

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi

Proses operasi dalam manajemen produksi dan operasi merujuk pada serangkaian kegiatan atau langkah-langkah sistematis yang dilakukan untuk mengubah input menjadi output dalam menciptakan produk atau layanan. Proses ini melibatkan perencanaan, pengorganisasian, dan pengawasan berbagai elemen seperti manusia, mesin, bahan baku, dan teknologi guna mencapai tujuan produksi secara efisien dan efektif.

Dalam konteks manajemen produksi, proses operasi melibatkan beberapa tahap, termasuk perencanaan produksi, perancangan produk, perencanaan kapasitas, pengelolaan persediaan, pengaturan jadwal produksi, dan pengendalian kualitas. Setiap tahap ini diarahkan untuk mengoptimalkan produktivitas, mengurangi pemborosan, dan memastikan kualitas produk atau layanan yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

Proses operasi menjadi landasan utama dalam menciptakan sistem produksi yang efisien, dan manajemen produksi bertanggung jawab dalam mengelola setiap elemen dan tahap tersebut guna mencapai tujuan organisasi dalam hal produksi barang atau penyediaan layanan. Dengan memahami dan mengoptimalkan proses operasi, perusahaan dapat meningkatkan daya saing, meningkatkan kepuasan pelanggan, dan mencapai efisiensi yang lebih tinggi dalam kegiatan produksi dan operasionalnya.

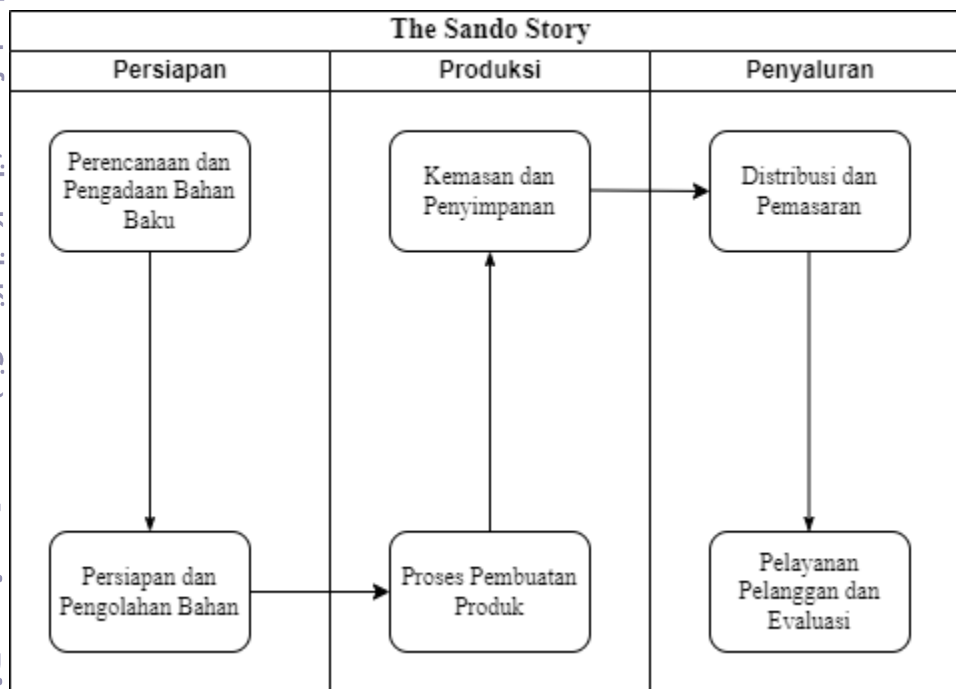


1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik dan tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan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

The Sando Story merupakan sebuah perusahaan kuliner yang mengkhususkan diri dalam penjualan makanan ringan, terutama sandwich buah. *The Sando Story* menjalankan serangkaian proses produksi yang terorganisir mulai dari manajemen bahan baku mentah hingga menghasilkan produk akhir yang siap disajikan kepada konsumen. Dengan memastikan standar kualitas dan kebersihan yang tinggi, *The Sando Story* berkomitmen untuk menyediakan produk yang lezat dan sehat. Berikut adalah rincian alur proses operasional produk yang terjadi di *The Sando Story*:

Gambar 5.1

Alur Proses Operasi



Sumber : *The Sando Story*



1. Perencanaan dan Pengadaan Bahan Baku

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie) The Sando Story memulai proses produksi dengan mengidentifikasi tren pasar dan permintaan pelanggan. Tim perencanaan bekerja untuk meramalkan kebutuhan bahan baku seperti buah-buahan segar, roti, susu, dan bubuk minuman. Selanjutnya, mereka melakukan pengadaan bahan baku dari pemasok yang telah memenuhi standar kualitas dan keamanan yang tinggi. Proses ini menjamin pasokan yang stabil dan berkualitas untuk memulai langkah selanjutnya dalam produksi.

2. Persiapan dan Pengolahan Bahan

Tahap ini fokus pada persiapan dan pengolahan bahan mentah. Buah-buahan segar dicuci, dipotong, dan disiapkan sesuai dengan standar kebersihan yang ketat. Sementara itu, bahan dasar lainnya, seperti roti, juga dipersiapkan sesuai dengan resep yang telah ditentukan. Proses ini menjaga kualitas dan kebersihan bahan sebelum masuk ke tahap utama produksi.

