



BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi (Produk / Jasa)

Menurut Subagyo dalam Rusdiana (2019:17), Manajemen operasional adalah sebuah penerapan ilmu manajemen untuk mengatur kegiatan produksi agar dilakukan secara efektif dan efisien.

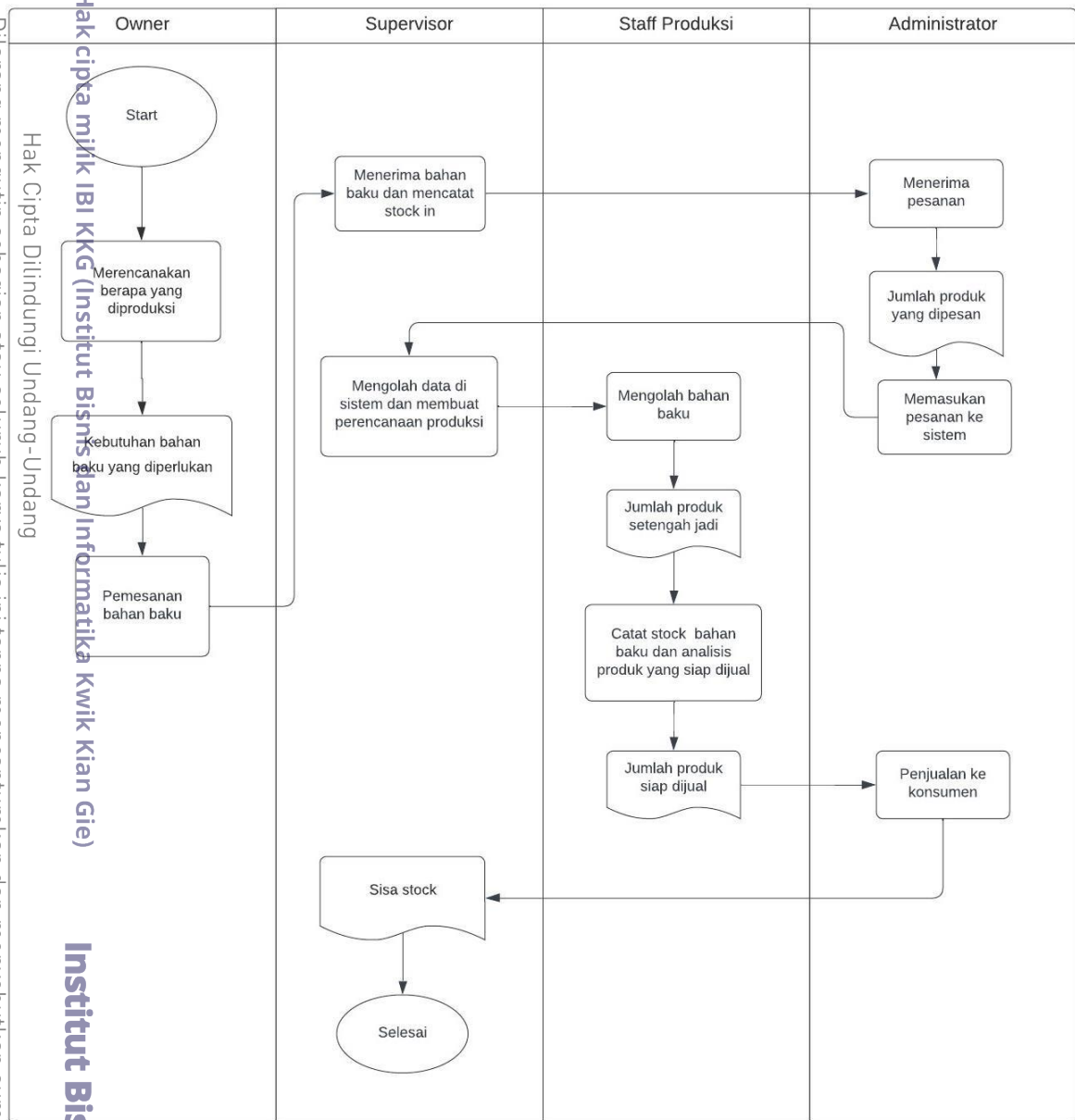
Mama's Kitchen adalah usaha di bidang *food and beverage* yang berfokus pada *cakery*. *Mama's Kitchen* memiliki alur proses produksi dari bahan baku hingga menjadi produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh konsumen. Berikut adalah tahapan proses produksi *input* hingga *output* *Mama's Kitchen* :

