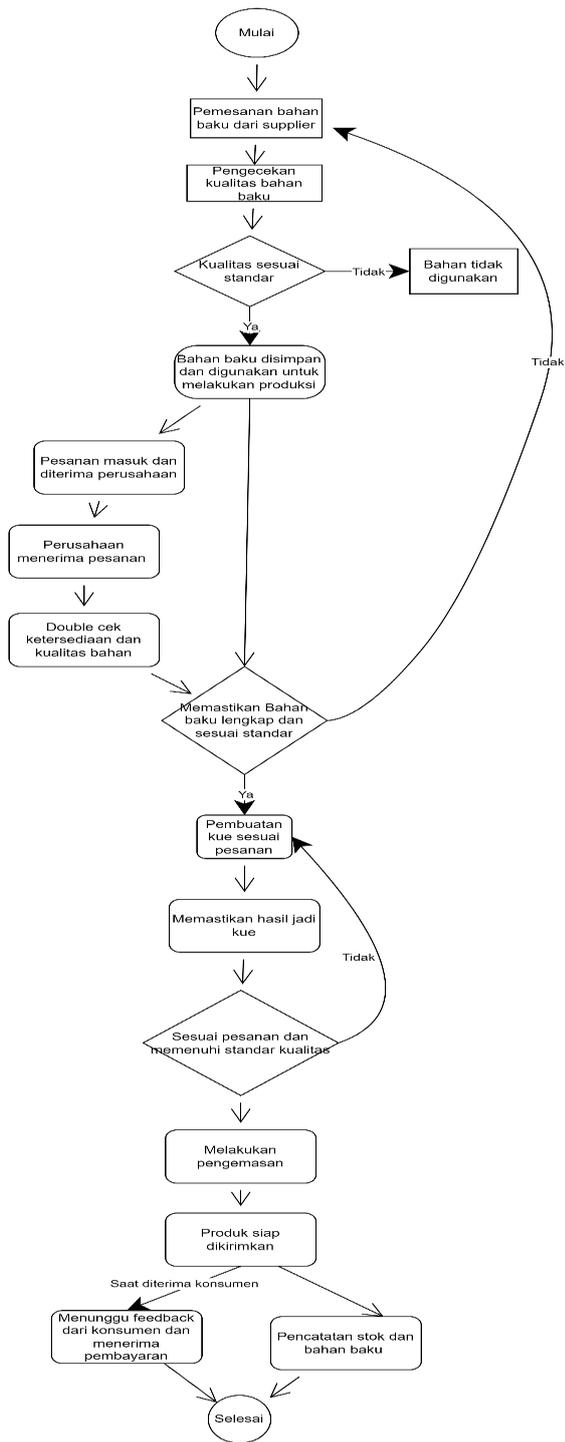




**Gambar 5.1 - Alur proses operasi Vei Cake**



**C 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.



Berikut penjelasan dari gambar 5.1

1. Pemesanan bahan baku

Pada tahap awal, yang paling penting adalah ketersediaan bahan baku. Dalam hal ini Vei Cake akan bekerja sama dengan beberapa supplier yang akan menyediakan bahan baku yang berkualitas dan sesuai standar.

2. Pengecekan kualitas bahan baku

Dalam setiap pekerjaan, akan ada kemungkinan terjadinya *human error*. Dalam pemesanan produk akan terjadi kelalaian manusia dalam pengecekan kualitas. Untuk menjaga kualitas akhir produk Vei Cake sebelum bahan baku digunakan untuk kegiatan produksi, maka akan dilakukan pengecekan kualitas bahan baku. Jika kualitas sudah memenuhi standar maka bahan baku tersebut akan digunakan ke tahan selanjutnya. Jika kualitas bahan baku tidak sesuai standar, maka bahan baku tersebut tidak akan digunakan dan akan dibuang.

3. Bahan baku disimpan dan digunakan untuk proses produksi

Jika bahan baku sudah sesuai standar, maka akan disimpan atau digunakan dalam tahap produksi.

