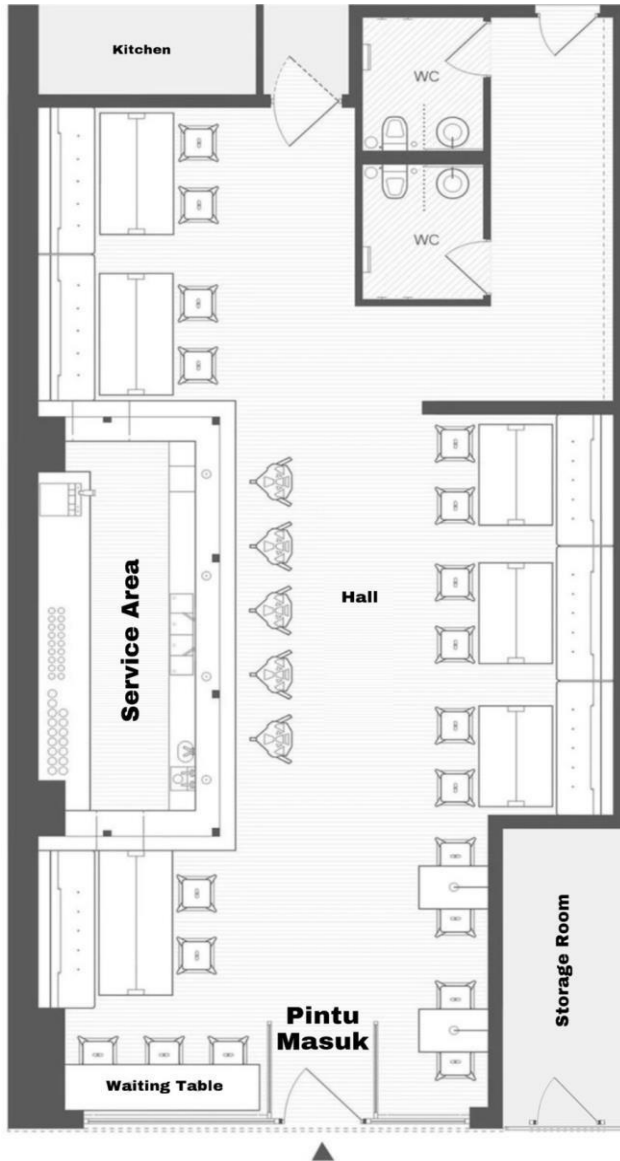
1. Ditaring mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



5.7 Layout Bangunan Usaha

Setiap tempat usaha mempunyai bangunan fisik untuk menjalankan bisnis. *NeedCake* yang beralamat di pantai indah kapuk dengan luas 150 meter (5 x 12) , berikut lay- out bangunan fisik dari *Need Cake* :

Gambar Layout Need Cake



Sumber: *Need Cake*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Di larang 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.