



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produk

Menurut Heizer, Render, dan Munson (2020 : 42), “*Operations management (OM) is the set of activities that creates value in the form of goods and services by transforming inputs into outputs.*”

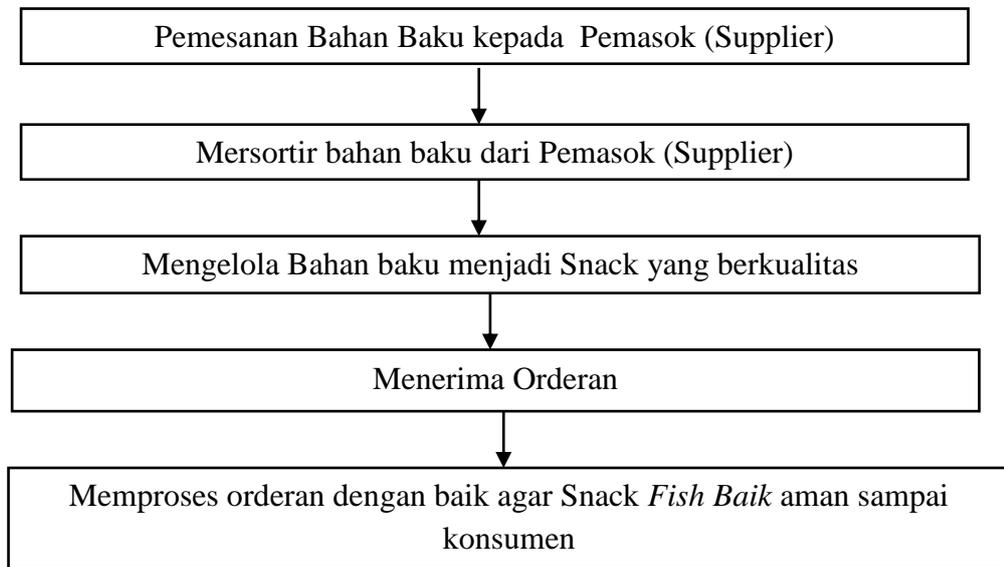
Hal ini penting untuk keberlangsungan bisnis karena berhubungan dengan aktivitas perusahaan dalam menghasilkan produk. Dalam implementasinya, proses operasi produk mencakup tahap-tahap yang sesuai dengan standar dan peraturan yang telah ditetapkan perusahaan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten. Oleh karena itu, perusahaan harus selalu mengawasi dan mengelola operasi produk untuk memastikan pengoperasian produk dilakukan dengan tepat dan sesuai aturan yang berlaku.

Snack Fish Baik adalah perusahaan kuliner yang bergerak maju dengan memproduksi dan menjual produk camilan ikan kemasan dengan berbagai rasa. Selama proses produksi, perusahaan mengelola input yang berupa bahan baku seperti ikan bilih dan bumbu tambahan untuk menghasilkan produk camilan kemasan. Setiap hari senin hingga jumat, *Fish Baik* buka dari pukul 10.00 hingga 18.00. Sabtu buka dari pukul 12.00 hingga 18.00, dan hari minggu dan hari besar libur. Produk ini juga tersedia di supermarket *Fish Baik* melalui marketplace *Shopee Fish Baik*. Proses operasi *fish baik* akan digambarkan melalui ilustrasi sebagai berikut :



Bagan 5.1

Alur Proses Produksi



Sumber : Fish Baik

Keterangan :

1. Pemesanan Bahan Baku kepada Pemasok (*Supplier*)

Untuk mengelola *snack Fish Baik* Anda harus membeli bahan baku melalui distributor. Semua produk yang dibuat harus terbuat dari bahan baku terbaik dan berkualitas tinggi agar pelanggan puas..

2. Mersortir bahan baku dari Pemasok (*Supplier*)

Setelah proses bahan baku sampai Team *Fish Baik* memilih bahan baku untuk memastikan snack yang dibuat oleh *Fish Baik* memiliki kualitas terbaik..

