



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi

Proses Operasi mengacu pada kegiatan yang berhubungan dengan penciptaan barang dan jasa melalui transformasi input menjadi output dan didistribusikan kepada konsumen.

Ini memainkan peran kunci dalam bisnis di mana ia menjalankan kegiatan operasional produksi barang dan jasa.

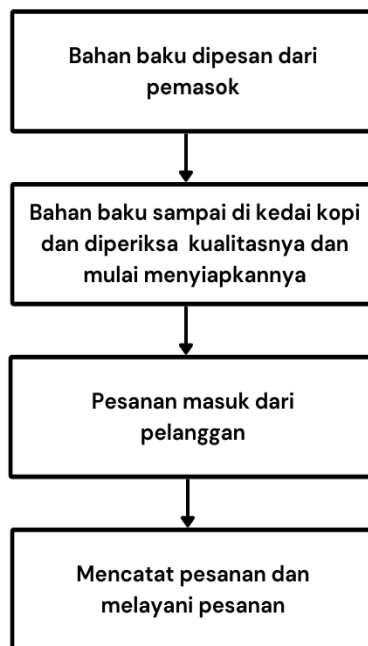
Groundworks Coffee merupakan bagian dari industri F&B yang memproduksi minuman kopi/teh bersama dengan kue/kue kering untuk dikonsumsi oleh konsumen akhir.

Groundworks Coffee memiliki alur proses produksi dari bahan baku hingga produk jadi yang siap disajikan kepada pelanggan. Berikut ini adalah input, proses dan output produksi di

Groundworks Coffee.

Gambar 5.1

Proses Operasi Groundworks Coffee



Sumber : Groundworks Coffee

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.



1. Bahan baku dipesan dari pemasok

Bahan baku dipesan dulu dan dibeli dari pemasok. Groundworks Coffee membangun hubungan yang baik dengan pemasok sehingga mereka mengizinkan kami untuk membelinya dalam jumlah besar dan menerima potongan harga dan bahan baku dikirim ke lokasi dengan tepat pada saat persediaan bahan baku habis.

2. Bahan baku sampai di kedai kopi dan diperiksa kualitasnya

Bahan baku sudah sampai di lokasi dan dibawa ke ruang penyimpanan dimana semua bahan baku disimpan disana. Staf barista kemudian membuka dan memeriksa kualitas bahan baku seperti biji kopi, gula, susu, dll. Setelah pemeriksaan, mereka dibawa ke dapur untuk mulai menyiapkan makanan dan minuman.

3. Pesanan masuk dari pelanggan

Pelanggan masuk ke kedai kopi dan mulai melakukan pemesanan setelah melihat menu, pesanan kemudian dicetak dan diserahkan ke barista.

4. Mencatat pesanan dan melayani pesanan

Setelah menerima print out dari barang yang dipesan, para staf semua bekerja sama untuk menyiapkan pesanan dan akhirnya disajikan kepada pelanggan.

Hasil penelitian IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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



B. Nama Pemasok

Pemasok memainkan peran kunci dalam setiap bisnis yang beroperasi di suatu industri.

Pemasok mengirimkan kami bahan baku yang berfungsi sebagai masukan bagi bisnis untuk diubah menjadi keluaran atau produk jadi. Penting untuk membangun hubungan yang baik dengan pemasok karena mereka dapat menyediakan bahan baku berkualitas tinggi kepada kami. Satu hal yang harus dipantau setiap bisnis adalah penetapan harga yang dibebankan dari pemasok. Mereka dapat meningkat dan menyebabkan kerugian bagi bisnis. Bisnis juga harus menyimpan beberapa pemasok tambahan untuk berjaga-jaga jika terjadi sesuatu yang tidak terduga; kenaikan harga bahan baku, bahan baku tidak sampai tepat waktu atau pemasok belum memilikinya. Di bawah tabel menunjukkan daftar pemasok yang menyediakan untuk Groundworks Coffee :

