

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

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

A. Proses Operasi

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.

Manajemen produksi dan operasi merupakan serangkaian kegiatan yang mencakup bidang yang luas, dimulai dari penganalisisan dan penetapan keputusan saat sebelum dimulainya kegiatan produksi dan operasi, yang umumnya bersifat keputusankeputusan jangka panjang serta keputusan pada waktu menyiapkan dan melaksanakan kegiatan produksi dan pengoperasiannya. Tujuan perencanaan dan pengendalian produksi tidak lain adalah mengusahakan agar terjadi keseimbangan, keselarasan serta keserasian antara faktor-faktor produksi.

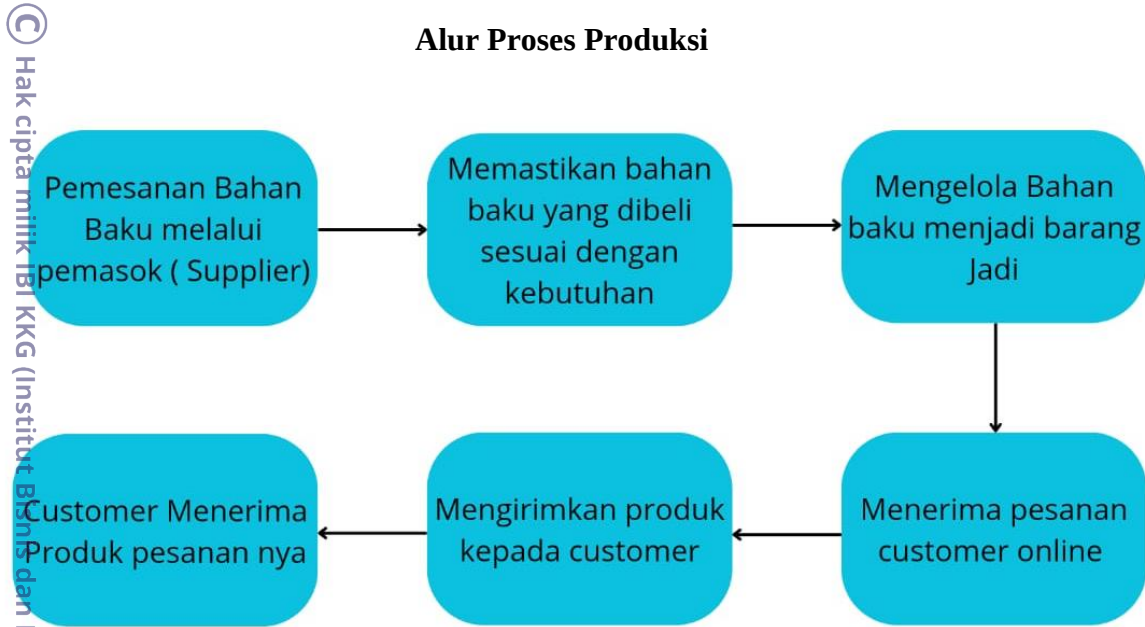
Jawara Ngemil adalah usaha yang bergerak dibidang kuliner yang menjual makanan berupa snack atau camilan ringan. Jawara Ngemil juga memiliki serangkaian proses produksi dalam menjalankan bisnisnya, mulai dari mengelola bahan baku mentah menjadi barang yang bernilai dan siap dikonsumsi oleh konsumen. Berikut adalah alur proses operasi produk yang terjadi di Jawara Ngemil :

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



Bagan 5.1

Alur Proses Produksi



Sumber : Jawa Ngemil

Keterangan :

1. Pemesanan bahan baku melalui supplier

Kegiatan awal yang dilakukan adalah membeli bahan baku untuk kelengkapan mengelola keripik-keripik yang dijual oleh Jawa Ngemil. Produk yang diolah harus menggunakan bahan baku yang berkualitas terbaik dan bagus agar konsumen bisa merasa puas berbelanja di Jawa Ngemil.

2. Melakukan checkup bahan baku dari supplier

Kegiatan kedua berkaitan dengan kegiatan pertama yang dimana setelah proses bahan baku sampai , Team Jawa Ngemil akan memilah bahan baku yang layak di pakai dan tidak layak digunakan. Hal kecil seperti ini akan berdampak besar terhadap kualitas produk Jawa Ngemil Nantinya.

