

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi Produk

Proses operasi produk atau manajemen operasinal merupakan suatu hal penting yang dibutuhkan oleh sebuah perusahaan guna untuk mengontrol aktivitas produksi. Manajemen operasional menurut Heizer dan Render (2017) adalah sebuah pengelolaan yang menyeluruh yang mencakup aspek barang-barang seperti mesin, peralatan dan bahan mentah, tenaga kerja, atau faktor lain yang dapat dijadikan sebuah produk barang atau jasa yang lazim untuk diperjual belikan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa proses operasi produk ini merupakan tahapan yang dilakukan oleh sebuah perusahaan untuk mengubah input (bahan baku mentah) menjadi output (produk).

Your Mentai merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang industri kuliner yang menjual produk berupa makanan. Untuk membuat sebuah makanan, Your Mentai perlu melewati beberapa proses operasi produk untuk menjalankan bisnisnya, dimulai dari mengolah bahan baku mentah yang kemudian menjadi produk jadi berupa mentai dan dapat dinikmati oleh konsumen. Berikut ini adalah tahapan proses operasi produk Your Mentai:

1. Tahapan Pra-Produksi:

Tahapan pra-produksi merupakan tahapan awal yang dilakukan oleh sebuah perusahaan untuk merencanakan serta mempersiapkan segala rangkaian produksi yang kemudian dapat menjadi pedoman ketika melakukan tahap produksi. Dalam tahap ini Your Mentai melakukan berbagai riset dan juga survei terhadap pasar yang akan dituju, pemasok, kebutuhan bahan baku, kebutuhan perlengkapan dan peralatan serta





mempersiapkan hal-hal yang akan membantu dalam proses produksi lainnya. Berikut ini adalah tahapan pra-produksi yang dilakukan oleh Your Mentai:

- a. Your Mentai melakukan survei pasar yang akan dituju untuk mengetahui keinginan atau kebutuhan masyarakat terhadap sebuah produk khususnya makanan.
- b. Menentukan ide bisnis dengan mendesain dan mencetak logo *brand* dan kemasan produk.
- c. Melakukan survei pemasok/supplier untuk bahan baku yang akan digunakan dalam proses operasi produk.
- d. Menganalisis kebutuhan bahan baku, peralatan dan perlengkapan yang dapat memperkuat operasional bisnis.
- e. Melakukan foto produk yang akan digunakan sebagai konten yang akan diunggah ke media sosial Your Mentai dan untuk foto menu pada aplikasi pesan-antar makanan.
- f. Membuat sistem proses produksi yang terstruktur dengan tujuan untuk meningkatkan efisiensi dan efektifitas kerja, sehingga proses pembuatan produk dapat berjalan secara lancar mulai dari menerima pesanan hingga produk dihidangkan kepada konsumen.
- g. Melakukan promosi untuk menarik pelanggan.

Berdasarkan proses tahapan pra-produksi yang sudah dijelaskan di atas, maka Your Mentai dapat menggambarkan flowchart pada Gambar 5.1. Flowchart ini menunjukkan deskripsi singkat mengenai tahapan pra-produksi yang dilakukan Your Mentai yang berisikan alur proses tahapan pra-produksi secara detail dan pihak-pihak yang terlibat dalam tahapan pra-produksi tersebut. Berikut ini adalah flow chart alur tahapan pra-produksi Your Mentai:

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:

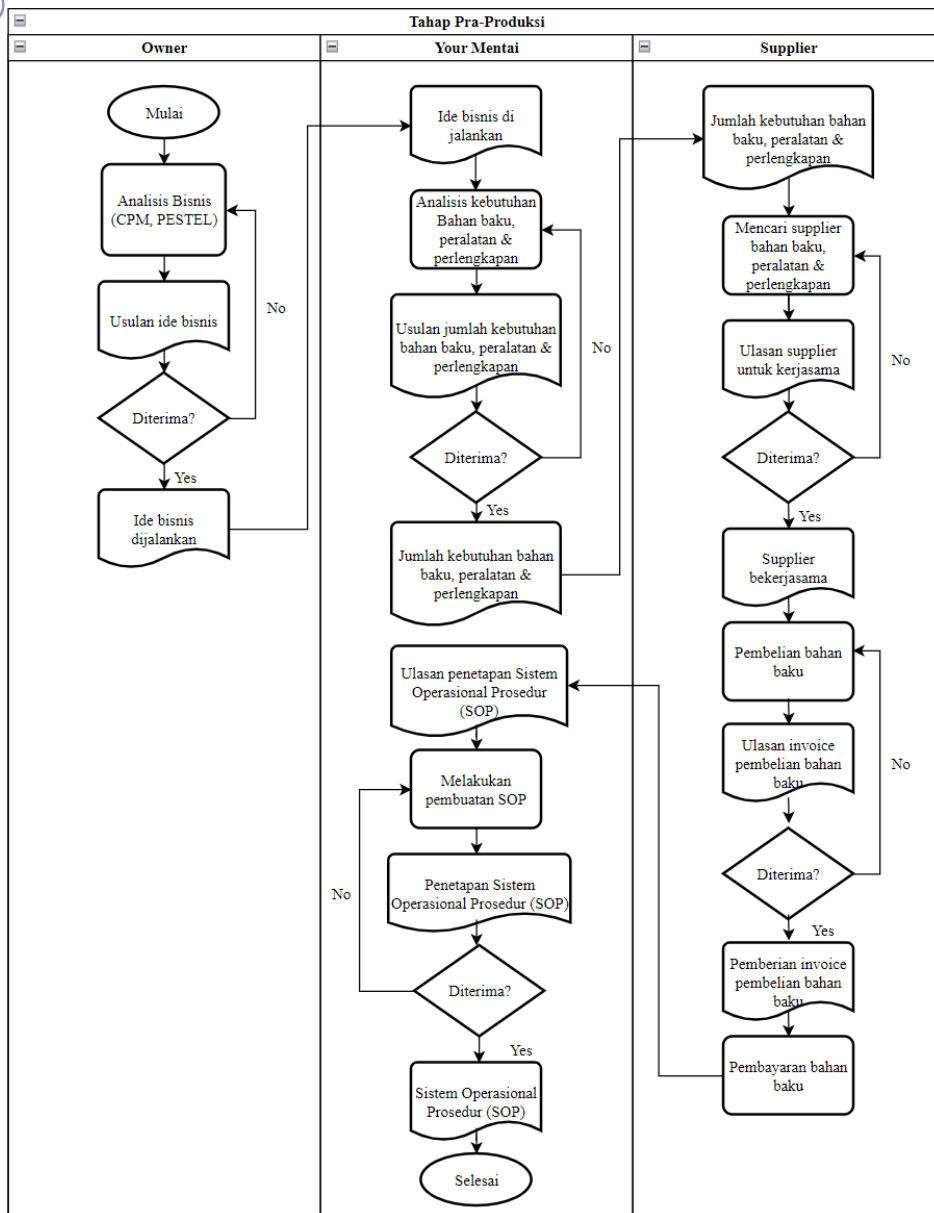
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.

