



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

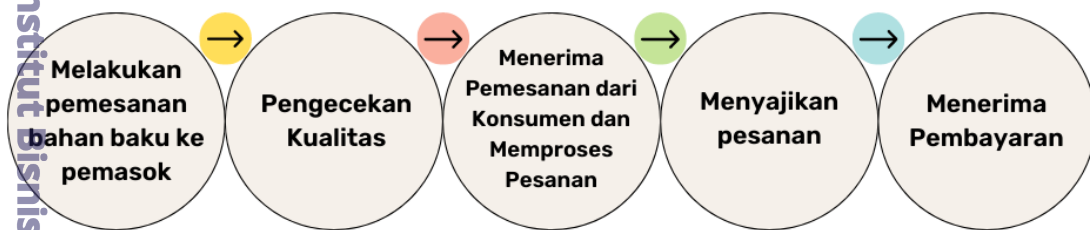
5.1 Proses Operasi

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2017:42) “Activities that the relate to the creation of goods and services through the transformation of inputs to outputs is a Operation Management.” Manajemen operasi merupakan serangkaian kegiatan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa. Proses operasi memiliki peran yang sangat penting yaitu mengubah *input* menjadi *output* yang berupa barang atau jasa.

Kyushou Ramen Bar adalah usaha di bidang kuliner yang menawarkan produk makanan dan minuman untuk konsumen akhir. Berikut ini adalah alur proses produksi *Kyushou Ramen Bar*:

Gambar 5.1

Alur Proses Produksi *Kyushou Ramen Bar*



Sumber: *Kyushou Ramen Bar*

a. Pemesanan bahan baku ke pemasok

Proses produksi dari input adalah pemesanan bahan baku ke pemasok. *Kyushou Ramen Bar* memiliki pemasok untuk hubungan jangka panjang. Bahan baku yang *fresh* datang setiap

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Hak Cipta Diturunkan Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruhnya tulisan 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.



hari pada pagi hari untuk bahan baku yang tidak memiliki waktu simpan yang lama seperti ayam, sayuran dan sebagainya. Untuk bahan-bahan seperti minyak goreng, beras, minuman kemasan dan lain-lain akan datang setiap dua minggu sekali.

b. Pengecekan Kualitas

Bahan baku yang datang akan segera dilakukan pengecekan oleh bagian *Quality Control* untuk memastikan jika bahan-bahan yang digunakan untuk proses produksi memiliki kualitas yang baik agar kualitas dan cita rasa dapat terjaga. Dengan demikian diharapkan *Kyushou Ramen Bar* memiliki pelanggan dengan loyalitas yang tinggi.

c. Menerima Pesanan dari Konsumen dan Memproses Pesanan

Konsumen membuat pesanan sesuai dengan pilihan yang ada pada menu yang tersedia. Setelah pesanan diterima oleh *Kyushou Ramen Bar*, maka langsung diproses oleh koki.

d. Menyajikan Pesanan

Jika pesanan sudah selesai diproses di dapur, maka pelayan harus segera menyajikan makanan dan minuman ke meja konsumen.

e. Menerima Pembayaran

Kyushou Ramen Bar menerima pembayaran dari konsumen, setelah konsumen menikmati makanan dan minuman.

5.2 Nama Pemasok

Menurut Kotler, Armstrong, Harris & Hongwei (2020:71), "Suppliers from an important link in the company's overall customer value delivery network. They provide the resources

needed by the company to produce its goods and service”. Pemasok membentuk mata rantai penting dalam keseluruhan jaringan nilai pelanggan. Pemasok menyediakan sumber daya yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang dan jasa. Masalah pemasok dapat mempengaruhi pemasaran. Kenaikan harga dari pemasok dapat merugikan volume penjualan perusahaan. Berikut adalah daftar pemasok bahan baku bagi *Kyushou Ramen Bar*:

Tabel 5.1

Daftar Pemasok *Kyushou Ramen Bar*

No.	Nama Pemasok	Alamat	No. Telepon	Produk
1	Sukanda Djaya	https://sukandadjaya.com/	0218998 2010	Bahan baku
2	Glori Melamine	https://www.glorimelamine.com/	08811155062	Tempat dan alat makan
3	Indoguna Meatshop	http://indogunameatshop.com/id/	0217222050	Bahan baku
4	ACE	https://www.acehardware.co.id/	08551500582	Meja, kursi, perlengkapan dan peralatan dapur, perlengkapan daperalatan masak.
5	Restomart Official Store	https://restomart.com/	+6281575757692	Meja, kursi, perlengkapan dan peralatan dapur, perlengkapan daperalatan masak.

