



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



Hak cipta milik IBI KIK Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

5.1 Proses Operasi

Proses operasi produk menurut Jay Heizer (2017:42) merupakan serangkaian kegiatan oleh industri yang menghasilkan nilai dalam wujud benda ataupun jasa yang nantinya akan ditawarkan kepada konsumen. Proses pembedahan memiliki kedudukan yang sangat berarti bagi suatu industri dalam melaksanakan aktivitas operasional guna menciptakan suatu produk.

Berikut adalah alur proses operasi mulai dari tahapan masuk, proses pembuatan, hingga pendistribusian kepada konsumen:

- a. Mempersiapkan semua bahan baku dan menyimpan sesuai varian demi varian.
- b. Ketika pesanan masuk dan berbunyi dari aplikasi pemesanan, bahan baku akan dikeluarkan dan segera diproduksi.
- c. Setelah produk jadi, langkah berikutnya adalah mengemas produk ke dalam kemasan yang telah disiapkan hingga siap diantar.
- d. Kemasan siap antar langsung diberikan kepada pengemudi untuk mengantarkan makanan langsung ke rumah konsumen.
- e. Setelah menunggu beberapa waktu, produk sampai di tangan konsumen.

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



5.2 Nama Pemasok

Pemasok merupakan pihak yang sediakan serta menjual bahan mentah yang diperlukan oleh industri lain supaya bisa diolah menjadi sesuatu produk yang siap untuk dijual.

Berikut ini adalah nama-nama pemasok yang menyediakan bahan baku, yang dimana pemasok ini akan mendukung jalannya aktivitas usaha Blendeur Bowls:

- | | |
|--------------|---|
| a. Buah | : Pak Ung (Lokasi daerah Sunter), Fredy Jaya (Pasar Baru) |
| b. Plastik | : Toko Sumber Plastik (Lokasi daerah Pademangan), Sri (Kota) |
| c. Cereals | : Coko Chocolate (Tokopedia) |
| d. Coconut | : Atoz (Tokopedia) |
| e. Paperbag | : Raja Goodie Bag (Kota) |
| f. Chocolate | : Ka Lauren (Lokasi Sunter) |
| g. Aluminium | : Diekuche (Tokopedia) |
| h. Ice Pack | : Handala (Tokopedia) |
| i. Cheese | : Royal Baking (Tokopedia) |
| j. Printing | : Kilat Digital Printing (Lokasi Jakarta Pusat, Wahid Hasyim) |

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan sesuatu perihal pokok yang sangat mendasar untuk seseorang yang terjun dalam dunia bisnis. Dengan perencanaan, operasi jalannya bisnis akan lebih terarah dengan baik. Berikut ini adalah deskripsi proses sebelum pelaksanaan usaha secara operasional.

a. Analisa bisnis

Analisa bisnis dilaksanakan guna memastikan kelayakan usaha, pesaing, serta minat pasar terhadap bisnis yang akan dibangun. Dalam hal ini pelaku usaha juga mulai menghitung modal awal yang dibutuhkan serta mencari pemasok yang akan



membantu kebutuhan utama bahan baku dalam menjalankan usaha ini. Selain itu,

Analisa bisnis dilakukan demi meminimalisir kemungkinan risiko dan kerugian yang akan datang.

b. Pembelian perlengkapan & peralatan

Ketika Analisa yang telah kita lakukan terhadap bisnis yang kita jalankan sudah selesai, pelaku usaha akan melakukan pembelian terhadap perlengkapan dan peralatan guna menunjang kebutuhan operasional dari jalannya usaha. Perlengkapan dan peralatan yang difokuskan adalah perlengkapan dan peralatan inti yang dipakai dalam kegiatan produksi sehingga pelaku usaha bisa memulai sesegera mungkin hingga menjual ke khalayak banyak.