3. Proses Pembuatan Sando & Minuman

Bahan-bahan yang telah disiapkan dirangkai dengan cermat sesuai dengan resep *The Sando Story*. Tim produksi memastikan setiap langkah dalam pembuatan *sandwich* dan minuman, dari perpaduan rasa hingga bentuk akhirnya, memenuhi standar kualitas yang telah ditetapkan. Penerapan teknik khusus memastikan setiap produk memiliki presentasi yang menarik dan lezat

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.



4. Kemasan dan Penyimpanan

C Hak cipta milik IBI KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)
The Sando Story menekankan penggunaan kemasan ramah lingkungan yang sesuai dengan konsep bisnisnya. Setiap produk dikemas dengan rapi dan bersih, menggunakan material yang mendukung keberlanjutan lingkungan. Setelah dikemas, produk disimpan pada suhu yang sesuai untuk mempertahankan kesegaran dan kualitasnya hingga mencapai konsumen.

5. Distribusi dan Pemasaran

Produk disalurkan melalui saluran distribusi produsen-konsumen. Gerai The Sando Story menjadi tujuan utama distribusi, dan strategi pemasaran diterapkan dengan fokus pada keunikan produk, aspek kesehatan, dan konsep ramah lingkungan. Langkah ini memastikan produk dapat dijangkau oleh konsumen target dan mendukung citra merek secara keseluruhan.

6. Pelayanan Pelanggan dan Evaluasi

Setelah produk mencapai konsumen, The Sando Story berkomitmen untuk memberikan pelayanan pelanggan yang optimal di gerai-gerainya. Tim evaluasi terus memonitor umpan balik pelanggan untuk meningkatkan kualitas produk dan layanan. Evaluasi ini menjadi landasan untuk penyesuaian strategi produksi dan pemasaran agar tetap relevan dan memenuhi ekspektasi pelanggan. Dengan demikian, The Sando Story terus berinovasi untuk mempertahankan keunggulannya di pasar makanan ringan.

B. Nama Pemasok

Pemasok adalah entitas atau individu yang menyediakan barang atau layanan kepada suatu perusahaan atau organisasi. Hubungan antara perusahaan dan pemasok

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.



merupakan bagian integral dari rantai pasokan, di mana pemasok menyuplai bahan baku, komponen, atau layanan yang diperlukan untuk proses produksi atau operasional. Pemasok yang dapat diandalkan dan berkualitas memainkan peran penting dalam memastikan kelancaran operasional suatu bisnis. Sebagai mitra bisnis, pemasok dapat memengaruhi keberhasilan perusahaan dengan menyediakan produk atau layanan yang memenuhi standar kualitas, harga yang kompetitif, dan pengiriman yang tepat waktu. Oleh karena itu, manajemen hubungan dengan pemasok merupakan aspek krusial dalam strategi bisnis untuk memastikan pasokan yang stabil, efisien, dan berkualitas.

Sebagai bisnis kuliner yang mengkhususkan diri dalam penjualan makanan ringan, menjalin hubungan dengan pemasok yang memainkan peran vital dalam operasional harian kami. Pemasok-pemasok ini menyediakan bahan-bahan mentah yang berkualitas tinggi, seperti buah segar dan bahan-bahan lainnya yang digunakan dalam pembuatan produk kami. Keberlanjutan bisnis kami sangat tergantung pada pemasok yang dapat diandalkan dan berkualitas, karena mereka memastikan pasokan bahan baku yang konsisten dan sesuai dengan standar keamanan pangan. Hubungan yang baik dengan pemasok juga memungkinkan kami untuk menjaga kualitas produk, memenuhi standar kebersihan dan keamanan, serta menawarkan variasi produk yang inovatif kepada pelanggan. Oleh karena itu, manajemen yang efektif terhadap pemasok adalah kunci untuk menjaga kesinambungan operasional dan kepuasan pelanggan di *The Sando Story*. Berikut merupakan pemasok dari *The Sando Story*:

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.



Tabel 5.1

Pemasok Peralatan *The Sando Story*

No	Nama Pemasok	Alamat dan Nomor Hp	Produk
1.	PT Ace Hardware Indonesia Tbk	Gedung Metro Sunter Lt. 2, Jalan Danau Sunter Utara Raya Blok A2, Sunter Agung, Tanjung Priok, RT.10/RW.4, Papanggo, Kec. Tj. Priok, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14350	Alat-alat penunjang kegiatan operasional dapur
2.	OLX	Marketplace	Kulkas mini, Mesin Kasir, dan Booth
3.	Tokopedia	Marketplace	Membeli barang-barang seperti kursi, meja dan lain sebagainya

Sumber : *The Sando Story*

Tabel 5.2

Pemasok Bahan Baku *The Sando Story*

No	Nama Pemasok	Alamat dan Nomor Hp	Produk
1.	PT LOTTE Shopping Indonesia	Jl. Boulevard Bar. Raya No.18, RT.18/RW.8, Klp. Gading Bar., Gading Barat, Kota Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta, Jakarta, Indonesia 14240	Susu, Matcha, Air galon, dan bahan baku untuk minuman lainnya
2.	Sari Utami Bakery	Jl. Lagoa TRS Gg. IV No.44B 8, RT.16/RW.3, Lagoa, Kec. Koja, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14270	Bahan baku roti
3.	PT Trijaya Multi Solusindo	Jl gardu asem nomor 228 F, RT.2/RW.10, Kemayoran, Kec. Kemayoran, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10630.	Tempat design dan menjual packaging ramah lingkungan
4.	PT Segar Kumala indonesia	Jl. Danau Sunter Utara No.8 Blok N 2, RT.10/RW.11, Sunter Jaya, Kec. Tj. Priok, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14450	Bahan baku buah segar

