



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL



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

A. Proses Operasi Produk

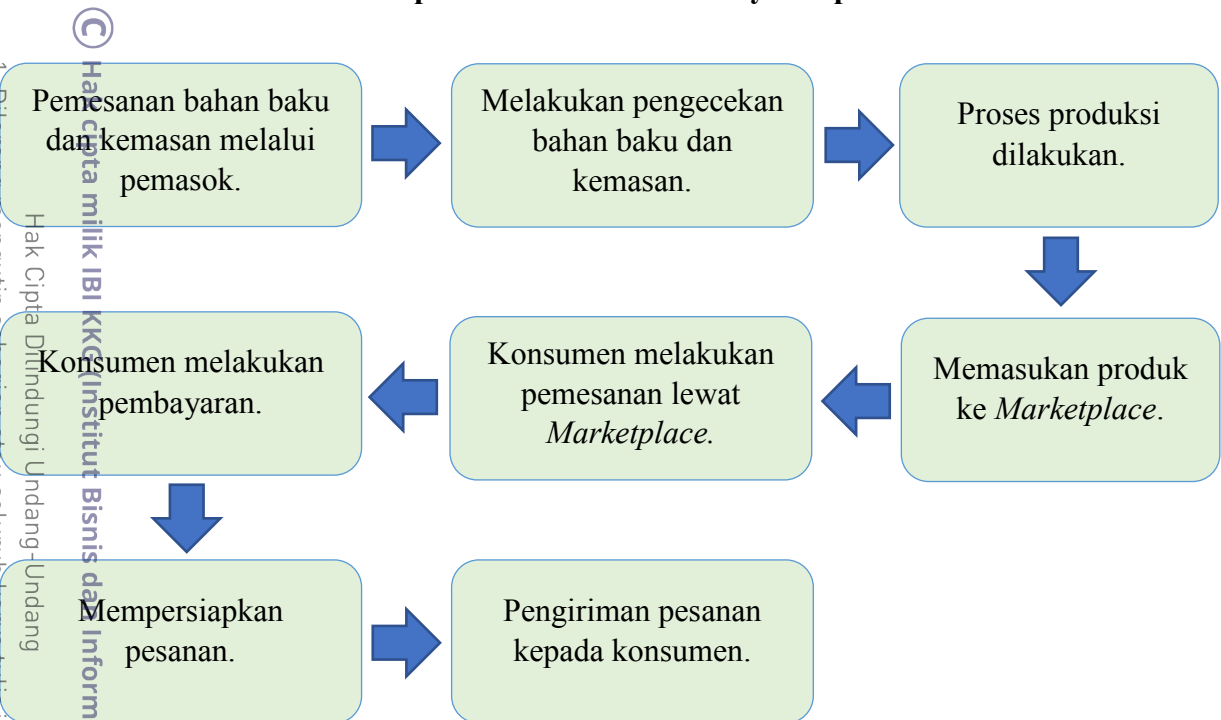
Menurut Heizer, Render dan Munson (2020 : 42), “*Operations management (OM) is the set of activities that creates value in the form of goods and services by transforming inputs into outputs.*”

Manajemen operasi (OM) merupakan serangkaian kegiatan yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output. Hal ini berperan penting pada keberlangsungan perusahaan karena berhubungan dengan aktivitas perusahaan dalam menghasilkan produk. Dalam penerapannya, proses operasi produk berisikan tahap-tahap yang sesuai dengan standar dan peraturan yang telah ditetapkan perusahaan, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang konsisten. Oleh karena itu, perusahaan harus selalu melakukan pengawasan dan pengelolaan operasi produk untuk memastikan pengoperasian produk dilakukan dengan tepat dan sesuai aturan yang berlaku.

