

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi (Produk / Jasa)

Manajemen Operasi menurut Heizer (2017 : 42) adalah serangkaian kegiatan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output. Kegiatan menciptakan barang dan jasa yang berlangsung di semua organisasi. Proses operasi merupakan proses yang paling penting dalam berjalannya suatu perusahaan dalam menghasilkan produk. Proses operasi merupakan suatu proses menciptakan barang atau jasa yang mengubah input menjadi output, yang selanjutnya diberikan kepada konsumen.

Top Bowl adalah usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman yang menjual makanan *rice bowl* dengan menu *beef bulgogi* yang sehat dan tinggi akan protein. Untuk proses pembeliannya dilakukan dengan cara konsumen dapat langsung memesan makanan melalui *whatsapp* dan platform *food delivery* seperti *Gofood* dan *Grabfood*. Maka dari itu, Top Bowl memiliki alur produksinya dari *input* sampai *output*. Alur proses operasi dari bahan baku sampai menjadi produk jadi pada Top Bowl dapat dilihat pada **Gambar 5.1**.

Dari Gambar 5.1 dapat dijelaskan proses operasi pada Top Bowl adalah sebagai berikut:

1. Pemesanan bahan baku

Pemesanan bahan baku akan dilakukan ketika ketersediaan bahan baku di gudang sisa sedikit. Jumlah order bahan baku akan disesuaikan dengan kebutuhan untuk produksi. Bahan baku utama Top Bowl adalah daging sapi, beras merah, telur, bawang bombay dan lainnya.



2. Bahan baku masuk dan dilakukan pengecekan

Penulis akan memilih bahan baku dengan kualitas yang paling baik kemudian ketika bahan baku sudah tiba di Top Bowl, akan dilakukan pengecekan ulang untuk menjamin kualitas bahan baku yang sesuai dengan standar Top Bowl.

3. Konsumen memesan produk dan melakukan pembayaran

Konsumen dapat melakukan pemesanan produk dengan mengirim pesan *whatsapp* yang kemudian melakukan transaksi pembayaran via transfer atau dapat melakukan pembelian melalui aplikasi *Gofood* dan *Grabfood*.

4. Bagian produksi membuat dan mengemas produk yang dipesan

Setelah konsumen melakukan transaksi pembayaran, penulis akan memasak makanan yang dipesan kemudian akan mengemas produk untuk diberikan kepada driver *Gofood* atau *Grabfood*.

5. Pengantaran produk kepada konsumen

Setelah driver menerima produk Top Bowl, driver akan langsung menuju ke lokasi konsumen untuk mengantarkan produk tersebut.

6. Pencatatan dan penyimpanan bahan baku

Kegiatan ini dilakukan untuk memudahkan penulis dalam penghitungan keuangan dan memastikan bahwa penjualan sudah sesuai dengan bahan baku yang terpakai. Sisa bahan baku yang masih layak untuk dipakai akan disimpan untuk dimasak keesokan harinya.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

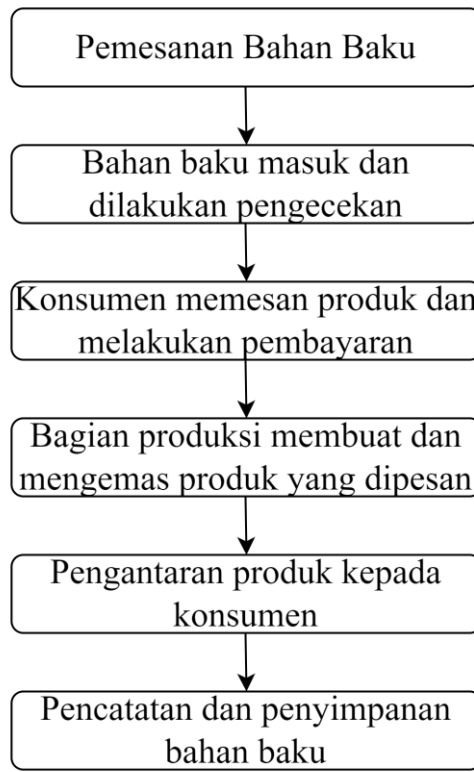
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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 5.1

Proses Operasi Bahan Mentah Menjadi Produk



Sumber: Observasi Penulis

© 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.