Sumber : *The Sando Story*



C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan suatu panduan yang berfokus pada kegiatan dan proses yang dilakukan oleh sebuah perusahaan atau pelaku usaha. Rencana ini merinci bagaimana sumber daya dan fasilitas perusahaan akan dialokasikan dan dimanfaatkan untuk mencapai tujuan operasional yang telah ditetapkan. Dalam konteks ini, rencana operasi mencakup strategi mengenai penggunaan fasilitas, termasuk bagaimana mengoptimalkan penggunaan ruang, peralatan, dan sumber daya lainnya.

Selain itu, rencana operasi juga dapat mencakup perincian mengenai kegiatan operasional, pengaturan proses produksi, serta tata kelola yang terkait dengan rantai pasokan. Keseluruhan, rencana operasi berfungsi sebagai panduan untuk mengelola efisien dan efektif seluruh aspek operasional perusahaan dengan mengalokasikan fasilitas secara optimal. Berikut merupakan rencana operasi dari usaha *The Sando Story*:

1. Survei Pasar

Sebagai langkah awal dalam rencana operasi, *The Sando Story* akan melakukan survei pasar untuk memahami preferensi dan kebutuhan konsumen di Jakarta Utara, Sunter. Survei ini akan mencakup analisis tren makanan, preferensi rasa, dan pola pembelian, memberikan dasar untuk merancang menu yang sesuai dengan selera pasar lokal.

2. Survei Lokasi

Pemilihan lokasi yang strategis adalah kunci kesuksesan. Melalui survei lokasi, *The Sando Story* akan mengevaluasi potensi lokasi untuk gerai, termasuk tingkat lalu lintas, visibilitas, dan keberadaan pesaing. Survei ini menjadi dasar pemilihan lokasi yang optimal untuk mencapai target pasar dengan efektif.



3. Survei Pesaing

The Sando Story akan melakukan analisis mendalam terhadap pesaing di industri kuliner di wilayah tersebut. Survei pesaing mencakup pemahaman terhadap jenis produk, harga, dan strategi pemasaran yang digunakan oleh bisnis sejenis. Informasi ini akan membantu The Sando Story mengidentifikasi keunggulan bersaing dan menciptakan nilai tambah bagi pelanggan.

4. Survei Pemasok

Kemitraan yang baik dengan pemasok adalah aspek penting dalam operasional The Sando Story. Survei pemasok melibatkan evaluasi kualitas, keandalan, dan keberlanjutan pasokan bahan baku. Dengan menjalin hubungan yang baik dengan pemasok, The Sando Story dapat memastikan ketersediaan bahan berkualitas tinggi.

5. Pembuatan NPWP Usaha

Pembuatan Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP) usaha adalah langkah berikutnya yang harus diambil oleh The Sando Story. NPWP merupakan identifikasi pajak yang diperlukan untuk keperluan administrasi dan kepatuhan pajak.

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

Tahap ini mencakup pendaftaran resmi The Sando Story sebagai usaha kuliner kecil menengah. Proses ini mencakup pengumpulan dokumen yang diperlukan dan memastikan bahwa semua persyaratan hukum dan administratif terpenuhi untuk memperoleh SIUP.

7. Pendaftaran NIB (Nomor Induk Berusaha)

Pendaftaran NIB menjadi langkah terakhir dalam proses administratif. Nomor Induk Berusaha ini diperlukan untuk mengakui legalitas usaha dan merupakan syarat

penting dalam menjalankan kegiatan bisnis di Indonesia. Dengan proses pendaftaran yang lengkap, The Sando Story akan siap membuka gerai dan berkontribusi dalam dunia kuliner di Jakarta Utara, Sunter. Berikut adalah NIB dari *The Sando Story*:

Gambar 5.2 dan 5.3

Nomor Induk Berusaha The Sando Story



Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha untuk:

No	Kode KBLI	Judul KBLI	Lokasi Usaha	Tingkat Risiko	Perizinan Berusaha		
					Jenis	Status	Keterangan
1	47822	Perdagangan Eceran Kaki Lima Dan Los Pasar Rori, Kue Kering, Kue Basah Dan Sejenisnya	Jalan Agung Utara 12 RW 08, Kec. Tanjung Priok, Kota Adm. Jakarta Utara, Provinsi DKI Jakarta Kode Pos: 14350	Rendah	NIB	Terbit	-

- Dengan ketentuan bahwa NIB tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
- Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (KL).
- Pengawasan pemenuhan persyaratan dan/atau kewajiban Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
- Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen NIB tersebut.

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,

Ditandatangani secara elektronik

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, terlampir dalam sistem OSS, yang menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.
2. Dalam hal terjadi kekeliruan isi dokumen ini akan dilakukan perbaikan sebagaimana mestinya.
3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BSE-BSSN.
4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan hak akses.

