

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi

Menurut William J. Stevenson (2023:3) manajemen operasional adalah sistem manajemen atau serangkaian proses dalam pembuatan produk atau penyediaan jasa.

Manajemen operasi diperlukan untuk melakukan perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan juga pengendalian sumber daya untuk mencapai organisasi secara efektif dan efisien. Proses pembuatan produk terjadi melalui manajemen operasi, maka dari itu agar dapat dihasilkan produk yang baik dan juga mumpuni perlu diterapkan manajemen operasi yang ketat agar saat produk di distribusikan kepada konsumen, konsumen mendapatkan *output* yang terbaik dan juga merasa puas.

Arla merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang kuliner khususnya arem-arem dan juga peyek, yang dimana Arla memproduksi arem-arem dan peyek yang memiliki beberapa varian yang dilengkapi juga dengan beberapa varian sambal yang bisa dipilih dan segera dikonsumsi oleh konsumen. Dalam proses produksi, produk sebagai *output* bergantung pada faktor produksi sebagai *input*. Besarnya jumlah produk atau keluaran bergantung seberapa besarnya produksi atau *input* yang dibuat.

Arla memiliki alur proses produksi yang bertujuan agar produk yang diproduksi dapat sampai kepada konsumen. Berikut merupakan alur pembelian langsung di Arla yang dapat dilihat pada Gambar 5.1.