4. Pesanan masuk dan diterima perusahaan

Vei Cake akan beroperasi secara online di *marketplace* seperti Shopee dan Tokopedia. Oleh karena itu konsumen akan memesan produk secara online dan kemudian pihak perusahaan wajib menerima pesanan tersebut. Pesanan tersebut akan ditampung dan diproduksi pada hari Kamis pagi dan dikirimkan pada hari Jumat

5. Double cek bahan baku

Setelah perusahaan menerima pesanan, perusahaan wajib mengecek kembali kualitas dan ketersediaan bahan baku. Jika bahan baku sudah lengkap dan sesuai standar, maka akan dilanjutkan ke proses selanjutnya, namun jika terjadi kekurangan bahan dan





Pencatatan stok sangat penting untuk memantau tingkat persediaan dan melakukan perencanaan pembelian bahan baku. Saat perusahaan sudah berkembang dan memiliki banyak karyawan, maka melalui pencatatan stok, perusahaan bisa membandingkan jumlah pencatatan dan jumlah fisik barang.

### 5.2 Nama Pemasok

Pemasok menurut Kotler dan Armstrong (2018:94) adalah mitra perusahaan yang menyediakan bahan baku untuk yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang dan jasa untuk menciptakan *costumer value*.

Pemasok memiliki peran yang sangat penting dalam suatu bisnis, terutama bisnis yang menawarkan produk berupa barang. Dengan adanya pemasok, perusahaan akan dimudahkan dalam pembelian produk dalam proses operasinya. Pemasok harus dipilih berdasarkan kebutuhan perusahaan dan juga kualitas serta harga dari produk yang dijualnya. Dengan demikian, perusahaan harus membangun hubungan yang baik dengan pemasok demi keberlangsungan hidup perusahaan. Berikut beberapa pemasok yang akan menyediakan bahan baku yang diperlukan dalam proses operasi *Vei Cake*.

**Tabel 5.1 - Tabel daftar pemasok Vei Cake**

Nama Pemasok	Alamat	Kontak	Penyedia
Toko Mvi	Jl. Kisamaun No.204-130, RT.003/RW.005, Sukasari, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118	(021) 5521419	Bahan kue dan peralatan kue
Bakermart	Ruko Jasmine Jl. Klp. Gading Selatan, Pakulonan Barat, Kelapa Dua, Tangerang Regency, Banten 15810	(021) 5473677	Bahan kue dan peralatan kue
Prima	Jln.Kano Raya Ruko No 11, Klp. Dua, Kec. Klp. Dua, Kabupaten Tangerang, Banten 85010	0812-8970-7496	Bahan kue dan peralatan kue
UD.Udek	Pasar Mawar Mandiri, Jl. Melati 4 No.02, Binong, Kec. Curug, Kabupaten Tangerang, Banten 15810	0878-9948-1223	Buah-buahan
UD Setiawan	Pasar Mawar Mandiri, Jl. Melati 4 No.2, Binong, Kec. Curug, Kabupaten Tangerang, Banten 15810	0856-8282-238	Buah-buahan

Sumber: Observasi penulis

1. Dilarang menyalin atau menjiplak 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 Gie



### 5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan suatu rencana bisnis yang disusun sebelum bisnis itu dijalankan sampai bisnis tersebut siap. Perusahaan perlu membuat perencanaan mengenai apa saja yang harus dipersiapkan baik untuk meminimalisir kegagalan dalam bisnis maupun yang berkaitan dengan legalitas. Berikut rencana operasi yang akan dilakukan oleh Vei Cake:

#### 1. Melakukan survei pasar dan menganalisisnya

Dalam membuka suatu usaha, sebuah perusahaan harus mengetahui segmentasi dan pasar yang diambilnya. Untuk mengetahuinya, perlu dilakukan survei mengenai target pasar dari produk yang ditawarkan.

Dalam melakukan survei, Vei Cake akan memberikan tester kepada calon pelanggan dan meminta mereka untuk mengisi kuisisioner mengenai selera, rasa, dan minat konsumen mengenai produk yang ditawarkan. Dalam kuisisioner tersebut juga akan tercantum pertanyaan mengenai usia dan pendapatan calon konsumen tersebut.

