

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1. Proses Operasi

Setiap usaha yang akan dijalankan, perlu melakukan proses operasi dalam memproduksi produk usahanya, menurut Jay Heizer dan Barry Render (2017 : 42), “*Operations management (OM) is the set of activities that creates value in the form of goods and services by transforming inputs into outputs.*”. yang memiliki arti manajemen operasional adalah serangkaian kegiatan dalam menciptakan *value* berupa barang / jasa dengan mengubah input menjadi output.

Dapur Mommyku dalam menjalankan usahanya, memiliki proses operasi untuk keberlangsungan usahanya. Pembelian pada Dapur Mommyku dapat dilakukan dengan dua cara, bisa dilakukan melalui *delivery order* dengan menghubungi admin Dapur Mommyku lewat media sosial jika ingin melakukan pembelian dalam jumlah yang banyak, atau dengan cara *delivery order* melalui aplikasi.

Berdasarkan **gambar 5.1** dapat dijelaskan alur proses pembelian pada Dapur Mommyku melalui social media sebagai berikut:

- a. Konsumen membuka instagram Dapur Mommyku
- b. Konsumen melihat gambar dan menu makanan yang ditampilkan di instagram Dapur Mommyku dan memilih menu yang ingin dipesan
- c. Konsumen melakukan pemesanan dengan menghubungi admin Dapur Mommyku di instagram
- d. Konsumen melakukan pembayaran via BCA Dapur Mommyku
- e. Pesanan di konfirmasi dan proses produksi pesanan konsumen





- f. Driver gojek atau grab mengantar pesanan kepada konsumen dan makanan siap dikonsumsi

Selain itu, dari **gambar 5.1** dapat dijelaskan alur proses pembelian pada Dapur

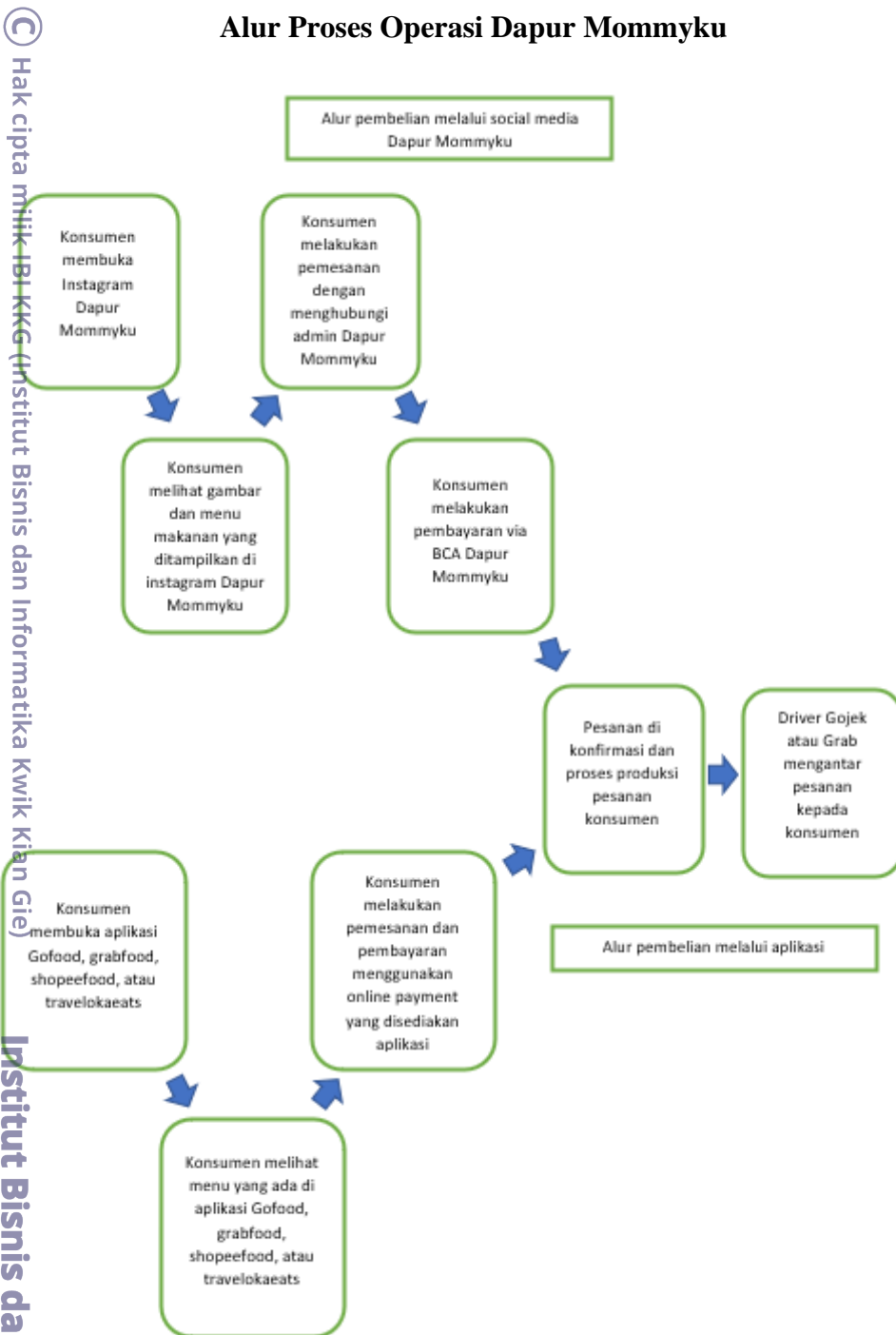
Mommyku melalui aplikasi pesan makanan online sebagai berikut :

