

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi

Manajemen operasi merupakan serangkaian kegiatan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa. Proses operasi memiliki peran yang sangat penting yaitu mengubah *input* menjadi *output* yang berupa barang atau jasa.

Nasi Tempong Nyai Saginah adalah usaha di bidang kuliner yang menawarkan produk makanan dan minuman untuk konsumen akhir. Berikut ini adalah alur proses produksi Nasi Tempong Nyai Saginah:

a. Pemesanan bahan baku ke pemasok

Proses produksi dari input adalah pemesanan bahan baku ke pemasok. Nasi Tempong Nyai Saginah memiliki pemasok untuk hubungan jangka panjang. Bahan baku yang *fresh* datang setiap hari pada pagi hari untuk bahan baku yang tidak memiliki waktu simpan yang lama seperti ayam, bebek, udang, cumi, sayuran dan sebagainya. Untuk bahan-bahan seperti minyak goreng, beras, minuman kemasan dan lai-lain akan datang setiap dua minggu sekali.

b. Pengecekan Kualitas

Bahan baku yang datang akan segera dilakukan pengecekan oleh bagian *Quality Control* untuk memastikan jika bahan-bahan yang digunakan untuk proses produksi memiliki kualitas yang baik agar kualitas dan cita rasa dapat terjaga. Dengan demikian diharapkan Nasi Tempong Nyai Saginah memiliki pelanggan dengan loyalitas yang tinggi.





c. Menerima Pesanan dari Konsumen dan Memproses Pesanan

Konsumen membuat pesanan sesuai dengan pilihan yang ada pada menu yang tersedia. Setelah pesanan diterima oleh Nasi Tempong Nyai Saginah, maka langsung diproses oleh juru masak dan *cook helper*.

d. Menyajikan Pesanan

Jika pesanan sudah selesai diproses di dapur, maka pelayan harus segera menyajikan makanan dan minuman ke meja konsumen.

e. Menerima Pembayaran

Nasi Tempong Nyai Saginah menerima pembayaran dari konsumen, setelah konsumen menikmati makanan dan minuman.

5.2 Nama Pemasok

Menurut Kotler, Armstrong, Harris & Hongwei (2020:71), “*Suppliers from an important link in the company’s overall customer value delivery network. They provide the resources needed by the company to produce its goods and service*”. Pemasok membentuk mata rantai penting dalam keseluruhan jaringan nilai pelanggan. Pemasok menyediakan sumber daya yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang dan jasa. Masalah pemasok dapat mempengaruhi pemasaran. Kenaikan harga dari pemasok dapat merugikan volume penjualan perusahaan. Berikut adalah daftar pemasok bahan baku bagi Nasi Tempong Nyai Saginah:



Tabel 5.1
Daftar Pemasok Nasi Tempong Nyai Saginah

No	Nama Pemasok	Alamat/Marketplace	Produk
1	Mr Dapur	https://www.tokopedia.com/misterdapur Jakarta Barat	Meja dapur, meja kompor & meja wastafel
2	Transmart Cempaka Putih	Jl. Ahmad Yani No. 83, RT.5/RW.7, Cempaka Putih-Jakarta Pusat	Barang elektronik seperti kulkas, kompor, <i>rice cooker</i> dan sebagainya
3	Pasar Serdang	Jl. Kp. Irian 2, RT.10/RW.11, Serdang, Kemayoran-Jakarta Pusat	Beras, cabai, minyak, sayuran, ikan, ayam, ati ampela, bebek, cumi, udang, pete, tahu, tempe, sayuran, minuman kemasan dan lain-lain.

Dari tabel 5.1 dapat dilihat seluruh pemasok Nasi Tempong Nyai Saginah berdomisili di Jakarta. Hal ini memiliki dampak positif bagi perusahaan karena biaya pengiriman menjadi lebih murah karena dalam satu wilayah yang sama.

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan bagian dari rencana strategi bisnis yang menjelaskan bagaimana sebuah pekerjaan dilakukan, alur kerja, serta sumber daya apa saja yang harus digunakan dalam prosesnya. Berikut merupakan rencana operasi yang dilakukan oleh Nasi Tempong Nyai Saginah:

a. Membuat Rencana Bisnis

Membuat rencana bisnis ialah langkah awal yang dilakukan oleh Nasi Tempong Nyai Saginah. Rencana bisnis ini dibuat untuk mengetahui rencana strategis perusahaan dan mengetahui peluang maupun risiko yang akan dihadapi serta dapat digunakan sebagai alat pertimbangan apakah bisnis tersebut layak atau tidak untuk dijalankan.



b. Melakukan Survey Pasar dan Pesaing

Survey pasar diperlukan untuk mengukur besarnya permintaan akan Nasi Tempong.

