

PEMODELAN PROSES BISNIS UMKM AYAM PAHA DADA CAMAN, BEKASI, JAWA BARAT

Disusun Oleh : Nandana Rifqi Irfansyah

a. Kegiatan Utama UMKM

Melakukan Pengelolaan dan Pembumbuan Bahan Baku Ayam Mentah di Dapur Pusat hingga menjadi Bahan Baku Ayam setengah jadi. Kemudian Bahan baku Ayam Setengah jadi di Warehouse Pusat dapat diambil oleh tiap Gerai Franchise. Di Setiap Gerai Franchise akan melakukan kegiatan Penjualan Menu Ayam Rempah dan distribusi ke Konsumen dengan bantuan jasa Delivery bagi pemesanan melalui Online Strategi Meraih Benefitnya adalah Melakukan beberapa langkah agar Pelanggan setia dengan Produk yaitu dengan membuat Bumbu Rempah Rahasia yang Enak dan Penetapan Harga Menu yang Murah, Melakukan beberapa Promosi agar Meningkatkan Jangkauan Minat Pelanggan, Melayani pesanan konsumen dengan Cepat dan Ramah, Peningkatan Inovasi Menu, serta pengontrolan Kualitas Produk agar tetap Terjaga

b. Stakeholder UMKM

Stakeholder Internal	Stakeholder Eksternal
- Owner	- Supplier
- Direktur Operational	- Distributor
- Direktur Keuangan	- Konsumen
- Supervisor	
- Karyawan	

c. Realisasi Penyampaian Produk Pada Konsumen

Ayam Paha Dada terus mewujudkan Pengelolaan Bahan Baku dan Penjualan produk ayam yang lebih baik lagi melalui Peningkatan Variasi Menu, Pencarian supplier yang terbaik serta Peningkatan dan Quality Control Mutu Masakan Kemudian melakukan Promosi di media sosial seperti menggunakan Instagram dan Broadcasting di WA, Pengadaan Free Ongkir untuk radius 5 km dari Lokasi Toko, serta Pengadaan Event Diskon Jumat Berkah sehingga produk dapat lebih dikenal oleh masyarakat.

d. Komponen Penyusun Structure Cost (Harga Jual)

Biaya Fixed Cost terdiri dari :

Biaya Variable Cost terdiri dari :

