

PERENCANAAN OPERASIONAL BAKERYBOX

Layanan Berlangganan Roti Artisan dengan Pengantaran Langsung ke Rumah

Disusun untuk memenuhi tugas Kewirausahaan 1 – UNV211

Project Base 1: Perencanaan Operasional Ide Bisnis

Dibimbing oleh:

Andi Hidayat Muhmin, SE, MM



“Fresh Artisan Bread, Delivered to Your Doorstep”

Disusun oleh:

Rafly Akbar Ravsanjani

20230801401

CR012

Program Studi Teknik Informatika

Universitas Esa Unggul

20 November 2024

A. Pendahuluan

a. Deskripsi Singkat Ide Bisnis

BakeryBox adalah inovasi layanan berlangganan roti artisan premium yang menggabungkan keahlian pembuat roti tradisional dengan sistem distribusi modern. Kami hadir untuk menjawab kebutuhan masyarakat urban yang menginginkan roti artisan berkualitas tinggi namun memiliki keterbatasan waktu untuk mengunjungi toko roti.

Konsep Utama BakeryBox:

- Sistem berlangganan fleksibel (mingguan/bulanan).
- Penggunaan bahan premium dan organic.
- Produksi fresh daily.
- Pengantaran tepat waktu.
- Variasi roti sehat (whole wheat, gluten-free, multi-grain).
- Kemasan eco-friendly.

b. Tujuan Penyusunan Perencanaan Operasional

1. Jangka Pendek:

- Merancang sistem produksi yang efisien dan konsisten
- Mengoptimalkan jadwal produksi dan pengiriman
- Menetapkan standar kualitas di setiap tahap
- Membangun sistem inventory management yang efektif

2. Jangka Menengah

- Mengembangkan sistem automasi dalam produksi.
- Memperluas jaringan distribusi.
- Meningkatkan kapasitas produksi.
- Mengoptimalkan cost efficiency.

3. Jangka Panjang

- Mencapai skala ekonomi dalam produksi.
- Mengembangkan variasi produk.
- Membangun sistem franchise.
- Ekspansi ke kota-kota besar lainnya.

B. Aktivitas Operasional Utama

a. Rincian Aktivitas Utama Untuk Menjalankan Bisnis

1. Produksi Roti:

a) Persiapan Bahan Baku (02.00-03.00)

- Pengecekan kualitas bahan baku.
- Penimbangan bahan sesuai resep.
- Persiapan peralatan produksi.

- b) Pembuatan Adonan (03.00-04.30)**
 - Pencampuran bahan kering.
 - Pembuatan starter ragi.
 - Pengadonan dengan mixer.
 - Fermentasi awal (bulk fermentation).
- c) Proses Fermentasi (04.30-07.30)**
 - Pembentukan adonan.
 - Proofing pertama.
 - Pembentukan akhir.
 - Proofing kedua.
- d) Pemanggangan (07.30-09.30)**
 - Persiapan oven.
 - Proses pemanggangan bertahap.
 - Pendinginan roti.
- e) Pengemasan (09.30-11.00)**
 - Quality control visual.
 - Pengemasan sesuai pesanan.
 - Pelabelan dan pemberian tanggal.

2. Manajemen Pesanan

- a) Penerimaan Pesanan**
 - Registrasi pelanggan baru.
 - Pemrosesan langganan mingguan/bulanan.
 - Pencatatan preferensi khusus pelanggan.
- b) Penjadwalan Produksi**
 - Forecasting permintaan harian.
 - Alokasi sumber daya.
 - Penyusunan jadwal shift.
- c) Perencanaan Pengiriman**
 - Pembagian zona pengiriman.
 - Pemetaan rute optimal.
 - Alokasi kurir.

3. Distribusi dan Pengiriman

- a) Persiapan Pengiriman (05.00-06.00)**
 - Pengecekan kondisi kendaraan,
 - Persiapan box pendingin,
 - Briefing kurir.
- b) Proses Pengiriman (06.00-14.00)**
 - Pengiriman sesuai rute.
 - Real-time tracking.
 - Konfirmasi pengiriman.
- c) Evaluasi Pengiriman**

- Laporan status pengiriman.
- Penanganan kendala.
- Feedback pelanggan.

b. Jadwal Operasional

1. Produksi:

- Shift 1 (02.00-10.00): Produksi utama.
- Shift 2 (10.00-18.00): Produksi tambahan & persiapan.

2. Pengiriman:

- Batch 1 (06.00-10.00): Area prioritas.
- Batch 2 (10.00-14.00): Area sekunder.

