



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi

Manajemen operasi adalah perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan praktik bisnis yang memaksimalkan efisiensi dan memastikan proses perusahaan mendorong nilai. Ini melibatkan persiapan dan pengawasan praktik yang mengubah sumber daya seperti tenaga kerja, peralatan, dan bahan mentah menjadi barang dan jasa.

Dalam menjalankan bisnis ini tentu Teinmeal mempunyai proses operasi tersendiri. Proses pembelian produk oleh konsumen dilakukan dengan cara memakai aplikasi ojek *online* atau dapat secara langsung memesan lewat media sosial yang kami punya. Proses *input* dimulai dari mengolah seluruh bahan menjadi sebuah hidangan sehat yang telah ditentukan.

Selanjutnya ada juga proses *output* yang dimulai dari calon konsumen melihat usaha kami, lalu tertarik dengan apa yang kami tawarkan, setelah itu melakukan pemutusan pembelian dan membayar sejumlah tertera, selanjutnya yang terakhir Teinmeal akan mengirimkan ke pelanggan tersebut melalui pengiriman yang dipilih konsumen.

a. Nama Pemasok

Demi menjaga kualitas baik yang Teinmeal janjikan, kami memilih pemasok yang sudah terpercaya. Bahan baku yang disediakan dan dipakai oleh Teinmeal adalah pilihan yang terbaik. Berikut daftar pemasok bahan baku dari Teinmeal:

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



Tabel 5. 1 Daftar Pemasok Teinmeal

No.	Nama Pemasok	No. Telepon	Produk
1.	Rahmatikamart	Shopee	Bahan Baku
2.	Palmfood	Shopee	Bahan Baku
3.	Hikomuk	Shopee	Bahan Baku
4.	Indrogrosir	02165865658	Bahan Baku
5.	Healthywagyu	Shopee	Bahan Baku
6.	Mandiriplastik	08176561173	Kemasan

Sumber : Teinmeal

Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi yang juga dikenal sebagai rencana operasional, rencana kerja adalah garis besar yang terperinci tentang apa yang akan menjadi fokus tim dalam waktu dekat biasanya dalam tahun mendatang. Rencana operasional membahas tentang hal-hal seperti tujuan bisnis dan tugas mingguan, seperti apa pada umumnya, apa yang akan dicapai, siapa yang akan melakukannya, dan seberapa sering.

C 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk adalah sistem yang membantu mengendalikan dan mengelola produksi barang. Rencana ini mencakup langkah-langkah yang diperlukan untuk membuat produk, berapa banyak yang harus dibuat, dan kapan setiap langkah harus dilakukan sampai produk sampai ke konsumen akhir.

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

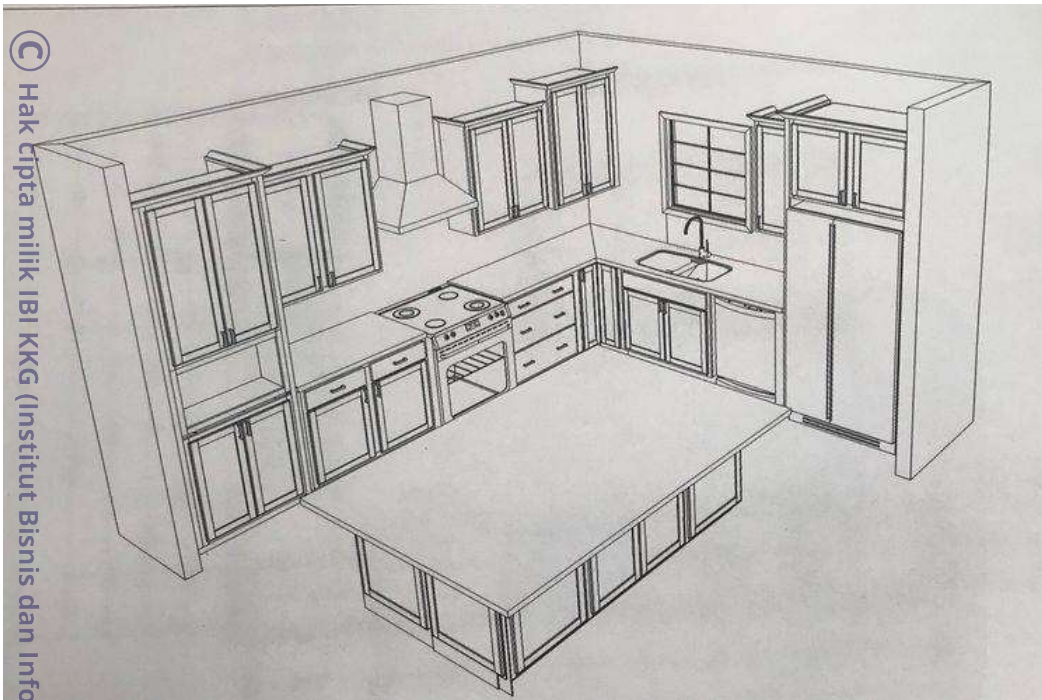
Alur yang Teinmeal lakukan adalah menetapkan batas jumlah minimum pada setiap bahan yang ada, sehingga ketika mencapai nilai tersebut kami akan melakukan pembelian bahan lagi. Adapun faktor lainnya ketika bahan yang sudah tidak fresh atau tidak dapat digunakan lagi, kami akan melakukan pembelian bahan yang baru. Maka dari itu Teinmeal secara rutin akan melakukan inventory bahan persediaan agar mengetahui sisa bahan baku yang masih ada dan lebih terkontrol serta memberi pengetahuan kepada kami mengenai masa-masa penyimpanan dan penggunaan tiap bahan.

F. Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Teinmeal memilih lokasi usaha di Jalan Tanah Tinggi II No. 51A, RT. 007 RW. 01, Jakarta Pusat. Berikut ini layout bangunan dari tempat usaha Teinmeal:



Gambar 5. 1 Layout Bangunan



© 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.

Sumber : Pinterest

© Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Untuk menunjang proses operasional lebih cepat Teinmeal memanfaatkan teknologi yang ada saat ini agar menjadi efektif serta efisien dalam kegiatan bisnis kami. Selain teknologi tersebut tentu Teinmeal membutuhkan peralatan-peralatan untuk mengolah dari awal hingga akhir produksi. Berikut beberapa peralatan dan teknologi yang digunakan oleh Teinmeal :

- Handphone
- Laptop
- Kompor
- Frying Pan
- Spatula
- Food Processor
- Cutting Board

- Timbangan Digital
- Kulkas
- Lemari Penyimpanan
- Rice Cooker
- Wajan
- Knife Set & Kitchen Set
- Stainless Bowl (Preparation Bowl)

© 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.