1. Melakukan perencanaan berapa produk yang akan di produksi.
2. Membeli bahan baku sesuai dengan jumlah produk yang hendak di produksi.
3. Jika sudah membeli semua bahan, maka menunggu pesanan masuk
4. Proses pesanan dan mulai produksi
5. Mencatat setiap produk yang dihasilkan dan mencatat berapa produk yang siap untuk dijual.
6. Melakukan penjualan kepada konsumen.
7. Hitung sisa *stock* setelah melakukan penjualan.

Dari beberapa tahapan diatas, digambarkan sebuah tahapan produksi seperti dibawah ini :

Bagan 5. 1

Tahap Produksi



Sumber : Mama's Kitchen, 2024

B. Nama Pemasok

Pemasok memainkan peran penting dalam rantai pasokan, menyediakan bahan mentah yang diperlukan perusahaan manufaktur untuk membuat produk mereka. Signifikansinya tidak dapat diremehkan, karena secara langsung mempengaruhi biaya dan kualitas produk akhir. Ketika pemasok menaikkan harga, hal ini berdampak negatif pada perusahaan manufaktur, sehingga berpotensi meningkatkan biaya produksi. Oleh



karena itu, sangat penting bagi perusahaan untuk terus menilai kualitas bahan baku yang dipasok untuk memastikan produk akhir memenuhi standar yang diharapkan dan memenuhi harapan pelanggan. *Mama's Kitchen* bergantung pada pemasok tersebut untuk bahan bakunya, yang menggarisbawahi pentingnya hubungan ini dalam menjaga kualitas produk dan mengendalikan biaya.

Tabel 5.1

Daftar pemasok *Mama's Kitchen*

No	Nama Pemasok	Alamat	Nomor telephone	Produk
1	PT.Indofood sukses Makmur bogasari	Wisma indosemen Lt.18 Jl.jendral Sudirman, RT3/RW3	(021) 50200867	Aneka tepung dan gula halus
2	PT Arfian Tiga Putra	Jl. Margorejo Indah XIV No.C-603, Margorejo, Kec. Wonocolo, Surabaya, Jawa Timur 60238	(031) 81436100	<i>Essence</i>
3	PT Gunacipta Multirasa	Jl. Faliman Jaya No.1, RT.002/RW.009, Kb. Besar, Kec. Batuceper, Kota Tangerang, Banten 15122	(021) 5442575	Pewarna Makanan
4	Toko Yusra	Jln kp irian 1 rt 09/06 no 42 jakarta pusat	081386021722	Telur
5	Doremi Plastik	Ruko Permata Kota Blok E No. 25, Jl. Pangeran Tubagus Angke No.170, RT.10/RW.1, Pejagalan, Kec. Penjaringan, Jkt Utara, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 14450	0811933258	Aneka <i>Packaging</i>
6	PT Ultrajaya Milk	Jl. Pulogadung No.I 5, RT.10/RW.3, Rawa Terate, Cakung, East Jakarta City, Jakarta 13920	(021) 46830834	Susu Cair, Susu Kental Manis
7	Kalimantan Toko	Jl. Bambu Kuning I No.24A 9, RT.9/RW.8, Rawamangun, Kec. Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220	082294409617	Coklat Bubuk



