

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

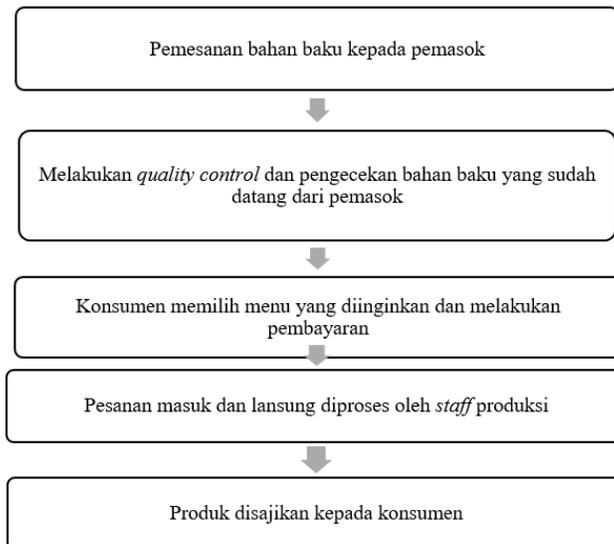
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

A. Proses Operasi Produk

Setiap perusahaan pasti memiliki alur proses operasi produk begitu juga dengan ReFresh. Menurut (Heizer & Render, 2017), manajemen operasi atau sebuah proses operasi produk merupakan sekumpulan aktivitas yang menciptakan nilai berupa barang dan jasa. ReFresh sendiri yang akan menjual produk minuman pasti memiliki proses operasi produk, dimana proses operasi produk disini dimulai dari menerima dan mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual dan dinikmati para konsumen. Berikut ini merupakan proses operasi produk di ReFresh:

Gambar 5.1

Alur Proses Produksi ReFresh Secara Offline



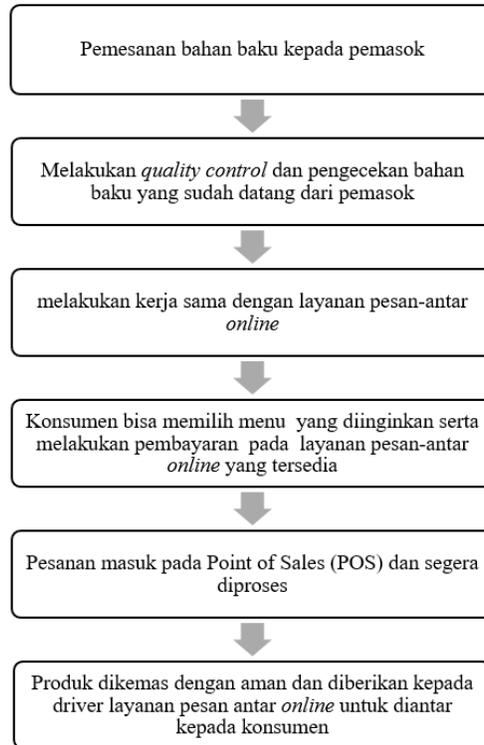
Sumber: ReFresh, 2023





Gambar 5.2

Alur Proses Produksi ReFresh Secara Online



Sumber: ReFresh, 2023

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

B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan sebuah pondasi yang dapat menyalurkan atau menjual bahan baku yang dibutuhkan oleh suatu perusahaan. Dimana peran para pemasok ini mereka akan menyediakan produk yang berkualitas dan bisa dikirimkan kepada produsen. Tentu saja perusahaan dan para pemasok harus memiliki hubungan yang penting karena ini akan menyangkut pada keseluruhan kelangsungan perusahaan.



Tentu saja ReFresh memiliki beberapa pemasok dalam proses berjalannya usaha, dimana pemasok merupakan hal terpenting karena perusahaan harus memilih mana bahan baku yang

berkualitas dan memiliki harga yang terbaik. Berikut ini merupakan pemasok bahan baku dari ReFresh:

Tabel 5.1

Daftar Pemasok ReFresh

No	Nama Pemasok	Alamat / Kota	Nomor Telepon	Produk
1	Delifru	Jl. Joglo Raya No.18D, RT/RW.3, Joglo, Kec. Kembangan, kota Jakarta Barat, Daerahh Khusus Ibukota Jakarta, 11640	08113322911	Sirup dan bubuk minuman perasa premium
2	Qasir.id	Jl. Jend. Sudirman Kav 52- 53, Senayan, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, DKI Jakarta	021 27829547	Alat dan system kasir
3	Wahana_Elektronik	Jakarta	TOKOPEDIA	Mesin Sealer
4	DSY Studio	Jakarta	0816999708	Custom Cup dan Lid Sealer
5	REBEKI JAYA 99	Citra Raya Boulevard,	081388183999	Furniture

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
3. Dilarang mengizinkan orang lain untuk menyalin, mendistribusikan, atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



		Cikupa, Tangerang		
--	--	-------------------	--	--

Sumber: ReFresh 2023

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah sebuah rencana orientasi dimana kegiatan ini dilakukan untuk mencakup kegiatan – kegiatan seperti mengalokasikan fasilitas, tenaga kerja hingga peralatan untuk sebuah perusahaan. Rencana operasi ini juga dapat membantu perusahaan mencapai target dalam pengembangan usahanya dimana tujuan perusahaan pun bisa berjalan sesuai waktu yang diperkirakan. Berikut merupakan rencana operasi dari ReFresh:

a. Melakukan Riset dan Survey Pasar

Setiap perusahaan memiliki langkah awal untuk mengetahui apakah *demand* suatu produk tersebut tinggi atau tidak dengan menggunakan riset dan survei pasar. Tidak sampai disitu, dengan riset dan survei pasar secara langsung , perusahaan akan bisa mengetahui perkembangan tren, target pasar , peluang serta ancaman dan juga kompetitor. Dimana riset dan survei ini bertujuan untuk bisa menempatkan sebuah perusahaan dengan benar supaya bisa di terima oleh masyarakat.

b. Melakukan Survei Lokasi, Penyewaan Lokasi dan Renovasi

Melakukan survei lokasi ini merupakan salah satu langkah yang harus dilakukan saat awal akan membuka sebuah usaha, dimana seorang pengusaha harus bisa memastikan bahwa lokasi tersebut merupakan lokasi yang potensial dan strategis untuk kebutuhan usaha. ReFresh akan berlokasi di Jl. Citra Raya Boulevard Blok E1 No 3, Cikupa, Tangerang, dimana penulis akan survei lokasi apakah lokasi tersebut cocok untuk produk tersebut dan apakah potensial

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang.
Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengacukan sumbernya.
Penelitian hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



hingga strategis. Ketika menurut penulis sudah cocok, maka penulis akan melanjutkan proses sewa tempat usaha dan merenovasi sesuai design dari ReFresh.

c. Melakukan Pendaftaran NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) adalah nomor yang diberikan kepada wajib pajak sebagai alat tanda pengenal atau identitas bagi setiap wajib pajak atau badan usaha dalam melakukan hak dan kewajiban perpajakannya. Tentu ReFresh akan mendaftarkan NPWP untuk mendukung keberlangsungan usaha ReFresh sendiri.

d. Melakukan Pendaftaran NIB dan IUMKM

Nomor Induk Berusaha (NIB) dan Izin Usaha Mikro Kecil dan Menengah (IUMKM) merupakan suatu surat izin yang menjadi syarat terbaru untuk menjalankan kegiatan suatu usaha, dimana surat izin ini dikeluarkan untuk pemerintah sebagai alat bukti bahwa suatu usaha yang berjalan itu legal dan diakui dengan adanya surat ini.

e. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Ditahap ini, pemilik usaha harus menyiapkan peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk keberlangsungan usaha dari ReFresh. Dimana ReFresh menghubungi dan membeli peralatan dan perlengkapan melalui para pemasok peralatan dan perlengkapan. Dimana peralatan dan perlengkapan ini merupakan kebutuhan setiap perusahaan untuk jangka waktu pendek maupun panjang.

f. Melakukan Kerjasama dengan Pemasok Bahan Baku

ReFresh akan mencari pemasok bahan baku yang memiliki kualitas baik atau tinggi dan juga memiliki harga yang murah. Dimana pada tahap ini, ReFresh dan pemasok membuat sebuah



perjanjian kerjasama untuk bisa menjadi pemasok bahan baku yang baik dan bisa mengirim barang secara rutin dan memberikan kualitas yang terbaik untuk ReFresh.

g. Membuat Media Sosial dan Mendaftarkan Usaha ke Jasa Layanan Pesan – Antar *Online*

Saat ini pemasaran yang terbaik adalah melalui media sosial, dimana media sosial salah satu strategi promosi paling efektif dan efisien. Dengan adanya media sosial ini, ReFresh bisa saja mendapatkan promosi secara gratis dan mendapatkan *brand awareness* dari masyarakat.