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.



3. **Mengelola Bahan Baku Menjadi barang Jadi**

Kegiatan ketiga adalah proses pengelolaan bahan baku menjadi barang jadi , kemudian siap untuk di packaging dengan rapi dan siap dipasarkan ke konsumen.

4. **Menerima Pesanan Konsumen di Marketplace dan Mediasosial**

Kegiatan keempat adalah menerima orderan dan permintaan pesanan yang ada di marketplace maupun media social, dikarenakan kegiatan penjualan Jawara Ngemil lebih difokuskan secara online maka kegiatan nomor 4 merupakan kegiatan prioritas.

5. **Mengirimkan produk kepada konsumen**

Kegiatan kelima adalah 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.

B. **Nama Pemasok**

Pemasok adalah partner kerja sama (bersifat berkelanjutan) yang menyediakan bahan baku yang diperlukan oleh suatu perusahaan dalam proses produksi barang atau jasa. Peran atau fungsi pemasok dalam bisnis perusahaan adalah menyediakan produk-produk berkualitas tinggi secara tepat waktu kepada produsen. Oleh karena itu, pemasok memainkan peran krusial dalam keseluruhan sistem perusahaan Oleh karena itu pemasok merupakan hal terpenting didalam keberlangsungan sebuah bisnis, dengan



menjaga hubungan yang baik dengan pemasok maka pelaku usaha bisa mendapatkan harga yang terbaik. Berikut merupakan pemasok dari Jawara Ngemil sebagai berikut :

Tabel 5.1

Daftar Pemasok Peralatan Jawara Ngemil

No	Nama Pemasok	Alamat dan Nomor Hp	Produk
1.	Solo Innovation	Marketplace shoppe	Alat-alat penunjang kegiatan operasional dapur
2.	Shoppe	Marketplace shoppe	Freezer (Pendingin bahan baku)
3.	Shoppe	Marketplace shoppe	Membeli barang-barang seperti kursi, meja dan lain sebagainya

Sumber : Jawara Ngemil

Tabel 5.2

Daftar Pemasok Bahan baku dan penunjang Jawara Ngemil

No	Nama Pemasok	Alamat dan Nomor Hp	Produk
1.	Depo Air minum isi ulang	Jl. Perumahan Taman ratu	Beli air bersih
2.	Pasar Grogol	Jl. Dr muwardi IV Kel. Grogol kec. Grogol petamburan Jakarta barat	Membeli bahan baku utama dan bahanbahan pelengkap seperti perbumbuan.
3.	Putrama Packaging	Jl Godean No. 45 kwarasan, nogotirto, kec gamping, daerah istimewa Yogyakarta no hp 08129564427.	Tempat design dan menjual packaging ramah lingkungan

Sumber : Jawara Ngemil

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 IBI KKG.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian



C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rencana yang berorientasi pada kegiatan yang dilakukan oleh pelaku usaha untuk mencakup kegiatan mengalokasikan fasilitas, peralatan dan tenaga kerja. Rencana ini dilakukan untuk memberikan target perusahaan dalam pengembangan usahanya agar tercapainya tujuan perusahaan dan dapat berjalan sesuai dengan target waktu yang telah ditentukan.

Rencana Operasi yang baik adalah rencana yang tersusun secara benar dan rapi agar setiap rencana yang buat bisa terealisasi konsisten dengan baik. Berikut merupakan rencana operasi dari usaha Jawara Ngemil sebagai berikut :

1. Survei Pasar

Survei pasar merupakan step awal untuk memulai suatu usaha, sebagai pelaku usaha harus bisa menentukan pasar yang ingin dituju, salah satu caranya adalah dengan melakukan survei pasar, survei pasar ini bisa terdiri dari customer segmen, perilaku konsumen, daya minat konsumen dan lokasi. Dengan mengetahui survei pasar maka bisa mengetahui daya beli target pasar dan peluang-peluang yang ada sehingga pelaku usaha bisa mempertimbangkan dalam menetapkan harga produk yang akan dijual nantinya agar dapat diterima oleh masyarakat.