- a. Konsumen membuka aplikasi *Gofood, grabfood, Shopeefood, atau Traveloka Eats*
- b. Konsumen melihat menu yang ada di aplikasi *Gofood, grabfood, shopeefood, atau travelokaeats*
- c. Konsumen melakukan pemesanan dan pembayaran menggunakan online payment yang disediakan aplikasi
- d. Pesanan di konfirmasi dan proses produksi pesanan konsumen
- e. Driver gojek atau grab mengantar pesanan kepada konsumen dan makanan siap dikonsumsi

Berikut gambaran alur proses operasi Dapur Mommyku hingga produk tersebut sampai di tangan konsumen akhir:

Gambar 5.1

Alur Proses Operasi Dapur Mommyku



Sumber: Dapur Mommyku, 2022

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG (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 menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



1.2. Nama Pemasok

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

bahan baku menjadi salah satu faktor utama dalam suatu produksi. Jika bahan baku yang digunakan memiliki kualitas yang tinggi, akan membuat hasil akhir barang memiliki kualitas yang tinggi. Sehingga, setiap pemilik usaha, harus pintar dalam memilih bahan baku yang ingin digunakan. Penyedia bahan baku dapat dipilih melalui pemasok-pemasok yang ada.

Terdapat beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam mencari dan memilih pemasok seperti faktor kualitas, harga, lokasi, durasi pengiriman, bantuan pemasok setelah pembelian, sampai kehandalan dari pemasok.

Berikut nama-nama dari pemasok yang menyediakan peralatan, perlengkapan dan bahan baku dalam menunjang keberhasilan bisnis dari Dapur Mommyku:

a. Pemasok Peralatan

1) IKEA Indonesia yang berada di Mal Taman Anggrek Lantai 3 & 4, Jl. Letjen. S. Parman, RT.12/RW.1, Tomang, Kec. Grogol petamburan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11440. IKEA menyediakan berbagai kebutuhan peralatan seperti alat masak untuk mendukung berjalannya bisnis Dapur Mommyku. pemilihan peralatan di IKEA dilakukan mengingat berbagai banyak variasi pilihan dan kualitas barang yang baik.

2) *Chest freezer* dan *show case* yang beralamat di Jalan Pinangsia Raya RW.6, RT.1/RW.6, Pinangsia, Kec. Taman Sari, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11120. pembelian freezer dan *show case* di *Chest freezer* bermanfaat untuk menyimpan bahan baku agar kualitasnya terjaga.

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.