Tabel 5.1

Daftar Pemasok Groundworks Coffee

No.	Nama Pemasok	No. Telp / Jenis Pemesanan	Produk	Alamat
1	JnC Coffee Powder	Tokopedia/ Lewat Online	Biji Kopi	Bogor
2	Toko Mesin Espresso	Tokopedia/ Lewat Online	Mesin Espresso	Jakarta Pusat
3	PT. Mesin Kopi Espresso	081949623962	Mesin Coffee Maker	Gedung Trio, Jl. Kebon Sirih No.63, Kb. Sirih, Kec. Menteng
4	PT. JPW Indonesia	(021) 7821186	Moka Pot, Kettle, Teko Thermos, Motta Jug, Vietnam Drip	Kavling Polri Ampera, Jl. B1 No.24, Ragunan, Ps. Minggu, Jak Sel
5	Indogisir Kemayoran	(021) 65865658	Susu Kental, Susu, Gula, Syrup, Bubuk Tepung, Terigu, Baking Powder, dll	Jl. Angkasa No.Kav 1, Gn. Sahari Sel., Kec. Kemayoran, Kota Jakarta Pusat,

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber dan menyebutkan sumber.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Best Denki Indonesia	(021) 45855051	Cooler, Sink Table, Hand blender, Blender Heavy Duty, Water Dispenser, Kulkas, Kettle, Freezer Box, Mixer, Microwave	Mal Kelapa Gading 5 Lantai 2 F1 Unit 45, Jl. Boulevard Kelapa Gading, Kelapa Gading
Wahana Elektronik	Tokopedia/Lewat Online	Mesin Cup Press	Jakarta Timur
Trustpack ID	Tokopedia/Lewat Online	Gelas Plastik, Paper Box, Plastik dan Peralatan lain	Jakarta Barat

C Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah rincian kegiatan yang akan dilakukan oleh pemilik usaha sebelum mendirikan usaha. Mereka menjalankan rencana operasi sehingga pengaturan bisnis dapat dijalankan dengan lancar dan akan membawa hasil yang lebih baik. Sebelum memulai Groundworks Coffee, kami membuat rencana operasional yang dijelaskan sebagai berikut di bawah ini :

1. Melakukan riset pasar tentang tren konsumen

Melakukan riset pasar adalah langkah awal yang dilakukan setiap bisnis untuk mengetahui tren konsumen saat ini dan mencari potensi pasar serta cara menjangkau konsumen. Kita harus mengetahui keunikan produk serta menetapkan harga untuk menghasilkan penjualan di pasar.

2. Menganalisis pesaing dan produk mereka

Menganalisa dan meneliti kompetitor sangatlah penting karena kita perlu memahami strategi apa yang digunakan dalam bisnis dan bagaimana mereka menjual produknya. Analisis SWOT dilakukan terhadap para pesaing untuk mengidentifikasi kekuatan dan

1. Dilarang memuat/menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
a. Penguji/penyusun karya tulis ini bertanggung jawab atas kebenaran dan keakuratan data yang disajikan.
b. Penguji/penyusun karya tulis ini bertanggung jawab atas kebenaran dan keakuratan data yang disajikan.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



kelemahan mereka. Kita juga harus melihat apakah Groundworks Coffee dapat menghadapi peluang atau ancaman di masa depan.

3. Daftar pemasok utama

Pemasok memainkan peran penting dalam bisnis karena mereka menyediakan bahan mentah yang kami butuhkan untuk membuat produk yang ingin kami jual. Kami mencari pemasok utama yang dapat menjual bahan baku kepada kami dengan harga yang terjangkau dan mengirimkannya kepada kami dalam jumlah besar. Pemasok harus dipercaya dan memberikan bahan mentah berkualitas tinggi yang dibutuhkan untuk usaha.

4. Mencari lokasi yang strategis

Setelah menentukan jenis usaha yang ingin didirikan, perlu dilakukan survei untuk mencari lokasi strategis yang mudah dijangkau, lebih mudah dilihat, berada di area yang banyak potensi konsumennya. Groundworks Coffee memutuskan mendirikan kedai kopi di Kota Sedayu yang selalu ramai dan akan dikunjungi oleh pengunjung dan warga sekitar.

