

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

5.1. Proses Operasi Produk

Menurut Jay Heizer dan Barry Render (2017:42) manajemen operasi diartikan sebagai aktivitas yang berhubungan dengan terciptakan produk dan jasa melalui proses perubahan *input* dan *output*. Dalam membangun bisnis, proses operasi sangatlah penting karena proses operasi merupakan sistem yang merancang produksi produk sehingga memiliki produk dengan nilai lebih.

E.T Burger merupakan bisnis yang bergerak dibidang kuliner dengan menjual burger sebagai menu utama. E.T Burger cocok untuk masyarakat yang ingin bersantai sambil menikmati makanan yang tidak begitu berat untuk dikonsumsi. E.T Burger sendiri bisa di pesan melalui aplikasi ojek *online* maupun datang langsung. Waktu operasi E.T Burger adalah senin – minggu pukul 12.00 – 21.00. berikut alur proses produksi E.T Burger:

1. Masak daging hingga matang

Tahap pertama ini adalah proses dimana bahan utama yang dilakukan untuk membuat burger, sehingga memasak daging hingga matang.

2. Panggang roti hingga kecokelatan

Roti harus dipanggang hingga kecoklatan agar menjadikan roti sedikit gurih.

3. Peletakan burger dan roti diatas wadah

Tahap ini jika sudah daging sudah matang dan roti agar ditaruh diatas wadah untuk proses selanjutnya.

4. Peletakan keju diatas daging

Proses ini memberikan keju diatas daging agar memberikan citarasa gurih.

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,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

5. Pencampuran bawang diatas roti dan daging

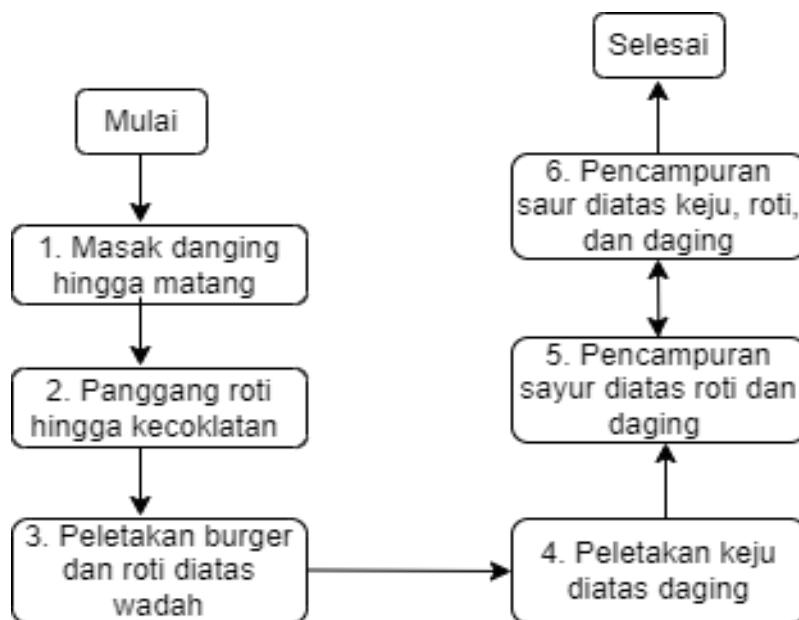
Proses ini memberikan bawang diatas burger agar menjadi rasa burger nikmat, gurih dan sehat.

6. Pencampuran saus diatas keju, roti, dan daging

Ini adalah tahap terakhir untuk membuat burger mencampurkan saus kepada burger sebelum burger siap dihidangkan.

