

BAB V

RENCANA PRODUKSI DAN KEBUTUHAN OPERASIONAL

A. Proses Operasi

Manajemen operasi menurut Heizer, Render, & Munson (2017) adalah serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa di semua organisasi. Di mana sebuah proses operasi berperan penting dalam berjalannya kegiatan operasional dalam menghasilkan produk maupun jasa. Proses operasi merupakan proses penciptaan barang atau jasa dengan mengubah input menjadi output yang kemudian didistribusikan kepada konsumen.

“SI SAMBAL” adalah usaha makanan yang menawarkan tiga macam isian berupa sambal cumi, sambal cakalang, dan sambal ayam suwir; dan dua macam sambal yaitu sambal merah dan sambal ijo. Proses pembelian produk oleh konsumen dilakukan dengan memesan melalui online. Proses *input* dimulai dari mengolah seluruh bahan baku menjadi sambal dengan tiga macam isian dan dua macam sambal yang dikemas dalam botol ukuran 150 ml.

Selanjutnya, proses *output* dari calon konsumen yang melihat produk yang ditawarkan melalui online lalu tertarik dengan produk yang ditawarkan, setelah itu memutuskan pembelian dan membayar sesuai dengan jumlah yang tertera, selanjutnya “SI SAMBAL” menerima pesanan dan menyiapkan (*packing*) pesanan dan yang terakhir pesanan diserahkan kepada pihak jasa kirim untuk dikirim kepada konsumen.



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.



B. Nama Pemasok

Menjaga kualitas produk yang dihasilkan merupakan bagian terpenting dari sebuah usaha tak terkecuali dibidang usaha makanan. Hal ini dilakukan agar konsumen tetap merasakan cita rasa yang sama sehingga konsumen akan melakukan pembelian kembali. Untuk menjaga kualitasnya “SI SAMBAL” memiliki pemasok bahan baku untuk proses produksi sambal. Berikut ini daftar pemasok bahan baku “SI SAMBAL” :

Tabel 5.1 Daftar Pemasok “SI SAMBAL”

No.	Nama Pemasok	No. Telp/Alamat	Produk
1.	Plastik Store	Shopee	Kemasan
2.	22 Seafood Official Shop	Shopee	Bahan Baku
3.	Ibu Wat	Pasar Koja	Bahan Baku
4.	Pak Haji	Pasar Koja	Bahan Baku
5.	Mang Irman	Pasar Koja	Bahan Baku
6.	Eda	Pasar Koja	Bahan Baku

Sumber : diolah oleh penulis, 2025

C. Deskripsi Rencana Operasi

Menurut Harsanto (2017), penjadwalan atau scheduling adalah pengaturan waktu dari suatu kegiatan operasi yang mencakup kegiatan mengalokasikan fasilitas, peralatan maupun tenaga kerja, dan menentukan urutan pelaksanaan bagi suatu kegiatan operasi. Rencana operasi merupakan perencanaan yang memusatkan perhatiannya pada operasi sekarang (jangka pendek) dan berkenaan dengan tujuan mencapai efisiensi. Rencana operasi disusun untuk mengetahui jadwal kegiatan yang harus dilakukan dan segala persiapan sebelum memulai bisnis. Rencana ini akan memberikan target bagi pebisnis terhadap pencapaian kegiatan, hingga bisnis akan dapat didirikan dengan tepat waktu untuk mendapatkan hasil yang efektif.



Tabel 5.2 Jadwal Rencana Kegiatan Operasional “SI SAMBAL”

Kegiatan	Agu-25				Sep-25				Okt-25				Nov-25				Des-25				Jan-26			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1. Menentukan Jenis Usaha	■	■	■	■																				
2. Melakukan Riset Usaha			■	■	■	■	■	■																
3. Membuat Logo Usaha						■	■	■																
4. Mendesain Layout Bangunan						■	■	■																
5. Membuat Anggaran Usaha									■	■	■	■												
6. Menyusun Strategi Pemasaran													■	■	■	■								
7. Merekrut Karyawan														■	■	■								
8. Membeli dan Menyiapkan Peralatan dan Perlengkapan																		■	■	■				
9. Membeli Bahan Baku																			■	■				
10. Merealisasikan Usaha																					■	■	■	■

