



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi

Setiap kegiatan usaha yang dilakukan oleh satu orang atau lebih (kelompok) yang memproduksi sebuah barang atau jasa pasti membutuhkan manajemen operasi untuk mengatur proses pengoperasiannya. Sebuah proses operasi akan menciptakan produk atau jasa yang bernilai jual untuk ditawarkan kepada konsumen.

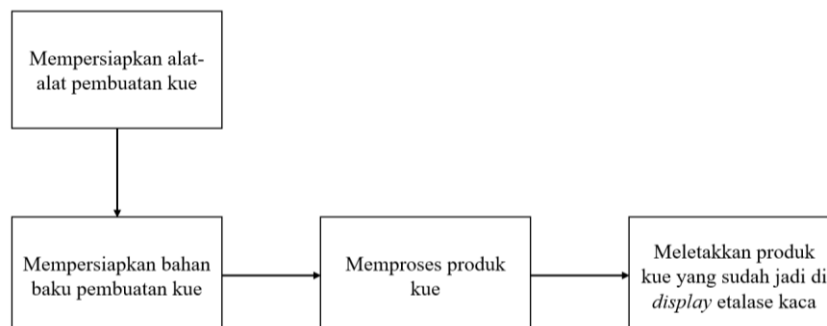
Ashla Bakery merupakan bisnis yang bergerak di bidang kuliner yang khusus memproduksi hidangan manis seperti donat, dan juga kue sehingga dipastikan memiliki proses operasi dalam menjalankan usaha ini. Proses operasi tahap pertama diawali dengan mempersiapkan bahan baku yang selanjutnya mengubah *input* menjadi *output* yang merupakan barang yang dihasilkan dari bahan baku yang telah diolah. Dalam proses operasi ini, akan dijalankan oleh *head baker* dan dibantu oleh *assistant baker*. Setelah itu, produk akan siap didistribusikan kepada konsumen.

Berikut ini merupakan gambaran alur proses operasi dalam kegiatan usaha

Ashla Bakery:

Gambar 5.1

Alur Proses Operasi (Produksi) *Ashla Bakery*



Sumber: *Ashla Bakery*. 2024



Berdasarkan gambar 5.1 di atas, dapat dijelaskan alur proses operasi bagian produksi

di **Ashla Bakery** sebagai berikut:

1. Mempersiapkan alat-alat pembuatan kue

Pada proses ini, *head baker* dan *assistant baker* bekerja sama untuk mempersiapkan alat-alat penunjang untuk memproduksi kue yang akan dijual. Alat-alat yang disiapkan seperti *mixer*, timbangan, alat cetak kue, loyang, dll.

2. Mempersiapkan bahan baku pembuatan kue

Setelah mempersiapkan alat-alat yang dibutuhkan, maka *head baker* dan *assistant baker* akan mempersiapkan bahan baku pembuatan kue seperti tepung terigu, gula pasir, gula aren, mentega, coklat, dll.

3. Memproses pembuatan kue

Pada proses ini, *head baker* dan *assistant baker* akan membagi pekerjaan mereka. *Head baker* tentu akan *handle* pembuatan seluruh menu kue yang akan dijual, dan *assistant baker* akan difokuskan untuk membantu pembuatan donat, *cookies* serta *brownies* dan penambahan *topping* pada seluruh menu kue yang tersedia.

4. Meletakkan produk kue yang sudah jadi di *display* etalase kaca

Kue-kue yang sudah selesai diproduksi akan dikumpulkan sesuai dengan jenisnya. Diproses ini, *assistant baker* akan memberikan kue yang sudah jadi kepada pramusaji untuk ditata pada etalase kaca agar nantinya para konsumen akan mudah untuk memilih pesanan mereka.

B. Nama Pemasok

Pemasok adalah salah satu kunci bagi kelangsungan sebuah usaha. Sebagai sumber daya penting dalam operasional perusahaan, maka seseorang atau kelompok yang menjalankan suatu usaha, harus pintar dalam memilih pemasok. Pemilihan



pemasok yang terpercaya dan sudah bisa dipastikan bagus kualitasnya akan menghasilkan *output* produk yang berkualitas juga. Berikut ini merupakan nama pemasok untuk *Ashla Bakery*:

1. Indogrosir

Berlokasi di Jl. Angkasa No. Kav 1, Gunung Sahari Selatan, Kecamatan Kemayoran, DKI J. Alasan memilih Indogrosir sebagai pemasok karena sering mengadakan *sale* untuk pembelian jumlah besar yang membuat harga beli bahan baku menjadi lebih murah, selain itu Indogrosir juga adalah pemasok terpercaya karena bahan baku yang disediakan sudah pasti premium.

