



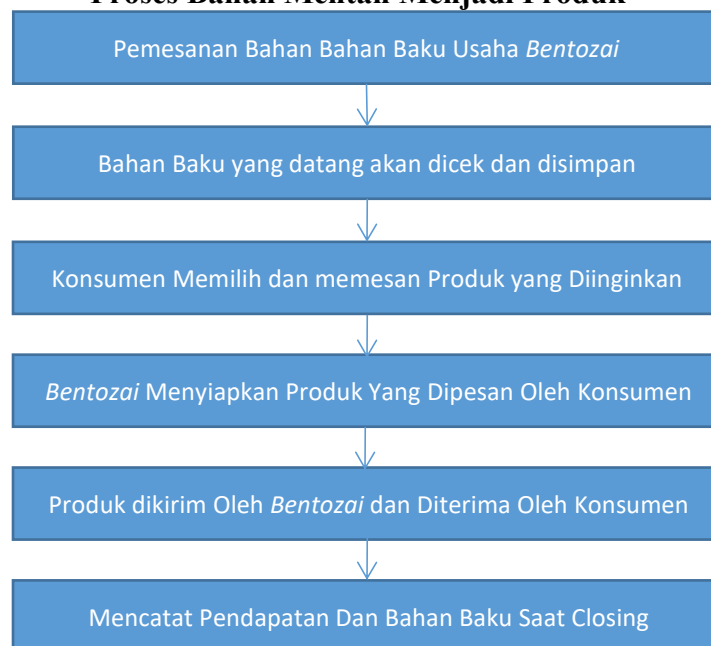
## BAB V

### RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

#### 5.1. Proses Operasi

Manajemen operasi adalah rangkaian kegiatan yang menciptakan nilai di dalam suatu bentuk barang atau jasa di berbagai organisasi. Proses operasional memegang peranan penting dalam operasional yang menghasilkan produk atau jasa. Proses operasional adalah proses menciptakan barang atau jasa dengan cara mengubah input jadi output dan kemudian mendistribusikannya kepada para konsumen. Usaha Kuliner *Bentozai* adalah sebuah usaha kuliner secara online. pembelian produk dari *Bentozai* dilakukan dengan konsumen memesan dari *Platform* Online dijualnya produk yaitu Gojek, Grab dan Shopee, kemudian produk yang dipesan akan dijumlahkan totalnya untuk dilakukan proses pembayaran oleh pembeli. Setelah pembayaran, barang akan diantar ke alamat yang diinginkan. *Bentozai* memiliki alur produksi dari *input* hingga *output* sebagai berikut:

**Bagan 5.1**  
**Proses Bahan Mentah Menjadi Produk**



Sumber: *Bentozai*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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.



- a. Pemesanan Bahan Bahan Baku Usaha Bentozai
- C** Pesanan bahan baku akan di order sesuai ketersediaan dari bahan baku yang dimiliki. Bahan baku utama Usaha Kuliner Bentozai adalah beras, rumput laut, *Frozen Ekkado, Frozen Egg Chicken Roll, Frozen Ebi Furai*, mayonaise, wortel, kol, dan bumbu dapur. Untuk Packaging dari Usaha Kuliner *Bentozai* adalah Plastik *Clip, Paper Bowl*, dan sendok plastik
- b. Bahan Baku yang datang akan dicek dan disimpan
- Disaat kedatangan bahan baku akan dicek kembali, agar dapat mengetahui ketika ada bahan baku rusak atau tidak dapat digunakan, jika sudah selesai melakukan pengecekan maka produk akan disimpan.
- c. Konsumen Memilih dan memesan Produk yang Diinginkan
- Membuka aplikasi pilihan konsumen yaitu Gojek, Grab dan Shopee. Setelah itu mencari *Bentozai* di Platform tersebut setelah berada di beranda *Bentozai* konsumen melihat-lihat menu yang ada dan dapat memesan produk tersebut.
- d. *Bentozai* Menyiapkan Produk Yang Dipesan Oleh Konsumen
- Setelah penerimaan pesanan dari konsumen maka pesanan akan segera dibuat sesuai dengan yang dipesan oleh konsumen. Pesanan yang dibuat harus dibuat dengan hati-hati sesuai sop yang berada dan melihat notes yang ada di produk tersebut.
- e. Produk dikirim Oleh Bentozai dan Diterima Oleh Konsumen
- Setelah makanan yang dibuat sudah jadi, maka langsung diantar ke konsumen atau dianter ke lokasi yang ditentukan dan diterima oleh konsumen.

