BAB V

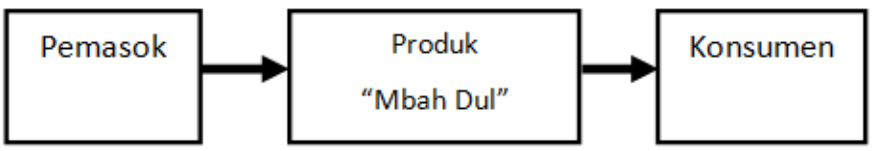
RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

Melakukan kegiatan rencana produksi dan kebutuhan operasional yang dilakukan dalam jangka waktu yang panjang memiliki tujuan untuk mengatur kegiatan yang menunjang kinerja bisnis tersebut seperti penggunaan tenaga kerja, persediaan dan fasilitas-fasilitas yang membantu kegiatan agar menjadi efisiensi dalam bisnis. Pada rencana produksi dan kebutuhan operasional menjelaskan akan proses dalam menciptakan sesuatu dengan mengelola sehingga menciptakan kinerja bisnis yang lebih baik sehingga dapat tersampaikan kepada konsumen.

A. Proses Operasi (Produk/Jasa)

Menurut I Wayan Edi Arsawan, dkk dalam buku ajar Pengantar Bisnis (2021), proses produksi adalah cara untuk menciptakan dan menambahkan nilai guna produk dengan memanfaatkan sumber daya yang ada. Dalam proses operasi memiliki peran yang cukup penting dalam kegiatan operasional bisnis sebab memberikan pengaruh terhadap proses produksi yang dapat mengubah input menjadi output yang dapat disalurkan kepada konsumen.

Gambar 5.1
Alur proses Operasi "Mbah Dul"



Sumber : "Mbah Dul"

Pada proses awal ialah proses input yang dimana pada proses ini “Mbah Dul” melakukan kegiatan pembelian bahan baku dengan berkerjasama dengan pemasok terpercaya dengan mengunjungi atau melakukan survei langsung ke tempat pemasok untuk melihat bahan baku yang ditawarkan memiliki kualitas yang baik dan diolah sehingga menjadi makanan siap saji untuk konsumen. Proses output dimulai dengan adanya pelanggan yang melakukan transaksi pembelian produk yang ditawarkan sehingga konsumen dapat membayar transaksi yang telah dilakukan, maka konsumen dapat mendapatkan produknya.

B. Nama Pemasok

Salah satu hal penting dalam berjalannya bisnis ialah adanya pemasok yang menyediakan sumber daya yang dibutuhkan oleh bisnis untuk memproduksi produknya. Dalam pemilihan pemasok memerlukan penyedia yang berkualitas dan terpercaya yang dimana pada pemilihan pemasok dengan adanya pertimbangan dalam meninjau, mengevaluasi, dan memilih pemasok yang sesuai dengan kebutuhan bisnis.

Dalam pemilihan pemasok yang dilakukan “Mbah Dul” yang dimana melihat atau mengevaluasi bahan baku yang ditawarkan oleh para pemasok yang dimana hal ini untuk memperhatikan kualitas produk dan menumbuhkan kepercayaan pada pemasok tersebut. Sehingga “Mbah Dul” memiliki daftar pemasok sebagai berikut:

Tabel 5.1

Daftar Pemasok "Mbah Dul"

No	Nama Pemasok	Alamat	Telpon	Produk
1.	E-Commerce (Tokopedia & Shopee)	-	-	Peralatan&Perlengkapan
2.	UD. Putri	Pasar Cileungsi Lantai Dasar D7, Jl. Narogong, Cileungsi	087870668564	Adonan Bakso
3.	Pak Imron	Pasar Cileungsi Dalam Lantai Atas	-	Tempe dan Tahu
4.	Toko Nahl	Pasar Cileungsi Blok B No 3, Jl. Narogong, Cileungsi	081280814671	Bahan baku lainnya