2. Toko Bahan Kue Mira

Berlokasi di Jl. KH. Hasyim Ashari No. 9B-C, Petojo Utara, Kecamatan Gambir, DKI Jakarta. Alasan memilih Toko Bahan Kue Mira sebagai pemasok karena menyediakan alat-alat pelengkap pembuatan kue dengan bahan produk yang tebal dan berkualitas. Selain itu, Toko Bahan Kue Mira juga sebagai cadangan pemasok bahan baku jika bahan baku yang diinginkan tidak ditemukan di Indogrosir.

3. Toko Tiga Saudara

Berlokasi di Pasar Timbul Kartini. Toko Tiga Saudara akan menjadi pemasok khusus gula karena gula yang digunakan tidak ada di kedua pemasok lain dan juga pemasok telur.

4. Otten Coffee

Berlokasi di Jl. Gajah Mada No.211, Glodok, Jakarta Barat, Citywalk Gajah Mada. Otten Coffee akan menjadi pemasok untuk bahan baku bubuk kopi. Alasan pemilihan Otten Coffee menjadi pemasok karena kualitas bubuk kopi yang ditawarkan oleh mereka berkualitas tinggi.

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.



5. Grafichs

Grafichs adalah pemasok untuk custom stiker label usaha di *e-commerce* Shopee. Alasan pemilihan Grafichs sebagai pemasok stiker custom karena hasil cetakan yang dipesan sesuai dan menggunakan kertas label yang bagus.

6. Toko Farra Jaya

Toko Farra Jaya adalah pemasok untuk teh “prendjak” di *e-commerce* Tokopedia. Alasan pemilihan Toko Farra Jaya sebagai pemasok teh prendjak karena pengiriman yang dilakukan cepat serta harga yang ditawarkan cocok.

7. Informa

Berlokasi di Jl. Boulevard Artha Gading, Kelapa Gading, Jakarta Utara. Alasan memilih Informa karena peralatan yang dijual memiliki kualitas yang setara dengan harga yang ditawarkan dan sangat cocok untuk fasilitas toko agar konsumen nyaman.

C. Deskripsi Rencana Operasi

Deskripsi rencana operasi adalah uraian dari kebutuhan yang harus dipenuhi dan dilakukan untuk melaksanakan perencanaan strategi secara rinci untuk mencapai tujuan yang telah dibuat. Penyusunan perencanaan operasional ini dibutuhkan oleh pemilik usaha untuk membantu pemilik usaha mempersiapkan secara matang segala aspek dalam menjalankan usahanya agar usahanya tetap dapat berjalan dengan lancar.. Berikut merupakan deskripsi rencana operasi *Ashla Bakery*:



Tabel 5.1

Deskripsi Rencana Operasi

No	Kegiatan	2024												2025			
		Oktober				November				Desember				Januari			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan survey pasar dan lokasi																
2	Melakukan survey pemasok																
3	Menentukan pemasok																
4	Menyewa lokasi usaha																
5	Membeli peralatan dan perlengkapan usaha																
6	Melakukan renovasi tempat usaha dan penempatan peralatan dan perlengkapan																
7	Mengurus NPWP dan NIB																
8	Menentukan SOP, Job Description dan pembukaan lowongan pekerjaan																
9	Pembelian bahan baku																
10	Melakukan rekrutmen karyawan																
11	Melakukan pelatihan terhadap karyawan																
12	Melakukan promosi awal																
13	Pembukaan usaha																

Sumber: Ashla Bakery, 2024

1. Melakukan survey pasar dan lokasi

Melakukan riset pasar untuk meningkatkan informasi tentang daya beli konsumen di kawasan Mangga besar dan menambah informasi tentang kemungkinan-kemungkinan lain yang dapat menghambat proses bisnis. Bersamaan dengan survey pasar, dilakukan juga survey lokasi yang bertujuan untuk mengetahui apakah lokasi tersebut strategis dan mudah dijangkau serta memudahkan konsumen mengakses atau tidak. Serta memastikan bahwa lokasi yang dipilih mudah diakses untuk masuknya peralatan dan bahan baku, dan ketersediaan lahan parkir.