Sambal Ny.Tompul merupakan usaha yang bergerak di bidang FnB dengan memproduksi dan menawarkan produk sambal kemasan sehat dengan cita rasa Nusantara. Dalam proses operasi produk, Sambal Ny.Tompul mengelola *input* yang berupa bahan baku seperti cabai rawit, cabai hijau dan cabai keriting menjadi *output* yang merupakan produk sambal kemasan. Hasil *output* tersebut akan dijual kepada konsumen akhir melalui *marketplace* yaitu, Shopee dan Tokopedia Sambal Ny.Tompul. Jam operasional Sambal Ny.Tompul dimulai pada pukul 10.00 hingga 18.00 setiap hari senin hingga jumat. Pada hari sabtu, minggu dan hari-hari besar lainnya Sambal Ny.Tompul akan libur. Proses operasi Sambal Ny.Tompul akan digambarkan melalui ilustrasi sebagai berikut :



Gambar 5.1
Proses Operasi Produk Sambal Ny.Tompul



B. Nama Pemasok

Menurut Kotler dan Amstrong (2018 : 69), “*Suppliers form an important link in the company’s overall customer value delivery network. They provide the resources needed by the company to produce its goods and services.*”

Pemasok merupakan rekan kerja penting perusahaan yang berperan sebagai penyedia sumber daya produksi barang dan jasa perusahaan. Oleh karena itu, penting untuk memilih pemasok yang tepat sesuai dengan kondisi perusahaan karena dapat mempengaruhi keberlangsungan perusahaan. Hal-hal yang perlu diperhatikan terkait pemilihan pemasok adalah kualitas sumber daya, harga yang ditawarkan dan lokasi. Selain itu, perusahaan juga harus menjaga hubungan baik dengan para pemasok sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Berikut adalah pemasok yang dimiliki oleh Sambal Ny.Tompul:



Tabel 5.1
Daftar Pemasok Sambal Ny.Tompul

Nama Pemasok	Alamat Pemasok	Produk
Pasar Sumur Batu	Jl. Sumur Batu Raya, 001/01, Kel. Sumur Batu, Kec. Kemayoran, Jakarta Pusat.	Persediaan bahan baku
Shopee	-	Persediaan peralatan dan perlengkapan
Lokopedia	-	Persediaan peralatan dan perlengkapan
MyRepublic	Jl. Sungai Bambu No.6, 007/08, Sungai Bambu, Kec. Tanjung Priok, Jakarta Utara	Wifi

Sumber : Sambal Ny.Tompul

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan perencanaan rinci yang disusun oleh pengusaha dalam upaya mempersiapkan pendirian usahanya. Rencana operasi berisikan perencanaan terkait kegiatan usaha dan alur kerja yang dilakukan perusahaan. Tujuan dari perencanaan ini adalah mengatur dan mengorganisir kegiatan bisnis yang dilakukan sehingga dapat mencapai target yang diinginkan secara efektif dan efisien serta meminimalisir resiko kesalahan. Berikut adalah rencana operasi yang dilakukan oleh Sambal Ny.Tompul:

1. Survei Pasar

Rencana pertama yang dilakukan adalah melakukan survei pasar dengan tujuan untuk mendapatkan informasi terkait pasar mulai dari kebutuhan dan keinginan pasar, tren yang sedang berjalan, serta kondisi pasar. Informasi ini tentunya



sangat bermanfaat bagi perusahaan untuk memahami kebutuhan pasar dan mengetahui pangsa pasar yang dimiliki, sehingga perusahaan dapat menentukan produk atau jasa yang ingin ditawarkan secara tepat.

2. Survei Pesaing

Survei pesaing dilakukan untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan yang dimiliki pesaing sehingga dapat dijadikan sebagai alat perbandingan dan panduan dalam membuat strategi usaha.

3. Survei Pemasok

Pemasok memiliki mitra bisnis penting yang berpengaruh dalam kegiatan operasional usaha. Oleh karena itu perusahaan perlu melakukan survei pemasok dengan memperhatikan kinerja pemasok, kualitas produk dan harga yang dimiliki oleh pemasok. Sehingga perusahaan dapat bekerja sama dengan pemasok yang terpercaya.

4. Survei Lokasi Usaha

Survei lokasi dilakukan untuk mengetahui lokasi yang sesuai untuk memulai kegiatan usaha. Dalam aspek ini, usaha Sambal Ny.Tompul memilih salah satu ruangan yang ada di rumahnya sebagai lokasi usaha karena memiliki besar ruangan yang cukup dengan kebutuhan usahanya, serta memiliki letak strategis yang dekat dengan tempat para pemasok dan layanan ekspedisi sehingga memudahkan Sambal Ny.Tompul dalam menjalankan kegiatan usahanya.