3. Customer Service:

- Shift 1 (08.00-17.00): Pelayanan umum.
- Shift 2 (10.00-19.00): Follow-up & evaluasi.

4. Quality Control:

- Pengecekan bahan (02.00-03.00).
- Monitoring produksi (03.00-11.00).
- Evaluasi produk (11.00-12.00).

C.Sumber Daya yang Dibutuhkan

a. Tenaga Kerja

1. Tim Produksi:

a) Baker Professional (3 orang)

- Minimal pengalaman 5 tahun.
- Sertifikasi baker professional.
- Keahlian roti artisan.

b) Asisten Baker (4 orang)

- Pengalaman 2 tahun.
- Kemampuan dasar pembuatan roti.

c) Staff Pengemasan (2 orang)

- Teliti dan rapi.
- Paham standar food safety.

2. Tim Pengiriman:

a) Kurir (4 orang)

- SIM A/C.
- Menguasai area pengiriman.
- Kemampuan komunikasi baik.

b) Koordinator Logistik (1 orang)

- Pengalaman manajemen logistic.

- Kemampuan routing & scheduling.
- 3. Tim Pelayanan:**
 - a) Customer Service (2 orang)**
 - Pengalaman minimal 2 tahun.
 - Kemampuan komunikasi excellent.
 - Penguasaan sistem CRM.
 - b) Admin Order (2 orang)**
 - Teliti dalam input data.
 - Pemahaman sistem inventori.
- 4. Tim Manajemen:**
 - a) Manager Operasional (1 orang)**
 - Pengalaman F&B minimal 5 tahun.
 - Kemampuan leadership.
 - Background culinary/hospitality.
 - b) Supervisor Produksi (1 orang)**
 - Pengalaman bakery 3 tahun.
 - Kemampuan quality control.
 - c) Supervisor Pengiriman (1 orang)**
 - Pengalaman logistik F&B.
 - Kemampuan manajemen tim.

b. Bahan Baku dan Inventori

1. Bahan Baku Utama:

- a) Tepung:**
 - Tepung protein tinggi.
 - Tepung gandum organic.
 - Tepung rye.
 - Tepung whole wheat.
- b) Ragi:**
 - Ragi instant premium.
 - Sourdough starter.
- c) Biji-Bijian:**
 - Oat.
 - Flaxseed.
 - Sunflower seeds.
 - Pumpkin seeds.

2. Bahan Penolong:

- a) Pemanis:**
 - Gula kelapa organic.
 - Gula tebu organic.
 - Madu.

b) Garam dan Minyak:

- Garam laut.
- Minyak zaitun extra virgin.
- Butter grade A.

c) Bahan Pelengkap:

- Susu bubuk.
- Telur organic.
- Dried fruits.

3. Material Packaging:

a) Pelengkap Kemasan:

- Box premium branded.
- Paper bag food grade.
- Plastik wrap khusus roti.
- Label dan sticker.
- Kartu ucapan.

c. Peralatan dan Teknologi

1. Peralatan Produksi Utama

a) Oven:

- Oven deck premium 4 tingkat.
- Oven rotary.
- Steam injection system.

b) Mixer:

- Planetary mixer 20L (2 unit).
- Spiral mixer 40L (1 unit).

c) Proofer:

- Proofer cabinet digital.
- Humidity control system.

2. Peralatan Pendukung

- Timbangan digital presisi.
- Thermometer digital.
- Dough divider.
- Bread slicer.
- Working table stainless.
- Cooling rack.

3. Sistem Teknologi

a) Software:

- POS System.
- Inventory Management.
- Customer Relationship Management.

- Delivery Tracking System.

b) Hardware:

- Komputer kasir.
- Tablet untuk kurir.
- Printer thermal.
- CCTV system.

d. Lokasi dan Fasilitas

1. Area Produksi (100m²):

- Ruang mixing (30m²).
- Area pemanggangan (40m²).
- Area pendinginan (30m²).

2. Area Pengemasan (50m²):

- Meja packaging.
- Area quality control.
- Area staging.

3. Gudang (30m²):

- Rak bahan kering.
- Chiller ingredients.
- Area packaging material.

4. Area Pengiriman (40m²):

- Loading dock.
- Parkir kendaraan.
- Area persiapan.