8	Toko Teratai	Jl. Gunung Sahari III No.12c 11, RT.11/RW.7, Gn. Sahari Sel., Kec. Kemayoran, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10610	(021) 4219036	Jelly Putih, Mentega Putih, Mentega Putih Asin, Aneka Loyang
9	Toko Wiwi	Jl. Kemang Utara No.19 3, RT.3/RW.4	081280001169	Elpiji
10	Depot Air Minum Isi Ulang NAHLA	Jl. Kemang Utara IA No.18A, RT.5/RW.1, Bangka, Kec. Mampang Prpt., Kota Jakarta Selatan	087870552505	Air Galon
11	Prisma Elektro	Jakarta Utara	https://www.tokopedia.com/prismaelektro	AC dan Kipas
12	MyHartono	Jakarta Selatan	https://www.tokopedia.com/myhartono	Mixer
13	CV Mega Alam	Jakarta Timur	https://www.tokopedia.com/archive-cvamira	Rak Display
14	Las Stainless Steel Asli	Bekasi	https://www.tokopedia.com/lassstainlessasli	Meja Stainless Steel
15	Toko Galaxy Furniture	Tangerang	https://www.tokopedia.com/tokogalaxyfurniture	Kursi
16	Elektronik Pentry	Jakarta Utara	https://www.tokopedia.com/elektronikpentry	Oven

Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024

C. Deskripsi Rencana Operasi

Rencana operasi merupakan rincian kegiatan yang perlu dilakukan pelaku usaha sebelum usaha didirikan atau sebelum mengembangkan usahanya. Rencana ini dilakukan agar saat dioperasikan dapat berjalan secara efektif dan efisien. *Mama's Kitchen* telah berdiri sejak 2013, karena itu rencana operasi yang dilakukan adalah pengembangan usaha. Berikut adalah rencana operasi dari *Mama's Kitchen* :



1. Melakukan Analisis Bisnis (Survei Pasar, Pesaing, Pemasok)

C Melakukan analisis bisnis harus dilakukan sebelum menjalankan suatu bisnis. Analisis bisnis ini dilakukan dengan cara melakukan survei pasar, pesaing dan pemasok. Hal tersebut dilakukan untuk meminimalisir kerugian dan bisnis yang sudah di rencanakan bisa berjalan sesuai dengan rencana yang ada.

2. Menentukan Lokasi Bisnis

Survei lokasi adalah hal yang sangat penting bagi bisnis karena akan memengaruhi keterjangkauan konsumen dan titik keramaian toko. *Mama's Kitchen* harus mencari lokasi yang luas dan di tengah-tengah agar dapat terjangkau banyak daerah. Cabang baru *Mama's Kitchen* berada di lokasi yang strategis, dimana lokasi tersebut adalah pusat di Kota Jakarta Selatan sehingga jalanan tersebut selalu ramai dilewati oleh banyak masyarakat.

3. Membeli Peralatan dan Perlengkapan

Tahap berikutnya adalah mencatat dan membeli seluruh peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam usaha tersebut. Dalam memilih peralatan dan perlengkapan juga harus memperhatikan kualitas supaya tidak mudah rusak sehingga tidak banyak pengeluaran yang akan dikeluarkan nanti kedepannya.

4. Merekrut Tenaga Kerja

Perekrutan tenaga kerja dilakukan dengan melihat CV calon pekerja untuk melakukan penilaian. Jika calon pekerja memenuhi kriteria maka akan dilanjutkan pada tahap wawancara. *Mama's Kitchen* membutuhkan seorang pekerja yang tidak hanya pandai *skill* namun juga sikap dan sifat yang baik.

5. Pelatihan Tenaga Kerja

Setelah merekrut para tenaga kerja, maka selanjutnya para tenaga kerja harus diberikan pelatihan dikarenakan banyak hal yang harus dipelajari sehingga tidak

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

C 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 IBI KKG.

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



mengecewakan konsumen. Pelatihan ini mencakup pelatihan cara produksi, pelayanan dan pengemasan produk. Pelatihan ini memerlukan waktu hingga 2 bulan mengingat produk yang dihasilkan membutuhkan *skill* yang cukup tinggi.