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.



f. Mencatat Pendapatan dan mencatat bahan baku Saat Closing

Aktivitas ini dilakukan agar dapat menyediakan bahan baku untuk besok hari, dan agar memudahkan dalam proses *restock* bahan baku jika telah habis dan mencatat pendapatan dilakukan agar pendapatan pada hari tersebut dapat terhitung.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

## 5.2. Daftar Pemasok

Pemasok, atau supplier merupakan rekan yang sangat penting yang menyediakan sumber daya yang digunakan perusahaan untuk memproduksi atau memberikan layanan. Jobs selalu memproses atau memproses masukan orang lain. Kualitas kinerja organisasi dipengaruhi oleh kualitas inputnya. Jika organisasi melihat pemasok sebagai mitra kerja mereka, mereka dapat mengharapkan kualitas pasokan yang baik. Di sisi lain, jika pemasok dipandang sebagai pesaing atau pesaing bisnis, sulit bagi mereka untuk mengharapkan barang berkualitas dari pemasok.

Berikut merupakan nama-nama dari para pemasok yang menyediakan bahan baku, peralatan, hingga perlengkapan dari usaha Bentozai:

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 Dilindungi Undang-Undang

Nama Pemasok	Telepon	Alamat	Barang
Lita Frozen Food	08119981775	Tokopedia, Jakarta Utara	<i>Frozen Ekkado, Frozen Egg Chicken Roll, Frozen Ebi Furai</i>
Diamond	(021) 45863828	Mall Arta Gading, Kelapa Gading	Beras, peralatan dapur, bumbu dapur, sayuran, minyak, mayonaise, rumput laut dan perlengkapan kebersihan
Xiaomi	-	Shopee, Jakarta Utara	Rice Cooker, Handphone
Intermedia	(021) 4531431	Jalan Kelapa cengkir Raya Blok EA2, RT.16/RW.9	Nota, Pulpen
Berkatbdg	-	Shopee, Kota Bandung	kompor
Toko 46 Roby	-	Shopee, Jakarta Timur	Meja susun
Mandiri plastik	-	Tokopedia, kota Bogor	<i>Plastik Clip, Paper Bowl, sendok plastik</i>
Printku printing online	08119945600	Kyai tapa blok af no 5, RT.5/RW.9, Tomang, kota jakarta Barat	<i>Print sticker logo</i>
Mj.grosir7	-	Shopee, Kota Bekasi	<i>Freezer Box, kulkas</i>

Sumber: Usaha kuliner *Bentozai*

### 5.3. Deskripsi Rencana Operasi

Berikut pada merupakan gambaran dari langkah-langkah rencana dan segala kebutuhan usaha kuliner *Bentozai* untuk membangun usaha:



**Tabel 5.2**  
**Rencana Operasi Usaha Kuliner *Bentozai***

No	Kegiatan	2022															
		November				Desember				Januari				Februari			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Melakukan analisa bisnis	■	■	■	■												
2	Melakukan Survei Pemasok		■	■	■	■											
3	Membeli perlengkapan dan peralatan				■	■	■										
4	Membuat SOP				■	■											
5	Mengurus NIB					■	■	■									
6	Pendaftaran NPWP					■	■	■									
7	Memesan barang dari pemasok						■	■	■	■							
8	Mendaftarkan Gofood, Grabfood dan Shopeefood						■	■	■	■	■						
9	Merekrut dan pelatihan Tenaga Kerja						■	■	■	■	■						
10	Melakukan promosi									■	■	■	■				
11	Pembukaan usaha									■	■	■	■	■	■	■	■

Sumber : Usaha kuliner *Bentozai*

1. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak seluruh atau sebagian isi tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:  
a. 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.