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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

Gambar 5.1
Flow Chart Alur Proses Tahapan Pra-Produksi



C 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.

Sumber: Your Mentai, 2023

2. Proses produksi / Operasional Usaha:

Setelah menetapkan tahapan pra-produksi, tahapan selanjutnya adalah melakukan proses produksi atau operasional usaha. Tahapan produksi merupakan tahapan dimana sebuah perusahaan memproduksi atau menambah nilai sebuah barang. Pihak-pihak yang



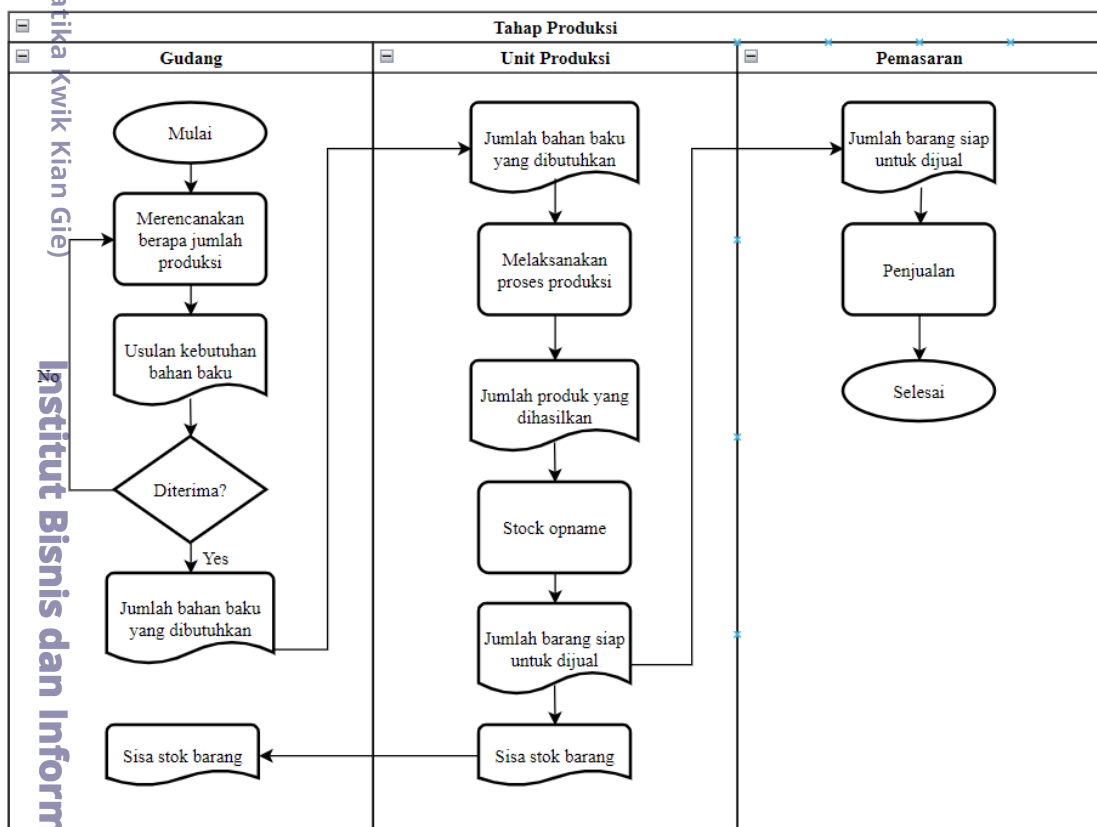
terlibat pada proses produksi ini seperti gudang, unit produksi, dan juga pemasaran.

Berikut ini adalah tahapan produksi yang dilakukan oleh Your Mentai:

- a. Merencanakan jumlah produk yang akan dihasilkan pada proses produksi.
- b. Melakukan proses produksi bahan baku menjadi produk jadi.
- c. Melakukan *stock opname* terhadap bahan baku yang terpakai untuk dijual dan yang tersisa.
- d. Barang yang sudah jadi siap untuk dijual kepada konsumen.

Berdasarkan penjelasan tahapan proses produksi di atas, maka dapat digambarkan *flowchart* seperti berikut:

Gambar 5. 2
Flow Chart Alur Proses Tahapan Produksi



Sumber: Your Mentai, 2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milk IBI RKG (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.



B. Nama Pemasok

Pemasok atau supplier adalah pihak yang menyuplai atau menjual sumber daya yang dibutuhkan oleh perusahaan dalam bentuk bahan baku mentah untuk memproduksi barang atau jasa di sebuah perusahaan. Pemasok memiliki peran yang sangat penting bagi keberlangsungan sebuah usaha. Memiliki pemasok atau supplier yang tepat dan cocok dapat menjadi keuntungan bagi seorang pengusaha. Dengan membeli bahan baku yang berkualitas tinggi akan maka produk yang dihasilkan akan memiliki kualitas yang tinggi juga. Oleh karena itu sebagai seorang pengusaha harus cermat dalam pemilihan pemasok dan juga cermat dalam pemilihan bahan baku.