3) Tokopedia untuk pembelian peralatan yang susah dicari seperti Gobiz Plus, *food chopper*, dan lain-lain.

b. Pemasok Perlengkapan dan Bahan Baku

- 1) PT. Harapan Infinity Mulia (ecorasa) yang beralamat di Grand ITC Permata Hijau, Blok Sapphire No.22, Jl. Arteri Permata Hijau, RT.7/RW.10, Grogol Utara, Kec. Kby. Lama, Jakarta, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12210. PT. Harapan Infinity Mulia menyediakan kemasan makanan yang ramah lingkungan membuat kualitas produk Dapur Mommyku lebih baik.
- 2) Natural Poultry Jakarta yang menjual udang dan ayam probiotik, beralamat di Jl. Sunter Permai Raya No.12, RT.11/RW.6, Sunter Agung, Kec. Tj. Priok, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14350. Dalam meningkatkan kualitas produk, Dapur Mommyku menggunakan jenis ayam probiotik sebagai bahan bakunya.
- 3) Organicbox formerly Toko Organik yang beralamat di Pasar Modern Blok RB 15 Bintaro, Pd. Pucung, Kec. Pd. Aren, Kota Tangerang Selatan, Banten 15229. Organicbox formerly menjual sayur-sayuran yang berjenis organik
- 4) Pasar tradisional Pecak Kulit yang beralamat di Jl. Mangga Besar IX Jl. Pecah Kulit, RT.7/RW.1, dalam, Jakarta, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11180.pasar tradisional ini menyediakan bahan baku seperti tepung, beras, bumbu dapur, dll dengan harga yang lebih murah dan kualitas produk yang baik.

© 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.



1.3. Deskripsi Rencana Operasi

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Dalam memulai sebuah usaha pertama kali, diperlukan gambaran secara rinci mengenai proses-proses kegiatan yang harus dilakukan dan di kerjakan. Pembuatan rincian diperlukan pelaku usaha agar memiliki kejelasan tentang apa saja yang perlu disiapkan. Sehingga, pelaku usaha sudah memiliki kesiapan yang matang sebelum membuka sebuah usaha. Berikut adalah gambaran rencana operasi Dapur Mommyku:

a. Melakukan survei pasar dan pesaing

Survei pasar dan pesaing menjadi langkah pertama yang dilakukan oleh Dapur Mommyku dengan tujuan untuk melakukan analisa dan mengidentifikasi terhadap kelebihan dan kekurangan pesaing selain itu survei pasar dilakukan untuk mempelajari kebiasaan belanja konsumen, mencari tahu keinginan dan kebutuhan konsumen saat ini sehingga sebuah bisnis bisa bertahan dan mampu bersaing.

b. Melakukan survei lokasi

Setelah melakukan survei pasar dan pesaing, maka langkah selanjutnya adalah melakukan survei lokasi. Survei lokasi dilakukan dengan tujuan untuk mencari lokasi yang strategis. Pemilihan lokasi bisnis Dapur Mommyku berada di rumah pemilik usaha dikarenakan letak rumah pemilik usaha yang strategis dan mudah untuk diakses khususnya untuk pengiriman-pengiriman secara online.

c. Melakukan survei pemasok dan menentukan pemasok

Setelah melakukan survei lokasi usaha, maka langkah selanjutnya adalah melakukan survei pemasok. Dalam melakukan survei pemasok, hal yang perlu diperhatikan adalah kualitas bahan baku dan lokasi dari pemasok apakah berdekatan, karena hal ini dapat memotong biaya bahan baku yang didapatkan

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.



menjadi lebih murah. Dengan kriteria tersebut, pemilik usaha dapat mencari dan menentukan pemasok yang sesuai, karena pemilihan pemasok menjadi kunci dalam menjalankan sebuah usaha.

d. Membeli perlengkapan dan peralatan

Langkah selanjutnya, pemilik usaha harus mulai membeli perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan untuk membantu dalam proses kegiatan usaha. Pemilihan perlengkapan dan peralatan juga harus memperhatikan kualitas yang digunakan agar barang bisa awet / dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama.

e. Membuat SOP dan *Job Description*

Setelah membeli perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan, pilih usaha dapat membuat SOP (*Standard Operational Procedure*) dan *Job Description*. Pembuatan SOP diperlukan agar sebuah usaha memiliki standart tertentu sehingga kualitas produk yang dihasilkan, tetap sama selama berjalannya sebuah usaha.

Job description diperlukan sebelum melakukan rekrutmen. Agar pemilik usaha dapat mengetahui bidang yang diperlukan sebelum memulai sebuah usaha serta tugas-tugasnya.

f. Melakukan rekrutmen

Setelah sebuah usaha memiliki SOP dan *Job Description* yang sesuai standart, maka proses rekrutmen dapat dilakukan. Proses rekrutmen dilakukan berdasarkan kebutuhan dan kriteria yang sudah ditetapkan. Setelah mendapatkan tenaga kerja yang sesuai keinginan, maka diperlukan pembekalan berupa pelatihan kepada calon pekerja agar dapat melakukan pekerjaannya dengan baik dan benar.