2. Melakukan survey pemasok

Survey pemasok dilakukan untuk membantu dan pemilik usaha dengan mudah mendapatkan dan membeli segala sesuatu yang dibutuhkan untuk keperluan usaha terutama pembelian bahan baku. Dekatnya jarak pemasok dengan lokasi usaha dapat memudahkan pemilik untuk memperoleh bahan baku dan menekan biaya transportasi pengiriman.



3. Menentukan pemasok

- Setelah melakukan survey pemasok, pemilik usaha akan mempertimbangkan pemilihan pemasok. Kriteria yang perlu dipertimbangkan ketika memilih pemasok meliputi jarak lokasi pemasok, harga yang ditawarkan, kualitas bahan baku, perlengkapan serta peralatan. Pemasok yang dipilih juga harus dipastikan jujur dalam berbisnis serta mengedepankan etika dalam berbisnis.

4. Menyewa lokasi usaha

Setelah melakukan survey lokasi usaha, maka pemilik usaha akan mempertimbangkan pemilihan lokasi. Kriteria yang perlu diperhatikan dalam memilih lokasi antara lain kemudahan akses keluar masuk kendaraan dan barang, harga sewa, lokasi yang strategis dan jarak dari kompetitor. Pemilihan lokasi merupakan hal yang sangat penting dalam berjalannya suatu usaha.

5. Membeli peralatan dan perlengkapan usaha

Pembelian peralatan dan perlengkapan akan dilakukan setelah menyewa lokasi usaha. Peralatan yang sudah dibeli dan diserahkan kepada pemilik akan disimpan terlebih dahulu di gudang, sementara untuk perlengkapan yang sudah tersedia akan disimpan terlebih dahulu di rumah pemilik yang jaraknya tidak terlalu jauh dari lokasi usaha.

6. Melakukan renovasi tempat usaha dan penempatan peralatan dan perlengkapan

Selanjutnya akan dilakukan renovasi tempat usaha agar sesuai dengan konsep pemilik dan terlihat seperti baru dan menghindari adanya kerusakan pada lokasi usaha. Setelah renovasi tempat berjalan 1 minggu, maka beberapa peralatan akan siap dipindahkan dan ditata di tempatnya.



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
7. Mengurus NPWP dan NIB
- NIB adalah identitas izin usaha yang diterbitkan lembaga OSS (*Online Single Submission*) yang berfungsi sebagai izin usaha dan izin komersial atau operasional sesuai dengan bidang usaha yang dijalankan.
- NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak) diperlukan untuk setiap individu yang sudah memiliki penghasilannya sendiri. Setiap individu yang ingin memiliki, sudah memiliki usaha maupun bekerja di tempat lain wajib memiliki NPWP sebagai identitas wajib pajak dalam melaksanakan hak dan kewajibannya dalam membayar pajak.
8. Menentukan SOP, *Job Description*, dan pembukaan lowongan pekerjaan
- Langkah berikutnya adalah pembuatan SOP (*Standard Operational Procedure*), *job description* kemudian pembukaan lowongan pekerjaan melalui media sosial atau mencari dari teman terdekat yang sedang membutuhkan pekerjaan dan juga memiliki kemampuan untuk membuat kue. SOP sangat dibutuhkan agar usaha berjalan sesuai dengan aturan operasional usaha dan memaksimalkan pelayanan pekerjaan yang ada.
9. Pembelian bahan baku
- Setelah mendapatkan pemasok dan bernegosiasi untuk mendapatkan harga terbaik, pemilik usaha akan membeli setiap bahan baku utama untuk kegiatan penjualan *Ashla Bakery*.
10. Melakukan rekrutmen karyawan
- Setelah menentukan SOP, penentuan *job description*, serta pembukaan lowongan pekerjaan, maka *Ashla Bakery* akan merekrut calon-calon karyawan yang sudah mendaftar ataupun yang sudah dipilih untuk mendaftar oleh pemilik.



11. Melakukan pelatihan terhadap pegawai

Setelah merekrut karyawan, karyawan yang diterima akan terlebih dahulu mendapatkan pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan dengan sedemikian rupa sehingga proses kerja yang dilakukan akan berlangsung sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan oleh perusahaan..

12. Melakukan promosi awal

Kegiatan promosi awal dilakukan sebelum membuka usaha. Tujuan dilakukannya promosi sebelum usaha dibuka adalah agar para calon konsumen mengenal *Ashla Bakery* terlebih dahulu. Promosi akan dilakukan melalui media sosial seperti *Instagram*, *Tiktok*, dan *Facebook*. Selain dari media sosial, promosi juga akan dilakukan secara langsung dengan pemasangan *banner*. Promosi juga akan berlanjut selama 2 minggu setelah pembukaan usaha untuk memperluas target pelanggan.

