

DESAIN MANAJEMEN PROSES BISNIS
“ANALISIS PROSES VARIAN RASA SELALU TEH”



Disusun Oleh :
Ikmal Ali Azhari (2309116087)

Dosen Matakuliah :
Vina Zahrotun Kamila, M.Kom

PROGRAM STUDI SISTEM INFORMASI
UNIVERSITAS MULAWARMAN

2024

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	1
BAB I	2
1.1. Latar Belakang	2
BAB II	3
2.1. Identifikasi Proses	3
2.2. Proses Bisnis Secara Umum	3
2.3. Proses Khusus	4
2.4. Identifikasi Masalah	5
2.5. Analisis Permasalahan	6
BAB III	6
3.1. Kesimpulan	6
DAFTAR PUSTAKA	8

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Selalu Teh adalah sebuah usaha yang didirikan pada tanggal 7 Januari 2020 oleh Adi Darmawan, berfokus pada penyediaan minuman teh berkualitas tinggi dengan berbagai varian rasa. Sejak berdirinya, Selalu Teh telah berkembang pesat dan kini memiliki 53 outlet yang tersebar di wilayah Kalimantan Timur, menjadikannya salah satu merek minuman yang dikenal luas di kawasan tersebut.

Konsep Selalu Teh berfokus pada inovasi dalam cita rasa, menawarkan beragam pilihan seperti **Thai tea**, **milodino**, **green tea**, **boba**, **tiramisu**, dan **ovaltine**. Dengan variasi produk yang menarik dan unik, Selalu Teh berusaha memenuhi selera pelanggan yang beragam, menjadikan setiap kunjungan ke outlet sebagai pengalaman yang menyenangkan.

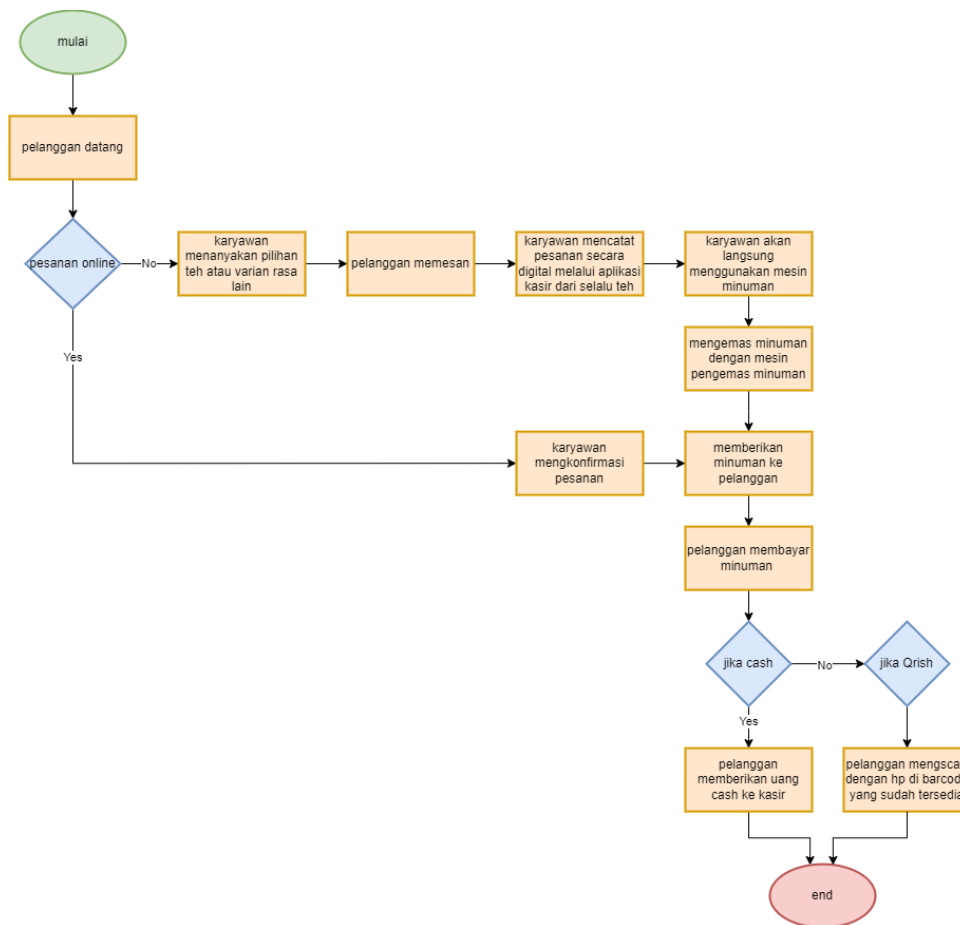
Dalam era digital yang semakin berkembang, Selalu Teh menyediakan berbagai metode pemesanan yang memudahkan pelanggan. Mereka dapat menikmati minuman favoritnya dengan datang langsung ke outlet atau menggunakan layanan take-away melalui aplikasi GoFood dan GrabFood. Selain itu, Selalu Teh juga mengadopsi metode pembayaran yang modern dan praktis, termasuk pembayaran cash dan QRIS, memberikan kenyamanan lebih bagi pelanggan dalam bertransaksi.