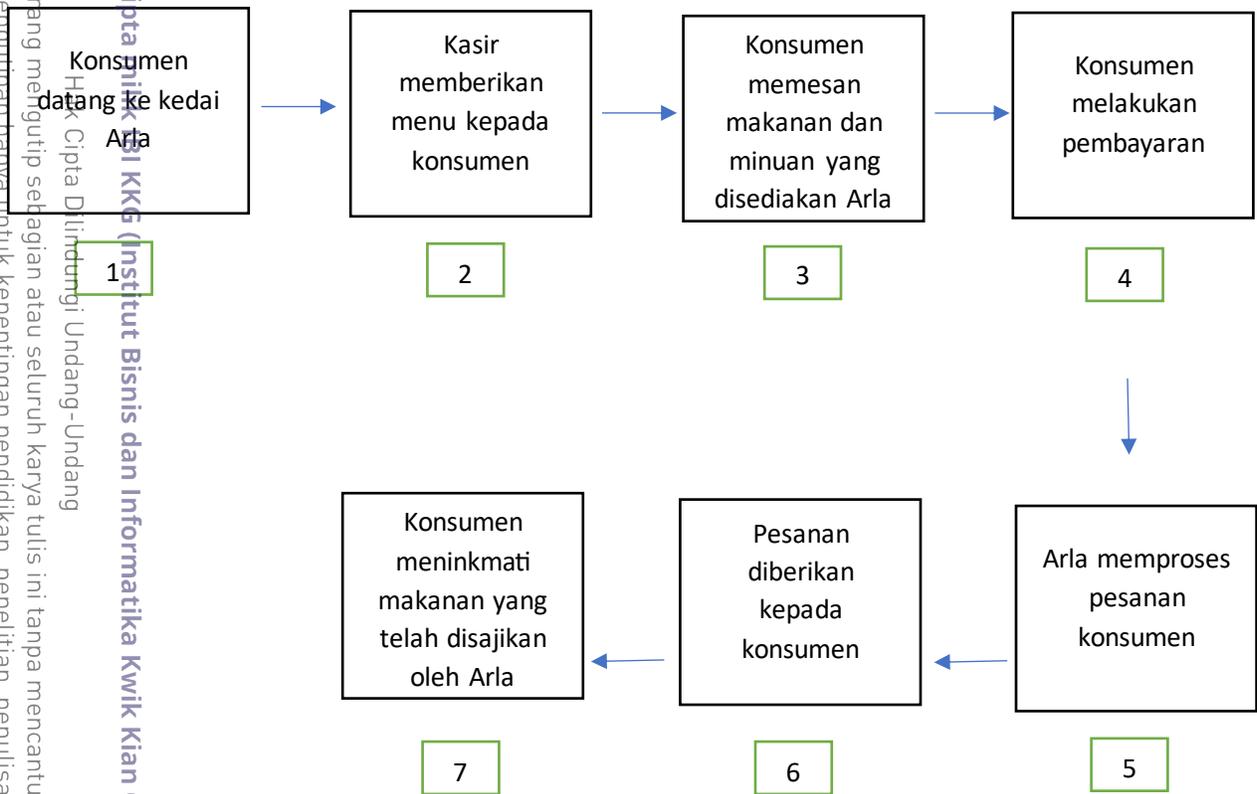


1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Gambar 5.1

Alur Proses Pembelian Langsung di Arla



Sumber : Arla

Pada Gambar 5.1. dijelaskan bagaimana proses pembelian arem-arem dan peyek di kedai Arla hingga dapat dikonsumsi oleh konsumen. Berikut penjelasan alur proses pembelian konsumen berdasarkan Gambar 5.1.

1. Konsumen datang ke kedai Arla

Konsumen yang ingin membeli produk dari Arla yang berupa arem-arem dan peyek dapat membeli dengan 2 cara, yaitu dengan cara datang langsung ke kedai Arla atau melakukan pembelian *by online* bisa melalui *Grabfood, Gofood, Shopeefood*.

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

© Hak cipta ini di KKGI (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)



B. Nama Pemasok

Menurut Ismail Solihin (2012:42) pemasok merupakan organisasi yang menyediakan input bagi perusahaan seperti bahan baku, jasa, dan tenaga kerja.

Di bidang kuliner mencari seorang pemasok sangatlah mudah karena makanan adalah kebutuhan utama manusia, dan mereka para pemasok menjual bahan baku untuk dijadikan sebuah makanan, tantangan bagi Arla sendiri adalah mencari pemasok yang mampu memenuhi kebutuhan Arla, baik dari segi harga, ketersediaan dan juga kualitas dan kebersihan dari bahan baku tersebut. Arla juga harus melihat pribadi dari pemasok tersebut, apakah ia seseorang yang dapat bekerjasama dengan baik atau tidak. Berikut merupakan daftar nama pemasok peralatan, perlengkapan, dan bahan baku Arla disertai dengan harga yang dapat dilihat pada Tabel 5.1.

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.



Tabel 5.1

Pemasok Peralatan Arla

| No | Nama Peralatan | Harga (Rp) | Sumber |
|----|------------------------------------------------|------------|-------------------|
| 1 | Komputer Kasir Core i3 | 3.600.000 | Harco Mangga Dua |
| 2 | ChiQ Chest Freezer 110 Liter | 1.900.000 | Tokopedia |
| 3 | Kulkas Polytron 150 Liter | 1.600.000 | Tokopedia |
| 4 | Kompor Gas Rinnai 522-C (2pcs) | 350.000 | Tokopedia |
| 5 | Selang Gas + Regulator Rinnai RG-622 MS (2pcs) | 180.000 | Tokopedia |
| 6 | Gas Elpiji 12 Kg (2pcs) | 250.000 | Penjual Gas |
| 7 | Miyako Blender BL-102PL | 230.000 | Tokopedia |
| 8 | Talenan Kayu 32cm | 50.000 | Pasar Gang Hober |
| 9 | Pisau Set Oxone OX608N | 220.000 | Tokopedia |
| 10 | Wajan | 80.000 | Pasar Gang Hober |
| 11 | Sodet Set 11 Pcs | 205.000 | Tokopedia |
| 12 | Saringan Minyak 22cm (2pcs) | 20.000 | Tokopedia |
| 13 | Alat Pencacah kacang | 50.000 | Tokopedia |
| 14 | Baskom Stainless 22cm (2pcs) | 20.000 | Tokopedia |
| 15 | Dandang Kukus 50 Cm (2pcs) | 350.000 | Tokopedia |
| 16 | Tampah (2Pcs) | 20.000 | Pasar Gang Hiber |
| 17 | Meja + Bangku Kasir | 500.000 | Tokopedia |
| 18 | Piring Diameter 23cm (150pcs) | 1.500.000 | Tokopedia |
| 19 | Gelas 400 Ml (150pcs) | 900.000 | Tokopedia |
| 20 | Sendok Garpu (150pcs) | 870.000 | Tokopedia |
| 21 | Meja Makan Set (15pcs) | 2.000.000 | Tokopedia |
| 22 | Bangku Plastik (20pcs) | 20.000 | Tokopedia |
| 23 | Alat Sapu Set | 90.000 | Tokopedia |
| 24 | Alat Pel Set | 110.000 | Tokopedia |
| 25 | Tempat Sampah 120 Liter | 20.000 | Tokopedia |
| 26 | Kipas Angin Sekai (2pcs) | 220.000 | Toko Kipas Harlan |
| 27 | Kabel Roll 5 Meter Kenmaster | 130.000 | Toko Listrik Roxy |
| 28 | Dispenser Cosmos CWD-1060 | 120.000 | Tokopedia |
| 29 | Aqua Galon 19L (2pcs) | 25.000 | Pemasok Aqua |
| 30 | Toples Bumbu Set | 30.000 | Tokopedia |
| 31 | Sealer Plastik | 100.000 | Tokopedia |
| 32 | Kulkas Maspion USG-126 | 1.900.000 | Tokopedia |
| 33 | Ceiling Fan Mitsubishi | 1.750.000 | Tokopedia |
| 34 | Gunting | 70.000 | Tokopedia |
| 35 | Ember | 40.000 | Pasar Gang Hober |

