

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERATIONAL



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

A. Proses Operasi Produk

Proses operasi produk dalam menjalankan usaha merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi langkah – langkah yang dilakukan oleh perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang akan dijual. Proses operasi produk meliputi beberapa tahapan yang harus dilakukan dengan mengikuti standar dan ketentuan yang telah ditetapkan perusahaan untuk mengolah bahan baku hingga menjadi produk akhir. Hal ini bertujuan untuk memenuhi kepuasan pelanggan dengan menghasilkan produk yang memiliki konsistensi kualitas dan rasa yang tetap sama dari waktu ke waktu. Sehingga, perusahaan harus selalu memastikan bahwa seluruh langkah – langkah produksi dapat dijalankan dengan baik dan tepat untuk menghasilkan produk akhir yang berkualitas hingga tiba di tangan pelanggan.

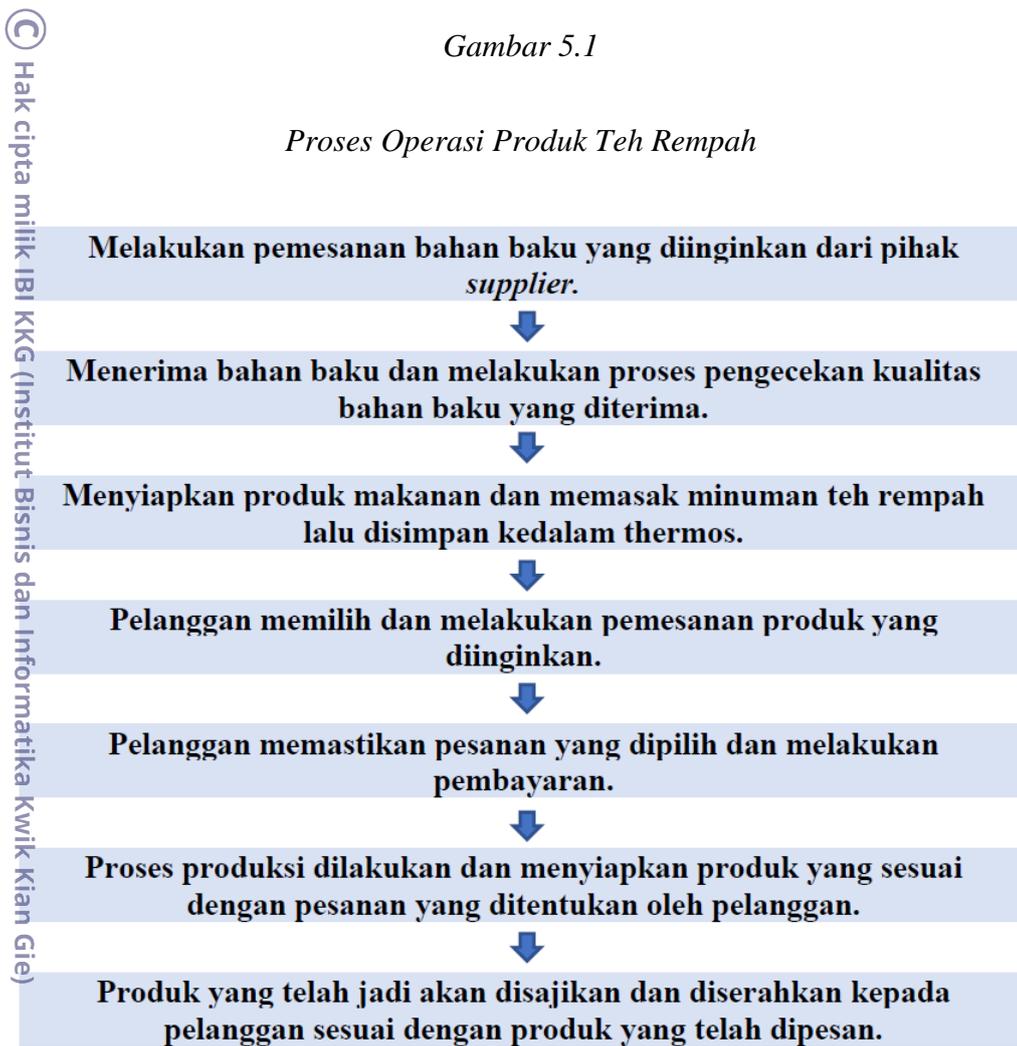
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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



Berikut ini adalah langkah – langkah proses operasi produk dari Teh Rempah :

Gambar 5.1

Proses Operasi Produk Teh Rempah



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Sumber : Teh Rempah

Berikut ini adalah penjelasan proses operasi produk Teh Rempah dari Gambar 5.1 :

1. Melakukan pemesanan bahan baku yang diinginkan dari pihak *supplier*. Pada proses ini Teh Rempah akan melakukan pemesanan bahan baku utama dan bahan baku lainnya yang akan disesuaikan dengan kebutuhan dan sisa bahan baku yang terdapat di dalam gudang penyimpanan. Pada proses pemesanan, bahan baku utama yang akan dipesan oleh Teh Rempah diantaranya adalah daun teh, jahe, lemon, tanaman rempah – rempah, dan lainnya.