5. Mendaftarkan NPWP

Pemilik usaha harus memiliki Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) yang diwajibkan oleh semua warga negara yang memiliki penghasilan wajib wajib mendaftarkan ke kantor pajak. Setelah memiliki NPWP, pemilik dapat menggunakannya sebagai sarana administrasi perpajakan dan identitas Wajib Pajak dalam melaksanakan hak dan kewajiban perpajakannya.



6. Mendaftarkan TDUP

Setelah melakukan registrasi dan mendapatkan NPWP, pemilik perlu melakukan registrasi TDUP atau Tanda Daftar Usaha Pariwisata yang merupakan bukti registrasi yang wajib dimiliki oleh berbagai jenis usaha yang berhubungan dengan pariwisata, makanan dan minuman, pertemuan resmi penting dan usaha lainnya. Dengan memiliki sertifikasi ini akan memungkinkan Groundworks Coffee untuk mengajukan NIB dan berjalan kedai kopi dengan lancar.

7. Registrasi NIB

Nomor Induk Berusaha adalah dokumen yang berfungsi sebagai pengganti untuk Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Angka Pengenal Importir (API) dan hak akses kepabeanan.

8. Membuat “Layout” usaha

Groundworks Coffee akan membuat dan mendesain tata letak bisnis tentang bagaimana interior bisnis nantinya, pengaturan tempat duduk, menyediakan fasilitas serta memutuskan dimana akan menyiapkan dapur. Desain tata letak kedai kopi akan minimalis dan nyaman dengan fitur estetika yang akan ditempatkan sebagai dekorasi.

9. Merenovasikan kedai kopi dengan desain dan tampilan baru

Setelah mendesain tata letak, pemilik akan memulai dengan renovasi dan mempekerjakan tenaga kerja untuk membuat interior kedai kopi dan mendesainnya sesuai rencana tata letak.



10. Membeli peralatan dan perlengkapan kedai kopi

Setelah renovasi kedai kopi selesai, langkah selanjutnya adalah membeli peralatan dari pemasok dari daftar yang telah kami buat yang berisi alamat dan informasi pemasok dan membeli apa yang dibutuhkan untuk usaha.

11. Merekrut dan melatih karyawan

Bisnis membutuhkan karyawan untuk membantu menjalankan aktivitas sehari-hari. Groundworks Coffee akan merekrut staf barista dan staf kasir berdasarkan keahlian mereka untuk membantu menjalankan operasionalnya. Sebelum membuka usaha, kami akan memberikan pelatihan kepada staf untuk bekerja secara efisien.

12. Membuat website dan media sosial Groundworks Coffee

Setelah proses perekrutan dan pelatihan karyawan, Groundworks Coffee perlu membuat website dan media sosial untuk menarik perhatian dan kesadaran pelanggan. Memiliki 2 hal tersebut, bisa digunakan untuk pemasaran dan promosi kedai kopi.

13. Finalisasi semua izin usaha

Setelah mendapatkan semua izin dan mengikuti peraturan bisnis yang ditetapkan pemerintah, Groundworks Coffee mendapatkan izin untuk beroperasi.

14. Mempromosikan usaha

Groundworks Coffee akan memulai promosinya di media sosial, situs web, dan membuat kampanye pemasaran secara online. Kami akan mengundang influencer, blogger makanan, dan tokoh terkenal untuk mempromosikan kedai kopi kami.



15. Pembukaan usaha

Setelah semua tahapan proses dilalui, langkah terakhir adalah pembukaan kedai kopi

baru Groundworks Coffee.