c. Melakukan uji coba

Tes uji coba yang dilakukan ini memastikan agar setiap produk yang dibuat dan dijual, konsumen dapat merasakan rasa unik dan nikmat, serta ciri khas dari merek itu sendiri. Uji coba awal ini akan dibagi kepada teman-teman terdekat, orang dengan kriteria pasar yang ingin kita tuju, lalu akan dikumpulkan pendapat dan masukkan sebanyak-banyaknya dari mereka sehingga dapat memperbaiki produk yang akan dijual ke pasar.

d. Memasarkan di sosial media

Pelaku usaha wajib melakukan pemasaran di sosial media sebelum benar-benar memulai penjualan agar para calon konsumen dapat tertarik dan menunggu hari dimana produk pelaku usaha sudah dapat dibeli secara bebas.

e. Membuat spanduk

Spanduk yang dibuat akan dipajang di depan dapur agar pengemudi dapat dengan mudah mencari dan mengambil makanan sesuai dengan lokasi. Spanduk juga

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



berfungsi sebagai salah satu sarana promosi yang bisa dilihat oleh orang-orang yang melewati lokasi produksi pelaku usaha.

f. Mendaftarkan usaha ke *platform food delivery*

Setelah persiapan untuk membuka usaha terselesaikan, saatnya untuk mendaftarkan produk yang kita jual ke *platform food delivery* yaitu *Grabfood, Shopeefood, Gofood, dan Airasiafood*. Dengan adanya merek pelaku usaha yang terdaftar di beberapa aplikasi, akan lebih mudah terlihat oleh orang banyak dan lebih mudah dicari serta akan lebih mudah terjual.

g. Pembukaan Bisnis

Ketika semua persiapan sudah selesai, saatnya untuk pembukaan bisnis. Mulai dari pengumuman pembukaan usaha di jejaring sosial media hingga menginfokan kepada teman-teman, kerabat, dan keluarga untuk membantu promosikan melalui sosial media pribadi mereka. Pelaku usaha juga mulai mempersiapkan jumlah bahan baku agar tidak kehabisan saat hari pembukaan usaha.

5.4 Rencana Alur Produk atau Jasa

Tiap usaha senantiasa memiliki alur produk dari pembuatan produk hingga sampai kepada konsumen. Produk dari “Blendeur Bowls” merupakan buah-buahan beku yang dipadu-padankan dengan susu, gandum, dan lainnya. Berikut merupakan uraian alur produk “Blendeur Bowls:

- a. Konsumen memesan melalui aplikasi pesanan makanan.
- b. Konsumen membayar pesanan tersebut.
- c. Setelah itu bagian dapur menerima notifikasi dan mengecek bahan baku.
- d. Ketika semua siap, pesanan akan diproses.
- e. Setelah jadi, akan dikemas dengan rapi dan diberikan kepada pihak pengemudi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik 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.