2. Menerima bahan baku dan melakukan proses pengecekan kualitas bahan baku yang diterima. Hal ini dilakukan untuk memastikan kembali produk yang telah dipesan memiliki kesesuaian dengan kebutuhan yang diperlukan dalam melakukan produksi. Sehingga penting untuk melakukan pengecekan kembali untuk menjamin kualitas bahan baku yang diterima agar tidak rusak dan memiliki kesesuaian dengan standar yang telah ditetapkan oleh Teh Rempah.
3. Menyiapkan produk makanan dan memasak minuman teh rempah lalu disimpan ke dalam termos. Proses ini dilakukan untuk mempersiapkan penjualan dengan meletakkan produk makanan pada meja etalase produk, dan memasak minuman teh rempah untuk disimpan ke dalam termos berukuran besar. Hal ini dilakukan untuk menambah efisiensi dan waktu penyajian produk makanan dan minuman yang akan dijual oleh Teh Rempah kepada pelanggan.
4. Pelanggan memilih dan melakukan pemesanan produk yang diinginkan. Pelanggan yang datang akan disambut dan diarahkan menuju pada meja pemesanan. Kemudian pelanggan akan dilayani dan dapat melihat berbagai pilihan menu yang telah disediakan oleh Teh Rempah. Setelah itu, pelanggan akan memilih dan menyampaikan pilihan produk yang diinginkan kepada pihak Teh Rempah. Apabila terdapat pelanggan yang mengalami kesulitan dalam memilih produk yang diinginkan, maka bagian pelayanan dari Teh Rempah akan memberikan rekomendasi dan informasi mengenai produk yang sesuai dengan kebutuhan yang diinginkan oleh pihak pelanggan. Hal ini dilakukan untuk memberikan pelayanan yang terbaik dan memberikan pengalaman yang menyenangkan bagi setiap pelanggan.
5. Pelanggan memastikan pesanan yang dipilih dan melakukan pembayaran. Setelah pelanggan telah menentukan produk yang diinginkan, maka pesanan yang dipilih akan diserahkan kepada bagian pendaftaran untuk dikonfirmasi oleh pihak Teh

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.



Rempah dan akan dilanjutkan dengan melakukan proses pembayaran. Pembayaran dapat dilakukan dengan berbagai metode seperti pembayaran tunai, digital, maupun menggunakan aplikasi pembayaran seperti, OVO, Go-Pay, Dana, Shopee-Pay, dan lainnya yang dapat memudahkan setiap pelanggan untuk melakukan transaksi pembayaran.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

6. Proses produksi dilakukan untuk menyiapkan produk yang sesuai dengan pesanan yang ditentukan oleh pelanggan. Setelah pembayaran telah dikonfirmasi, selanjutnya pesanan akan dilanjutkan dan dibuat oleh bagian produksi dengan mengikuti standar dan kualitas yang telah ditetapkan oleh perusahaan Teh Rempah. Apabila pada pembuatan minuman terdapat tambahan atau permintaan khusus dari pelanggan, maka bagian produksi akan membuat pesanan yang diinginkan dengan memperhatikan pesanan agar pembuatan dapat sesuai dengan permintaan yang diajukan oleh pelanggan.
7. Produk yang telah jadi akan disajikan dan diserahkan kepada pelanggan sesuai dengan produk yang telah dipesan. Produk minuman yang sudah selesai diproduksi, selanjutnya akan diserahkan atau disajikan kepada pihak pelanggan sesuai dengan jenis produk yang dipesan dan nomor antrian yang didapatkan oleh pelanggan. Produk minuman dapat diambil secara langsung oleh pelanggan di titik pengambilan setelah adanya panggilan untuk nomor antrian yang tercantum pada bukti pembayaran yang dimiliki oleh setiap pelanggan yang melakukan pemesanan produk makanan atau minuman Teh Rempah.

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

Menurut Kotler dan Amstrong (2018 : 69) “*Pemasok menyediakan sumber daya yang dibutuhkan perusahaan untuk memproduksi barang dan jasa. Mereka juga memainkan peran penting dalam pengiriman nilai pelanggan perusahaan ke jaringan perusahaan secara keseluruhan*”. Pemasok merupakan pihak yang sangat penting untuk menyediakan berbagai barang dan keperluan operasional, bahan baku, perlengkapan, dan peralatan yang dibutuhkan oleh pihak perusahaan untuk menjalankan usaha. Peran pemasok dapat membantu perusahaan untuk menghemat biaya dan meningkatkan efisiensi usaha dengan menyediakan barang dengan harga yang lebih murah atau kualitas yang baik dan terjaga.

Dalam menentukan pemasok, perusahaan harus dapat melakukan seleksi yang teliti untuk memilih pemasok yang menyediakan barang dengan kualitas yang baik, harga yang adil, jujur, dan bertanggung jawab. Hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya ancaman yang diakibatkan oleh kualitas barang dan pelayanan yang buruk dari pihak pemasok. Hal ini dapat mempengaruhi kinerja usaha dan menyebabkan terjadinya kerugian. Sehingga penting untuk perusahaan berhati – hati dalam menentukan pemasok yang diinginkan dan menjalin hubungan kerja sama yang baik untuk menjaga relasi dalam jangka waktu yang panjang.

Hak Cipta Milik BIKG (Institusional 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.



Berikut ini adalah daftar nama pemasok dari Teh Rempah :

Tabel 5.1

Daftar Pemasok Teh Rempah

No.	Nama Pemasok	Alamat	No. Telp/Website	Produk
1	To A Tea	Jl. Gading Kirana Timur IX, Blok A 10 Ruko, No.26, RT.6/RW.8, Klp. Gading Bar., Kec. Klp. Gading, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14240	0878-2078-1118	Daun Teh Earl Grey
2	Pasar Muara Karang	Jl. Niaga 2, No 28, RT.1/RW.12, Pluit, Penjaringan, RT.10/RW.3, Pluit, Kec. Penjaringan, Kota Jakarta Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, 14450	0852-1218-7952	Rempah - rempah, Lemon, Gula Aren, Telur Ayam, Singkong
3	Green Go	Jl. Boulevard Palem Rukan Mutiara Blok i2 No. 11, RT.4/RW.14, Cengkareng Timur., Kec. Cengkareng, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11730	(021) 54331893	Aneka Produk Plastik, Trash Bag
4	Madu Tava Jakarta Official	Jl. Arus Jati No. 09 C, RT.04/RW.05, Kelurahan Jatinegara Kaum, Kec. Pulogadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13250	0852-8687-3360	Madu Akasia
5	Lotte Mart Kelapa Gading	Jl. Boulevard Bar. Raya No.18, RT.18/RW.8, Klp. Gading Bar., Kec. Klp. Gading, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14240	(021) 4523820	Garam, Susu Cair, Tepung Terigu, Margarin, Tepung Maizena
6	Distributor Kelapa Muda Cendrawasih	Jl. Cendrawasih Raya, RT.1/RW.1, Cengkareng Bar., Kecamatan Cengkareng, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11730	0856-9007-008	Kelapa Muda
7	Gelas Plastik Jakarta		Jual grosir gelas plastik sablon logo, gelas plastik boba(cup oval) 16oz - Jakarta Barat - gelasplastikjakarta Tokopedia	Kemasan Gelas Plastik
8	DPack Indonesia		Promo Paper Lunch Box Size M FoodGrade Bahan ECO Kraft Paper Kemasan Makanan - Jakarta Pusat - Dpack Indonesia Tokopedia	Kemasan Makanan Eco Paper

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

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.



