**BAB V**

**RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL**

* 1. **Proses Operasi Produk**

Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2012:42), *“Operations management is a activities that relate to creation of goods and services through the transformation of inputs to outputs”.* Yang artinya manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Dimana 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. Berikut

Nyantai Yuk! merupakan sebuah usaha yang bergerak dibidang kedai kopi yang spesialisasinya menjual beraneka macam minuman kopi. Proses pembeliannya bisa langsung dengan cara konsumen mendatangi lokasi usaha atau dengan memesan melalui *Go-Food* dari perusahaan *Go-Jek*. Untuk itu, Nyantai Yuk! memiliki alur proses produksi dari *input* hingga menjadi *output*. Alur proses operasi dari bahan baku datang hingga menjadi produk jadi di kedai kopi Nyantai Yuk! akan ditunjukkan pada **Gambar 5.1.**

**Bagan 5.1**

**Proses Operasi Bahan Mentah Menjadi Produk**

Dari **Gambar 5.1** diatas, dapat dijelaskan alur proses bahan baku mentah menjadi bahan baku jadi di kedai kopi Nyantai Yuk! sebagai berikut :

1. **Pemesanan bahan baku utama dan bahan baku pelengkap**

Pemesanan bahan baku ini akan di order sesuai dengan ketersediaan sisa bahan baku yang ada di gudang. Bahan baku utama dari kedai kopi Nyantai Yuk! adalah biji kopi, susu segar ( *Fresh Milk* ), gula aren, creamer, teh, *powder* untuk *flavour drink*, susu kental manis, gelas *take away*, sirup. Untuk bahan pelengkap dari kedai kopi Nyantai Yuk! adalah plastik, sedotan, gula *sachet* .

1. **Bahan baku datang dan masuk ke dalam gudang**

Saat bahan baku datang , akan dilakukannya pengecekkan kembali , agar mengetahui apakah ada bahan baku yang rusak atau tidak dapat digunakan, kalau sudah selesai di cek maka akan masuk ke dalam gudang Nyantai Yuk!

1. **Konsumen memilih produk apa yang diinginkan**

Konsumen datang ke kedai kopi Nyantai Yuk! dan disambut baik oleh para barista lalu konsumen memesan produk minuman atau makanan apa yang diinginkan , apabila bingung memesan apa , para konsumen bisa menanyakan langsung kepada baristanya kira – kira menu apa yang spesial di kedai kopi kini. Setelah itu konsumen membayar pesanannya.

1. **Barista membuat dan menyiapkan produk yang dipesan oleh konsumen**

Setelah menerima orderan dari konsumen , maka para barista akan langsung membuat minuman atau makanan sesuai dengan yang diinginkan konsumen. Barista harus teliti dalam melihat orderan , karena terkadang para konsumen ada yang meminta minuman seperti : gula sedikit , es batu sedikit , gula banyak , es batu banyak.

1. **Produk disajikan kepada konsumen**

Setelah makanan atau minuman sudah jadi , maka akan langsung diberikan kepada konsumen ke mejanya masing – masing.

1. **Setiap *closing* mencatat sisa bahan baku yang terpakai**

Aktivitas ini dilakukan agar seluruh barista yang mendapatkan *shift* esok hari tahu sisa – sisa bahan baku yang ada. Dan agar memudahkan penulis mengetahui sisa bahan baku yang ada.

* 1. **Daftar Peralatan Operasional dan Interior**

Peralatan adalah segala sesuatu yang digunakan oleh perusahaan dengan tujuan untuk membantu dan menunjang pekerjaan sehari-hari. Peralatan dapat digunakan berkali-kali untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan dan memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun lamanya. Perolehan peralatan berasal dari tempat yang berbeda dan pemilihan harga disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan.

Berikut adalah daftar peralatan dan interior yang digunakan kedai kopi Nyantai Yuk! dapat dilihat di **Tabel 5.1 dan Tabel 5.2** berikut ini:

**Tabel 5.1**

**Daftar Peralatan Nyantai Yuk!**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PERALATAN** | **UNIT** | **HARGA** | **TOTAL HARGA** |
| 1 | Mesin Espresso ( 1gr ) Bezzera | 1 |  Rp 29.700.000  |  Rp 29.700.000  |
| 2 | Grinder Espresso | 1 |  Rp 4.250.000  |  Rp 4.250.000  |
| 3 | Knock Box | 1 |  Rp 165.000  |  Rp 165.000  |
| 4 | Tamper + Tamper Mat | 1 |  Rp 390.000  |  Rp 390.000  |
| 5 | Timbangan Brewista | 1 |  Rp 1.250.000  |  Rp 1.250.000  |
| 6 | Mesin Kasir | 1 |  Rp 1.825.000  |  Rp 1.825.000  |
| 7 | POS ( Nadi POS )  | 1 |  Rp 1.800.000  |  Rp 1.800.000  |
| 8 | Showcase GEA EXPO | 2 |  Rp 2.975.000  |  Rp 5.950.000  |
| 9 | Freezer GEA Chest  | 1 |  Rp 1.850.000  |  Rp 1.850.000  |
| 10 | Cooler Box  | 1 |  Rp 264.000  |  Rp 264.000  |
| 11 | Mesin Sealer Cup | 1 |  Rp 650.000  |  Rp 650.000  |
| 12 | Thermos Elektrik Denpoo | 1 |  Rp 340.000  |  Rp 340.000  |
| 13 | Microwave | 1 |  Rp 700.000  |  Rp 700.000  |
| 14 | Kompos Gas | 1 |  Rp 550.000  |  Rp 550.000  |
| 15 | Rak Buku | 2 |  Rp 1.390.000  |  Rp 2.780.000  |
| 16 | Grinder Manual Elektrik | 1 |  Rp 2.450.000  |  Rp 2.450.000  |
| 17 | Kettle Elektrik | 2 |  Rp 2.200.000  |  Rp 4.400.000  |
| 18 | V60 | 4 |  Rp 110.000  |  Rp 440.000  |
| 19 | Rice Cooker | 1 |  Rp 541.000  |  Rp 541.000  |
| 20 | Tabung Gas  | 2 |  Rp 140.000  |  Rp 280.000  |
| **TOTAL** |  **Rp 60.575.000**  |

**Tabel 5.2**

**Biaya Interior**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Interiror** | **Jumlah** | **Harga** | **Total Harga** |
| 1 | Meja Bar  | 1 |  Rp 3.500.000  |  Rp 3.500.000  |
| 2 | Meja kecil | 10 |  Rp 800.000  |  Rp 8.000.000  |
| 3 | Kursi | 40 |  Rp 300.000  |  Rp 12.000.000  |
| 4 | Meja Panjang | 3 |  Rp 1.100.000  |  Rp 3.300.000  |
| 5 | Kursi Panjang | 6 |  Rp 450.000  |  Rp 2.700.000  |
| 6 | Set Meja + Sofa | 3 |  Rp 1.750.000  |  Rp 5.250.000  |
| 7 | AC  | 4 |  Rp 2.500.000  |  Rp 10.000.000  |
| 8 | Kipas Angin | 3 |  Rp 250.000  |  Rp 750.000  |
| 9 | Speaker | 2 |  Rp 550.000  |  Rp 1.100.000  |
| 10 | Rak Buku | 3 |  Rp 1.390.000  |  Rp 4.170.000  |
| 11 | CCTV | 5 |  Rp 406.250  |  Rp 2.031.250  |
| 12 | Lampur Bar Set | 1 |  Rp 792.000  |  Rp 792.000  |
| 13 | Lampu Hias Taman | 1 |  Rp 107.900  |  Rp 107.900  |
| 14 | Lampu Dinding Taman | 5 |  Rp 128.500  |  Rp 642.500  |
| 15 | Lampu Hias Indoor/set | 2 |  Rp 130.000  |  Rp 260.000  |
| 16 | Meja Dapur | 2 |  Rp 250.000  |  Rp 500.000  |
| 17 | Kursi Tunggu | 5 |  Rp 70.000  |  Rp 350.000  |
| 18 | Rak Bar | 1 |  Rp 1.500.000  |  Rp 1.500.000  |
| 19 | Rak Pajangan | 4 |  Rp 190.000  |  Rp 760.000  |
| **TOTAL** |  **Rp 57.713.650**  |

Sumber : Kedai Kopi Nyantai Yuk!