Sumber : *The Sando Story*, oss.go.id



8. Membeli Peralatan dan Perlengkapan Usaha

Pertama-tama, dalam tahap ini, The Sando Story akan melakukan akuisisi peralatan dan perlengkapan usaha yang menjadi fondasi operasionalnya. Pemilihan peralatan, seperti oven, kulkas, dan peralatan dapur lainnya, dilakukan dengan cermat untuk memastikan kualitas dan kehandalan. Investasi awal yang tepat dalam peralatan akan membantu mendukung kelancaran proses produksi.

9. Membuat SOP (Standard Operating Procedure)

Pentingnya proses operasional yang konsisten mendorong The Sando Story untuk merinci setiap langkah dalam SOP. Dokumentasi ini mencakup standar produksi, prosedur kebersihan, dan tata cara pelayanan. SOP akan menjadi panduan bagi karyawan dan memastikan konsistensi dalam setiap aspek operasional.

10. Merekrut dan Memberikan Pelatihan Untuk Tenaga Kerja

The Sando Story akan mengambil langkah strategis dalam merekrut dan melatih tenaga kerja. Perekrutan dilakukan dengan mempertimbangkan keterampilan kuliner, etos kerja, dan pelayanan pelanggan. Melalui pelatihan, karyawan akan dibekali dengan standar produksi dan pelayanan yang ketat untuk mencapai konsistensi tinggi dalam kualitas.

11. Membeli Bahan Baku

Langkah berikutnya adalah memastikan pasokan bahan baku yang berkualitas. The Sando Story akan menjalin kemitraan dengan pemasok yang dapat menyediakan bahan-bahan segar dan berkualitas tinggi. Keberlanjutan pasokan menjadi kunci untuk menjaga kualitas produk dan kepuasan pelanggan.



12. Membuka Usaha The Sando Story

Tahap akhir dari rencana operasional adalah pembukaan resmi gerai The Sando Story. Acara peluncuran ini tidak hanya bertujuan untuk memberikan pengalaman unik kepada pelanggan tetapi juga untuk membangun hubungan dengan komunitas setempat. The Sando Story siap untuk menyambut pelanggan dan menjadi bagian integral dari lingkungan bisnis di Jakarta Utara, Sunter. Dengan strategi dan persiapan yang matang, diharapkan The Sando Story dapat meraih keberhasilan dalam industri kuliner.

13. Melakukan Promosi

Sebelum peluncuran resmi, The Sando Story akan memulai promosi untuk membangun antusiasme di kalangan masyarakat. Kampanye pemasaran melibatkan promosi di media sosial, kolaborasi dengan influencer lokal, dan penawaran spesial sebagai upaya untuk menarik perhatian calon pelanggan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Himpunan IBI IKKG (Himpunan 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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



Tabel 5.3

Rencana Kegiatan Operasional *The Sando Story*

NO	KEGIATAN	RENCANA OPERASI															
		OKTOBER				NOVEMBER				DESEMBER				JANUARI			
TAHUN	2024-2025	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Survei Pasar																
2	Survei Lokasi																
3	Survei Pesaing																
4	Survei Pemasok																
5	Pembuatan NPWP																
6	Pendaftaran SIUP																
7	Pendaftaran NIB																
8	Membeli peralatan dan perlengkapan																
9	Membuat SOP																
10	Merekrut pekerja dan Pelatihan Tenaga Kerja																
11	Membeli bahan baku																
12	Membuka usaha																
13	Melakukan Promosi																

Sumber : *The Sando Story*

D. Rencana Alur Produk

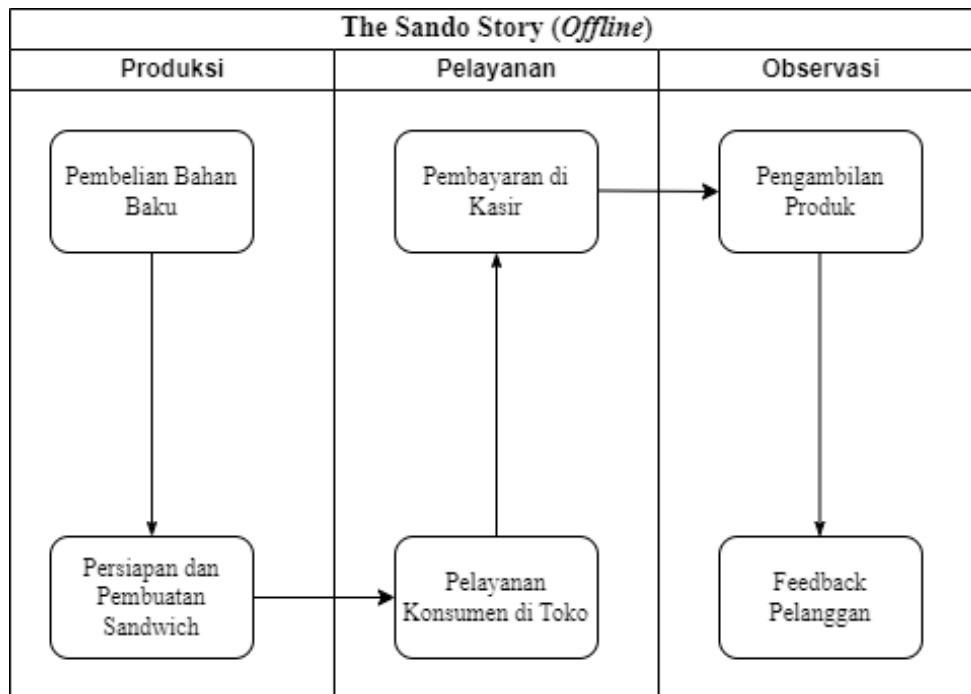
Rencana alur produk merupakan langkah-langkah konkret yang diambil dalam menyampaikan sandwich buah ke tangan konsumen. Setiap tahapan dari produksi hingga pengantaran produk ke pelanggan diatur secara terstruktur. Rencana ini mencakup proses seleksi bahan baku berkualitas, persiapan dan perakitan sandwich, hingga tahap packaging dan pengiriman. Kejelasan rencana alur produk menjadi kunci untuk memastikan bahwa setiap langkah dijalankan dengan efisien dan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan.