Sumber : "Mbah Dul", 2024

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rincian suatu kegiatan yang dilakukan pebisnis untuk menentukan urutan dalam melaksanankan rencana kegiatan operasi. Dalam rencanakan operasi dalam menunjang kegiatan bisnis "Mbah Dul" menentukan kegiatan awal dalam mengoperasikan bisnis yaitu Melakukan survei bisnis, survei lokasi, menyewa tempat, membeli perlengkapan dan peralatan, membuat SOP, rekrutmen karyawan, membelikan bahan baku dan mempersiapkan kedai dan menjalankan bisnis atau *grand opening.* Berikut jadwal dalam kegiatan rencana operasi "Mbah Dul":

Tabel 5.2

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional "Mbah Dul"

No	Kegiatan	Bulan & Tahun											
		Nov-24				Des-24				Jan-25			
		I	II	III	IV	I	II	III	IV	I	II	III	IV
1	Survei dan analisis bisnis												
2	Survei Lokasi												
3	Menyewa tempat												
4	Membeli perlengkapan dan peralatan												
5	Membuat SOP												
6	Rekrutmen Karyawan												
7	Membeli Bahan baku												
8	Promosi												
9	Grand Opening												

Sumber : "Mbah Dul", 2024

1. Melakukan survei dan analisis bisnis

Pada proses awal "Mbah Dul" melakukan survei dan analisis bisnis dibidang tersebut untuk mengetahui apakah dapat dijadikan peluang dan juga melihat resiko-resiko yang akan terjadi jika menjalankan bisnis tersebut dengan melakukan analisis bisnis yang dilakukan di bulan November 2024 awal.

2. Melakukan survei lokasi

Dengan melakukan survei lokasi untuk melihat peluang di lingkungan sekitar bisnis apakah baik dijadikan tempat beroperasi, maka dalam pemilihan lokasi haruslah tepat sebab hal ini dapat mempengaruhi berjalannya bisnis tersebut, maka "Mbah Dul" memilih lokasi di sekitar ruko metland, Cileungsi yang dimana lokasi tersebut sangat strategi dengan memiliki lokasi dekat mal, kawasan perumahan dan dekat jalan alternatif.

3. **Menyewa Tempat**

Setelah melakukan survei lokasi, maka dilakukan penyewaan tempat yang dimana telah ditentukan berdasarkan survei yang telah dilakukan namun dalam penyewa “Mbah Dul” hanya menyewa lahan depan ruko yang sebab operasi bisnis menggunakan booth semi container yang dimana tidak memerlukan penyewaan ruko yang cukup besar dalam waktu penyewaan dilakukan di bulan Desember 2024 di minggu 3 dan 4.

4. **Membeli perlengkapan dan Peralatan**

Dalam kegiatan selanjutnya “Mbah Dul” mempersiapkan perlengkapan dan peralatan yang membantu operasi bisnis tersebut dengan membeli barang-barang yang berkualitas sehingga dapat bertahan dalam jangka panjang

5. **Membuat SOP (Standar Opersional Prosedur) dan NIB (Nomor Induk Berusaha)**

SOP atau Standar Operasional Prosedur dilakukan untuk membantu bisnis dalam membuat standar operasi yang telah ditetapkan sehingga bisnis tersebut berjalan dengan baik dan tetap sama serta menjadi lebih produktif. Membuat NIB atau nomor induk berusaha bertujuan untuk membuat izin usaha sehingga dapat menciptakan kepercayaan serta mempermudah dalam berjalan bisnis dengan menggunakan website OSS dari pemerintah.

6. Melakukan Rekrutmen Karyawan

Pada proses ini melakukan rekrutmen karyawan yang mencari kandidat sesuai dengan kebutuhan dalam menjalankan bisnis, maka pada proses ini terdapat penentuan jobdesk dan spesifikasi kinerja serta adanya tahap interview untuk mengetahui kemampuan para calon karyawan.

7. Melakukan pembelian bahan baku

Pada tahap ini melakukan pembelian bahan baku memerluka perhatian akan kualitas yang akan digunakan sesuai standar yang telah ditentukan dengan mengetahui kebutuhan stok dan daya tahan bahan baku yang diperlukan sehingga hal ini memudahkan produktifitas persediaan dalam bisnis.