5. Pendaftaran NPWP

NPWP atau Nomor Pokok Wajib Pajak merupakan hal yang harus dimiliki oleh wajib pajak dalam administrasi perpajakan. Dalam hal ini, NPWP dapat didaftarkan

secara langsung ke kantor pelayanan pajak ataupun secara online melalui tautan

ereg.pajak.go.id dengan langkah sebagai berikut:

- a. Mengunjungi tautan *ereg.pajak.go.id*.
- b. Jika belum memiliki akun lakukan pendaftaran dengan menekan klik "daftar" dan lakukan pengisian alamat *E-mail* serta *captcha* secara benar pada kolom yang telah disediakan.
- c. Periksa dan buka kotak masuk *E-mail* yang tertera pada pendaftaran. Kemudian klik tautan verifikasi yang telah dikirimkan pada *E-mail* tersebut untuk diarahkan secara otomatis ke halaman e-registrasi NPWP online.
- d. Setelah masuk ke halaman e-registrasi NPWP *online*, silahkan pilih menu permohonan NPWP. Kemudian isi kategori dan status wajib pajak yang sesuai dengan kondisi wajib pajak saat ini.
- e. Isi identitas diri dan seluruh data yang diminta dengan benar. Kemudian lengkapi persyaratan yang dibutuhkan dan isi pernyataan pada kolom yang tersedia.
- f. Setelah seluruh formulir di isi dengan benar, silahkan klik "minta token" dan isi *captcha*.
- g. Periksa dan buka kotak masuk *E-mail* yang terdaftar. Kemudian salin kode token yang telah dikirimkan pada *E-mail* tersebut dan masukan ke kolom yang telah disediakan. Selanjutnya klik kirim dan permohonan NPWP *online* telah selesai.

6. Mendaftarkan NIB

NIB atau Nomor Induk Berusaha merupakan nomor identitas pelaku usaha dan dokumen legalitas usaha yang didaftarkan melalui sistem OSS (*Online Single*



Submission). Dalam membuat NIB bagi pelaku usaha perseorangan dibutuhkan persiapan data sebagai berikut:

- a. Nomor Induk Kependudukan (NIK) pendiri perusahaan.
- b. Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) pribadi atau perusahaan.
- c. *E-mail* dan nomor telepon aktif
- d. Izin lokasi dan AMDAL

7. Merancang Konsep Tata Ruang Bisnis

Merancang konsep tata ruang bisnis merupakan proses pengelolaan dan pengaturan ruangan yang dibuat sesuai dengan kebutuhan usaha guna menciptakan lingkungan kerja yang sesuai dan nyaman. Konsep tata ruang yang baik dapat mendukung proses operasional dan meningkatkan kinerja karyawan.

8. Membeli peralatan dan perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan merupakan aspek penting dalam kegiatan operasional Sambal Ny.Tompul. Pembelian peralatan dan perlengkapan dilakukan dengan menyesuaikan kebutuhan operasional usaha dan besarnya lokasi usaha yang dimiliki oleh Sambal Ny.Tompul.

9. Membuat SOP, Deskripsi Tugas dan Tanggung Jawab

SOP atau standar operasional prosedur merupakan serangkain instruksi yang dijadikan pedoman dalam melaksanakan pekerjaan sehingga dapat dilakukan secara efisien dan efektif. Sementara, deskripsi tugas dibuat guna memperjelas dan membantu para karyawan dalam memahami tugas serta tanggung jawab yang dimiliki. Penyusunan SOP dan deskripsi tugas yang baik dapat meningkatkan produktifitas usaha dan meminimalisir kesalahan.

10. Perekrutan dan Pelatihan Karyawan



Perekrutan karyawan diawali dengan menyusun kriteria karyawan yang

11. Perekrutan karyawan diawali dengan menyusun kriteria karyawan yang dibutuhkan oleh Sambal Ny.Tompul. Selanjutnya dilakukan penyebaran informasi terkait pembukaan lowongan kerja di media sosial ataupun secara mulut ke mulut. Setelah berhasil merekrut beberapa pelamar, maka Sambal Ny.Tompul akan melakukan pelatihan yang sesuai dengan SOP sehingga karyawan Sambal Ny.Tompul dapat bekerja secara optimal dan efektif.

