



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



Hak cipta milik Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1.1. Proses Operasi

Proses Operasi adalah suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusia, bahan, dan peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna atau bernilai lebih. Atau dengan kata lain proses produksi adalah transformasi bahan (input) menjadi produk (output). 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 di distribusikan kepada konsumen. Terdapat beberapa faktor yang mempengaruhi proses operasi Dapur Pojok Nusantara, seperti kualitas *supplier*, kualitas bahan baku, banyaknya permintaan pelanggan, kualitas tenaga kerja dalam melakukan produksi. Dapur Pojok Nusantara juga melewati proses operasi, berikut proses operasi dari Dapur Pojok Nusantara :

1. Melakukan pemesanan bahan baku dari *supplier*.
2. Menerima bahan baku dan menyimpannya di lemari penyimpanan atau kulkas.
3. Memasak nasi dan bumbu-bumbu yang bisa langsung disajikan.
4. Menyiapkan rumah makan agar siap untuk dikunjungi pelanggan.
5. Ketika menerima pesanan, melakukan proses transaksi di kasir
6. Melakukan proses masak dimulai dari makanan, sambal, lalu minuman.

Secara jelas dapat dilihat dari bagan berikut :

Gambar 5. 1

Proses Operasi Dapur Pojok Nusantara

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.



Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2022

1.2. Nama Pemasok

Untuk menjalankan usaha ini, diperlukan bahan baku untuk proses produksi, bahan baku haruslah berkualitas baik agar hasil produksi juga menjadi baik, maka dari itu perlu untuk selektif dalam memilih pemasok. Pemasok yang dipilih haruslah memenuhi standar yaitu menyediakan bahan baku berkualitas, tepat waktu dalam pengiriman, dan bisa menyediakan bahan baku apabila tiba-tiba diperlukan. Menurut David, Pemasok atau yang biasa disebut sebagai *supplier* adalah pihak-pihak yang berkepentingan, lebih relevan terhadap keberhasilan manufaktur/produsen dibandingkan bisnis lainnya, semua perusahaan mengandalkan tingkat produk dan jasa dari bisnis lain untuk mendukung kemampuan mereka untuk melayani pelanggan mereka. *Supplier* secara intensif mendukung proses manufacturing; bentuk kualitas mereka dari kualitas produk akhir yang menjual bisnis ke pelanggan mereka, harga *supplier* akan berpengaruh terhadap biaya manufacturing produk.

Berikut ini adalah daftar pemasok yang bekerjasama dengan Dapur Pojok Nusantara :

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



Tabel 5. 1

Daftar Pemasok Dapur Pojok Nusantara

No.	Bahan Baku	Nama Pemasok	No Telp	Alamat
1	Beras, Telur, Saus, Kecap, Bihun, Minuman	Toko Es5	0821-1452-8192	Jalan Tarian Raya Barat Blok S No 5
2	Ikan, Ayam, Bumbu dapur, sayur sayuran	Pasar Mandiri	0838-1373-7599	Jl. Sumagung 3 No.2, RT.13/RW.2, Klp. Gading
3	Minyak, Tepung, Margarin	Toko Sri Kandi	0812-4923-8292	Jl. Tarian Raya Barat No.6, RT.6/RW.8, Klp. Gading Tim

Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2021

5.3. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi diperlukan untuk menjalankan bisnis secara sistematis dan tertata, maka dari itu Dapur Pojok Nusantara harus membuat rencana operasi yang jelas. Rencana operasi juga berfungsi sebagai acuan yang harus diraih selama berjalannya usaha. Rencana operasi adalah rincian kegiatan yang dilakukan oleh seorang pengusaha untuk menentukan urutan pelaksanaan suatu kegiatan operasi. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu sesuai dengan yang telah ditentukan. Berikut Rencana Operasi dari Dapur Pojok

Nusantara :

- a. Melakukan pertimbangan bisnis

Mempertimbangkan potensi bisnis, apabila sudah jelas dan bisa membuahkan keuntungan barulah maju ketahap selanjutnya. Kelayakan usaha dan kebutuhan harus dihitung untuk menghindari kerugian dimasa mendatang.

- b. Survei pemasok

© 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.



Memilih pemasok yang cocok dengan harga, kualitas dan ketersediaan barang. Pada akhirnya memilih pemasok disekitar tempat usaha karena selain dekat, harga dan kualitasnya juga

sesuai

c. Membeli peralatan dan perlengkapan

Memilih peralatan dan perlengkapan dengan kualitas baik yang sesuai dengan kebutuhan Dapur Pojok Nusantara untuk proses bisnis kedepan.

d. Membuat SOP

Standar Operasional Prosedur (SOP) penting untuk tahu mengenai peraturan-peraturan dan jalannya usaha yang akan berjalan. SOP berfungsi untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi dari kegiatan bisnis. karena itu SOP dibuat terlebih dahulu. SOP dari Dapur Pojok Nusantara Berisikan tata cara operasional berlangsung yang menjunjung tinggi kepuasan pelanggan, kebersihan dalam bekerja dan kecepatan produksi. Juga berisikan apa apa saja peraturan dan cara produksi secara sistematis.

e. Mendaftar NPWP

Setiap warga negara yang memiliki penghasilan di atas PTKP (Penghasilan Tidak Kena Pajak) wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor Pelayanan Pajak. NPWP adalah identitas Wajib Pajak (WP) yang wajib dimiliki warga Negara berpenghasilan di atas rata-rata orang kebanyakan. Adapun yang dimaksud dengan Wajib Pajak adalah seorang warga Negara dengan kewajiban pajak.