Jawara Ngemil sebelum membuka usaha nya akan melakukan survei pasar terlebih dahulu agar ketika memulai usahanya Jawara Ngemil sudah bisa menentukan target pasar, dan menetapkan harga produk yang akan dijual kepada konsumen.

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



2. Survei Pesaing

Survei pesaing merupakan step kedua untuk dilakukan agar pelaku usaha bisa melihat kelebihan dan kekurangan dari para pesaing tentu hal ini merupakan peluang yang sangat besar bagi pelaku usaha, karena ketika mengetahui kelemahan pesaing maka produk dari pelaku usaha bisa melengkapi kekurangan yang ada pada produk pesaing, dan sebaliknya jika terdapat produk yang memiliki sama kelebihan maka pelaku usaha harus wajib untuk meningkatkan nilai pada produk ketingkat yang Lebih tinggi.

Dikarenakan Bidang usaha seperti Jawara Ngemil ini sangat banyak competitor nya oleh karena itu step kedua mengenai survei pesaing merupakan hal yang sangat penting. Jawara Ngemil akan melakukan riset kekurangan , kelebihan dan ancaman terhadap produk pesaing. Sehingga Produk Jawara Ngemil akan selalu berinovasi untuk menutupi kekurangan dari produk pesaing dan mengalahkan ancaman yang terjadi.

3. Survei Lokasi

Pemilihan Lokasi merupakan hal yang terpenting didalam kelangsungan sebuah bisnis. Walaupun Jawara Ngemil tidak memiliki toko fisik karena penjualan dilakukan secara online keseluruhan. namun lokasi Jawara Ngemil berdekatan dengan ekspedisi-ekspedisi pengiriman barang. Sehingga proses pengiriman pesanan konsumen bisa lebih cepat.

Untuk lokasi bangunan sendiri, Jawara Ngemil tidak melakukan pembayaran sewa tahunan dikarenakan tempat produksi usaha tersebut merupakan milik keluarga pribadi.

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.



4. Survei Pemasok

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
Survei pemasok sesuatu yang wajib dilakukan untuk di survei, tujuannya agar , pelaku bisnis harus bisa melihat kualitas barang dari pemasok secara langsung agar kualitas produk yang diolah kualitas nya tetap terjaga. Pelaku bisnis juga haru bisa menjaga hubungan yang baik dengan para pemasok agar bisa menjalin kerja sama yang berkepanjangan.

Jawara Ngemil akan melakukan survei pemasok untuk langsung melihat kualitas bahan baku atau bahan penunjang apakah layak digunakan atau tidak. Tujuan ini dilakukan karena pemasok merupakan kunci utama dalam proses pengelolaan barang jadi. Jika pelaku usaha mendapatkan bahan baku yang berkualitas maka produk yang dihasilkan juga berkualitas bagus.

5. Pendaftaran SIUP (Surat Izin Perdagangan) Usaha Kecil Menengah

Menurut Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/MDAG/PER12/2013 tentang penerbitan surat izin usaha perdagangan dan tanda daftar perusahaan. Hal-hal yang harus dipersiapkan dalam menjalankan SIUP bagi perseorangan adalah dengan melampirkan :

- Fotokopi surat akta pendirian perusahaan
- Fotokopi KTP pemilik atau penanggung jawab perusahaan
- Surat pernyataan dari pemohon tentang lokasi usaha
- Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm fotokopi Nomor Pokok Wajib Pajak.

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.



6. Pembuatan NPWP Usaha

NPWP adalah nomor pokok wajib pajak. Setiap warga negara yang memiliki penghasilan wajib untuk mendaftarkan diri ke kantor pelayanan pajak. Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NPWP untuk wajib pajak badan :

Melakukan login atau pembuatan akun pada website e-Reg DJP Online Mengisi formulir e-Reg Pajak dan mengirimkan formulir pendaftaran.