Your Mentai telah melakukan survei pemasok dan memilih beberapa supplier yang akan menjadi pemasok utama bahan baku yang digunakan oleh Your Mentai, para pemasok ini dipilih berdasarkan wilayah pemasok tersebut, harga, dan kualitas yang ditawarkan. Your Mentai melihat bahwa pemasok yang terpilih sudah dapat memberikan bahan baku dengan kualitas terbaik dan harga yang murah. Berikut ini adalah daftar pemasok bahan baku Your Mentai

Tabel 5. 1
Daftar Pemsok Your Mentai

No.	Nama Pemasok	Alamat	No telp/ web	Produk
1	Toko Padaram Salmon	Jl. Aup Bar. III No.9, Jati Padang, Ps. Minggu, Kota Jakarta Selatan	85772487090	Salmon
2	Beras Sion Frozen Food	Ruko Pasar Family Mart, Jl. Anggrek 2 Jl. Harapan Indah No.1	(021) 88874249	Beras
3	Boga Berkat Mandiri	Jl. Taman Harapan Indah, Ruko Taman Puspa Blok HO-2 No. 36A	0812-8955-0095	<i>Sliced Beef</i>
4	Kedai Mama Lita	Jl. Taman Tulip Utama Blok C2 No.15	82111523033	<i>Dimsum</i>



No.	Nama Pemasok	Alamat	No telp/ web	Produk
5	Witer Tobiko		8117009898	Tobiko / Telur ikan kod
6	Rita	Perumahan Permata Harapan Baru, Bekasi	895-3342-94476	Fillet Paha Ayam
7	Toko Eldela	Central Point, Jl. Harapan Indah Raya No.1-2	(021)88984822	Gula Halus
8	Toko Surya Plastik	Pasar Family Mart	81212137972	Plastik Kresek
9	PT. Unilever	Distributor Bekasi	8898549244	Mayonaise
10	Toko Ko Akhiong	Ruko Family Mart, Harapan Indah, Bekasi	8161848236	Saus sambal, saus tomat, kecap asin, kecap ikan, minyak wijen, saus inggris
11	Inilo Plastik	Plaza Galaxy, Jalan Taman Galaxy Raya Blok H2 No 22	https://tokopedia.l ink/cdXqshgvmEb	Alumunium Foil + Tutup
12	Viche Advertising	Jl. Bulevar Hijau Raya A3 No.30	(021)88988563	Sticker Kemasan
13	Gudang Makanan	Kota Administrasi Jakarta Utara	https://tokopedia.l ink/DdfzX3tvmEb	Rumput laut, Kikkoman
14	Box Bagus	Jl. Dahlia Indah Utara No.1	81389988368	Paper Lunchbox M
15	Nicky Frozen	Jl. Harapan Indah Raya No.8	81211511405	Ebi Furai

Sumber: Your Mentai, 2023

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi adalah bagian dari rencana strategis bisnis yang menjelaskan bagaimana suatu pekerjaan dilakukan, mulai dari alur kerja awal sampai akhir, serta sumber apa saja yang diperlukan dalam prosesnya. Rencana operasi ini merupakan langkah penting untuk dilakukan sebuah usaha sebelum usaha tersebut resmi beroperasi, rencana operasi ini dilakukan agar segala persiapan dapat berjalan dengan lancar dan perusahaan dapat



mencapai tujuannya. Oleh karena itu Your Mentai sudah menyusun secara matang Rencana Operasinya. Berikut ini adalah Deskripsi rencana operasi dari Your Mentai:

1. Melakukan riset pasar dan analisis bisnis

Melakukan riset pasar dan analisis bisnis merupakan langkah awal penting yang perlu dilakukan ketika ingin memulai sebuah usaha. Analisis bisnis atau pasar ini dilakukan dengan tujuan untuk melihat kelayakan sebuah bisnis dengan cara menganalisis permintaan konsumen yang tinggi atau tidak. Langkah menganalisis bisnis ini juga dilakukan untuk mengetahui secara detail mengenai kebutuhan dan keinginan konsumen yang ada di pasar. Analisis bisnis ini dilakukan dengan cara melakukan survei terkait kompetitor, target pasar yang dituju, peluang, ancaman dan tren. Survei ini dilakukan untuk mengetahui prospek bisnis di masa depan apakah layak untuk dijalankan atau tidak. Analisis bisnis ini dilakukan dengan tujuan untuk menghindari timbulnya kerugian ketika bisnis sudah berjalan.

2. Melakukan survei lokasi usaha

Setelah melakukan analisis bisnis dan mengetahui target pasar yang dituju, maka langkah selanjutnya adalah melakukan survei lokasi usaha. Survei lokasi ini dilakukan oleh Your Mentai dengan tujuan untuk mendapatkan lokasi yang sesuai dengan target pasar yang akan dituju dan sesuai dengan kebutuhan usaha. Your Mentai menyimpulkan dari hasil survei lokasi usaha bahwa lokasi sewa yang paling berpotensi berada di Ruko Bevar Hijau Blok C5 No. 31, Medan Satria, Jl. Harapan Indah, RT.009/RW.024, Pejuang, Kec Bekasi Bar., Kota Bekasi, Jawa Barat 17131. Hal ini dikarenakan lokasi tersebut tergolong strategis dan merupakan pusat kuliner daerah Harapan Indah.

3. Menentukan pemasok / *Supplier*



mendukung keberlangsungan usaha Your Mentai. Perlengkapan dan peralatan yang dibutuhkan dapat digunakan untuk keperluan dapur maupun restoran Your Mentai.

7. Membeli dan memesan bahan baku dari pemasok

Setelah memiliki perlengkapan dan peralatan yang lengkap dan memadai untuk menyimpan bahan baku yang akan dipesan, maka langkah selanjutnya adalah memesan bahan baku dari pemasok. Pembelian bahan baku akan dilakukan dengan cara bekerja sama dengan para pemasok sehingga Your Mentai bisa mendapatkan bahan baku yang berkualitas dengan harga yang murah.

8. Mendaftarkan usaha kepada aplikasi pesan-antar makanan dan mempersiapkan akun media sosial

Mendaftarkan usaha pada aplikasi pesan-antar makanan merupakan tahapan penting karena Your Mentai akan memanfaatkan aplikasi tersebut, seperti GoFood, Grabfood, dan ShopeeFood sebagai salah satu sarana untuk berjualan secara *online*. Selain itu Your Mentai juga perlu mempersiapkan akun media sosial yang akan digunakan sebagai sarana untuk mempromosikan merek dan produk dari Your Mentai. Kedua hal ini merupakan hal yang penting untuk disiapkan karena kedua hal tersebut merupakan sarana supaya produk dan merek Your Mentai dapat dikenal.

9. Merekrut tenaga kerja

Dalam tahap merekrut tenaga kerja Your Mentai perlu melakukan tahap seleksi terlebih dahulu dari seluruh calon pekerja. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan pekerja yang berkualitas dan sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Your Mentai. Seleksi akan dilakukan dengan cara wawancara secara langsung terhadap calon pekerja untuk mengetahui apakah calon pekerja tersebut sudah sesuai kriteria dan standar Your Mentai. Pekerja yang lolos kualifikasi perlu memiliki keahlian pada bidang



yang ditentukan sehingga calon pekerja tersebut diharapkan dapat memberikan profesionalitas yang tinggi ketika bekerja.