11. Mendaftarkan Toko pada Marketplace

Pendaftaran toko pada marketplace dapat dilakukan secara mudah dan cepat.

Dalam hal ini, pemilik toko hanya perlu menyiapkan E-mail, kata sandi, data diri berupa KTP dan nomor *handphone* yang masih aktif. Sambal Ny.Tompul berencana mendaftar tokonya pada *marketplace* Shopee dan Tokopedia.

12. Melakukan Promosi

Promosi dilakukan untuk memperkenalkan dan menyebarkan informasi usaha Sambal Ny.Tompul sehingga dapat menarik perhatian calon konsumen. Promosi yang dilakukan oleh Sambal Ny.Tompul adalah dengan memanfaatkan marketplace yaitu Shopee dan Tokopedia. Selain itu terdapat juga promosi melalui media sosial yakni Instagram, Facebook, TikTok dan WhatsApp.

13. Membeli Bahan Baku

Bahan baku memiliki pengaruh yang besar pada produk yang dihasilkan. Semakin berkualitas bahan baku yang digunakan maka akan menghasilkan produk yang semakin berkualitas juga. Sambal Ny.Tompul membeli bahan baku secara langsung kepada pemasok yang telah dipilih melalui survei pemasok sehingga kualitas dan kesegaran bahan baku yang digunakan tetap terjaga.

14. Pembukaan Usaha Sambal.Ny Tompul

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



Setelah seluruh rencana operasi dilaksanakan, Sambal Ny.Tompul dapat melakukan pemeriksaan kembali untuk meminimalisir kesalahan yang mungkin terjadi. Kemudian apabila seluruh persiapan sudah selesai maka usaha Sambal Ny.Tompul dapat dibuka dan beroperasi.

Tabel 5.2
Rencana Operasional Sambal Ny.Tompul

No	Kegiatan	Sep - 24				Okt - 24				Nov- 24				Des - 24				Jan - 25			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Survei Pasar																				
2	Survei Pesaing																				
3	Survei Pemasok																				
4	Survei Lokasi Usaha																				
5	Pendaftaran NPWP																				
6	Pendaftaran NIB																				
7	Membuat Konsep Tata Ruang Bisnis																				
8	Membeli Peralatan dan Perlengkapan																				
9	Membuat SOP, dan Deskripsi Tugas																				
10	Perekrutan dan Pelatihan Karyawan																				
11	Mendaftarkan Toko Pada Marketplace																				
12	Membeli Bahan Baku																				
13	Melakukan Promosi																				
14	Pembukaan Usaha Sambal Ny.Tompul																				

