

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi Produk

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2017:42), manajemen operasi adalah serangkaian kegiatan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Proses operasional memegang peranan penting dalam kegiatan operasional yang menghasilkan produk dan jasa. Proses operasional adalah proses menciptakan barang atau jasa dengan mengubah input menjadi output dan kemudian mendistribusikannya kepada konsumen.

Einstein Coffee and Eatery adalah bisnis kuliner yang menyajikan makanan dan minuman untuk dikonsumsi oleh konsumen akhir. *Einstein Coffee and Eatery* memiliki proses produksi dari bahan mentah belum di olah hingga mengolah ke produk jadi, yang dapat di konsumsi langsung ke konsumen. Berikut ini adalah alur proses produksi input to output

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

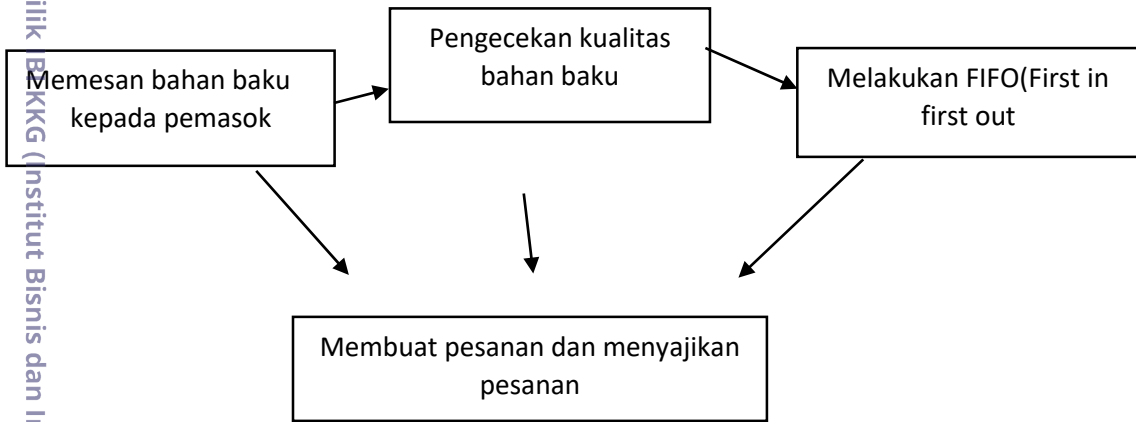
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



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

Gambar 5. 1

Alur Proses Produksi



Gambar di atas adalah alur dari proses produksi yang dimiliki Einstein Coffee and eatery dari gambar di atas juga kita bisa melihat ada 4 bagian yaitu:

1. Pemesanan bahan baku kepada pemasok

Dalam alur proses produksi dari input sampai output *Einstein Coffee and eatery* yang pertama tentu nya adalah memesan bahan baku kepada pemasok. *Einstein Coffee* sendiri menerapkan prinsip pemasok 1 dan pemasok 2 dimana pemasok 1 akan menjadi pemasok langganan untuk jangka panjang dan pemasok 2 hanya untuk membackup jika ada kendala seperti harga yang tiba tiba melonjak tinggi atau pun keterlambatan pengiriman tujuannya adalah agar *Einstein Coffee and eatery* tetap terus berjualan karena kita sudah memastikan pemasok



1. Dilarang menyalin 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 IBKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



2. Pengecekan kualitas dan penyiapan bahan baku

Bahan baku yang datang akan dicek kualitasnya langsung oleh *StoreManager*, apabila ada yang kurang segar maka produk tidak akan diterima, menu yang seharusnya disajikan pada hari itu pun tidak akan tersedia karena bahan baku yang kurang memuaskan. Hal ini dilakukan untuk menjaga kualitas dan nama baik *Einstein Coffee and Eatery*. Setelah semua produk dicek kualitasnya, produk akan disiapkan dan diolah agar nanti apabila pesanan masuk dapat langsung dibuat pesanannya.