6. Promosi

Peningkatan jangkauan calon konsumen dan menambah *brand awareness* juga dilakukan dengan promosi. *Mama's Kitchen* akan melakukan promosi dalam media sosial berupa *ads* dan juga *endorse* agar memperoleh jangkauan untuk promosi.

7. Pembukaan Cabang Baru

Setelah melakukan semua tahapan, maka tujuan akhirnya adalah pembukaan usaha. *Mama's Kitchen* siap membuka cabang barunya.

Tabel 5.2

Jadwal Rencana Kegiatan Operasional *Mama's Kitchen*

No	Kegiatan	Rencana Operasi															
		Sep' 24				Okt' 24				Nov' 24				Des' 24			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Analisis Peluang Bisnis																
2	Lokasi Bisnis																
3	Membeli peralatan dan Perlengkapan																
4	Merekrut Tenaga Kerja																
5	Pelatihan Tenaga Kerja																
6	Pemesanan Bahan Baku																
7	Promosi																
8	Pembukaan Cabang Baru																

Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024

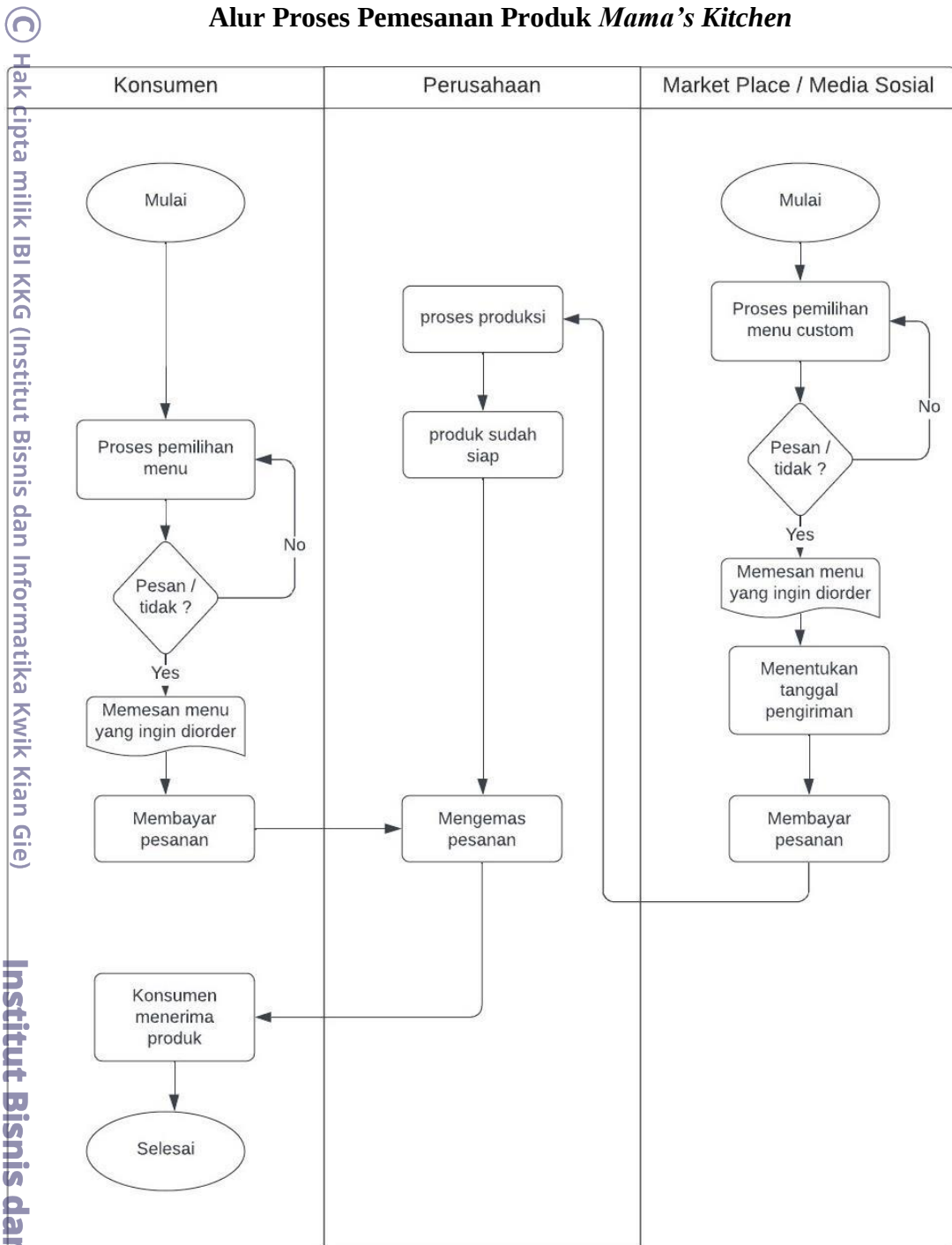
D. Rencana Alur Produk atau Jasa

Mama's Kitchen memiliki 2 sistem berbeda dalam menyalurkan produk atau jasanya.

Penyaluran produk untuk pemesanan *online* menggunakan sistem *preorder*, sedangkan penyaluran produk untuk pembelian langsung menggunakan sistem *ready stock*. Berikut akan dijelaskan gambaran alur proses pembelian pada *Mama's Kitchen*.

Bagan 5.2

Alur Proses Pemesanan Produk *Mama's Kitchen*



Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024

E. Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Persediaan

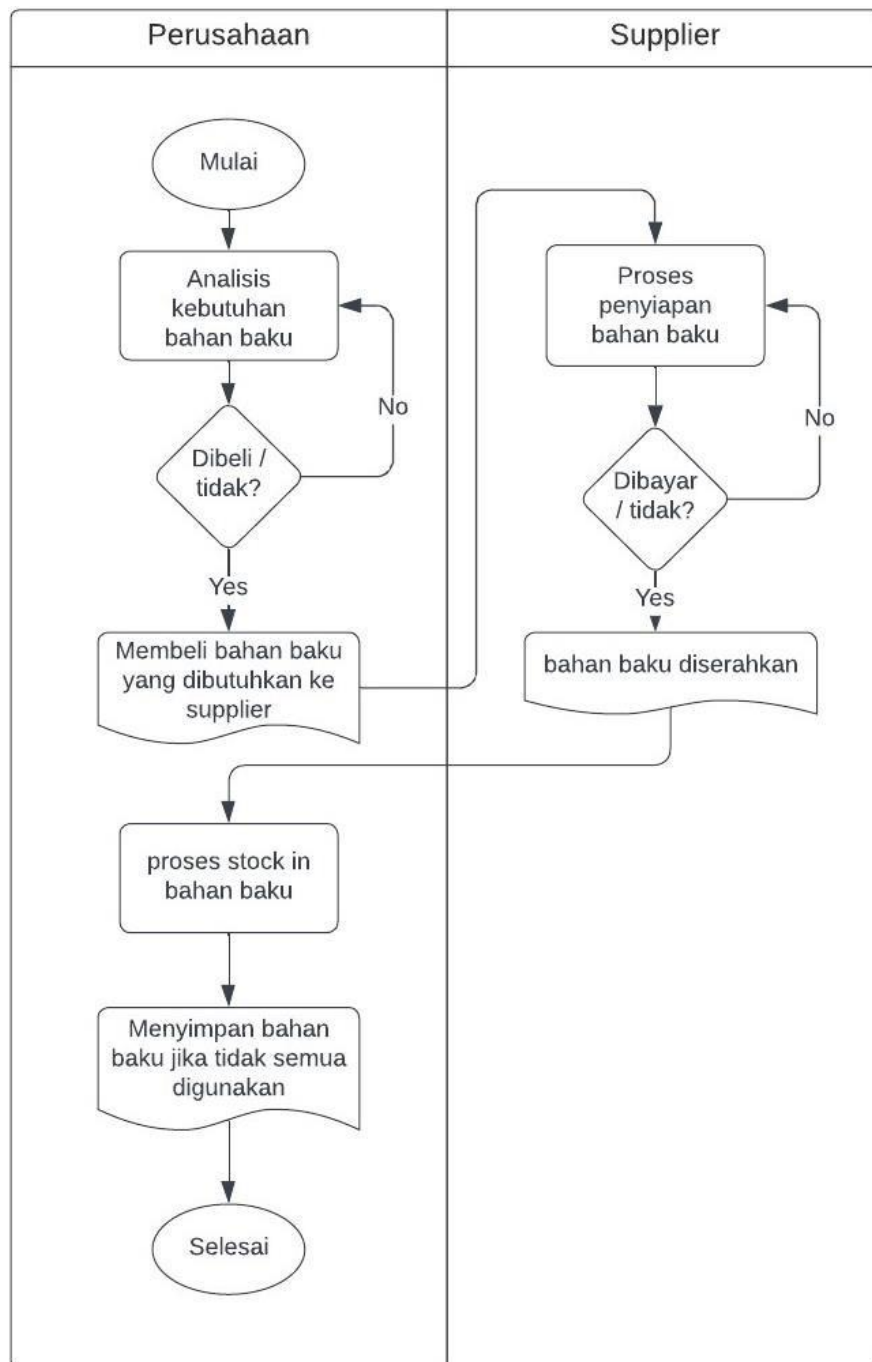
Dalam menjalankan sebuah bisnis pasti ada yang namanya pemasok begitu juga dengan *Mama's Kitchen*, ada beberapa pemasok yang bekerja sama dengan *Mama's Kitchen*. Pembelian bahan baku utama *Mama's Kitchen*, yaitu telur dilakukan 1 minggu