Gambar 5. 1

Flowchart proses operasi produk E.T Burger



Sumber: E.T Burger

5.2. Nama Pemasok

Pemasok merupakan pihak yang memiliki peranan penting dalam proses produksi bagi perusahaan. Tanpa pemasok kebutuhan seperti peralatan, perlengkapan dan bahan baku tidak dapat dipenuhi. Untuk mendapatkan hasil yang maksimal, E.T Burger mempertimbangkan beberapa aspek dalam memilih pemasok seperti kualitas, lokasi, harga dan respon penjual. Berikut nama pemasok E.T Burger:



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

Tabel 5.1
Pemasok Bahan Baku E.T Burger

Pemasok	Alamat	Barang	Alasan
BBF Meat Shop	Jl.Otto Iskandardinata, Jatinegara	Supplier Daging	Karena kualitas daging baik, dan harga terjangkau
Edam Supplier	Pasar Serdang	Kentang, keju, saos, mayonaise, roti, bawang	Memiliki kualitas terbaik dan banyak pilihan, serta harga harga terbaik

Sumber : E.T Burger

Tabel 5.2
Pemasok Peralatan E.T Burger

Pemasok	Alamat	Barang	Alasan
PT. Gastro Saran	Jl. Gandaria, Jakarta Selatan	Pisau, talenan, sendok, botol saus, piring	Banyak menjual peralatan serta harga yang cukup murah
Brother Mandiri Teknik	Cikarang Selatan, Bekasi	Booth Container	Bahan berkualitas serta harga yg cukup murah
Zaskia Furniture	Jl. Plumpang Semper, Jakarta Utara	Meja dan kursi	Bahan yg berkualitas serta harga yg cukup murah
Mychoice Elektronik	ITC Mangga Dua Lantai 5 Blok A	Chiller	Harga murah dan jarak cukup terjangkau
Queen Star	ITC Mangga Dua Lantai 3 Blok A	Tablet	Harga murah dan jarak cukup dekat
PT. Ellane Abadi Perkasa	Jl. Cengkeh Blok a5 No.22, Jakarta Barat	Deep fryer dan timbangan digital	Harga terjangkau dan kualitas terbaik
Codeshop Jakarta	ITC Mangga Dua Blok A Lantai 2	Printer Thermal	Harga murah dan jarak cukup dekat

Sumber: E.T Burger

- Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa izin IBIKKG.
 - 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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



5.3. Deskripsi Rencana Produksi

Rencana operasi adalah proses yang dibuat oleh pemilik dalam bisnisnya agar bisnisnya tetap dalam kondisi baik dan terorganisir. Dari persaingan harga pemilihan pemasok, lokasi, peralatan dan perlengkapan. Pekerjaan dan bahan yang digunakan sedemikian rupa sehingga Perusahaan mencapai hasil yang maksimal. Di bawah ini adalah rencana tindakan E.T Burger:

a. Melakukan Perencanaan Bisnis

Rencana merupakan tahap awal dalam membangun sebuah bisnis. Fase ini meliputi perencanaan bisnis, Analisa pasar, persyaratan yang dibutuhkan, modal yang akan digunakan dan strategi bisnis yang akan dilaksanakan.

b. Survei Pesaing

Tahap dimana kita mengetahui siapa pesaing kita dalam bisnis tersebut.

Digunakan untuk mengetahui kekuatan dan kelemahan pesaing serta menganalisi faktor-faktor kunci keberhasilan pesaing, penguasaan bisnis pesaing, harga yang ditawarkan dan strategi pesaing. Hasil analisis yang diperoleh menjadi acuan dalam pengembangan startegi bisnis.

c. Survei Pemasok

Memenuhi kebutuhan bisnis pemasok merupakan faktor penting dalam keberhasilan Perusahaan. Oleh karena itu, pilihan pemasok E.T Burger penting agar tidak terjadi hambatan dalam operasional Perusahaan. E.T Burger menentukan pilihan berdasarkan harga yang ditawarkan. Kualitas produk atau layanan dan apakah pemasok dapat diandalkan atau tidak.

d. Pendaftaran NPWP

NPWP atau Nomor Pokok Wajib Pajak merupakan kewajiban pemerintah bagi mereka yang mempunyai penghasilan dan mendaftar ke kantor pajak untuk

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,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

memenuhi kewajiban perpajakannya. E.T Burger mendaftarkan NPWP menjadi usaha yang sah. Pendaftaran NPWP dapat dilakukan langsung di KPP atau online melalui www.pajak.go.id.