Sumber : <https://www.pajakku.com>

7. Pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha)

Berikut persyaratan pengajuan pembuatan NIB :

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

Sumber : <https://smesco.go.id/index.php/berita/mudahnya-membuat-nib-secara-online>

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 5.1

NIB(Nomor Induk Berusaha) Jawa Ngemil

PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA
PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO
NOMOR INDUK BERUSAHA: 640223024247

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha	RYO ANDIKA PUTRA,
2. Alamat	J. HMD SAFADHAL, Desa/Kelurahan Cempaka Putih, Kec. Jelutung, Kota Jambi, Provinsi Jambi
3. Nomor Telpun Seluler	+628960373884
4. Email	andikanandika@gmail.com
5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	Udang Lampanan
6. Skala Usaha	Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama merupakan kegiatan usaha dan berlaku sebagai Angka Pengenal Impor (API-PI), baik dalam pelaksanaan, serta pendaftran, kepemilikan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan.

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

NIB ini merupakan pertimbalan tunggal yang berlaku sebagai verifikasi jaminan produk halal berdasarkan pernyataan mandiri pelaku usaha dan setelah memperoleh pertimbalan dari/atau pertimbalan Proses Produk Halal (PPH) dan Pemerintah Pusat dan Pemerintah Daerah sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Ditentukan di Jakarta, tanggal: 4 Februari 2023

Menteri Investasi/ Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,

Ditandatangani secara elektronik

Cetak tanggal: 4 Februari 2023

1. Dokumen ini diterbitkan dalam CSD berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam CSD, yang dapat diakses secara online.
2. Dokumen ini diterbitkan secara elektronik dan dapat diakses secara online.
3. Dokumen ini telah dipertanggungjawabkan secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSN-BSSN.
4. Data yang tertera dalam dokumen ini merupakan data yang telah diverifikasi oleh BSN-BSSN menggunakan alat cetak.

Sumber : www.oss.com

8. Mendisgn Layout tempat usaha

Mendesign layout tempat usaha merupakan hal terpenting dalam proses kegiatan operasional. Dengan layout yang sempurna dan tertata rapi maka kegiatan operasional perusahaan akan berjalan dengan lancar. Jawa Ngemil akan melakukan design dan renovasi tempat usaha agar proses kegiatan alur kerja berjalan dengan baik.



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.



9. Membeli peralatan dan Perlengkapan Usaha

Jawara ngemil akan melakukan pembelian peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk proses produksi, namun peralatan dan perlengkapan merupakan yang benar-benar digunakan agar terhindar dari overbudgeting. Peralatan dan perlengkapan akan dibeli dengan para pemasok yang sudah ditentukan oleh Jawara Ngemil.

10. Membeli bahan baku

Bahan baku merupakan hal utama dalam pembuatan sebuah produk, oleh karena itu bahan baku yang digunakan harus dengan bahan yang berkualitas terbaik agar kualitas dari produk tetap terjaga. Jawara Ngemil akan membeli bahan baku dengan pemasok yang sudah di tentukan.

11. Merekrut dan Pelatihan Tenaga Kerja

Dalam merekrut tenaga kerja tentu harus memilih calon kandidat yang pekerja keras dan memiliki motivasi untuk bekerja. Setelah memilih calon kandidat tenaga kerja pelaku usaha wajib untuk memberikan pelatihan agar para tenaga kerja bisa terbiasa dengan pekerjaan yang dilakukan nya sesuai pekerjaan yang diberikan.

Jawara Ngemil akan merekrut tenaga kerja dan memberikan pelatihan sesuai posisi pekerjaan yang diambil agar para pekerja sudah terlatih dalam menjalankan kegiatan pekerjaannya.

12. Membuat SOP dan Job Description



SOP dan job description adalah sebuah hal yang penting guna untuk membagi

bidang pekerjaan dan menjaga konsistensi dari segala aspek yang ada. dengan adanya SOP yang jelas dan Job Description yang benar maka keseluruhan kegiatan operasional tidak berubah karena dijalankan dengan sop yang udah dibuat.

Jawara Ngemil akan membuat SOP dan Job Description yang jelas agar seluruh proses alur kegiatan operasional berjalan sesuai SOP, sehingga tidak mengurangi kinerja perusahaan.

13. Melakukan Promosi

Kegiatan Promosi merupakan hal yang terpenting dalam menyebarluaskan produk ke maysarakat. Serta dengan adanya promosi yang baik maka bisa meningkatkan laba penjualan yang meningkat.