Sumber : diolah oleh penulis, 2025

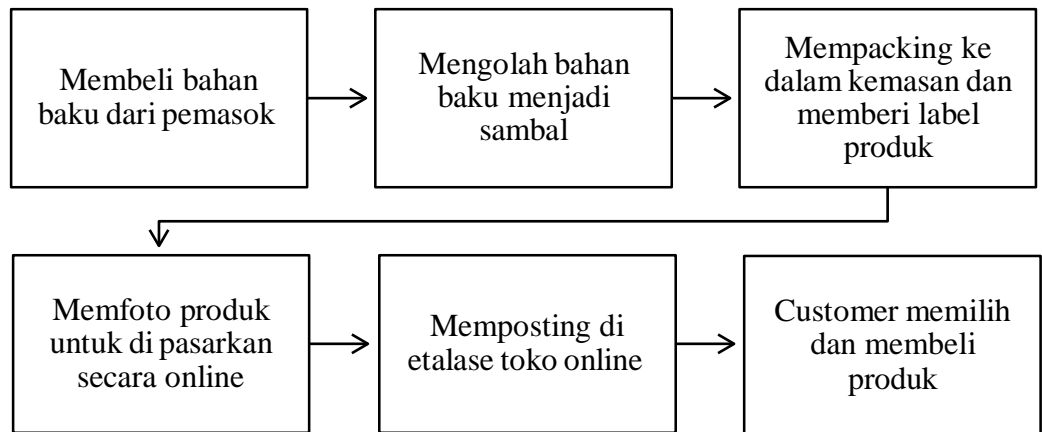
1. Ditinjau dari segi kepraktisan, kebermanfaatan, dan kebermanakmuran, serta pengaruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.
 2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IBIKKG.



A. Rencana Alur Produk

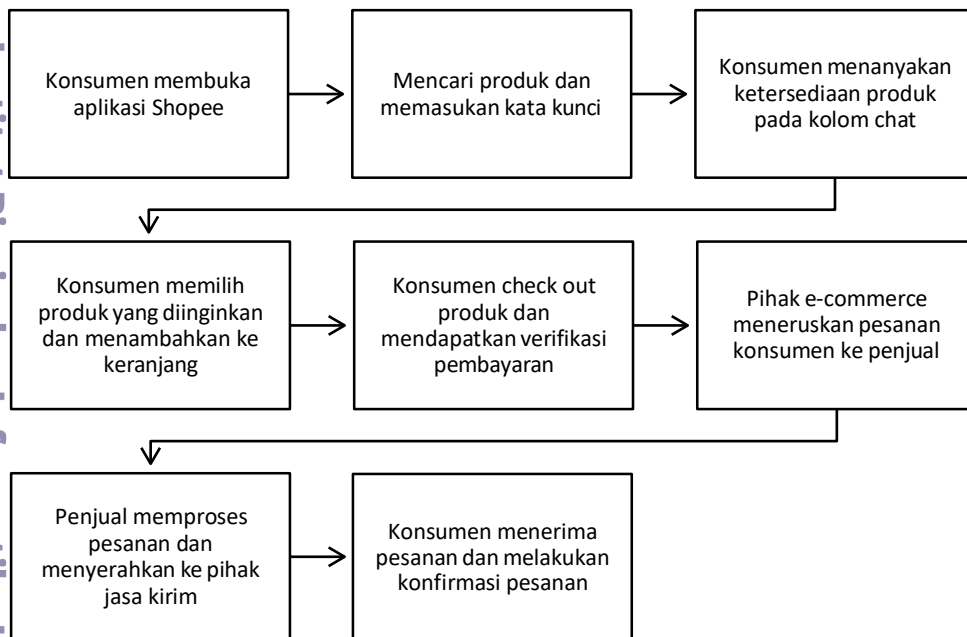
Rencana alur produk adalah rangkaian kegiatan untuk menghasilkan suatu produk. Rincian kegiatan tersebut digambarkan dalam diagram yang beralur. Rencana alur produk menggambarkan proses dari awal pemesanan konsumen, penerimaan dan *packing* pesanan konsumen, dan pengirimannya. Proses produksi ini dapat dilakukan melalui *e-commerce*. Berikut adalah rencana alur produk “SI SAMBAL”:

Gambar 5.1 Alur Produksi “SI SAMBAL”



Sumber : diolah oleh penulis, 2025

Gambar 5.2 Alur Proses Pembelian Secara Online Melalui Shopee



Sumber : diolah oleh penulis, 2025



B. Rencana Alur Pembelian Dan Penggunaan Bahan Persediaan

Pembelian dan pengecekan bahan baku dilakukan untuk mengendalikan stok baik yang masih tersimpan maupun yang telah digunakan. Proses pembelian bahan baku biasanya dilakukan ketika ketersediaan stok tersisa sekitar setengah dari jumlah persediaan awal. Cara tersebut dilakukan agar penjual tidak kehabisan bahan baku saat proses penjualan.