Sumber : Arla

1. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengidentifikasi sumbernya.
- a. Dilarang menyalin, mengutip, atau menjiplak sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mengidentifikasi sumbernya.
- 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.



Pembelian banyak dilakukan di Tokopedia karena proses pembelian melalui Tokopedia sangat mudah, dan produk yang dibeli bisa langsung sampai ke ruko Arla sehingga proses penyusunan peralatan dan perlengkapan bisa langsung dilakukan dengan begitu pembelian melalui Tokopedia juga menunjukkan ke-efisienan dalam hal waktu.

Tabel 5.2

Pemasok Perlengkapan Arla

| No | Nama Perlengkapan | Harga (Rp) | Sumber |
|----|-------------------------------------|------------|--------------------------|
| 1 | Masker (2pack) | 60.000 | Tokopedia |
| 2 | Hair Cap (2pack) | 42.000 | Tokopedia |
| 3 | Sarung Tangan Plastik (1000pcs) | 100.000 | Pasar |
| 4 | Hand Sanitizer 5 Liter (2pcs) | 200.000 | Tokopedia |
| 5 | Disinfektan 5 Liter (2pcs) | 100.000 | Tokopedia |
| 6 | Kertas Struk (5 Roll) | 50.000 | Tokopedia |
| 7 | Paper Lunch Box (1000pcs) | 5.800.000 | Tokopedia |
| 8 | Standing Pouch (1000pcs) | 4.500.000 | Pasar |
| 9 | Pewangi Ruangan (2pcs) | 200.000 | Pasar Modern Hari-Hari |
| 10 | Sabun Cuci Tangan 5 Liter (2pcs) | 90.000 | Pasar Modern Hari-Hari |
| 11 | Plastik Sampah (<i>Trash Bag</i>) | 20.000 | Pasar Thomas |
| 12 | Sponge Cuci Piring (2pcs) | 6.000 | Pasar Thomas |
| 13 | Sabun Cuci Piring 5 Liter (2pcs) | 190.000 | Pasar Modern Hari-Hari |
| 14 | Pembersih Lantai 5 Liter (2pcs) | 90.000 | Pasar Modern Hari-Hari |
| 15 | Facial Tissue (15pcs) | 150.000 | Tokopedia |
| 16 | Sedotan Plastik (1000pcs) | 800.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 17 | Gelas Plastik 14oz (1000pcs) | 1.000.000 | Pasar Gang Hober |
| 18 | Kantong Plastik PE(1000pcs) | 1.200.000 | Pasar Gang Hober |
| 19 | Dap Dapur (12pcs) | 16.200 | Tokopedia |
| 20 | Elemen Sealer Plastik(2pcs) | 17.000 | Pasar Gang Hober |
| 21 | Cup Sambal (1000pcs) | 350.000 | Pasar Gang Hober |

Sumber : Arla

1. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 2. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya atau tulisan ini tanpa izin IBKKG.
 3. Penyalinan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 4. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.



