



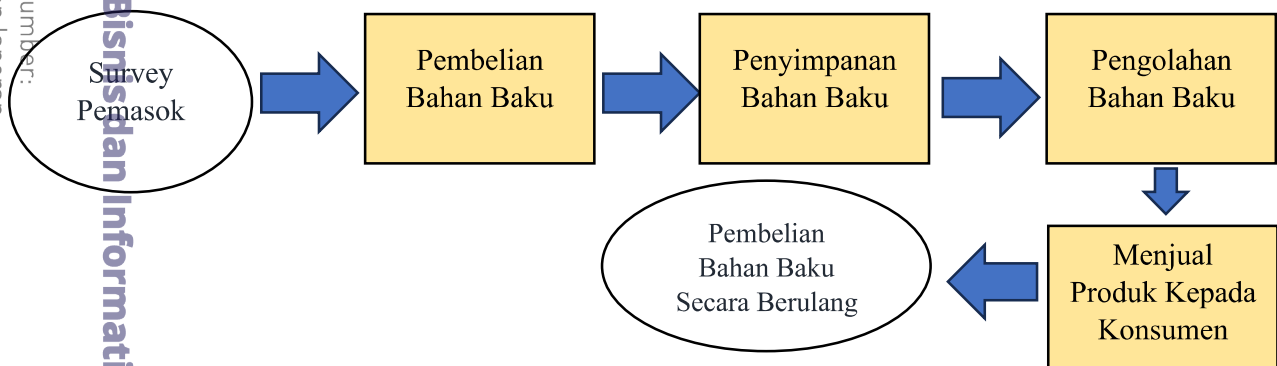
BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1 Proses Operasi Produk

Proses operasi merupakan sebuah kegiatan yang dilakukan oleh sebuah perusahaan untuk menghasilkan sebuah barang atau jasa dengan bantuan alat ataupun tenaga manusia. Proses operasi yang dilakukan oleh usaha *YaBoy Coffee* dibagi menjadi beberapa tahap. Tahap pertama *YaBoy Coffee* dimulai dengan melakukan *survey* pemasok untuk bahan baku, tujuan dilakukannya *survey* pemasok untuk memilih pemasok yang sesuai dengan kebutuhan *YaBoy Coffee* dari segi harga maupun kualitas bahan baku, setelah melakukan *survey* dan cocok dengan yang ditawarkan maka dilanjutkan dengan pembelian bahan baku yang ditawarkan oleh pemasok terpilih. Tahap selanjutnya adalah dengan melakukan penyimpanan bahan baku sesuai dengan jenisnya, agar kualitas dari bahan baku tersebut tetap terjaga dengan baik. Tahap berikutnya adalah *YaBoy Coffee* melakukan pengolahan bahan baku menjadi sebuah produk berupa minuman kopi susu, setelah produk jadi akan dijual kepada konsumen dan tahap terakhir yang dilakukan oleh *YaBoy Coffee* adalah melakukan pembelian bahan baku secara berulang untuk persediaan. Berikut akan dijabarkan mengenai proses operasi usaha *YaBoy Coffee* melalui penjabaran *flowchart*:

Gambar 5.1 Bagan Proses Operasi Produk



Sumber: Data Olahan *YaBoy Coffee*



5.2 Daftar Nama Pemasok

Usaha *YaBoy Coffee* menggunakan beberapa bahan baku untuk diolah menjadi sebuah minuman kopi susu, bahan baku tersebut terdiri dari biji kopi arabika dan susu *whole milk* yang menjadi dasar dari minuman kopi susu, serta *flavor* seperti *vanilla*, *caramel*, dan *hazelnut dolce*. Peralatan operasional menggunakan *french press* atau alat press yang menggunakan metode rendam dimana bubuk kopi diseduh dengan air panas bersuhu 90 derajat *celcius* dan *Manual Grinder* untuk mengolah biji kopi menjadi *espresso* yang di giling paling kasar. Selain peralatan ada kebutuhan perlengkapan yang digunakan untuk melengkapi aspek produk seperti botol plastik untuk kemasan minuman, *paper bag*, dan stiker logo produk. Pemasok merupakan pihak yang penting bagi usaha *YaBoy Coffee*. Peran pemasok adalah menyediakan sumber daya seperti bahan baku yang ditawarkan dan dijual kepada produsen untuk diolah. Berikut akan dijabarkan mengenai pemasok bahan baku *YaBoy Coffee*:

Table 5.1 Daftar Nama Pemasok Usaha YaBoy Coffee

Bahan Baku	Nama Pemasok	Alamat	Alasan
<i>Whole milk</i> dan susu SKM	Indogrosir	Jl. Terusan Angkasa B-2 No. Kav-1, Kemayoran, Jakarta Pusat.	Indogrosir menawarkan harga grosiran lebih rendah dibandingkan dengan supermarket lainnya.
Sirup perasa (Caramel, Hazelnut, Brown Sugar, Vanilla dan Dolce)	Pasar DKI	Jl. Sunter Karya Utara II	Pasar tradisional yang menjual banyak pilihan bahan
Botol plastik 250 ml	Toko Niaga Sari	Jl. K.H Moh. Mansyur No. 245, Jembatan Lima	Toko Niaga Sari menawarkan harga barang lebih murah dibandingkan toko plastik lain.
Paperbag	Toko Fast Respon	Tokopedia	Harga yang ditawarkan lebih murah.



Biji Kopi Decaf	Kopi Decaf Nata	Tokopedia	Merupakan e-commerce yang menyediakan biji kopi Arabika Decaf yang rendah kafein dengan harga yang lebih ekonomis
Biji Kopi Arabika	Inspresso Coffee	Tokopedia	Merupakan e-commerce yang menyediakan biji kopi Arabika yang sudah dikemas kiloan dengan harga yang lebih murah
French Press, Manual Grinder, Timbangan digital, Sendok takar, Termometer.	Sakha Coffee Roastery	Tokopedia	Merupakan e-commerce yang menyediakan peralatan kopi dengan harga yang lebih murah

Sumber: Data Olahan *YaBoy Coffee*

Nama pemasok diatas merupakan pemasok tetap untuk pembelian bahan baku mentah, peralatan dan perlengkapan usaha *YaBoy Coffee*. Untuk bahan baku biji kopi arabika, *YaBoy Coffee* membeli langsung dari pemasok melalui *e-commerce* yang hasil kopinya sudah teruji oleh Penulis serta dikarenakan harga yang ditawarkan lebih murah dibandingkan harga yang ditawarkan di Jakarta.

5.3 Deskripsi Rencana Bisnis

Untuk menjalankan sebuah usaha, seorang pengusaha harus memiliki rencana mengenai proses operasi agar usaha yang dijalankan dapat berjalan sesuai dengan arahan yang telah ditetapkan dan mencapai tujuan nya. Berikut akan dijabarkan mengenai rencana operasi usaha

YaBoy Coffee:



1. Melakukan Perencanaan dan Perhitungan Bisnis

Sebelum menjalankan usaha, ada baiknya melakukan sebuah perencanaan dan perhitungan bisnis hal tersebut dilakukan agar usaha berjalan sesuai dengan arahan yang telah ditetapkan serta mengetahui anggaran yang dibutuhkan. Maka dari itu, Penulis membuat perencanaan dan perhitungan bisnis untuk mengetahui aktivitas apa yang akan dilakukan dan menyiapkan anggaran yang dibutuhkan. Perencanaan bisnis dapat dilakukan dengan membuat *business plan* atau *business model canvas* untuk mengetahui aspek-aspek yang terkait seperti aktivitas operasional ataupun tujuan yang akan dicapai oleh *YaBoy Coffee* kedepannya. Sedangkan untuk perhitungan bisnis, Penulis melakukan perhitungan mengenai biaya-biaya yang akan digunakan meliputi biaya bahan baku, biaya produksi, biaya pemasaran, dan lain-lain.