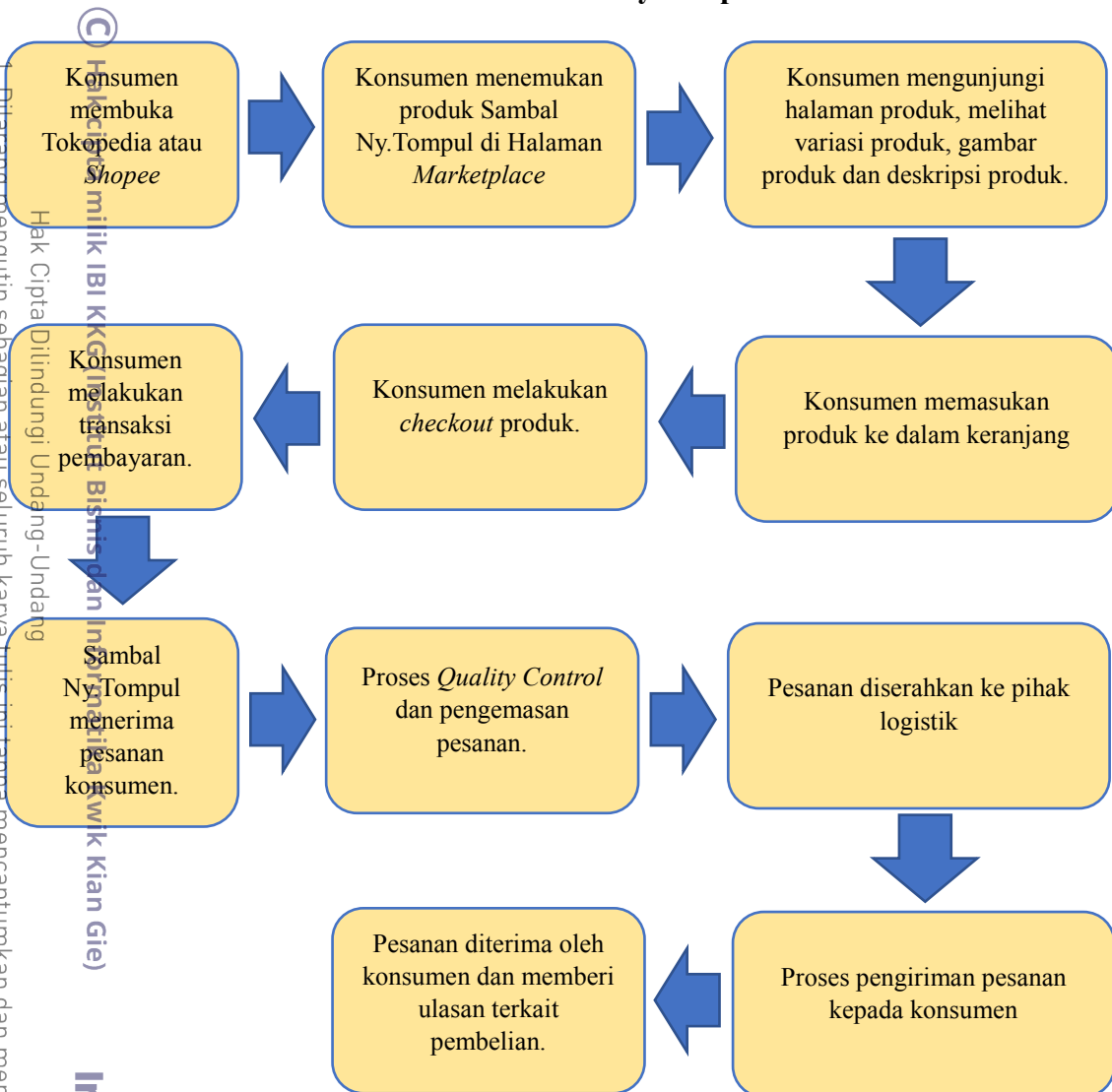
Sumber: Sambal Ny.Tompul

D. Rencana Alur Produk atau Jasa

Rencana alur produk atau jasa merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk memastikan produk atau jasa yang ditawarkan dapat diterima oleh konsumen. Setiap usaha memiliki perencanaan alurnya masing-masing. Sambal Ny.Tompul merupakan usaha yang bergerak dalam bidang kuliner dengan menawarkan produk sambal kemasan sehat secara online dengan memanfaatkan platform *Marketplace*.