Tabel 5.3

Pemasok Bahan Baku Arla

| No | Nama Bahan Baku | Harga Total (Rp) | Sumber |
|----|---------------------------------|------------------|--------------------------|
| 1 | Kemiri (50kg) | 3.000.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 2 | Kencur (50kg) | 4.000.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 3 | Ketumbar (50kg) | 2.000.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 4 | Bawang Putih (50kg) | 2.000.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 5 | Telor (50kg) | 1.700.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 6 | Daun Jeruk (10kg) | 400.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 7 | Tepung Tapioka (50kg) | 1.250.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 8 | Tepung Beras (50kg) | 750.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 9 | Minyak Goreng (50 Liter) | 750.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 10 | Kacang (50kg) | 1.500.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 11 | Teri (10kg) | 1.500.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 12 | Udang (50kg) | 1.500.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 13 | Daun Pisang (50 Ikat) | 750.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 14 | Wortel (50kg) | 350.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 15 | Ayam (50kg) | 2.500.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 16 | Beras (80 Liter) | 1.000.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 17 | Santan Kelapa (50 Butir Kelapa) | 500.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 18 | Kecap (30 Bungkus) | 600.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 19 | Lada (10 Renceng) | 100.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 20 | Bawang Putih Halus (50kg) | 1.750.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 21 | Garam (10kg) | 160.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 22 | Micin (10kg) | 150.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 23 | Kacang Tanah (10kg) | 300.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 24 | Cabai Rawit Merah (10kg) | 500.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 25 | Cabai Rawit Hijau (10kg) | 500.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 26 | Tomat (10kg) | 200.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 27 | Terasi (10kg) | 400.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 28 | Gula Pasir (10kg) | 150.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |
| 29 | Aqua Galon 19L (5 Galon) | 125.000 | Pemasok Aqua |
| 30 | Jeruk Peras (10kg) | 200.000 | Pasar Inpres Tanah Abang |

Sumber : Arla

Pasar tempat Arla membeli kebutuhan adalah Pasar Inpres Tanah Abang

1. Dilengkapi dengan penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.



C. Deskripsi Rencana Operasi

Ⓒ Rencana operasi adalah proses terperinci yang dirancang untuk membuka dan mengelola pengembangan bisnis sedemikian rupa sehingga bisnis tersebut dapat berjalan dengan baik dan juga memberikan hasil yang terbaik. Sebelum bisnis berjalan, rencana operasi harus sudah berproses agar dapat memudahkan Arla dalam menentukan strategi yang harus diambil. Berikut beberapa gambaran umum tentang rencana dan prosedur operasional yang telah diterapkan Arla sebelum bisnis ini dijalankan :

1. Melakukan Survei Pasar

Survei Pasar adalah proses pengumpulan informasi dari target market tentang kelayakan produk atau layanan baru dan evaluasi produk lama untuk dikembangkan. Lebih tepatnya melihat ketertarikan pasar yang ada terhadap produk atau jasa yang akan *launching*, Arla sendiri sudah melakukan survei ke beberapa orang yang sesuai dengan target market Arla dan dari data survei tersebut menunjukkan bahwa peminat makanan arem-arem serta peyek masih cukup tinggi yang berarti di dalamnya masih terdapat peluang bagi Arla.