Tabel 5.2

Rencana Operasi Groundworks Coffee

No	Kegiatan	RENCANA OPERASI																															
		Jun-23				Jul-23				Aug-23				Sep-23				Oct-23				Nov-23				Dec-23				Jan-24			
		M-1	M-2	M-3	M-4	M-1	M-2	M-3	M-4	M-1	M-2	M-3	M-4	M-1	M-2	M-3	M-4	M-1	M-2	M-3	M-4	M-1	M-2	M-3	M-4	M-1	M-2	M-3	M-4	M-1	M-2	M-3	M-4
1	Melakukan riset pasar	■																															
2	Menganalisis pesaing		■																														
3	Daftar pemasok utama			■	■																												
4	Mencari lokasi yang strategis				■	■	■																										
5	Mengajukan NPWP							■	■																								
6	Mendatarkan TDOP								■	■																							
7	Registrasi NIB									■	■																						
8	Membuat "Layout" usaha										■	■	■																				
9	Merenovasi kedai kopi													■	■	■	■																
10	Pembelian Peralatan																	■															
11	Rekrut dan melatih karyawan																	■	■	■													
12	Membuat website dan medsos																		■	■													
13	Finalisasi semua izin usaha																				■	■											
14	Mempromosikan usaha																					■	■	■	■								
15	Pembukaan usaha																											■	■	■	■		

Sumber : Groundworks Coffee

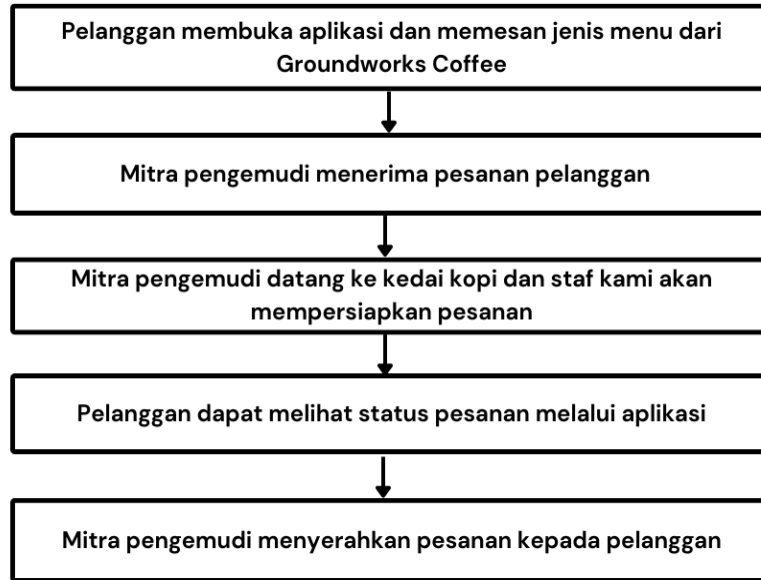
D. Rencana Alur Produk atau Jasa

Rencana alur produk menggambarkan bagan alir tentang bagaimana produk mencapai konsumen dengan proses dari awal sampai akhir. Groundworks Coffee memiliki 2 cara pembelian yang berbeda yaitu dapat dilakukan secara Online (Pemesanan melalui aplikasi seperti GrabFood atau GoFood) dan Offline (*Walk-In*). Berikut gambaran alur proses pembelian Groundworks Coffee :