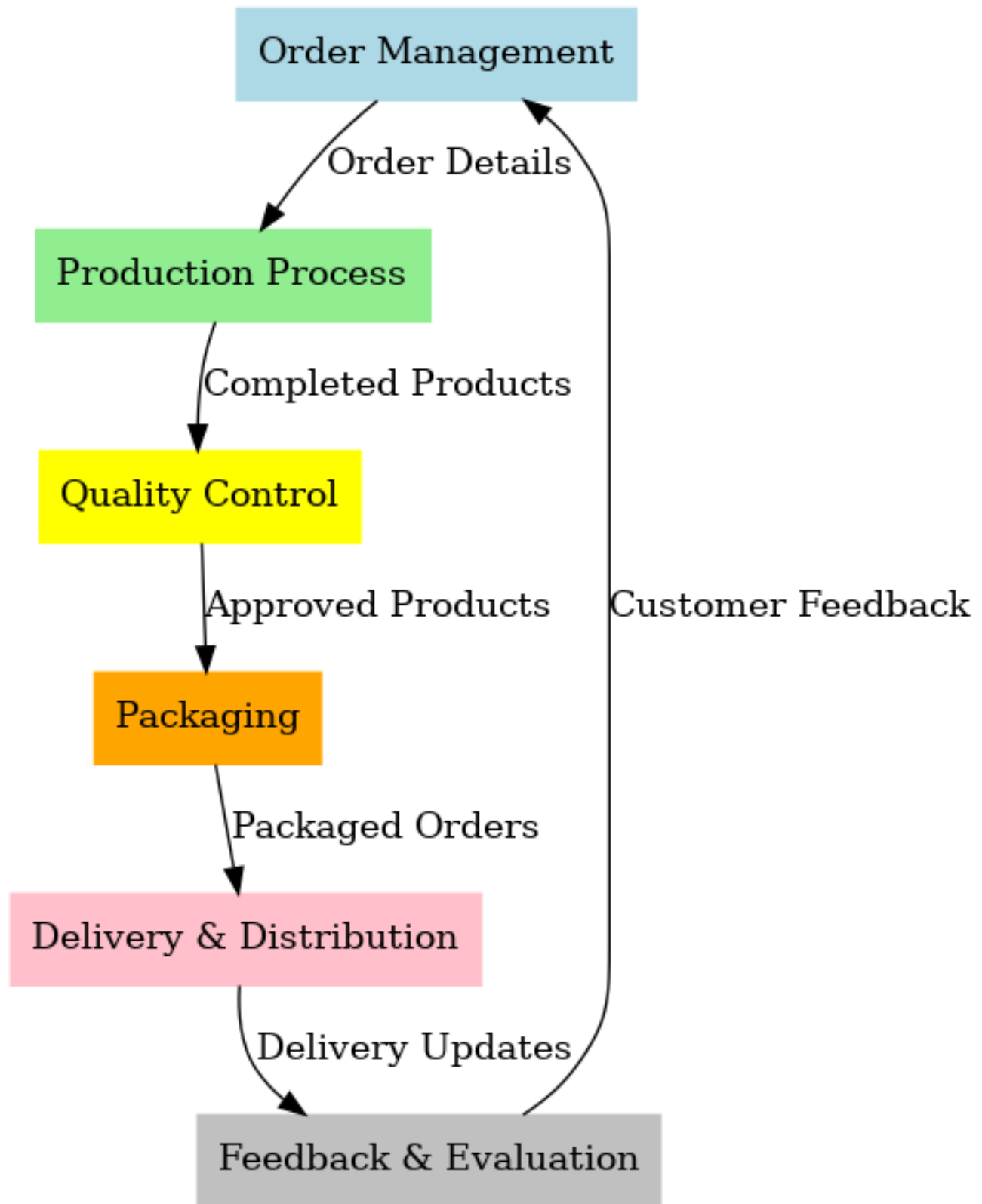
5. Kantor (30m²):

- Ruang admin.
- Customer service area.
- Ruang meeting.

6. Fasilitas Pendukung:

- Toilet karyawan.
- Ruang ganti.
- Pantry.
- Musholla.

D. Diagram dan Alur Kerja



E. Analisis Risiko Operasional

a. Identifikasi Risiko Utama

1. Risiko pada Bahan Baku:

- Keterlambatan pengiriman bahan baku yang dapat menghambat jadwal produksi.
- Kualitas bahan baku buruk yang memengaruhi hasil akhir produk.
- Kenaikan harga bahan baku yang dapat meningkatkan biaya produksi.