5.2 Nama Pemasok

Supplier menurut Kotler dan Armstrong (2018 : 93) adalah seseorang atau sesuatu yang menyediakan barang dan jasa yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk membuat produk. Pentingnya membangun hubungan yang baik dengan para pemasok untuk keberlangsungan perusahaan, setiap pemasok memiliki peran penting dalam kegiatan produksi, karena jika suatu usaha tidak memiliki pemasok, kebutuhan akan bahan baku serta perlengkapan dan peralatan tidak akan terpenuhi. Dalam memilih pemasok, perlu mempertimbangkan beberapa hal yaitu harga yang terjangkau, kualitas bahan baku dan lokasi yang mudah dijangkau. Segala faktor tersebut perlu dipikirkan secara matang, karena pemasok yang akan menjadi penyedia bahan



baku yang utama. Apabila bahan baku yang ditawarkan sudah memiliki kualitas yang baik, maka hasil produksi Top Bowl akan baik pula.

Berikut merupakan daftar nama pemasok yang akan menjadi penyedia sumber bahan baku, perlengkapan dan peralatan untuk usaha Top Bowl:

Tabel 5.1

Pemasok Top Bowl

No	Nama Pemasok	Alamat	No. Telp / Website	Produk
1	PD Pasar Jaya	Jl. Taman Pluit Kencana Dalam, RT:04/RW:06, Kel. Pluit. Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara, D.K.I. Jakarta, Indonesia.	(021) 66693267	1. Daging sapi 2. Bawang putih 3. Bawang merah
2	Pasar Muara Karang	Jl. Niaga No.2, RT.1/RW.12, Pluit, Penjaringan, RT.10/RW.3, Pluit, Kec. Penjaringan, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus	0852-1218-7952	1. Kemasan mangkok kertas 2. Sendok plastik 3. Minyak goreng
3	Pasar Pejagalan	Jl Pejagalan Raya Pasar Pejagalan, Pekojan, Tambora, Kota: Jakarta	(021) 6906679	1. Beras merah 2. Telur 3. Kecap-kecap 4. Bumbu-bumbu

Sumber: Observasi Penulis

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana Operasi adalah merupakan bagian dari rencana usaha yang disusun agar pelaku bisnis dapat menyusun alur kerja dari awal sampai akhir yang akan dilakukan. Rencana operasi dilakukan agar perusahaan memiliki target kegiatan yang akan dicapai. Sehingga operasional perusahaan tersebut dapat berjalan dengan lancar. Berikut ini merupakan gambaran rencana operasi Top Bowl:



1. Survei Pasar

Survei pasar merupakan hal yang pertama akan dilakukan oleh penulis. Survei pasar perlu dilakukan untuk mengetahui kebutuhan dan permintaan konsumen. Hal ini penulis lakukan agar dapat mengetahui target pasar yang akan dituju.

2. Survei Pesaing

Survei pesaing merupakan hal yang penting untuk dilakukan oleh pelaku usaha. Survei pesaing dilakukan untuk mengetahui kekurangan dan kelebihan yang dimiliki oleh para pesaing. Dengan begitu pelaku usaha dapat menciptakan strategi untuk dapat melebihi keunggulan dan mengatasi ancaman dari para pesaing.

3. Survei Pemasok

Penentuan pemasok juga sangat penting bagi keberlangsungan perusahaan. Pelaku usaha harus dapat memilih pemasok yang dapat diandalkan serta memiliki bahan baku yang berkualitas dengan harga yang terjangkau. Hal tersebut dapat mendukung kualitas produk suatu perusahaan.

4. Membuat Rencana Usaha

Untuk memulai suatu usaha, perlu dibuat perencanaannya terlebih dahulu, agar usaha yang nantinya akan dijalankan dapat berjalan dengan lancar dan dapat mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Dalam membuat rencana usaha, diperlukan perencanaan konsep yang matang, menentukan segala kebutuhan yang diperlukan, menentukan produk yang akan dijual, membuat perhitungan biaya yang akan dikeluarkan dan mempertimbangkan segala resiko yang akan terjadi di masa depan.

5. Membeli peralatan dan perlengkapan



Melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang akan digunakan untuk kegiatan usaha Top Bowl. Segala peralatan dan perlengkapan yang dibeli berdasarkan kebutuhan dari rencana usaha yang telah dibuat.