Rencana bisnis adalah aktivitas terperinci yang akan dilakukan bisnis sebelum mendirikan bisnis. Rencana tersebut akan memberikan pelaku bisnis dengan tujuan untuk mencapai kegiatan sehingga bisnis dapat dibangun tepat waktu. Berikut ini adalah rencana usaha kuliner *Bentozai*.

a. Analisa Bisnis

Melakukan hitungan rencana analisa dan menilai bisnis tersebut layak atau tidak, serta dengan melihat potensi bisnis di masa depan.

b. Survey Pemasok

Survey untuk memastikan pemasok yang dipilih cocok untuk kegiatan usaha. Melakukan suatu pertimbangan dalam memilih pemasok adalah kualitas, dan rasa.

c. Membeli perlengkapan dan peralatan

Dalam membangun suatu usaha suatu bisnis membutuhkan perlengkapan dan peralatan yang baik dan tahan lama sehingga proses produksi dapat berjalan dengan baik.

d. Membuat SOP

Membuat SOP atau Standar Operasional Prosedur perlu dibuat agar suatu usaha dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi dalam kegiatan bisnis, serta memberikan standar perusahaan kepada pegawai.

e. Mengurus NIB

Dalam tahap ini, pemilik usaha mengurus NIB dikarenakan Nomor Induk Berusaha untuk menggantikan SIUP dan TDP. dan untuk pelaku UKM mendaftarkan bisnis melalui Online Single Submission. Dikarenakan SIUP dan TDP sudah tidak lagi berlaku.

f. Pendaftaran NPWP

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.



Setiap warga wajib memiliki penghasilan namun PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) dan setiap warga diwajibkan untuk mendaftar Pajak.

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

g. Memesan Barang dari Pemasok

Pemesanan barang dari para pemasok melalui komunikasi agar bahan baku dapat diantar ke alamat yang diinginkan. Pemesanan bahan baku akan dilakukan dengan cara menghubungi pemasok dan setelah dilakaukan pembayaran akan diantar.

h. Mendaftarkan Gofood, Grabfood dan Shopeefood

Dikarenakan fokus dari penjualan usaha kuliner *Bentozai* berasal dari online maka usaha harus didaftarkan ke Gofood, Grabfood dan Shopeefood terlebih dahulu.

i. Merekrut Tenaga Kerja

Perusahaan akan melakukan rekrutmen dan pelatihan karyawan berbasis pengalaman kerja dan rekrutmen sumber daya manusia untuk lebih mengevaluasi kinerja dan perilaku karyawan dan mencocokkannya dengan perusahaan.

j. Melakukan Promosi

Promosi yang akan dilakukan oleh *Bentozai* adalah promosi *buy 1 get 1* dimana untuk mencari nama dan bersaing dalam usaha kuliner perusahaan melakukan promosi besar-besaran di berbagai platform untuk menciptakan fondasi kepercayaan yang kuat untuk awal mula usaha *Bentozai* sehingga terjadinya repeat order dari konsumen. Promosi tersebut akan berlangsung disaat awal pembukaan usaha berkuota sebanyak 75 dibagi 25 setiap platform selama 1 bulan dibulan Januari.

k. Membuka Usaha

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.



Setelah proses selesai, maka *Bentozai* akan sampai di tahap terakhir yaitu

membuka usaha kuliner *Bentozai*. Kegiatan persiapan pembukaan usaha di atas dilakukan dalam jangka waktu 3 bulan. Perusahaan berencana akan membuka usahanya pada awal tahun 2023.