Jawara Ngemil berjualan secara online dengan memanfaatkan teknologi yang sudah ada seperti marketplace dan social media sebagai media penjualan. Dan nantinya

Jawara Ngemil akan melakukan system iklan berbayar di marketplace dan social media untuk memasarkan produk lebih luas lagi.

14. Membuka Usaha Jawara Ngemil

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

Setelah semua kegiatan berjalan dengan konsisten dan lancar maka tahap terakhir

adalah memulai usaha untuk yang pertama kalinya. Perencanaan pembukaan usaha Jawara Ngemil adalah pada saat Lulus Sidang Kuliah.

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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

TABEL 5.3



Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Jawara Ngemil Tahun 2025

NO	KEGIATAN	RENCANA OPERASI															
		Oktober				November				Desember				Januari			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Survei Pasar																
2	Survei Pesaing																
3	Survei Lokasi																
4	Survei Pemasok																
5	Pendaftaran SIUP																
6	Pembuatan NPWP																
7	Pendaftaran NIB																
8	Design Layout Tempat usaha																
9	Membeli peralatan dan perlengkapan																
10	Membeli bahan baku																
11	Merekrut pekerja dan Pelatihan Tenaga Kerja																
12	Membuat SOP dan Job description																
13	Melakukan Promosi																
14	Opening Usaha																

Sumber : Data diolah Jawara Ngemil

D Rencana Alur Produk

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- 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.

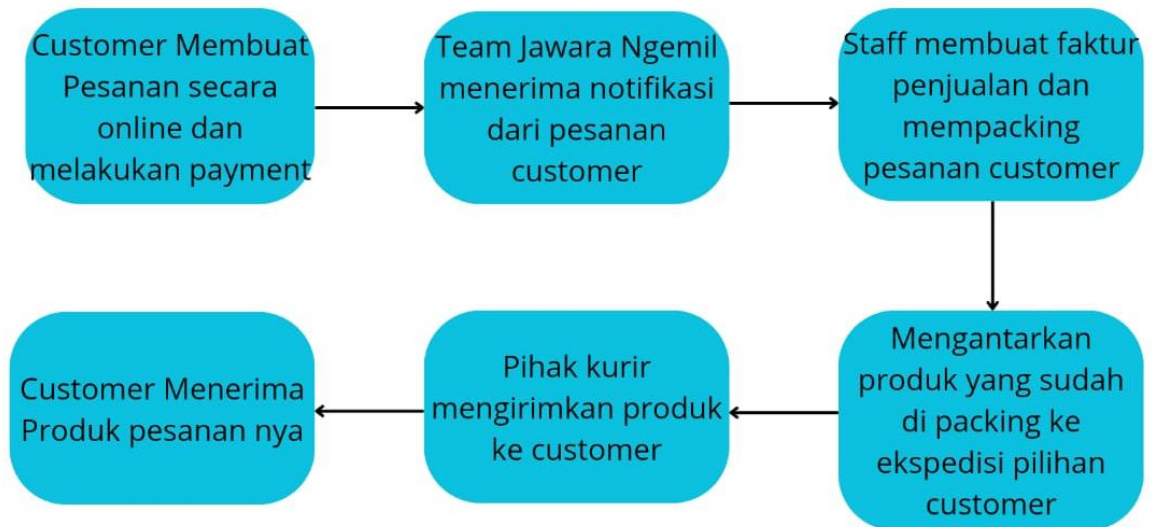


Setiap sebuah bisnis baik perusahaan ataupun bisnis makanan tentunya memiliki

alur produk. Alur produk tersebut bisa berupa proses penyampaian barang ke tangan konsumen. Rencana alur produk yang jelas akan berdampak sangat baik sehingga konsumen tidak merasa kebingungan dalam membeli sebuah produk. Dikarenakan segala proses penjualan produk Jawa Ngemil secara online maka rencana alur produknya sebagai berikut :

Bagan 5.3

Rencana Alur Produk Secara Online



Sumber : Jawa Ngemil

Dari gambar 5.3 dapat dijelaskan alur proses penjualan secara online sebagai berikut :

1. Konsumen dari berbagai platform online memesan produk sesuai keinginan mereka secara online baik di marketplace dan social media dan melakukan payment