6. Pemilihan Bahan Baku

Bahan baku merupakan langkah awal untuk memulai kegiatan produksi. Pemilihan bahan baku yang berkualitas akan menghasilkan produk yang berkualitas untuk ditawarkan kepada konsumen. Pembelian bahan baku dilakukan berdasarkan dari survei pemasok yang telah dilakukan.

7. Perekrutan dan Pelatihan Tenaga Kerja

Dalam menjalankan usaha, diperlukan tenaga kerja yang baik. Perekrutan tenaga berdasarkan bidang yang dibutuhkan dan telah memenuhi kriteria yang telah ditetapkan. Tenaga kerja yang sudah direkrut, akan diberikan pelatihan agar dapat melakukan tugasnya dengan baik pada saat proses berjualan dimulai.

8. Pendaftaran NPWP (Sumber: *klikpajak.id*)

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) merupakan identitas wajib pajak yang harus dimiliki oleh warga Negara yang sudah memiliki penghasilan. Saat ini, pengajuan NPWP Badan Usaha dapat dibuat secara online melalui website (www.pajak.go.id).

Berikut merupakan syarat untuk mendaftar NPWP bagi wajib pajak badan usaha:

- a. Fotokopi akta pendirian untuk wajib pajak dalam negeri, bagi wajib pajak badan di dalam negeri
- b. Fotokopi surat keterangan penunjukan yang diberikan kantor pusat, bagi bentuk usaha yang tetap
- c. Dokumen yang dapat menunjukkan segala identitas diri dari seluruh pengurus badan



- d. Surat pernyataan kegiatan usaha yang disertai materai dari pihak berwenang di suatu badan usaha tersebut



9. Pendaftaran SIUP (Sumber: *pelayanan.jakarta.go.id*)

Pembuatan surat izin operasional diperuntukan bagi setiap perusahaan dan badan yang akan melakukan kegiatan usaha bidang perdagangan. Setiap izin yang dilakukan memiliki jenis yang berbeda berdasarkan ukuran usaha dan karakteristik dari usaha yang akan dijalankan. Ada berbagai hal yang diperlukan untuk mendaftar SIUP Kecil Perorangan Baru seperti:

- a. Surat Pernyataan Badan Usaha
- b. Fotokopi KTP Pemohon
- c. Fotokopi NPWP Pemohon
- d. Mengisi formulir permohonan yang disertakan materai
- e. Surat pernyataan yang menunjukkan bahwa usaha tersebut belum memiliki SIUP, bukan minimarket dan peruntukan kantor
- f. Softcopy pas foto pemohon

10. Melakukan Promosi

Promosi merupakan upaya pemasaran yang dilakukan untuk menyebarluaskan usaha dengan tujuan menarik calon konsumen untuk membeli produk yang ditawarkan. Promosi yang akan dilakukan Top Bowl melalui aplikasi *Instagram*, bekerja sama dengan *food blogger* terkenal untuk memperkenalkan usaha Top Bowl kepada para pengikutnya di media sosial, mengikuti berbagai acara bazar, *word of mouth* di lingkungan penulis, dan memberikan berbagai promo diskon melalui platform *food delivery*.



11. Membuka Top Bowl

Setelah semua tahap telah dilakukan, tahap akhir dari rencana operasi ini adalah pembukaan usaha Top Bowl dan melakukan penjualan produk.

Tabel 5.2

Rencana Operasi Top Bowl Tahun 2024

No	Kegiatan	Rencana Operasi																			
		Maret				April				Mei				Juni				Juli			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Survei Pasar	x	x	x																	
2	Survei Pesaing			x	x																
3	Survei Pemasok				x	x															
4	Membuat Rencana Usaha					x	x	x	x												
5	Membeli Peralatan dan Perlengkapan									x	x										
6	Pemilihan Bahan Baku											x	x								
7	Perekrutan dan Pelatihan Tenaga Kerja												x	x	x						
8	Pendaftaran NPWP														x	x					
9	Pendaftaran SIUP															x	x				
10	Melakukan Promosi														x	x	x	x			
11	Membuka Top Bowl																		x		

Sumber: Olahan Penulis

© 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 sumber;
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, 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.