e. **Pendaftaran Surat Izin Usaha (SIUP)**

Surat izin usaha diperlukan untuk menunjukkan bahwa usaha yang dijalankan legal dan taat hukum. E.T Burger sendiri membuat SIUP sebagai kewajiban dalam menjalankan usaha. Pendaftaran SIUP sudah diatur dalam Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 77/M-DAG/PER/12/2013 pasal 4. Berikut yang harus dilakukan dalam bentuk perorangan:

1. Fotokopi akta pendirian perusahaan (bila ada)
2. Fotokopi KTP pemilik atau penanggungjawab perusahaan
3. Surat pernyataan pemohon tentang lokasi usaha
4. Foto pemilik atau penanggung jawab perusahaan berukuran 3x4cm (2 lembar)
5. Fotokopi NPWP (Nomor Pokok Wajib Pajak)

f. **Membuat Standar Operasi Prosedur (SOP) dan Deskripsi Pekerjaan**

Dalam menjalankan bisnis dibutuhkan juga SOP yang berguna untuk menjaga konsistensi produk yang dihasilkan sehingga meminimalisir kesalahan pegawai dalam membuat produk dan menentukan tugas karyawan secara jelas.

g. **Merekrut, Menyeleksi dan Melatih Tenaga Kerja**

Ketika Perusahaan pada dasarnya siap, proses rekrutmen dapat dimulai untuk melatih personel yang berkualitas sehingga meningkatkan efisiensi dan efektivitas usaha. Selain itu, deskripsi pekerjaan dibuat untuk memudahkan staff dalam menyelesaikan tugasnya sendiri.

- 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,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

(C) **Hak cipta milik IBKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

h. Membeli Perlengkapan dan Peralatan

(C) **Hak cipta milik IBI_KKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

E.T Burger membeli perlengkapan dan peralatan yang diperlukan untuk menjalankan usahanya. Perlengkapan seperti kertas struk, tinta, pulpen dll, merupakan benda yang cepat habis di pakai. Peralatan seperti kompor, pisau, meja, kursi dll, merupakan barang yang lama habis pakai.

i. Membeli Bahan Baku

E.T Burger membeli persediaan bahan baku yang diperlukan untuk menjalankan usahanya. Bahan baku seperti daging yang tidak bisa disimpan terlalu lama akan dibeli setiap hari untuk menjaga kualitas dari daging tersebut.

j. Melakukan Promosi

Menjalankan strategi promosi yang telah dibuat sehingga masyarakat menjadi mengetahui dan meningkatkan *brand awareness* melalui *social media*.

k. Membuka Usaha

Setelah rangkaian Langkah diatas telah terpenuhi, Langkah terakhir merupakan eksekusi yang dilakukan dalam bisnis yang akan dijalankan. E.T Burger sendiri akan beroperasi dari hari senin – minggu pukul 12.00 – 21.00 WIB. Berikut adalah rencana operasi E.T Burger:

Tabel 5.3

Rencana Operasi E.T Burger

NO	Rincian Kegiatan	24-Sep				24-Okt				24-Nov				24-Des			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Melakukan Perencanaan Bisnis																
2	Survei Pesaing																
3	Survei Pemasok																
4	Pendaftaran NPWP																
5	Pendaftaran SIUP																
6	Membuat SOP																
7	Merekurut Menyeleksi Tenaga Kerja																
8	Membeli Perlengkapan dan Peralatan																
9	Membeli Bahan Baku																
10	Melakukan Promosi																
11	Membuka Usaha																