Dari data kuisisioner yang sudah dikumpulkan, perusahaan dapat menyimpulkan minat konsumen sehingga perusahaan dapat menentukan segmentasi pasar yang akan diambil. Dari pendapatan masyarakat, perusahaan juga dapat memperkirakan harga jual yang cocok untuk produknya. Survei akan dilakukan di beberapa pusat perbelanjaan yang ada di Tangerang dan Tangerang

#### 2. Melakukan survey pemasok

Pemasok sangat penting dalam perusahaan barang. Pemasok akan dipilih berdasarkan kebutuhan dan standar kualitas dalam perusahaan. Vei Cake melakukan survey pemasok di beberapa tempat yang berbeda.

Untuk bahan seperti buah-buahan, survey dilakukan di Pasar Mawar Mandiri yang memiliki beberapa supplier buah-buahan segar. Untuk bahan baku utama

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.



seperti terigu, margarin dan sejenisnya, *Vei Cake* akan melakukan survey di Pasar Lama Tangerang, dan daerah Kelapa Dua, Gading Serpong hingga BSD.

### 3. Pendaftaran NPWP

NPWP adalah Nomor Pokok Wajib Pajak. Dengan adanya NPWP pelaku usaha dapat mengurus perizinan di seluruh Indonesia. Untuk saat ini, pendaftaran NPWP khusus untuk orang pribadi dapat dilakukan secara online melalui *website* <https://ereg.pajak.go.id/login>. Terdapat tiga tahap yang harus dilalui saat melakukan pendaftaran NPWB secara online yakni:

- a. Pendaftaran akun NPWP online
- b. Pengisian formulir NPWP online
- c. Penyampaian formulir NPWP online
- d. Bagi WNI syarat yang harus dipenuhi adalah fotokopi KTP.

### 4. Mendaftarkan NIB

NIB merupakan Nomor Induk Berusaha. Dengan adanya NIB suatu usaha akan maka suatu usaha dianggap legal, perusahaan juga mendapatkan fasilitas pembiayaan dari perbankan. Pendaftaran untuk memperoleh NIB akan dilakukan melalui *website* [oss.go.id](http://oss.go.id). Menurut peraturan BKPM Nomor 4 tahun 2021 tentang Pedoman dan Tata Cara Pelayanan Berbasis Risiko mengatur tentang kelengkapan data pelaku usaha pada saat mendaftarkan NIB, untuk pelaku usaha perseorangan akan diminta untuk mengisi data sebagai berikut:

- a. Nama badan usaha
- b. Jenis bidang usaha
- c. Status penanaman modal
- d. Nomor akta pendirian atau nomor pendaftaran beserta pengesahannya
- e. Alamat korespondensi

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang



- f. Besaran Rencana Penanaman Modal
- g. Data pengurus dan pemegang saham
- h. Negara Asal Penanaman Modal, jika terdapat penanaman modal asing
- i. Maksud dan tujuan badan usaha
- j. Nomor telepon badan usaha
- k. Alamat email badan usaha
- l. NPWP badan usaha

Sumber: <https://www.bkpm.go.id/id/publikasi/detail/berita/cara-mendaftar-dan-mendapatkan-nib-di-oss>

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

#### 5. Mendaftarkan IUMK

IUMK adalah Izin Usaha Mikro Kecil. Karena *Vei Cake* merupakan usaha yang tergolong UMK, maka wajib untuk mendaftarkan IUMK. Dengan adanya IUMK perusahaan memperoleh kepastian hukum dan sarana pemberdayaan bagi pelaku UMK saat mengembangkan usahanya.

Pendaftaran IUMK dapat dilakukan di *website* [oss.go.id](http://oss.go.id). Setelah memasuki *website* tersebut, pelaku usaha akan diminta untuk mengisi data-data sebagai berikut:

- a. Data Pelaku Usaha
- b. Data Bidang Usaha
- c. Data Detail Bidang Usaha
- d. Data Produk/Jasa Bidang Usaha

Sumber: <https://www.bkpm.go.id/id/publikasi/detail/berita/buat-perizinan-berusaha-untuk-umkm-dengan-mudah-melalui-sistem-oss>

