

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

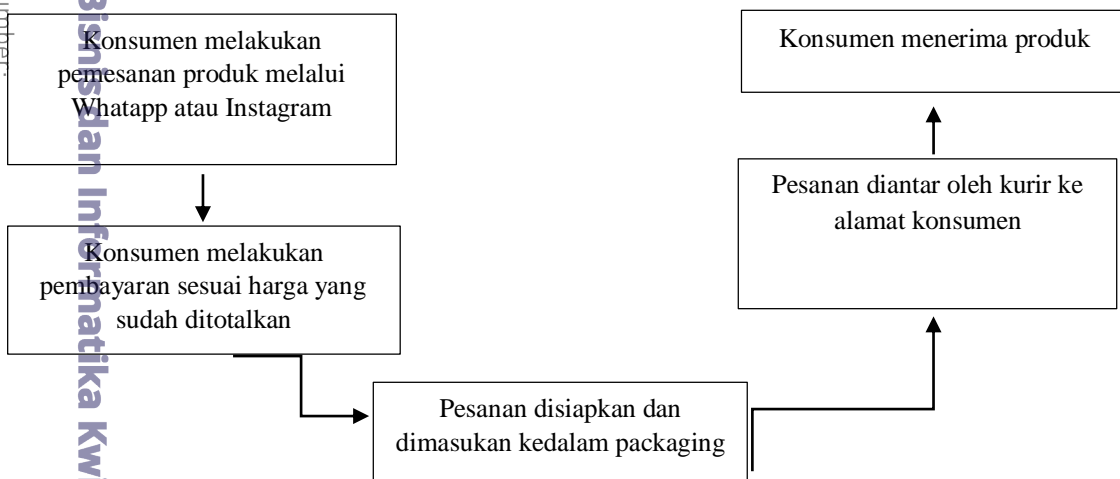
A. Proses Operasi

Pada setiap bisnis usaha yang dijalankan tidak akan terlepas dari sebuah proses operasi. Dimana sebuah proses operasi berperan penting bagi berjalannya suatu kegiatan operasional dalam menghasilkan produk dan jasa. Menurut Jay Heizer (2014:40), manajemen operasi merupakan serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Proses operasi merupakan proses mengubah input menjadi output dan didistribusikan kepada konsumen.

Kusfam Kitchen merupakan usaha yang bergerak dalam bidang kuliner sehingga memiliki proses operasi dalam menjalankan bisnisnya. Setiap pada proses operasi pertama membutuhkan *input* atau masukan awal yang berupa bahan baku untuk memulai proses produksinya. Ketika suatu perusahaan sudah memiliki bahan baku, maka selanjutnya yang akan dilakukan adalah proses mengubahnya *input* menjadi *output* sesuai dengan keinginan dan kebutuhan pada setiap perusahaan.

Berikut merupakan proses operasi yang terjadi dalam kegiatan usaha Kusfam Kitchen:

Gambar 5. 1 Alur Proses Operasi Kusfam Kitchen



Sumber : Kusfam Kitchen, 2023



## B. Nama Pemasok

Berikut adalah nama-nama pemasok yang akan menjadi sumber bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional bisnis Kusfam Kitchen:

### 1. Pemasok Peralatan

Informa yang beralamat di Jl. Boulevard Artha Gading, Kelapa Gading, Jakarta Utara, Alasan memilih dikarenakan peralatan yang dijual sangat lengkap dan kualitas yang dimiliki sebanding dengan harga yang ditawarkan.

### 2. Pemasok Bahan Baku dan Perlengkapan

- Pasar Tradisional Pasar Elang Town Square yang beralamat di Jl. Pademangan III, RT. 11/ RW. 2, Pademangan Timur., Kec, Pademangan, Kota Jakarta Utara. Pasar tradisional menyediakan bahan baku seperti tepung, beras, sayur, bumbu dapur, dll dengan harga yang lebih murah serta kondisi barang yang segar dan menjaga kualitas produk.
- Carrefour yang beralamat Jalan Gunung Sahari No. 10, RT. 11/RW. 6, Ancol, Kecamatan Pademangan, Kota Jakarta Utara. Carrefour dekat dengan lokasi penjualan dengan pilihan bahan baku yang sangat lengkap dan terjamin kualitasnya.

### 3. Pemasok meja, kursi, alat masak

IKEA Indonesia yang berada pada Jalan Sutera Boulevard No. Kav. 45, RT. 002/ R2/ 002, Kunciran, Kec. Pinang, Kota Tangerang, Banten. Ikea mampu menyediakan berbagai kebutuhan seperti meja, alat masak, lemari, dll. Dengan berbagai banyak variasi pilihan serta kualitas yang baik.