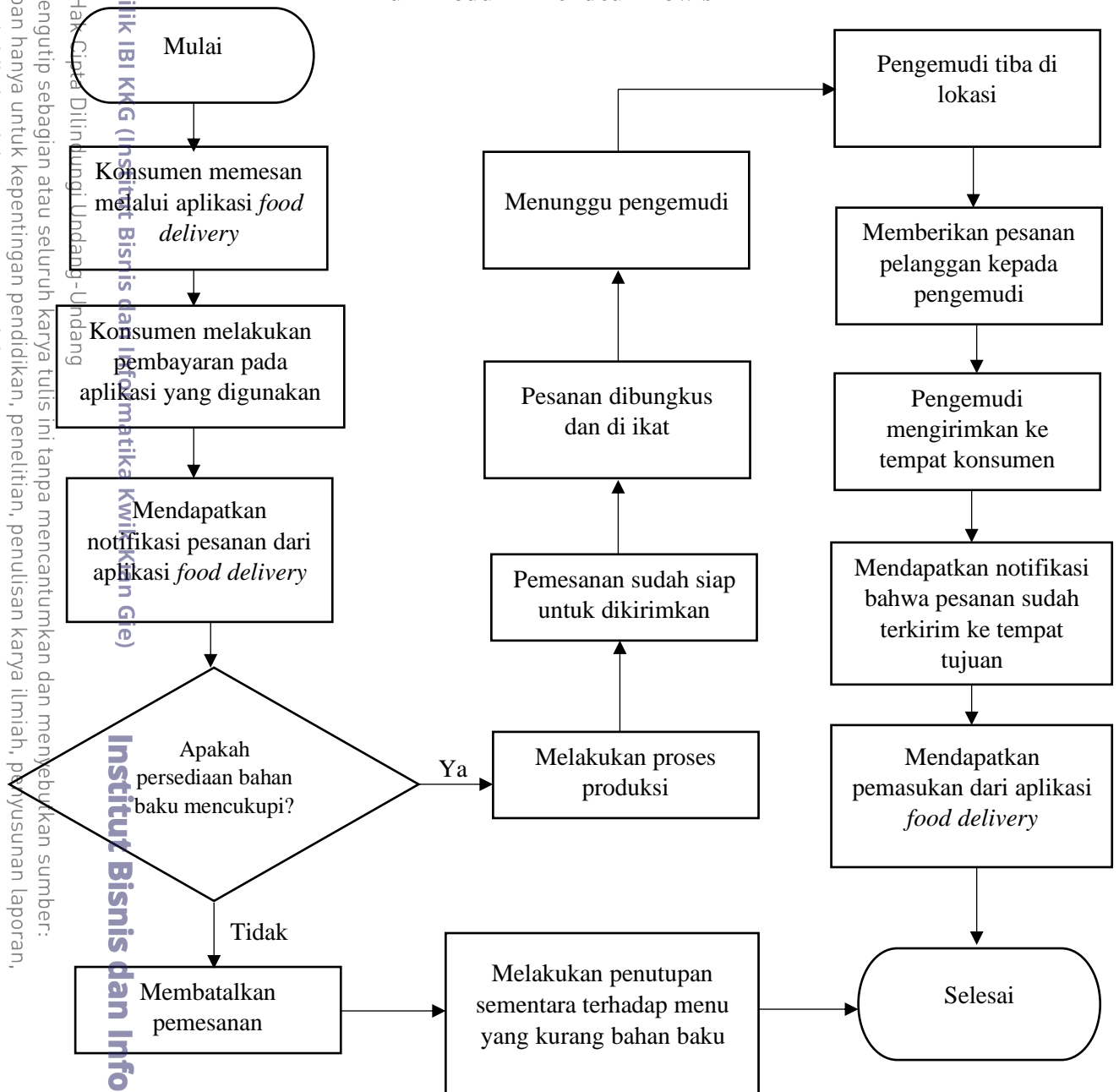
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



- f. Pengemudi mengantar kepada konsumen.
- g. Konsumen menerima makanan dengan keadaan baik.

Gambar 5.1

Alur Produk “Blendeur Bowls”



Sumber : Data diolah 2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (Insitut 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 Gie



5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Berikut merupakan proses usaha “Blendeur Bowls” dalam memperoleh bahan baku serta persediaan guna mengoperasikan usaha:

- a. Menghubungi dan memesan kepada pemasok serta membayar *Down Payment*.
- b. Pemasok memproses pesanan.
- c. Pemasok melakukan pengiriman.
- d. Blendeur Bowls menerima pesanan.
- e. Setelah diterima, akan dilakukan pemeriksaan terhadap produk yang dikirim.
- f. Bahan baku akan diletakkan pada tempatnya.
- g. Setelah semua selesai, Blendeur Bowls akan melakukan pembayaran kepada pemasok.