13. Pembukaan usaha

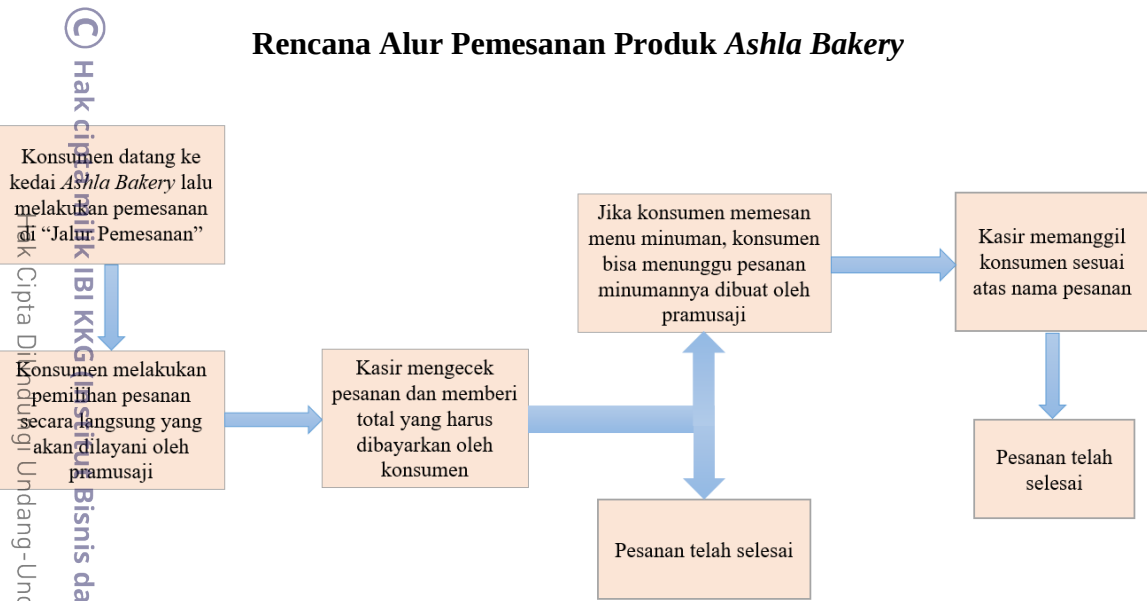
Setelah semua langkah di atas dilaksanakan dan pemilik merasa sudah siap, maka pemilik usaha akan melanjutkan dengan pembukaan usaha pada tanggal yang sudah ditentukan.

D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk merupakan strategi perusahaan untuk memproduksi suatu produk yang akan dijual. Setiap bisnis pasti memiliki proses dan langkah-langkah dalam alur produksi sampai produk yang ditawarkan sampai ke tangan konsumen. Berikut merupakan rencana alur produk *Ashla Bakery*:

Gambar 5.2

Rencana Alur Pemesanan Produk *Ashla Bakery*



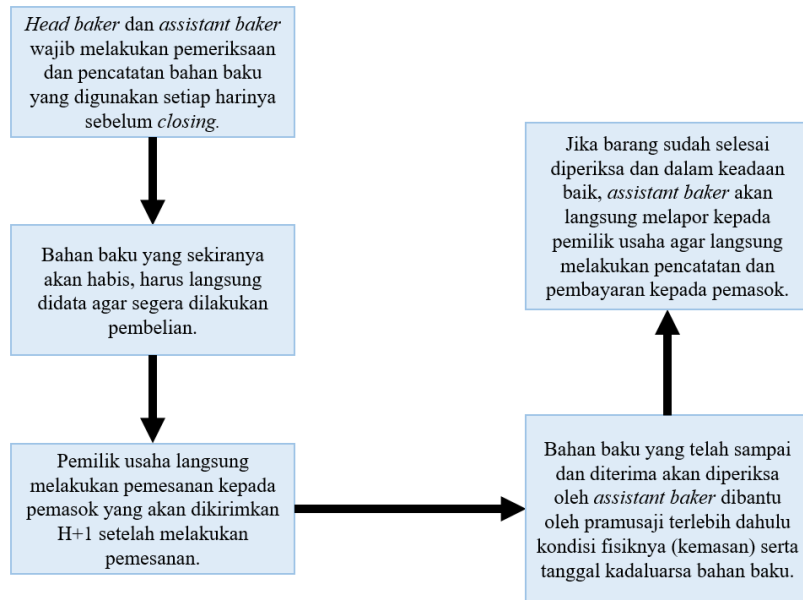
Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