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



g. Membuat SITU dan NPWP

SITU (Surat Ijin Tempat Usaha) adalah surat izin yang berguna sebagai bukti bahwa usaha tersebut memiliki izin untuk beroperasi di daerah tersebut dan tidak akan menimbulkan kerusakan terhadap lingkungan dan fasilitas tertentu.

NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) wajib dimiliki oleh semua orang yang sudah memiliki penghasilan. Selain itu bagi orang yang ingin menjalankan sebuah usaha, diperlukan NPWP dengan mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Berikut persyaratan pengajuan yang diperlukan dalam membuat NPWP:

- 1) Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi wajib pakai badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukkan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap.
- 2) Fotokopi kartu NPWP salah satu pengurus, atau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari pejabat pemerintah daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing.
- 3) Fotokopi dokumen izin usaha atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari pejabat pemerintahan daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari perusahaan listrik.

h. Membuat SIUP

Selain SITU dan NPWP, dokumen yang diperlukan sebelum memulai sebuah usaha adalah SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagangan). SIUP adalah surat izin yang diberikan dari instansi pemerintah kepada pengusaha-pengusaha yang melaksanakan kegiatan usaha di bidang perdagangan barang atau jasa. Menurut

peraturan menteri perdagangan Republik Indonesia nomor 77/M-DAG/PER/12/2013, berikut syarat yang diperlukan untuk membuat SIUP:

- 1) Fotokopi NPWP (Nomor Pokok wajib Pajak)
- 2) Fotokopi SITU (Surat Ijin Tempat Usaha)
- 3) Fotokopi akte notaris pendirian perusahaan
- 4) Fotokopi KTP
- 5) Fotokopi KK (Kartu Keluarga)
- 6) Fotokopi surat keterangan domisili perusahaan
- 7) Fotokopi surat kontrak atau sewa
- 8) Fotokopi pemilik perusahaan ukuran 3x4
- 9) Nerasa perusahaan

i. Melakukan promosi

Langkah selanjutnya adalah melakukan promosi untuk pertama kalinya. Promosi berguna dalam memperkenalkan produknya pertama kali kepada masyarakat agar dapat menciptakan brand awareness yang baik. Dapur Mommyku berencana melakukan promosi melalui sosial media seperti instagram. Selain itu Dapur Mommyku juga akan bekerjasama dengan aplikasi-aplikasi antar makanan secara online agar dapat menjangkau konsumen yang lebih luas.

j. Membuka usaha

Setelah semua rencana operasi sudah berjalan, maka usaha dapat mulai dijalankan untuk pertama kalinya. Pembukaan usaha Dapur Mommyku direncanakan pada awal tahun yaitu Januari 2023.

Berikut jadwal rencana operasi Dapur Mommyku:

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

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





Tabel 5.1

Jadwal rencana kegiatan operasional Dapur Mommyku

No	Kegiatan	Rencana Operasi															
		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	Melakukan survei pasar dan pesaing	■															
2	Melakukan survei lokasi		■														
3	Melakukan survei pemasok dan menentukan pemasok			■	■												
4	Membeli perlengkapan & peralatan					■	■										
5	Membuat SOP dan Job Description					■											
6	Melakukan rekrutmen						■	■	■	■	■						
7	Membuat SITU dan NPWP											■					
8	Membuat SIUP											■					
9	Melakukan promosi												■	■	■	■	
10	Membuka usaha																■

Sumber: Dapur Mommyku, 2022

1.4. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk adalah sebuah proses kegiatan yang menggambarkan bagaimana konsumen melakukan pemesanan hingga produk tersebut sampai kepada konsumen. Dalam menjalankan usaha, Dapur Mommyku memiliki 2 alur produk

© Hak cipta milik IBI KK Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalin, mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengutip sumbernya.
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.



menggunakan cara modern, yang pertama adalah memesan melalui aplikasi instagram dan yang kedua adalah pemesanan melalui aplikasi ojek online.