Survey pesaing diperlukan agar dapat mengetahui kekuatan dan kelemahan pesaing, dan juga dapat digunakan untuk menetapkan harga jual sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

c. Survey Pemasok

Pemasok merupakan bagian penting dalam menyediakan kebutuhan bahan baku untuk proses produksi perusahaan. Pemasok yang memiliki barang yang berkualitas dan mampu menjaga kinerja dalam menyediakan pasokan bahan baku ialah pemasok yang menjadi pilihan Nasi Tempong Nyai Saginah.

d. Menyewa Tempat dan Membuat desain tata letak bangunan

Nasi Tempong Nyai Saginah memilih menyewa tempat usaha yang dekat dengan pusat perbelanjaan, sekolah, kantor dan apartemen. Dan membuat perencanaan desain tata letak bangunan usaha.

e. Pendaftaran Izin Usaha

Nasi Tempong Nyai Saginah melakukan pengajuan izin usaha secara *online* melalui oss.go.id. Penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko melalui *online single submission (OSS)* merupakan pelaksanaan UU No. 11 tahun 2020 tentang cipta kerja.

f. Proses Instalasi Desain Layout

Proses instalasi desain layout ruangan akan dilakukan oleh kontraktor terpilih sesuai dengan keinginan pihak Nasi Tempong Nyai Saginah. Desain yang menarik dan unik akan menjadi daya tarik bagi calon pelanggan.

g. Melakukan Pembelian Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku

Langkah selanjutnya adalah membeli peralatan, perlengkapan dan bahan baku yang dibutuhkan oleh Nasi Tempong Nyai Saginah untuk memulai menjalankan bisnisnya.



h. Menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar Operasional Prosedur merupakan pedoman yang berkaitan dengan prosedur yang harus dijalankan. Dengan adanya SOP maka karyawan lebih mudah untuk mengetahui apa yang harus dikerjakan dan meminimalisir kesalahan.

i. Merekrut Tenaga Kerja

Perusahaan mencari tenaga kerja melalui media sosial atau rekomendasi teman atau kerabat dan melakukan interview pada calon pekerja.

j. Menciptakan Sistem Kerja

Sistem kerja merupakan serangkaian tata kerja dan prosedur yang membentuk kebulatan pola tertentu dalam melaksanakan suatu bidang pekerjaan. Sistem kerja yang teratur dapat meningkatkan produktivitas dalam sebuah perusahaan.

k. Melakukan Promosi

Promosi dilakukan secara *online* melalui media sosial. Hal yang penting dalam melakukan promosi ini adalah bagaimana Nasi Tempong Nyai Saginah dikenal dan diterima oleh masyarakat.

l. Pembukaan Usaha

Setelah persiapan selesai, maka usaha Nasi Tempong Nyai Saginah akan segera dibuka.

Berikut ini adalah rencana operasi Nasi Tempong Nyai Saginah:

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.



Tabel 5.2
Rencana Operasi Nasi Tempong Nyai Saginah

Kegiatan	Bulan					
	Agu 2023	Sept 2023	Okt 2023	Nov 2023	Des 2023	Jan 2024
Membuat Rencana Bisnis	■					
Melakukan survey pasar dan pesaing		■				
Survey pemasok		■	■			
Menyewa tempat dan membuat desain tata letak bangunan		■	■			
Pendaftaran Izin Usaha			■	■		
Proses instalasi desain layout			■	■	■	
Pembelian peralatan, perlengkapan dan bahan baku				■	■	■
Menyusun SOP					■	■
Merekrut Tenaga Kerja					■	■
Menciptakan sistem kerja					■	■
Melakukan promosi					■	■
Pembukaan Usaha						■

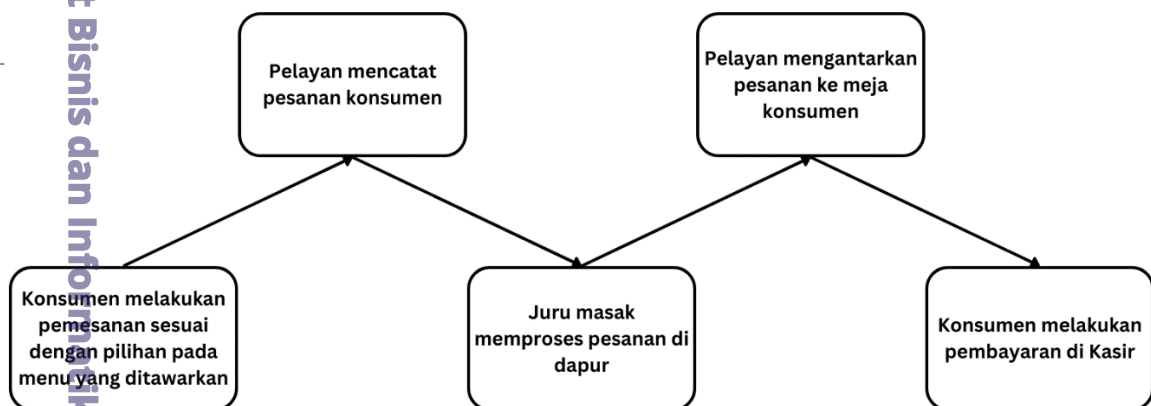
Sumber: Nasi Tempong Nyai Saginah

5.4 Rencana Alur Produk

Rencana alur proses penjualan merupakan rangkaian kegiatan transaksi penjualan.

