KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi

roses operasional merupakan kegiatan yang mendukung keberlangsungan uatu bisnis agar dapat berjalan dengan baik. Sekala sebagai usaha yang bergerak di industri makanan dan minuman serta beroperasi secara *offline* dan juga platform online sangat memperhatikan kegiatan operasionalnya. Untuk itu berikut proses kegiatan operasional yang dilakukan oleh Sekala :

Gambar 5. 1 Alur Proses Produksi

Sumber : SEKALA, 2022

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

a. Pemesanan Bahan Baku kepada pemasok

Alur proses produksi dari input sampai output Sekala yang pertama yaitu pemesanan bahan baku kepada pemasok. Sekala akan mempunyai pemasok langganan untuk hubungan jangka panjang, biji kopi dengan kualitas terbaik akan datang pada 2 minggu pertama di setiap bulan. Sekala juga mempunyai pemasok cadangan apabila pemasok utama mengalami kendala.

b. Pengecekan kualitas dan penyiapan bahan baku

Bahan baku yang baru datang akan dicek kualitasnya oleh manajer Sekala, apabila ada biji kopi yang kualitasnya kurang, maka biji kopi tersebut tidak akan digunakan pada hari itu dan diganti dengan biji kopi lain yang lebih berkualitas. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas dan nama baik Sekala. Setelah semua produk di cek kualitasnya, produk akan disimpan dan diolah agar nanti apabila pesanan masuk dapat langsung dibuat pesanan konsumen.

c. Menerima pesanan konsumen

Konsumen datang ke tempat kami dan memesan produk yang diinginkan. Setelah konsumen memesan minuman, pesanan akan langsung diberikan kepada barista yang bertugas dan segera dibuat.

d. Membuat pesanan dan menyajikan pesanan

Saat pesanan selesai dibuat, pesanan segera diantarkan ke meja konsumen dan disajikan dengan SOP yang berkualitas serta ramah terhadap konsumen. Sehingga pesanan sampai di tangan konsumen.

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

5.2 Daftar Pemasok

Pemasok adalah pihak atau badan usaha yang menyalurkan bahan baku kepada perusahaan guna memproses produksinya untuk menghasilkan suatu produk akhir. Hubungan antara pemasok dan perusahaan sangatlah penting untuk membangun keseluruhan sistem perusahaan. Kecenderungan harga dari pemasok harus diperhatikan oleh perusahaan. Saat terjadi kenaikan harga dari pemasok maka perusahaan akan mendapat dampak negative dan hal ini harus dihindari oleh perusahaan. Kualitas barang yang dipasok juga harus terjamin kualitasnya agar produk akhir yang dihasilkan dapat memuaskan konsumen. Berikut adalah pemasok bahan baku Sekala :

Tabel 5. 1 Daftar Pemasok SEKALA

No	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon	Produk
1	Ulin Coffee Roastery	Jl. Rawamangun Muka Timur No.74B, Rawamangun, Pulo Gadung, Kec. Pulo Gadung, Jakarta, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220	081211119681	Mesin kopi, grinder kopi espresso, teko, V60, grinder kopi
2	Distributor Peralatan Rumah Tangga	Jl. Lodan Raya No.13, RT13/RW2, Ancol, Kec. Pademangan Utara, Kota	085697677928	Tempat Es batu + wastafel, blender, freezer

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

		Jakarta Utara, DKI Jakarta 14430		
3	Ndavie Furniture Ex Café & Resto	Jl. Masjid Baitul Latif No.17, RT1/RW6, Cipinang Besar Selatan, Kec. Jatinegara, Kota Jakarta Timur, DKI Jakarta 13410	087877397776	Meja, kursi, gelas dingin & panas, sendok, garpu,
4	PT. Kurnia Mitra Duta Sentosa	Ground, Wisma Abadi, Jl. Kyai Caringin No.29 - 31, RT.9/RW.6, Petojo Sel., Kecamatan Gambir, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10160	(021) 3848828	Sirup, es batu, susu
5	Mr.O Coffee	Jl. Swasembada Barat V Nomor 26 RT14/RW09, Tanjung Priok, Jakarta Utara, DKI Jakarta 14320	085697466552	Biji kopi