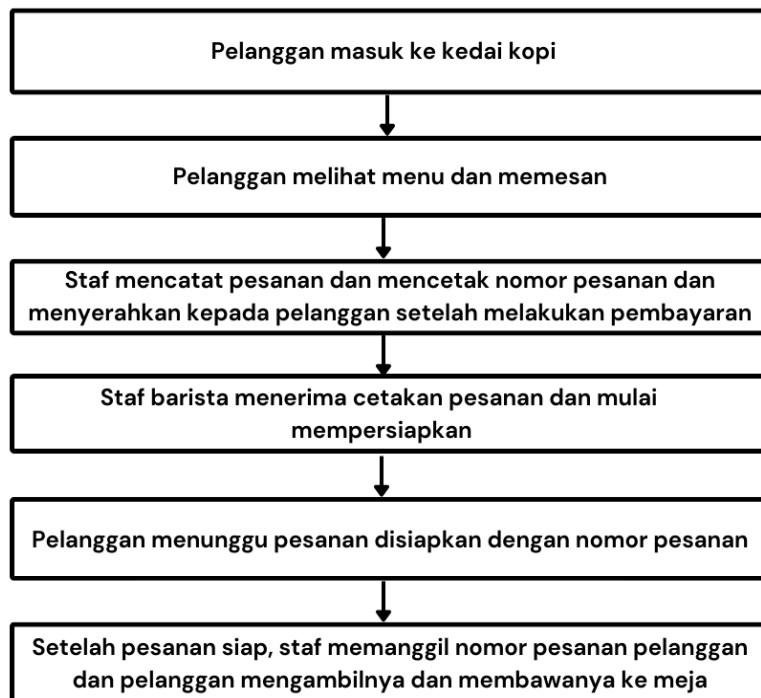
Gambar 5.2

Alur Proses Pemesanan secara 'Online'



Gambar 5.3

Alur Proses Pemesanan secara 'Offline'



© 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.



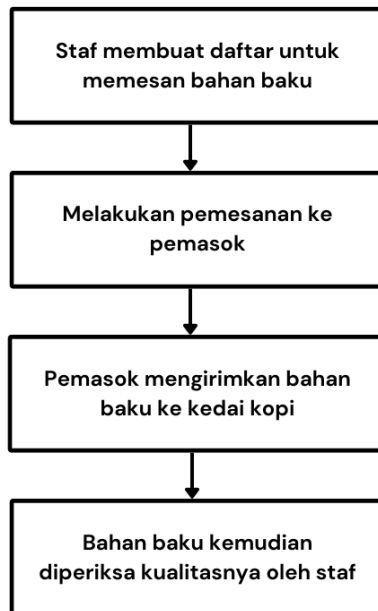
Sumber : *Groundworks Coffee*

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Groundworks Coffee memiliki koneksi dan hubungan dengan semua pemasok sebagai mitra bisnisnya. Bahan baku dikirim ke bisnis akan diperiksa kualitasnya dan dipastikan terpelihara dengan baik sehingga dapat berfungsi dengan baik selama operasi bisnis. Di bawah ini menunjukkan proses alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan :

Gambar 5.4

Rencana Alur Pembelian Bahan Baku



Sumber : *Groundworks Coffee*

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang menyalin 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.



F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Peralatan adalah aset jangka panjang berwujud yang akan dibutuhkan oleh bisnis untuk operasi sehari-hari. Mereka bermanfaat bagi bisnis dan dapat bertahan lebih dari setahun.

Berikut adalah daftar peralatan yang dibutuhkan oleh Groundworks Coffee :

Tabel 5.3

Daftar dan Biaya Peralatan Groundworks Coffee (Dalam Rupiah)

Biaya Peralatan Groundworks Coffee				
No	Peralatan	Unit	Harga Per Unit	Total Harga
1	Mesin Coffee Maker	1	14,640,000.00	14,640,000.00
3	Mesin Espresso	1	600,000.00	600,000.00
4	Moka Pot	2	200,000.00	400,000.00
5	Water Dispenser	1	1,350,000.00	1,350,000.00
6	Kulkas	1	1,550,000.00	1,550,000.00
7	Electric Hand Blender	2	75,000.00	150,000.00
8	Blender Heavy Duty	1	890,000.00	890,000.00
9	Kettle	2	47,500.00	95,000.00
10	Teko Thermos Listrik	1	90,000.00	90,000.00
11	Rak Display	2	1,400,000.00	2,800,000.00
12	Freezer Box 100 liter	1	1,900,000.00	1,900,000.00
13	Work Sink Table	1	2,975,000.00	2,975,000.00
14	Cup Sealer Mesin Press	1	1,125,000.00	1,125,000.00
15	Showcase Cooler Modena	1	2,600,000.00	2,600,000.00
16	Mesin Kasir	1	2,500,000.00	2,500,000.00
17	Vietnam Drip	1	163,000.00	163,000.00
18	Motta Jug	1	247,000.00	247,000.00
19	Oven Bakery	1	2,350,000.00	2,350,000.00
20	Kompas Gas	1	560,000.00	560,000.00
21	Kirin Microwave	1	600,000.00	600,000.00
22	Philips Mixer Stand	1	555,000.00	555,000.00
23	Thome Timbangan	1	85,000.00	85,000.00
Total				38,225,000.00

Sumber : Groundworks Coffee

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.