Dengan membuat *business plan*, *YaBoy Coffee* dapat mengetahui hal-hal yang dapat membantu untuk mencapai tujuan nya dengan mengikuti arahan atau petunjuk yang telah ditentukan dan dengan melakukan perhitungan bisnis, *YaBoy Coffee* mampu membuat keputusan terkait dengan harga produk yang akan ditawarkan kepada konsumen hingga mengetahui seberapa layak nya usaha *YaBoy Coffee* ini berjalan, kegiatan ini dilakukan pada bulan Agustus 2024.

2. Melakukan Survei Pemasok

Tahap *survey* pemasok merupakan tahap penting dalam menjalankan sebuah usaha. Peran pemasok adalah untuk menyediakan sumber daya seperti bahan baku, peralatan, maupun perlengkapan yang digunakan oleh produsen untuk diolah dan menghasilkan sebuah produk atau jasa. Pada tahap ini, Penulis melakukan survey pemasok dengan cara memilih beberapa pemasok di pasaran.

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.



Dengan melakukan *survey* pemasok ini, *YaBoy Coffee* akan mengetahui pemasok mana yang akan menjadi mitra tetap yang mendukung berjalanya usaha ini melalui kualitas dan harga bahan baku terbaik sesuai dengan kebutuhan usaha *YaBoy Coffee* dan kegiatan ini dilakukan pada bulan September 2024.

3. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan merupakan elemen penting dalam usaha karena peran nya adalah untuk membantu pada saat operasional berlangsung. Dalam hal ini, Penulis membeli peralatan dan perlengkapan yang memadai agar proses produksi *YaBoy Coffee* lebih terjamin dan memiliki hasil dengan kualitas yang terbaik. Pembelian peralatan dan perlengkapan dilakukan dengan melihat dan memahami fitur yang diberikan barang tersebut, seperti kelebihan, kekurangan dan juga fungsi barang.

Dengan pembelian peralatan dan perlengkapan yang memadai, dapat membantu proses produksi menjadi lebih terjamin kualitas nya hingga mencapai kepuasan dalam memberikan pelayanan. Kegiatan ini dilakukan penulis pada bulan Januari 2025.

4. Membuat Surat Legalitas

Surat legalitas wajib dimiliki dalam membangun sebuah usaha. Tujuan nya, agar usaha yang dijalankan memiliki izin usaha yang sah. Penulis mendaftarkan *YaBoy Coffee* dengan membuat surat legalitas yang dimaksud seperti Nomor Induk Berusaha (NIB) dan juga Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK) yang dibuat dengan menggunakan *Online Single Submission (OSS)*.

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.



Dengan membuat surat legalitas, membantu *YaBoy Coffee* menjadi usaha mikro kecil yang sah didirikan serta menjadi bukti nyata agar usaha *YaBoy Coffee* tidak di klaim oleh pihak lain. Kegiatan ini dilakukan oleh Penulis pada bulan Maret 2025.

5. Membuat *Standard Operating Procedure* (SOP)

SOP berperan sebagai dasar atau pedoman dalam melakukan operasional usaha. Penulis membuat SOP sederhana dalam melakukan operasional sehingga dapat mudah dimengerti dan dipraktikan oleh setiap pekerja. Pembuatan SOP ini dilakukan dengan menjabarkan ketentuan-ketentuan terkait dengan tanggungjawab dan jenis pekerjaan sehingga semua berjalan dengan sesuai aturan yang tertulis dan memiliki pedoman yang sama.

Pembuatan SOP ini membantu *YaBoy Coffee* untuk dapat bekerja secara efektif dan efisien serta dapat mengurangi hal-hal yang tidak diinginkan atau hal-hal yang dapat dilakukan diluar aturan yang ditetapkan. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Januari 2025.

6. Melakukan Persiapan Tempat Usaha

Pada tahap ini, Penulis menggunakan tempat usaha berupa *clouds kitchens* yang merupakan dapur bersama dalam 1 ruko, penulis hanya perlu menyiapkan peralatan dan bahan baku untuk proses produksi dari awal sampai menjadi produk.