Dengan adanya rencana alur produk yang terstruktur, The Sando Story dapat memberikan pengalaman belanja online yang lancar dan memuaskan bagi konsumen, menjadikan proses pembelian sandwich buah menjadi lebih mudah dan transparan. Berikut adalah rencana alur produk *The Sando Story*:

Gambar 5.4

Rencana Alur Produk Secara Langsung



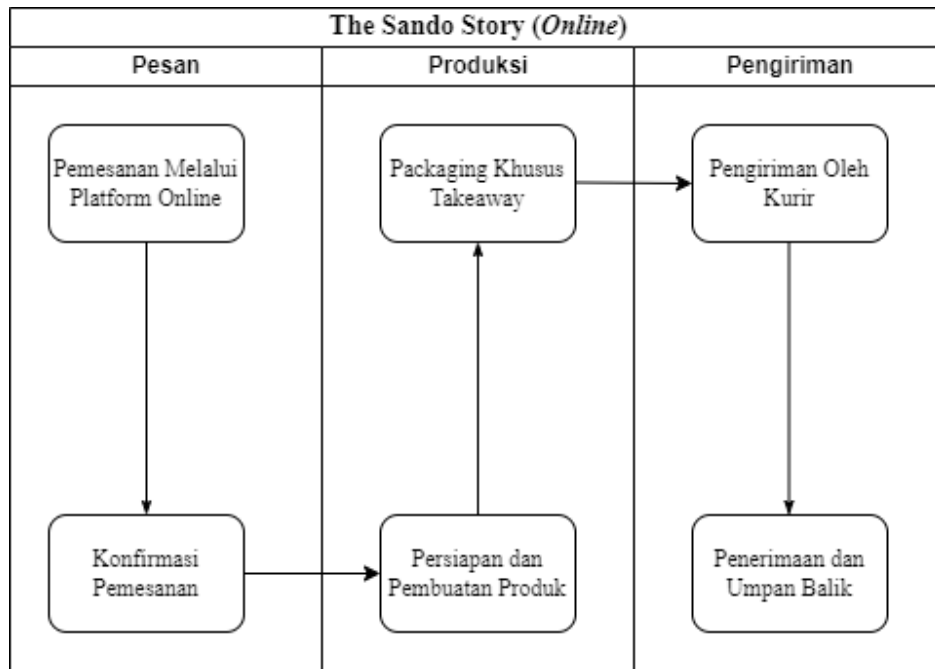
Sumber : *The Sando Story*

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 5.5

Rencana Alur Produk Secara Daring



Sumber : *The Sando Story*

1. Rencana Alur Produk Secara Langsung (Offline)

dapat dijabarkan sebagai berikut :

- Rencana dimulai dengan pembelian bahan baku berkualitas tinggi, termasuk berbagai jenis buah segar, roti, dan bahan pelengkap lainnya dari pemasok terpercaya.
- Tim produksi The Sando Story akan mempersiapkan dan membuat sandwich buah dengan hati-hati, mengikuti resep dan standar kualitas yang telah ditetapkan.
- Dalam penjualan langsung di toko, pelanggan dapat langsung memilih dan memesan sandwich buah dari berbagai varian yang tersedia. Tim pelayanan pelanggan akan membantu memberikan informasi mengenai produk.



- d. Setelah memilih produk, pelanggan melakukan pembayaran di kasir toko menggunakan berbagai metode pembayaran yang tersedia.
- e. Setelah pembayaran, pelanggan akan menerima produk yang telah dibungkus dengan rapi oleh kasir.
- f. Setiap transaksi diikuti dengan permintaan umpan balik dari pelanggan, memastikan kepuasan pelanggan dan memberikan peluang untuk perbaikan jika diperlukan.

2. Rencana Alur Produk Secara Daring (Online)

dapat dijabarkan sebagai berikut :

- a. Pelanggan dapat memesan sandwich buah melalui platform online resmi The Sando Story, baik melalui website atau aplikasi seluler.
- b. Setelah pesanan diterima, pelanggan akan menerima konfirmasi pemesanan melalui email atau pesan di aplikasi, beserta rincian pesanan dan perkiraan waktu pengiriman.
- c. Tim produksi memulai persiapan dan pembuatan produk sesuai dengan pesanan yang diterima.
- d. Produk dikemas dengan hati-hati menggunakan packaging ramah lingkungan dan biodegradable sebagai upaya menjaga keberlanjutan lingkungan.
- e. Sandwich buah dikirimkan oleh kurir ke alamat yang telah ditentukan oleh pelanggan, dengan pemantauan real-time untuk memastikan keamanan dan ketepatan waktu.
- f. Pelanggan menerima produk dan diberikan kesempatan untuk memberikan umpan balik melalui platform online, memungkinkan The Sando Story untuk terus meningkatkan kualitas layanan.