Berikut ini adalah rencana alur proses pembelian produk pada Nasi Tempong Nyai Saginah:

Gambar 5.1
Alur Pembelian Produk Nasi Tempong Nyai Saginah



Sumber: Nasi Tempong Nyai Saginah

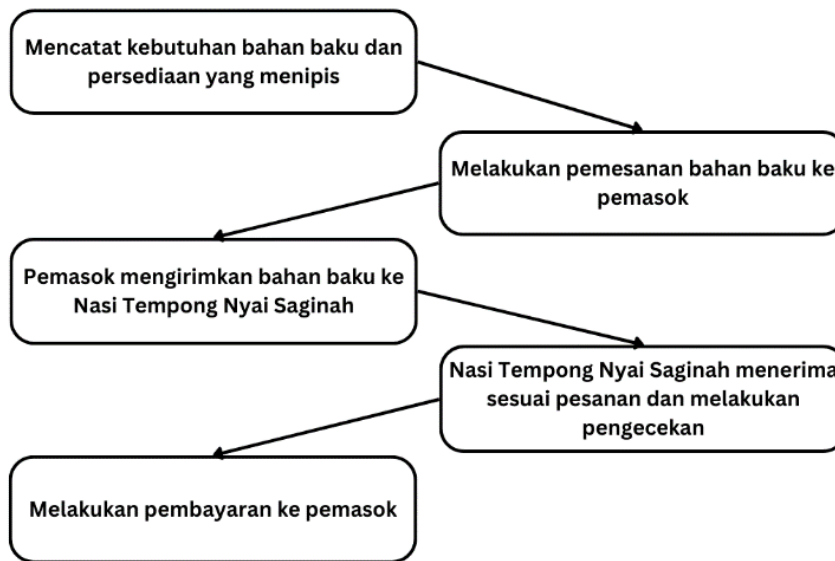
1. Dilakukan dengan cara...
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



5.5 Rencana Alur Pembelian

Bahan baku sangatlah penting dalam melaksanakan sebuah proses bisnis. Oleh karena itu, persediaan bahan baku harus dapat dikelola dengan efektif dan efisien agar dapat menekan biaya operasional. Ketersediaan jumlah barang tersebut harus direncanakan, dialokasikan, diawasi, serta dikendalikan agar dapat selalu menunjang kualitas layanan perusahaan. Gambar 5.2 dibawah ini akan menjelaskan tentang alur pembelian barang-barang yang dibutuhkan dari pemasok sampai penggunaannya untuk Nasi Tempong Nyai Saginah.

Gambar 5.2
Alur Pembelian Bahan Kebutuhan dari Pemasok



Sumber: Nasi Tempong Nyai Saginah

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Kemajuan teknologi yang meningkatkan produksi dan produktivitas mengubah cara segala sesuatu dirancang, dibuat, dan dilayani di seluruh dunia. Ada sembilan bidang teknologi: (1) *machine technology*, (2) *automatic identification systems (AIS)*, (3) *process control*, (4) *vision systems*, (5) *robots*, (6) *automated storage and retrieval systems (ASRSs)*,

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) *automated guided vehicles (AGVs)*, (8) *flexible manufacturing systems (FMSs)*, and (9) *computer-integrated manufacturing (CIM)*. (Heizer, Render, & Munson, 2017).

Peralatan bisnis adalah properti berwujud yang digunakan dalam bisnis. Peralatan dianggap lebih permanen dan tahan lama daripada persediaan, yang cepat habis. Peralatan meliputi mesin, furnitur, perlengkapan, kendaraan, komputer, perangkat elektronik, dan mesin kantor. Peralatan tidak termasuk tanah atau bangunan yang dimiliki oleh suatu bisnis.