a. Sewa Tempat

b. Gaji Karyawan

c. Pajak dan Penyusutan Peralatan

a. Biaya Bahan Baku

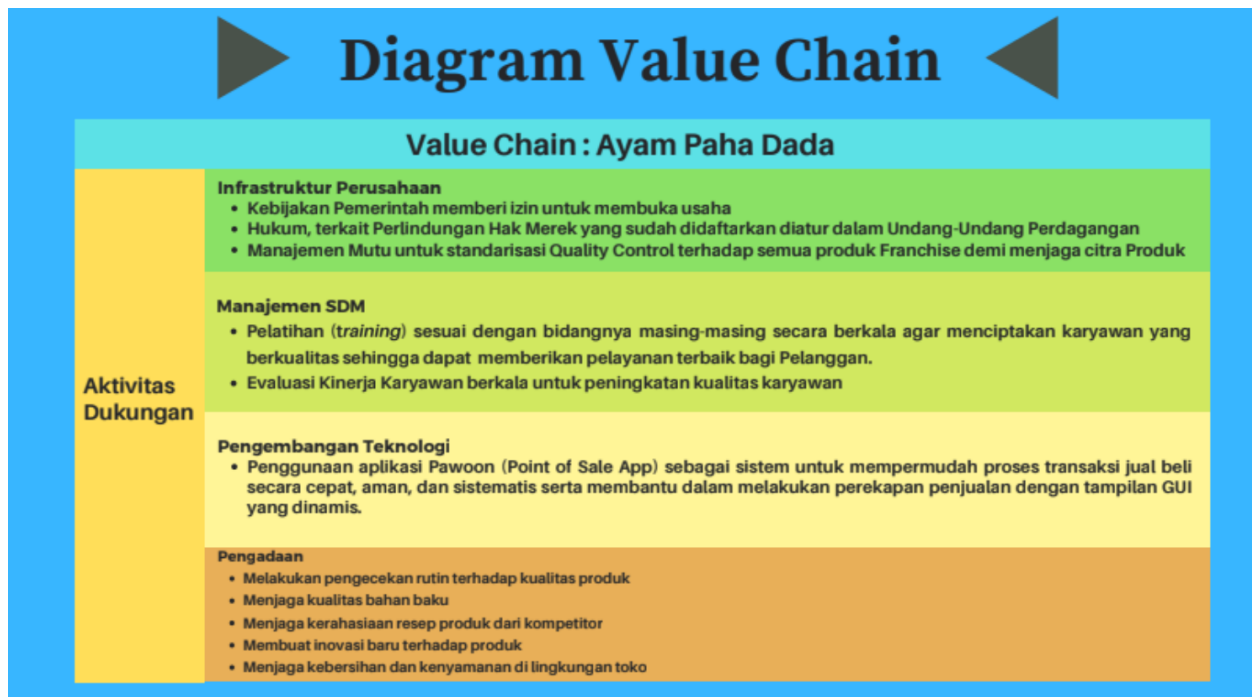
b. Biaya Packaging/ Pengemasan

c. Biaya Listrik, Air, Overhead

e. Business Model Canvas Ayam Paha Dada Caman :

The Business Model Canvas				
Designed for: Pemodelan Proses Bisnis UMKM Ayam Paha Dada			Designed by: Kelompok 3 PPB SI_A	
Koordinator : Nandana Rifqi Irfansyah			Last Edited : 28/05/2022	
Key Partners 1. Supplier (Penjual Cabai, Sayur Lalapan, Ayam, Minyak, Beras, dll) 2. Konsumen 3. Apps Food 4. Resto Franchise	Key Activities 1. Pengelolaan Bahan Baku 2. Melayani terima Pesanan dari Apps Cashier Pawoon 3. Proses Pemasakan dan Pengemasan Paket Ayam 4. Pengantaran dan Penyajian Ayam (Online dan Offline) 5. Promosi melalui Social Media Key Resources 1. Sumber Daya Manusia 2. Peralatan dan Infrastruktur Toko 3. Hak atas Kekayaan Intelektual 4. Citra dari Merek Produk	Value Propositions 1. Ayam memiliki Bumbu khas Rempah Nusantara 2. Penyajian Makanan yang cepat 3. Lokasi Strategis di pinggir Jalan Besar sehingga mudah dijangkau 4. Bahan Baku selalu Fresh 5. Packaging Aman dan Menarik 6. Harga Murah, Porsi Banyak, Kualitas Terjaga	Customer Relationships 1. Menyimpan No Pelanggan untuk Pemberitahuan Diskon terbaru 2. Broadcast di Social Media untuk menjaga hubungan dengan Pelanggan 3. Mengutamakan pelayanan Ramah & Cepat 4. Menjaga Kehigienisan dan Cita Rasa produk Channels 1. Resto Franchise 2. Apps Food (Shopee Food, Grab Food, Go Food, Traveloka Eats) 3. Brosur	Customer Segments <ul style="list-style-type: none">• Pegawai Kantoran• Masyarakat Pecinta Pedas• Remaja Sekolah di Apps Food• Pemilik Modal yang ingin membuka Usaha
Cost Structure 1. Biaya Bahan Baku 2. Biaya Packaging/Kemasan 3. Biaya Overhead 4. Biaya Operasional Toko (Listrik & Air) 5. Sewa Ruko 6. Gaji Karyawan 7. Biaya Penyusutan Peralatan		Revenue Streams 1. Penjualan Menu Paket Ayam Rempah 2. Franchising Merek Ayam Paha Dada		

f. Diagram Value Chain Ayam Paha Dada Caman :



