

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

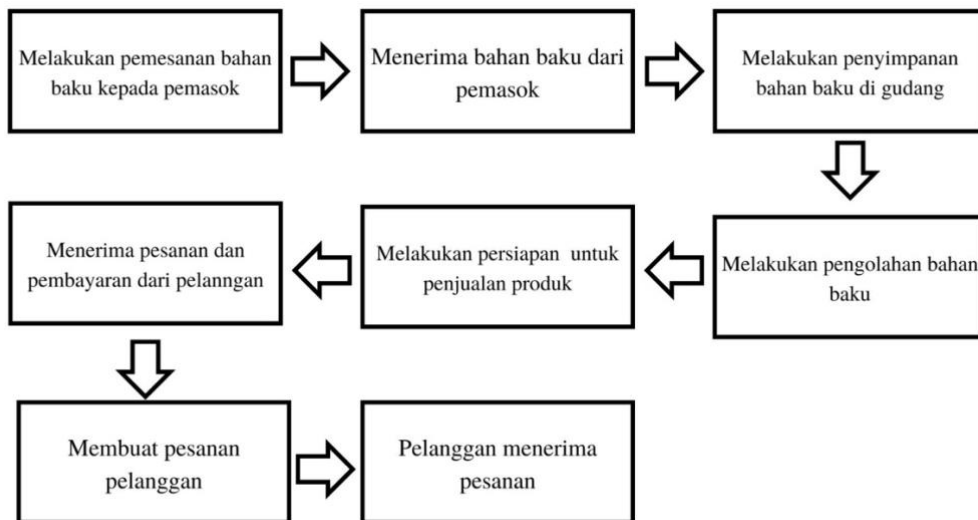
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

A. Proses Operasi Produk

Manajemen Operasi adalah suatu cara yang digunakan untuk perusahaan untuk memproduksi atau mendistribusi barang dan jasa yang memberikan alasan keberadaan mereka atau serangkaian aktivitas untuk menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa melalui transformasi *input* menjadi *output* (Mustikasari, 2023). Bola Ubi NomNom merupakan suatu bisnis di bidang food and beverage yang berfokus pada makanan yaitu cemilan bola ubi yang dijual secara *offline* dan *online* melalui *GrabFood*, *GoFood*, dan *ShopeeFood*. Berikut adalah prosedur standar atau proses operasi mulai dari tahapan persiapan bahan baku produk hingga penyajian produk kepada pelanggan :

Gambar 5.1  
Proses Operasi Produk Bola Ubi NomNom



Sumber : Bola Ubi NomNom, 2023

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



1. Melakukan Pemesanan Bahan Baku Kepada Pemasok  
Pada tahap ini, pemilik atau manajer yang melakukan pembelian bahan baku. Pembelian bahan baku menggunakan smartphone melalui whatsapp dan akan langsung diantar dari pihak pemasok.
2. Menerima Bahan Baku  
Pada tahap ini, pemilik atau manajer yang akan menerima atas pembelian bahan baku setelah itu akan diberikan kepada karyawan.
3. Melakukan Penyimpanan Bahan Baku  
Setelah karyawan menerima bahan baku, karyawan akan menyimpan bahan baku pada tempat penyimpanan di kios.
4. Melakukan Pengolahan Bahan Baku  
Setelah karyawan menerima bahan baku, 2 karyawan akan mengolah bahan baku dengan estimasi waktu 3 jam. Bahan baku terdiri dari ubi, tepung tapioka, baking powder, gula, dan garam. Alat yang dibutuhkan adalah kukusan, baskom, pisau, dan box plastik.
5. Melakukan Persiapan Untuk Penjualan Produk  
Setelah selesai melakukan pengolahan bahan baku, karyawan akan melakukan persiapan untuk penjualan produk seperti mempersiapkan gerobak dan alat-alat lain untuk menunjang pembuatan bola ubi. Estimasi waktu yang dibutuhkan adalah 10 menit.
6. Menerima Pesanan dan Pembayaran dari pelanggan  
Setelah karyawan sudah siap untuk melakukan penjualan produk, karyawan dapat menerima pesanan dari konsumen dan menerima pembayaran dari konsumen. Pada saat karyawan menerima pesanan, karyawan akan langsung menulis pesanan pada nota bon.