#### 6. Pendaftaran P-IRT

PIRT adalah Pangan Industri Rumah Tangga. *Vei Cake* merupakan perusahaan yang akan beroperasi secara *home industry* yang berskala UMK. Dengan



adanya PIRT berarti bahwa usaha tersebut sudah memenuhi standar keamanan yang telah ditentukan. Pengajuan PIRT dapat dilakukan secara online melalui aplikasi

oss.go.id. Dalam pembuatan PIRT akan dilakukan penyuluhan keamanan pangan oleh Dinas Kesehatan. Jika produk dianggap aman, maka akan diterbitkan SPP-PIRT

7. Membeli segala jenis peralatan yang dibutuhkan

Setelah pengajuan perijinan selesai, maka pelaku usaha akan menjadi lebih berani dalam membuka usahanya. Dengan demikian, pelaku usaha harus sudah mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan dalam menjalankan usahanya. Peralatan akan di *list* sesuai kebutuhan dan mempertimbangkan anggaran yang dibutuhkan.

8. Membuat SOP

SOP sangat diperlukan dalam menjaga standar kualitas produk. Dengan adanya SOP, pelaku usaha dapat menjaga stabilitas produk dan pelayanan. SOP yang akan dibuat oleh Vei *Cake* dapat berupa resep kue, tata cara pelayanan, tata cara pembelian bahan dll.

9. Merekrut Karyawan.

Dalam melakukan perekrutan karyawan, perusahaan harus memilih karyawan dengan kriteria yang cocok dan sesuai dengan kebutuhan perusahaan. Dengan demikian, karyawan yang bekerja dalam usaha Vei *Cake* harus bisa melakukan pekerjaan yang sesuai dengan *Jobdesk* yang ditentukan.

10. Melakukan pembelian bahan baku

Untuk menghasilkan produk yang baik, Vei *Cake* akan membuat *list* yang berisi kuantitas bahan bahu yang harus dibeli. Agar produk tetap *fresh* maka pembelian akan dilakukan sesuai dengan kebutuhan untuk meminimalisasi bahan baku yang rusak.

11. Melakukan promosi



Karena *Vei Cake* benar-benar baru dibangun, maka tujuan utama dari

promosi ini adalah untuk mendapatkan *brand awareness* dari para konsumen.

Promosi akan dilakukan melalui sosial media seperti *facebook, instagram* dan *tiktok*.

*Vei Cake* juga akan memberikan tester di beberapa mall di daerah Tangerang dan

Tangerang Selatan serta memberikan promo diskon dan gratis ongkir di *marketplace*.

### 12. Mulai membuka usaha

Setelah segala persiapan selesai, maka *Vei Cake* akan memulai usahanya dan siap melayani konsumennya.