Komunikasi Stakeholder dalam UMKM Ayam Paha Dada

Fungsi Bisnis	Stakeholder Internal	Stakeholder Eksternal	Jenis Komunikasi
Logistic Inbound	Karyawan Dapur, Karyawan Masak, Karyawan Gudang.	Supplier Bahan Baku	Informal
Operation	Karyawan Masak, Karyawan Gudang	-	Informal
Logistic Outbound	Karyawan Masak, Kasir	Distributor, Konsumen	Formal dan Informal
Marketing & Sales	Karyawan Toko	Konsumen, Influencer, Content Creator	Formal dan Informal
Services	Kasir, Karyawan Masak	Distributor, Konsumen	Formal dan Informal

1. Logistic Inbound

- Pengambilan Ayam Setengah Jadi dari Warehouse Pusat

Platform : Whatsapp

Jenis Komunikasi : Terstruktur

Informasi yang terlibat : Karyawan Gudang dari Resto Franchise akan mengirimkan pesan melalui Whatsapp menanyakan ketersediaan dan kesiapan stok ayam yang sudah dibumbui oleh Warehouse Pusat. Setelah Karyawan Dapur dari Warehouse Pusat merespon pesan dengan menjawab ketersediaan ayam telah siap, kemudian baru Karyawan Gudang akan mendatangi langsung untuk mengambil bahan baku ayam. Kemudian Invoice dari Pusat akan dikirim melalui Whatsapp dengan tempo pembayaran dalam waktu tertentu.

- Membeli Bahan Baku Lauk Pelengkap dan Bumbu Rempah

Platform : Whatsapp

Jenis Komunikasi : Tidak Terstruktur

Informasi yang terlibat : Karyawan Masak dari Resto Franchise akan mengirimkan pesan melalui Whatsapp menanyakan mengenai kecukupan Stok, serta harga terbaru dari Bahan Baku yang ingin dibeli pada list. Bila Supplier Pertama tidak siap maka akan beralih mengirim Pesan pada Supplier Cadangan Lain hingga mendapat Respon yang Positif. Setelah mendapat balasan Pesan ketersediaan Bahan Baku sudah ada baik berupa Tahu, Telur, Tempe, Cabe Rawit, Kelapa Parut, dan Bumbu Dapur , kemudian baru Karyawan Dapur akan mendatangi langsung Supplier untuk membeli Belanjaan tersebut sekaligus membayar biaya belanjaan langsung di tempat.

2. Operation

- Menerima Pesanan dari Pelanggan dari Offline dan Online

Platform : - (Offline) & Apps Food (Online)

Jenis Komunikasi : Tidak Terstruktur (Offline) & Terstruktur (Online)

Informasi yang terlibat : Pelanggan yang makan di Tempat (Offline) akan memesan secara langsung di Meja Kasir dan Kasir akan mencatat serta mengonfirmasi Pesanan Pelanggan. Kemudian untuk Pelanggan yang memesan Secara Online akan melalui prosedural memesan melalui Apps Food dan mengirimkan Driver sebagai perantara yang memesan Menu Makanan ke Meja Kasir secara langsung di Resto dan menunggu Proses Pesanan dibuat.

- Menggoreng dan Mengemas Pesanan (Menu Ayam + Lauk Pelengkap, Nasi, dan Sambal)

Platform : Apps Pawoon

Jenis Komunikasi : Terstruktur

Informasi yang terlibat : Kasir akan mengirimkan Pesanan Final dari Pelanggan baik dari Offline maupun Online yang telah diinput melalui Apps Pawoon dan Data Apps Pawoon akan dikoneksikan ke Printer yang ada di Dapur untuk mencetak Struk Pesanan. Dari Struk Pesanan tersebut, Karyawan Masak akan mulai menggoreng dan mengemas sesuai Pesanan dari Struk Pembayaran.