9	Kesehatansaya	Jual Bunga Rosella Merah Kering 1 Kg / Teh Rosella - Jakarta Pusat - kesehatansaya Tokopedia	Bunga Rosella Kering
---	---------------	--	----------------------

Sumber: : Teh Rempah

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi atau *scheduling* dalam usaha merupakan serangkaian proses dan penetapan kegiatan yang dilakukan untuk mempersiapkan pelaksanaan usaha. Rencana operasi pada perusahaan berisi mengenai berbagai hal yang digunakan untuk mengatur waktu pelaksanaan produksi seperti, merencanakan jadwal pembelian bahan baku, melakukan promosi, menentukan strategi penjualan, menetapkan *Standard Operating Procedure* (SOP), dan lainnya. Penetapan rencana usaha dilakukan agar perencanaan usaha dapat dilaksanakan dengan tepat waktu sesuai dengan jadwal yang telah direncanakan oleh perusahaan. Selain itu, rencana operasi yang dibuat dengan baik dapat membantu dalam memudahkan sebuah usaha yang akan beroperasi agar lebih terorganisir dan beroperasi dengan lebih teratur.

Berikut ini adalah deskripsi rencana operasi dari Teh Rempah :

1. Melakukan Analisis dan Menentukan Produk atau Jenis Usaha

Melakukan analisis merupakan hal yang penting sebelum menentukan usaha yang ingin dijalankan. Analisis usaha sangat diperlukan untuk memastikan potensi dan keberhasilan dari sebuah usaha. Dengan melakukan analisis, perusahaan dapat memperkirakan peluang dan risiko usaha dari produk usaha yang ingin dijalankan untuk mencegah terjadinya kerugian usaha.

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.



2. Melakukan Survei Pasar

Survei pasar merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengumpulkan informasi mengenai kebutuhan, tren, dan perilaku pelanggan dalam memilih dan mengonsumsi suatu produk. Survei pasar yang dilakukan akan memberikan hasil yang dapat digunakan untuk membantu perusahaan dalam memahami dan mengerti produk yang diinginkan oleh calon pelanggan. Hal ini penting untuk dilakukan oleh Teh Rempah dalam menentukan keberlangsungan suatu produk yang akan dijual kepada pelanggan dengan mengetahui potensi dari produk yang akan dipasarkan.

3. Melakukan Survei Pesaing

Survei pesaing usaha sangat penting karena dapat membantu pengusaha dalam memahami berbagai keunggulan dan kelemahan yang dimiliki oleh pesaing dengan bidang yang sama. Survei pesaing yang dilakukan dengan tepat dapat membantu perusahaan dalam mengembangkan strategi penjualan dan pemasaran yang lebih efektif untuk mempromosikan usaha yang dijalankan. Dengan melakukan survei pesaing, Teh Rempah dapat mengembangkan strategi inovasi yang lebih baik dengan memberikan perbedaan dalam kualitas produk, pelayanan, harga, rasa yang lebih inovatif untuk menarik perhatian dan minat pelanggan.

4. Melakukan Survei Pemasok

Melakukan survei pemasok merupakan hal yang sangat penting dalam mempersiapkan sebuah usaha. Survei pemasok dapat memberikan berbagai informasi mengenai produk atau jasa yang dibutuhkan untuk memulai usaha yang diinginkan. Dengan melakukan survei pemasok, Teh Rempah dapat memilih pemasok yang berkualitas dan menjalin hubungan yang baik dengan pemasok untuk menjaga keberlangsungan hidup usaha. Selain itu, Teh Rempah juga dapat mengetahui berbagai



7. Melakukan Pendaftaran NPWP

NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) merupakan nomor yang diberikan kepada setiap warga negara yang telah memiliki penghasilan sebagai nomor identitas dan sarana untuk melakukan pembayaran pajak yang wajib dilakukan untuk memenuhi hak dan kewajiban terhadap perpajakan negara. NPWP untuk memulai sebuah usaha di Indonesia dapat dilakukan secara online dengan memenuhi syarat dan melakukan langkah – langkah sebagai berikut :

- a. Mengakses website e-Reg DJP Online yang dapat dilakukan dikunjungi pada situs <http://ereg.pajak.go.id/daftar>, selanjutnya melakukan pendaftaran menggunakan alamat email aktif yang dimiliki untuk registrasi.
- b. Setelah proses registrasi berhasil, pihak perusahaan atau pendaftar akan mendapat pemberitahuan yang menginformasikan bahwa reigstras sudah berhasil dan telah diterima oleh pihak Dirjen Pajak.
- c. Langkah berikutnya, pihak perusahaan atau pendaftar wajib melakukan aktivasi dan verifikasi yang akan dilakukan melalui email untuk memastikan proses pendaftaran yang dilakukan memiliki keaslian dengan mengikuti peraturan dan proses yang telah ditetapkan.
- d. Setelah proses aktivasi berhasil dilakukan, pihak perusahaan atau pendaftar wajib memberikan informasi dengan mengisi laman formulir e-Reg Pajak yang meliputi nama, identitas, alamat email, password, nomor telepon, Nomor Induk Kewarganegaraan (NIK) dan data lainnya pada formulir yang telah disediakan.
- e. Data formulir yang telah selesai diisi akan dikirimkan kepada pihak e-Reg Pajak untuk selanjutnya melalui proses lebih lanjut. Setelah seluruh proses telah dilakukan, maka surat pemberitahuan akan muncul untuk menginformasikan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Milik dan Informasi 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.



bahwa pembuatan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) usaha badan/usaha dagang berhasil dan dapat digunakan. Melakukan Pendaftaran SIUP.



8. Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP)

SIUP merupakan dokumen yang diwajibkan oleh pemerintah untuk setiap warga negara atau badan yang ingin melakukan kegiatan operasional usaha. SIUP digunakan dan diperlukan untuk mendapat pengakuan usaha yang diakui pemerintah dan pernyataan yang memberitahukan bahwa usaha yang dijalankan merupakan usaha yang resmi dan dapat dipercaya mengikuti peraturan hukum yang berlaku di Indonesia.

Berikut ini merupakan dokumen dan persyaratan yang diperlukan untuk mengajukan pembuatan SIUP :

- a. Membawa surat bukti pernyataan kedudukan untuk usaha/badan usaha.
- b. Membawa salinan atau *fotocopy* surat KTP pihak pemohon dan *fotocopy* surat KTP pihak penerima kuasa.
- c. *Fotocopy* surat Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) pemohon SIUP.
- d. Mengisi formulir permohonan menggunakan materai, dan dilengkapi dengan surat kuasa pengurusan (jika proses permohonan dilakukan dengan dikuasakan).
- e. Surat Pernyataan (belum memiliki SIUP, bukan minimarket, dan peruntukan kantor).
- f. Menyertakan dokumen *softcopy* berupa pas foto dari pihak penanggung jawab perusahaan/pemohon dengan ketentuan foto berwarna dan memiliki ukuran foto (3 x 4).

9. Membuat Desain Tempat atau Lay-out Usaha.

Pembuatan desain tempat atau lay-out usaha merupakan bagian yang penting dalam memberikan kesan utama yang baik untuk menarik perhatian pelanggan dan memberikan

kenyamanan bagi setiap pelanggan yang mengunjungi lokasi usaha. Penataan lay-out usaha yang baik dapat menimbulkan rasa nyaman dan memberikan kesan yang baik kepada setiap pelanggan ketika datang untuk mengunjungi tempat usaha. Selain itu, penataan lay-out usaha yang baik juga akan memberikan rasa nyaman kepada setiap karyawan yang bekerja untuk menciptakan lingkungan kerja yang nyaman dan dapat meningkatkan efektivitas pekerjaan yang dilakukan.

10. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Langkah berikutnya yang dapat dilakukan adalah dengan membeli peralatan dan perlengkapan yang diperlukan untuk menjalankan usaha. Peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan akan dibeli berdasarkan dengan perencanaan yang telah ditetapkan untuk memenuhi target penjualan. Peralatan dan perlengkapan yang dibeli akan melalui pihak pemasok yang telah dipilih berdasarkan standar dan ketentuan yang diinginkan oleh pihak perusahaan Teh Rempah untuk memaksimalkan usaha yang dijalankan.

11. Membuat Peraturan, SOP dan *Job Description*

Standard Operating Procedure (SOP) merupakan standar operasi yang ditetapkan oleh pihak perusahaan Teh Rempah kepada seluruh pihak yang berada dalam lingkungan pekerjaan untuk menjaga standar kualitas dan meningkatkan efektivitas dan efisiensi usaha. Hal ini dibuat untuk memberikan pengarahannya serta pedoman agar seluruh kegiatan usaha dapat berjalan sesuai dengan tujuan usaha Teh Rempah. Selain itu, perusahaan juga membuat dan menetapkan deskripsi pekerjaan (*job description*) untuk seluruh bagian pekerjaan yang ada pada perusahaan. Penetapan deskripsi pekerjaan merupakan hal yang penting agar tugas dan tanggung jawab yang telah diberikan dapat dilakukan oleh setiap karyawan dengan lebih jelas dan terarah.





12. Merekrut dan Melatih Karyawan

Setelah Teh Rempah telah membuat *Standard Operating Procedure* (SOP) dan *job description* untuk seluruh bagian, selanjutnya Teh Rempah akan mencari dan merekrut calon tenaga kerja yang memiliki kemampuan dan spesifikasi yang sesuai dengan bidang pekerjaan yang telah dibuat oleh pihak perusahaan Teh Rempah. Tenaga kerja akan direkrut dengan membuka kesempatan kerja melalui media sosial dan *website* untuk menyampaikan berbagai persyaratan dan informasi yang dibutuhkan. Tenaga kerja yang terpilih akan diseleksi kembali dengan melakukan wawancara kerja untuk menilai sikap dan pengalaman yang dimiliki oleh calon tenaga kerja. Selanjutnya, tenaga kerja yang telah memenuhi seluruh persyaratan yang diberikan akan diterima secara resmi oleh Teh Rempah dan diberikan pembekalan dengan metode pelatihan kerja untuk meningkatkan kemampuan dan pelayanan kerja untuk melayani pelanggan.

13. Membeli Produk dan Bahan Baku

Membeli dan memilih bahan baku yang baik dan berkualitas merupakan hal yang penting untuk menjaga kualitas dan kepercayaan pelanggan terhadap produk yang disediakan oleh Teh Rempah. Pembelian dan pemilihan bahan baku yang akan digunakan akan diperoleh dari pihak pemasok bahan baku yang telah dipilih melalui survei pemasok yang dilakukan oleh Teh Rempah. Bahan – bahan yang diperoleh akan dibeli melalui pihak pemasok yang telah dipercaya dalam menyediakan bahan baku dan membuat produk dengan kualitas terbaik untuk disajikan kepada pelanggan.