3. Mengelola Bahan baku menjadi *Snack* yang berkualitas.

Untuk menghasilkan produk yang berkualitas, proses pengelolaan bahan baku menggunakan standar pada keripik ikan, yang kemudian dikemas dengan rapi, dan dilakukan *quality control* setiap produksinya, sehingga *Snack Fish Baik* siap dijual kepada pelanggan..



4. Menerima Orderan

Menerima orderan dan permintaan pesanan yang ada di *marketplace* maupun media sosial, dikarenakan kegiatan penjualan *Fish Baik* lebih fokus secara *online*.

5. Memproses orderan dengan baik agar *Snack Fish Baik* aman sampai konsumen

Pengiriman barang pesanan konsumen ke ekspedisi yang telah disediakan di *marketplace* atau ekspedisi pilihan konsumen, nantinya setelah proses kegiatan packing telah selesai, barang akan langsung dikirim ke konsumen.

B. Nama Pemasok

Pemasok sangat penting dalam hal ini dan sangat dibutuhkan dalam proses bisnis karena tanpa mereka, banyak bahan baku, perlengkapan, dan peralatan tidak dapat dipenuhi. Memilih pemasok harus dilakukan dengan hati-hati dan teliti agar bisnis tidak mengalami kerugian atau risiko di kemudian hari. Oleh karena itu, saat memilih pemasok, Anda harus mempertimbangkan banyak hal: harga, kualitas, lokasi, dan keandalan. Sangat penting juga untuk menjaga hubungan baik dengan pemasok *Fish Baik*. Ini adalah nama pemasoknya:

Tabel 5.1

Daftar Pemasok Peralatan *Fish Baik*

No	Nama Pemasok	Alamat dan Nomor HP	Produk
1	Sat Mesin	Rukan Golf Lake Residence, Jl. Lkr. Luar Barat No.B-37, Cengkareng Tim., Kecamatan Cengkareng, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11730	Freezer, Alat penunjang kegiatan operasional dapur serta alat kemas
2	La Madre Shop	Jl. RH. Didi Sukardi No.18, Citamiang, Kec. Citamiang, Kota Sukabumi, Jawa Barat 43143	Kuali, Wajan dan alat penggoreng
3	Sakula_Id	Shopee Tangerang	Rak Gudang, Peralatan Kantor



No	Nama Pemasok	Alamat dan Nomor HP	Produk
4	Barcode Official Store	Tokopedia Jakarta	Printer
5	Top Tech	Tokopedia Jakarta	Laptop, PC
6	Kino Phone Cell	Tokopedia Jakarta	Hanphone

Sumber : Fish Baik

Tabel 5.2

Daftar Pemasok Bahan Baku *Fish Baik*

No	Nama Pemasok	Alamat dan Nomor HP	Produk
1	Fish B	Tokopedia Jakarta	Ikan Bilih
2	Toko ikan asin Papang	Pasar Senen Blok III No 288	Ikan Bilih
3	Aya Aya Wae	Shopee Ciamis	Bumbu
4	Jawara Sinergi Utama	Shopee Bekasi	Packaging
5	Kantor Pos Ermil	Shopee Jakarta	Minyak

Sumber : Fish Baik

C. Penjelasan tentang Rencana Operasi

Rencana operasi adalah bagian dari rencana strategi bisnis yang menjelaskan bagaimana suatu tugas dilakukan, alur kerja dari awal hingga akhir, dan sumber daya apa yang harus digunakan dalam prosesnya. Rencana operasi dibuat sebelum bisnis resmi dibuka untuk memungkinkan pencapaian tujuan bisnis secara efisien dan untuk mengurangi risiko yang mungkin terjadi selama operasi. *Fish Baik* melakukan hal-hal berikut untuk beroperasi:

1. Dilarang menyalin sebagian atau seluruh isi karya tulis ini tanpa mengizinkan dan menyebutkan sumber.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



1. Melakukan Survei Pasar

Survei pasar dilakukan untuk menentukan target pasar *Fish Baik* untuk mengetahui daya beli target pasar dan peluang yang ada. Survei ini juga berguna dalam menentukan ketersediaan dan harga jual produk sesuai dengan daya beli target pasar..