Sumber: E.T Burger



5.4. Rencana Alur Penjualan Produk

1. Alur Penjualan Offline

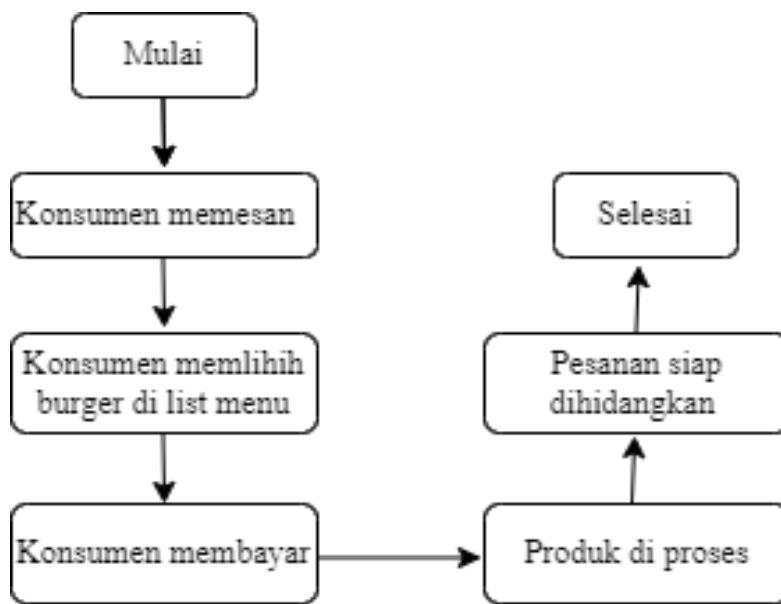
Rencana aliran produk adalah aktivitas layanan yang dilakukan staff untuk memenuhi kebutuhan konsumen. E.T Burger menyediakan pemesanan malalui offline berikut beberapa Langkah yang harus dilakukan oleh konsumen.

1. Konsumen datang menuju kasir untuk memesan produk
2. Konsumen memilih menu yang sudah di sediakan E.T Burger
3. Konsumen membayar produk yang telah dipilih agar disiapkan oleh staff produksi
4. Staff produksi menyiapkan pesanan yang telah di pesan oleh pelanggan
5. Pesanan selesai dibuat dan siap untuk dikonsumsi

Untuk mempermudah membaca langkah-langkah diatas, E.T Burger mencantumkan *flowchart* dibawah ini :

Gambar 5. 2

Flowchart Alur Penjualan Offline E.T Burger



Sumber: E.T Burger

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.

2. Alur Penjualan Online

(C) **Hak cipta milik IBKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)**

Proses penjualan online konsumen yang ingin membeli produk E.T Burger tidak perlu datang ke toko tetapi dapat disorder melalui aplikasi pemesanan online seperti Gofood, Grabfood. Berikut adalah tahapan yang harus dilalui oleh konsumen dalam memesan produk.

1. Konsumen membuka aplikasi dan memesan melalui aplikasi seperti Gofood.
2. Pelanggan memilih menu yang akan dibeli, setelah itu melakukan pembayaran.
3. Setelah itu pesanan diterima oleh E.T Burger dan konsumen akan mendapat konfirmasi pesanan melalui aplikasi tersebut, dengan rincian dan perkiraan waktu pengiriman.
4. Tim produksi memulai pembuatan produk sesuai dengan pesanan.
5. Produk dikemas dengan baik menggunakan packaging paper bag.
6. Burger dikirim oleh kurir aplikasi tersebut sesuai Alamat yang sudah ditetapkan.
7. Pelanggan menerima produk dan melakukan penilaian terhadap pelayanan dan kualitas dari E.T Burger melalui aplikasi tersebut.