2. Melakukan Survei Pesaing

Menurut Kotler dan Armstrong (2016:81) Pesaing adalah suatu bisnis yang bergerak pada industri dan segmentasi pasar yang sama dengan bisnis yang ingin dimasukan/dirikan. Tentunya setiap orang ingin bisnisnya unggul dibanding para pesaing, untuk unggul tersebut diperlukan survei, dan survei tersebut dilakukan untuk mengetahui kekurangan dan juga kelebihan dari para pesaing, dari hal tersebutlah baru dapat sebuah bisnis membuat “pembeda” agar mereka bisa unggul dari pesaing, begitu pula yang dilakukan oleh Arla, Arla melakukan survei pesaing,

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Ⓒ Himpunan Ilmiah IBIKKG (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.



melihat hal-hal yang dilakukan oleh pesaing dan berusaha menciptakan “*unique point*” agar para konsumen lebih tertarik terhadap Arla dibanding para pesaing.

3. Melakukan Survei Lokasi

Lokasi adalah sebuah hal yang sangat penting dan krusial bagi berjalannya suatu bisnis, karena jika pemilihan lokasi kurang tepat, kemungkinan besar penjualan yang dilakukan bisnis tersebut juga akan sedikit. Oleh karena itu, Arla memilih lokasi di pusat kota, yaitu tepatnya pada daerah perukoan Cideng, Jakarta Pusat dimana daerah tersebut adalah daerah yang strategis dan sesuai dengan target market Arla itu sendiri.

4. Melakukan Survei Pemasok

Pemasok atau bisa disebut juga sebagai *supplier* bagi sebuah bisnis yang bergerak di bidang kuliner atau makanan, memiliki peranan yang cukup besar karena jika pemasok tidak dapat memberikan bahan baku dengan kualitas terbaik serta harga yang *affordable* hal tersebut akan menyulitkan sebuah bisnis. Demi adanya kemajuan bagi sebuah bisnis, diperlukan pemasok yang dapat memenuhi kebutuhan dan juga keinginan kita, hal tersebut dapat dilakukan melalui proses negosiasi.

5. Proses Pembelian Peralatan dan Perlengkapan

Saat proses survei lokasi dan pemasok sudah dilakukan, hal selanjutnya yang perlu dilakukan adalah membeli segala kebutuhan peralatan dan perlengkapan yang dapat mendukung kegiatan berbisnis Arla. Dalam hal pembelian peralatan dan perlengkapan, Arla juga mengusahakan untuk membeli peralatan dan perlengkapan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



dengan kualitas dan harga terbaik, demi mendapatkan peralatan dan perlengkapan yang memiliki daya tahan yang lama serta dapat membantu performa dari pekerja.

6. Mendesain *Layout* Kedai

Layout perlu dibuat agar terdapat gambaran atau perkiraan barang apa saja yang akan diletakkan, dan juga menyiapkan posisi penempatan barang yang tepat, karena jika sebuah barang ditempatkan pada posisi yang tepat, hal tersebut dapat memberikan kesan yang bagus dan juga menarik, dengan begitu membuat para konsumen menjadi nyaman dan juga senang, dengan hal tersebut juga Arla dapat memberikan kesan estetika kepada para pelanggan dan pelanggan dapat memberikan *feedback* yang baik juga.

7. Pembelian Bahan Baku

Setelah *layout* sudah dibuat, dilanjut dengan proses pembelian bahan baku, bahan baku dibeli agar bisa segera diletakkan di kedai dan dengan adanya bahan baku, proses pembuatan dan penjualan produk bisa segera di lakukan.

8. Proses Perekrutan dan Pelatihan Tenaga Kerja

Salah satu manfaat dari berdirinya sebuah bisnis adalah dapat menyerap tenaga kerja yang terdapat di lapangan, namun penyerapan tenaga kerja tersebut juga perlu melewati proses wawancara, yaitu melihat apakah pribadi yang melamar tersebut kredibel. Setelah proses wawancara, dilanjut dengan proses pelatihan.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