2. Melakukan Survei Pada Pesaing

Langkah kedua adalah melakukan survei terhadap perusahaan yang sebanding yang berlokasi di wilayah yang direncanakan. *Fish Baik* menganalisis pesaing untuk mengetahui kekuatan dan kelemahan mereka, menemukan target pasar, dan membuat strategi pemasaran serta menilai pelanggan..

3. Pemilihan Lokasi

Pemilihan lokasi bisnis sangat penting saat memulai bisnis; pemilihan lokasi yang tepat dapat memengaruhi keberhasilan perusahaan. *Fish Baik* memilih lokasi yang dekat dengan jalan raya dan pusat makanan..

4. Pendaftaran SIUP (Surat Izin Perdagangan) Usaha kecil Menengah dan NIB

Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER12/2013 tentang penerbitan tanda daftar perusahaan dan surat izin usaha perdagangan Untuk menjalankan SIUP bagi perseorangan, dokumen berikut harus disiapkan :

- a) Fotokopi surat akta pendirian perusahaan
- b) fotokopi KTP pemilik atau penanggung jawab perusahaan
- c) Surat pernyataan dari pemohon tentang lokasi usaha
- d) Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm
- e) fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak

dan Pendaftaran NIB

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IBIKKG (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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NIB :

- a. NIK (Nomor Induk Kependudukan)
- b. (Nomor Pokok Wajib Pajak)
- c. Alamat email aktif
- d. Nomor ponsel aktif

Gambar 5.1

NIB (Nomor Induk Berusaha) *Fish Baik*



Sumber : Fish Baik

5. Pendaftaran NPWP

Nomor Pokok Wajib Pajak, atau NPWP, adalah nomor yang diberikan kepada wajib pajak untuk membantu mereka memenuhi hak dan kewajiban yang berkaitan dengan pajak. Selain membantu dalam urusan pajak, NPWP juga merupakan syarat untuk banyak layanan umum yang tersedia di Indonesia.

Berikut persyaratan pendaftaran NPWP Badan Usaha:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



KWIK KIAN GIE
SCHOOL OF BUSINESS

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.



a) Wajib pajak badan yang berorientasi pada laba atau berorientasi pada laba harus didaftarkan sebagai NPWP badan sesuai dengan persyaratan berikut:

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Fotokopi: Akta pendirian, atau dokumen pendirian dan perubahannya, untuk badan pajak nasional; atau surat keterangan penunjukan dari kantor pusat, untuk perusahaan tetap atau perwakilan perusahaan asing.
2. Dokumen yang menunjukkan identitas diri salah satu petugas badan/perusahaan terkait:
 - 1) Untuk WNI: fotokopi KTP dan fotokopi kartu NPWP.
 - 2) Untuk WNA: fotokopi paspor dan fotokopi kartu NPWP (dalam hal WNA sudah terdaftar sebagai wajib pajak).
3. Surat pernyataan yang bermeterai dari salah satu pengurus wajib pajak badan yang menyatakan kegiatan usaha yang dilakukan di tempat atau lokasi kegiatan usaha tersebut dilaksanakan.

b) **Badan Usaha Tidak Berorientasi Laba/Non Profit:** Persyaratan untuk wajib pajak badan yang tidak berorientasi laba adalah dokumen yang memenuhi dua hal berikut:

- 1) Dokumen yang menunjukkan identitas diri dari salah satu pengurus badan atau perusahaan tersebut:
 - 1) Fotokopi KTP jika pengurus seorang WNI
 - 2) Fotokopi paspor pengurus jika pengurus perusahaan merupakan seorang WNA.
- 2) Surat pernyataan yang bermeterai dari salah satu pengurus wajib pajak badan yang isinya menyatakan kegiatan yang dilakukan di tempat atau lokasi kegiatan tersebut dilakukan.