* 1. **Daftar Perlengkapan Operasional**

Perlengkapan merupakan barang pendukung suatu bisnis yang bersifat habis terpakai dalam jangka waktu pendek. Perolehan perlengkapan berasal dari tempat yang berbeda dan harga yang dipilih disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan. Daftar perlengkapan yang digunakan Nyantai Yuk!dapat dilihat pada **Tabel 5.2** berikut ini:

**Tabel 5.3**

**Daftar Perlengkapan Nyantai Yuk!**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **PERLENGKAPAN** | **UNIT** | **Biaya** | **Total Biaya** |
| 1 | Logo Spanduk | 1 |  Rp 250.000  |  Rp 250.000  |
| 2 | Kain Lap | 10 |  Rp 7.500  |  Rp 75.000  |
| 3 | Dirigen 5L | 1 |  Rp 7.000  |  Rp 7.000  |
| 4 | Botol Gula Cair | 1 |  Rp 50.000  |  Rp 50.000  |
| 5 | Gelas Ukur Susu | 3 |  Rp 7.000  |  Rp 21.000  |
| 6 | Sekop Es | 1 |  Rp 58.500  |  Rp 58.500  |
| 7 | Shaker  | 2 |  Rp 89.000  |  Rp 178.000  |
| 8 | Long bar | 2 |  Rp 28.800  |  Rp 57.600  |
| 9 | Jigger | 1 |  Rp 34.000  |  Rp 34.000  |
| 10 | Toples Powder  | 5 |  Rp 30.000  |  Rp 150.000  |
| 11 | Gelas Bening 350 Ml | 24 | Rp 10.900 | Rp 261.600 |
| 12 | Gelas Espresso + Saucer | 12 | Rp 35.000 | Rp 420.000 |
| 13 | Milk Jug | 2 | Rp 120.000 | Rp 240.000 |
| 14 | Gelas Cappucino + Saucer | 12 | Rp 96.000 | Rp 1.152.000 |
| 15 | Gelas Latte + Saucer | 12 | Rp 105.000 | Rp 1.260.000 |
| 16 | Gelas Panas | 24 | Rp 15.000 | Rp 360.000 |
| 17 | Sendok Kecil | 24 | Rp 4.100 | Rp 98.400 |
| 18 | Garpu Kecil | 24 | Rp 4.100 | Rp 98.400 |
| 19 | Sendok Makan | 24 | Rp 6.000 | Rp 144.000 |
| 20 | Garpu Makan | 24 | Rp 6.000 | Rp 144.000 |
| 22 | Tea Pot | 24 | Rp 60.000 | Rp 1.440.000 |
| 23 | Tempat Sampah | 4 | Rp 699.000 | Rp 2.796.000 |
| **TOTAL** | **Rp 9.295.500** |
|   |   |   |   |   |

Ada pula biaya perlengkapan yang akan dikeluarkan tiap tahun dikarenakan nilai perlengkapan akan habis dalam waktu satu tahun. Berikut adalah rincian biaya perlengkapan*.* Kedai kopi Nyantai Yuk! dengan asumsi kenaikan biaya sebesar 3,52% setiap tahunnya.

**Tabel 5.4**

**Biaya Perlengkapan ( Habis )**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Perlengkapan** | **Unit** | **Biaya** | **Total Biaya** |
| 1 | Tissue | 12 | Rp 22.500 | Rp 270.000 |
| 2 | Kertas Thermal | 24 | Rp 4.500 | Rp 108.000 |
| 3 | Gelas Plastik | 1500 | Rp 575 | Rp 862.500 |
| 4 | Paper Cup | 500 | Rp 900 | Rp 450.000 |
| 7 | Plastik Kecil | 5 | Rp 9.000 | Rp 45.000 |
| 8 | Plastik Besar | 5 | Rp 11.000 | Rp 55.000 |
| 9 | Plastik Klip | 5 | Rp 13.000 | Rp 65.000 |
| 10 | Plastik Sampah | 5 | Rp 13.000 | Rp 65.000 |
| 11 | Sabun Cuci | 2 | Rp 4.000 | Rp 8.000 |
| 12 | Air Galon | 3 | Rp 16.500 | Rp 49.500 |
| 13 | Es Batu | 4 | Rp 17.000 | Rp 68.000 |
| 16 | Bohlam Lampu | 20 | Rp 18.000 | Rp 360.000 |
| 17 | Filter paper | 5 | Rp 60.000 | Rp 300.000 |
| **TOTAL ( Per Bulan )** | **Rp 2.706.000** |
| **TOTAL ( Per Tahun )** | **Rp 32.472.000** |

Sumber : Kedai Kopi Nyantai Yuk!