Sumber : google

© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rincian kegiatan yang harus dilakukan pelaku usaha sebelum usaha didirikan. Rencana dilakukan supaya usaha dapat berjalan dengan sempurna dan mendapatkan hasil yang efisien. Proses ini dilakukan sebelum usaha tersebut resmi berjalan. Berikut rencana operasi Sekala :

a. Survei Pasar

Melakukan survei pasar adalah langkah pertama yang harus dilakukan agar dapat mengetahui apa yang diinginkan oleh konsumen. Survei pasar dilakukan agar mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki, membuat pertimbangan dalam menetapkan harga produk sehingga diterima oleh masyarakat.

b. Survei Pesaing

Survei pesaing harus dilakukan agar dapat mengetahui strategi yang akan kita gunakan, menganalisis strategi pesaing, dan mengetahui kekuatan dan kelemahan pesaing, serta ancaman yang akan dihadapi di masa mendatang. Sekala juga dapat mengetahui bagaimana tipe pelanggan, cita rasa, kenyamanan tempat, fasilitas dan kualitas pelayanan yang diberikan pesaing.

c. Survei Pemasok

Survei pemasok harus dilakukan karena pemasok merupakan bagian penting dalam menjalankan kegiatan bisnis. Memilih pemasok harus yang terpercaya dan memiliki bahan baku dengan kualitas terbaik, juga harga yang sesuai dengan produk. Sehingga Sekala mendapatkan pemasok terbaik.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

d. Survei Lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu usaha. Lokasi yang dipilih adalah lokasi yang strategis, memiliki potensi pelanggan yang tinggi, dekat dengan perkantoran dan perumahan warga sehingga mudah diakses dan ditemukan oleh konsumen. Sekala memilih mendirikan usaha di Jl. Boulevard Bukit Gading Raya No. 10 Blok D 26, Kelapa Gading.

e. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah nomor pokok wajib pajak. NPWP dibuat dengan tujuan untuk memenuhi peraturan dan persyaratan dari pemerintah dan menjadi masyarakat yang taat akan pajak. Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak :

1) Fotokopi e-KTP pendiri perusahaan

2) Surat keterangan domisili dari pengurus Rukun Tetangga (RT) / Rukun Warga (RW)

a. Pendaftaran Nomor Induk Berusaha

NIB (Nomor Induk Berusaha) adalah dokumen yang berfungsi sebagai pengganti TDP (Tanda Daftar Perusahaan), API (Angka Pengenal Impor) dan hak akses Kepabeanan. Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NIB :

1) NIK (Nomor Induk Kependudukan)

2) NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)

3) Alamat email aktif

4) Nomor ponsel aktif

b. Merancang Layout Usaha

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

Dalam membuat suatu usaha perlu merancang sebuah layout usaha. Sekala membuat desain interior yang sesuai dengan konsepnya yaitu industrial tetapi tetap modern.

c. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Membeli peralatan dan perlengkapan dapat dilakukan jika seorang pemilik usaha sudah melakukan survei terhadap pemasok. Dalam memenuhi kebutuhan usaha sangat penting diperhatikan mengenai penggunaan modal agar tidak terlalu berlebihan dalam mengeluarkan modal.

d. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

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

e. Melakukan Promosi

Sekala melakukan promosi melalui media sosial seperti Instagram dan TikTok. Sekala juga mengundang para influencer, foodvloger, coffeehopper untuk mempromosikan Sekala kepada masyarakat.

f. Pembukaan Usaha

Setelah semua proses telah terlaksana, maka Langkah terakhir dari perencanaan operasi adalah pembukaan Sekala.

Gambar 5. 2 Rencana Operasi SEKALA

© 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

No	Kegiatan	Rencana Operasi																							
		Agu				Sep				Okt				Nov				Des				Jan			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Survei Pasar																								
2	Survei Pesaing																								
3	Survei Pemasok																								
4	Survei Lokasi																								
5	Pendaftaran NPWP																								
6	Pendaftaran Nomor Induk Berusaha																								
7	Merancang Layout Usaha																								
8	Membeli Peralatan dan Perlengkapan																								
9	Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja																								
10	Melakukan Promosi																								
11	Pembukaan Usaha																								