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.

c) Badan Usaha Operasi Kerjasama/*Joint Operation* Bagi wajib pajak badan yang usahanya berbentuk operasi kerjasama (*joint operation*), syarat atau dokumen yang dibutuhkan sebagai berikut:

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

- 1) fotokopi perjanjian kerja sama atau akta pendirian sebagai bentuk kerja sama operasi.
- 2) Fotokopi kartu NPWP masing-masing anggota bentuk kerja sama operasi yang wajib memiliki NPWP.
- 3) Dokumen yang menunjukkan identitas diri salah satu pengurus perusahaan anggota bentuk kerjasama operasi (*joint operation*):
 - 1) Jika WNI: fotokopi KTP dan kartu NPWP; atau
 - 2) Jika WNA: fotokopi paspor dan NPWP jika WNA terdaftar sebagai Wajib Pajak.
- 4) Siapkan juga surat pernyataan ber materai dari salah satu pengurus Wajib Pajak badan yang menyatakan kegiatan usaha yang dilakukan di tempat atau lokasi kegiatan usaha tersebut dilakukan.

Gambar 5.2

NPWP Pemilik *Fish Baik*



Sumber : Fish Baik

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.





6. Men-design Layout bisnis

Fish Baik harus membuat ruang produksi dan ruang tunggu yang menarik dan nyaman bagi pelanggan.

7. Merekrut Karyawan

Sumber daya manusia (SDM) sangat penting untuk keberhasilan suatu bisnis karena perusahaan akan berjalan dengan efektif dan efisien jika memiliki karyawan dengan kemampuan yang tepat. Oleh karena itu, *Fish Baik* memiliki karyawan yang tepat untuk dipekerjakan. Karyawannya memahami dasar-dasar proses pengolahan ikan, penggunaan dan perawatan peralatannya, dan jujur dan baik dalam berinteraksi dengan pelanggan..

8. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Pada tahap ini, *Fish Baik* membuat daftar dan membeli semua alat dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnisnya. Pastikan bahwa semua peralatan dan perlengkapan yang dipilih adalah peralatan dan perlengkapan yang tepat untuk menghindari pengeluaran yang berlebihan.

9. Membeli bahan baku

Fish Baik akan memilih menggunakan bahan baku berkualitas tinggi karena ini akan menentukan kualitas produk yang dihasilkan. supaya dapat bersaing dengan pesaing yang lain.

10. Membuat SOP dan Job description

Deskripsi pekerjaan dan standar prosedur standar (SOP) sangat penting untuk membagi bidang pekerjaan dan memastikan bahwa semuanya konsisten. Pelanggan baru dapat mengetahui bahwa semua bagian dan komponen *Fish Baik* tidak berubah setiap hari.



11. Melatih tenaga kerja

- Ⓒ **Has cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**
- Tenaga kerja yang terpilih harus dilatih dengan baik sehingga mereka dapat menyajikan kualitas produk *Fish Baik* dengan baik, memuaskan pelanggan baru dan tetap, dan membuat pelanggan setia.

12. Melakukan Promosi

Promosi membantu mencapai tujuan penjualan, mencapai target penjualan, dan mengoptimalkan keuntungan. Promosi *Fish Baik* dilakukan melalui pasar, situs web, dan media sosial.

13. Membuka Usaha *Fish Baik*

Setelah semua rencana telah dilaksanakan dan direncanakan secara menyeluruh. *Fish Baik* sudah siap untuk konsumen yang datang.

Has 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.



Tabel 5.3

Rencana Operasi Fish Baik 2025



Hak cipta milik IBIKKG. Seluruh isi ini tanpa menandatangani dan menyebutkan sumber: Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

1. Dilarang menyalip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa menandatangani 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.