G. Layout Bangunan Tempat Usaha

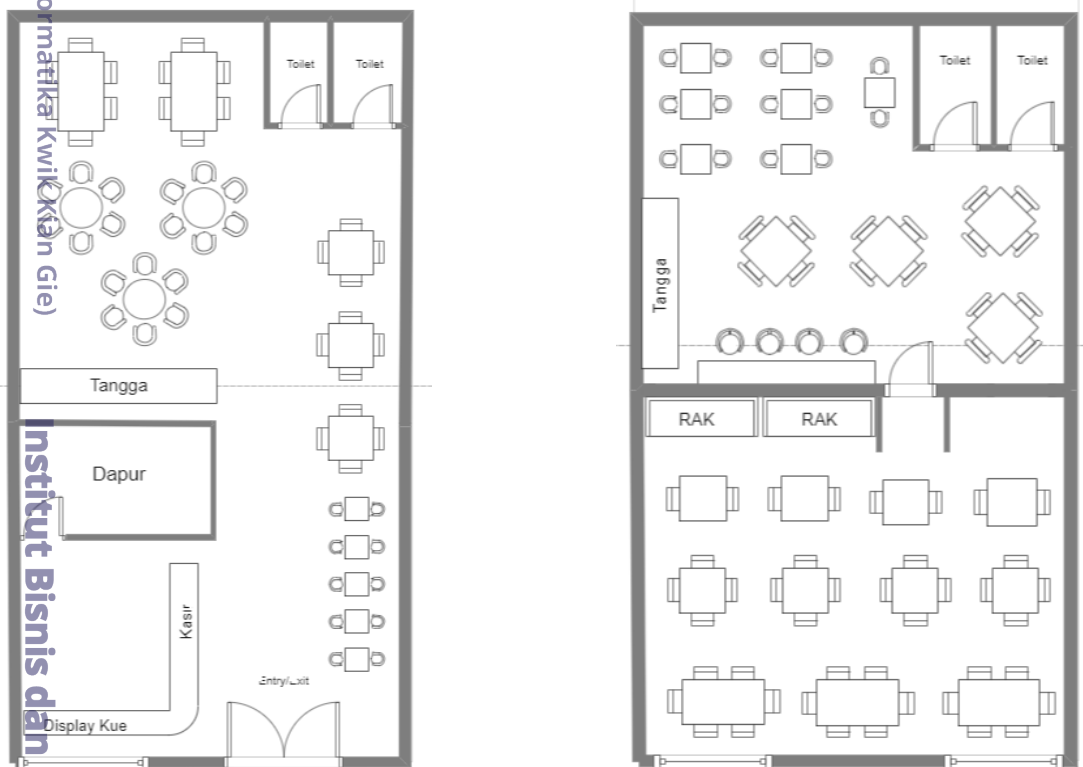
Usaha perlu memiliki rencana tata letak untuk menjalankan operasi sehari-hari. Layout Bangunan Usaha adalah proses untuk pengaturan aliran dan penempatan fasilitas yang dapat ditentukan oleh efisiensi produksi.

Groundworks Coffee berlokasi di Jl. Klp Kota Sedayu. Gading No.5, Jakarta Timur.

Memiliki luas bangunan 105m² dengan panjang 15 meter dan lebar 7 meter. Dua gambar di bawah ini menggambarkan lantai tata letak Groundworks Coffee :

Gambar 5.5

Lantai 1 dan Lantai 2



Sumber : Groundworks Coffee

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.