* 1. **Nama Pemasok**

Pemasok, atau sering disebut *supplier*, menyediakan sumber daya - sumber daya yang diperlukan bagi perusahaan untuk menghasilkan barang atau jasa. 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 ini adalah pemasok-pemasok yang memasok kebutuhan bisnis kedai kopi Nyantai Yuk! :

**Tabel 5.5**

**Daftar Pemasok Nyantai Yuk!**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NO** | **NAMA PEMASOK** | **ALAMAT & NO TELEPON** | **BAHAN BAKU** |
| 1. | Hari Baik | Alamat : Jln. Serdang Raya, RT.1/RW.1, Sumur Batu, Kemayoran, Jakarta PusatNo Telp : 0214260438 | Plastik bungkus, plastik klip es batu / gula / saos , *cup sealer,* gula pasir , creamer , plastik sampah , susu kental manis. Gula aren |
| 2. | PT. Sukanda Djaya | Alamat : Jln. Pasar Putih Raya Kav 1 , Anco Timur , Jakarta UtaraNo Telp : 0216405678 | Susu Segar, Susu Coconut Delight |
| 3. | Shiro Pack Food & Beverage Packaging | Alamat : Jln. Sunter Agung Utara I no 2, Tanjung Priok , Jakarta UtaraNo Telp : 081295925139 | Gelas Plastik , Sedotan , Gelas Kertas |
| 4. | PT. Kurnia Mitra Duta Sentosa | Alamat : Jln. Tecno 8 no 16 Alam Sutra , Serpong, BantenNo Telp : 02122353388 | Sirup Monin, Bubuk *( Flavour Drinks )* |
| 5. | Samoking Barrels Craft Coffee | Alamat : Jln. Radio Dalam RayaRuko Plaza Marga Guna No.3, RT.3/RW.11, Kebayoran Baru, Jakarta SelatanNo Telp : [087888977300](https://www.google.com/search?safe=strict&biw=1366&bih=657&ei=hf-JXL6HDMWv8QO9rbroDw&q=smoking+barrel+jakarta&oq=smoking+ba&gs_l=psy-ab.1.4.0l2j0i10i203j0i203l2j0l2j0i203j0j0i203.450933.452296..455990...0.0..0.405.2312.1j4j1j3j1......0....1..gws-wiz.......0i71j35i39j0i131j0i67.qSmPIyYo1tI) | Biji Kopi |
| 6. | Tea&Co | Alamat : Jln. Boulevard Raya Gading Serpong No 61, TangerangNo Telp : 08998000571 | Teh |
| 7. | Melati Bakehouse | Alamat : Apartemen Thamrin Executive Residence Lt. LB, Jalan Kebon Melati,Tanah Abang , Jakarta PusatNo Telp : 081289018690 | *Bakery, Cookies* |
| 8. | Frozen Bento | Alamat : Jln. Bentengan 2 No 61 , Sunter Jaya , Jakarta UtaraTelp : 08978336567 | *Frozen Food* |

* 1. **Deskripsi Rencana Operasi**

Rencana operasi adalah proses yang dilakukan untuk membuka atau menjalankan suatu bisnis agar tertata rapi untuk mendapatkan hasil yang efektif dan efisien. Proses ini dilakukan sebelum usaha itu resmi dibuka.

Berikut adalah gambaran rencana operasi dari kedai kopi Nyantai Yuk! :

1. Survey Pasar

Melakukan survey pasar adalah langkah pertama yang harus dilakukan agar dapat mengetahui apa yang diinginkan oleh konsumen. Survey pasar dilakukan agar mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki oleh suatu usaha.

1. Survey Pesaing

Survey pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi yang akan digunakan. Tidak hanya itu dalam survey pesaing dapat membandingkan beberapa faktor seperti merek, harga, pelayanan, cita rasa, kualitas, lokasi dan lain-lain.

1. Survey Pemasok

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 dengan pebisnis. Penulis melakukan survey terlebih dahulu dalam memilih pemasok yang dekat dengan lokasi usaha. Penulis melakukan survey pemasok perlengkapan, peralatan, dan juga bahan baku. Untuk pemasok bahan baku penulis tidak bergantung hanya pada satu pemasok saja, untuk berjaga-jaga jika pemasok tidak dapat memenuhi kebutuhan bahan baku usaha.

1. Survei Lokasi

Untuk mencari lokasi yang strategis dan sesuai dengan jenis usaha yang akan dijalankan. Kedai kopi Nyantai Yuk! melakukan survei lokasi yang sesuai yaitu dekat dengan perumahan penduduk, dekat dengan sekolah , dekat dengan kampus, dekat dengan rumah sakit , dekat dengan perkantoran dan terletak di tepi jalan raya. Pertimbangan pemilihan lokasi ini dilakukan agar posisi tempat usaha perusahaan diketahui oleh konsumen dan juga memberikan kemudahan bagi komsumen untuk menjangkau lokasi Nyantai Yuk!.