E. Rencana Alur Pembelian Bahan Baku

Proses produksi dan operasional perusahaan terutama pada perusahaan yang bergerak di bidang *food and beverages* memerlukan pembelian bahan baku secara berkala kepada pemasok. Pemasok menjadi sumber daya bahan baku yang menjamin kualitas dan mengoptimalkan operasional perusahaan. Perencanaan pembelian bahan baku berguna dalam meminimalkan risiko dengan memprediksi pembelian bahan baku dengan kualitas yang buruk. Pengawasan terhadap bahan baku yang digunakan sangat penting untuk terus menjaga kualitas bahan baku agar produk yang akan dihasilkan tetap memiliki kualitas terbaik yang ditawarkan. Berikut merupakan alur pembelian bahan baku *Ashla Bakery*:

Gambar 5.3

Rencana Alur Pembelian Bahan Baku *Ashla Bakery*



Sumber: *Ashla Bakery*, 2024

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Teknologi dan peralatan usaha merupakan aset usaha untuk menunjang pengelolaan bisnis khususnya bisnis yang berjalan di bidang *food and beverages*.

Seluruh proses produksi, pencatatan dan kegiatan yang terjadi pada usaha kedai *Ashla Bakery* sudah menggunakan teknologi *modern* untuk menunjang operasional perusahaan. Berikut merupakan tabel rincian daftar teknologi dan peralatan usaha yang digunakan oleh *Ashla Bakery*:

© 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.



Tabel 5.2

Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha Ashla Bakery

No	Peralatan	Jumlah	Harga Satuan	Total
1	Zeppelin Oven Deck 2 Pintu	1	Rp 16.500.000	Rp 16.500.000
2	Dodawa <i>Standing Mixer</i> Roti	1	Rp 5.500.000	Rp 5.500.000
3	Oxone <i>Stand Mixer</i> Ox855	2	Rp 1.600.000	Rp 3.200.000
4	Miyako <i>Blender</i>	1	Rp 250.000	Rp 250.000
5	Penggorengan Donat	1	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000
6	3 Set <i>Baking Table</i>	1	Rp 1.900.000	Rp 1.900.000
7	Timbangan Digital	2	Rp 100.000	Rp 200.000
8	Mesin Kasir Android 10inch	1	Rp 3.700.000	Rp 3.700.000
9	<i>Showcase Fridge</i> Sharp	1	Rp 1.600.000	Rp 1.600.000
10	Arashi Dispenser Air	1	Rp 550.000	Rp 550.000
11	<i>Baking Tray</i>	5	Rp 120.000	Rp 600.000
12	<i>Showcase Warmer</i>	1	Rp 2.200.000	Rp 2.200.000
13	Kris 125ml <i>Coffee Maker</i>	1	Rp 150.000	Rp 150.000
14	1 Set Meja dan Bangku (4 in 1)	3	Rp 600.000	Rp 1.800.000
15	1 Set Meja dan Bangku (2 in 1)	5	Rp 220.000	Rp 1.100.000
16	Sofa	1	Rp 2.500.000	Rp 2.500.000
17	Meja Bulat	4	Rp 170.000	Rp 680.000
18	Piring Kayu	30	Rp 10.000	Rp 300.000
19	Gelas Kaca dan Sedotan Stainless	30	Rp 15.000	Rp 450.000
20	Alas Gelas	30	Rp 1.500	Rp 45.000
21	1 Set Sendok dan Garpu (12 pcs)	4	Rp 60.000	Rp 240.000
22	CCTV	3	Rp 230.000	Rp 690.000
23	Tong Sampah	4	Rp 20.000	Rp 80.000
24	AC Daikin 1 PK	2	Rp 2.050.000	Rp 4.100.000
25	Loyang Brownies 22x22 cm	5	Rp 20.000	Rp 100.000
26	Loyang Brownies 22x10 cm	10	Rp 9.500	Rp 95.000
27	Loyang Brownies 10x10 cm	20	Rp 7.000	Rp 140.000
28	Ayakan Tepung <i>Stainless</i>	4	Rp 35.000	Rp 140.000
29	<i>Ring Cutter</i> (1 set 12pcs)	5	Rp 24.000	Rp 120.000
30	<i>Rolling Pin</i>	2	Rp 10.000	Rp 20.000
31	Koas <i>Silicone</i>	2	Rp 15.000	Rp 30.000
32	Spatula Kue	4	Rp 15.000	Rp 60.000
33	<i>Whisk</i>	4	Rp 25.000	Rp 100.000
34	<i>Pump Syrup</i>	1	Rp 10.000	Rp 10.000
Total Biaya Peralatan				Rp 50.150.000

Sumber: Ashla Bakery, 2024

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.