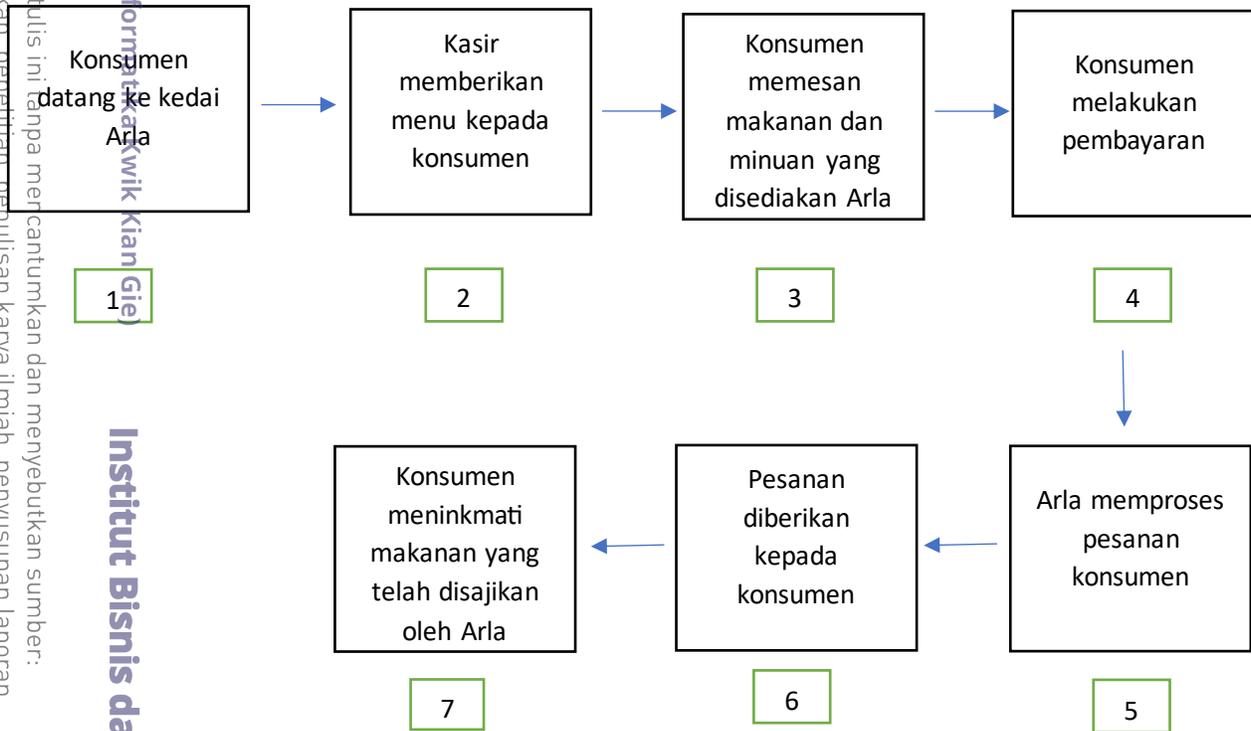


D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk dibutuhkan oleh sebuah bisnis, agar produk yang dibuat dapat sampai ke pada konsumen dengan kondisi dan keadaan yang baik. Rencana alur produk juga merupakan salah satu hal yang penting karena melalui rencana alur produk, dapat diketahui *step by step* produk tersebut dari dipesan hingga diterima oleh pelanggan. Arla sendiri memiliki 2 rencana alur produk, yaitu secara *offline* dan juga *online*. Berikut merupakan rencana alur produk Arla :

