# BAB V

**RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL**

1. **Proses Operasi Produk**

Setiap kegiatan bisnis baik yang bergerak di bidang jasa maupun menciptakan produk tidak akan terlepas dari proses operasi. Proses opeasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah *input* menjadi *output* yang kemudian didistribusikan kepada konsumen. Proses operasi terdiri dari tiga tahapan, yaitu tahapan *input,* tahapan proses dan tahapan output.

*Phao-Phao Thai Tea* merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner terutama minuman teh dan susu dengan berbagai varian rasa yang diproduksi untuk dinikmati konsumen akhir. Kedai *Phao-Phao Thai Tea* beroperasi mulai pukul 14:00 sampai dengan 22:00. Pembeli *Phao-Phao Thai Tea* dapat dilakukan dengan cara pembelian langsung maupun *delivery.* Tentunya *Phao-Phao Thai Tea* mempunyai alur proses produksi hingga produk tersebut sampai ke tangan konsumen. Berikut merupakan proses operasi *Phao-Phao Thai Tea:*

# Gambar 5.1

**Proses Operasi Kedai *Phao-Phao Thai Tea***



Pembeli membeli minuman dan membayar di kasir

Pembuatan pesanan

Pembeli menerima minuman yang dipesan

Sumber: *Phao-Phao Thai Tea,* Tahun 2019

Dalam Gambar 5.1 dijelaskan proses produksi di dalam perusahaan *Phao-Phao Thai Tea* sebagai berikut:

* 1. Pembeli memilih minuman dan membayar di kasir

Pembeli langsung mendatangi kasir dimana menu varian minuman *Phao-Phao Tea* terletak. Setelah menentukan varian minuman yang akan dipesan, pembeli melakukan pembayaran sesuai pesanan. Pembeli akan mendapatkan *struck* orderan dan menunggu pesanannya jadi

* 1. Pembuatan pesanan

Tahap kedua adalah pembuatan pesanan. Kasir menempelkan *struck* orderan di cup plastik sesuai dengan pesanan konsumen, kemudian barista akan melakukan proses produksi yang telah di-*order* oleh konsumen

* 1. Pembeli menerima minuman yang dipesan

Barista akan memanggil sesuai nomor *struck* orderan di cup plastik. Pembeli mengambil pesanan sesuai *struck* orderannya.

# Daftar Peralatan Operasional, peralatan kantor yang dibutuhkan

Peralatan merupakan komponen pendukung aktivitas perusahaan. Umumnya peralatan bersifat tahan lama dan bisa dipakai secara berulang-ulang.

Berikut daftar peralatan yang akan dibutuhkan untuk kegiatan operasional, dapat dilihat pada Tabel 5.1:

# Tabel 5.1

**Peralatan Kedai *Phao-Phao Thai Tea***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Peralatan | Kuantitas | Harga Satuan  (Rp) | Harga Total  (Rp) |
| 1 | Kursi | 10 | 300.000 | 3.000.000 |
| 2 | Meja tunggu | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| 3 | Mesin Kasir | 1 | 8.000.000 | 8.000.000 |
| 4 | Meja Kasir | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| 5 | AC (0,5 pk) | 1 | 2.000.000 | 2.000.000 |
| 6 | Speaker | 2 | 1.500.000 | 3.000.000 |
| 7 | Hand Mixer *Philips hr-*1552 | 1 | 600.000 | 600.000 |
| 8 | Lemari | 2 | 2.000.000 | 4.000.000 |
| 9 | Centong Thai Tea | 10 | 100.000 | 1.000.000 |
| 10 | Panci Stainless | 10 | 285.000 | 2.850.000 |
| 11 | Meja Thai tea | 1 | 8.000.000 | 8.000.000 |
| 12 | Celemek | 3 | 135.000 | 405.000 |
| 13 | *Showcase* | 1 | 5.000.000 | 5.000.000 |
| 14 | *Alat Press Gelas* | 1 | 1.000.000 | 1.000.000 |
| 15 | Tempat Sampah | 2 | 500.000 | 1.000.000 |
| 16 | CCTV | 4 | 2.000.000 | 8.000.000 |
| 17 | *GEA Chest Freezer* AB-1200 | 1 | 12.000.000 | 12.000.000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | Kompor | 1 | 500.000 | 500.000 |
| 19 | *Washtafel* | 1 | 1.000.000 | 1.000.000 |
| TOTAL BIAYA PERALATAN | | | | 65.355.000 |