Sejak ada pandemi, sifat konsumtif manusia juga berubah, banyak orang sekarang suka belanja daring, dari sini ReFresh akan bekerja sama dengan beberapa aplikasi seperti Go-Food, Grab Food, ShopeeFood, dimana akan membantu penjualan dari ReFresh itu sendiri.

h. Mencari Tenaga Kerja (SDM)

Semua perusahaan pasti membutuhkan dan mencari tenaga kerja baru. Seorang tenaga kerja juga bisa mempengaruhi keberhasilan usaha. Pada tahap ini, ReFresh akan membuat poster lowongan kerja yang sudah lengkap dengan spesifikasi pekerjaan dan penjelasan pekerjaan. Setelah ini akan disaring melalui beberapa CV yang dikirimkan, lalu setelah tahap penyaringan akan dilanjutkan sesi wawancara secara tatap muka. Dimana akan ada beberapa kriteria pilihan untuk calon karyawan, dimana harus bisa profesional dalam pekerjaan, tempat tinggal dekat dengan tempat usaha, menguasai bidang atau ilmu yang dibutuhkan.

i. Melatih Tenaga Kerja sesuai SOP

Tenaga kerja bisa dibilang merupakan seseorang yang menjadi faktor penentu terakhir terhadap kualitas dari produk kita. Maka dari itu ReFresh akan memberikan pelatihan kepada para karyawan yang terpilih sesuai SOP, dimana SOP merupakan rangkaian standar prosedur perusahaan yang harus di lakukan demi satu tujuan perusahaan.

Hak Cipta milik IBIKKGG Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya tulisan ini tanpa mencantumkan 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 IBIKKGG.

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



j. Mulai Melakukan Promosi

Setelah melewati pembuatan media sosial untuk ReFresh, selanjutnya adalah melakukan promosi. ReFresh akan menggunakan poster dan konten video menarik dan kreatif yang akan ditampilkan pada Instagram dan TikTok dari ReFresh. Tentu pada saat ini kita butuh yang namanya *influencer* dan *food blogger* untuk mempromosikan ReFresh. Hal ini akan mempermudah mengenalkan ReFresh sebagai merek baru dan menarik atau merangsang calon pelanggan untuk membeli.

k. Pembukaan Usaha

Setelah melakukan beberapa proses rencana operasi yang panjang dan sudah dilaksanakan secara keseluruhan, maka ReFresh sudah resmi dibuka dan dapat melakukan grand opening. Grand opening membantu mengenalkan kepada masyarakat luas.

Berikut ini merupakan tabel rencana kegiatan operasional dari ReFresh:

1. Ditanggung jawab sebagai atau seluruh karya tulis ini jika 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 5.2

Tabel Rencana Kegiatan Operasional

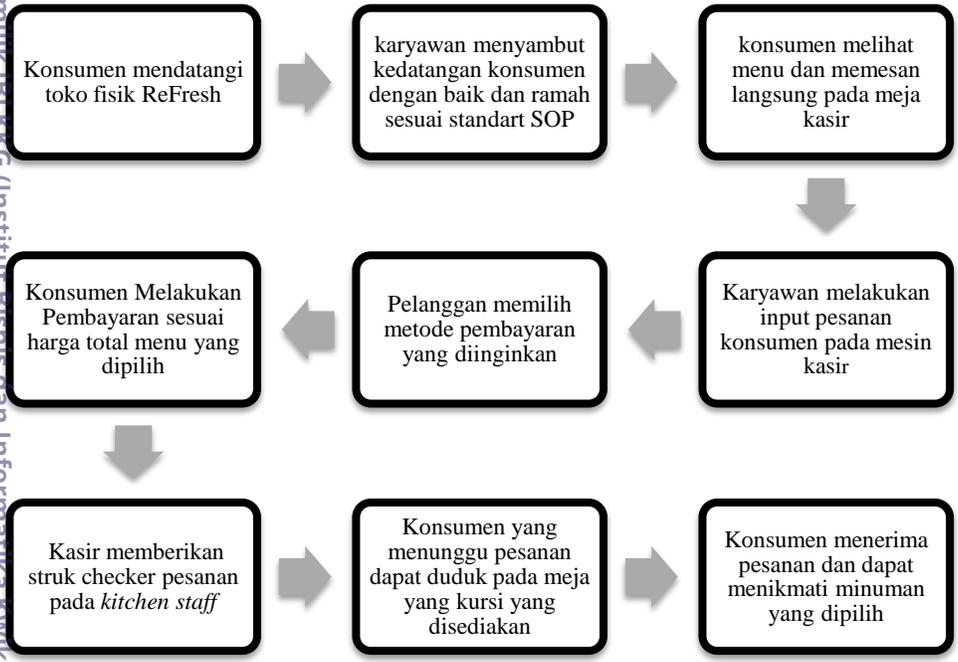
Kegiatan	Bulan dan Tahun															
	Oktober 2023				November 2023				Desember 2023				Januari 2024			
	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1. Melakukan Riset dan Survey Pasar	■	■														
2. Melakukan Survey Lokasi, Penyewaan Lokasi dan Renovasi		■	■	■	■											
3. Melakukan Pendaftaran NPWP			■	■												
4. Melakukan Pendaftaran NIB dan UMKM			■	■												
5. Membeli Peralatan dan Perlengkapan					■	■	■	■								
6. Melakukan kerjasama dengan pemasok bahan baku						■	■	■	■							
7. Membuat Media Sosial dan Mendaftarkan Usaha ke Jasa Layanan Pesan – Antar Online									■	■						

© Hak cipta milik IBI KKG Institut Bisnis dan Manajemen Kwik Kian
 Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

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

Gambar 5.3

Alur Pemesanan Produk ReFresh dari Toko Fisik



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

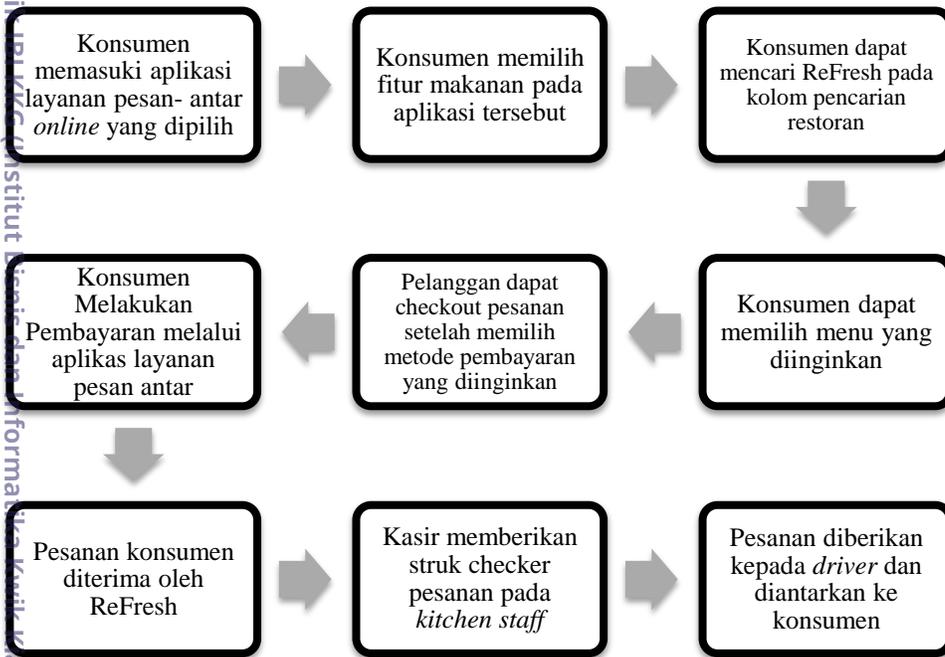
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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