Gambar 5.2
Rencana Alur Produk Sambal Ny.Tompul Secara Online



Sumber : Sambal Ny.Tompul

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

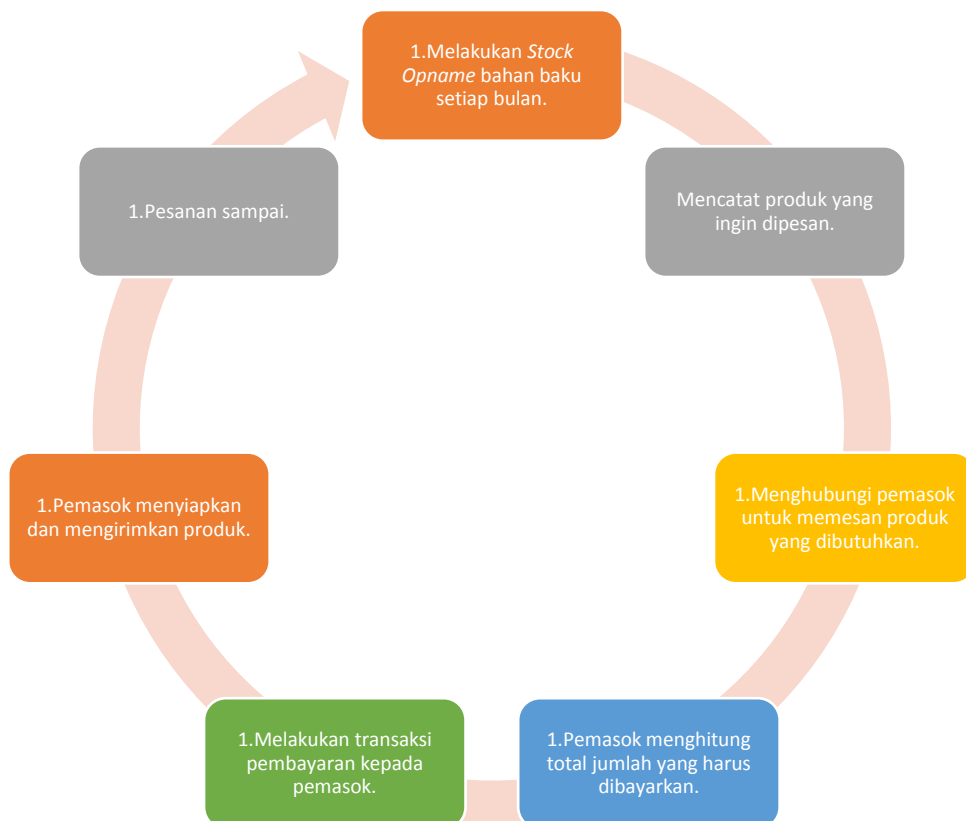
Setiap perusahaan yang melakukan kegiatan produksi tentunya membutuhkan bahan baku. Ketersediaan bahan baku dapat mempengaruhi kegiatan produksi perusahaan, sehingga dibutuhkan pengendalian terhadap persediaan untuk memastikan bahan baku produksi tetap tercukupi namun tidak berlebihan. Selain itu, dengan dilakukannya



pengendalian persediaan dapat menekan anggaran dan mengurangi resiko kerugian yang mungkin terjadi. Oleh karena itu, pengendalian persediaan harus dilakukan secara rutin dengan melakukan pengawasan dan perhitungan jumlah *stock* persediaan.

Berikut ini merupakan alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan Sambal Ny.Tompul dari pemasok:

Gambar 5.3
Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan



Sumber : Sambal Ny.Tompul

Berdasarkan **Gambar 5.3**, berikut merupakan penjelasan terkait alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan Sambal Ny.Tompul:

1. Bagian produksi melakukan perhitungan serta pencatatan persediaan bahan baku yang dimiliki dan dijadikan laporan. Kemudian laporan ini diberikan kepada manager.



2. Selanjutnya, manager melakukan pencatatan terkait persediaan yang perlu dipesan kepada pemasok.

3. Manager menghubungi pemasok untuk melakukan pemesanan persediaan yang dibutuhkan bagi usahanya.

4. Pemasok menerima daftar pesanan yang masuk dari manager dan menuliskan *invoice* terkait harga produk, jumlah total yang harus dibayarkan dan dikirimkan ke Sambal Ny.Tompul.

5. Manager melakukan transaksi pembayaran kepada pemasok sesuai dengan jumlah yang telah disepakati.

6. Kemudian, pemasok akan memproses pesanan dan mengirimkan produk kepada Sambal Ny.Tompul.

7. Setelah pesanan sampai, manager dan bagian produksi akan melakukan pengecekan terkait jumlah dan kualitas produk yang dikirimkan pemasok.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Setiap perusahaan harus mampu mengikuti perkembangan teknologi yang ada untuk bertahan dalam persaingan. Seperti yang diketahui, Teknologi dan peralatan merupakan alat penunjang kegiatan operasional perusahaan yang mampu meningkatkan efektifitas dan efisiensi kegiatan perusahaan, serta memudahkan dalam pengawasan dan pengelolaan usaha. Oleh karena itu, penting bagi perusahaan untuk memilih teknologi dan peralatan yang sesuai dengan kebutuhan usahanya dan mempertimbangkan kualitas sehingga dapat digunakan dalam jangka waktu yang panjang.

Dalam menjalankan usahanya, Sambal Ny.Tompul menggunakan teknologi dan peralatan sebagai berikut:



1. Laptop

Laptop digunakan sebagai alat penunjang kegiatan operasional Sambal Ny.Tompul seperti membuat design kebutuhan usaha, melakukan penjualan *online*, mengelola data perusahaan, membuat laporan keuangan dan laporan persediaan.