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.



## 7. Membuat Pesanan Pelanggan

Setelah karyawan menerima pesanan dan pembayaran dari pelanggan, karyawan akan langsung membuat sesuai dengan pesanan dari konsumen. Estimasi waktu membuat pesanan pelanggan sekitar 10-15 menit.

## 8. Pelanggan Menerima Pesanan

Setelah karyawan membuat pesanan, karyawan akan memberikan kepada konsumen dan konsumen akan menerima pesanan.

### B. Nama Pemasok

Pemasok merupakan salah satu faktor penting dalam keberlangsungan suatu usaha yaitu dalam penyediaan barang atau bahan baku yang diperlukan perusahaan untuk menjalankan usaha, sehingga sangat berpengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Apabila kualitas barang atau bahan baku yang didapat bagus maka akan kualitas produk yang dijual juga akan bagus. Oleh karena itu, sangat penting untuk memilih pemasok yang baik dengan berbagai pertimbangan seperti kualitas barang, harga, keamanan, lokasi, dan waktu pengiriman. Berikut adalah daftar pemasok yang akan menyediakan bahan baku, peralatan, dan perlengkapan yang akan membantu jalannya kegiatan usaha Bola Ubi NomNom :



**Tabel 5.1**  
**Daftar Nama Pemasok Bola Ubi NomNom**

No	Nama Pemasok	Alamat	No telp / web	Kategori
1	Marki	Pasar Jembatan lima	-	Bahan Baku Ubi
2	Ibas	Pasar Jembatan lima	-	Bahan Baku Ubi
3	Wajanbesarhd	Bandung	<a href="https://shp.ee/gi4eswn">https://shp.ee/gi4eswn</a>	Spatula Datar
4	Cello_electric	Tangerang	<a href="https://shp.ee/q75zem9">https://shp.ee/q75zem9</a>	Lampu
5	C-KONTAINER	Bandung	<a href="https://tokopedia.link/1o2pqEBSBBb">https://tokopedia.link/1o2pqEBSBBb</a>	Gerobak
6	Toko sari wangi	Pasar Asem	-	Bahan Baku dan Peralatan
7	Adelyamarket	Tangerang	<a href="https://shp.ee/gikiix2">https://shp.ee/gikiix2</a>	Aneka Perlengkapan dan Peralatan Memasak
8	Electronic city	Jakarta selatan	-	Handphone dan Laptop
9	Toko Borobudur	Jembatan lima	-	Kompore dan Kulkas

Sumber: Bola Ubi NomNom, 2023

### C. Deskripsi Rencana Operasi

Dalam mendirikan suatu usaha, diperlukan berbagai perencanaan dan persiapan yang matang dalam berbagai unsur seperti modal, tempat usaha, tenaga kerja, peralatan dan perlengkapan, dan lain – lain agar bisnis dapat berjalan dengan lancar dan terorganisir. Berikut adalah deskripsi rencana pendirian usaha Bola Ubi

NomNom :

#### 1. Melakukan Analisis Bisnis

Analisis Bisnis merupakan langkah pertama yang harus dilakukan. Hal ini bertujuan untuk menganalisis apakah bisnis ini memiliki peluang yang baik sehingga bisnis dapat berjalan lancar dan meminimalisir resiko yang dapat ditimbulkan. Analisis ini dilakukan dengan melihat lingkungan internal dan eksternal perusahaan yang meliputi ide bisnis, target pasar, dan pihak – pihak

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



yang akan terlibat dalam perusahaan baik secara langsung maupun tidak langsung.

## 2. Menentukan lokasi dan Tempat Usaha

Penentuan lokasi ini dilakukan dengan survey, menganalisis potensi yang ditawarkan pada suatu daerah sesuai dengan target pasar. Lokasi yang potensial dan strategis akan mempermudah bisnis dalam melakukan kegiatan produksi dan distribusi kepada pelanggan.

## 3. Menentukan Pemasok

Pemasok merupakan salah satu aspek penting dalam keberlangsungan suatu bisnis. Pemasok dengan kualitas barang dan pelayanan yang baik akan sangat berdampak positif dalam keberlangsungan usaha yaitu dalam menciptakan kualitas produk yang baik.