7. Melakukan Promosi Pada Sosial Media

Pengenalan produk dengan melakukan promosi di sosial media sangat membantu *YaBoy Coffee* dalam memasarkan produknya. Penulis memilih media sosial seperti *Instagram* dan *Tiktok* untuk melakukan promosi karena informasi mengenai produk akan lebih cepat tersampaikan kepada konsumen terlebih jika produk tersebut dilakukan dengan menarik. Promosi tersebut dapat dilakukan

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.



dengan memberikan harga diskon, untuk setiap pembelian 3 botol. Kegiatan promosi ini akan dilakukan pada akhir bulan Januari 2025.

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

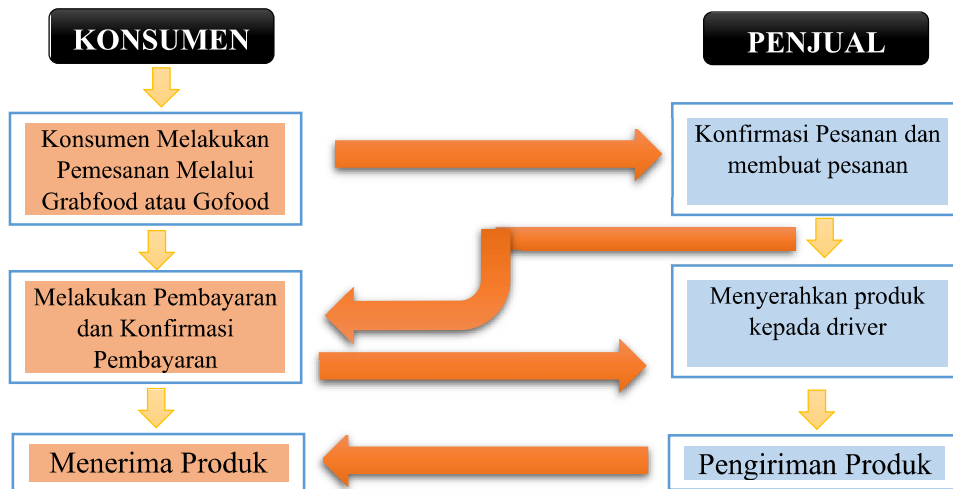
8. Pembukaan Usaha

Setelah melakukan beberapa tahap persiapan diatas, maka usaha *YaBoy Coffee* akan didirikan dan siap melayani konsumen. Penulis akan membuka usaha ini pada bulan Maret 2025.

5.4 Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Rencana alur pemesanan produk pada usaha *YaBoy Coffee* dimulai dari konsumen melakukan pemesanan produk melalui media *GrabFood* dan *GoFood* untuk wilayah tujuan pesannya di sekitar Kelapa Gading dan Sunter. Berikut akan dijabarkan mengenai rencana alur pemesanan produk *YaBoy Coffee* menggunakan *flowchart*:

Gambar 5.2 Rencana Alur Pemesanan Produk



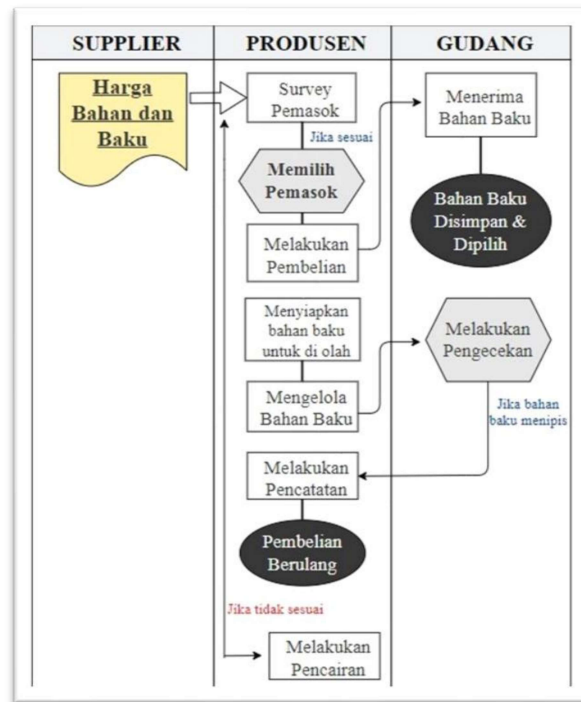
Sumber: Data Olahan *YaBoy Coffee*

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.