Gambar 5.4
Laptop



Sumber : Shopee

2. Printer Thermal

Printer Thermal digunakan untuk mencetak resi pesanan konsumen.

Gambar 5.5
Printer Thermal



Sumber : Shopee

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. Meja

Meja digunakan untuk menaruh benda dan berkas yang dibutuhkan dalam kegiatan operasional. Selain itu, meja juga dijadikan sebagai salah satu alat pendukung produksi dan penyimpanan produk.

Gambar 5.6
Meja



Sumber : Shopee

4. Kursi

Kursi digunakan oleh manager dan seluruh karyawan untuk melakukan pekerjaan operasional yang dimiliki.

Gambar 5.7
Kursi



Sumber : Shopee

5. Router Wifi



Saat ini, jaringan internet memiliki peran penting dalam aktifitas usaha. *Router* wifi digunakan sebagai alat penghubung jaringan internet ke berbagai perangkat usaha seperti *smartphone* dan laptop.

Gambar 5.8
Wifi



Sumber : Shopee

6. *Smartphone*

Smartphone merupakan alat komunikasi yang digunakan oleh manager dan admin untuk melakukan komunikasi kepada pemasok dan pelanggan seperti melakukan pemesanan kepada pemasok serta menanggapi pesan dari konsumen.

Gambar 5.9
Smartphone



Sumber : Shopee

7. Kulkas

Kulkas digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan baku produksi sehingga kualitasnya tetap terjaga dan bertahan lama.



Gambar 5.10
Kulkas



Sumber : Shopee

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

8. Chopper

Chopper digunakan dalam proses produksi untuk menggiling bahan baku.

Gambar 5.11
Chopper



Sumber : Shopee

9. Kompor dan Tabung Gas

Kompor dan tabung gas digunakan dalam proses produksi untuk memasak bahan baku yang telah digiling.

Gambar 5.12
Kompor



Sumber : Shopee



10. Kipas Angin

Kipas angin digunakan untuk menyejukan ruangan sehingga para karyawan yang bekerja dapat merasa nyaman.

Gambar 5.13
Kipas Angin



Sumber : Shopee

11. CCTV

CCTV merupakan kamera pengawas yang digunakan untuk mengawasi kegiatan operasional perusahaan dan keamanan tempat usaha.

Gambar 5.14
CCTV



Sumber : Shopee

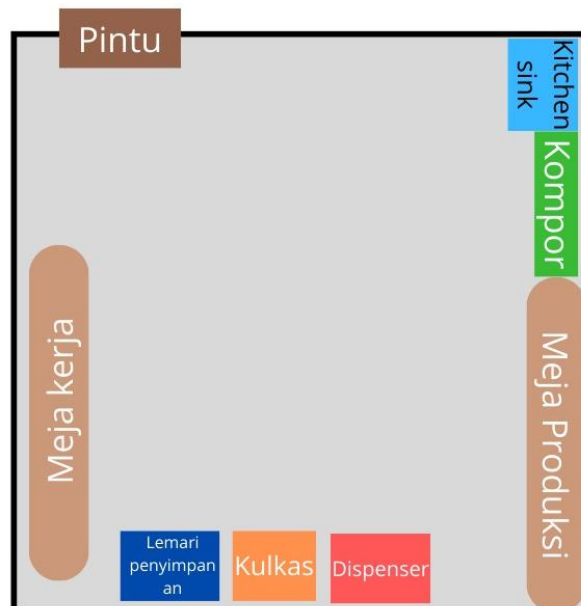
1. Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
 - a. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - b. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - c.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



G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Layout merupakan perencanaan terkait penempatan fasilitas pada ruangan yang telah ditentukan. Pembuatan Layout dilakukan untuk meningkatkan efisiensi kegiatan operasional usaha. Sambal Ny.Tompul melakukan aktivitas usahanya pada sebuah rumah dengan memanfaatkan salah satu ruangan dari rumah tersebut yang memiliki ukuran 3m x 3m atau 9m².

Gambar 5. 15
Layout Bangunan Sambal Ny.Tompul



Sumber : Sambal Ny.Tompul