Dengan komitmen untuk memberikan kualitas terbaik dan pelayanan yang memuaskan, Selalu Teh terus berinovasi dan beradaptasi dengan tren pasar, berupaya untuk menjadi pilihan utama bagi pecinta minuman teh di Kalimantan Timur dan sekitarnya.

BAB II

PEMBAHASAN

2.1. Identifikasi Proses



2.2. Proses Bisnis Secara Umum

- Pelanggan datang dan memesan teh atau varian rasa lain
- Karyawan akan mencatat dan membuatkan minuman sesuai pesananan, jika bukan teh maka akan dibuatkan dengan campuran bahan rasa lain
- Metode pembayaran bisa menggunakan Cash atau Qris
- Jika gofood,grabfood maka hanya tinggal konfirmasi pesanan ke kasir setelah itu melakukan pembayaran

2.3. Proses Khusus

Selalu Teh, sebagai pionir dalam industri minuman di Kalimantan Timur, tidak hanya menawarkan teh murni, tetapi juga beragam varian rasa yang menarik dan inovatif. Proses khusus dalam penciptaan dan penyajian minuman ini dimulai dengan pemilihan bahan baku berkualitas tinggi, yang menjadi fondasi dari setiap produk yang dihasilkan.

1. Pemilihan Bahan Baku

Setiap varian rasa di Selalu Teh dimulai dengan pemilihan bahan baku yang cermat. Daun teh berkualitas dipilih secara langsung dari sumber terpercaya, sementara bahan tambahan seperti susu, gula, dan perasa dipastikan memenuhi standar tinggi. Proses ini penting untuk menjamin rasa yang konsisten dan berkualitas.

2. Inovasi dalam Rasa

Selalu Teh terus berinovasi dengan menciptakan varian rasa yang unik. Tim kreatif melakukan riset dan pengembangan untuk menciptakan resep baru, seperti Thai tea yang kaya akan rasa rempah, milodino yang creamy, serta boba yang kenyal. Setiap varian dikembangkan dengan mempertimbangkan preferensi konsumen dan tren terkini, sehingga pelanggan selalu menemukan sesuatu yang baru dan menarik.

3. Proses Pencampuran

Setelah bahan baku siap, proses pencampuran dilakukan dengan teliti. Menggunakan mesin pencampur modern, semua bahan dicampurkan dalam proporsi yang tepat sesuai dengan resep yang telah ditetapkan. Proses ini tidak hanya memastikan rasa yang optimal, tetapi juga konsistensi dalam setiap sajian. Pengawasan ketat dilakukan untuk menjaga standar kualitas yang tinggi.

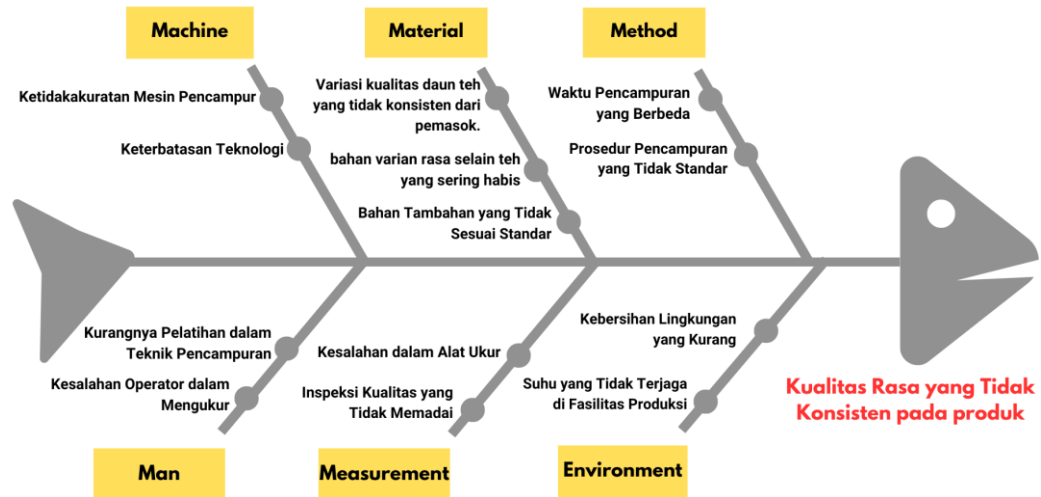
4. Pengemasan dan Penyajian

Selalu Teh mengutamakan estetika dalam penyajian produknya. Setelah proses pencampuran, minuman dikemas dengan cara yang menarik, baik untuk penyajian di outlet maupun untuk take-away. Kemasan yang menarik dan ramah lingkungan menjadi salah satu nilai tambah yang diperhatikan, memberikan pengalaman visual yang memuaskan bagi pelanggan.