Sumber: *Kyushou Ramen Bar*

5.3 Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan bagian dari rencana strategi bisnis yang menjelaskan bagaimana sebuah pekerjaan dilakukan, alur kerja, serta sumber daya apa saja yang harus digunakan dalam prosesnya. Berikut merupakan rencana operasi yang dilakukan oleh *Kyushou Ramen Bar*:

1. Mengembangkan dan meningkatkan kemampuan diri untuk menghadapi tantangan yang dihadapi.

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





a. Membuat Rencana Bisnis

Membuat rencana bisnis ialah langkah awal yang dilakukan oleh *Kyushou Ramen Bar*.

Rencana bisnis ini dibuat untuk mengetahui rencana strategis perusahaan dan mengetahui peluang maupun risiko yang akan dihadapi serta dapat digunakan sebagai alat pertimbangan apakah bisnis tersebut layak atau tidak untuk dijalankan.

b. Melakukan Survey Pasar dan Pesaing

Survey pasar diperlukan untuk mengukur besarnya permintaan akan *ramen*. Survey pesaing diperlukan agar dapat mengetahui kekuatan dan kelemahan pesaing, dan juga dapat digunakan untuk menetapkan harga jual sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

c. Survey Pemasok

Pemasok merupakan bagian penting dalam menyediakan kebutuhan bahan baku untuk proses produksi perusahaan. Pemasok yang memiliki barang yang berkualitas dan mampu menjaga kinerja dalam menyediakan pasokan bahan baku ialah pemasok yang menjadi pilihan *Kyushou Ramen Bar*.

d. Menyewa Tempat dan Membuat desain tata letak bangunan

Kyushou Ramen Bar memilih menyewa tempat usaha yang dekat dengan pusat perbelanjaan, sekolah, kantor dan apartemen. Dan membuat perencanaan desain tata letak bangunan usaha.

e. Pendaftaran Izin Usaha

Kyushou Ramen Bar melakukan pengajuan izin usaha secara *online* melalui oss.go.id. Penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko melalui *online single submission (OSS)* merupakan pelaksanaan UU No. 11 tahun 2020 tentang cipta kerja.

f. Proses Instalasi Desain Layout



Proses instalasi desain layout ruangan akan dilakukan oleh kontraktor terpilih sesuai dengan keinginan pihak *Kyushou Ramen Bar*. Desain yang menarik dan unik akan menjadi daya tarik bagi calon pelanggan.

g. Melakukan Pembelian Peralatan, Perlengkapan dan Bahan Baku

Langkah selanjutnya adalah membeli peralatan, perlengkapan dan bahan baku yang dibutuhkan oleh *Kyushou Ramen Bar* untuk memulai menjalankan bisnisnya.

h. Menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar Operasional Prosedur merupakan pedoman yang berkaitan dengan prosedur yang harus dijalankan. Dengan adanya SOP maka karyawan lebih mudah untuk mengetahui apa yang harus dikerjakan dan meminimalisir kesalahan.

i. Merekrut Tenaga Kerja

Perusahaan mencari tenaga kerja melalui media sosial atau rekomendasi teman atau kerabat, dan melakukan interview pada calon pekerja.

j. Menciptakan Sistem Kerja

Sistem kerja merupakan serangkaian tata kerja dan prosedur yang membentuk kebulatan pola tertentu dalam melaksanakan suatu bidang pekerjaan. Sistem kerja yang teratur dapat meningkatkan produktivitas dalam sebuah perusahaan.

k. Melakukan Promosi

Promosi dilakukan secara *online* melalui media sosial. Hal yang penting dalam melakukan promosi ini adalah bagaimana *Kyushou Ramen Bar* dikenal dan diterima oleh masyarakat.

l. Pembukaan Usaha

Setelah persiapan selesai, maka usaha *Kyushou Ramen Bar* akan segera dibuka.

Berikut ini adalah rencana operasi *Kyushou Ramen Bar*.



Tabel 5.2

Rencana Operasi *Kyushou Ramen Bar*

Kegiatan	Bulan						
	Agu 2023	Sept 2023	OKt 2023	Nov 2023	Des 2023	Jan 2024	
Membuat Rencana Bisnis	■	■					
Melakukan survey pasar dan pesaing		■					
Survey pemasok		■	■				
Menyewa tempat dan membuat desain tata letak bangunan		■	■				
Pendaftaran Izin Usaha			■	■			
Proses instalasi desain layout			■	■	■		
Pembelian peralatan, perlengkapan dan bahan baku				■	■		
Menyusun SOP					■	■	
Merekrut Tenaga Kerja					■	■	
Menciptakan sistem kerja					■	■	
Melakukan promosi					■	■	■
Pembukaan Usaha							■

Sumber: *Kyushou Ramen Bar*

1. Dilarang menyalin atau menjiplak seluruh atau sebagian isi karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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.