Sumber : kedai *Phao-Phao Thai Tea*, Tahun 2019

# Daftar Perlengkapan Operasional dan Perlengkapan Kantor yang Dibutuhkan

Selain peralatan yang di butuhkan dalam mendirikan usaha, tentunya perusahaan juga membutuhkan perlengkapan yang lengkap sehingga mampu membantu kegiatan operasional. Perlengkapan merupakan barang-barang yang digunakan untuk menghasilkan suatu pekerjaan yang merupakan barang habis pakai atau barang-barang yang dapat dipakai satu kali atau tidak tahan lama. Perlengkapan yang dibutuhkan oleh *Phao-Phao Thai Tea* dapat dilihat pada Tabel 5.2

# Tabel 5.2

**Perlengkapan Kedai *Phao-Phao Thai Tea* Per Tahun**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| No | Daftar Perlengkapan | Jumlah | Harga Satuan  (Rp) | Total Harga (Rp) |
| 1 | Gelas *Large* plastik 1000pcs | 1 | 200.000 | 200.000 |
| 2 | Sedotan 1000pcs | 1 | 50.000 | 50.000 |
| 3 | Plastik *Take away cup* 500pcs | 2 | 30.000 | 60.000 |
| 4 | *Trash Bag*4pcs | 10 | 10.000 | 100.000 |
| 5 | Sapu | 2 | 20.000 | 40.000 |
| 6 | Pengki Lion Star | 1 | 80.000 | 80.000 |
| 7 | Tisu Livi 600s | 4 | 15.000 | 60.000 |
| 8 | Spons cuci | 2 | 5.000 | 10.000 |
| 9 | Sabun cuci piring sunlight | 2 | 15.000 | 30.000 |
| 10 | Sabun cuci tangan Detol | 2 | 20.000 | 40.000 |
| 11 | Kain pel super MOP | 1 | 150.000 | 150.000 |
| 12 | Tusukan Bill | 1 | 20.000 | 20.000 |
| 13 | Bon (kertas *Struk*) 10 roll | 1 | 100.000 | 100.000 |
| 14 | *Floor Detergent* 5L | 1 | 40.000 | 40.000 |
| 15 | Pen jel *Joyko* (lusin) | 1 | 20.000 | 20.000 |
| 16 | Kain Lap serbet | 2 | 30.000 | 60.000 |
| 17 | Plastik press 500m | 1 | 300.000 | 300.000 |
| 18 | Skop Es Batu | 1 | 80.000 | 80.000 |
| 19 | Alat Pembuka Kaleng | 2 | 30.000 | 60.000 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 20 | Teko Thai Tea | 5 | 80.000 | 400.000 |
| 21 | Gelas stenlis | 10 | 20.000 | 200.000 |
| 22 | Sendok Teh | 10 | 10.000 | 100.000 |
| 23 | Lampu Bohlam *Philips LED 10* W | 4 | 30.000 | 120.000 |
| 24 | Tempat Tisu | 1 | 40.000 | 40.000 |
| TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN PERBULAN | | | | 2.360.000 |
| TOTAL BIAYA PERLENGKAPAN PERTAHUN | | | | 28.320.000 |

Sumber : kedai *Phao-Phao Thai Tea*, Tahun 2019

Pada tabel 5.2, produk-produk di atas merupakan pelengkapan yang dibutuhkan dalam kegiatan operasional sehari-hari kedai *Phao-Phao Thai Tea.* Total biaya yang dibutuhkan untuk perlengkapan sebesar Rp 28.320.000. Harga tersebut sewaktu-waktu berubah akan berubah disesuaikan dengan perekonomian Indonesia seperti bila terjadi kenaikan BBM atau inflasi.