14. Melakukan Pemasaran dan Promosi

Proses pemasaran dan promosi merupakan strategi yang digunakan untuk menunjang dan memperkenalkan usaha yang dijalankan secara luas kepada calon pelanggan. Kegiatan pemasaran dan promosi penting dilakukan untuk menarik minat pelanggan

untuk membeli produk yang ditawarkan oleh Teh Rempah. Kegiatan promosi yang akan dilakukan dengan berbagai metode seperti menggunakan platform media sosial seperti Instagram, Facebook dan Tiktok, menggunakan jasa influencer makanan (*food blogger*) ternama seperti mgdalena dan jktfoodbang, menyebarkan poster secara langsung, memberikan diskon serta promosi pembukaan usaha kepada setiap pelanggan yang datang secara langsung, menjalin hubungan kerja sama dengan berbagai aplikasi pembayaran seperti OVO, Dana, Go-Pay, dan lainnya untuk meningkatkan pembelian dan membangun citra usaha yang baik dihadapan pelanggan.

15. Membuka Usaha Teh Rempah

Apabila seluruh rencan operasi yang direncanakan telah selesai dilakukan, selanjutnya perusahaan dapat melakukan pemeriksaan secara menyeluruh untuk setiap langkah rencana operasi yang sudah dipersiapkan. Hal ini penting dilakukan untuk mencegah terjadinya kesalahan yang tidak diinginkan pada saat pengoperasian usaha yang dijalankan. Setelah semua persiapan telah selesai dilakukan, maka usaha Teh Rempah dapat dinyatakan siap untuk dibuka dan dioperasikan untuk melayani pelanggan.



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.

Berikut ini adalah Jadwal Rencan Operasi Teh Rempah :

Tabel 5.2

Jadwal Rencana Operasi Teh Rempah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang	No.	Kegiatan	Bulan dan Tahun																			
			Sep-23				Okt-23				Nov-23				Des-23				Jan-24			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Analisis dan Menentukan Produk atau Jenis Usaha	█	█	█	█	█	█															
2	Melakukan Survei Pasar		█	█	█	█																
3	Melakukan Survei Pesaing			█	█	█	█															
4	Melakukan Survei Pemasok					█	█	█	█													
5	Melakukan Survei Lokasi					█	█	█														
6	Melakukan Penyewaan Lokasi							█														
7	Melakukan Pendaftaran NPWP								█													
8	Melakukan Pendaftaran SIUP								█													
9	Membuat Desain Tempat atau Lay-out Usaha							█	█	█	█											
10	Membeli Peralatan dan Perlengkapan											█	█									
11	Membuat Peraturan, SOP dan Job Description											█	█	█								
12	Merekrut dan Melatih Karyawan													█	█							
13	Membeli Produk dan Bahan Baku															█	█					
14	Melakukan Pemasaran dan Promosi															█	█	█	█			
15	Membuka Usaha Teh Rempah																				█	

Sumber : Teh Rempah

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.



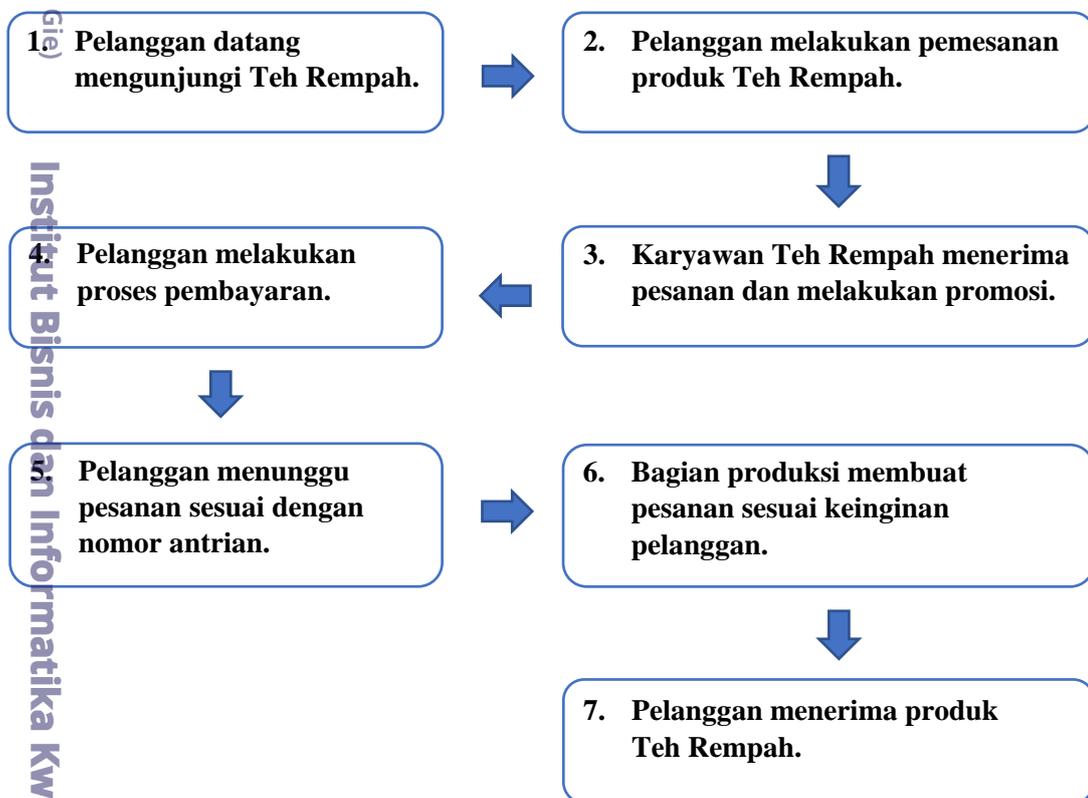
D. Rencana Alur Produk

Alur produk dalam sebuah usaha merupakan serangkaian proses yang menggambarkan rencana proses yang dilakukan secara keseluruhan dari awal hingga akhir dalam melakukan pembuatan, pengembangan, dan sistem yang digunakan untuk mendistribusikan produk kepada pelanggan. Rencana alur produk yang akan diterapkan oleh Teh Rempah adalah dengan menggunakan alur proses secara langsung dan pemesanan online yang dapat dilakukan melalui aplikasi yang menyediakan jasa pengantaran seperti Go-jek, Grab, dan lainnya untuk memesan dan menikmati produk yang disediakan oleh Teh Rempah.