No	Kegiatan	Agus 2024				Sept 2024				Okt 2024				Nov 2024				Dec 2024				Jan 2025			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Survei Pasar	■	■	■	■																				
2	Melakukan Survei Pesaing				■	■																			
3	Pemilihan Lokasi					■	■																		
4	Pendaftaran SIUP								■	■															
5	Pendaftaran NPWP									■	■	■	■												
6	Mendesain Layout													■	■										
7	Merekrut karyawan													■	■										
8	Membeli peralatan dan perlengkapan																■	■							
9	Membeli bahan baku																	■	■						
10	Membuat SOP dan Job Description																	■	■						
11	Melatih tenaga kerja																	■	■						
12	Melakukan Promosi																			■	■	■	■		
13	Membuka usaha Fish Baik																					■	■	■	■

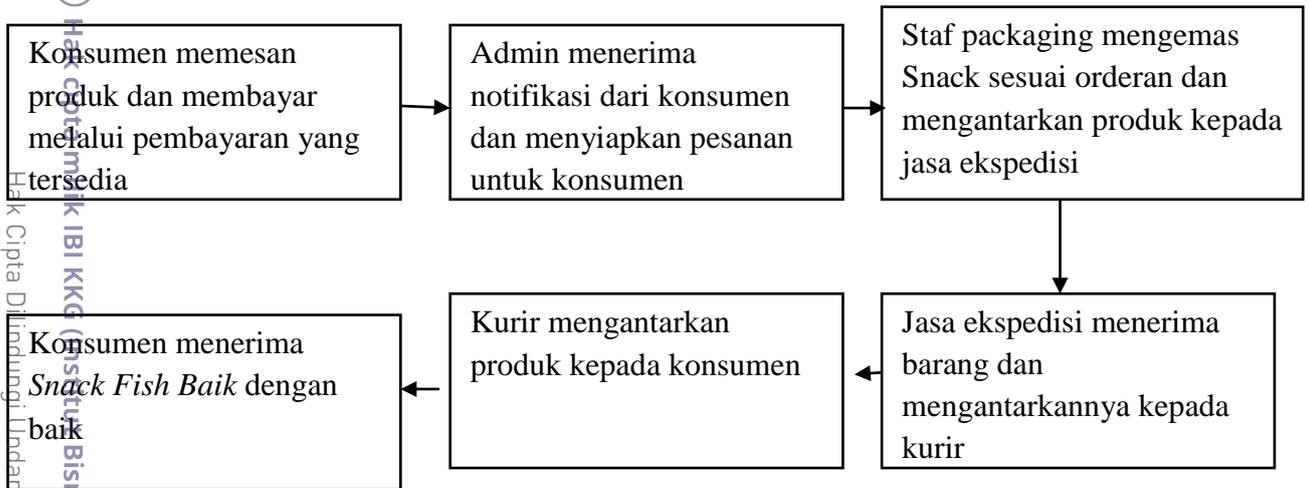
Sumber : Fish Baik

D. Rencana Alur Produk

Setiap perusahaan, baik perusahaan kecil maupun perusahaan makanan, pasti memiliki jalur produk. Mulai dari saat pelanggan datang dan menanyakan tentang barang yang dijual hingga saat barang tersebut sampai ke tangan pelanggan. Rencana distribusi online untuk penjualan *Fish Baik* adalah sebagai berikut::



Bagan 5.2
Rencana Penjualan Secara Online



Sumber : Fish Baik

Dari Bagan 5.2 dapat dijelaskan alur proses penjualan secara online sebagai berikut :

1. Konsumen memesan produk dari berbagai platform online seperti *e commerce*, maupun whatsapp dan membayar melalui pembayaran yang tersedia
2. Tim *admin Fish Baik* menerima notifikasi pesanan masuk dari konsumen dan Tim *Fish Baik* akan menyiapkan pesanan yang dipesan oleh konsumen.
3. Staf packaging akan mengemas Snack sesuai orderan dengan rapih dan aman agar produk sampai ke tangan konsumen dengan baik kemudian setelah packaging barang staf packaging akan mengantarkan produk kepada jasa ekspedisi pilihan dari konsumen.
4. Pihak jasa ekspedisi akan menerima barang *Fish Baik* kemudian di input ke system mereka.
5. Pihak kurir akan mengirimkan pesanan dari konsumen dan siap dikirim ke alamat konsumen.
6. Konsumen menerima *Snack Fish Baik* dan proses pesanan secara online selesai.