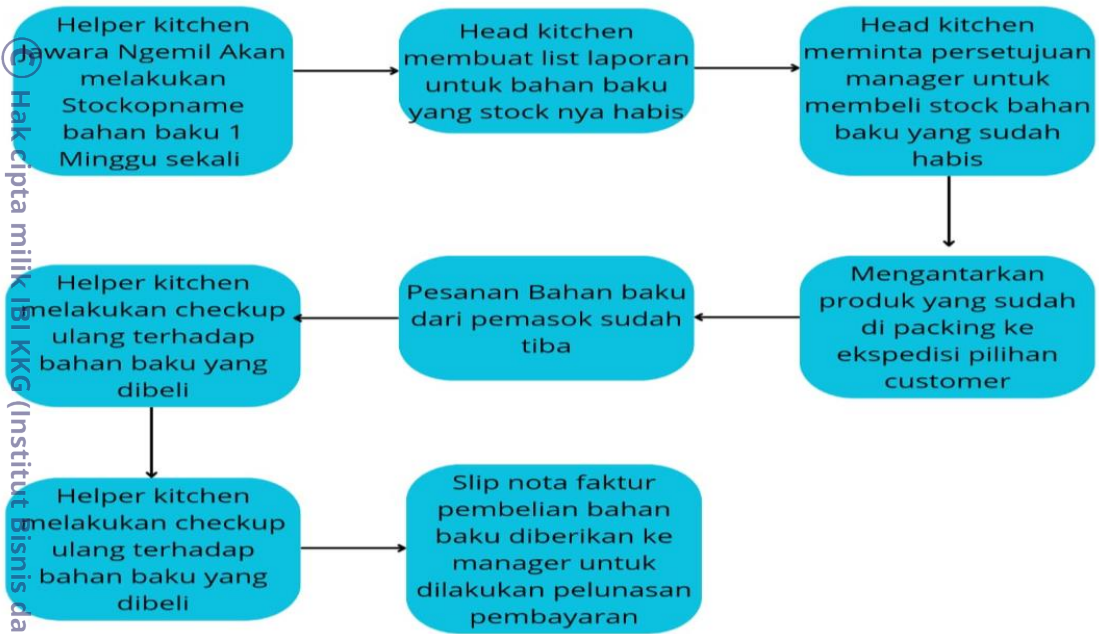
2. Seller menerima notifikasi dari konsumen bahwa konsumen memesan produk sesuai keinginan nya dan seller menyiapkan orderan tersebut.
3. Seller akan mempacking orderan tersebut dengan rapi dan aman agar produk sampai dengan baik ke tangan konsumen
4. Setelah mempacking barang seller akan menyerahkan produk ke ekspedisi pilihan dari konsumen.
5. Pihak kurir akan mengirimkan pesanan dari konsumen dan siap untuk dikirim ke alamat tujuan konsumen.
6. Kosumen menerima pesananya dari kurir dan proses pesanan secara online telah selesai.

F. Rencana Alur Pembelian dan penggunaan bahan persediaan

Managemen penggunaan bahan persediaan harus secara teratur dan optimal karena bagaimana pun juga proses kegiatan produksi berjalan secara lancar jika managemen penggunaan bahan persediaan berjalan dengan baik. Ada beberapa factor yang mempengaruhi persediaan yaitu pemasok, dengan adanya memasok barang bahan baku secara tepat waktu maka kinerja produksi dapat tetap berjalan dengan baik dan juga factor kedua adalah managemen *stock control* yang dimana harus dilakukan setiap saat untuk mengetahui stok persediaan habis atau hampir habis maka segera dilakukan pemesanan bahan baku agar proses produksi tetap berjalan dengan lancar. Berikut merupakan alur pembelian bahan baku sebagai berikut :

Bagan 5.4

Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku Jawa Ngemil



Sumber : Jawara Ngemil

Dari gambar 5.4 dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Team jawara ngemil wajib melakukan stockopname yang bertujuan untuk mengetahui bahan baku yang sudah habis maupun terjadi selisih.
2. Team Jawara Ngemil akan membuat laporan atau list mengenai bahan baku yang sudah habis terpakai.
3. Team Jawara Ngemil mengirim laporan tersebut kepada manager untuk meminta persetujuan dan manager juga wajib melakukan checkup ulang terkait pesanan.
4. Kemudian Kepala Kitchen melakukan pesanan kepada pemasok terkait pembelian bahan baku.yang sudah habis Pesanan bahan baku akan diterima oleh team Jawara Ngemil