# Nama Pemasok

Pemasok adalah pihak individu atau badan usaha yang menyalurkan bahan baku kepada perusahaan-perusahaan agar dapat memproses produk untuk menghasilkan produk akhir. Berikut merupakan daftar nama pemasok usaha Phao- Phao Thai Tea:

* 1. Pemasok peralatan dan perlengkapan
     1. Ikea Alam Sutera

Ikea adalah pemasok sofa, kursi, meja, lemari, dan keperluan *furniture* lainnya yang digunakan oleh kedai *Phao-phao Thai Tea*. Ikea Alam Sutera beralamat di jalan Jalur Sutera Boulevard Kav.45, Kunciran, Pinang, Kunciran, Pinang, Kota Tangerang, Banten 15320

* + 1. Pasar Jaya Cengkareng

Pasar jaya cengkareng adalah pemasok perlengkapan seperti plastik, kain pel, pengki, ember dll. Pasar Jaya Cengkareng beralamat di Jl. Bangun Nusa Raya No.RT.1, RT.1/RW.2, Cengkareng, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus IbuKota Jakarta 11730.

* 1. Pemasok Bahan Utama
     1. Pasar Jaya Cengkareng

Pasar jaya cengkareng juga adalah pemasok bahan utama seperti *Powder thai tea,* gula, bubuk rasa dll. Pasar Jaya Cengkareng beralamat di Jl. Bangun Nusa Raya No.RT.1, RT.1/RW.2, Cengkareng, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus IbuKota Jakarta 11730.

* + 1. Depot Air Minum Biru

Depot air minum biru meruakan pemasok bahan utama sepperti air mineral yang digunakan untuk proses pembuatan minuman. Depot air minum biru terdekat beralamat di Jl. Bund. Taman Surya 2 No.Block C-1/18, RT.7/RW.5, Kedoya Utara, Kb. Jeruk, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus IbuKota Jakarta 11520.

* 1. Pemasok Percetakan (*Banner*, Brosur, Spanduk) :Toko MENTAS

Jl. Pejompongan Raya Blok F7 no. 245 Tanah Abang, Jakarta Pusat Telepon (021) 68778245.

# Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan sebuah rincian kegiatan yang akan dilakukan pembisnis sebelum usaha didirikan. Dengan melakukan rencana bisnis pembisnis mengetahui langkah-langkah dalam mencapai kegiatan bisnis. Berikut adalah gambaran rencana operasi *Phao-Phao Thai Tea:*

* 1. Melakukan Survei Pasar

Melakukan survei pasar merupakan langkah awal yang harus dilakukan agar dapat mengetahui preferensi pelanggan dalam pasar tertentu. Survei pasar dilakukan agar mengetahui pangsa pasar yang akan dimasuki oleh suatu usaha.

* 1. Melakukan Survei Lokasi

Lokasi merupakan hal terpenting dalam melakukan bisnis. Lokasi yang strategis adalah lokasi yang mudah dicapai oleh konsumen. Dalam melakukan survei lokasi penulis memilih di Jl. Kyai H. Syahdan Kemanggisan karena lokasi tersebut merupakan wilayah Universitas yang ramai oleh Mahasiswa sehingga menjadikan lokasi tersebut strategis.

* 1. Melakukan Survei Pesaing

Survei pesaing dilakukan agar dapat mengetahui strategi yang akan digunakan untuk dapat bersaing. Survei pesaing juga dapat digunakan dalam membandingkan beberapa faktor seperti harga, cita rasa, lokasi, dan lain-lain.

* 1. Melakukan Survei Pemasok

Penulis melakukan survei terlebih dahulu dalam melakukan survei pemasok perlengkapan, peralatan, dan juga bahan baku. Pemasok yang dipilih tentunya memiliki kualitas barang yang baik dan harga sesuai dengan produk.

* 1. Pendaftaran NPWP

Nomor pokok wajib pajak (NPWP). Setiap warga negara yang memiliki penghasilan wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Pendaftaran NPWP juga dapat dilakukan secara online yaitu dengan mendaftarkan melalui situs Direktorat Jendral Pajak ([www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id/)).Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP

untuk wajib pajak badan:

* + 1. Fotokopi akta pendirian atau dokumen pendirian dan perubahan bagi Wajib Pajak badan dalam negeri, atau surat keterangan penunjukkan dari kantor pusat bagi bentuk usaha tetap.
    2. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus, arau fotokopi paspor dan surat keterangan tempat tinggal dari Pejabat emerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa dalam hal penanggung jawaba adalah Warga Negara Asing.
    3. Fotokopi dokumen izin usaha dan/atau kegiatan yang diterbitkan oleh instalasi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari Pejabat Pemerintah Daerah sekurang-kurangnya Lurah atau Kepala Desa atau lembar tagihan listrik dari Perusahaan Listri/bukti pembayaran listrik.
  1. Pendaftaran SIUP (Surat Ijin Usaha Perdagangan)