Alur modern dengan memesan melalui instagram dimulai dengan konsumen mengunjungi instagram Dapur Mommyku dan melihat-lihat menu, selanjutnya konsumen menghubungi admin Dapur Mommyku dan memesan pesanan yang sesuai dengan keinginannya. Pesanan akan dicatat ke dalam buku pesanan. Selanjutnya konsumen melakukan pembayaran VIA BCA dan mengirim bukti transfer kepada admin. Setelah bukti transfer sudah diberikan, akan langsung diteruskan ke bagian produksi untuk diolah pesannya. Setelah selesai, pesanan akan diantar menggunakan jasa ojek online hingga sampai kepada konsumen.

Alur modern selanjutnya dengan memesan melalui aplikasi ojek online. Alur ini dimulai dari konsumen melakukan pemesanan sesuai keinginannya melalui aplikasi ojek online. Setelah melakukan pemesanan, kurir mendatangi tempat penjualan Dapur Mommyku dan mengkonfirmasi pesanan konsumen tersebut. Selanjutnya pesanan akan dibayar oleh kurir, dan akan langsung diteruskan ke bagian produksi untuk diolah pesannya. Setelah selesai, kurir mengambil pesanan konsumen, dan diantar sesuai alamat yang dituju.

1.5. Rencana alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

dalam menjalankan usahanya, pemilik usaha harus memiliki rencana pembelian dan penggunaan bahan baku usaha. Hal ini dilakukan agar persediaan bahan baku untuk produksi selalu cukup dan masih memiliki kualitas yang terjaga. Alur pembelian dan penggunaan bahan baku pada Dapur Mommyku selalu dilakukan dengan pengawasan dan pengecekan setiap hari setelah penjualan selesai dilakukan. Sehingga dapat diketahui sisa bahan baku yang ada dan jika sudah mencapai jumlah minimum yang



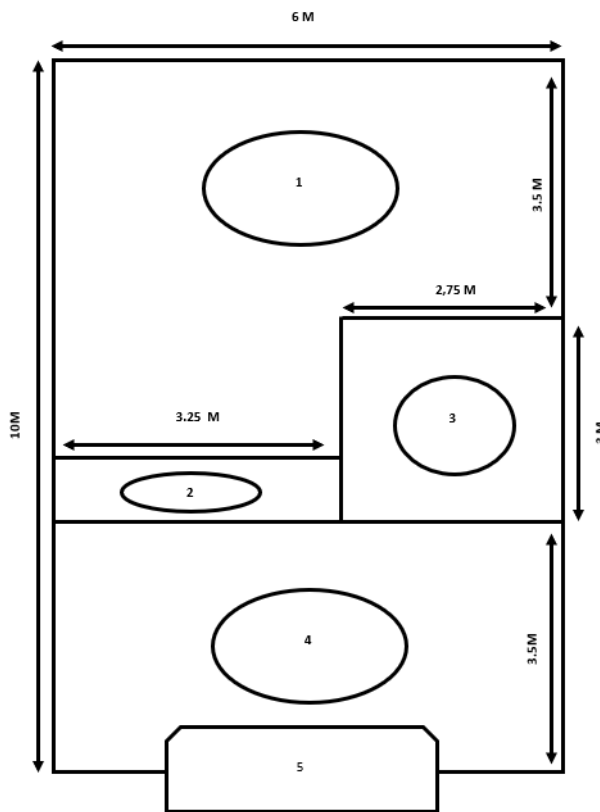
1.7. Lay out Bangunan tempat Usaha

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

Lay out Bangunan menjadi penentuan tempat dalam merencanakan pembangunan sebuah usaha, hal ini bertujuan untuk mengembangkan sebuah sistem yang lebih efektif dan efisien melalui fasilitas dan tata letak bangunan yang dimiliki. Dapur Mommyku dalam menjalankan usahanya, menggunakan tempat tinggal pemilik usaha sebagai tempat usaha yang berlokasi di JL. GG. LANGGAR No. 39, Taman sari, Kota Jakarta Barat, DKI Jakarta 11170. Berikut adalah *lay out* bangunan dari tempat usaha Dapur Mommyku:

Gambar 5.2

Lay out Bangunan Dapur Mommyku



Sumber: Dapur Mommyku, 2022

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



Keterangan :

- a. 1 = Dapur
- b. 2 = Area Penyerahan Makanan
- c. 3 = Kantor
- d. 4 = Area Tunggu Ojek
- e. 5 = Pintu Masuk

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.