2.4. Identifikasi Masalah

- 1. Kualitas Bahan Tambahan yang Tidak Konsisten:** Bahan tambahan seperti susu, sirup, perasa, atau bahan-bahan lain yang digunakan dalam varian rasa selain teh sering kali tidak memiliki kualitas yang konsisten dari pemasok yang berbeda.
- 2. Pencampuran Bahan yang Tidak Merata:** Proses pencampuran bahan yang tidak seragam dapat terjadi, terutama jika operator kurang terlatih atau mesin pencampur tidak berfungsi dengan optimal.
- 3. Keterbatasan Inovasi Rasa:** Terbatasnya varian rasa baru atau ketidakmampuan untuk mengikuti tren minuman kekinian dapat mengurangi daya tarik produk Selalu Teh di mata pelanggan, terutama dalam persaingan dengan merek-merek lain yang lebih inovatif.
- 4. Pengiriman Bahan Baku yang Terlambat:** Terjadi keterlambatan dalam pengiriman bahan baku yang dibutuhkan untuk menghasilkan varian rasa tertentu, yang dapat menyebabkan kehabisan stok.

2.5. Analisis Permasalahan



BAB III

KESIMPULAN DAN SARAN

3.1. Kesimpulan

Dalam laporan ini, Selalu Teh diidentifikasi menghadapi beberapa permasalahan utama terkait varian rasa minuman selain teh. Masalah kualitas bahan baku yang tidak konsisten, keterlambatan pengiriman, dan kinerja mesin yang menurun memengaruhi efisiensi produksi dan cita rasa produk. Inovasi produk juga perlu ditingkatkan agar Selalu Teh tetap kompetitif di pasar. Kondisi lingkungan produksi yang kurang terkontrol berpotensi merusak kualitas bahan baku dan produk akhir. Untuk mengatasi hal ini, Selalu Teh perlu memperbaiki manajemen rantai pasokan, merawat mesin secara berkala, dan terus mengembangkan varian rasa baru untuk memenuhi ekspektasi pelanggan serta mempertahankan posisi di pasar minuman.

Demi pengembangan lebih lanjut, disarankan agar riset operasi terus diterapkan dan disempurnakan di berbagai bidang lainnya yang masih membutuhkan pendekatan sistematis dalam pengambilan keputusan. Di sektor konstruksi, misalnya, penerapan riset operasi dapat diperluas untuk menangani proyek-proyek yang lebih kompleks dan berskala besar. Di bidang kesehatan, riset operasi dapat dikembangkan untuk meningkatkan efisiensi operasional rumah sakit dan lembaga kesehatan lainnya, terutama dalam hal manajemen sumber daya manusia dan fasilitas. Selain itu, sektor bisnis, khususnya UKM, juga bisa lebih banyak mengadopsi metode riset operasi untuk meningkatkan daya saing mereka, terutama dalam menghadapi tantangan global seperti krisis ekonomi dan perubahan teknologi. Sinergi antara akademisi dan praktisi sangat diperlukan agar solusi yang dihasilkan dari riset operasi dapat diterapkan dengan optimal di dunia nyata. Pemanfaatan teknologi modern dan perangkat lunak khusus riset operasi juga penting untuk memaksimalkan potensi yang ditawarkan oleh metode ini.

DAFTAR PUSTAKA

1. **Berita Alternatif.** (n.d.). *Selalu Teh, F&B yang Kini Miliki 53 Outlet di Kalimantan Timur*. Diakses pada [tanggal akses], dari <https://beritaalternatif.com/selalu-teh-fnb-yang-kini-miliki-53-outlet-di-kalimantan-timur/#:~:text=BERITAALTENRTIF.COM%20%E2%80%93%20Adi%20Darmawan%20selaku,tahun%202020%20hingga%20saat%20ini>.
2. **Kwik Kian Gie School of Business.** (2024, Mei 22). *Fishbone Diagram: Alat Analisis untuk Mengidentifikasi Penyebab Masalah*. Diakses pada [tanggal akses], dari <https://kwikkiangie.ac.id/home/2024/05/22/fishbone-diagram-alat-analisis-untuk-mengidentifikasi-penyebab-masalah/>.
3. **Populix.** (n.d.). *Cara Membuat Flowchart*. Diakses pada [tanggal akses], dari <https://info.populix.co/articles/cara-membuat-flowchart/>.