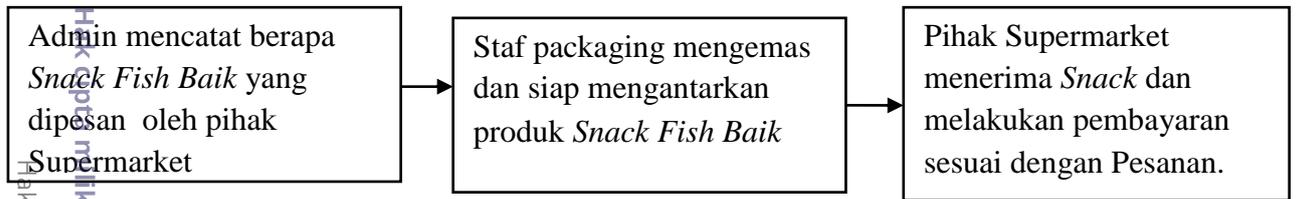
© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Bagan 5. 3

Rencana Alur Penjualan Melalui Supermarket



Sumber : Fish Baik

Dari Bagan 5.3 dapat dijelaskan alur proses penjualan melalui supermarket sebagai berikut:

1. Tim *Admin Fish Baik* akan mencatat pesanan yang diberikan oleh pihak Supermarket. Kemudian menyiapkan pesanan yang dipesan oleh pihak Supermarket.
2. Staff *packaging* mengemas *snack* sesuai orderan dengan rapih dan aman agar produk sampai ke pihak Supermarket dengan baik kemudian setelah *packaging* barang *staff packaging* akan mengantarkan produk kepada jasa ekspedisi pilihan dari Supermarket.
3. Pihak *Supermarket* menerima *snack* dan melakukan pembayaran sesuai dengan yang dipesan.

E. Rencana Alur Pembelian Dan Penggunaan Bahan Persediaan

Berkaitan dengan alur pembelian penggunaan bahan persediaan dimana ini adalah sesuatu hal yang juga fundamental karna bagaimana suatu usaha dapat menjaga stok persediaan bahan baku dengan baik agar kegiatan operasional dapat berjalan dengan lancar, dimana kegiatan pembelian akan dirincikan dalam bentuk diagram alur bagaimana proses stok bahan baku terjadi. Berikut di bawah ini alur pembelian bahan baku *snack Fish Baik* dapat dilihat pada bagan 5.4