Gambar 5.4

Alur Pemesanan Produk ReFresh dari Aplikasi Online



Sumber: ReFresh, 2023

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Bahan persediaan atau bahan baku harus bisa dikendalikan dalam penggunaannya, dimana pengendalian penggunaan bahan baku ini bisa optimal jika pihak pemasok bisa mendukung atau bekerja sama dengan teratur. Ketika pemasok bisa memasok bahan – bahan dengan tempat waktu, otomatis proses kerja di perusahaan dapat berjalan dengan baik. Setiap perusahaan harus bisa melakukan pengaturan stok agar bahan baku di perusahaan dapat disesuaikan sehingga bisa mengurangi resiko dalam masalah persediaan bahan baku. Berikut merupakan alur pembelian bahan baku pada ReFresh:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik Institut Teknologi dan Informatika Kwik Kian Gie

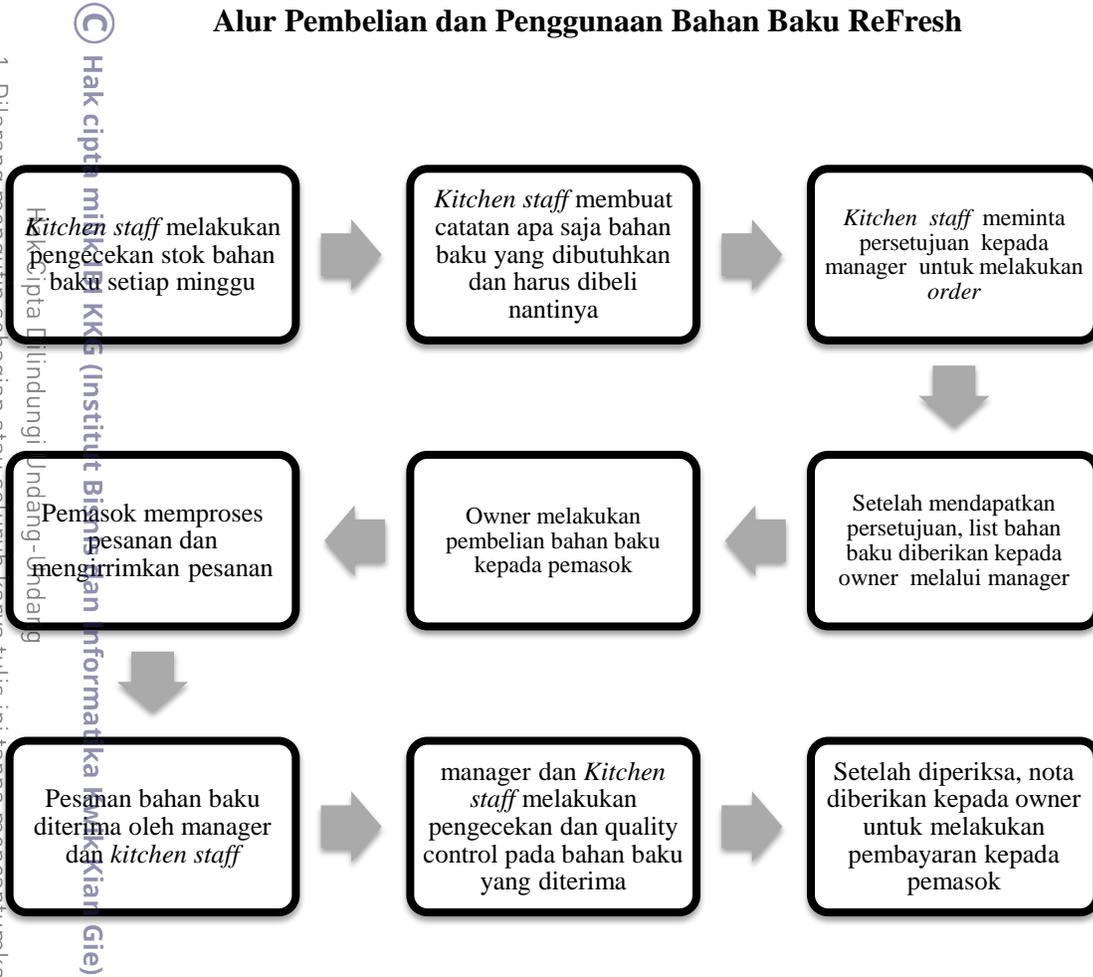
Institut Teknologi dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Gambar 5.5

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku ReFresh



Sumber: ReFresh 2023

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Sebuah perusahaan pasti membutuhkan yang namanya sebuah teknologi dan terutama peralatan. Teknologi dan peralatan ini merupakan faktor penting dalam pendirian usaha, dimana ketika kita tidak memiliki peralatan, sebuah produk tidak akan jadi. Kehadiran teknologi saat ini sangat membuat dampak positif bagi semua kehidupan, jika penulis lihat dalam industri saat ini, banyak sistem pembayaran yang semakin berkembang, dimana ini akan mendukung sebuah

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.