**Tabel 5.2 - Rencana Operasi *Vei Cake***

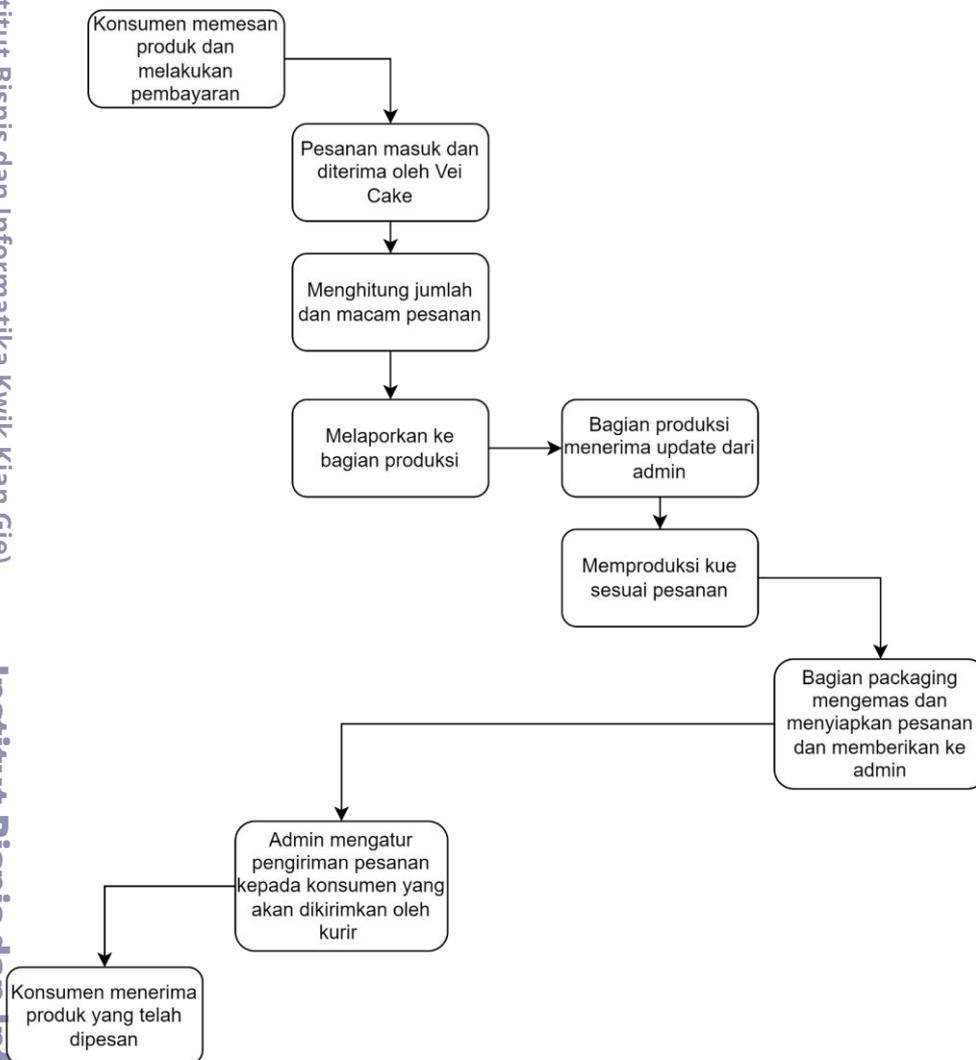
No	Kegiatan	Rencana Operasi																			
		September 2023				Oktober 2023				November 2023				Desember 2023				Januari 2024			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Melakukan survei pasar dan menganalisisnya	X	X	X																	
2.	Melakukan survei pemasok			X	X																
3.	Pendaftaran NPWP				X																
4.	Mendaftarkan NIB				X																
5.	Mendaftarkan UMK					X															
6.	Mendaftarkan P-IRT						X														
7.	Membeli segala jenis peralatan yang dibutuhkan							X	X												
8.	Membuat SOP									X	X	X									
9.	Merekrut Karyawan												X	X							
10.	Melakukan pembelian bahan baku														X						
11.	Melakukan promosi															X	X	X			
12.	Mulai membuka usaha																	X			



## 5.4 Rencana Alur Produk dan Jasa

Dalam rangka menciptakan *costumer value*, perusahaan perlu menetapkan SOP mengenai cara penyampaian produk dan jasa agar sampai kepada konsumen. Alur produk dan jasa dalam usaha *Vei Cake* telah disusun dalam Gambar 5.2

**Gambar 5.2 - Rencana Alur Produk dan Jasa Vei Cake**



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.



Berikut penjelasan dari gambar 5.2 mengenai rencana alur produk dan jasa pada usaha Vei Cake

1. Konsumen akan memesan produk melalui *marketplace* yang bekerjasama dengan Vei Cake seperti Tokopedia, Shopee, dan Lazada
2. Pesanan masuk dan diterima oleh Vei Cake yang akan diproses oleh bagian admin
3. Setelah pesanan diterima, maka bagian admin wajib menghitung jumlah pesanan yang masuk jenis-jenisnya dan jumlah pesanan perjenis produknya. Hal ini bertujuan untuk mempermudah bagian produksi untuk melakukan perencanaan produksi agar kue yang dibuat tidak terlalu banyak atau tidak terlalu sedikit
4. Melaporkan jumlah pesanan ke bagian produksi
5. Bagian produksi mulai melakukan produksi.
6. Setelah proses produksi selesai dibuat, bagian produksi menyerahkan produk ke bagian packaging untuk dikemas dan kemudian dikirimkan
7. Bagian packaging melakukan pengemasan dan menyerahkannya ke bagian admin
8. Setelah bagian admin menerima produk yang sudah dikemas, bagian admin kemudian mengatur pengiriman oleh kurir.
9. Kemudian pihak kurir mengirimkan produk kepada konsumen dan produk diterima oleh konsumen.