3. Logistic Outbound

- Mengantar Pesanan ke Meja Pelanggan (Pemesan secara Offline)

Platform : -

Jenis Komunikasi : Tidak Terstruktur

Informasi yang terlibat : Karyawan Masak yang telah menyajikan Makanan di Piring akan mengantarkan Pesanan ke Meja yang Sesuai.

- Mengantar Pesanan ke Lokasi Pelanggan (Pemesan Secara Online)

Platform : Apps Food

Jenis Komunikasi : Terstruktur

Informasi yang terlibat : Karyawan Masak yang telah mengemas Pesanan dalam Box akan memberikan ke Kasir untuk diberikan kembali kepada Driver dan akan diantar menuju ke Lokasi Tujuan Pelanggan yang memesan Secara Online. Kemudian bila tidak ada halangan

saat perjalanan, Driver akan memberikan Notifikasi Template Pemberitahuan telah Sampai di Lokasi Customer dan kemudian Proses Pengantaran kepada Pelanggan pun selesai.

4. Marketing & Sales

- Pemasaran dengan Social Media

Platform : Instagram & Whatsapp

Jenis Komunikasi : Terstruktur

Informasi yang terlibat : Admin Instagram selaku rangkap sebagai Pembuat Poster dan Bahan Story untuk kebutuhan Promosi Toko akan memberikan Pesan template kepada Karyawan Toko melalui grup Whatsapp. Kemudian setelah File diterima oleh Karyawan Toko, maka File Promosi Menu Toko akan di Upload di akun Social Masing-Masing. Di lain sisi Admin Instagram juga akan mengupload Poster Promosi di Akun Instagram Ayam Paha Dada.

- Bekerja Sama dengan MarketPlace

Platform : Apps Food

Jenis Komunikasi : Terstruktur

Informasi yang terlibat : Owner Toko melakukan Pendaftaran Resto Makanan di Apps Food melalui Prosedural tertentu dan menyetujui kriteria serta perjanjian dengan Platform Apps Food tersebut. Kemudian Promosi terbaru dari Toko juga akan diinformasikan melalui Platform tersebut agar Pelanggan Online mendapat Informasi Promosi lebih cepat dan Praktis.

- Bekerja Sama dengan Influencer

Platform : Instagram / Whatsapp / Email

Jenis Komunikasi : Tidak Terstruktur

Informasi yang terlibat : Owner akan mengirimkan Permintaan Promosi kepada Influencer yang diinginkan melalui Instagram dan dapat dialihkan kembali ke Whastapp maupun Email untuk Pembicaraan Endorsement lebih lanjut. Setelah Sepakat maka Pihak Toko akan mengirimkan Beberapa Produk kepada Influencer dan Penguploadan Video Promosi di Instagram oleh Influencer.

5. Services

- Memberi Pilihan Merubah Menu yang dipesan secara Offline

Platform : Apps Pawoon

Jenis Komunikasi : Tidak Terstruktur

Informasi yang terlibat : Kasir setelah menerima Pesanan akan memberikan Konfirmasi Pesanan lagi kepada Pelanggan untuk memastikan apakah yang dipesan sudah benar, bila Pelanggan berkeinginan untuk melakukan perubahan Menu maka dapat disampaikan kepada Kasir saat itu juga.

- Pemberian Free Delivery melalui Apps Food Khusus < 5 Km dari Lokasi Toko

Platform : Apps Food

Jenis Komunikasi : Tidak Terstruktur

Informasi yang terlibat : Stakeholder Toko melakukan Input ketentuan tambahan pada Toko Online di Apps Food dengan memotong biaya Delivery menjadi gratis khusus bagi jarak pemesan yang kurang dari 5 km dari Lokasi Toko. Sehingga para pemesan secara Online yang mengetahui penawaran tersebut dapat tertarik dan memanfaatkannya.