E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

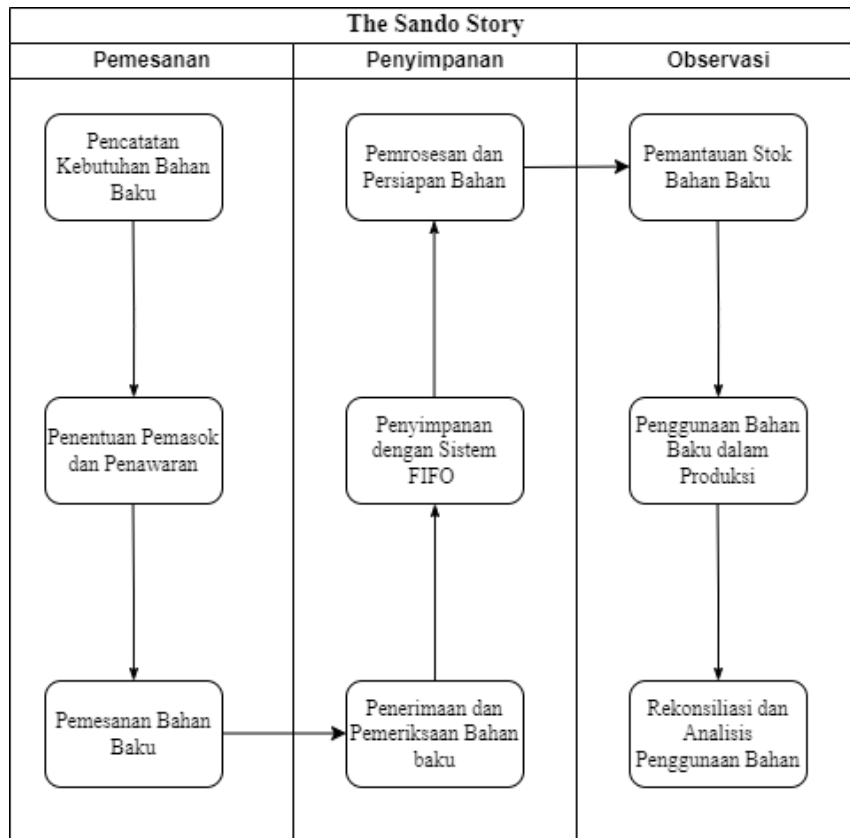
Manajemen pembelian dan penggunaan bahan merupakan suatu strategi operasional yang merinci langkah-langkah proses pembelian dan penggunaan bahan baku atau persediaan dalam konteks bisnis. Alur ini digunakan untuk memastikan kelancaran pasokan bahan yang diperlukan, menjaga tingkat persediaan agar tetap optimal, dan mengoptimalkan efisiensi penggunaan bahan dalam berbagai kegiatan produksi atau pelayanan. Langkah pertama dalam rencana ini adalah identifikasi kebutuhan bahan baku berdasarkan permintaan dan kebutuhan harian. Setelah itu, proses pembelian melibatkan pemilihan pemasok, negosiasi harga, dan pemesanan bahan sesuai dengan kebutuhan. Selanjutnya, tim penerimaan bertanggung jawab atas penerimaan dan pengecekan kualitas bahan yang telah dibeli. Integrasi data penerimaan ke dalam sistem memberikan visibilitas yang jelas terkait stok bahan baku yang tersedia. Dengan demikian, rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan menjadi landasan penting untuk menjaga kelangsungan operasional bisnis dan mengoptimalkan pengelolaan sumber daya. Berikut merupakan alur yang digunakan oleh *The Sando Story*:

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

Gambar 5.6

Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan



Sumber : *The Sando Story*

Rencana alur pembelian dan penggunaan bahan persediaan *The Sando Story*

dapat dijabar sebagai berikut :

- 1) Tim Head Kitchen akan merinci kebutuhan bahan baku berdasarkan menu yang akan disajikan. List laporan bahan baku dan stok di-update secara berkala berdasarkan permintaan dan penjualan harian.
- 2) Setelah list kebutuhan dibuat, tim pembelian akan menentukan pemasok bahan baku terpercaya. Proses ini melibatkan negosiasi harga, pengecekan kualitas, dan penerimaan penawaran.



- 3) Tim pembelian akan melakukan pemesanan bahan baku sesuai dengan list yang telah dibuat. Penjadwalan pengiriman dan persyaratan lainnya akan ditentukan dalam proses ini.
- 4) Setelah pengiriman, bahan baku diterima oleh tim penerimaan dengan memeriksa kualitas dan kuantitasnya. Data penerimaan diintegrasikan ke dalam sistem untuk pemantauan
- 5) Bahan baku akan disimpan dengan sistem First-In-First-Out (FIFO) di gudang untuk memastikan rotasi stok yang tepat dan mengurangi risiko barang basi.
- 6) Sebelum digunakan dalam produksi, bahan baku akan diproses dan disiapkan sesuai dengan resep dan standar kualitas The Sando Story.
- 7) Stok bahan baku akan dipantau secara berkala untuk mengidentifikasi kebutuhan pengadaan lebih lanjut atau penyesuaian dalam perencanaan produksi.
- 8) Bahan baku yang sudah diproses akan digunakan dalam proses produksi sandwich buah sesuai dengan resep yang telah ditetapkan.
- 9) Setelah produksi selesai, dilakukan rekonsiliasi untuk menghitung penggunaan bahan baku dan dilakukan analisis untuk meminimalkan limbah dan meningkatkan efisiensi produksi.