## 4. Membuat NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak atau NPWP merupakan kewajiban setiap warga negara yang memiliki penghasilan untuk melaksanakan kewajiban administrasi perpajakan. NPWP dapat dibuat secara *online* melalui situs resmi Direktorat Jendral Pajak ([www.pajak.go.id](http://www.pajak.go.id)).

## 5. Membuat NIB

Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 24 Tahun 2018 Pasal 25 ayat 1 yang membahas tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik atau *Online Single Submission* (OSS), menyebutkan bahwa NIB merupakan identitas berusaha dan digunakan oleh para pelaku usaha untuk mendapatkan izin usaha dan izin komersial atau operasional.

### © 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.



## 6. Membeli Perlengkapan dan Peralatan

Pembelian peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam operasional usaha kepada pemasok sebagai persiapan sebelum menjalankan usaha.

## 7. Melakukan Penataan Tempat Usaha dan Penentuan Alur Produksi

Hal ini dilakukan agar proses operasi dapat berjalan dengan baik. Perusahaan harus melakukan perencanaan terkait penempatan peralatan, perlengkapan, dan bahan baku untuk mempermudah proses operasi. Setelah melakukan penataan tersebut selanjutnya adalah menentukan alur produksi agar operasi bisnis dapat berjalan dengan lancar dan lebih terorganisir.

## 8. Merekrut Tenaga Kerja

Untuk melakukan perekrutan tenaga kerja, akan disebarakan informasi lowongan pekerjaan dengan menggunakan berbagai media *online* seperti media sosial dan situs lowongan pekerjaan. Proses perekrutan karyawan dilakukan dengan dua tahap yaitu tahap seleksi CV dan tahap *interview*. Karyawan diseleksi dengan menyesuaikan kualifikasi yang dibutuhkan perusahaan.

## 9. Melakukan Pelatihan Karyawan

Karyawan yang dinyatakan lolos seleksi kemudian akan mengikuti pelatihan dari awal pengolahan bahan baku sampai produk sampai ke konsumen dan penempatan kerja sesuai dengan bidang yang telah disepakati dalam proses perekrutan.

## 10. Melakukan Promosi

Kegiatan promosi bertujuan agar perusahaan / *brand* dapat dikenal masyarakat. Promosi dilakukan dengan menggunakan media sosial seperti Instagram dan Tik-Tok agar *brand* dapat dikenal oleh masyarakat.

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.



### 11. Membeli Bahan Baku

Pembelian bahan baku produksi dibutuhkan untuk persiapan pembukaan usaha. Pembelian bahan baku akan dilakukan secara berkala agar bahan baku selalu *fresh* sehingga kualitas produk tetap terjaga.

### 12. Pembukaan Tempat Usaha

Setelah semua proses telah selesai dilakukan, maka usaha Bola Ubi NomNom dapat dijalankan. Berikut adalah tabel rencana operasi Bola Ubi NomNom :

**Tabel 5.2**  
**Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Bola Ubi NomNom**

No	Kegiatan	Bulan dan Tahun																							
		Sept-23				Okt-23					Nov-23				Des-23				Jan-24						
		1	2	3	4	1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	5		
1	Analisis bisnis	■	■	■	■																				
2	Menentukan lokasi dan tempat usaha					■	■																		
3	Menentukan pemasok						■	■																	
4	Membuat NPWP								■																
5	Membuat NIB									■															
6	Membeli perlengkapan dan peralatan										■	■													
7	Melakukan penataan tempat usaha dan penentuan alur produksi											■	■												
8	Merekrut tenaga kerja												■	■											
9	Melakukan pelatihan karyawan													■	■										
10	Melakukan promosi														■	■	■	■	■	■					
11	Membeli bahan baku																■	■							
12	Pembukaan tempat usaha																			■					

Sumber : Bola Ubi NomNom, 2023

Tabel 5.2 merupakan jadwal rencana kegiatan operasional Bola Ubi NomNom yang dimulai pada September 2023 sampai awal pembukaan tempat usaha yaitu pada Januari 2024.