- Menerima Pemesanan Skala Besar khusus Kegiatan Jumat Berkah

Platform : Whatsapp & Telpn

Jenis Komunikasi : Tidak Terstruktur

Informasi yang terlibat : Pelanggan yang ingin menyumbang makanan untuk Acara Jumat Berkah akan menghubungi Admin Whatsapp Toko Cabang yang terdekat dari Lokasi Pelanggan. Informasi akan ditanyakan seperti Menanyakan harga dan ketersediaan Menu terlebih dahulu dan kemudian baru Mengirimkan Permintaan Paket Pesanan Ayam dalam Jumlah Skala besar tertentu dari H-3 kepada Resto. Setelah mendapat Konfirmasi Pesanan dari Pihak Resto, maka Invoice digital akan dikirim kepada Pelanggan agar proses Pesanan dapat dilanjutkan. Setelah Invoice dibayar dan Pesanan sudah siap, proses pengiriman akan melalui Delivery khusus dari Toko dan pemberian Konfirmasi Pesanan telah Siap dilakukan lebih lanjut melalui Percakapan Telepon agar pesanan dapat diantar sampai lokasi dengan tepat.

Narasi Urutan Proses Bisnis dari Fungsi Bisnis Diagram Value

1. Inbound Logistic

Restock Bahan Baku Ayam, Lauk Tambahan dan Bumbu Dapur

Proses *inbound logistic* memiliki 2 (dua) pihak yang terlibat, yaitu pihak **Warehouse pusat** dan **Pihak Resto**. Pihak **warehouse pusat** menyediakan produk hulu yakni produk ayam olahan setengah jadi, sedangkan **pihak Resto** akan memastikan ketersediaan ayam olahan dan menyiapkan bahan-bahan tambahan yang akan dibutuhkan pada proses operation.

Pada **pihak Resto**, terdapat dua (2) bagian Karyawan, yaitu **Karyawan Dapur** dan **Karyawan Gudang**. **Karyawan Gudang** bertugas dalam mengurus suplai ayam olahan agar siap untuk diolah lebih lanjut. Sedangkan **Karyawan Dapur** bertugas menyiapkan bahan-bahan tambahan yang diperlukan untuk keperluan memasak yang akan dilakukan pada tahap *operation*. Aktivitas dimulai setiap hari Sabtu pukul 07.00 WIB saat **Karyawan Gudang Resto** menghubungi **Warehouse Pusat** via Whatsapp untuk pengecekan ketersediaan ayam. Selanjutnya, **Karyawan Gudang** meneruskan informasi pemberitahuan tentang ketersediaan ayam kepada **Karyawan Dapur**. **Jika ayam tersedia**, **Karyawan Gudang** mengambil ayam tersebut ke **Warehouse Pusat**. Pengambilan ayam terdiri dari pembelian, melakukan pembayaran, serta menerima invoice dari transaksi tersebut. Kemudian, karyawan gudang kembali ke **Resto**. Setelah mengambil ayam, **Karyawan Gudang** akan menyimpan ayam tersebut ke dalam freezer yang ada di gudang penyimpanan. Di sisi lain, **Karyawan Dapur** akan melakukan pembelian bahan-bahan tambahan. Adapun bahan-bahan yang akan dibelanjakan antara lain telur ayam, tahu, tempe, beras, sayuran, cabai merah dan hijau, bumbu dapur, dan kelapa parut. Selanjutnya, semua bahan tersebut akan disiapkan untuk disimpan ke dalam lemari pendingin yang ada di gudang penyimpanan. **Jika ternyata ayam tidak tersedia**, maka **Resto** akan tutup sementara dan **Karyawan Dapur** tidak melakukan pembelian bahan tambahan.