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Kebutuhan teknologi dan peralatan usaha adalah dasar dari memulai bisnis. Dengan adanya peralatan yang memadai dan teknologi yang baik, dapat menunjang percepatan dan keberhasilan usaha tersebut. Ada beberapa teknologi dan peralatan yang akan digunakan oleh Blendeur Bowls:

a. Teknologi Pemasaran

Dalam memilih pemasaran merek dan produk, Blendeur Bowls akan menggunakan sosial media untuk pemasarannya. Dengan pengguna aplikasi Instagram di Indonesia yang mencapai 91 juta, pelaku usaha cukup yakin untuk memasarkannya dan menggunakan jasa orang-orang pengaruh yang ada di dalam aplikasi tersebut untuk mempromosikan usaha Blendeur Bowls.

b. Jasa Aplikasi Makanan Online

Untuk konsumen dapat membeli dan melihat menu-menu Blendeur Bowls, pelaku usaha akan menggunakan aplikasi online seperti *Grabfood*, *Gofood*, *Shopeefood*, dan



lainnya untuk mempercepat proses pengiriman karena akan ada kurir yang senantiasa

② mengambil makanan dari dapur dan diantar langsung ke rumah konsumen.

c. Peralatan

Peralatan akan dibagi menjadi dua kategori yaitu untuk operasional dan kantor.

Berikut adalah penjelasan dari masing-masing kategori:

1) Peralatan Operasional

Proses operasional adalah sebuah alur bisnis yang dimana dari awal pembelian bahan baku hingga produk sampai di tangan konsumen ada di proses ini. Peralatan yang diperlukan dalam mendukung kebutuhan operasional antara lain:

- a) 1 buah blender
- b) 1 buah kulkas
- c) 1 buah timbangan digital
- d) 1 buah meja
- e) 1 buah pisau

2) Peralatan Kantor

Ini merupakan kebutuhan diluar kegiatan operasional diantaranya:

- a) 1 buah alat tulis
- b) 1 buah meja kecil
- c) 1 buah kursi
- d) 1 buah kipas

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

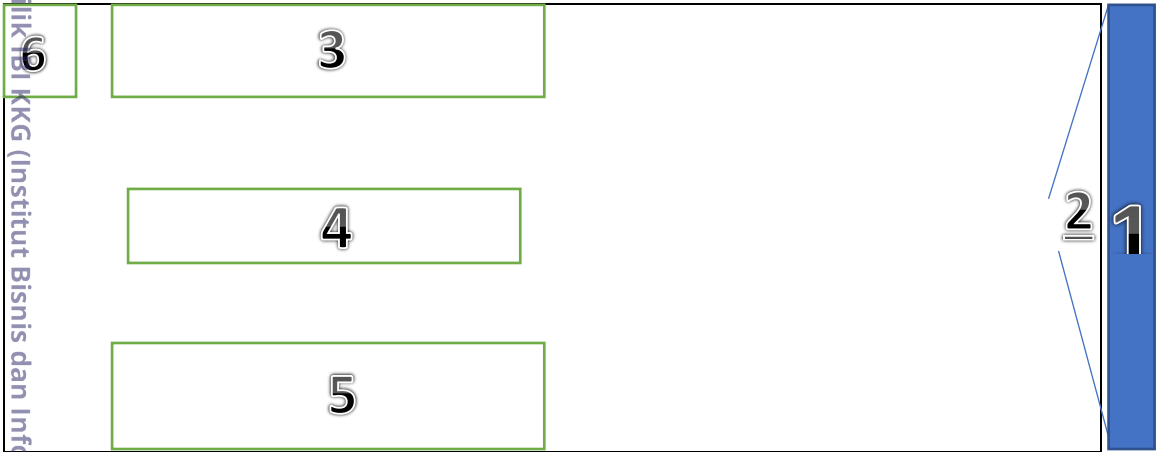
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



5.7 Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Gambar 5.2

Lay Out Bangunan



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

1. Tempat driver menunggu
2. Pintu masuk
3. Tempat produksi
4. Tempat packing
5. Rak barang dan buah
6. Kamar kecil

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.