### 4. Pemasok Kebutuhan Promosi

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.



Primagraphia yang beralamat di Jalan Kepu Selatan No. 71, Bungur, Senen,

Jakarta Pusast. Primagraphia menawarkan jasa cetak brosur dan spanduk dengan harga yang terjangkau dan cepat memenuhi kebutuhan promosi Kusfam Kitchen.

#### 5. Pemasok Peralatan Elektronik

Pt. Maspion yang beralamat Jl. Gunung Sahari No. 16-17, RT. 1/RW. 13, Pademangan Bar., Kec. Pademangan, Kota Jakarta Utara. Pt. Maspion menyediakan berbagai kebutuhan elektronik yang lengkap dan menawarkan pilihan berbagai merek berkualitas serta kemudahan pengiriman dan mempunyai garansi produk

#### C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana Operasi adalah sebuah rincian berbagai kegiatan yang akan dilakukan oleh pembisnis sebelum usaha itu didirikan. Pembuatan rincian ini diperlukan pengusaha agar pendirian bisnis dapat tercapai pada waktu yang tepat. Dengan demikian, pengusaha sudah memiliki kesiapan yang matang sebelum usaha tersebut dijalankan. Berikut adalah deskripsi rencana operasi dari Kusfam Kitchen:

##### 1. Melakukan analisis bisnis

Langkah yang pertama adalah menganalisis bisnis yang ada. Langkah ini dijalankan untuk melihat apakah ada peluang yang masih ada untuk sebuah bisnis dalam memberikan peluang yang menguntungkan untuk pemilik bisnis dan menguji kelayakan sebuah bisnis.

##### 2. Melakukan survei lokasi

Survei lokasi yang dilakukan berdasarkan lokasi yang cukup strategis dan dapat terjangkau oleh masyarakat, sehingga bisnis mudah diketahui oleh orang secara tidak langsung karena masyarakat akan melewati lokasi usaha secara terus menerus. Hal ini diperlukan, sebagai acuan dalam

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.



mempertimbangkan dalam memilih lokasi usaha yang akan berpengaruh pada langkah selanjutnya, yaitu pemasok.

3. Melakukan survei pemasok

Langkah selanjutnya adalah melakukan survei pemasok. Dalam melakukan survei pemasok, hal yang perlu diperhatikan selain dari kualitas bahan baku dan juga lokasi dari pemasok apakah berdekatan dengan lokasi usaha atau tidak sehingga dapat memudahkan proses masuk nya pemasok bahan baku.

4. Menyewa tempat usaha dan menentukan pemasok

Setelah melakukan survei-survei tersebut dilakukan, langkah selanjutnya bagi pemilik usaha adalah melakukan pertimbangan dan memilih lokasi usaha yang sesuai. Kriteria-kriteria yang harus dipertimbangkan pemilik usaha ialah biaya sewa, lokasi usaha, lokasi pemasok, kualitas bahan baku pemasok, dan lain-lain. Dengan adanya kriteria tersebut, pemilik usaha dapat mencari dan menentukan tempat usaha dan pemasok yang sesuai. Pemilihan lokasi usaha dan pemasok akan menjadi kunci dalam prosesnya keberhasilan pada suatu usaha.

5. Membeli perlengkapan dan peralatan

Langkah berikutnya, pemilik usaha sudah harus memulai untuk menentukan perlengkapan-perengkapan dan peralatan yang dibutuhkan dalam kegiatan proses usaha. Dalam menentukan peralatan dan perlengkapan dilihat dari kualitas yang dapat digunakan dalam jangka waktu yang lama.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**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.



## 6. Membuat SOP dan *Job Description*

Langkah selanjutnya adalah membuat SOP (*Standard Operational Procedure*) dan *Job Description*. SOP sangat diperlukan dalam kegiatan usaha, dengan memiliki suatu standard dapat menjamin kualitas produk yang dihasilkan baik selama berjalannya usaha.

## 7. Melakukan rekrutmen

Setelah memiliki standard SOP dan *Job Description* yang jelas, maka pemilik usaha dapat melakukan rekrutmen tenaga kerja yang dibutuhkan. Dalam melakukan rekrutmen ini, pemilik usaha harus memiliki kriteria yang dibutuhkan dalam memilih tenaga kerja yang sesuai. Setelah didapatkan tenaga kerja pemilik usaha perlu melakukan pelatihan kepada para calon pekerja.