10. Melakukan pelatihan SOP kepada karyawan

Karyawan yang lolos kualifikasi dalam wawancara kemudian akan diberikan pelatihan terkait dengan SOP yang sudah dibuat oleh Your Mentai. Pelatihan akan dilakukan sesuai dengan bidang atau bagian karyawan tersebut ditunjuk. Pelatihan ini dilakukan dengan tujuan untuk kelancaran operasional usaha Your Mentai. Pelatihan akan dilakukan langsung pada lokasi usaha Your Mentai dan akan memakan waktu 1 minggu, dalam rentang waktu 1 minggu akan dilihat apakah karyawan tersebut bisa mengejar seluruh materi dan pelatihan yang telah diberikan, jika bisa maka karyawan tersebut akan siap untuk menjalankan tugasnya. Pelatihan yang akan diberikan akan mencakup pelatihan untuk proses produksi, proses pengemasan, penyimpanan bahan baku, pelayanan kepada konsumen, pencatatan keuangan dan pengelolaan bahan baku.

11. Melakukan promosi

Your Mentai perlu melakukan promosi dengan tujuan untuk memperkenalkan produk dan merek kepada masyarakat luas. Promosi akan dilakukan melalui akun media sosial yang sudah disiapkan khusus untuk Your Mentai di Instagram, Facebook dan juga Tiktok. Your Mentai akan melakukan promosi dengan cara mengunggah konten pada aplikasi media sosial tersebut dan memanfaatkan fitur pengiklanan seperti instagram ads.

12. Pembukaan usaha

Setelah semua rencana operasi dilakukan, maka usaha Your Mentai akan siap untuk dijalankan dan dapat resmi dibuka. Pada tahap ini Your Mentai akan melakukan *grand opening* dan mulai menerima pesanan dari konsumen, di mana konsumen dapat memesan secara langsung pada restoran mau pun secara *online* melalui aplikasi pesan-antar makanan.

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 tabel rencana kegiatan operasional Your Mentai:

Tabel 5. 2
Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Your Mentai

No.	Kegiatan	Bulan dan Tahun															
		Oct-24				Nov-24				Des-24				Jan-25			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Riset pasar dan analisis bisnis	■	■	■	■												
2	Melakukan survey lokasi usaha					■	■										
3	Menentukan pemasok / <i>Supplier</i>						■	■									
4	Membuat Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP)								■								
5	Membuat Nomor Induk Berusaha (NIB)								■								
6	Membeli perlengkapan dan peralatan									■	■						
7	Membeli dan memesan bahan baku dari pemasok										■	■	■				
8	Mendaftarkan usaha kepada aplikasi pesan-antar makanan dan mempersiapkan akun media sosial											■	■				
9	Merekrut tenaga kerja												■				
10	Melakukan pelatihan SOP kepada karyawan													■	■	■	■
11	Melakukan promosi														■	■	■
12	Pembukaan usaha														■	■	■

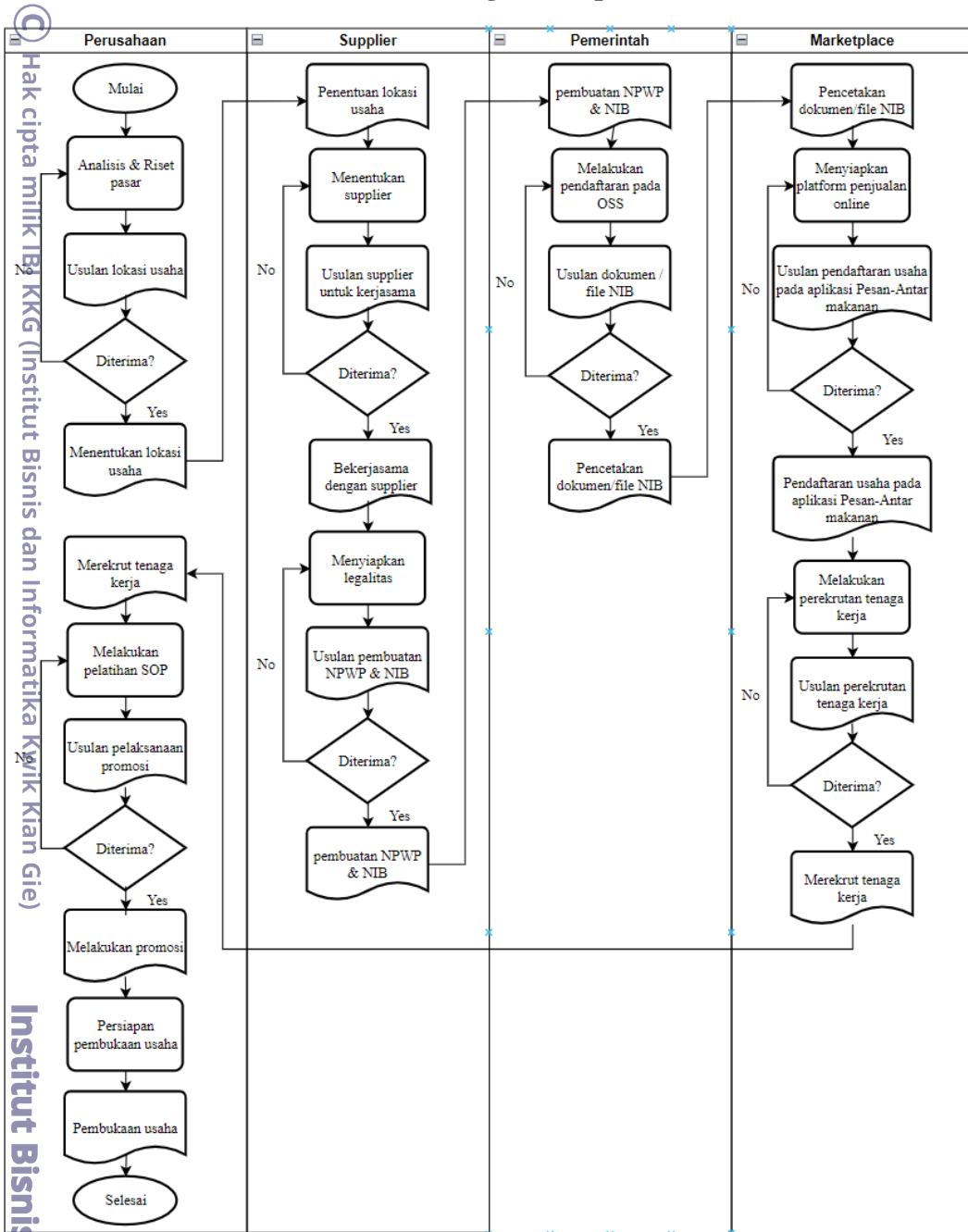
Sumber: Your Mentai, 2023

Berdasarkan penjelasan mengenai deskripsi rencana operasi dan tabel 5.2 di atas, maka Your Mentai dapat menggambarkan flowchart yang berisikan detail proses atau alur kegiatan yang dilakukan oleh Your Mentai secara singkat, beserta dengan pihak-pihak yang terlibat dalam proses tersebut, yang kemudian digambarkan melalui flow chart pada gambar 5.3 di bawah ini:



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

Gambar 5.3
Flow Chart Jadwal Rencana Kegiatan Operasional Your Mentai



Sumber: Your Mentai, 2023

- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
- Hak Cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
- 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.