1. Sewa Lokasi

Setelah memilih lokasi yang sesuai dengan kriteria, langkah berikutnya ialah penyewaan tempat. Penyewaan tempat dilakukan selama lima tahun dan perusahaan melakukan pembayaran sewa per tahun. bukti perjanjian sewa menyewa akan menjadi alat bukti hokum yang sah bagi pemilik untuk menggunakan tempat untuk kegiatan usaha. Penyewaan tempat juga sambil diambil kesepakatan antara kedua belah pihak mengenai renovasi bangunan yang ingin dilakukan.

1. 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 :

1. Fotokopi e-KTP salah satu pengurus / pendiri perusahaan
2. Surat keterangan domisili dari pengurus Rukun Tetangga (RT)/Rukun Warga (RW)
3. Pendaftaran SIUP

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

1. Fotocopy surat akta pendirian perusahaan
2. Fotokopi KTP Pemilik atau Penanggung Jawab perusahaan
3. Surat Pernyataan dari Pemohon tentang lokasi usaha
4. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
5. Fotocopy Nomor Pokok Wajib Pajak
6. Membeli Kebutuhan Kedai Kopi

Setelah mengetahui pemasok dan mendapatkan lokasi usaha perlu melakukan pembelian peralatan , perlengkapan , dan kebutuhan lainnya yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.

1. Menata Kedai Kopi

Setelah peralatan dan perlengkapan dibeli, maka dilakukan pentaan toko yang sesuai dengan konsep penulis.

1. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

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

1. Melakukan Promosi

Nyantai Yuk! akan melakukan promosi melalui media sosial, brosur, *mouth to mouth,* dan meminta bantuan teman-teman untuk mempromosikan toko di media sosial mereka.

1. Pembukaan Toko

Setelah semua proses telah dilakukan, maka masuk tahap terakhir yaitu pembukaan kedai kopi Nyantai Yuk!

**Tabel 5.6**

**Rencana Operasi Kedai Kopi Nyantai Yuk!**



Sumber : Kedai Kopi Nyantai Yuk!

* 1. **Rencana Alur Produk**

Kedai kopi Nyantai Yuk! menawarkan sebuah minuman kopi yang bervariasi rasa dan memiliki kualitas yang terjamin baik. Selain minuman kopi , ada juga minuman lainnya yang dibuat dari bahan dasar bubuk, ada juga minuman yang dibuat dari bahan dasar teh. Selain adanya minuman, kedai ini juga memiliki makanan ringan yang dapat dinikmati. Berikut akan dijelaskan rencana alur bertahap yang akan dijalankan kedai kopi Nyantai Yuk! pada **Bagan 5.2**:

**Bagan 5.2**

**Rencana Alur Produk**



Sumber : Kedai Kopi Nyantai Yuk!

* 1. **Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan**

Kedai Kopi Nyantai Yuk! mempunyai pemasok yang sekaligus sebagai rekan bisnis. Bisnis jasa tentunya memerlukan persediaan perlengkapan yang dibutuhksn untuk mendukung kegiatan operasional. Pembelian akan dilakukan dari pihak pemasok dengan alur sebagai berikut :

**Bagan 5.3**

**Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan**

**Nyantai Yuk!****Pemasok**

Sumber : Kedai Kopi Nyantai Yuk!

* 1. **Layout**

Setiap usaha mempunyai bangunan fisik untuk menjalankan aktivitas bisnisnya. Kedai kopi Nyantai Yuk! menggunakan ruko untuk aktivitas bisnisnya yang beralamat di Cempaka Putih Raya no.47 dengan luas bangunan 120m2. Berikut *lay-out* bangunan fisik dari Kedai kopi Nyantai Yuk! :

**Gambar 5.1**

**Layout Nyantai Yuk! Lantai 1**

****

Untuk *layout* di lantai 1 seperti yang ada di atas , dimana ada bagian *indoor* dan *outdoor*. Di perbatasan *indoor* dan *outdoor* ada beberapa rak buku , dimana para pelanggan bisa meminjam buku – buku yang menarik bagi pelanggan.

**Gambar 5.2**

**Layout Kedai Kopi Nyantai Yuk! Lantai 2**

****

Untuk layout lantai 2 seperti pada gambar di atas , dimana para pelanggan yang memerlukan ruangan untuk sebuah acara atau membutuhkan ruangan yang *semi private* atau sekedar untuk meeting bisa menggunakan ruangan di lantai 2 yang sudah di sediakan. Jadi dengan adanya ruangan tersebut bisa membuat para pelanggan tidak terganggu.