2. Risiko pada Produksi:

- Gagal produksi akibat kesalahan proses atau kurangnya pelatihan tim.
- Kerusakan mesin yang menyebabkan berhentinya produksi.
- Kontaminasi bahan atau produk yang dapat memengaruhi keamanan makanan.

3. Risiko pada Pengiriman:

- Keterlambatan pengiriman yang mengurangi kepuasan pelanggan.
- Produk rusak selama pengiriman akibat pengemasan yang kurang sesuai.
- Salah alamat pengiriman yang mengakibatkan ketidaksesuaian waktu atau hilangnya produk.

4. Risiko Bisnis:

- Komplain pelanggan terkait kualitas produk atau layanan.
- Penurunan jumlah pesanan akibat kurangnya promosi atau persaingan.
- Tekanan dari kompetitor yang menawarkan produk serupa.

b. Strategi Mitigasi Risiko

1. Mitigasi Risiko Bahan Baku:

- Menggunakan banyak supplier untuk memastikan ketersediaan bahan baku.
- Menerapkan Quality Control (QC) yang ketat pada saat penerimaan bahan.
- Menetapkan kontrak jangka panjang dengan supplier untuk mengunci harga dan pasokan.

2. Mitigasi Risiko Produksi:

- Mengadakan pelatihan rutin untuk tim produksi agar menguasai proses.
- Melakukan perawatan berkala pada mesin untuk mencegah kerusakan.
- Mengadopsi sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) untuk memastikan keamanan produk.

3. Mitigasi Risiko Pengiriman:

- Mengoptimalkan rute pengiriman untuk efisiensi waktu dan jarak.
- Menggunakan kemasan khusus yang menjaga produk tetap aman selama perjalanan.
- Melakukan pengecekan ganda (double-check) pada alamat pengiriman sebelum dispatch

4. Mitigasi Risiko Bisnis:

- Merespons komplain pelanggan dengan cepat dan memberikan solusi yang memuaskan.
- Mengadakan promosi secara berkala untuk meningkatkan minat pelanggan.
- Mengembangkan inovasi produk untuk mempertahankan daya saing di pasar.

c. Table Analisis Risiko Operasional

Analisis Risiko		
Jenis Risiko	Risiko	Mitigasi
a. Bahan Baku	<ul style="list-style-type: none">• Keterlambatan• Kualitas Buruk• Harga Naik	<ul style="list-style-type: none">• Multi Supplier• QC Ketat• Kontrak Supplier
b. Produksi	<ul style="list-style-type: none">• Gagal Produksi• Mesin Rusak• Kontaminasi	<ul style="list-style-type: none">• Training Rutin• Maintenance• HACCP System
c. Pengirim	<ul style="list-style-type: none">• Terlambat• Produk Rusak• Salah Alamat	<ul style="list-style-type: none">• Optimasi Rute• Box Khusus• Double Check
d. Bisnis	<ul style="list-style-type: none">• Komplain• Order Turun• Kompetitor	<ul style="list-style-type: none">• Quick Response• Promosi• Inovasi

F. Penutup

Perencanaan operasional BakeryBox ini dirancang untuk mendukung kelancaran implementasi ide bisnis layanan berlangganan roti artisan dengan pengantaran langsung ke rumah. Dengan fokus pada efisiensi proses produksi, distribusi tepat waktu, dan pelayanan pelanggan yang optimal, BakeryBox bertujuan untuk memberikan pengalaman terbaik bagi pelanggan sekaligus menjaga keberlanjutan usaha.

Kami percaya bahwa dengan sistem yang dirancang secara matang, BakeryBox dapat menjadi solusi praktis bagi masyarakat urban yang menginginkan roti artisan berkualitas tinggi tanpa harus meluangkan waktu untuk mengunjungi toko fisik. Dukungan bahan baku premium, tenaga kerja profesional, dan pemanfaatan teknologi canggih akan memastikan BakeryBox terus memenuhi harapan pelanggan dan berkembang menjadi bisnis yang kompetitif di pasar.

Semoga dokumen ini dapat menjadi panduan yang bermanfaat untuk merealisasikan ide bisnis ini dengan baik. Kami mengucapkan terima kasih atas perhatian dan bimbingan yang diberikan selama proses penyusunan perencanaan ini.

A.Lampiran Tambahan

a. Denah Lokasi

Dapur Produksi BakeryBox



b. Table Detail Sumber Daya



Disusun dengan dedikasi untuk mendukung inovasi dalam kewirausahaan.

Rafly Akbar Ravsanjani

Teknik Informatika

Universitas Esa Unggul

20 November 2024