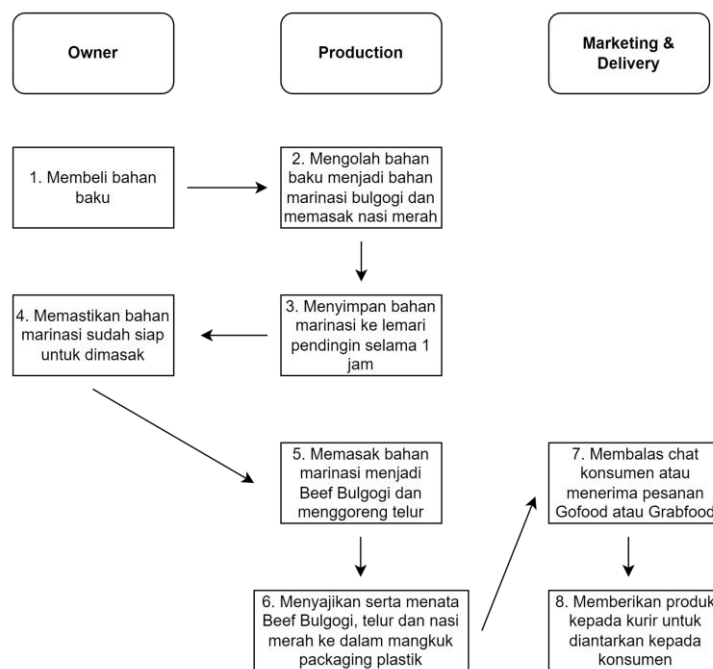


5.4 Rencana Alur Produk

Top Bowl memiliki perencanaan alur yang cukup panjang karena Top Bowl merupakan usaha yang bergerak di bidang makanan. Sehingga memiliki alur yang dimulai dari pembelian bahan baku sampai menjadi produk makanan yang siap dikonsumsi serta sampai di tangan konsumen. Berikut merupakan alur produk usaha Top Bowl:

Gambar 5.2

Alur Produk Top Bowl



Sumber: Olahan Penulis

5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Tentunya bahan baku diperlukan oleh setiap usaha untuk kegiatan produksi. Ketersediaan bahan baku sangatlah penting untuk diperhatikan karena sangat berpengaruh terhadap proses produksi. Perhitungan persediaan bahan baku juga perlu dilakukan agar dapat menghindari kesalahan yang ada seperti kehabisan bahan baku atau kelebihan bahan baku yang tidak diperlukan sehingga dapat meningkatkan biaya.