3. *First in First Out (FIFO)*

Setelah Store Manager mengecek bahan makanan dan minuman selanjutnya adalah memisahkan tanggal expired yang lebih dahulu untuk di ambil terlebih dahulu ini adalah salah satu cara kami untuk mengontrol produk kami sehingga kami pastikan bahan makanan dan minuman kami layak saji dan tidak terbuang sia sia

4. Membuat pesanan dan menyajikan pesanan

Semua staff kami akan menggunakan sarung tangan dengan food grade untuk menyajikan makanan dan minuman sehingga kualitas makanan dan minuman kami sangat terjaga

5.2 Daftar Pemasok

Pemasok adalah pihak atau badan usaha yang menyalurkan bahan baku kepada perusahaan – 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

© 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.



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 *Einstein Coffee and Eatery*:

Tabel 5. 1

Daftar Pemasok Einstein Coffee and Eatery

No	Nama Pemasok	Alamat	Nomor Telepon	Produk
1	PT. Gastro Gizi Sarana	Jakarta Office Sales & Marketing Gandaria Office Tower, 16th FL, Unit K Jl. Sultan Iskandar Muda (Arteri Pondok Indah) Jakarta Selatan 12240 – Indonesia	(021) 2930 3831	Mesin kopi, Oven, Mixer, Peralatan masak, Kulkas, Rak display makanan
2	PT Mitra Multi Packaging	Jl. Pergudangan Pantai Indah Dadap Blok GB No 16, Dadap, Kosambi, Tangerang, Banten Kab. Tangerang Banten	(021) 22595380	Sedotan, sendok plastik, garpu plastik, kotak plastik, botol plastik, plastik sampah, tisu, tali, alumunium foil, plastik wrap, tepung, saus, pasta, mentega, ragi, bahan makanan lainnya.
3	KnK Koffee Resources	No. 5 Perum. UNDIP Dan UNNES, Jl. Dewi Sartika, Sukorejo, Kec. Gn. Pati, Kota Semarang, Jawa Tengah 50221	(024) 86455534	Biji Kopi
4	DON BAKE Shop	ITC kuningan lt. 4, RT.11/RW.4, Kuningan, Karet Kuningan, Setiabudi, South Jakarta City, Jakarta 12940		Croissant

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Perencanaan operasional merupakan kegiatan rinci yang akan dilakukan oleh pelaku usaha sebelum usaha didirikan. Kegiatan rencana ini agar bisnis dapat tertata dengan rapi dan mendapatkan hasil yang efektif dan efisien. Proses ini berlangsung sebelum bisnis resmi dibuka. Ini adalah rencana operasi *Einstein Coffee and Eatery*:

1. Survei Pasar

Melakukan riset pasar merupakan langkah awal yang sangat penting dan harus dilakukan untuk memahami kebutuhan konsumen. Melakukan riset pasar untuk menentukan pangsa pasar yang akan dimasuki dan memberikan pertimbangan saat menetapkan harga produk yang akan dijual agar dapat diterima oleh masyarakat.

2. Survei Pesaing

Makukan survei pesaing untuk mengetahui strategi mana yang digunakan, setelah menganalisis pesaing *Einstein Coffee and Eatery*, Maka kita akan mengembangkan strategi dengan memahami bagaimana bisnis pesaing Anda berjalan, kekuatan dan kelemahan, peluang dan ancaman, jenis pelanggan, Harga yang ditawarkan oleh pesaing , rasa, kenyamanan tempat, kualitas dari fasilitas yang di tawarkan dan pelayanan.

3. Survei Pemasok

Survei pemasok harus dilakukan karena pemasok merupakan bagian penting dalam menjalankan kegiatan bisnis. Pemasok yang dipilih tentu harus terpercaya, memiliki barang dengan kualitas yang baik, harga yang sesuai dengan produk, dan juga

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBI KKG (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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



pemasok dapat diandalkan selama bekerja sama. Survei pemasok dilakukan untuk mendapatkan pemasok terbaik.