Gambar 5.2

Rencana Alur Produk Arla secara *Offline*



Sumber : Arla

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

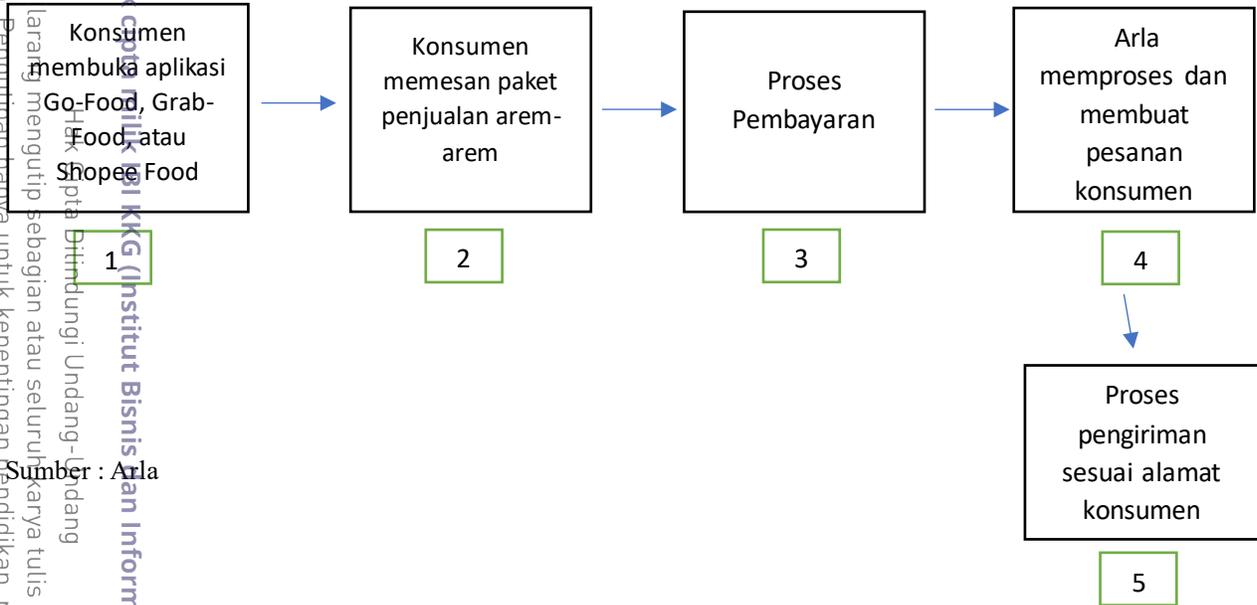
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



Gambar 5.3

Rencana Alur Produk Arla secara Online



E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pengawasan dan pengendalian persediaan bahan baku di Arla sangat penting karena hal ini dapat meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku dan mengurangi penggunaan bahan baku yang tidak efektif. Arla juga memberikan takaran-takaran dalam setiap proses pembuatan produk, takaran tersebut selain untuk menjaga cita rasa juga untuk mengurangi penggunaan bahan baku yang berlebihan, sehingga bahan baku dapat digunakan untuk pembuatan produk selanjutnya. Selain itu, Arla juga dapat menghindari kasus kekurangan bahan baku selama proses produksi berlangsung melalui proses pengontrolan bahan baku secara rutin.

Pengontrolan adalah sebuah hal yang sangat penting dalam sebuah pengembangan bisnis, terutama dalam hal bahan baku, terlebih lagi Arla menjual produk yang dapat dikonsumsi, yang dimana pergerakan bahan baku akan sangat cepat, maka dari

1. Dilarang menyalin atau menjiplak sebagian atau seluruhnya tulisan ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipannya untuk kepentingan akademik, 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.



itu perlu dilakukan tindakan pencatatan persediaan bahan baku setiap hari, yang dilakukan pada saat sebelum Arla buka yang berarti sebelum jam 8 dan saat Arla tutup yaitu pukul 11 malam. Terdapat juga alternatif lain dalam menanggulangi kekurangan bahan baku, yaitu dengan memiliki pemasok alternatif bahan baku yang digunakan. Dengan adanya pemasok alternatif, Arla dapat meminimalkan kemungkinan terburuk yaitu kekurangan bahan baku. Memiliki pemasok alternatif bukan berarti Arla tidak loyal terhadap pemasok utama Arla, namun umumnya stock bahan baku cepat habis dan proses penyediaan bahan baku tersebut tidak cepat, maka dari itu Arla memilih untuk mencari pemasok alternatif.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan

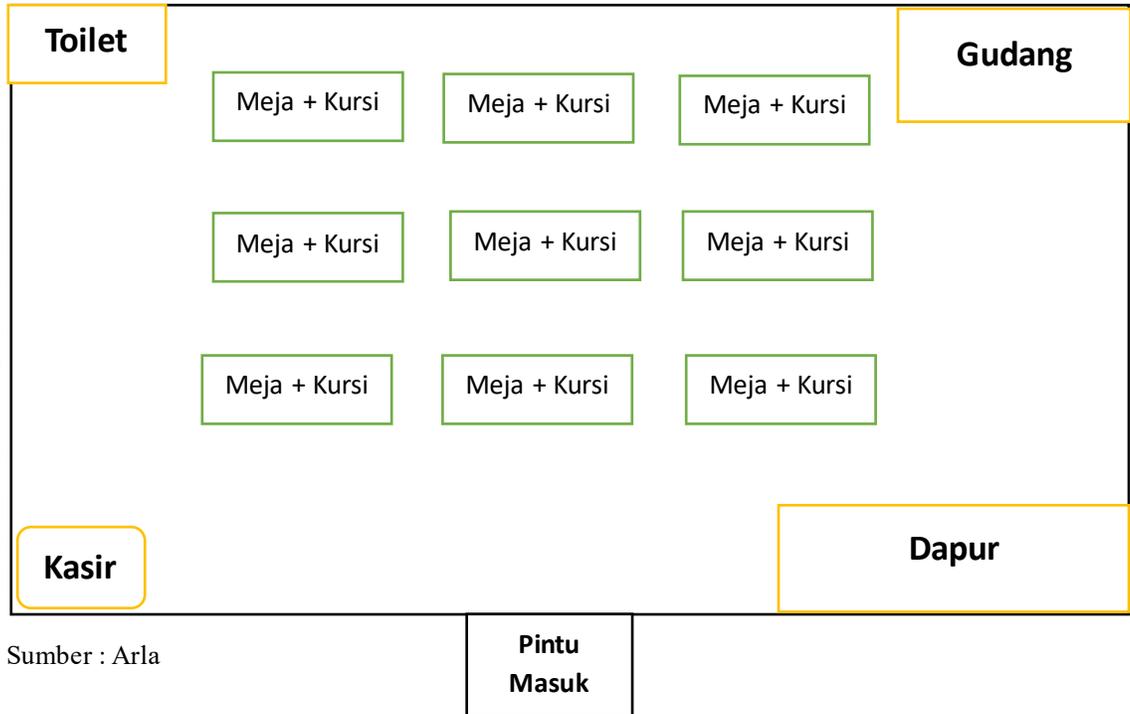
Di era modern saat ini, setiap bisnis dalam pengembangannya perlu untuk memanfaatkan dan menyesuaikan diri dengan teknologi yang sudah ada agar tidak ketinggalan zaman dan mampu untuk bersaing di zaman yang serba cepat ini dalam menjalankan bisnis. Dengan adanya teknologi, hal tersebut dapat digunakan oleh perusahaan dan teknologi tersebut dapat mendukung kegiatan yang dilakukan perusahaan untuk memberikan *output* yang lebih baik dan juga lebih berkualitas. Berikut teknologi dan peralatan yang akan digunakan oleh Arla yang dapat dilihat pada Tabel 5.5.

G. Tata Letak (*Lay Out*) Bangunan Tempat Usaha

Pengertian tata letak menurut Murdifin dan Mahfud (2022:101) merupakan salah satu keputusan strategis operasional yang turut menentukan efisiensi operasi perusahaan dalam jangka panjang. Tata letak yang baik akan memberikan kontribusi terhadap peningkatan produktivitas perusahaan, dengan adanya tata letak yang baik pula para pelanggan bisa merasakan kenyamanan saat datang ke kedai Arla. Bangunan Arla sendiri

akan beroperasi dengan memiliki ukuran 10 m x 10 m. Berikut merupakan tata letak bangunan usaha Arla

Gambar 5.4
Lay Out Bangunan Arla



Sumber : Arla

Tempat Parkir

Keterangan :

- a. Luas bangunan 10 m x 10 m
- b. Luas dapur 3 m x 2 m
- c. Luas meja dan bangku 2 m x 1 m
- d. Luas kasir 0,75 m x 1 m
- e. 6 meja dan bangku dengan luas 1,5 m x 1 m
- f. Luas gudang 2,5 m x 1,5 m

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.

g. Luas toilet 1 m x 0,75 m

h. Tempat parkir 10 m x 9 m

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.