## 8. Mengurus SITU dan NPWP

Surat Izin Usaha (SITU) adalah surat izin usaha yang bertujuan unruk sebagai bukti bahwa usaha tersebut memiliki izin untuk beroperasi didaerah tersebut.

NPWP atau Nomor Pokok Wajib Pajak diperlukan bagi setiap orang yang memili penghasilan. Begitupun orang yang akan membuka atau yang ingin menjalankan suatu usaha, maka diperlukan NPW sebagai suatu kewajiban untuk membuat NPWP, maka ada beberapa tata cara dalam pembuatan NPWP yang diambil dari (“<https://www.online-pajak.com/tentang-pajak-pribadi/cara-membuat-npwp-pribadi>”) adalah sebagai berikut :

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.



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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

- a. Melampirkan fotokopi KTP dan surat pernyataan diatas materai bahwa yang bersangkutan melakukan usaha dengan melampirkan akta pendirian usaha
- b. Fotokopi Kartu Nomor Pokok Wajib Pajak salah satu pengurus dan surat keterangan tempat tinggal dari pejabat pemerintah daerah sekurang-kurangnya lurah atau kepada desa dalam hal penanggung jawab adalah Warga Negara Asing; dan
- c. Fotokopi dokumen izin usaha atau kegiatan yang diterbitkan oleh instansi yang berwenang atau surat keterangan tempat kegiatan usaha dari pejabat pemerintah daerah sekurang-kurangnya lurah atau kepala desa atau lembar bukti tagihan pembayaran listrik dari perusahaan listrik.

9. Membuat SIUP dan TDP

Selain SITU dokumen lain yang perlu dimiliki adalah Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) dan Tanda Daftar Perusahaan (TDP), SITU dan TDP merupakan surat izin bagi setiap pembisnis yang mendirikan sebuah usaha perdagangan agar usahanya tersebut terdaftar dan menunjang dalam kegiatan hukum.

Berikut hal yang perlu diperhatikan sebelum membuat Surat Izin Usaha Perdagangan :

- a. Mengisi formulir permohonan izin
- b. Melampirkan fotokopi KTP
- c. Melampirkan fotokopi akte pendirian perusahaan
- d. Melampirkan surat pernyataan belum memiliki SIUP
- e. Melampirkan pas foto penanggung jawab

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.



f. Melampirkan pernyataan kedudukan usaha atau badan usaha

#### 10. Membuka Usaha

Setelah melakukan semua langkah tersebut dijalankan, maka langkah selanjutnya adalah membuka usaha untuk pertama kalinya. Dalam tahap ini, pemilik usaha harus sigap dan memberikan perhatian ekstra kepada usaha yang dijalankan. Dengan begitu Kusfam Kitchen resmi dibuka dan siap beroperasi

#### 11. Melakukan Promosi

Kegiatan promosi dilakukan pada saat pembukaan usaha untuk menarik perhatian calon konsumen atau calon partner. Dengan melakukan promosi sekitar 1-2 hari saja.

Berikut tabel adalah jadwal rencana kegiatan yang dilakukan oleh Kusfam Kitchen dalam mendirikan usaha :

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**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

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Kusfam Kitchen

No.	Kegiatan	Bulan dan Tahun																								Ket	
		Jan-23				Feb-23				Mar-23				Apr-23				Mei-23				Jun-23					
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Melakukan analisis bisnis	■	■																								
2	Melakukan survei lokasi			■	■	■																					
3	Melakukan survei pemasok			■	■																						
4	Menyewa tempat usaha dan menentukan pemasok					■	■																				
5	Membeli perlengkapan dan peralatan							■	■																		
6	Membuat SOP dan Job Description							■	■																		
7	Melakukan Rekrutmen									■	■	■	■	■	■	■	■										
8	Mengurus SITU dan NPWP															■											
9	Membuat SIUP dan TDP															■											
10	Melakukan Promosi															■	■	■	■	■	■	■	■				
11	Membuka Usaha																							■			

Sumber : data diolah, Kusfam Kitchen.