Gambar 5.3 Alur Pembelian dan Penggunaan Bahan baku

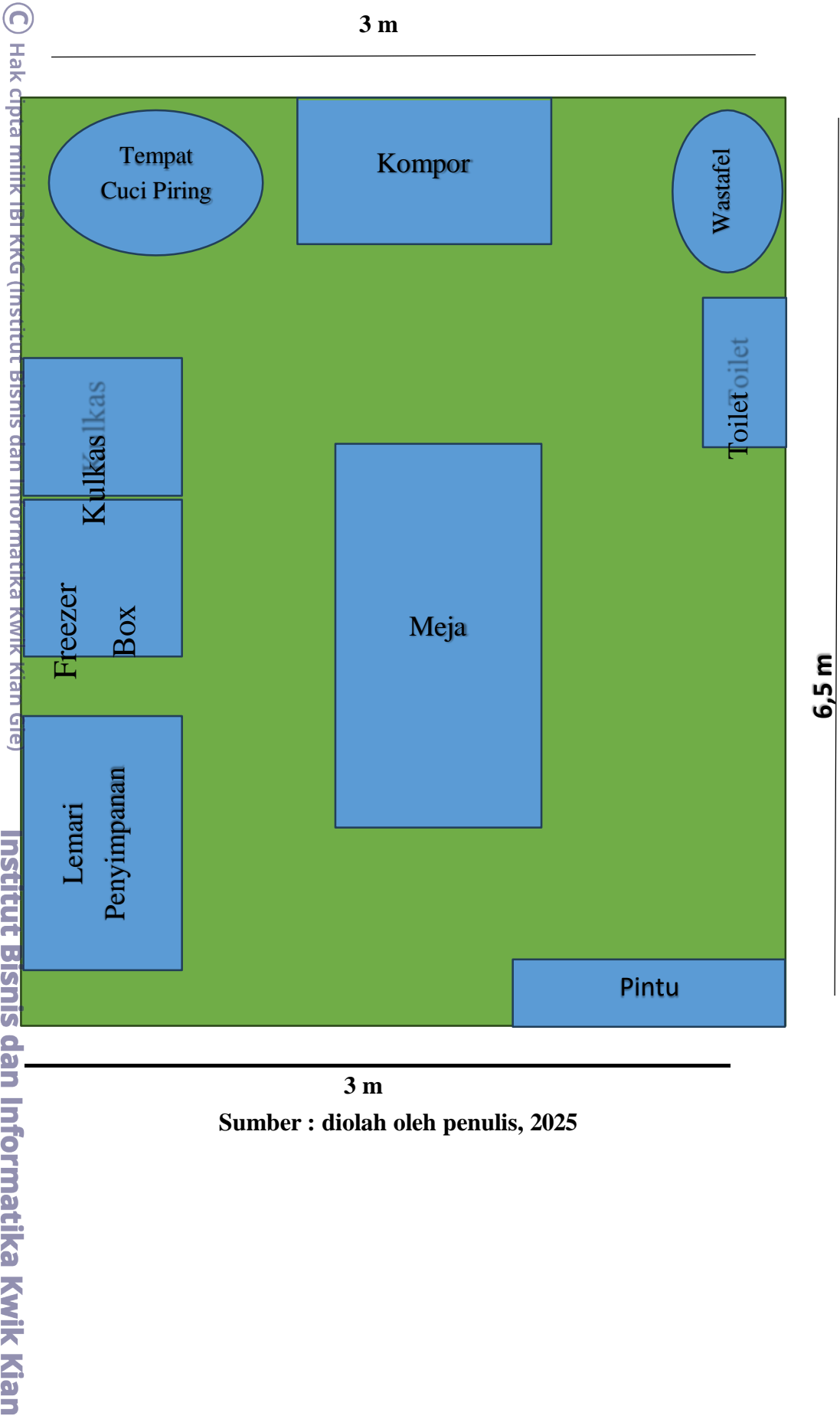


Sumber : diolah oleh penulis, 2025

C. Layout Bangunan Tempat Usaha

Tujuan tata letak meningkatkan efisiensi ulitisasi ruangan, meningkatkan efisiensi ulitisasi tenaga kerja, mengurangi kendala proses, dan memudahkan komunikasi dan interaksi antara para pekerja.

Gambar 5.4 Layout “SI SAMBAL”



Sumber : diolah oleh penulis, 2025

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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang menyalin atau seluruhnya atau sebagian karya tulis ini tanpa izin IBI KKG.
 - 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.



A. Rencana Kebutuhan Teknologi dan Peralatan Usaha

© Untuk menunjang proses operasional lebih cepat “SI SAMBAL” memanfaatkan teknologi yang ada saat ini agar menjadi efektif serta efisien dalam kegiatan usaha.

1. Laptop

Laptop digunakan untuk mencatat keuangan dan membuat resi pengiriman.

2. Handphone

Handphone digunakan untuk memfoto, mengedit, dan mengupload foto produk ke e-commerce dan platform digital.

3. Printer Thermal

Printer Thermal digunakan untuk mencetak resi pengiriman.

4. Kulkas

Kulkas digunakan untuk menyimpan bahan baku agar tahan lama dan digunakan untuk produksi selanjutnya.

5. Freezer Box

Freezer Box digunakan untuk menyimpan bahan baku basah seperti cumi, ikan cakalang, dan dada ayam.

6. Chopper

Chopper digunakan untuk menghaluskan cabe dan bawang sebagai bahan utama pembuatan sambal.

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