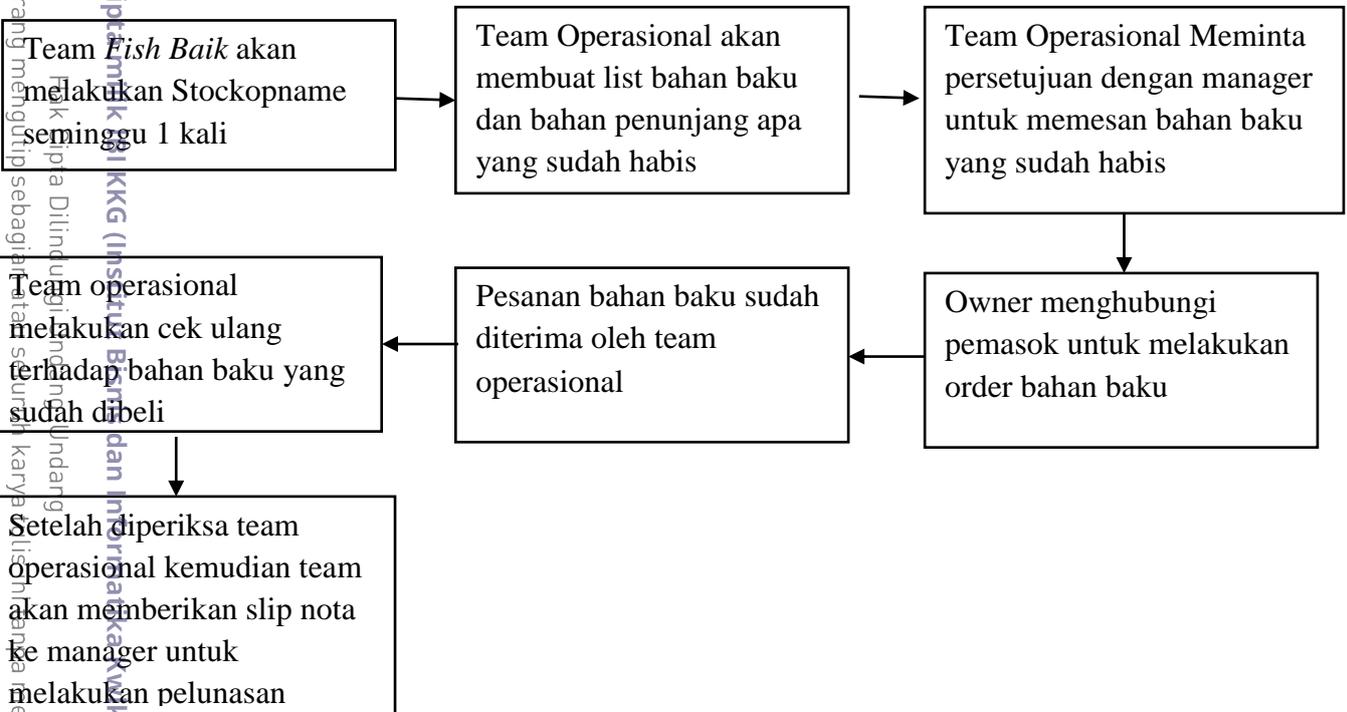
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang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

© Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



Bagan 5.4

Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku *Fish Baik*



Sumber : Fish Baik

Dari gambar 5.4 dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Team Operasional *Fish Baik* akan melakukan Stockopname seminggu 1 kali yang bertujuan untuk mengetahui bahan baku yang sudah habis maupun yang tidak tercatat.
2. Team Operasional akan membuat laporan atau list mengenai bahan baku dan bahan penunjang yang sudah habis terpakai.
3. Team operasional *Fish Baik* mengirim laporan tersebut kepada manager untuk meminta persetujuan dan *manager* juga wajib melakukan konfirmasi kembali terkait pesanan bahan baku yang sudah habis.
4. Kemudian *manager* atau *owner* melakukan pesanan kepada pemasok terkait pembelian bahan baku yang sudah habis

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.
 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.



5. Pesanan bahan baku akan diterima oleh team operasional *Fish Baik*.
6. Team operasional *Fish Baik* wajib untuk melakukan checkup ulang terkait bahan baku yang sudah dibeli. Karena kualitas menjadi poin utama dalam membuat produk *Fish Baik*
7. Setelah semuanya telah diperiksa dan tidak ada masalah maka slip nota diberikan ke *manager* untuk segera dibayar kepada pemasok.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dalam menjalankan usaha bahwa *Fish Baik* pun tentunya tak lepas dari yang namanya peralatan usaha dan teknologi dimana teknologi yang dipakai tentunya akan menunjang dari setiap aspek perusahaan dimana akan ada teknologi yang akan menunjang juga dari sisi digital untuk *Fish Baik* itu sendiri. Oleh karena itu di bawah ini akan dijabarkan alat yang akan digunakan oleh *Fish Baik*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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