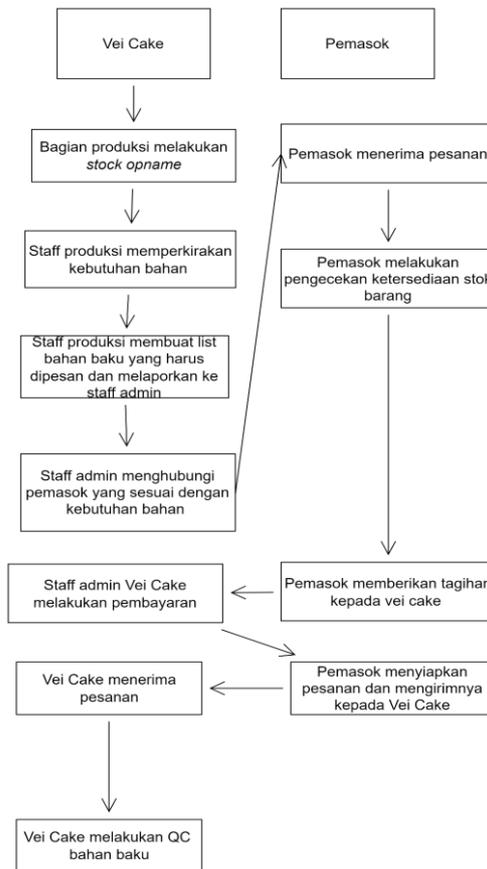
### 5.5 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku

Rencana alur pembelian berkaitan dengan proses pemesanan bahan baku dan ukuran pemakaian per jenis bahannya. Untuk memudahkan dalam menjaga stok perlu dilakukan pencatatan dan *stock opname* agar perusahaan bisa memastikan kondisi fisik bahan baku sama dengan hasil pencatatan. Penyesuaian tersebut sangat penting dilakukan untuk meminimalisir terjadinya kecurangan dikalangan karyawan. Perusahaan juga dapat mengontrol stok bahan baku yang tersedia untuk mendukung kegiatan operasional dalam



perusahaan. Dalam hal ini, alur pembelian sangat penting untuk diterapkan dengan rapi oleh perusahaan untuk mencegah terjadinya miskomunikasi antar anggota perusahaan. Berikut alur pembelian dan penggunaan bahan baku dalam usaha Vei Cake yang digambarkan melalui bagan sebagai berikut:

**Gambar 5.3 - Gambar Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku Vei Cake**



Berikut penjelasan mengenai gambar 5.3

1. Bagian produksi melakukan *stock opname*

*Stock opname* wajib dilakukan untuk melihat persediaan barang yang masih tersisa.

Karyawan wajib mencatat stok barang yang tersedia dan kemudian mencocokkannya dengan pencatatan.

2. Staff produksi memperkirakan kebutuhan bahan

Setelah dilakukan *stock opname*, akan terlihat bahan baku apa saja yang kurang

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



3. Staff produksi membuat list bahan baku yang harus dipesan dan melaporkan ke staff admin.
4. Staff admin menghubungi pemasok yang sesuai dengan kebutuhan bahan.
5. Pemasok menerima pesanan
6. Pemasok melakukan pengecekan ketersediaan stok barang
7. Pemasok memberikan tagihan kepada pihak *Vei Cake* terkait barang yang dipesan
8. Staff admin *Vei Cake* melakukan pembayaran
9. Pemasok menerima pembayaran dan kemudian melakukan pengiriman
10. *Vei Cake* menerima pesanan
11. *Vei Cake* melakukan QC bahan baku

## 5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Seiring berjalannya waktu, teknologi merupakan hal yang pasti diperlukan dalam membangun suatu bisnis. Sekecil apapun suatu bisnis, pasti akan lebih mudah dioperasikan jika menggunakan teknologi. Adanya perkembangan teknologi akan membuat pekerjaan manusia menjadi lebih cepat sehingga suatu usaha akan menjadi lebih produktif dengan adanya teknologi. Dengan demikian, dalam rangka mendukung operasional bisnis, *Vei Cake* menggunakan teknologi sebagai berikut:

### 1. Mixer

Dalam proses pembuatan *spons cake*, penggunaan mixer akan mempercepat proses pengadonan serta mengurangi resiko kue yang bantat/gagal.