Rencana ini dirancang untuk memastikan ketersediaan bahan baku berkualitas tinggi, mengoptimalkan proses produksi, dan mencapai standar kualitas The Sando Story.

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Kehadiran bisnis di era digitalisasi 4.0 dapat meningkatkan efisiensi operasional dari suatu usaha. Dengan menggabungkan elemen-elemen e-commerce, media sosial, dan peralatan dapur modern, rencana ini dirancang untuk mendukung keberlanjutan usaha serta meningkatkan pengalaman pelanggan secara menyeluruh. The Sando Story berkomitmen untuk memanfaatkan era digitalisasi 4.0 guna meningkatkan keterjangkauan dan daya saing bisnis. Strategi digitalisasi melibatkan implementasi e-commerce yang responsif dan mudah digunakan, memanfaatkan berbagai platform media sosial untuk membangun kehadiran daring yang kuat, dan mengadopsi sistem manajemen inventaris berbasis teknologi. Dengan fokus pada pemasaran digital, The Sando Story akan memanfaatkan iklan online dan kampanye promosi melalui media sosial untuk menjangkau konsumen potensial. Selain itu, penggunaan peralatan dapur modern dengan teknologi terkini akan meningkatkan efisiensi produksi, memastikan kualitas produk yang konsisten, dan mendukung pertumbuhan bisnis secara berkelanjutan di era digital ini. Berikut rincian mengenai kebutuhan teknologi dan peralatan usaha yang dibutuhkan:

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.



Tabel 5.4

Teknologi dan peralatan usaha *The Sando Story*

(Rp)

PERALATAN	QTY	Harga	Total Harga
Lampu LED Phillips MultiPack 12W	5	51,000	255,000
Booth	1	4,770,000	4,770,000
Mesin Alat Pengaduk (Mixer) Panasonic	1	1,100,000	1,100,000
Freezer FCF336DW	1	3,184,000	3,184,000
Alat mesin kasir	1	648,000	648,000
Rak Product Display	1	46,700	46,700
Laptop Lenovo Thinkpad	1	2,166,000	2,166,000
Mouse Logitech Wireless B170	1	115,000	115,000
Meja Kayu	2	423,000	846,000
Kursi kayu	8	98,000	784,000
Dispenser Air merk Arashi	1	652,000	652,000
Kipas Angin Cosmos 16WFO	1	166,900	166,900
GM Bear Bundle Pel Lantai	5	44,700	223,500
Topi dan Apron Set	5	18,900	94,500
Spatula Silikon Set	5	45,000	225,000
Wadah Penyajian	5	27,500	137,500
Kain Lap Waffle Honeycomb	10	15,900	159,000
Tempat Sampah Injak Plastik	3	52,200	156,600
Jam dinding	2	45,000	90,000
Kalkulator Poket	2	47,800	95,600
Set Pisau Potong	2	40,000	80,000
Gunting	5	10,000	50,000
TOTAL			16,045,300

Sumber : *The Sando Story*

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



G. Layout Bangunan Tempat Usaha

Layout bangunan tempat usaha adalah konsep perencanaan dan penataan ruang fisik suatu bisnis atau tempat usaha dengan tujuan untuk mencapai efisiensi operasional, kenyamanan pengunjung, dan keefektifan fungsional. Dalam konteks ini, layout mencakup pengorganisasian berbagai elemen seperti ruang produksi, area pelayanan pelanggan, dan fasilitas lainnya dengan cara yang terstruktur dan terkoordinasi. Perencanaan layout yang baik akan memperhatikan faktor-faktor seperti aliran kerja, ketersediaan ruang, kebutuhan keamanan, dan kenyamanan pelanggan.

Layout bangunan tempat usaha mencakup pengaturan ruang internal dan eksternal, termasuk penempatan peralatan, perabotan, dan area kerja. Desain yang efektif dapat meningkatkan produktivitas, meminimalkan waktu tempuh, dan menciptakan pengalaman pelanggan yang menyenangkan. Selain itu, layout yang baik juga mempertimbangkan standar keamanan dan regulasi yang berlaku serta memastikan aksesibilitas bagi orang dengan kebutuhan khusus.