© Hak cipta milik IBIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
 Himpunan Cipta Dilindungi Undang-Undang



perusahaan berjalan lebih efisien dan efektif dalam menghasilkan produknya. Berikut ini merupakan teknologi dan peralatan yang dibutuhkan oleh ReFresh.

Tabel 5.3

Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Awal ReFresh

NO	NAMA PERALATAN	KUANTITAS
1	Mesin Cup Sealer	1
2	Freezer	1
3	Mesin kasir (tablet, printer, system)	1
4	Timbangan digital	3
5	Sendok	50
6	Jigger	5
7	Gelas	50
8	Botol kaca syrup	8
9	Termos air panas	2
10	Gelas takar	5
11	Gelas stainless kitchen	10
12	Centong Es	3
13	Centong sayur	2
14	Sendok takar	5
15	Dispenser air	1
16	Alat aduk digital	5
17	Kulkas Portable Mini	1
18	Neon Box "ReFresh" 2 m x 1 m	1
19	Meja & Kursi café SET (1 Meja 4 Kursi)	15
20	Baju seragam ReFresh	7
21	toples	10

Sumber: ReFresh 2023

G. Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Denah atau *layout* bangunan tempat usaha bisa mempengaruhi keberhasilan suatu perusahaan. ReFresh akan berlokasikan di Jl. Citra Raya Boulevard Blok E1 No 3, Cikupa,

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.

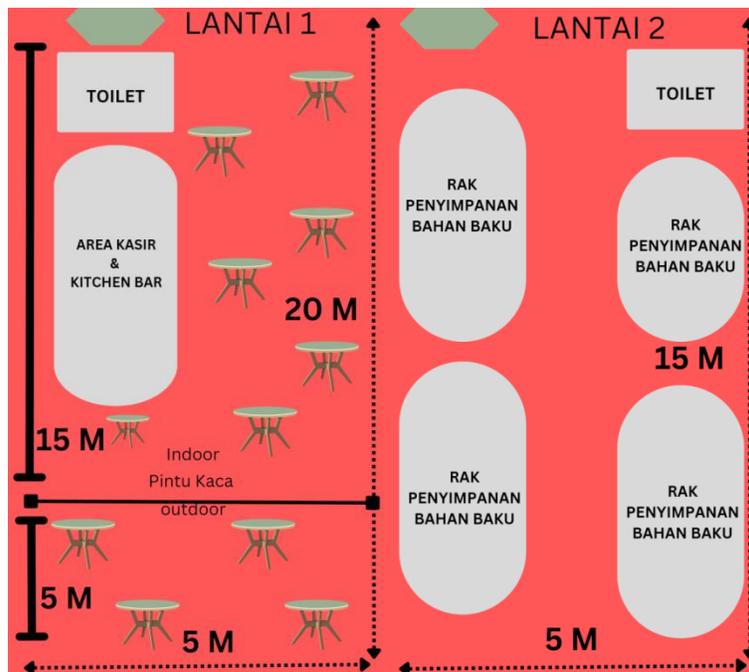


Tangerang. Pada daerah tersebut, penulis akan memilih ruko dengan ukuran yang sangat ideal yaitu dengan luas bangunan 100 m² dimana bangunan memiliki panjang 20 m dan lebar 5 m.

Dengan demikian penulis harus bisa merencanakan *layout* atau denah yang baik untuk mendukung keberhasilan dari ReFresh itu sendiri. Berikut merupakan contoh *layout* bangunan tempat usaha milik ReFresh:

Gambar 5.6

Layout Bangunan Tempat Usaha ReFresh



Sumber: ReFresh 2023

1. Dilarang menyutip 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.