#### 5.4. Rencana Alur Produk

*Bentozai* menawarkan sebuah Bento atau bekal yang bervariasi rasa dan memiliki kualitas yang terjamin baik. Alur Produksi *Bentozai* dimulai dengan awalnya konsumen mencari *Bentozai* di *Shopeefood*, *Go-Food* atau *GrabFood*, kemudian konsumen melihat menu, kemudian konsumen melakukan pemesanan dan pembayaran, lalu bagian dapur melakukan produksi setelah proses dan produksi selesai, pelanggan akan menyerahkan kepada pengemudi dan pesanan akan diantarkan ke konsumen yang menikmati makanan yang dipesan.

#### 5.5. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Ketersediaan bahan baku usaha kuliner *Bentozai* perlu dipantau atau di bawah kendali. Persediaan bahan baku yang dikendalikan dengan baik menciptakan efisiensi dalam menggunakan bahan baku dan dapat mengurangi bahan baku yang terbuang karena kerusakan atau kadaluarsa. *Bentozai* juga dapat menghindari kehabisan bahan baku dengan cara mencatat persediaan dilakukan setiap hari, sebelum dibuka, dan saat ingin tutup. Selain itu, *Bentozai* akan memesan kembali bahan baku dari pemasok jika stok tinggal 4 hari lagi. *Bentozai* juga menggunakan metode first-in, first-out untuk mengatur penggunaan dari bahan baku agar dapat meminimalkan bahan baku rusak atau kadaluarsa.

#### 5.6. Daftar Peralatan, Perlengkapan Operasional dan Bahan Baku

Perangkat merupakan segala sesuatu yang digunakan perusahaan untuk mendukung pekerjaan sehari-hari. Perangkat dapat digunakan beberapa kali

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





Mendukung kegiatan usaha perusahaan dengan umur ekonomis lebih dari satu tahun sekali. Pembelian peralatan dari berbagai lokasi dan pilihan harga disesuaikan dengan kebutuhan dan kemampuan perusahaan. Dalam kegiatan bisnis dan proses produksinya, *Bentozai* membutuhkan peralatan antara lain sebagai berikut :

**Tabel 5.3**  
**Daftar Peralatan Operasional dan Peralatan Administrasi Usaha *Bentozai***

No.	Jenis Keperluan	Jumlah	Harga Satuan	Total
<b>Peralatan Operasional</b>				
1	Rice Cooker	1 unit	Rp550.000	Rp550.000
2	Panci	1 unit	Rp50.000	Rp50.000
3	Kompor Gas	1 unit	Rp260.000	Rp260.000
4	Spatula	1 unit	Rp25.000	Rp25.000
5	Talenan	1 unit	Rp20.000	Rp20.000
6	Pisau	1 unit	Rp50.000	Rp50.000
7	Kulkas	1 unit	Rp2.500.000	Rp2.500.000
8	Meja susun	3 unit	Rp230.000	Rp690.000
9	Freezer Box	1 unit	Rp1.725.000	Rp1.725.000
10	Tabung gas LPG 12 kg	2 unit	Rp400.000	Rp800.000
<b>Peralatan Administrasi</b>				
11	Smartphone	1 unit	Rp2.000.000	Rp2.000.000
<b>Total</b>				<b>Rp8.650.000</b>

Sumber: *Bentozai*

Dalam kegiatan bisnis dan proses produksinya, *Bentozai* membutuhkan perlengkapan selama 1 tahun antara lain sebagai berikut :