5.5 Rencana Alur Produksi

Rencana alur produksi pada usaha *YaBoy Coffee* diawali dengan melakukan *survey* terhadap para pemasok bahan baku di pasaran dan diakhiri dengan melakukan pembelian bahan baku kembali sebagai bahan persediaan. Rencana alur produksi usaha *YaBoy Coffee* akan dijelaskan melalui bagan sebagai berikut:

Gambar 5.3 Rencana Alur Produksi Usaha *YaBoy Coffee*



Sumber: Data Olahan *YaBoy Coffee*

Dari penjabaran *flowchart* diatas untuk rencana alur produksi usaha *YaBoy Coffee* terbagi menjadi rencana pembelian bahan baku dan rencana penggunaan bahan baku. Rencana pembelian bahan baku diawali dengan melakukan *survey* terhadap pemasok yang ada di pasaran, jika harga dan kualitas bahan baku sesuai dengan kebutuhan *YaBoy Coffee* maka pemasok tersebut menjadi mitra tetap untuk pembelian bahan baku. Namun jika tidak sesuai, maka *YaBoy Coffee* akan terus mencari pemasok hingga mendapatkan pemasok dengan harga dan kualitas bahan baku yang diinginkan.



Setelah mendapatkan pemasok yang sesuai, maka *YaBoy Coffee* akan melakukan pembelian bahan baku terhadap pemasok tersebut. Bahan baku yang sudah didapatkan akan disimpan dan diatur sesuai dengan jenis dan tempat penyimpanan nya, agar kualitas bahan baku tetap terjaga dengan baik.

Adapun rencana penggunaan bahan baku diawali dengan mempersiapkan bahan baku yang akan diolah menjadi produk minuman kopi susu, seperti contohnya menimbang biji kopi yang akan digiling dan mempersiapkan bahan untuk membuat sirup. Setelah mempersiapkan bahan baku maka penulis akan melakukan pengolahan bahan baku, seperti menggiling biji kopi hingga menjadi bubuk dengan menggunakan *manual grinder*, lalu membuat *espresso* dengan menggunakan alat *french press* atau alat kopi yang menggunakan metode rendam di mana bubuk kopi diseduh dengan air panas bersuhu 90 derajat *celcius* dan didiamkan 4 menit, mencampurkan dasar kopi dengan bahan campuran lain nya hingga menjadi produk kopi susu.

Dengan adanya pengolahan bahan baku tentunya terjadi pengurangan bahan baku yang ada di persediaan, maka dari itu penulis melakukan pengecekan terhadap bahan-bahan dengan menghitung jumlahnya baik itu bahan sisa penggunaan sebelumnya maupun yang belum digunakan. Apabila terdapat bahan baku yang jumlahnya sedikit, maka penulis akan mencatat bahan tersebut untuk melakukan pembelian kembali untuk mencukupi ketersediaan stok.

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Dengan berkembangnya dunia teknologi sekarang menjadi salah satu keuntungan untuk *YaBoy Coffee* dalam ruang lingkup pemasaran, salah satunya adanya *GrabFood* dan *GoFood* yang mempermudah proses pemasaran dan memperhemat biaya pemasaran.



Adapun peralatan usaha yang digunakan oleh *YaBoy Coffee* untuk melakukan proses produksi dimulai dari penggilingan biji kopi menggunakan *manual grinder* yang digiling paling kasar untuk menjadi bubuk yang selanjutnya akan direndam menggunakan *french press* lalu di seduh dengan air panas bersuhu 90 derajat *celcius*. Berikut daftar peralatan yang digunakan oleh *YaBoy Coffee* untuk proses produksi:

Table 5.2 Daftar Peralatan Usaha *YaBoy Coffee*

Nama Alat	Jumlah
French Press 500 ml & 600 ml	2 buah
Manual Grinder	2 buah
Toples	5 buah
Digital Scale	1 buah
Kettle	2 buah
Sendok French Press	2 buah
Saringan halus	2 buah
Termometer	1 buah
Gunting	1 buah
Panci Stainless	2 buah
Gelas Takar / Shaker	1 buah
Syrup Pump	5 buah
Timer	2 buah

Sumber: Data Olahan *YaBoy Coffee*

Kedepannya dengan berjalannya waktu dan adanya peningkatan omset, maka *YaBoy Coffee* akan melakukan penggantian peralatan yang lebih praktis kedepannya seperti *French Press* yang akan di ganti ke *Espresso Coffee Machine* yang dan *Electrical Grinder* yang



memudahkan dalam proses pembuatan produk. Adapun rencana kebutuhan penggantian peralatan usaha adalah:

Table 5.3 Pergantian Peralatan Usaha *YaBoy Coffee*

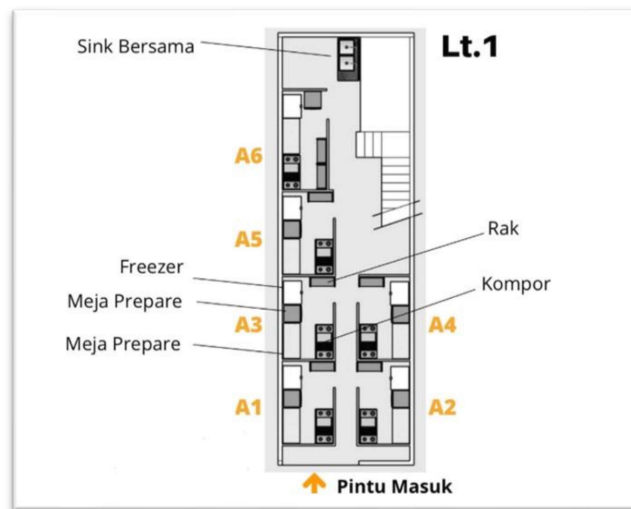
Peralatan Manual (Sebelum)	Peralatan Otomatis (Sesudah)
<i>Manual Grinder</i>	<i>Electric Grinder</i>
<i>French Press (Manual Brewer)</i>	<i>Espresso Coffee Machine</i>

Sumber: Data Olahan *YaBoy Coffee*

5.7 Layout Bangunan Tempat Usaha

Berikut gambaran bangunan tempat berjalannya usaha *YaBoy Coffee* yang di mana menggunakan CloudKitchens seperti denah dibawah ini yang sudah dilengkapi dengan tempat pelanggan menunggu dan *driver*

Gambar 5.4 Layout Bangunan Tempat Usaha *YaBoy Coffee*



Sumber: Data Olahan *YaBoy Coffee*

Layout bangunan tersebut dibuat dengan ukuran luas bangunan 4m x 4m dan hanya menggunakan lantai dasar. Pada bangunan tersebut terdapat beberapa tempat untuk dilakukan nya proses produksi. Adapun pembagian tempat adalah sebagai berikut:



1. Bagian atas:

- a. Penempatan lemari es tempat penyimpanan bahan baku seperti susu, *espresso*, dan sirup
- b. Galon air mineral
- c. Etalase untuk penyimpanan bahan baku kering seperti biji kopi utuh serta yang sudah menjadi bubuk kopi. Selain itu untuk menyimpan perlengkapan *packaging* seperti botol 250 ml, stiker, *paper bag*, dan penyimpanan alat yang tidak digunakan
- d. Tempat pembuangan sampah yang berada di samping etalase
- e. Wastafel, tempat pencucian alat yang sudah digunakan dan untuk mencuci tangan

2. Bagian tengah:

- a. Kasir untuk penerimaan pesanan dan juga pembayaran
- b. Meja produksi untuk melakukan pembuatan produk
- c. Tempat penyerahan produk kepada konsumen ataupun *driver*

3. Bagian bawah:

- a. Merupakan ruang tunggu bagi konsumen termasuk *driver*

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