D. Rencana Alur Produk

Rencana alur produk merupakan sebuah rangkaian kegiatan yang menggambarkan proses mulai dari konsumen datang untuk memesan hingga produk sampai kepada konsumen. Your Mentai memiliki 2 rencana alur produk yaitu untuk pembelian secara *offline* dan pembelian secara *online* melalui aplikasi pesan-antar makanan.

Pembelian produk secara *offline* atau secara langsung dilakukan konsumen dengan cara mendatangi langsung dan memesan secara langsung di restoran Your Mentai. Proses pemesanan ini dilakukan pada bagian kasir dan kemudian konsumen dapat melakukan pembayaran langsung pada kasir tersebut, yang kemudian akan diproses oleh staff produksi Your Mentai. Setelah pesanan diproses dan dikemas oleh staff produksi, pesanan tersebut kemudian akan diantarkan dan diserahkan langsung ke meja dimana konsumen tersebut duduk. Setelah pesanan diserahkan, kemudian konsumen dapat menyantap makanan yang dihidangkan oleh Your Mentai. Berdasarkan penjelasan tersebut, maka dapat digambarkan *flow chart* alur pemesanan produk Your Mentai secara *offline* seperti berikut:

Hak cipta dimiliki IBI KKG (Institus Informatika Kwik Kian Gie)

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

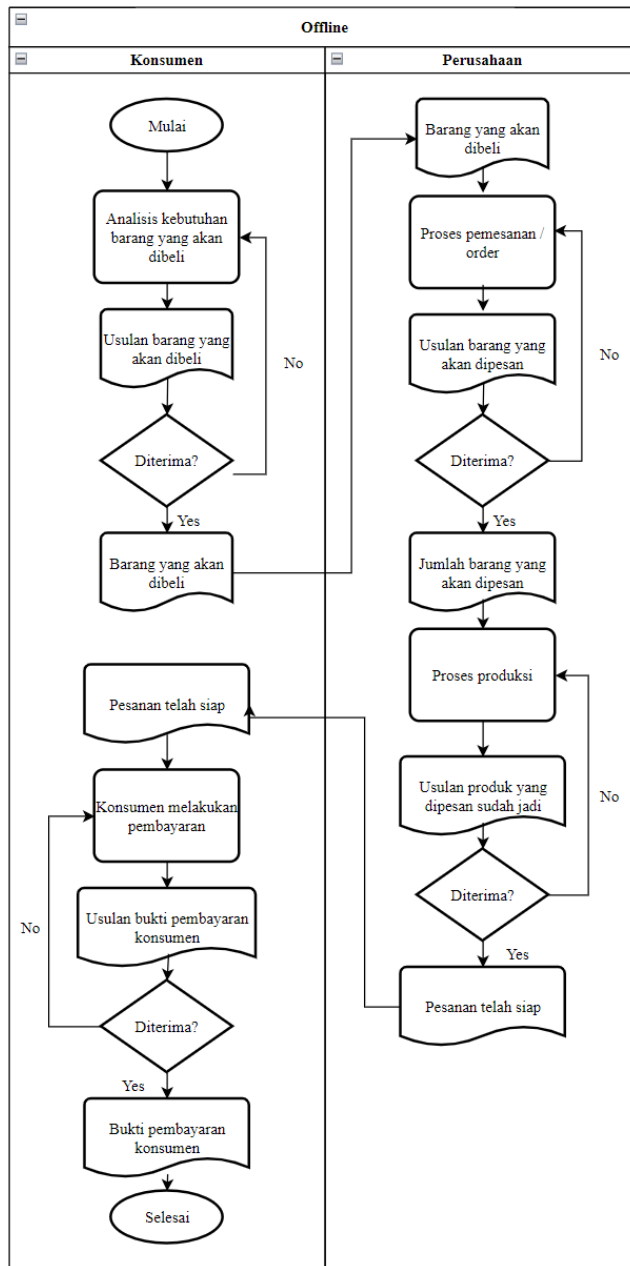
1. Ditaring mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

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 5.4
Alur Pemesanan Produk Your Mentai (offline)



Sumber: Your Mentai, 2023

Tidak hanya secara *offline*, Your Mentai juga melayani konsumen secara *online* melalui aplikasi pesan-antar makanan seperti Gofood, Grabfood dan juga Shopeefood. Proses pemesanan secara *online* ini dilakukan konsumen dengan cara memanfaatkan aplikasi tersebut untuk memilih menu yang diinginkan. Tidak hanya itu, konsumen juga dapat melakukan pembayaran secara digital melalui aplikasi pesan-antar tersebut. setelah