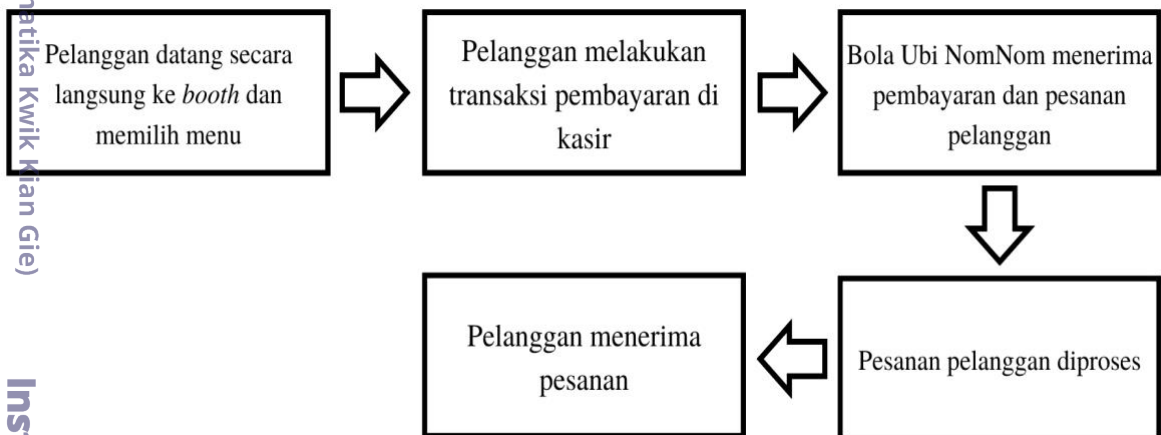
- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
  - Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang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



## D. Rencana Alur Produk

Setiap usaha selalu mempunyai alur produk yang membuat produk yang dibuat dapat sampai ketangan konsumen. Rencana alur produk merupakan tahapan proses bisnis mulai dari pemesanan produk, pembuatan produk, hingga produk tersebut sampai pada tangan pelanggan. Bola Ubi NomNom dijual secara *offline* di Modern Town Market, Tangerang dan *online* melalui *GrabFood*, *GoFood*, dan *ShopeeFood*. Berikut adalah alur proses pemesanan secara *offline* dan alur proses pemesanan secara *online* pada Bola Ubi NomNom :

**Gambar 5.2**  
**Alur Proses Operasi Produk Bola Ubi NomNom Secara Offline**



Sumber : Bola Ubi NomNom, 2023

Berikut adalah alur proses operasi produk Bola Ubi NomNom apabila konsumen melakukan pemesanan secara *offline*:

1. Pelanggan datang secara langsung ke booth dan memilih menu untuk dipesan
2. Setelah memilih menu yang diinginkan, pelanggan melakukan transaksi pembayaran di kasir kemudian menunggu pesanan di proses
3. Bola Ubi NomNom menerima pembayaran dan pesanan pelanggan