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M- DAG/PER/2/2013 tentang penerbitan surat ijin usaha perdagangan dan tanda daftar perusahaan. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam mendapatkan SIUP adalah dengan melampirkan:

1. *Fotocopy* surat akta pendirian perusahaan
2. *Fotocopy* 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
   1. Membeli peralatan

Penulis melakukan pembelian peralatan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.

* 1. Men-*design Layout* Toko

Men-d*esign* sebuah usaha adalah hal terpenting bagi suatu usaha. Dalam hal ini penulis men-*design* interior sesuai dengan konsep penulis yaitu *simple* dan *minimalis*.

* 1. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Karyawan merupakan bagian yang sangat penting demi kelancaran setiap bisnis. Proses perekrutan dilakukan dari pembukaan lowongan kerja lalu calon pelamar mengiripkan CV *(curriculum vitae)* mereka. Pelamar akan diseleksi sesuai kriteria yang telah ditentukan. Seteah itu akan dilakukan pelatihan khusus untuk masing- masing posisi.

* 1. Membeli perlengkapan

Penulis melakukan pembelian perlengkapan yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.

* 1. Pembelian Bahan Baku

Setelah perusahaa merekrut tenaga kerja, maka selanjutnya hal yang dilakukan adalah melakukan pembelian bahan baku yang akan digunakan untuk operasional kedai *Phao-Phao Thai Tea.*

* 1. Melakukan Promosi

Perusahaan selanjutnya melakukan promosi melalui media sosial, media cetak, dan

*word of mouth.*

* 1. Pembukaan Toko

Setelah semua proses telah dilakukan dan dianggap telah selesai semua, maka tahap terakhir yaitu pembukaan kedai *Phao-Phao Thai Tea.* Berikut merupakan tabel rencana operasi kedai *Phao-Phao Thai Tea*:

# Tabel 5.3

**Jadwal Rencana Operasi Kedai *Phao-Phao Thai Tea***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kegiatan | Rencana Operasi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agu-19 | | | | | | Sep-19 | | | | | Okt-19 | | | | | | Nov-19 | | | | | | Des-19 | | | | | | Jan-20 | | | |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | | 1 | 2 | | 3 | 4 | 1 | | 2 | 3 | 4 | | 1 | 2 | | 3 | 4 | | 1 | 2 | | 3 | | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Melakukan survei pasar |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Melakukan survei lokasi |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Melakukan survei pesaing |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Melakukan survei  pemasok |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Pendaftaran NPWP |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Pendaftaran SIUP |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Membeli peralatan |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Men-*design Layout* toko |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Merekrut dan melatih  karyawan |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Membeli Perlengkapan |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  | |  | |  |  |  |  |  |
| Membeli bahan baku |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |
| Melakukan promosi |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
| Pembukaan Kedai  *Phao-Phao Thai Tea* |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  | |  |  | |  |  | |  | |  |  |  |  |  |

Sumber : Kedai *Phao-Phao Thai Tea, 2019*

# Rencana Alur Produk atau Jasa

Rencana alur produk memberikan gambaran bagaimana suatu produk dapat diberikan dan disampaikan kepada konsumen. Pada alur produk usaha kedai *Phao- Phao Thai Tea* terdapat tahapan singkat yang perlu dilakukan, tahapan tersebut akan dijelaskan lebih lanjut pada Gambar 5.2 sebagai berikut:

**Gambar 5.2**

**Rencana Alur Produk dan Jasa Kedai *Phao-Phao Thai Tea***

konsumen menuju meja kasir

konsumen langsung melihat menu dan memesan

kasir menginput pesanan konsumen

barista memanggil konsumen sesuai dengan nomor pesanan

barista melakukan produksi

konsumen melakukan pembayaran sesuai pesanan

konsumen mengambil pesanannya di *pick up*

Sumber: *Phao-Phao Thai Tea,* Tahun 2019

Pada gambar di atas menjelaskan bagaiman proses produksi sampai produk berada ditangan konsumen, yang akan dijelaskan sebagai berikut:

* 1. Konsumen menuju meja kasir dan akan disambut oleh pegawai kasir
  2. Konsumen memilih varian menu yang tertera di meja kasir dan kemudia memesan sesuai keinginan konsumen
  3. Kasir menginput pesanan sesuai keinginan konsumen
  4. Konsumen melakukan pembayaran sesuai pesanan dan mendapatkan nomor *struck* untuk dipanggil oleh barista bila pesanan selesai
  5. Barista melakukan proses produksi sesuai pesanan konsumen
  6. Pesanan telah selesai diproduksi dan barista memanggil konsumen sesuai nomor *stuck* konsumen
  7. konsumen mengambil pesanannya di meja *pick up*

# Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pengendalian persediaan adalah untuk mengawasi penggunaan terhadap persediaan yang ada. Tujuan dari pembuatan rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan adalah untuk tetap menjaga persediaan di dalam gudang tidak habis. Sehingga kegiatan operasional dapat terus berjalan dengan lancar. Berikut alur proses pembelian dan penggunaan bahan persediaan:

* 1. Barista melaporkan persediaan yang sudah habis kepada pemilik
  2. Pemilik menghubungi atau menemui pemasok untuk membeli bahan baku yang akan digunakan oleh Kedai *Phao-Phao Thai Tea.*
  3. Pemasok mengantarkan pesanan bahan baku ke Kedai *Phao-Phao Thai Tea.*

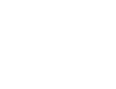
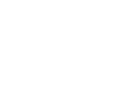
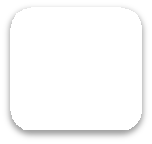
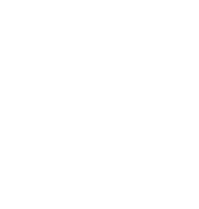
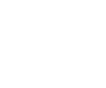
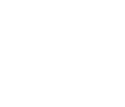
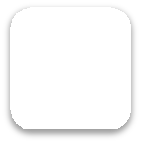
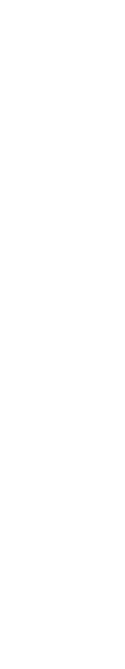
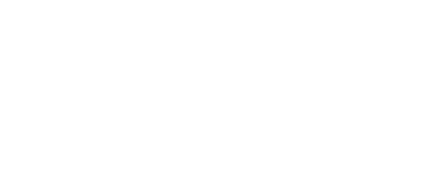
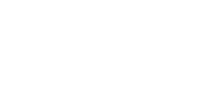
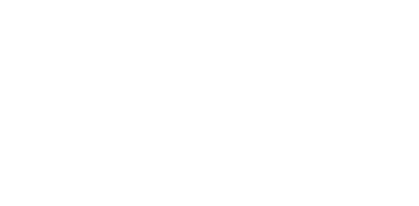
# Layout Bangunan tempat usaha

Layout merupakan proses penentuan tata letak yang dapat menentukan efesiensi produksi atau operasi yang dikonsep terlebih dahulu. Letak kedai *Phao- Phao Thai Tea* akan didirikan di Jl. Kyai H. Syahdan Kemanggisan. Kedai *Phao- Phao Thai Tea* memiliki ukuran 4 meter x 4 meter dan berada di depan jalan.

Berikut adalah *Lay out* dari kedai *Phao-Phao Thai Tea* akan dijelaskan pada Gambar 5.3 :

# Gambar 5.3

***Lay out* Kedai *Phao-Phao Thai Tea***



Toilet

Gudang

Dapur Produksi

Kasir

Pick

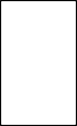
up

Pintu

masuk

Kursi

dan mejaT unggu

Depan

4 meter



4 meter

Sumber : Kedai *Phao-Phao Thai Tea*

Keterangan *Lay-out :*

Toilet : P = 1,5m, L = 1m*.* Gudang : P =1,5m, L = 2m

Kursi dan meja tunggu : P = 3,5m, L=50cm Dapur produksi : P = 2,5m, L=2m

Kasir : P = 1m, L=1m