5.4 Rencana Alur Produk

Rencana alur proses penjualan merupakan rangkaian kegiatan transaksi penjualan.

Berikut ini adalah rencana alur proses pembelian produk pada *Kyushou Ramen Bar*:

Gambar 5.2

Alur Pembelian Produk *Kyushou Ramen Bar*



Sumber: *Kyushou Ramen Bar*

5.5 Rencana Alur Pembelian

Bahan baku sangatlah penting dalam melaksanakan sebuah proses bisnis. Oleh karena itu, persediaan bahan baku harus dapat dikelola dengan efektif dan efisien agar dapat menekan biaya operasional. Ketersediaan jumlah barang tersebut harus direncanakan, dialokasikan, diawasi, serta dikendalikan agar dapat selalu menunjang kualitas layanan perusahaan. Gambar 5.2 akan menjelaskan tentang alur pembelian barang-barang yang dibutuhkan dari pemasok sampai penggunaannya untuk *Kyushou Ramen Bar*.

Gambar 5.1

Alur Pembelian Bahan Kebutuhan dari Pemasok



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

Sumber: *Kyushou Ramen Bar*

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi dan peralatan merupakan hal essential yang harus dimiliki suatu perusahaan. Teknologi dapat mempermudah proses kerja dan menghemat waktu pekerjaan. Penggunaan teknologi dengan cara yang tepat dalam menjalankan suatu bisnis dapat meningkatkan efektivitas serta efisiensi dengan signifikan. Berikut adalah peralatan serta teknologi yang dibutuhkan untuk mendukung kegiatan operasional dari usaha *Kyushou Ramen Bar*, yaitu

a. *Wifi*

Internet merupakan salah satu sumber daya yang wajib. Hal ini disebabkan karena fokus pelayanan industri ini terletak pada pemesanan makanan yang dilakukan secara digital atau

online, sehingga tanpa internet maka pemesanan makanan secara digital tidak dapat dilakukan.

Pemanfaatan internet dalam kegiatan usaha pada *Kyushou Ramen Bar* yaitu:

- 1) Penyediaan wifi gratis
- 2) Melakukan promosi di sosial media seperti *Youtube, Instagram, dan Facebook*
- 3) Penggunaan internet *banking* atau *mobile banking* untuk bertransaksi.

b. Smartphone

Smartphone digunakan oleh perusahaan sebagai media utama untuk berkomunikasi dalam jarak jauh. Media tersebut menunjang alur komunikasi dari seluruh kegiatan usaha ini baik pemilik dengan karyawan, karyawan antar karyawan, serta perusahaan dengan konsumen.

d. Air Conditioner

Pengadaan AC ini dilakukan guna menunjang pelayanan serta kenyamanan baik bagi para konsumen maupun karyawan dalam melaksanakan pekerjaan sehari-hari.

c. Printer Resi dan mesin kasir

Alat teknologi ini yang berfungsi untuk mencetak resi pengiriman pemesanan konsumen sedangkan mesin kasir berfungsi untuk menghitung dan menghimpun transaksi penjualan serta menyimpan uang.

f. Kamera atau *Closed Circuit Television (CCTV)*

Kamera CCTV sangat diperlukan untuk membantu kegiatan operasional dan menghindari aktivitas yang merugikan banyak pihak.

g. Laptop

Laptop digunakan untuk menunjang kegiatan adminisratif seperti penyimpanan data perusahaan, pembuatan dokumen, penyimpanan pembelian, pencatatan laporan keuangan dan lain-lain.





5.7 Layout Bangunan Tempat Usaha

Setiap usaha mempunyai bangunan fisik untuk menjalankan aktivitas bisnisnya. *Layout* merupakan proses penentuan bentuk dan penempatan fasilitas yang dapat menentukan efisiensi alur produksi atau operasi. Berikut ini adalah *layout* bagunan pada tempat usaha *Kyushou Ramen Bar*:

Ramen Bar:

1. Dilengkapi dengan 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 Dilindungi Undang-Undang

© **Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie**

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Sumber: Observasi Penulis

Gambar 5.2

Layout Bangunan pada *Kyushou Ramen Bar*