Tabel 5.4

Teknologi dan Peralatan Usaha

NO	Keterangan	Jumlah	Harga	Total
1	Laptop Asus	1	2.600.000	2.600.000
2	Printer Epson L121	1	1.635.000	1.635.000
3	Handphone Merek Xiaomi	1	1.250.000	1.250.000
3	CCTV Merek Bardi	1	347.000	347.000
5	Stopkontak 5 lubang merek sunfree	8	15.000	120.000
6	Alat Streaming Live 1 Paket	1	47.238	47.238
9	Impodio box PHOTO untuk foto produk	1	320.000	320.000
10	Satu set Meja Kantor	1	400.000	400.000
11	AC 1/2 PK Merek LG	1	2.480.000	2.480.000
12	Kompor Gas besar Komersil	3	679.000	2.037.000
13	Mesin Vacuum Sealer Kemasan	2	135.000	270.000
14	Mesin Pengaduk Bumbu diameter 50 cm	1	3.700.000	3.700.000
15	Wajan Besar Jumbo custom	3	240.000	720.000
16	Rak Display buat susun produk	1	240.000	240.000
17	Talenan Kayu Jati	2	70.000	140.000
18	Satu set aneka pisau	1	65.000	65.000
19	Spatula Kayu Besar	3	25.000	75.000
20	Saringan Minyak 30 cm	2	70.000	140.000
21	Meja panjang 50 meter	2	525.000	1.050.000
22	Penyedot air galon	1	30.000	30.000
23	Alat pengiris keripik serba guna	1	55.000	55.000
24	Heksos Fan ruangan 6 inch	2	95.000	190.000
25	Kipas Angin 3 in 1	1	196.900	196.900
26	Timbangan dapur	1	53.530	53.530
27	freezer pendingin bahan baku	1	2.899.000	2.899.000
28	Satu set sendok garpu	1	57.500	57.500
29	Piring isi 6 pcs 25 cm	1	160.000	160.000
30	Kursi bakso	5	7.000	35.000
31	Jam dinding	1	30.000	30.000
32	Kalkulator pocket	1	8.800	8.800
33	Satu set gayung dan ember	5	25.000	125.000
34	Gunting	2	5.000	10.000
35	Penggaris panjang	1	10.000	10.000
36	Stempel Tanggal Produksi	5	25.000	125.000
37	1 paket sapu dan pel	1	129.000	129.000
38	Cutter tape	3	100.000	300.000
Total				22.050.968

Sumber : Fish Baik

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

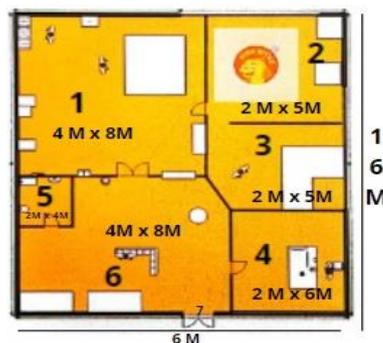


G. Layout Bangunan Dan Tempat Usaha

Layout Bangunan menjadi penentuan tempat dalam merencanakan pembangunan sebuah usaha, hal ini bertujuan untuk mengembangkan sebuah sistem yang lebih efektif dan efisien melalui fasilitas dan tata letak bangunan yang dimiliki. *Fish Baik* merupakan usaha yang bergerak di bidang *food and beverage* dan juga usaha UMKM yang memiliki tempat produksi di Jl. Nusantara II No 15 Sunter, Kec. Tanjung Priok, Kota Jakarta Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14350 ukurannya dengan luas 6 M X 16 M Berikut adalah Lay out Bangunan tempat produksi *Fish Baik* :

Gambar 5.3

Layout Bangunan Fish Baik



Sumber : Fish Baik

Keterangan :

1. Merupakan tempat produksi seperti menggoreng, memproses hingga mencampurkan bumbu sampai produk jadi. (4M X 8M)
2. Merupakan tempat penyimpanan bahan baku. (2M X 5 M)
3. Tempat quality control dan packaging (2M X 5M)
4. Ruang untuk administrasi dan marketing atau kantor (2M X 6M)
5. Kamar mandi (2,5M X 4M)
6. Tempat rak produk Snack *Fish Baik* (4M X 8 M)
7. Pintu masuk dan keluar (3M X 2 M)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Institit Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Institit 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.