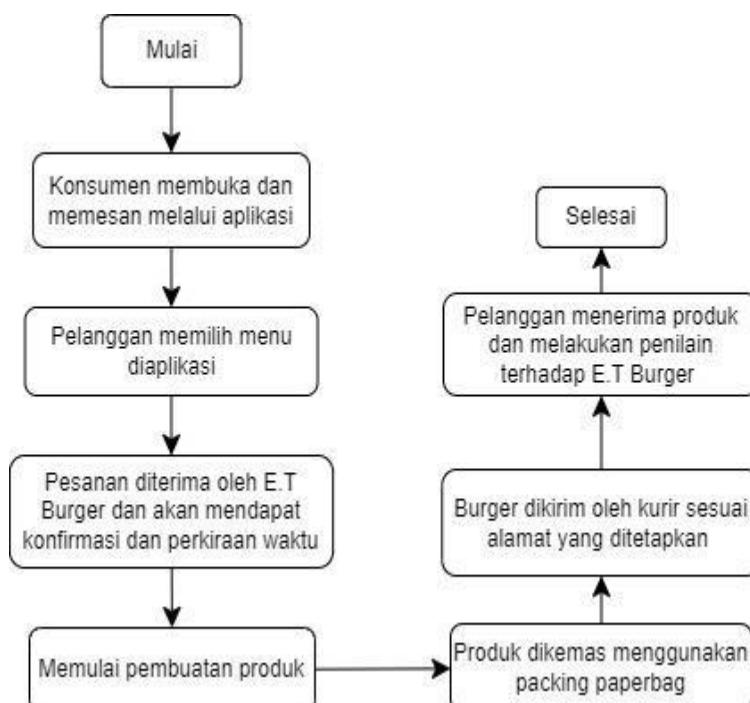
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBKKG.

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,
 - 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. 3

Flowchart Alur Penjualan Online E.T Burger



Sumber: E.T Burger

5.5. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

Bahan baku merupakan kebutuhan terpenting dalam menjalankan bisnis kuliner dimana bahan baku merupakan dasar dari produk yang akan dijual. Oleh karena itu E.T Burger melakukan pencatatan setiap hari saat toko telah selesai beroperasi dimana pencatatan tersebut meliputi bahan yang terpakai, sisa bahan baku yang terpakai dan kadaluarsa bahan baku. Ketersediaan bahan baku menjadi sangat penting untuk kelancaran toko saat beroperasi. Untuk pembelian bahan baku sendiri E.T Burger melihat dari sisa bahan baku yang ada dan memesan langsung kepada pemasok agar bisa mengisi kekosongan bahan baku sehingga tidak ada kendala dalam ketersediaan bahan baku.



1. Apakah bahan baku yang tersedia masih cukup, jika masih cukup maka tidak perlu memesan bahan baku.
2. Jika bahan baku sudah habis, maka dilakukan pencatatan bahan baku yang sudah habis. Pencatatan dilakukan secara tertulis dalam kertas sehingga mencegah terjadinya kekurangan pesanan.
3. Setelah itu, dilakukan pemesanan bahan baku kepada pemasok. Ataupun mengirimkan pesan kepada pemasok dan menunggu respon dari pemasok.
4. Lalu pemasok tersebut memasukan pesanan bahan baku tersebut dan menunggu kedatangan bahan baku yang telah di pesan.
5. Setelah itu, pemasok mengirimkan pesanan kepada E.T Burger.
6. Lalu E.T Burger menerima bahan baku yang telah dipesan. Setelahnya akan di cek apakah sesuai yang diinginkan atau tidak. Jika tidak akan dilakukan pemesanan ulang di pemasok cadangan.
7. Setelah itu, E.T Burger melakukan pembayaran kepada pemasok melalui transfer BCA.