Tabel 5.4

Daftar Perlengkapan Operasional dan Perlengkapan Administrasi Usaha *Bentozai*

No	Jenis Keperluan	Jumlah		Harga Satuan	Total
<b>Perlengkapan Operasional</b>					
1	Sendok Plastik (100 pcs)	200	unit	Rp12.000	Rp2.400.000
2	Plastik Bening Kresek 24x40 cm	200	Pack	Rp11.500	Rp2.300.000
3	Paper Bowl dengan tutup(100pcs)	200	unit	Rp100.000	Rp20.000.000
4	Stiker Logo (1000pcs)	20	unit	Rp175.000	Rp3.500.000
5	Plastic Clip 6x10 (100pcs)	200	unit	Rp4.000	Rp800.000
<b>Perlengkapan Administrasi</b>					
6	Pulpen	1	lusin	Rp18.000	Rp18.000
7	Kertas Nota	10	buku	Rp2.700	Rp27.000
8	Bohlam Lampu 5 watt putih	2	unit	Rp28.000	Rp56.000
<b>Total</b>					<b>Rp29.101.000</b>

Sumber : *Bentozai*

Dalam kegiatan bisnis, *Bentozai* membutuhkan bahan baku selama 1 tahun antara lain sebagai berikut :

Tabel 5.5  
Daftar Bahan Baku *Bentozai*

No	Jenis Keperluan	Jumlah		Harga Satuan	Total
<b>Bahan Baku</b>					
1	Minyak 18 L	4	Jerigen	Rp320.000	Rp1.280.000
3	Beras 10 kg	30	unit	Rp104.000	Rp3.120.000
4	Garam 1 kg	2	unit	Rp12.000	Rp24.000
5	Rumput Laut 50 gr	200	unit	Rp12.000	Rp2.400.000
6	Wortel	75	kilo	Rp15.500	Rp1.162.500
7	Kol	75	kilo	Rp10.000	Rp750.000
8	Mayonais	40	kilo	Rp27.000	Rp1.080.000
9	Saus Sambal 5,7 kg	4	Jerigen	Rp115.000	Rp460.000
10	Ekkado(10 pcs)	400	unit	Rp39.000	Rp15.600.000
11	Egg Chicken Roll Jumbo 10 Roll	1000	unit	Rp79.000	Rp79.000.000
12	Frozen Ebi Furai (10 pcs)	500	unit	Rp40.000	Rp20.000.000
<b>Total</b>					<b>Rp124.876.500</b>

Sumber: *Bentozai*

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

a. Pengetahuan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penyusunan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

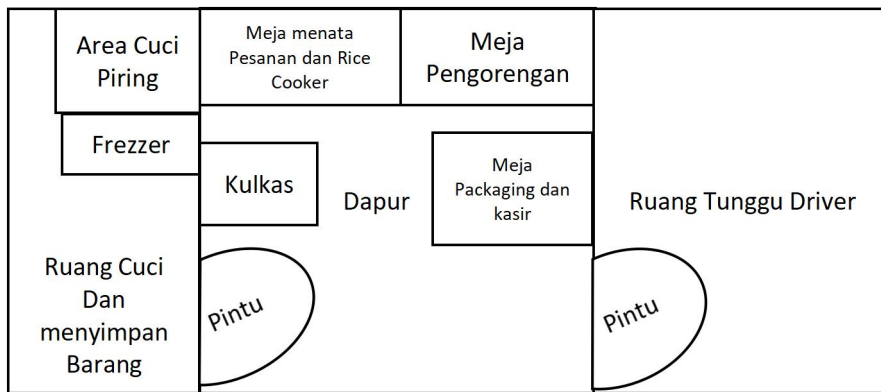
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



## 5.7. Layout

Setiap usaha memiliki bangunan fisik untuk menjalankan kegiatan usahanya. *Bentozai* yang berlokasi di Jalan Gading Indah V Blok NF2 No 47 Kelapa Gading ini memiliki luas bangunan 40 meter<sup>2</sup>, panjang 8 meter dan lebar 5 meter. Berikut adalah denah fisik bangunan *Bentozai*:

**Gambar 5.1**  
**Layout *Bentozai***  
8M



Sumber : *Bentozai*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5M  
Hak Cipta dimiliki IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.