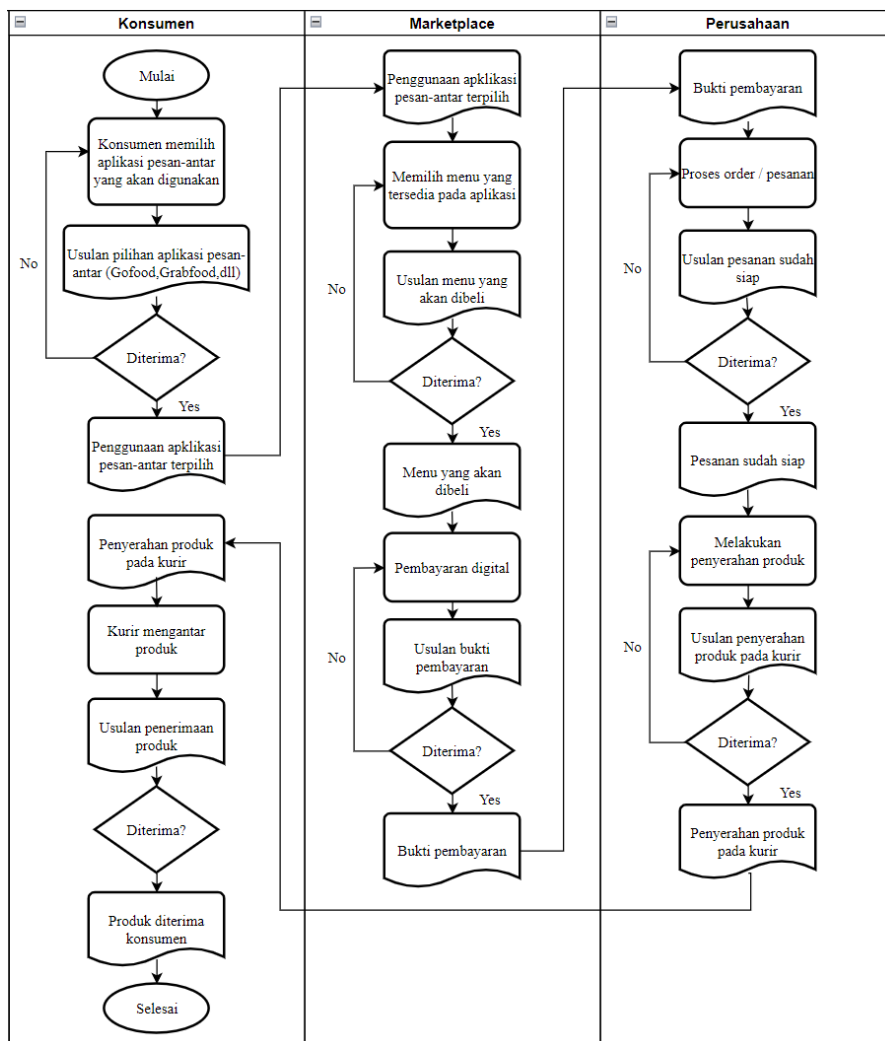
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.

konsumen memesan melalui aplikasi tersebut, pesanan akan masuk dan akan diterima oleh staff kasir, yang kemudian akan diserahkan pada staff produksi untuk melakukan proses pembuatan pesanan. Pesanan yang sudah selesai dibuat akan diserahkan kembali pada staff kasir dan akan diserahkan kepada kurir aplikasi pesan-antar tersebut untuk diantar kepada konsumen. Berdasarkan penjelasan tersebut maka dapat digambarkan flow chart alur pemesanan produk secara *online* seperti berikut:

Gambar 5.5
Alur Pemesanan Produk Your Mentai (online)



Sumber: Your Mentai, 2023



E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan merupakan komponen penting yang perlu diperhatikan dalam rencana operasi bisnis. Bahan baku merupakan sumber daya yang berperan penting dalam berjalannya sebuah usaha. Pada bagian ini akan menjelaskan bagaimana sebuah usaha mengelola bahan baku mulai dari pembelian, penyimpanan, hingga penggunaan bahan baku. Suatu perusahaan perlu memiliki sistem kontrol stok yang baik sehingga persediaan bahan baku tidak akan berlebih dan tidak akan kekurangan. Jika sebuah perusahaan memiliki stok bahan baku yang kurang maka perusahaan tersebut tidak bisa melakukan proses produksi dan juga sebaliknya jika perusahaan memiliki kelebihan stok bahan baku, maka bisa menyebabkan kerugian di masa depan. Berikut ini adalah alur pembelian bahan baku Your Mentai:

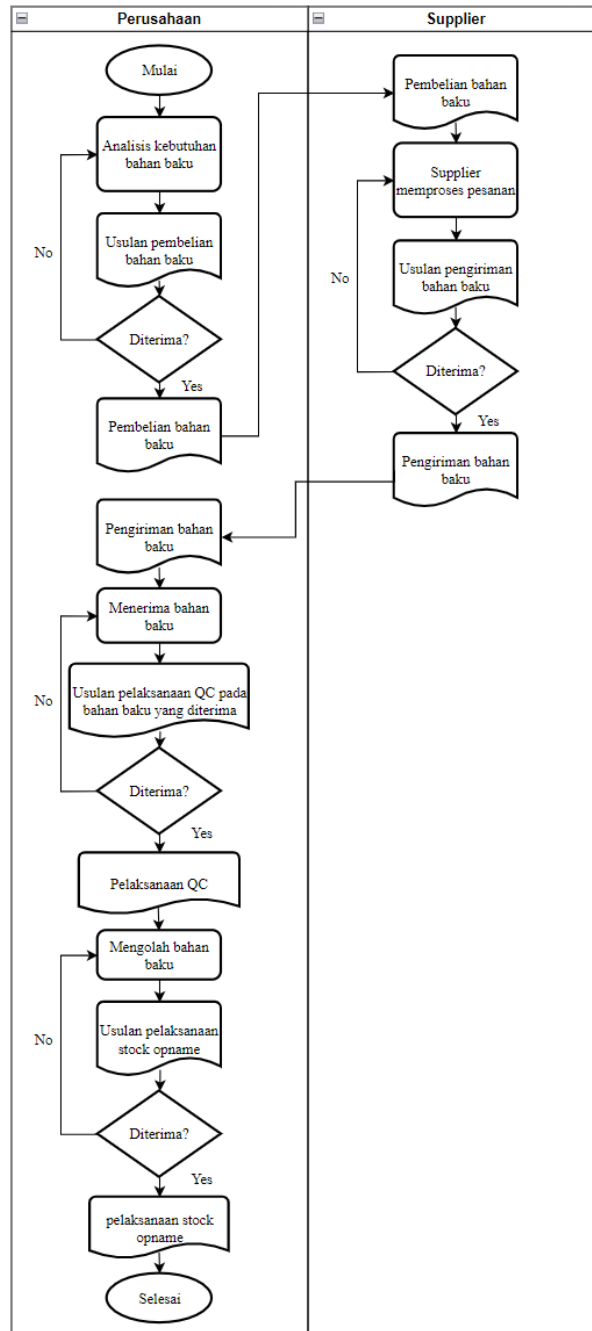
1. Melakukan riset jumlah permintaan produk dan batas kemampuan perusahaan untuk memproduksi. Riset ini dilakukan untuk menghindari adanya pengolahan bahan baku yang berlebih.
2. Membeli bahan baku melalui pemasok / *supplier*.
3. Menerima pembelian bahan baku dan melakukan *quality control* terhadap bahan baku yang baru diterima.
4. Menyimpan persediaan bahan baku di tempat yang tepat.
5. Menerapkan sistem *first in first out* (FIFO) dalam penggunaan bahan baku, guna untuk memastikan stok lama telah terpakai semua.
6. Mengolah bahan baku.
7. Melakukan *stock opname* dengan cara menghitung sisa persediaan bahan baku yang masih tersisa.
8. Melakukan pembelian kembali bahan baku yang stoknya sudah menipis.