Berikut ini merupakan rencana alur produk yang dapat dilakukan oleh pelanggan untuk membeli produk Teh Rempah secara langsung :

Gambar 5.2

Rencana Alur Produk Teh Rempah



Sumber : Teh Rempah

Hakipta milik BIKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
 Hakipta 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 BIKKG.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin BIKKG.



Berikut ini adalah penjelasan dari gambar rencana alur produksi Teh Rempah :

1. Pelanggan yang mengunjungi Teh Rempah secara langsung akan disambut oleh karyawan Teh Rempah.
2. Pelanggan akan diarahkan oleh karyawan Teh Rempah untuk menuju ke bagian kasir dan pendaftaran untuk melakukan proses pemesanan.
3. Selanjutnya karyawan Teh Rempah akan membantu pelanggan untuk menerima pesanan dan memberikan penawaran berupa promosi yang sedang berlaku untuk melakukan transaksi pembelian produk Teh Rempah.
4. Setelah melakukan pemesanan, pelanggan akan diarahkan oleh karyawan Teh Rempah untuk menyelesaikan transaksi pembelian dengan melakukan proses pembayaran.
5. Pelanggan yang telah melakukan pembayaran akan menerima struk berisikan bukti pembayaran dan nomor antrian pemesanan yang akan berfungsi untuk memudahkan karyawan dan pelanggan dalam mengetahui waktu pembuatan dan pengambilan produk yang telah dipesan.
6. Bagian produksi akan menerima pesanan dan membuat pesanan sesuai dengan keinginan pelanggan dengan cepat dan efektif untuk menjaga kesegaran dan kualitas produk.
7. Setelah produk selesai dibuat, pihak karyawan Teh Rempah akan melakukan panggilan kepada pelanggan yang memesan dengan mengikuti nomor antrian yang akan diberikan dalam bentuk kartu dan waktu pemesanan yang dilakukan. Pelanggan yang telah mendapat panggilan dapat menghampiri lokasi pengambilan produk dan menikmati produk Teh Rempah yang telah siap untuk disajikan.

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



Selain melakukan pemesanan secara langsung, Teh Rempah juga menyediakan layanan pembelian produk yang dapat dilakukan oleh pelanggan yang ingin melakukan pemesanan dari rumah atau tempat yang jauh. Pelanggan dapat menggunakan aplikasi Go-Jek atau Grab yang terdapat pada ponsel pintar yang dimiliki untuk membeli produk Teh Rempah yang diinginkan. Berikut ini merupakan gambaran langkah – langkah yang dapat dilakukan pelanggan untuk melakukan proses pemesanan produk Teh Rempah secara *online* dengan menggunakan aplikasi Go-jek atau Grab :

1. Hal pertama yang harus dilakukan pelanggan adalah dengan memastikan telah mengunduh aplikasi Go-jek atau Grab di dalam ponsel pintar yang dimiliki agar dapat masuk dan mengakses aplikasi untuk melakukan pemesanan.
2. Setelah masuk ke dalam aplikasi, pelanggan dapat memilih fitur jasa pemesanan makanan yang tersedia di dalam aplikasi tersebut. Untuk aplikasi Go-Jek pelanggan dapat memilih fitur Go-Food dan untuk aplikasi Grab tersedia pada fitur makanan atau *food*.
3. Selanjutnya pelanggan dapat mengakses kolom pencarian yang terdapat pada bagian atas aplikasi untuk mencari nama usaha Teh Rempah.
4. Pelanggan dapat memilih dan mencari menu makanan dan minuman yang diinginkan melalui aplikasi Go-jek atau Grab pada ponsel pintar yang dimiliki, Teh Rempah juga menyediakan deskripsi produk pada setiap menu yang dicantumkan pada aplikasi untuk memudahkan pelanggan yang ingin melakukan pemesanan produk Teh Rempah.
5. Jika pelanggan telah selesai menentukan produk yang diinginkan, selanjutnya pelanggan dapat memilih metode pembayaran yang ingin digunakan untuk menyelesaikan transaksi pembelian. Pembayaran dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti, pembayaran tunai, mobile banking, mini market, dan layanan

Instytut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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



pembayaran digital yang tersedia di dalam aplikasi Go-jek atau Grab yaitu Go-Pay dan OVO untuk memudahkan pelanggan dalam proses pembayaran.

6. Setelah proses pembayaran selesai dilakukan, maka perintah pemesanan produk akan segera diterima oleh pihak Teh Rempah. Selanjutnya, bagian produksi akan segera melakukan proses pembuatan produk yang dilakukan mengikuti nomor antrian dan waktu pemesanan yang diterima oleh Teh Rempah. Pelanggan akan menunggu beberapa saat hingga produk selesai dibuat dan diantarkan oleh kurir yang telah dipesan secara otomatis melalui aplikasi Go-jek atau Grab untuk mengantarkan pesanan menuju rumah pelanggan yang melakukan pemesanan.

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pengendalian alur pembelian dan pengendalian persediaan merupakan hal yang sangat penting untuk menghindari terjadinya kelebihan dan kekurangan persediaan barang. Dengan mengendalikan alur pembelian, perusahaan dapat menghindari kekurangan stok yang dapat menyebabkan kerugian atau melakukan menyimpan stok barang secara berlebihan. Selain itu, melakukan pengendalian barang juga dapat memberikan dampak yang besar untuk keberlangsungan usaha. Hal ini disebabkan perlunya melakukan penyimpanan persediaan untuk memenuhi target penjualan dan mengantisipasi keadaan darurat yang terjadi.

Dalam menjaga persediaan dan pembelian, Teh Rempah akan melakukan pengendalian bahan baku melalui kegiatan *stock opname* yang dilakukan secara rutin di setiap minggunya. Hal ini penting dilakukan untuk selalu menjaga kualitas dan ketersediaan bahan baku tetap dalam keadaan baik dan sesuai dengan standar perusahaan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IBI KKG (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.