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



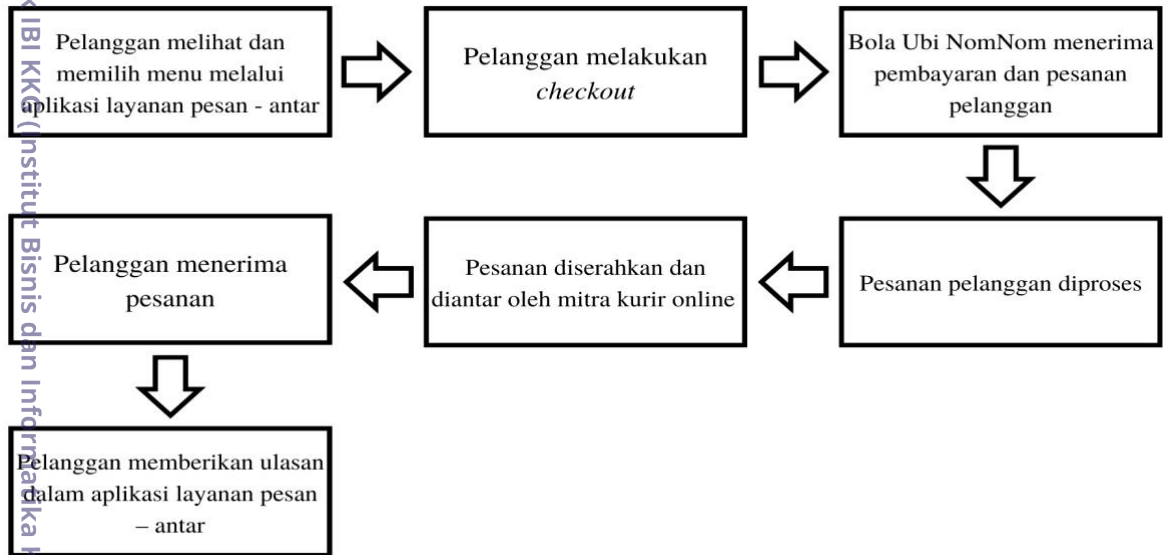


4. Pesanan pelanggan diproses dan segera diberikan kepada pelanggan
5. Setelah itu pelanggan menerima pesanan

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Gambar 5.3**  
**Alur Proses Operasi Produk Bola Ubi NomNom Secara Online**



Sumber : Bola Ubi NomNom, 2023

Berikut adalah alur proses operasi produk Bola Ubi NomNom apabila konsumen melakukan pemesanan secara *online*:

1. Pelanggan melihat dan memilih menu melalui aplikasi layanan pesan antar (*GrabFood, ShopeeFood, dan GoFood*)
2. Pelanggan melakukan *checkout* pada aplikasi layanan pesan antar
3. Bola Ubi menerima pesanan dan pembayaran dari pelanggan
4. Bola Ubi NomNom memproses pesanan pelanggan
5. Setelah selesai diproses, pesanan segera diserahkan dan diantar oleh mitra kurir *online* kepada pelanggan
6. Pelanggan menerima pesanan
7. Setelah pesanan diterima oleh pelanggan, kemudian pelanggan memberikan ulasan terhadap Bola Ubi NomNom dalam aplikasi layanan pesan antar

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



## E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Ⓒ Bahan baku merupakan salah satu komponen penting dalam keberlangsungan suatu usaha. Untuk meningkatkan efisiensi dan menjaga kualitas produk, bahan baku harus selalu di kontrol dan diawasi. Perencanaan pembelian dan penggunaan bahan baku Bola Ubi NomNom adalah sebagai berikut :

1. Melakukan pengamatan jumlah permintaan produk
2. Membeli persediaan / bahan baku kepada pemasok dalam jumlah yang telah ditentukan
3. Menerima dan menyimpan persediaan / bahan baku yang telah dibeli
4. Menggunakan persediaan dengan sistem first in first out untuk menjaga kualitas produk
5. Melakukan perhitungan sisa dan kekurangan persediaan
6. Melakukan pengecekan kualitas bahan baku secara berkala. Apabila bahan baku tidak terpakai dan sudah tidak layak konsumsi maka akan segera dibuang.

## F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi memiliki peran yang sangat penting dalam keberlangsungan bisnis. Teknologi mempermudah kegiatan bisnis mulai dari proses produksi, distribusi, kegiatan pemasaran, dan kegiatan operasional lainnya. Berikut adalah kebutuhan teknologi dan peralatan yang mendukung usaha Bola Ubi NomNom :

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.

**Tabel 5.3**  
**Daftar Peralatan dan Teknologi Bola Ubi NomNom**

No	Keterangan	Qty	Harga	Total
1	Gerobak	1	6,500,000	6,500,000
2	Kulkas 2 Pintu CHANGHONG	1	1,999,000	1,999,000
3	Smartphone Samsung Galaxy A14	1	2,499,000	2,499,000
4	Laptop Lenovo	1	4,695,000	4,695,000
5	Lampu	2	16,000	32,000
6	Kompore 2 Tungku	1	282,000	282,000
7	Selang gas	1	76,000	76,000
8	Kukusan	1	69,900	69,900
9	Kuali	1	38,000	38,000
10	Spatula datar	2	288,000	576,000
11	Capitan	2	8,500	17,000
12	Box Plastik	6	20,000	120,000
13	Baskom Diameter 54 cm	2	20,000	40,000
14	Saringan	2	8,000	16,000
15	Apron	2	28,000	56,000
16	Sendok lusinan	1	7,000	7,000
17	Tempat sendok	1	4,300	4,300
18	Nampan Stainless	2	12,000	24,000
19	Pisau	2	10,500	21,000
20	Timbangan	1	23,500	23,500
21	Botol Plastik	1	8,500	8,500
22	Gelas Ukur	1	4,700	4,700
23	Bangku	4	10,000	40,000
24	Tabung Gas	2	175,000	350,000
25	Sapu+Pengki	1	40,000	40,000
26	Alat Pel	1	145,000	145,000
	Total	43	16,987,900	17,683,900