Sumber: <https://money.kompas.com/read/2021/12/01/205653726/apa-itu-npwp-pengertian-manfaat-jenis-dan-fungsinya?page=all>

f. Membuat SIUP



Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dibutuhkan agar usaha dapat berjalan secara legal.

SIUP sendiri merupakan izin operasional yang diperuntukan bagi semua perusahaan atau badan yang melakukan kegiatan usahanya di bidang perdagangan, seperti menjual barang atau jasa. Surat ini wajib dimiliki oleh para pelaku usaha, dari perorangan, PT, CV, hingga BUMN untuk menjadi bukti bahwa usaha yang dijalankan telah legal dan sah. Dapur Pojok Nusantara ingin berjalan secara jangka Panjang sebagai perusahaan yang legal.

Sumber: <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/10/siup-adalah/>

g. Membuat social media dan melakukan kerjasama dengan layanan pesan antar.

Social media penting untuk melakukan promosi untuk meningkatkan awereness dari calon pembeli Dapur Pojok Nusantara. Sosial media juga terus dikembangkan sebagai sarana promosi utama bagi Dapur Pojok Nusantara.

h. Melakukan rekrutmen dan pelatihan tenaga kerja

Dari social media, Dapur Pojok Nusantara melakukan rekrutmennya. Dapur Pojok Nusantara mencari tenaga kerja yang sesuai dengan apa yang dibutuhkannya. Lalu setelah proses rekrutmen, tenaga kerja dilatih agar siap untuk berjalannya usaha Dapur Pojok

Nusantara.

i. Melakukan promosi

Melakukan promosi besar di social media dan media cetak dilakukan secara besar-besaran sebelum Dapur Pojok Nusantara berdiri, agar rasa ingin tahu dari calon konsumen jadi besar.

j. Pembelian bahan baku dari pemasok



Dari pemasok yang tadi dipilih, Dapur Pojok Nusantara melakukan pemesanan pertamanya dengan kuantitas yang cukup, agar usaha bisa berjalan dengan baik pada saat sudah dibuka.

k. Membuka usaha

Setelah semua proses selesai dilakukan, maka tahap terakhir yang dilakukan yaitu membuka usaha Dapur Pojok Nusantara.

Tabel 5. 2

Rencana Operasi Dapur Pojok Nusantara

No	Kegiatan	Bulan dan Tahun											
		Okt-21				Nov-21				Des-21			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan pertimbangan bisnis	■	■										
2	Survei pemasok		■	■									
3	Membeli peralatan dan perlengkapan				■								
4	Membuat SOP					■							
5	Mendaftar NPWP					■							
6	Membuat SIUP						■						
7	Membuat social media dan melakukan kerjasama dengan layanan pesan antar.							■					
8	Melakukan rekrutmen dan pelatihan tenaga kerja								■	■	■		
9	Melakukan promosi										■	■	
10	Pembelian bahan baku dari pemasok											■	■
11	Membuka usaha											■	■

Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2021



Alur Produk

Rencana alur produk adalah serangkaian kegiatan untuk menghasilkan produk, alur tersebut menunjukkan proses dari awal bahan baku, proses yang dilakukan untuk membuat produk dan hasil akhir produk tersebut hingga produk sampai ke tangan pelanggan. Dapur Pojok Nusantara akan membutuhkan rencana alur produk agar proses perpindahan makanan dari restoran ke pelanggan dapat berjalan dengan baik. Berikut rencana alur produk dari Dapur Pojok Nusantara :

Gambar 5. 2

Rencana Alur Produksi Dapur Pojok Nusantara



Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2021

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

5.5.

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.



Persediaan bahan baku tentu harus diawasi dan di control dengan baik . Bahan baku yang diawasi dan di kontrol dengan baik akan membuat proses produksi menjadi lebih lancar, efisien dan efektif sehingga dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan. Dapur Pojok Nusantara dapat menghindari kehabisan bahan baku saat melakukan produksi dengan tidak adanya hambatan akan kehabisan bahan baku proses produksi tidak akan tertunda lama. Berikut adalah rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan dari Dapur Pojok Nusantara :

Gambar 5. 3

Rencana Alur Pembelian Dapur Pojok Nusantara



Sumber Dapur Pojok Nusantara, 2021

5.6. Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

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.