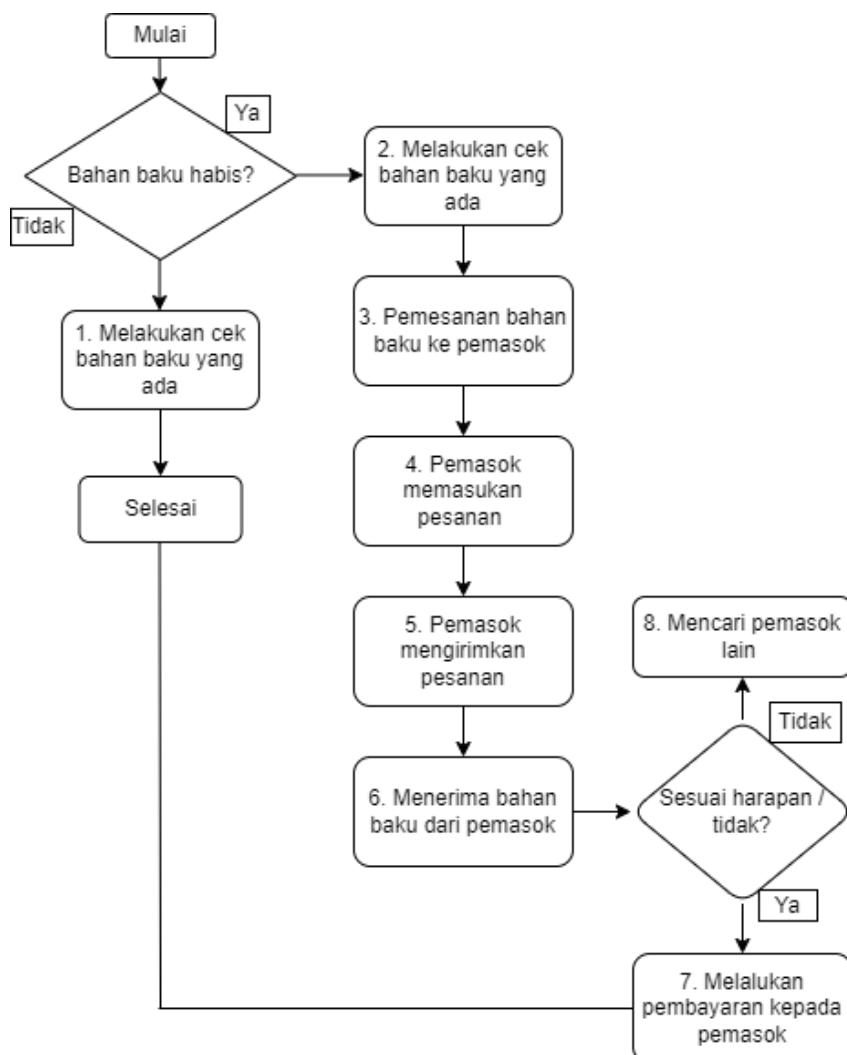
Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

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

Gambar 5.4

Flowchart Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan E.T Burger



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

Sumber : E.T Burger

5.6 Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Di era digital saat ini, perkembangan teknologi mengalami kemajuan yang sangat pesat untuk menunjang pekerjaan Masyarakat dalam memenuhi kebutuhannya. E.T Burger sangat membutuhkan teknologi untuk menunjang kegiatan operasional dan menjadikan pekerjaan menjadi efisien. Dibawah ini adalah teknologi dan peralatan yang digunakan E.T Burger:

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,
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IBIKKG.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun

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

Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie

a. Chiller

Chiller digunakan untuk menyimpan bahan baku seperti daging. Kentang dan bahan membuat saus.

b. Smartphone

Untuk menerima pesanan online (*Grabfood*, *Gofood*, *Shopeefood*), komunikasi dengan pamsok, melakukan promosi melalui media sosial (*Instagram*, *Facebook*, *Tiktok*). Smartphone yang digunakan berbasis *Andorid* karena adanya pertimbangan harga yang lebih murah.

c. Deep Fryer

Penggorengan elektrik untuk membantu dalam menggoreng makanan seperti kentang yang disajikan oleh E.T Burger.

d. Printer Thermal

E.T Burger menggunakan printer termal untuk mencetak tanda terima pembayaran bagi konsumen.

e. Timbangan digital

Timbangan digital digunakan untuk menyesuaikan berat bahan baku agar sesuai dengan takaran yang telah diterapkan agar konsistensi rasa tetap terjaga.

a. Layout Tempat Usaha

Layout bangunan adalah suatu gambaran bangunan untuk memberikan pandangan bagaimana tata letak barang-barang yang ada di tempat usaha berikut penjelasan layout bangunan E.T Burger:

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,
 - 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

Layout Bangunan 3D E.T Burger



Sumber: E.T Burger

1. Kasir
2. Freezer
3. Deep fryer
4. Kipas
5. Wastafel
6. Meja outdoor = 3
7. Kursi Outdour = 6
8. Luas Bangunan = 4mx2mx2,5m

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.