4. Survei Lokasi dan Penyewaan Lokasi

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang tepat untuk memulai suatu bisnis. Lokasi yang dipilih adalah lokasi yang memiliki potensi pelanggan yang tinggi, dekat dengan Sekolah dan Universitas sehingga mudah diakses dan ditemukan. *Einstein Coffee and Eatery* memilih mendirikan usaha di Perumahan Ghanesa Mukti Timur

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 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 :

- a. NIK (Nomor Induk Kependudukan)
- b. NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)
- c. Alamat email aktif
- d. Nomor ponsel aktif

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



7. Merancang Layout Usaha

Merancang sebuah usaha merupakan hal yang terpenting untuk menarik dan menonjolkan suatu usaha. *Einstein Coffee and Eatery* melakukan desain interior yang sesuai dengan konsep *Einstein Coffee and Eatery* yang nyaman dan elegan. Desain layout usaha juga menentukan letak meja pengunjung.

8. Membeli Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku

Setelah mengetahui pemasok dan mendapatkan lokasi pemasok, selanjutnya melakukan pembelian peralatan, perlengkapan, dan bahan baku yang akan digunakan untuk menjalankan usaha.

9. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

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

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



Sumber : *Einstein Coffee and Eatery*

Di Tabel berikut adalah contoh dari kegiatan promosi yang sudah dirancang oleh tim kami dan gambar di bawah adalah contoh dari

konten promosi Instagram kami

Gambar 5. 2

Contoh konten Instagram kami



Sumber : *Einstein coffee and eatery*

Gambar berikut adalah contoh dari konten Instagram kami yang bertujuan untuk mengedukasi para viewer Instagram kami mengenai

espresso extraction



11. Pembukaan Usaha

Setelah semua proses telah dilaksanakan, maka tahap terakhir dari perencanaan ini adalah pembukaan *Einstein Coffee and Eatery*. Berikut adalah rencana operasi *Einstein Coffee and Eatery* yang dimulai pada bulan Agustus 2022 dan pembukaan usaha kami di bulan Januari 2023 :

Tabel 5. 3

Rencana Operasi Einstein Coffee and Eatery

No	Kegiatan	Rencana Operasi																							
		Aug-22				Sep-22				Oct-22				Oct-22				Dec-22				Jan-23			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV				
1	Survey Pasar	■	■																						
2	Survey Pesaing			■	■																				
3	Survey Pemasok					■	■																		
4	Survey Lokasi dan Penyewaan Lokasi					■	■																		
5	Pendaftaran NPWP									■	■	■	■												
6	Pendaftaran Nomor Induk Berusaha									■	■	■	■												
7	Merancang Layout Usaha													■	■	■	■								
8	Membeli Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku													■	■	■	■								
9	Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja													■	■	■	■								
10	Melakukan Promosi																	■	■	■	■				
11	Pembukaan Usaha																	■	■	■	■				

Sumber : *Einstein Coffee and Eatery* Gambar di atas adalah jadwal yang di lakukan untuk rencana bisnis *Einstein Coffee and Eatery* selama 6 bulan yang terdiri dari survey pasar , survey pesaing , survey pemasok , lokasi dan penyewaan lokasi , Npwp ,Pendaftaran Nomor induk usaha , Layout usaha

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh isi dokumen ini tanpa izin tertulis di muka Institut Bisnis dan Manajemen Kwik Kian Gie
 a. Pengutipan hanya untuk keperluan 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.



5.4 Rencana Alur Produk

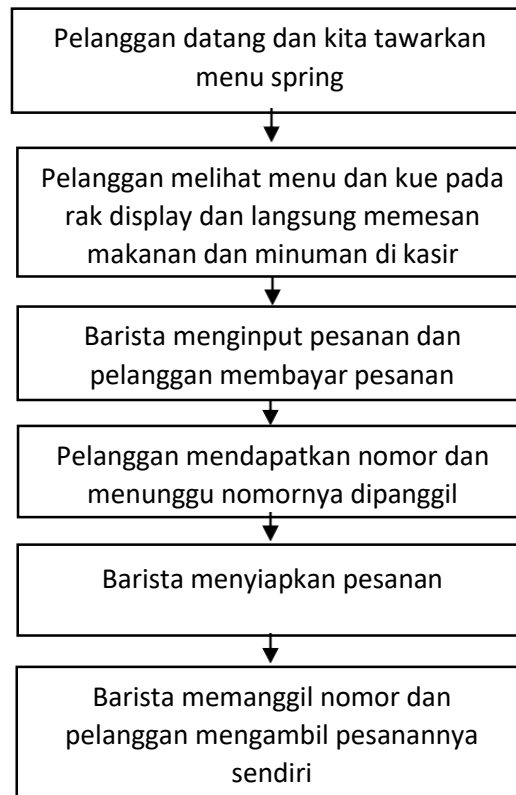
- © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- Rencana alur produk menggambarkan bagaimana konsumen melakukan pembelian di *Einstein Coffee and Eatery* dari awal hingga selesai. *Einstein Coffee and Eatery* memiliki 4 Menu seasonal, pembelian yang berbeda antara *Winter* dan *Spring*. Berikut adalah gambaran alur proses pembelian pada *Einstein Coffee and Eatery*:

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.

Gambar 5.3

Alur Proses Pemesanan *Spring* (Februari – Mei)



Sumber : *Einstein Coffee and Eatery*

Gambar di atas menerangkan alur dari pemesanan menu special yaitu menu spring khusus dari bulan (Februari – Mei) dimana barista bisa menawarkan produk tsb / pembeli yang melihat menu special tersebut



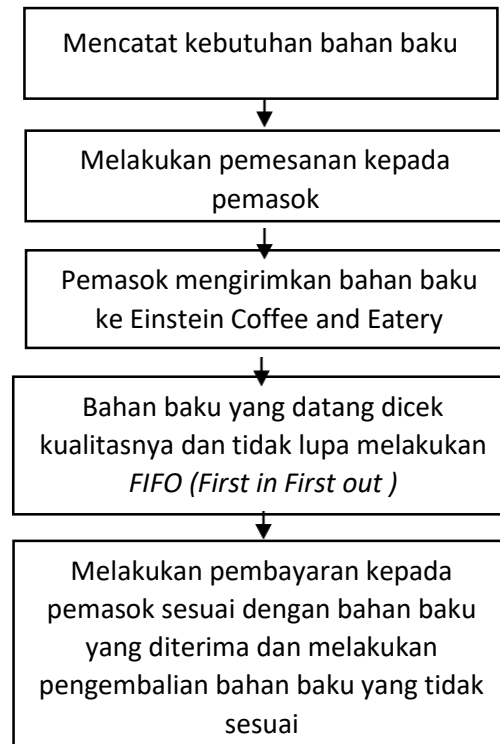
5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku

© **Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)** *Einstein Coffee and Eatery* mempunyai pemasok sebagai rekan bisnis dalam jangka panjang. Semua bahan baku yang datang akan dicek kualitasnya agar kualitas makanan dan minuman *Einstein Coffee and Eatery* akan selalu terjaga dan juga tidak menyianyiakan bahan baku yang ada . Alur pembelian dari bahan baku *Einstein Coffee and Eatery* adalah sebagai berikut :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Gambar 5. 4

Rencana Alur Pembelian Bahan Baku



Sumber : *Einstein Coffee and Eatery*

Dapat kita lihat gambar di atas adalah penjelasan singkat mengenai rencana alur pembelian bahan baku yang di bagi menjadi 5 bagian

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

Peralatan adalah barang-barang yang digunakan perusahaan untuk mendukung jalannya pekerjaan. Peralatan dapat digunakan berkali-kali untuk menunjang kegiatan operasional perusahaan dan memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun lamanya.

Berikut adalah daftar peralatan yang digunakan *Einstein Coffee and Eatery*:

Tabel 5. 4

Biaya Peralatan Einstein Coffee and Eatery (Rupiah)