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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



5. Helper Kitchen wajib untuk melakukan checkup ulang terkait bahan baku yang sudah dibeli. Karena kualitas menjadi poin utama dalam membuat produk Jawara Ngemil
6. Setelah semua nya clear tidak ada masalah maka slip nota diberikan ke manager untuk segera dibayar kepada pemasok

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Pada era digitalisasi 4.0 banyak sekali teknologi canggih yang bisa mempermudah kegiatan manusia dalam menyelesaikan aktivitas nya sehari-hari. Tentu momen seperti ini merupakan kesempatan untuk membangun bisnis dengan cepat.

Jawara Ngemil selalu memanfaatkan teknologi seperti e-commerce dan social media sebagai media transaksi maupun pemasaran . dan ada juga peralatan yang menunjang kegiatan operasional Proses produksi di usaha Jawara Ngemil. Berikut rinian mengenai kebutuhan teknologi dan peralatan usaha yang dibutuhkan yaitu :

Tabel 5.4

Teknologi dan Peralatan Usaha

NO	Keterangan	Jumlah	Harga	Total
----	------------	--------	-------	-------

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.



1	Laptop Lenovo Thinkpad	1	Rp1.800.000	Rp1.800.000
2	Printer Epson L121	1	Rp1.635.000	Rp1.635.000
3	Handphone Merek Narzo	1	Rp1.250.000	Rp1.250.000
4	CCTV Merek MI Smart	1	Rp347.000	Rp347.000
5	Stopkontak 5 lubang merek sunfree	8	Rp15.000	Rp120.000
6	Alat Streaming Live 1 Paket	1	Rp47.238	Rp47.238
9	Impodio box PHOTO untuk foto produk	1	Rp150.000	Rp150.000
10	Satu set Meja Kantor	1	Rp400.000	Rp400.000
11	AC 1/2 PK Merek LG	1	Rp2.480.000	Rp2.480.000
12	Kompore Gas besar Komersil	3	Rp679.000	Rp2.037.000
13	Mesin Vacuum Sealer Kemasan	2	Rp135.000	Rp270.000
14	Mesin Pengaduk Bumbu diameter 50 cm	1	Rp3.200.000	Rp3.200.000
15	Wajan Besar Jumbo custom	3	Rp240.000	Rp720.000
16	Rak Display buat susun produk	1	Rp240.000	Rp240.000
17	Talenan Kayu Jati	2	Rp70.000	Rp140.000
18	Satu set aneka pisau	1	Rp65.000	Rp65.000
19	Spatula Kayu Besar	3	Rp25.000	Rp75.000
20	Saringan Minyak 30 cm	2	Rp70.000	Rp140.000
21	Meja panjang 50 meter	2	Rp525.000	Rp1.050.000
22	Penyedeot air galon	1	Rp30.000	Rp30.000
23	Alat pengiris keripik serba guna	1	Rp55.000	Rp55.000
24	Heksos Fan ruangan 6 inch	2	Rp95.000	Rp190.000
25	Kipas Angin 3 in 1	1	Rp196.900	Rp196.900
26	Timbangan dapur	1	Rp53.530	Rp53.530
27	freezer pendingin bahan baku	1	Rp2.899.000	Rp2.899.000
28	Satu set sendok garpu	1	Rp57.500	Rp57.500

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 IBLKKG.

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



29	Piring isi 6 pcs 25 cm	1	Rp160.000	Rp160.000
30	Kursi bakso	5	Rp7.000	Rp35.000
Total				Rp.19.843.168

Sumber : Diolah Jawara Ngemil

G. Layout Bangunan Tempat usaha

Lay out 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. Jawara Ngemil merupakan usaha yang bergerak di bidang food and beverage dan juga usaha UMKM yang memiliki tempat produksi di Jl. Perumahan Kepa Duri Mas No.10, RT.2/RW.4, Duri Kepa, Kec. Kb. Jeruk, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11510. Berikut adalah Lay out Bangunan tempat produksi Jawara Ngemil :

Gambar 5.2

Lay out Bangunan Produksi Jawara Ngemil

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.