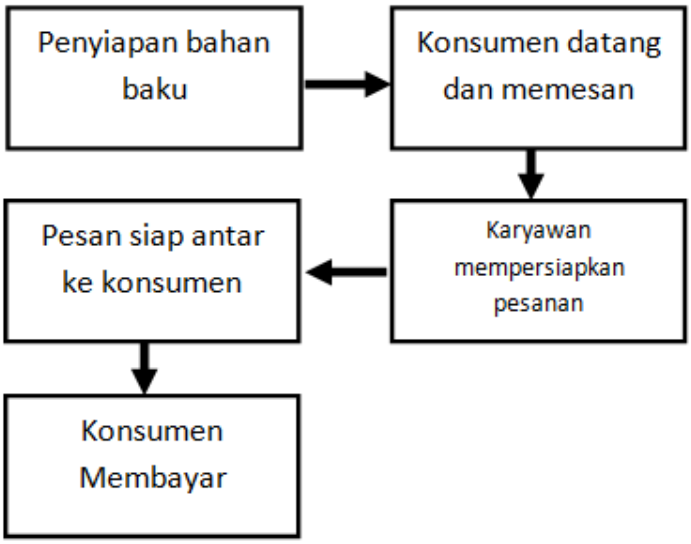
8. *Grand Opening*

Dalam tahap terakhir ialah pembukaan resmi kedai "Mbah Dul" setelah melakukan kegiatan-kegiatan sebelumnya pada grand opening diadakan promo-promo awal pembukaan sehingga hal ini sekalian menjadi pengenalan bisnis yang akan dibuka awal tahun 2025.

D. Rencana Alur Produk atau jasa

Rencana produksi ialah cara untuk menambah nilai guna produk dengan menggunakan sumber daya yang ada. Dengan adanya rencana produksi sehingga menciptakan alur produk yang dimana menunjukan proses awal hingga akhir seperti proses awal bahan baku, proses pengelolahan sehingga hasil yang disampaikan pada konsumen. Berikut gambaran alur produksi dari "Mbah Dul" :

Gambar 5.2
Gambaran Alur Produk "Mbah Dul"



Sumber : "Mbah Dul", 2024

Pada "Mbah Dul" membuat rencana alur produk untuk mengetahui alur dalam melakukan kinerja dalam bisnis tersebut seperti tahap awal ialah menyiapkan bahan-bahan yang akan dikelola jika ada pesanan, adanya pelanggan memesan produk, lalu karyawan menyiapkan pesanan tersebut, setelah itu karyawan mengantar pesan lalu pelanggan membayar dalam tahap pembayaran melayani secara digital juga. Dalam pemesanan "Mbah Dul" memiliki dua metode yaitu pemesan secara offline atau datang ke kedai langsung dan pemesan secara online yaitu *Gofood*, *Grabfood* dan *Shopeefood* yang memiliki alur sama seperti pembelian secara offline.

E. Rencana Alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan

Persediaan ialah bahan cadangan yang disimpan untuk kegunaan yang akan datang, maka harus adanya rencana alur persediaan yang dimana untuk mengetahui persediaanya yang ada dan menentukan kualitas serta masa setiap

bahan. Dalam pengaturan persediaan dalam bisnis “Mbah Dul” yang merupakan bisnis makanan, maka perlu rencana alur pembelian dan persediaan bahan baku yang dimana pada pembelian persedian yang berdasarkan kebutuhan yang diperlu sehingga pada setiap minggu di adakan pengecekan atau closing persedian bahan baku yang mana saja yang harus dibeli dan dibuang sebab kadarluwasa dengan melakukan pemesan kepada pemasok agar tidak adanya kekosongan persediaan.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan peralatan usaha

Dengan adanya perkembangan zaman ialah adanya penggunaan teknologi yang dapat membantu meningkatkan kinerja dan penjualan dalam berbisnis. Dengan hal ini “Mbah Dul” juga menerapkan perkembangan teknologi dalam saluran distribusi yang dapat melakukan pembelian secara online dan juga menggunakan peralatan yang dapat menunjang kinerja bisnis. Berikut Kebutuhan Teknologi dan Peralatan yang diperlukan “Mbah Dul”:

1. Penggorengan

Penggorengan merupakan wadah yang digunakan untuk menggorengan dengan jumlah yang cukup banyak dikarenakan memiliki bentuk yang cekung sehingga dapat menampung banyak minyak dan kapasitas menggoreng yang cukup banyak. Pada hal ini “Mbah Dul” menggunakan penggorengan dengan ukuran 80 cmn sebab dibutuhkan kapasitas menggorengan yang banyak dan jumlah penggorengan yang dibutuhkan sebanyak 2 untuk mengoreng mendoan dan tahu bakso.

Gambar 5.3

Penggorengan Stainless Ukuran 80cm

Sumber : Google

2. Capitan Stainless

Capitan digunakan untuk mengambil makan yang akan digoreng atau menjangkau makanan untuk tetap bersih tanpa tersentuh tangan. Capitan yang digunakan "Mbah Dul" ialah capitan stainless dengan gagang yang memiliki lapisan silikon anti panas untuk mempermudah dalam melakukan penggorengan.

Gambar 5.4

Capitan Stainless

Sumber : Google

3. Baskom Stainless

Baskom digunakan menjadi wadah menyimpan atau mengelola bahan-bahan. Baskom yang digunakan ialah stainless untuk memberikan kesan bersih setiap masak dan ukuran baskom yang diperlukan 30 cm untuk dijadikan pengolahan adonan mendoan dan tahu bakso.

Gambar 5.5

Baskom Stainless ukuran 30 cm

Sumber : Google

4. Centong Stainless

Centong merupakan alat yang digunakan untuk mengambil makan seperti nasi. Centong seperti sendok namu versi besar sehingga centong digunakan untuk dijadikan alat bantu mengadonkan bahan-bahan seperti bahan adonan mendoan dan tahu bakso.

Gambar 5.6

Centong Sunny

Sumber : Google

5. Kulkas minuman

Kulkas alat pendingin yang digunakan untuk mendinginkan sesuatu yang disimpan dan untuk menjaga kualitas bahan yang disimpan dalam kulkas. Pada kulkas yang digunakan ialah kulkas minuman atau tidak ada lemari pembeku sebab hanya digunakan untuk menyimpan bahan baku yang perlu disimpan dalam suhu tertentu.

Gambar 5.7

Kulkas Minuman 2 pintu

Sumber : Google

6. Nampan Stainless

Nampan merupakan wadah untuk menaruh makanan atau minuman. Nampan digunakan untuk menaruh gorengan yang sudah matang sehingga mempermudah dalam menyimpan dan pengambilan gorengan pada saat adanya pesanan.

Gambar 5.8

Nampan Stainless

Sumber : Google

7. Pisau

Pisau alat yang digunakan untuk memotong sesuatu. Penggunaan alat ini untuk memudahkan memotong bahan-bahan menjadi ukuran sesuai keinginan dan dibutuhkan. Pada penggunaan pisau dilakukan untuk memotong bahan baku “Mbah Dul”.

Gambar 5.9

Pisau

Sumber : Google

8. Kompor Mawar

Kompor mawar merupakan kompr dengan satu tungku yang telah dirakit sehingga mempermudah dalam penggunaan dalam kompor mawar menggunakan tabung gas yang disaluran menggunakan ragulator. “Mbah Dul” memerlukan 2 kompor mawar untuk masing-masing menggoreng mendoan dan tahu bakso.

Gambar 5.10

Kompor Mawar

Sumber : Google

9. Box Makanan

Box makanan merupakan wadah yang digunakan penyimpanan, maka box ini memudahkan "Mbah Dul" menyimpan bahan baku seperti tahu, tempe dan lain-lainnya dengan tujuan agar bahan baku terjaga kebersihannya dan kualitas bahannya.

Gambar 5.11

Box Makanan

Sumber : Google

10. Box Container

Box container ini sama seperti box makanan namun pada box ini memiliki ukuran yang lebih besar sehingga pengguna box ini untuk menyimpan bahan-bahan kering seperti tepung yang dapat disimpan dalam box dengan tujuan yang sama seperti box makanan.