Berdasarkan penjelasan tahapan alur pembelian bahan baku tersebut dapat disimpulkan bahwa pihak-pihak yang terlibat dalam tahapan ini adalah perusahaan dan supplier. Oleh

karena itu dapat digambarkan *flow-chart* alur pembelian bahan baku seperti pada gambar 5.6 berikut

Gambar 5. 6
Alur Pembelian Bahan Baku Your Mentai



Sumber: Your Mentai, 2023

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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.



Pembelian bahan baku akan dilakukan setiap stok bahan baku yang tersedia hanya tersisa sedikit, sehingga penggunaan bahan baku akan lebih efisien dan tidak ada kelebihan bahan baku yang terbuang karena kalauarsa atau rusak. Berikut ini adalah tabel rincian pembelian bahan baku langsung pertama Your Mentai:

Tabel 5. 3
Rincian Pembelian Bahan Baku Langsung

No	Keterangan	Harga	Jumlah	Total
1	Salmon fillet 1kg	Rp 225.000	16	Rp 3.600.000
2	Kikkoman 2l	Rp 97.500	1	Rp 97.500
3	Sliced Beef 1kg	Rp 115.000	14	Rp 1.610.000
4	Minyak Wijen	Rp 25.000	1	Rp 25.000
5	Kecap Asin	Rp 33.000	1	Rp 33.000
6	Kecap ikan	Rp 50.000	1	Rp 50.000
7	Bawang Bombay	Rp 25.000	1	Rp 25.000
8	Fillet Ayam 1kg	Rp 52.000	20	Rp 1.040.000
9	Tapioka	Rp 22.000	1	Rp 22.000
10	Merica	Rp 55.000	1	Rp 55.000
11	Penyedap Rasa	Rp 38.000	1	Rp 38.000
12	Saus inggris	Rp 30.000	1	Rp 30.000
13	Saus Tiram	Rp 30.000	1	Rp 30.000
14	Mayonaise 3l	Rp 210.000	4	Rp 840.000
15	Saos Tomat 5,7kg	Rp 80.000	1	Rp 80.000
16	Saos Sambal 5,5kg	Rp 100.000	1	Rp 100.000
17	Tobiko 500gr	Rp 190.000	4	Rp 760.000
18	Gula Halus	Rp 10.000	2	Rp 20.000
19	Beras 20kg	Rp 325.000	6	Rp 1.950.000
20	Garam 500gr	Rp 5.000	1	Rp 5.000
21	rumpaut laut	Rp 45.000	1	Rp 45.000
22	Siomay 1pack=6pcs	Rp 8.500	305	Rp 2.592.500
23	Ebi furai frozen 1pack	Rp 27.000	77	Rp 2.079.000
24	Minyak 1 Ltr	Rp 19.000	2	Rp 38.000
25	Air galon	Rp 6.000	2	Rp 12.000
Total				Rp 15.177.000

Sumber: Your Mentai, 2023

Tabel di atas merupakan tabel rincian pembelian bahan baku langsung pertama. Pembelian tersebut dilakukan sebelum pembukaan untuk persiapan pembukaan restoran Your Mentai. Pembelian bahan baku tersebut digunakan untuk kebutuhan bahan baku 1 bulan pertama. Pembelian bahan baku awal dibeli hanya untuk 1 bulan pertama karena bahan



baku yang dipakai oleh Your Mentai tergolong mudah untuk didapatkan. Tidak hanya itu, hal ini dilakukan dengan tujuan untuk menjaga kesegaran dan kualitas bahan baku, sehingga produk yang dihasilkan oleh Your Mentai akan tetap berkualitas. Tidak hanya bahan baku langsung, Your Mentai juga perlu menyiapkan bahan baku tidak langsung, berikut ini adalah tabel bahan baku tidak langsung usaha Your Mentai:

Tabel 5. 4
Rincian Pembelian Bahan Baku Tidak Langsung

Bahan Baku tidak langsung	Jumlah	Harga	Total
packaging produk			
Alumunium wadah + tutup	10.500	1.600	16.800.000
Paper lunchbox (M)	10.500	740	7.770.000
sticker (16 pcs)	648	6.500	4.212.000
Plastik kresek bening (85 pcs)	130	9.000	1.170.000
Tali ties (100 pcs)	110	2.900	319.000
Isi Ulang Gas	3	18.000	54.000
Total			30.325.000

Sumber: Your Mentai, 2023

Pembelian bahan baku tidak langsung tersebut dipersiapkan untuk kebutuhan 6 bulan pertama. Dengan menyesuaikan perkiraan total produksi pada bulan Januari hingga Juni. Sehingga dapat disimpulkan bahwa kebutuhan bahan baku tidak langsung Your Mentai adalah sebesar Rp 30.325.000 untuk 6 bulan.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dalam keberlangsungan operasional sebuah usaha, pastinya memerlukan teknologi dan peralatan yang dapat mendukung proses operasional sebuah perusahaan. Dengan adanya teknologi dan peralatan ini diharapkan dapat memudahkan proses berjalannya sebuah bisnis, sehingga perusahaan dapat melakukan operasional bisnisnya secara efektif dan efisien. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas, perusahaan perlu memiliki teknologi dan peralatan yang memadai, sehingga kualitas bahan baku, produksi dan pelayanan dapat

1. Dilarang menjiplak atau menyalin seluruhnya atau sebagian dari 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.

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie



dilaksanakan secara konsisten. Berikut ini adalah tabel kebutuhan teknologi dan peralatan usaha Your Mentai:

Tabel 5.5
Kebutuhan Teknologi dan peralatan Usaha Your Mentai

Keterangan	Jumlah	Harga	Total
kulkas 2 pintu SJ 195 MD SG SR 200L	1	2.570.000	2.570.000
Freezer 330l AB-336 R	1	3.197.500	3.197.500
Meja stainless kompor	2	675.000	1.350.000
kompor 2 Tungku K - 608 S	2	157.500	315.000
Bak cuci piring stainless	1	710.000	710.000
Meja susun stainless steel	2	1.150.000	2.300.000
Torch	1	14.800	14.800
Microwave	1	790.000	790.000
Teflon penggorengan hummer 30 cm	1	136.000	136.000
Teflon sedang	1	106.000	106.000
Panci 24 cm	1	229.000	229.000
Pisau dapur	1	57.500	57.500
Talenan	1	39.500	39.500
Spatula plastik elastis	1	10.000	10.000
Spatula Besi penggorengan	2	17.500	35.000
Baskom Stainless 25cm	1	79.000	79.000
Nampan Besi	1	50.000	50.000
Kukusan Nasi	1	200.000	200.000
Baskom plastik	1	3.175	3.175
Piring Melamin	4	10.000	40.000
Seondok 12 pcs	5	10.000	50.000
garpu 12 pcs	5	10.000	50.000
Capitan bergerigi kecil	2	3.600	7.200
Dispenser galon elektrik	1	21.000	21.000
Alat kasir android bluetooth	1	499.000	499.000
handphone poco M3	1	1.922.000	1.922.000
Meja kasir minimalis	1	850.000	850.000
meja café besar 1 set dengan 4 kursi	3	625.000	1.875.000
meja café kecil 1 set dengan 2 kursi	3	800.000	2.400.000
natural tissue box bamboo 12,5x12,5,8,5cm	6	35.000	210.000
Total			20.116.675

Sumber: Your Mentai, 2023

Setiap aset tetap pastinya akan mengalami penyusutan. Penyusutan ini terjadi akibat dari penggunaan atau pemanfaatan aset tersebut sehingga terjadi penurunan nilai terhadap aset tersebut. Berikut ini adalah tabel akumulasi penyusutan peralatan yang digunakan oleh Your Mentai, yang dicatat secara periodik selama 5 tahun kedepan, dari tahun 2025 hingga 2029, berikut ini adalah tabel penyusutan dan akumulai peraltan Your Mentai:



Tabel 5. 6
Penyusutan dan Akumulasi Peralatan

Keterangan	Jumlah	2025	2026	2027	2028	2029
Peralatan	20.116.675					
Penyusutan Peralatan		4.023.335	4.023.335	4.023.335	4.023.335	4.023.335
Akumulasi Penyusutan		4.023.335	8.046.670	12.070.005	16.093.340	20.116.675

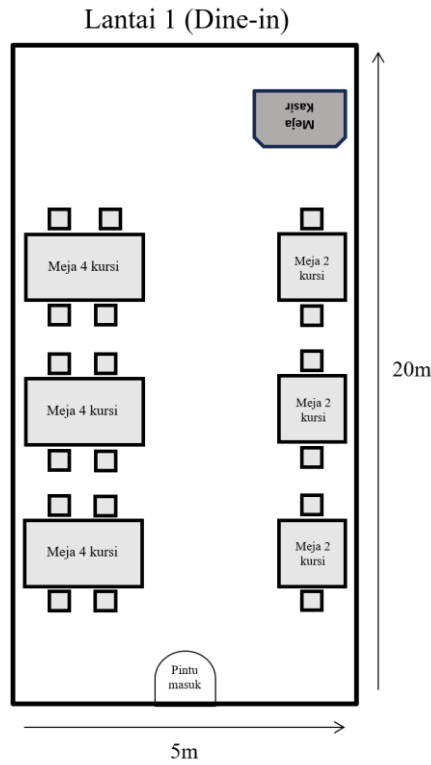
Sumber: Your Mentai, 2023

Dari tabel 5.5 di atas dapat disimpulkan bahwa pembelian peralatan awal Your Mentai adalah sebesar Rp20.116.675, sehingga penyusutan terhadap peralatan Your Mentai pada tahun 2025, 2026, 2027, 2028 dan 2029 adalah sebesar Rp 4.023.335.

G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Your Mentai akan membuka usahanya yang berlokasi di Boulevard Hijau, Harapan Indah, Bekasi. Your Mentai akan menyewa ruko dengan biaya sewa sebesar Rp 75.000.000 per tahun. Ruko tersebut memiliki ukuran Lebar 5m x Panjang 20m, sehingga luas ruko tersebut sebesar 100m². Ruko tersebut memiliki 3 lantai, dimana lantai 1 akan digunakan untuk tempat *dine-in* dan lantai 2 akan menjadi dapur dan lantai 3 hanya tempat penyimpanan stok. Berikut ini adalah *layout* bangunan tempat usaha Your mentai:

Gambar 5. 7
Layout Lantai 1 (Dine-in) Your Mentai



Sumber: Your Mentai,2023

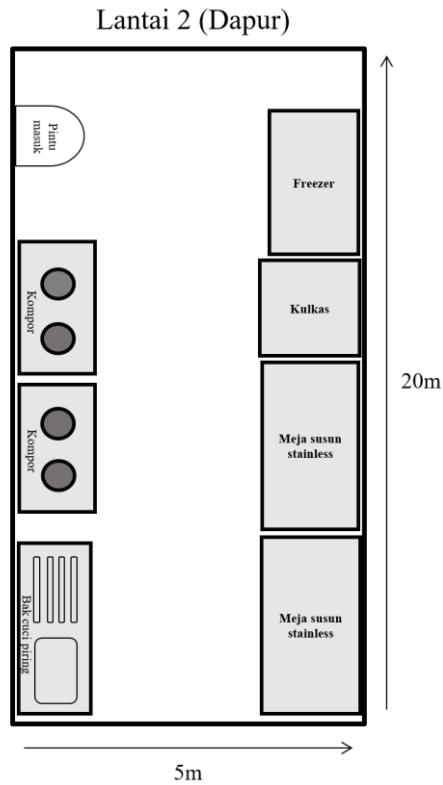
© Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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 di atas merupakan layout lantai 1 restoran Your Mentai, dimana pada lantai 1 akan menjadi tempat *dine-in* atau tempat konsumen untuk makan di tempat. Lantai ini berukuran 5m x 20m yang muat untuk 3 buah meja dengan 4 kursi dan 3 buah meja dengan 2 kursi. Pada lantai 1 juga terdapat meja kasir, tempat konsumen akan melakukan pemesanan dan pembayaran produk.

Gambar 5. 8
Layout Lantai 2 (Dapur) Your Mentai



Sumber: Your Mentai,2023

Gambar di atas merupakan layout lantai 2 restoran Your Mentai, lantai tersebut akan dialokasikan untuk menjadi dapur sebagai tempat produksi Your Mentai. Dapur pada gambar di atas memiliki luas yang sama dengan lantai 1, dapur tersebut akan berisikan 2 kompor, 1 bak cuci piring, 2 meja susun stainless, 1 kulkas, dan 1 freezer.

© 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.