**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.





#### D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk adalah suatu proses kegiatan yang menggambarkan bagaimana penyampaian produk kepada konsumen tersebut. Alur produk Kusfam Kitchen dengan menggunakan cara modern, dengan konsumen memesan melalui aplikasi *Whatsapp*. Selanjutnya, konsumen akan melakukan order dengan format order yang sudah disiapkan dan memesan pesanan yang sesuai dengan keinginannya. Pesanan tersebut akan dicatat ke dalam buku pesanan. Selanjutnya melakukan pembayaran, bisa menggunakan *cash* ketika jasa antar tersebut sampai ketujuan atau melalui *e-wallet*. Alur modern selanjutnya melalui aplikasi ojek *online*. Alur ini dimulai ketika konsumen melakukan pemesanan tersebut sesuai dengan keinginan melalui aplikasi ojek *online*. Setelah melakukan pemesanan, maka kurir akan mendatangi tempat penjualan Kusfam Kitchen dan melakukan pemesanan konsumen tersebut. Selanjutnya, pemesanan akan dibayarkan oleh kurir, dan langsung diteruskan ke bagian produksi untuk membuat pesannya. Setelah selesai diproduksi, maka kurir tersebut akan mengambil pesanan tersebut dan kemudian diantarkan pesannya kepada konsumen.

#### E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pada bagian ini, pemilik usaha harus memiliki rencana-rencana pembelian dan penggunaan bahan baku usahanya. hal ini dilakukan agar persediaan pada bahan baku untuk produksi tetap masih ada untuk stok dan masih memiliki kualitas baik. Dalam alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan Kusfam Kitchen akan dilakukan pengawasan pada setiap harinya setelah penjualan selesai dilakukan. Dengan demikian bahan baku Kusfam Kitchen akan tetap dikontrol dengan baik setiap harinya dan juga dapat melakukan pembelian atau penambahan bahan baku untuk 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 IBKKG.

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

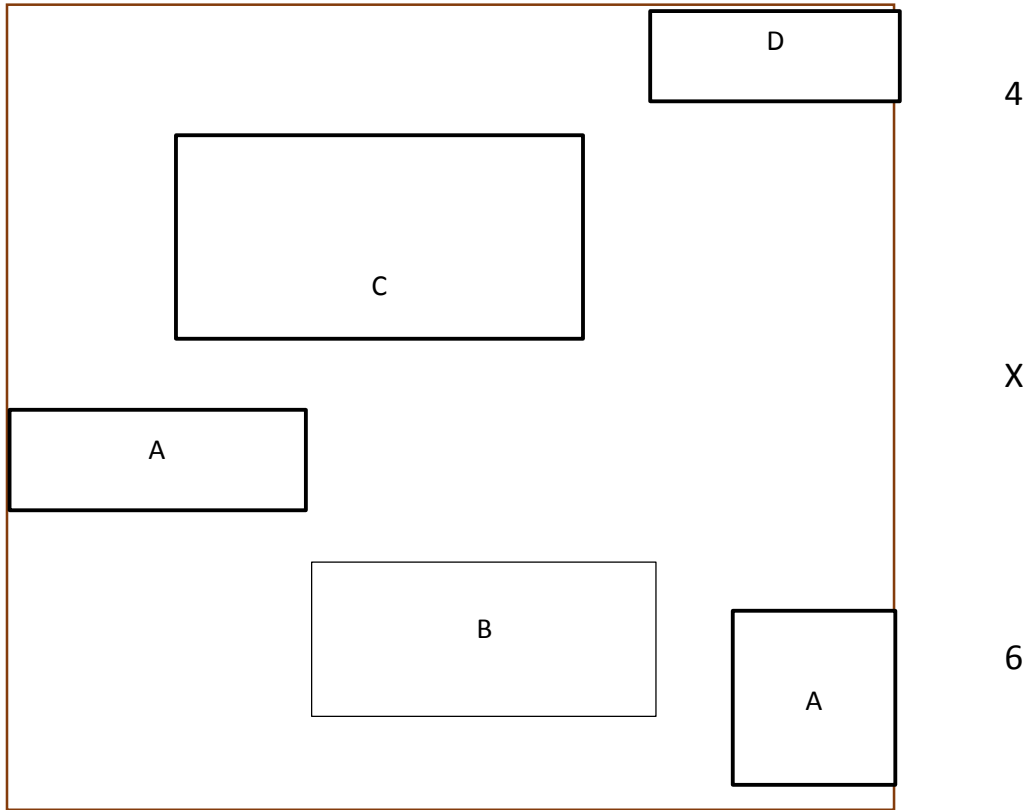


F. Lay out Bangunan Tempat Usaha

**Lay out** adalah penentuan tempat dalam perencanaan yang bertujuan untuk mengembangkan suatu sistem produktif secara efektif dan efisien melalui fasilitas dan tata letak bangunan yang dimiliki. Berikut adalah *lay out* tempat usaha Kusfam Kitchen:

Tabel 5.2

Lay out Bangunan Tempat Usaha



Keterangan Lay-out

A = Pintu

B = Ruang Tamu

C = Ruang Produksi

D = Toilet

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.