Penting untuk menyelaraskan layout bangunan tempat usaha dengan sifat dan skala operasional bisnis, memastikan bahwa setiap elemen mendukung tujuan bisnis dan memberikan lingkungan yang optimal untuk berbagai kegiatan yang dilakukan di dalamnya. Sehingga, pengaturan ruang yang baik dapat menjadi faktor kunci dalam mencapai efisiensi, keamanan, dan kepuasan pelanggan di tempat usaha. Berikut adalah Layout bangunan tempat usaha *The Sando Story*:

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

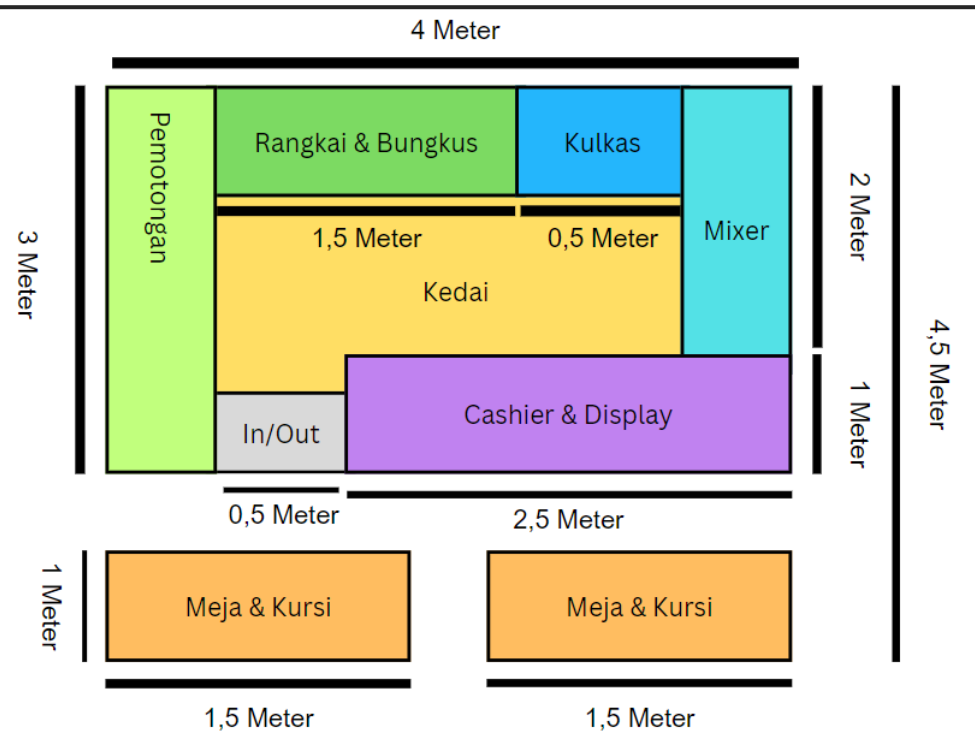
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

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.



Gambar 5.7

Layout Bangunan Tempat Usaha



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

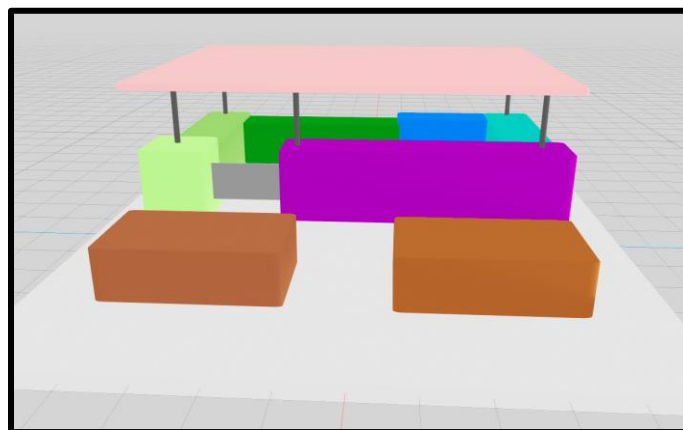
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

Sumber : The Sando Story

Gambar 5.8

Contoh Design 3D



Sumber : The Sando Story



1. Keterangan :

a. Tempat Pemotongan

Tempat ini berfungsi sebagai stasiun pemotongan roti dan buah untuk menyusun bahan-bahan sandwich dengan presisi. Kegunaannya mencakup pembuatan potongan roti yang seragam dan pemotongan buah sesuai standar, memastikan kualitas dan penampilan yang konsisten.

b. Tempat Perangkaian dan Pembungkusan

Area ini dirancang untuk merakit sandwich dengan tata letak yang menarik dan rapi. Selain itu, tempat ini juga berfungsi sebagai stasiun pembungkusan untuk melindungi sandwich dan memastikan kebersihan serta keamanan produk selama proses pengemasan.

c. Kulkas/Freezer Mini

Fungsinya adalah untuk menyimpan sandwich buah dan minuman pada suhu yang tepat. Kulkas dan freezer mini menjaga kesegaran bahan makanan, terutama sandwich buah yang memerlukan pendinginan, serta menjaga minuman tetap dingin dan siap disajikan

d. Mixer

Tempat ini berperan dalam memproses putih telur menjadi whipped cream dengan menggunakan mixer. Whip cream digunakan sebagai salah satu komponen dalam pembuatan hidangan yang melibatkan krim, menambahkan elemen lembut dan beraroma pada produk.

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.



e. Cashier & Display



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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Fungsi utama cashier adalah menerima pembayaran dari pelanggan, sedangkan display berperan sebagai tempat menampilkan produk secara menarik. Keduanya menciptakan pengalaman belanja yang efisien dan menyenangkan bagi pelanggan, juga memudahkan proses transaksi dan menampilkan produk dengan tata letak yang menarik.

f. Meja & Kursi

Area ini dirancang untuk memberikan kenyamanan kepada pelanggan selama menikmati sandwich buah dan minuman. Meja dan kursi menciptakan lingkungan yang ramah dan bersahabat, mendukung pengalaman bersantap yang menyenangkan.

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.