Teknologi dan peralatan merupakan hal esensial yang harus dimiliki suatu perusahaan. Berikut adalah peralatan serta teknologi yang dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional dari usaha Nasi Tempong Nyai Saginah.

a. Internet

Internet merupakan salah satu sumber daya yang wajib. Hal ini disebabkan karena fokus pelayanan industri ini terletak pada pemesanan makanan yang dilakukan secara digital atau *online*, sehingga tanpa internet maka pemesanan makanan secara digital tidak dapat dilakukan. Pemanfaatan internet dalam kegiatan usaha pada Nasi Tempong Nyai Saginah yaitu:

- 1) Penyediaan wifi gratis
- 2) Melakukan promosi di sosial media seperti *Youtube*, *Instagram*, dan *Facebook*
- 3) Penggunaan internet *banking* atau *mobile banking* untuk bertransaksi

b. Smartphone

Smartphone digunakan oleh perusahaan sebagai media utama untuk berkomunikasi dalam jarak jauh. Media tersebut menunjang alur komunikasi dari seluruh kegiatan usaha ini baik pemilik dengan karyawan, karyawan antar karyawan, serta perusahaan dengan konsumen.





c. Kitchen exhaust dan sink

Peralatan ini merupakan peralatan dasar yang wajib dimiliki oleh dapur. *Kitchen exhaust* berperan dalam mengeluarkan udara panas yang dihasilkan melalui kegiatan memasak, sedangkan *kitchen sink* berperan dalam memberikan sanitasi air yang baik di dalam dapur.

d. Air Conditioner

Pengadaan AC ini dilakukan guna menunjang pelayanan serta kenyamanan baik bagi para konsumen maupun karyawan dalam melaksanakan pekerjaan sehari-hari.

e. Fire extinguisher

Peralatan ini dibutuhkan oleh perusahaan karena aktivitas yang dijalankan dalam usaha ini memiliki tingkat kerentanan yang tinggi. Pengadaan peralatan ini merupakan salah satu upaya yang dilakukan oleh perusahaan untuk melindungi serta memberi keamanan bagi setiap pihak yang terlibat.

f. Kamera atau *Closed Circuit Television* (CCTV)

Kamera CCTV sangat diperlukan untuk mengawasi jalannya bisnis.

g. Komputer

Komputer digunakan untuk membuat laporan keuangan dan membantu dalam kegiatan administrasi.

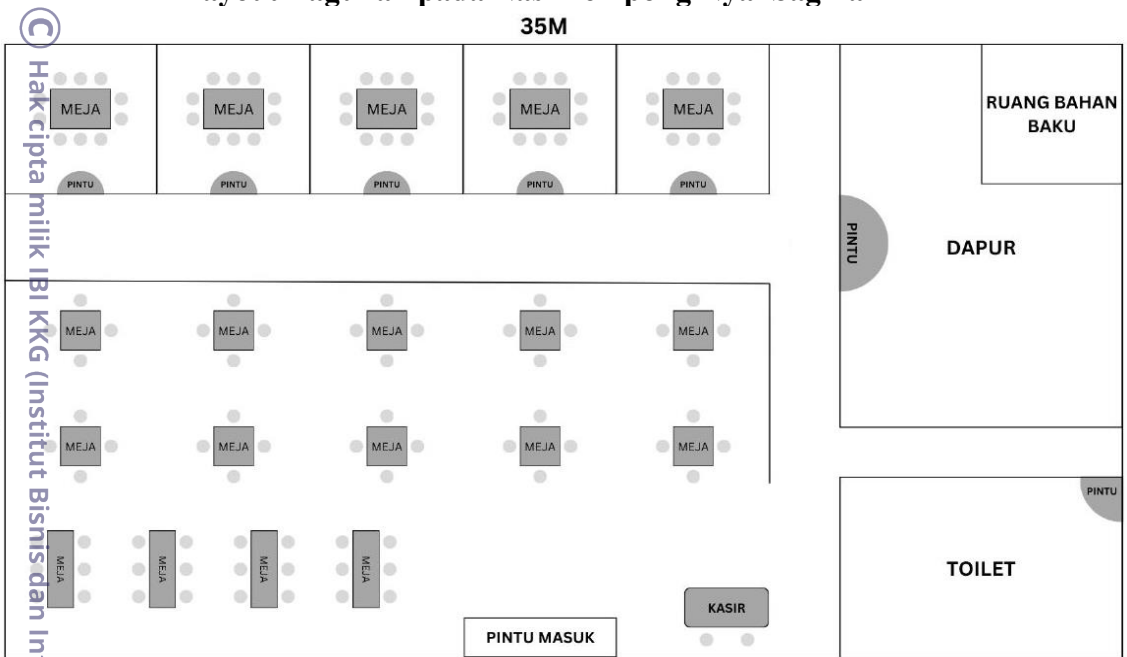
5.7 *Layout* Bangunan Tempat Usaha

Nasi Tempong Nyai Saginah memiliki bangunan fisik yang digunakan menjalankan usahanya. Berikut ini adalah *layout* bangunan pada tempat usaha Nasi Tempong Nyai Saginah:

Hak cipta dilindungi Undang-Undang. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber: Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
2. 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 5.3
Layout Bagunan pada Nasi Tempong Nyai Saginah



Sumber: Observasi Penulis

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.