No	Peralatan	Un	Harga	Total Harga
1	Mesin Espresso La Marzocco Linea Mini 1 Group	1	Rp63.680.000	Rp63.680.000
2	Grinder Coffee Nouva Simonelli MDX Doser Coffee	1	Rp14.000.000	Rp14.000.000
3	Sansio - Showcase Cooler 308 Liter / San-308SC	1	Rp5.900.000	Rp5.900.000
4	Mesin Kasir	1	Rp1.600.000	Rp1.600.000
5	Upright Freezer	1	Rp13.700.000	Rp13.700.000
6	Azalea Electric Oven	1	Rp1.630.000	Rp1.630.000
7	Meja bar	1	Rp4.500.000	Rp4.500.000
8	Showcase	1	Rp2.650.000	Rp2.650.000
9	Dispenser	1	Rp300.000	Rp300.000
10	Blender	1	Rp8.000.000	Rp8.000.000
11	Alat Makan	1	Rp500.000	Rp500.000
12	AirConditioner 1/2PK	2	Rp2.000.000	Rp4.000.000
13	Meja	15	Rp250.000	Rp3.750.000
14	Kursi	36	Rp100.000	Rp3.600.000
15	Rak Hiasan	4	Rp135.000	Rp540.000
Total				Rp128.350.000

Sumber : Tabel 1.1

5.7 Layout Bangunan Usaha

Setiap usaha mempunyai bangunan fisik untuk menjalankan aktivitas bisnisnya. Layout merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi alur produksi atau operasi. *Einstein Coffee and Eatery* beralamatkan Perumahan Ghanesa mukti Timur , Jl. Wolter Monginsidi Gayam Semarang dengan luas bangunan

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 IBKKG.

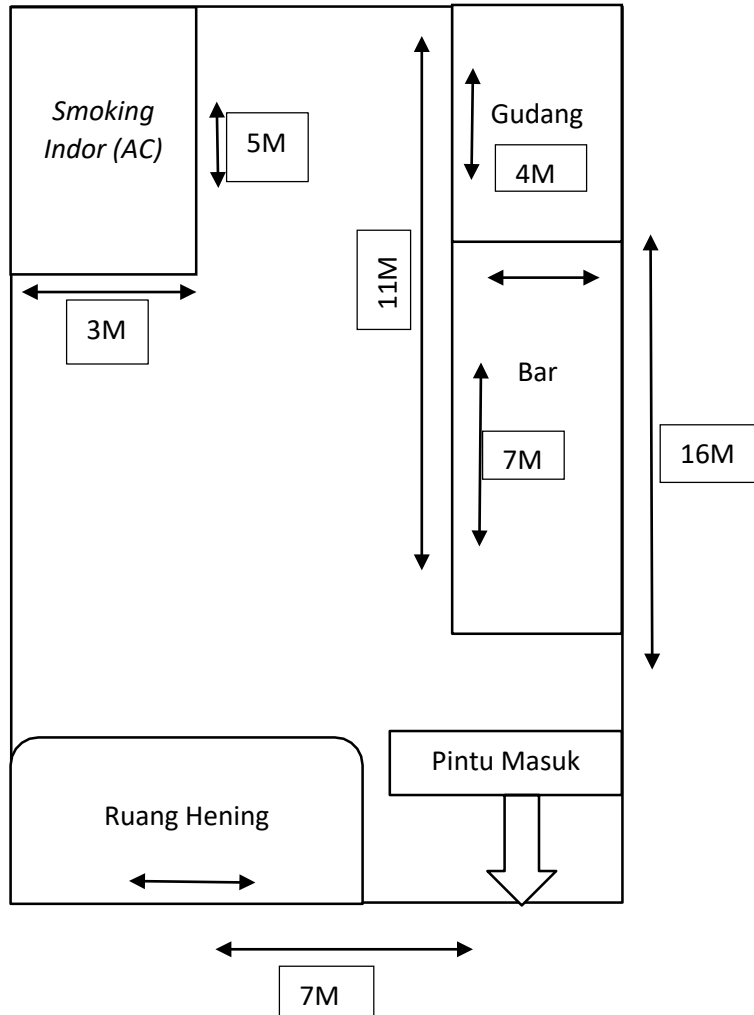
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

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



112m², panjang 16 meter dan lebar 7 meter. Berikut adalah layout *Einstein Coffee and Eatery*:

Gambar 5.5
LAYOUT EINSTEIN



Sumber: *Einstein Coffee and eatery*

Dari gambar di atas kedai kami memiliki 4 ruangan yaitu Ruang hening dimana kita bisa membaca buku dan mengerjakan tugas di dalam sana, Bar untuk membuat makanan dan minuman, Ruang *Smoking* untuk merokok, Gudang untuk menyimpan stok makanan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.