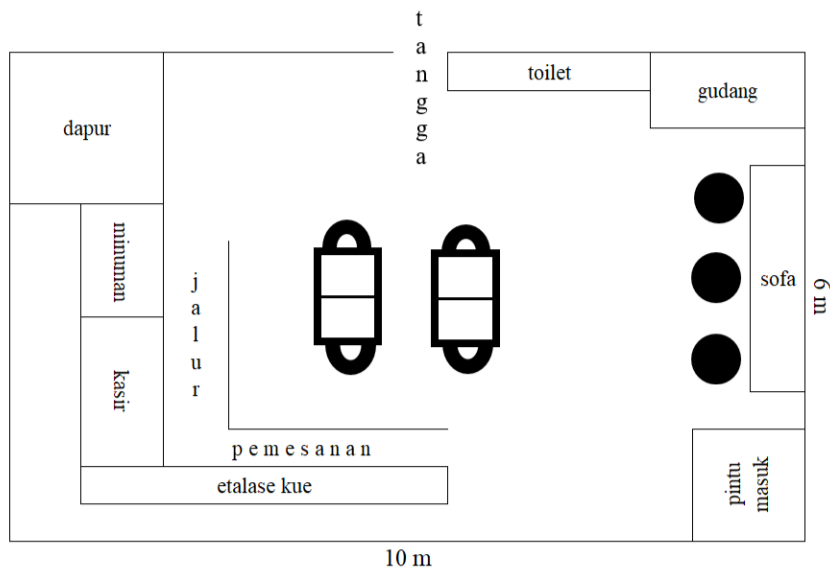
G. Lay Out Bangunan Tempat Usaha

Menurut Suad Husnan dan Suwarsono Muhammad (2020:90), *Lay out* merupakan keseluruhan proses penentuan "bentuk" dan penempatan fasilitas-fasilitas yang dimiliki suatu perusahaan. Proses penentuan *lay out* ini bertujuan agar fasilitas usaha yang ada cukup memberikan kenyamanan kepada para pelanggan. Kedai *Ashla Bakery* sebesar 60m² dengan panjang bangunan sebesar 10 meter dan lebar bangunan sebesar 6 meter. Berikut ini merupakan *lay out* kedai *Ashla Bakery* yang mampu menampung 20-25 orang:

Gambar 5.4

Lay Out Kedai Ashla Bakery

Lantai 1



Sumber: *Ashla Bakery*

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

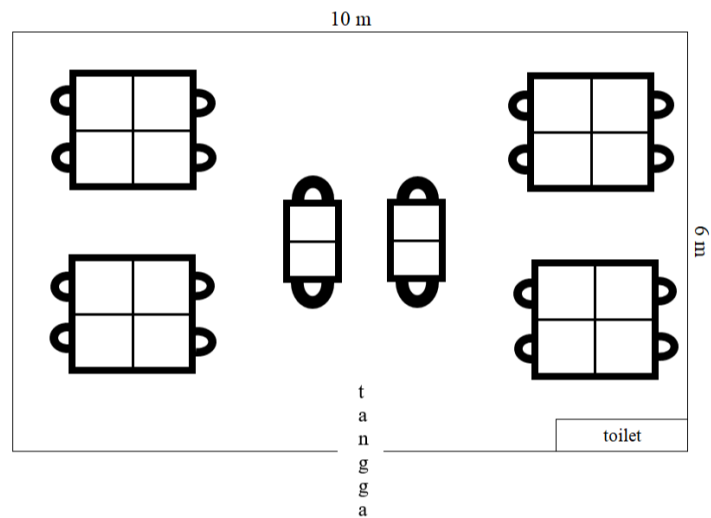
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.



Lantai 2



Sumber: *Ashla Bakery*

Gambar 5.5

Gambaran Desain Kedai *Ashla Bakery*

Lantai 1



Sumber: *The Sims*

(C) 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.

Lantai 2



Sumber: *The Sims*

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