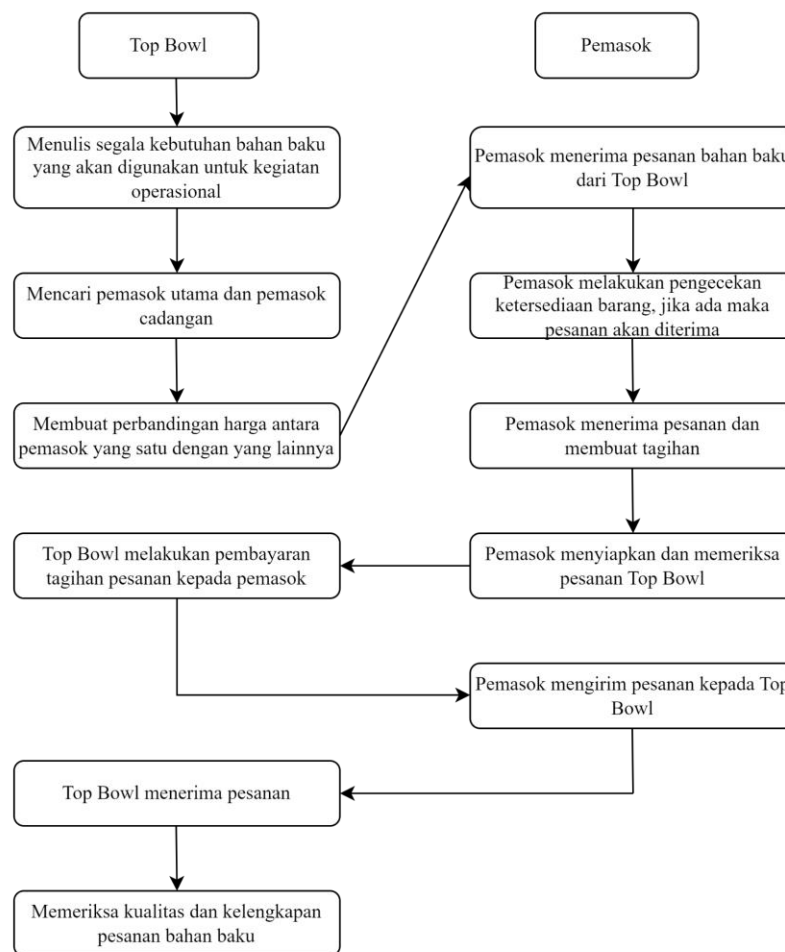


Penulis mencari pemasok yang dapat memenuhi kebutuhan bahan baku Top Bowl.

Maka Top Bowl memiliki pemasok utama sebagai penyedia bahan baku untuk kebutuhan operasional Top Bowl. Top Bowl juga memiliki pemasok cadangan sebagai alternatif apabila pemasok utama tidak dapat memenuhi kebutuhan operasional Top Bowl. Berikut ini merupakan gambaran alur pembelian bahan baku Top Bowl:

Gambar 5.3

Alur Pembelian Bahan Baku



Sumber: Olahan Penulis

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dalam menjalankan suatu usaha, diperlukan berbagai peralatan yang dapat mendukung berjalannya segala kegiatan usaha tersebut. Selain itu, dibutuhkan juga teknologi yang dapat membuat segala kegiatan usaha menjadi lebih efektif dan efisien. Peralatan serta teknologi



yang akan digunakan dalam suatu usaha harus disesuaikan dengan kebutuhan dari usaha yang dijalankan.

Berikut ini merupakan peralatan yang akan digunakan oleh Top Bowl:

1. Kulkas

Kulkas untuk menyimpan bahan baku agar tidak cepat rusak dan untuk mempercepat proses marinasi daging yang sudah dibumbui.

2. Handphone

Handphone memiliki fungsi sebagai media promosi dan untuk menjawab serta menerima pesanan yang masuk.

3. Kompor dan Tabung Gas

Berfungsi untuk memasak Beef Bulgogi.

4. Rice Cooker

Rice Cooker yang berfungsi untuk memasak nasi merah.

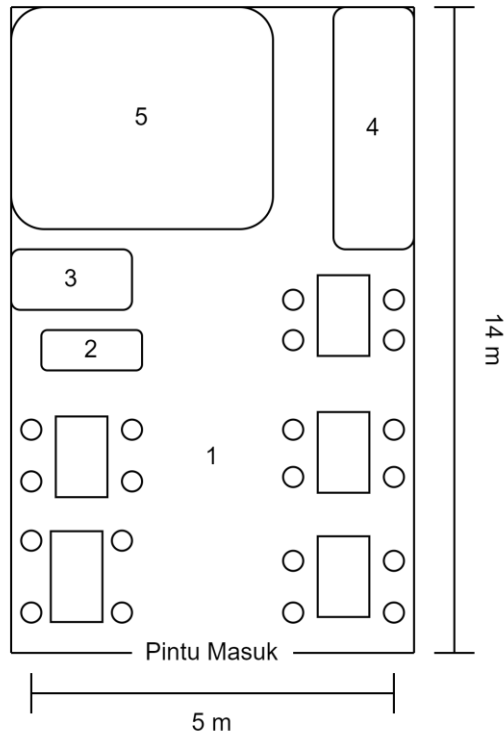
5.7 Layout Bangunan Tempat Usaha

Setiap pelaku usaha membutuhkan tempat untuk menjalankan kegiatannya.

Layout merupakan susunan atau tata letak dari suatu tempat yang dirancang untuk menunjang kelancaran proses produksi atau operasi. Lokasi yang digunakan Top Bowl berada di

Condominium Green Bay Pluit dengan ukuran 14 x 5 meter persegi. Berikut merupakan layout bangunan tempat usaha Top Bowl:

Gambar 5.4
Layout Bangunan Top Bowl



Sumber: Olahan Penulis

Keterangan dari Layout Top Bowl:

1. Area makan ditempat
2. Kasir
3. Toilet
4. Ruang penyimpanan bahan baku
5. Ruang produksi

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