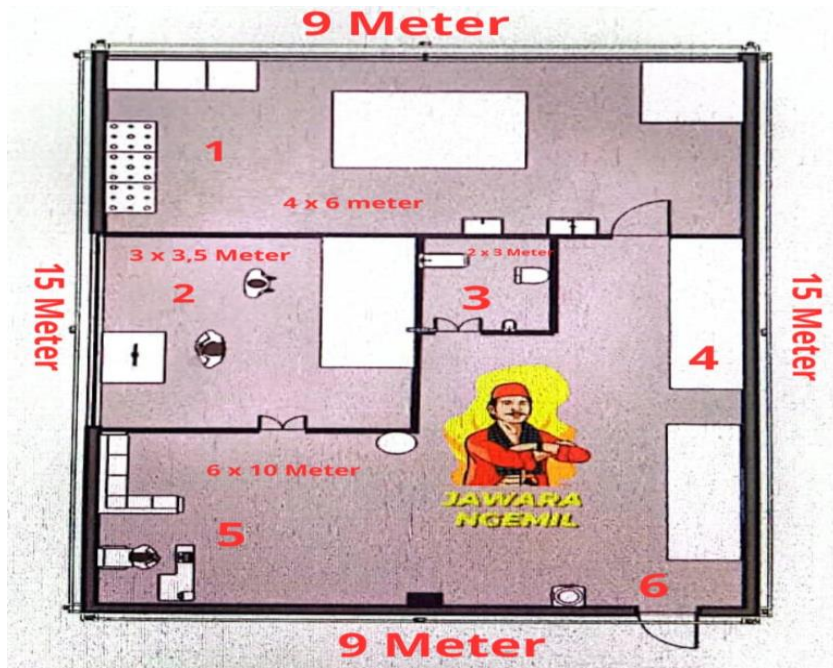
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



© 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.



Sumber : Diolah Jawara Ngemil

Luas Bangunan = 135 Meter

Gambar 5.3

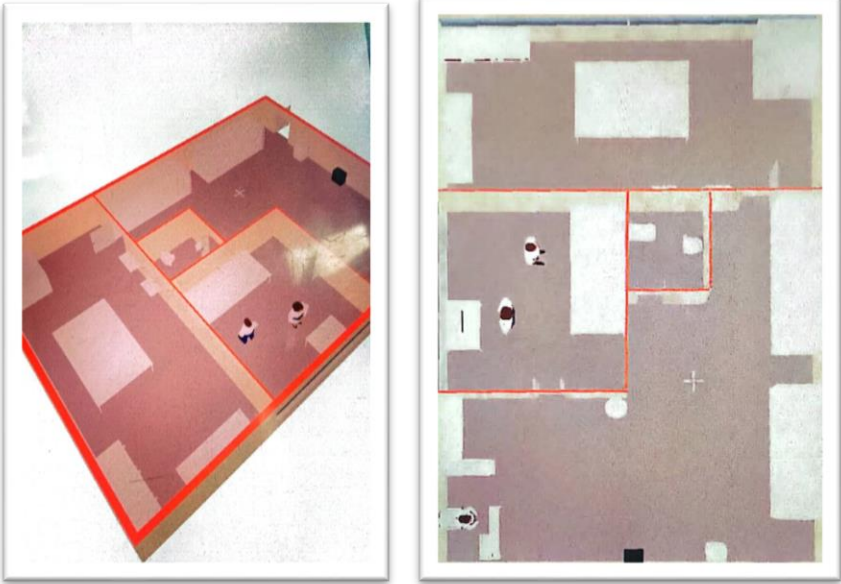
Layout Bangunan Jawara Ngemil 3 D



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.



Sumber : Diolah Jawara Ngemil

Keterangan :

1. Merupakan tempat produksi seperti menggoreng, mengaduk keripik, menyimpan bahan baku dan lain sebagainya (Dapur)
2. Tempat Packing Pesanan Online dan juga Live Streaming
3. Kamar mandi umum
4. Rak display untuk produk Jawara Ngemil yang sudah di olah dalam kemasan
5. Tempat bagian administrasi atau kantor
6. Pintu Masuk