Gambar 5.12

Box Container

Sumber : Google

11. Sendok

Sendok digunakan untuk mengambil bahan-bahan tambahan untuk dimasukan ke dalam adonan dan memudahkan pengambilan bahan-bahan yang tidak harus menyentuh tangan dan makanan tetap terjaga kualitas dan kebersihannya.

Gambar 5.13

Sendok

Sumber : Google

12. Saringan

Saringan merupakan alat untuk menyaring. Pada “Mbah Dul” alat ini digunakan untuk menyaring gorengan untuk mengurangi minyak yang terkandung dalam gorengan sehingga dapat mengurangi penggunaan minyak yang terbuang sia-sia.

Gambar 5.14

Saringan

Sumber : Google

13. Tablet

Penggunaan Tablet dilakukan untuk membantu menginput transaksi penjualan dan data-data penjualan serta persediaan sehingga dapat mempermudah pencatatan. Berikut contoh Tablet yang digunakan:

Gambar 5.15

Tablet

Sumber : Google

14. Blender

Blender merupakan alat untuk memperhalus bahan makanan. Penggunaan blender untuk membantu penghalusan bumbu-bumbu dan pembuatan saus-saus yang dijadikan toping.

Gambar 5.16

sumber : Google

G. *Lay Out* Bangunan tempat usaha

Lay Out merupakan kegiatan untuk menentukan tata letak suatu elemen secara desain sehingga dapat memberikan gambar secara visualiasi yang menarik dan mudah dipahami. Pada tata letak yang akan diterapkan oleh "Mbah Dul" yang dimana pada tempat bisnis menggunakan booth semi container yang berada dilahan ruko dengan alamat berada di Ruko RPM V No 31A Metland Cileungsi, kec. Cileungsi, Bogor,Jawa Barat. Pada tata letak yang akan digambarkan menyesuaikan dengan tata letak booth yang memiliki ukuran 3x2 sehingga dapat membantu dalam penataan agar menjadi lebih produktif dalam menjalankan bisnis dan untuk bisnis ini tidak adanya tempat dine in yang dapat digunakan konsumen untuk makan sebab tidak disediakan tempat maupun kursi. Berikut gambaran *layout booth* semi container "Mbah Dul".

Gambar 5.17
Contoh Booth Semi Container "Mbah Dul"

Sumber: Pinteres

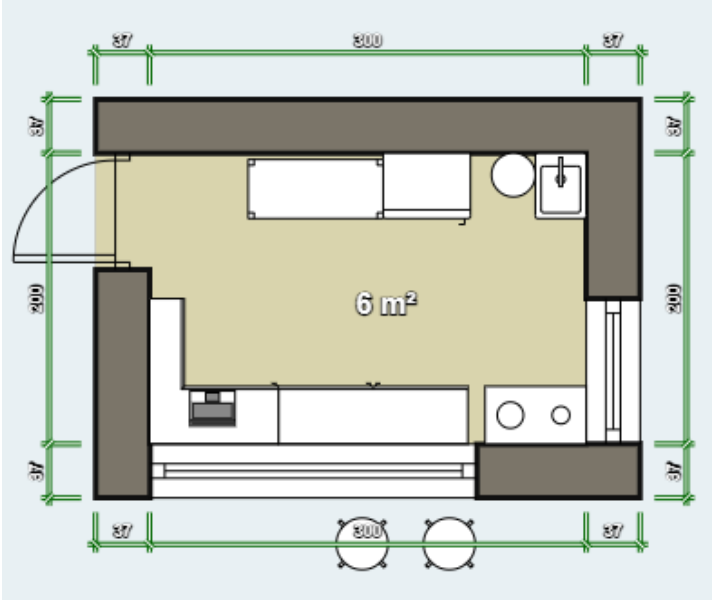
Gambar 5.18

Halaman ruko yang disewakan

Sumber : Google

Gambar 5.19

***LayOut Booth* Semi Container "Mbah Dul" Ukuran 3x2**



Sumber : *Website Floor Plan Creator*