### 2. Oven gas



Oven berfungsi untuk memanggang kue. Perkembangan teknologi yang terdapat pada oven gas akan sangat membantu proses pemanggangannya karena dilengkapi dengan pengaturan suhu.

3. Kompor

Kompor sangat diperlukan dalam proses pembuatan selai.

4. Kulkas

Kulkas berfungsi sebagai tempat penyimpanan selai dan kue serta bahan lainnya agar kualitas tetap terjaga.

5. Blender

Blender berfungsi untuk menghaluskan buah-buahan yang akan digunakan untuk pembuatan selai.

Untuk peralatan, *Vei Cake* menggunakan beberapa peralatan yang berfungsi untuk mendukung operasional namun tidak mempengaruhi hasil produk. Berikut peralatan yang digunakan dalam operasional *Vei Cake*:

1. Handphone

Handphone berfungsi untuk mempermudah komunikasi serta penjualan pemasaran.

2. Printer

Printer berfungsi untuk mencetak barcode yang akan digunakan dalam proses pengiriman dari marketplace.

### 5.7 *Lay Out* Bangunan Tempat Usaha

*Layout* bangunan merupakan bagian yang penting dalam bisnis *Vei Cake*. Pengaturan tata letak pada setiap alat dan perlengkapan sangat diperlukan untuk menciptakan kenyamanan saat melakukan pekerjaan. Selain itu, dengan adanya pengaturan

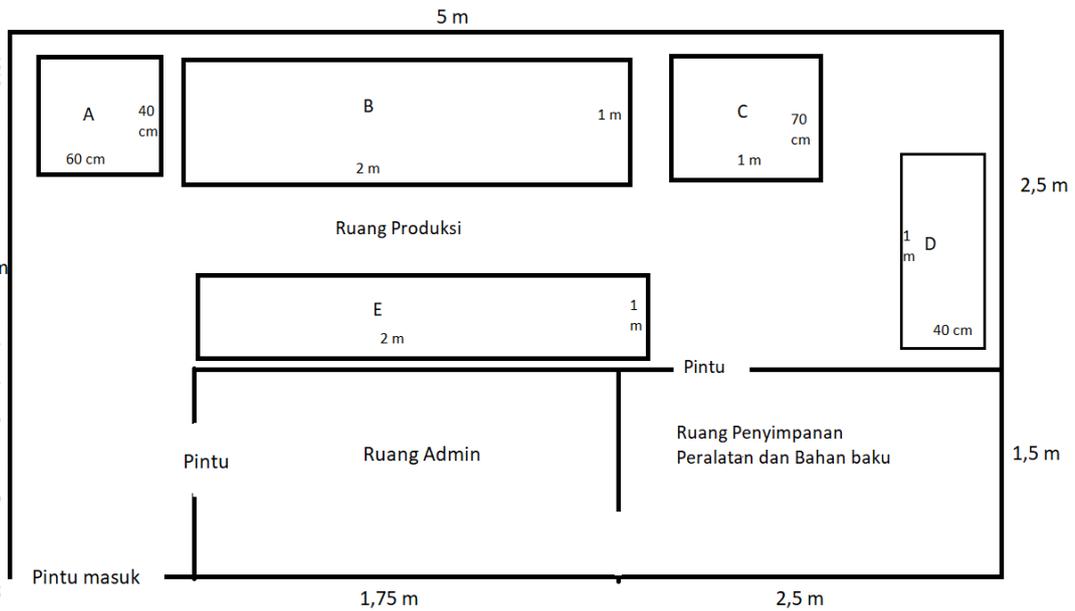
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



ruangan yang tepat akan memudahkan komunikasi diantara karyawan dan juga atasan.

Berikut pengaturan tata letak dari usaha *Vei Cake*:

**Gambar 5.4 - Layout Bangunan Usaha Vei Cake**



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Sumber: Vei Cake

Keterangan gambar:

A = Oven

B = Meja panjang untuk mengadon dan meletakkan kue

C = Westafel

D = Kompor

E = Meja pengemasan

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.