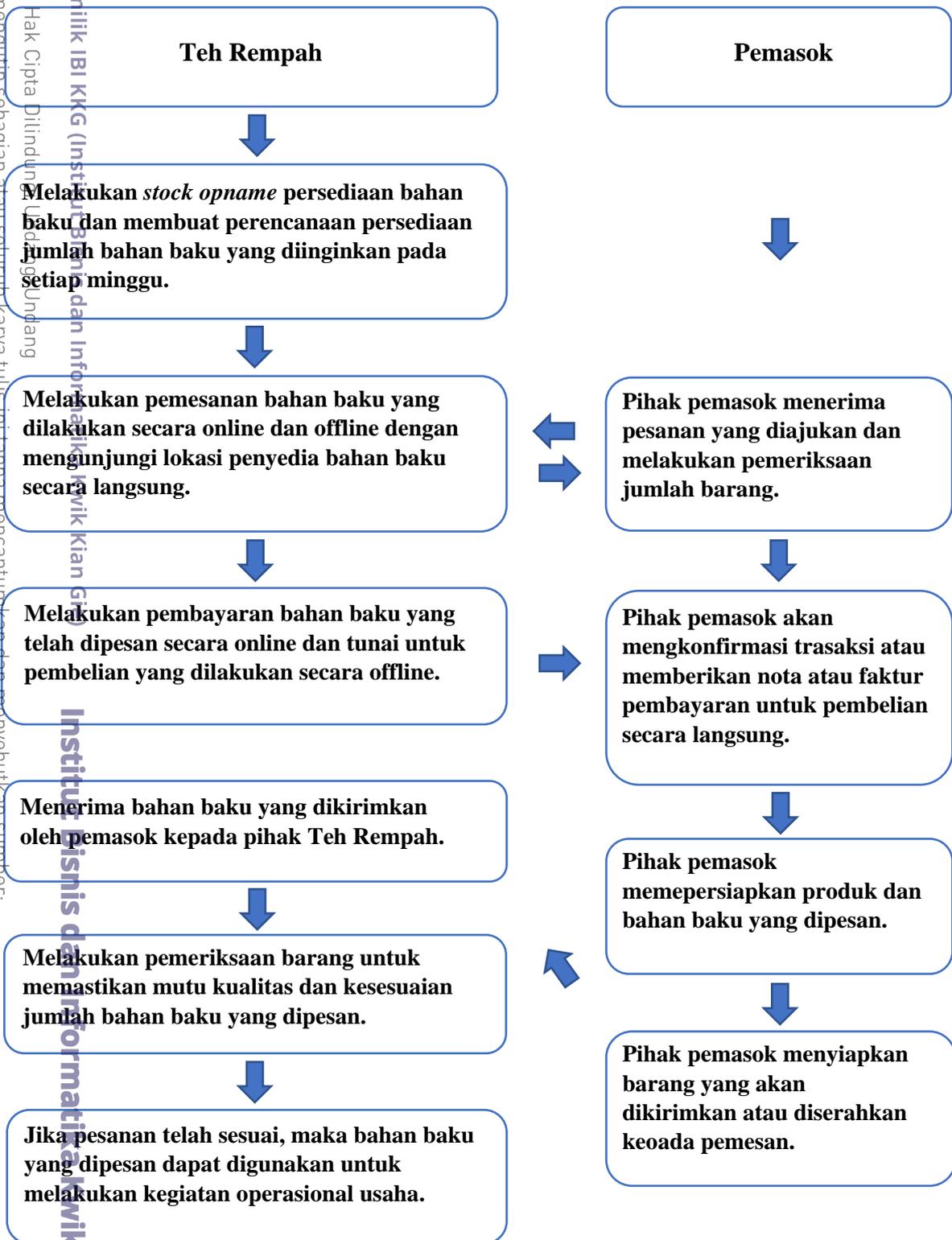
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Berikut ini adalah rancangan alur pembelian bahan baku Teh Rempah :

Gambar 5.3

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan Teh Rempah



Sumber : Teh Rempah

© 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.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Kebutuhan teknologi dan peralatan pada usaha saat ini merupakan hal yang sangat penting untuk membantu dan mengembangkan sebuah usaha. Tanpa adanya teknologi dan peralatan, perusahaan akan mengalami kesulitan untuk menjalankan dan mempertahankan usaha yang akan dijalankan untuk jangka waktu yang panjang. Dengan mengikuti perkembangan teknologi, perusahaan dapat melakukan optimalisasi pengoperasian usaha dengan lebih mudah dan cepat. Selain itu, perusahaan juga dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas usaha serta memberikan pelayanan dan kenyamanan yang lebih baik untuk menjaga kepuasan pelanggan. Berikut ini adalah peralatan yang akan digunakan oleh Teh Rempah untuk mengoperasikan usaha :

1. Dispenser

Gambar 5.4

Dispenser Teh Rempah



Sumber : Tokopedia





2. Kompor

© 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.

Gambar 5.5

Kompor Teh Rempah



Sumber : Tokopedia

3. Kulkas

Gambar 5.6

Kulkas Teh Rempah



Sumber : Tokopedia



4. Mesin Pembuat Es Batu (*Flake Ice Maker*)

Gambar 5.7

Flake Ice Maker Teh Rempah



Sumber : Tokopedia

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

5. Termos

Gambar 5.8

Termos Teh Rempah



Sumber : Tokopedia

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.



6. Oven



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

Gambar 5.9

Oven Teh Rempah



Sumber : Tokopedia

Berikut ini merupakan teknologi yang akan digunakan oleh Teh Rempah untuk mengoperasikan usaha :

1. Wireless Fidelity (Wi-Fi) Router

Gambar 5.10

Wireless Fidelity (Wi-Fi) Router Teh Rempah



Sumber : Tokopedia



2. Closed Circuit Television (CCTV)

© 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.