Untuk menjalankan usahanya secara maksimal, Dapur Pojok Nusantara perlu menggunakan teknologi dan peralatan. Peralatan ini akan selalu ditingkatkan maupun dijaga kualitasnya.

Berikut kebutuhan dari Dapur Pojok Nusantara :

Tabel 5. 3

Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Dapur Pojok Nusantara

No	Nama Peralatan	Jumlah	Harga
1	Laptop ASUS X441	1	3.000.000
2	Wifi Indihome 5 mbps	1	300.000
3	Realme 8i 6/128Gb	1	1.800.000
4	Kulkas LG GN-B185SQBB	1	2.450.000
5	Maspion Panggangan Multi square grill	1	Rp157.500
6	Sendok, garpu, sumpit, mangkuk, gelas Merk Doll	3	550.000
7	Cookware Set 13	1	125.000
8	Oxone basic set	1	245.000
9	Rice Cooker Panasonic SR-CEZ18DBSR	1	380.000
10	PEPPRG Set Perlengkapan Kebersihan	1	120.000
11	Dispenser Miyako	1	127.500
12	Eni meja makan meja cafe set 4kursi ukuran 40×40×45cm	4	800.000

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

Hak cipta Dilindungi Undang-Undang

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.



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

13	Rinnai : 602-A Kompor 2 Tungku	1	350.000
14	TV Samsung LED 24 Inch	1	1.150.000
15	Sofa Minimalis Neo Aries	1	295.000

Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2021

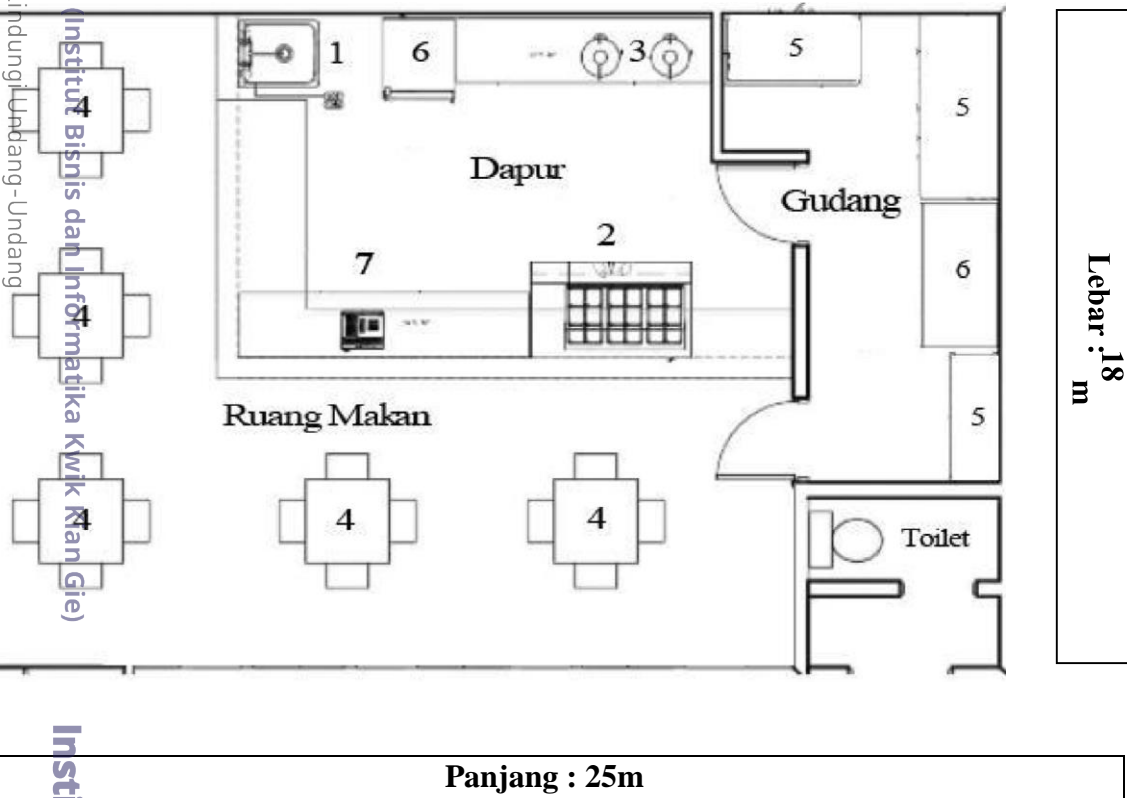
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

5.7. Lay out Bangunan tempat Usaha

Bangunan tempat usaha adalah tempat kegiatan transaksi dan operasional berjalan. Berikut adalah layout bangunan dari Dapur Pojok Nusantara

Gambar 5. 4 Layout Bangunan dari Dapur Pojok Nusantara



Sumber : Dapur Pojok Nusantara, 2021

Keterangan :

1. Wastafel
2. Alat Pemanggang
3. Kompor
4. Set Meja dan Kursi
5. Lemari Penyimpanan
6. Kulkas

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



7. Kasir

© 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.