Sumber : SEKALA, 2022

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

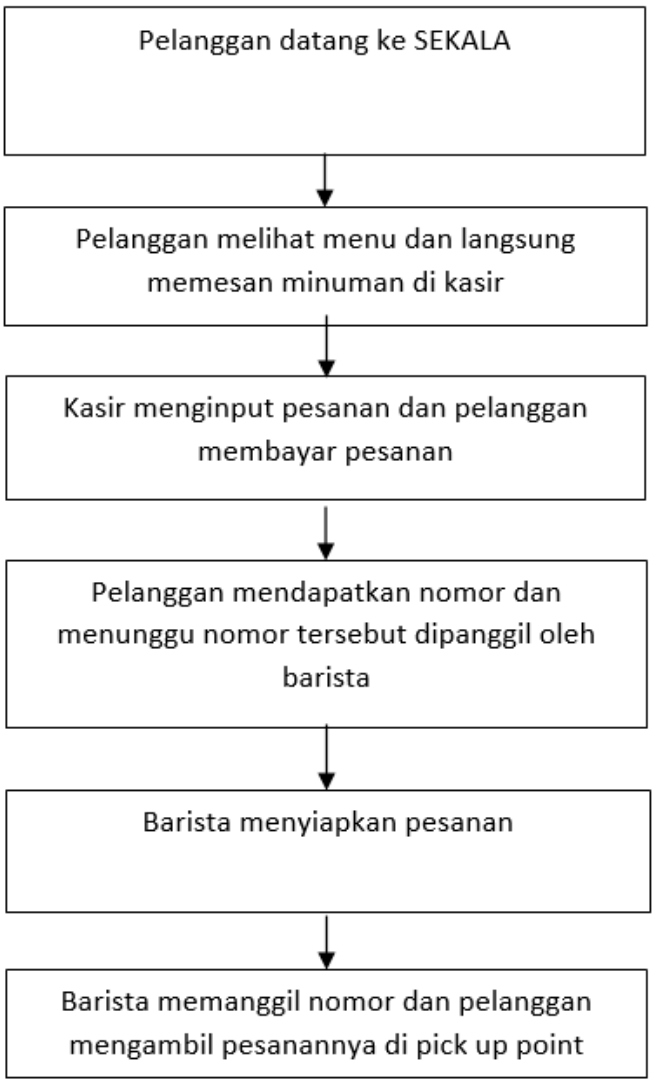
KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

5.4 Rencana Alur Produk

© 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.

Rencana alur produk menggambarkan bagaimana konsumen melakukan pembelian di Sekala dari awal hingga akhir. Berikut alur proses pembelian di Sekala :

Gambar 5. 3 Alur Proses Pemesanan SEKALA



Sumber : SEKALA, 2022

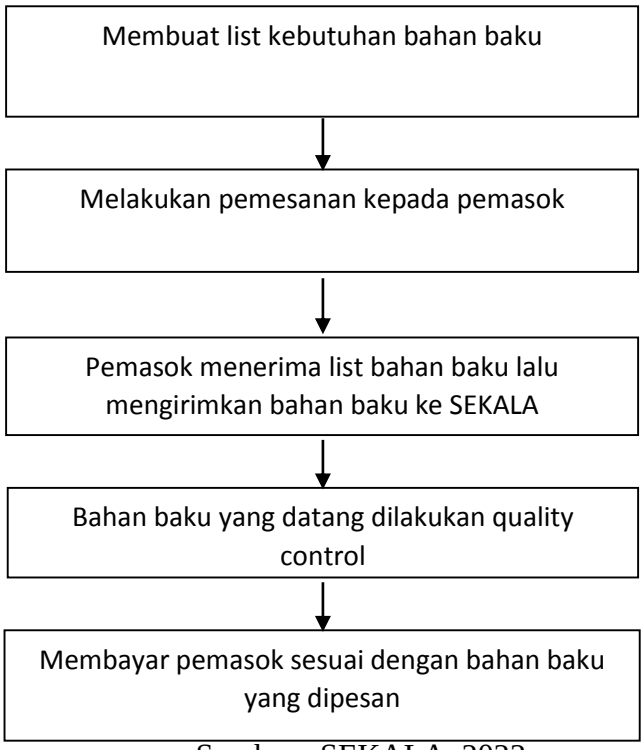
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku

Sekala mempunyai pemasok untuk memasok bahan baku yang digunakan. Semua bahan baku yang datang akan di cek kualitas agar kualitas minuman Sekala akan selalu terjaga. Berikut alur pembelian bahan baku Sekala yaitu :

Gambar 5. 4 Rencana Alur Pembelian Bahan Baku



Sumber : SEKALA, 2022

5.6 Rencana Peralatan Usaha

Peralatan dibutuhkan oleh perusahaan untuk mendukung jalannya sebuah kegiatan usaha. Peralatan yang digunakan harus bisa digunakan berulang kali untuk membantu kegiatan operasional perusahaan dan tahan lama. Berikut daftar peralatan yang digunakan Sekala :

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

© 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.

KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS

Tabel 5. 2 Biaya Peralatan SEKALA

No	Peralatan	Unit	Harga	Total Harga
1	Mesin Espresso La Spaziale SI Vivaldi II	1	35.000.000	35.000.000
2	Mazzer Super Jolly	1	16.500.000	16.500.000
3	Tempat Es batu + Wastafel	1	5.000.000	5.000.000
4	Laptop	1	5.000.000	5.000.000
5	POS (Tablet)	1	300.000	300.000
6	Goosenede Kettle	2	325.000	650.000
7	Mesin Manual Brew V60	2	150.000	300.000
8	GEA Showcase Chiller	1	3.500.000	3.500.000
9	Commercial Blender	1	2.000.000	2.000.000
10	Freezer GEA	1	3.500.000	3.500.000
11	Beans Grinder	1	3.700.000	3.700.000
12	Meja Bar	1	5.700.000	5.700.000
Total				81.150.000

Sumber : SEKALA, 2022

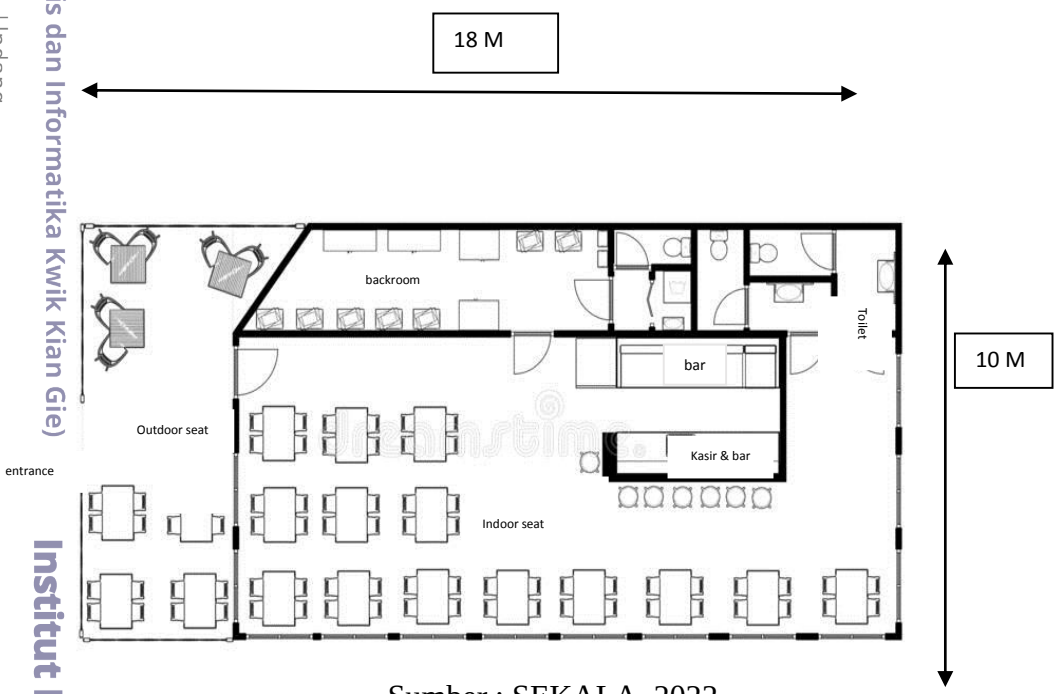
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan 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.
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

KWIK KIAN GIE SCHOOL OF BUSINESS
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.
©Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

5.7 Layout Bangunan Usaha

Dalam menjalankan usaha pasti memiliki sebuah bangunan tempat usaha. Layout usaha adalah penentuan bentuk fasilitas usaha yang akan digunakan oleh pemilik usaha. Sekala berlokasi di Jl. Boulevard Bukit Gading Raya No. 10 Blok D 26, Kelapa Gading. Sekala memiliki kapasitas tempat parkir yang luas, bisa memuat hingga 25 mobil dan 50 motor sehingga tidak mengganggu daerah sekitar. Berikut adalah layout Sekala :

Gambar 5. 5 Layout Bangunan Usaha SEKALA



Sumber : SEKALA, 2022