Gambar 5.11

Closed Circuit Television (CCTV) Teh Rempah



Sumber : Tokopedia

3. Mesin Kasir Electronic Data Capture (EDC)

Gambar 5.12

Mesin Kasir Electronic Data Capture (EDC) Teh Rempah



Sumber : Tokopedia



G. Lay-out Bangunan Tempat Usaha

Lay-out bangunan atau tata letak bangunan merupakan proses perancangan dan penempatan berbagai fasilitas yang terdapat pada ruang usaha. Pembuatan lay-out bangunan yang baik dapat meningkatkan efisiensi pengoperasian usaha dan memberikan kenyamanan kepada pelanggan yang datang ketika mengunjungi lokasi usaha. Bangunan yang memiliki penataan tempat yang rapih dapat memberikan kesan yang positif dan dapat membantu memberikan kemudahan untuk mengakses berbagai fasilitas usaha yang tersedia. Selain itu, penempatan *lay-out* bangunan yang tepat juga dapat meningkatkan keamanan bagi pelanggan dan karyawan yang bekerja pada perusahaan. Perusahaan harus selalu memastikan untuk memilih penempatan fasilitas usaha pada tempat yang aman dan tidak berpotensi menyebabkan bahaya. Hal ini dilakukan untuk mencegah terjadinya kecelakaan dan meminimalisir terjadinya aksi kejahatan pada lingkungan usaha.

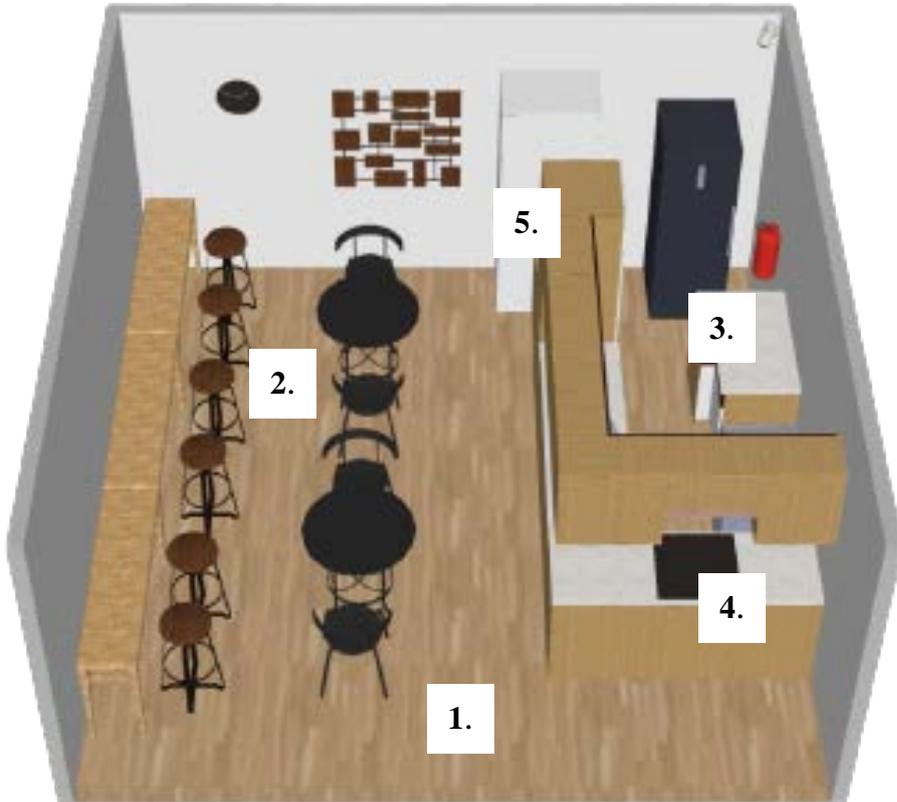
Dalam menjalankan usaha ini, Teh Rempah akan melakukan aktivitas usaha pada Mal Artha Gading, Jakarta Utara. Lokasi usaha yang akan ditempati oleh Teh Rempah memiliki luas baguanan seluas 4 x 4 m² dan memiliki konsep minimalis yang menyediakan fasilitas tempat duduk yang nyaman dengan pelayanan yang memuaskan.



Berikut ini merupakan desain *lay-out* bangunan usaha Teh Rempah :

Gambar 5.13

Lay-out Bangunan Teh Rempah



Sumber : Teh Rempah

© 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.



Berikut ini adalah penjelasan dari *Lay-out* usaha Teh Rempah :

1. Pintu Masuk Teh Rempah, merupakan fasilitas yang disediakan untuk membantu pelanggan dan karyawan Teh Rempah dalam melakukan akses keluar atau masuk ke dalam area usaha Teh Rempah.
2. Bagian Depan, merupakan area yang disediakan untuk pelanggan yang ingin mengkonsumsi makanan dan minuman secara *dine in* atau makan di tempat. Pada area ini, Teh Rempah menyediakan berbagai fasilitas berupa dua pasang meja dan kursi, serta satu meja panjang dengan enam kursi untuk memberikan pelayanan yang lebih maksimal.
3. Area Dapur, merupakan tempat di mana berbagai produk makanan dan minuman akan disiapkan dan dimasak. Pada area dapur, Teh Rempah menyediakan berbagai peralatan seperti, kompor, kulkas, lemari bahan baku, meja produksi, mesin pembuat es batu atau *flake ice maker* dan tempat sampah untuk menjaga kebersihan serta kesehatan dapur.
4. Meja Kasir, digunakan untuk melakukan proses penerimaan pesanan yang diinginkan oleh pelanggan dan memberikan kemudahan dalam melakukan proses transaksi penjualan produk Teh Rempah. Meja kasir akan diletakan berdekatan dengan area dapur untuk meningkatkan efisiensi penerimaan pesanan dan proses pembuatannya.
5. Area Pengambilan atau *Pick Up Point*, merupakan area yang digunakan untuk membantu pelanggan dalam melakukan pengambilan produk yang telah dipesan. Area pengambilan atau *pick up point* akan diletakan berdekatan dengan meja produksi untuk memudahkan karyawan Teh Rempah dalam menyerahkan pesanan kepada pelanggan dengan lebih cepat dan mudah.

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.