Sumber: Bola Ubi NomNom, 2023

**© 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.



## G. Layout Bangunan Tempat Usaha

- © Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
1. Bola Ubi NomNom menjalankan usahanya dengan menyewa kios yang berukuran 2 x 3 m serta *booth* yang berbentuk gerobak di Modern Town Market, Tangerang. Booth gerobak yang akan digunakan memiliki ukuran 1.5m x 0.6m x 2m. Booth tersebut diperuntukan sebagai tempat produksi dan kasir. Berikut adalah sketsa *booth* Bola Ubi NomNom :

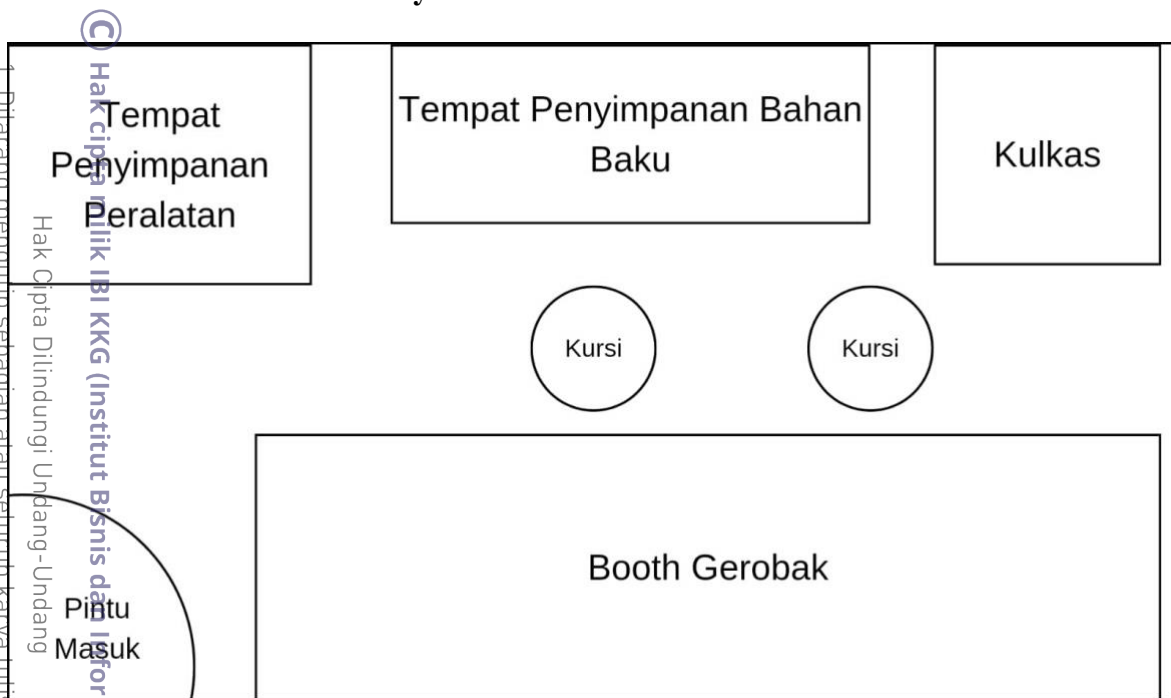
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

**Gambar 5.4**  
**Booth Gerobak Bola Ubi NomNom**



Sumber : Bola Ubi NomNom, 2023

**Gambar 5.5**  
**Layout Kios Bola Ubi NomNom**



Sumber : Bola Ubi NomNom, 2023

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang  
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.