sekali dengan tujuan supaya tidak ada telur yang rusak jika terlalu lama. Akan tetapi, bahan baku lainnya dibeli setiap 3 bulan sekali mengingat bahan baku tersebut memiliki ketahanan yang lama. Pembelian bahan persediaan akan dilakukan dari pihak pemasok dengan alur sebagai berikut :

Bagan 5.3

Rencana Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan Baku Persediaan



Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024

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.



1. Melakukan pengamatan jumlah peminat produk, dengan tujuan supaya bisa memperkirakan bahan baku yang digunakan untuk produk yang banyak peminatnya maka akan dibeli dalam jumlah yang lebih banyak.
2. Membeli persediaan bahan baku ke supplier
3. Menerima persediaan bahan baku yang telah dibeli.
4. Menyusun semua bahan yang telah dibeli untuk mempermudah proses produksi.
5. Menjaga kualitas produk dan memastikan semua ketahanan bahan yang belum terpakai supaya tidak rusak.
6. Melakukan perhitungan sisa bahan baku ketika hendak berbelanja bahan baku yang sudah mulai habis atau yang sudah tidak bisa terpakai.

Tabel 5.3

Rincian Pembelian Bahan Baku

(Dalam rupiah)

No	Keterangan	Harga	Jumlah	Total
1	Mentega Wysman (1kg)	325,000	1	325,000
2	Mentega Putih Australie (1kg)	56,000	5	280,000
3	Mentega Putih Asin (1kg)	23,000	2	46,000
4	Margarine (200gr)	11,000	8	88,000
5	Telur (1kg)	28,000	12	336,000
6	Gula Halus (500gr)	11,000	7	77,000
7	Gula Pasir (1kg)	19,000	2	38,000
8	Susu Bubuk (780gr)	112,000	2	224,000
9	Susu Cair (1 Liter)	17,500	1	17,500
10	Susu Kental Manis (488gr)	15,000	1	15,000
11	Tepung Maizena (500gr)	12,700	4	50,800
12	Tepung Terigu (1kg)	13,000	20	260,000
13	Coklat Bubuk (1kg)	132,000	1	132,000
14	Baking Powder (45gr)	6,800	1	6,800
15	Jelly Putih (500gr)	11,000	30	330,000
16	Pasta Vanilla (1kg)	175,000	1	175,000
17	Soft Cream (1kg)	43,000	1	43,000
18	Air Isi Ulang	12,000	14	168,000
	Total			2,612,100

Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024



Untuk mendapatkan daftar harga diatas, penulis melakukan survei kepada toko *offline* dan cek melalui *online*. Harga tersebut per bulan April 2024. *Mama's Kitchen* melakukan pembelian telur selama 3 hari sekali, dikarenakan telur tidak bisa tahan lama, dan sebagian besar bahan baku dari *Mama's Kitchen* memiliki ketahanan yang cukup lama sehingga pembeliannya dilakukan selama 1 bulan sekali.

F. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

Peralatan mencakup semua peralatan dan barang yang memudahkan tugas manusia, terutama yang mendukung operasional perusahaan dalam jangka waktu lama. Ini termasuk aset yang dapat digunakan kembali yang memudahkan aktivitas sehari-hari.

Berikut merupakan rincian teknologi dan peralatan usaha yang membantu bisnis *Mama's Kitchen* :

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak Cipta dilindungi IBI IKKG (Institut Bisnis dan Informatika Kwik Kian Gie)

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.



Tabel 5.4

Daftar Teknologi dan Peralatan Usaha *Mama's Kitchen*

(Dalam rupiah)

No	Keterangan	Jumlah	Harga	Total
1	Oven Gas 2 Deck Cahaya Dapur Indo	1	2,600,000	2,600,000
2	Dispenser Sanken	1	1,750,000	1,750,000
3	Kompas RI -522E RINNAI	2	345,000	690,000
4	Display Cooler RSA Topaz 600 / Topaz600 Kulkas Showcase 2 Pintu 568 L	1	7,550,000	7,550,000
5	Meja Stainless Steel 180 x 70 x 85 cm	5	1,800,000	9,000,000
6	Kursi Futura	7	170,000	1,190,000
7	Sendok ELG LCHW - 20	2	29,000	58,000
8	Pisau Oxone OX605	1	179,000	179,000
9	Komodo Baskom Diameter 30cm Stainless Steel	8	56,000	448,000
10	Komodo Baskom Diameter 20cm Stainless Steel	20	28,000	560,000
11	Piring Bulan Putih Horeka (1 lusin)	1	280,000	280,000
12	Tempat menyimpan alat makan matougui	1	258,000	258,000
13	Rak Cuci Piring Dragon Rak Piring 3 susun	1	110,000	110,000
14	Meja Kompas 80 x 40 x 60 cm	2	150,000	300,000
15	Loyang Kue Kering / Loyang Nastar - 30 x 40 x 2 CM	18	35,000	630,000
16	Loyang Bulat Press Diameter 16 CM - Tinggi 4 CM	12	18,000	216,000
17	Philips Hand Mixer Grey HR1552/50	3	439,000	1,317,000
18	AC SHARP 1 PK TURBO COOL SERIES AH-A9ZCYN	1	3,000,000	3,000,000
19	Botol Saus 245 ml	2	9,000	18,000
20	Wastafel	1	667,500	667,500
21	Talenan Kayu Bambu premium bamboo cutting board trendi (20 x 30 x 1,8 cm)	2	62,000	124,000
22	Tempat Sendok Garpu Box Holder	1	52,500	52,500
23	Capitan Silikon Cypruz 16 cm	2	35,000	70,000
24	Kain Lap (1 lusin)	1	65,000	65,000
25	Pengasah Pisau KNIFEZER	1	85,000	85,000
26	SUNHOUSE Set Panci Inox 1 Lapisan SH224 16 cm + 18 cm + 24 cm	1	355,000	355,000
27	Tempat Tissue Plastik	3	4,000	12,000
28	Bak Cuci Piring BCP Tebal 7540	1	115,000	115,000
29	Paket isi 4 Lampu LED Philips Mycare	2	135,000	270,000
30	Rak Toko display kaki besi hollow kayu mahoni uk30*100*140cm	2	22,000	44,000
31	Nampan Plastik	2	33,500	67,000
32	Smartphone Xiaomi Redmi 10A 6/128gb	1	1,066,000	1,066,000
33	Piping Bag Silikon 12in Pakai Ulang Kantong Segitiga Silicone	10	10,000	100,000
	Total			33,247,000

Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024

Tabel 5.5

Penyusutan Peralatan Usaha *Mama's Kitchen*

(Dalam rupiah)

Keterangan	2024	2025	2026	2027	2028	2029
	33,247,000					
Penyusutan		6,649,400	6,649,400	6,649,400	6,649,400	6,649,400
Akumulasi		6,649,400	13,298,800	19,948,200	26,597,600	33,247,000

Sumber : Tabel 5.4, *Mama's Kitchen*

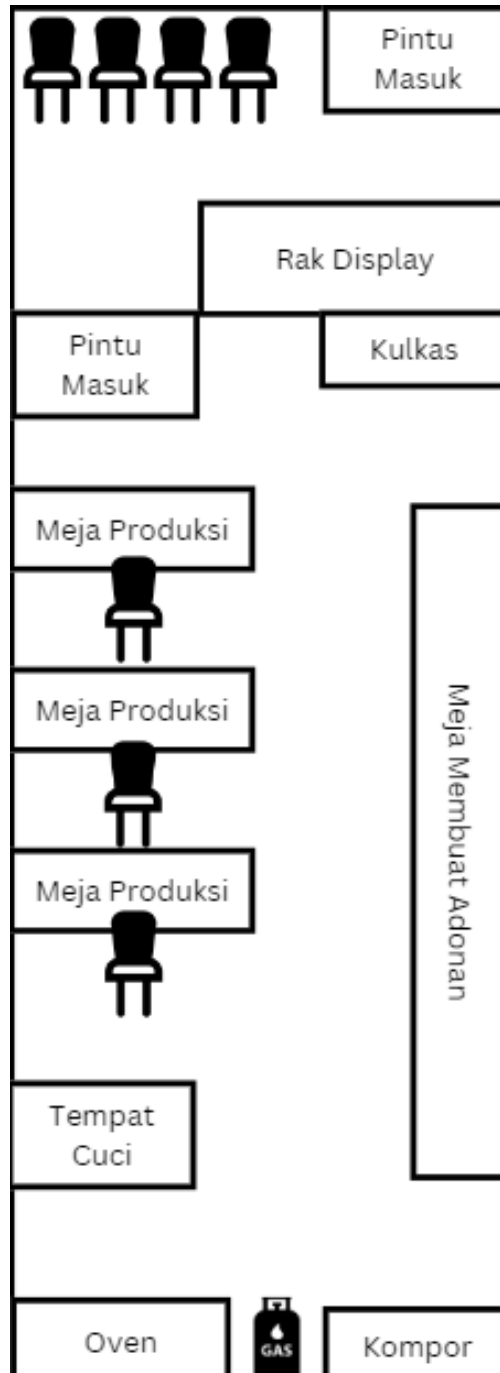
G. Lay out Bangunan tempat Usaha

Mama's Kitchen mendirikan usaha di sebuah ruko yang dimana dapur dan display dalam 1 lokasi yang sama. *Mama's Kitchen* akan menyewa sebuah ruko yang berukuran

4 x 11 m². *Mama's Kitchen* menjalankan usahanya dengan menyewa sebuah ruko yang terletak di Kemang dengan biaya sewa Rp 12.000.000 per bulannya.

Gambar 5.1

Layout *Mama's Kitchen*



Sumber : *Mama's Kitchen*, 2024

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