2. Operation

Pemesanan dari Pelanggan

Pada proses *operation* terdapat 2 pihak yang terlibat yaitu pihak **Customer** dan **Pihak Resto**. Proses *operation* dipicu ketika **Resto** dibuka setiap hari pukul 08.30 WIB dan mulai menerima *order* dari **Customer**. **Customer** bisa memilih pesanan terlebih dahulu dan kemudian akan memesan menu pesanan kepada kasir. **Kasir** mencatat pesanan dari pelanggan **dibantu dengan aplikasi Pawoon**. **Customer** juga dapat meminta jika ingin memakai sambal, dan juga dapat menambahkan menu pendamping lainnya seperti tahu, tempe, dan atau telur. Setelah selesai memesan, **Customer** harus membayar pesanan terlebih dahulu. **Apabila pesanan telah dibayar**, **Struk** pembayaran akan dicetak oleh **kasir** dan **pelanggan** dapat menunggu pesannya hingga siap dengan waktu kurun 7-10 menit. Pesanan dari **Customer** akan diteruskan oleh **Kasir** ke **Karyawan Masak** yang berada di dapur melalui **Struk Pembayaran**.

Penggorengan dan Penyajian Pesanan

Proses penggorengan akan dimulai saat Karyawan masak menerima Struk Pembayaran berisi Pesanan pelanggan yang telah dikirimkan oleh Kasir. Karyawan Masak kemudian mulai melakukan proses menggoreng ayam selama 3 menit hingga ayam telah matang. Selain itu, karyawan masak juga memasak dan menyiapkan beberapa pilihan menu pendamping lainnya seperti menyiapkan sambal, menggoreng tahu, tempe dan atau telur sesuai dengan orderan pelanggan dengan alat penggorengan dengan waktu penggorengan dan penyiapan selama 3 menit juga. Kemudian setelah Ayam dan Lauk Pendamping Menu telah matang semua, maka semua yang telah digoreng akan ditiriskan menggunakan Alat Spinner. Setelah semua pesanan dari Customer telah ditiriskan, maka Karyawan Masak akan menyajikan pesanan tersebut sesuai dengan permintaan Customer, apabila *take away* maka akan disajikan di Box Makanan, Namun apabila *dine in* maka pesanan akan disajikan di Piring. Setelah disajikan, Karyawan Masak akan mengantarkan pesanan tersebut kepada Customer. Ketika Customer telah mendapatkan pesannya, maka proses *operation* Resto telah berakhir.

3. Logistic Outbound

Pengantaran Pesanan

Pada proses pengantaran pesanan kepada customer, ada 3 pihak yang terlibat yaitu Kasir, Driver, dan Customer. Proses pengantaran dimulai ketika pesanan selesai dibuat dan Kasir akan memberikan pesanan tersebut kepada Driver. Setelah Pesanan tersebut diterima oleh Driver, kemudian Driver mulai mengantar pesanan ke lokasi tujuan yang sudah diberikan Customer. Dalam mengantarkan pesanan ada dua kemungkinan, apabila Driver tidak bisa mengantarkan pesanan kepada Customer, maka pesanan tersebut dianggap gagal. Kemudian apabila Driver berhasil dalam mengantarkan pesanan, maka Driver akan sampai tepat di lokasi dan Customer dapat menerima pesanan tersebut. Setelah menerima pesanan, Customer dapat memberikan penilaian terhadap pesanan yang dibelinya dan proses Pengantaran pesanan pun selesai.

4. Marketing & Sales / Pemasaran dan Penjualan

Pemasaran di Sosial Media

Proses pemasaran ini melibatkan Admin sebagai pekerja rangkap oleh seorang karyawan Resto Ayam Paha Dada dan Seluruh Stakeholder Resto yang meliputi Owner, Direktur, Karyawan Masak, Karyawan Gudang, dan Kasir di saat waktu senggang dan luar jam kerja (saat sebelum & pulang bekerja). Pemasaran dilakukan melalui Social Media Ayam Paha Dada di Instagram dan Whatsapp. Admin akan mempersiapkan device dan tool untuk membuat poster. Admin membuat poster digital menggunakan Photoshop dan *caption* semenarik mungkin untuk kebutuhan promosi produk. Setelah poster dan *caption* telah dibuat, admin akan mengajukan desain poster tersebut kepada Stakeholder Resto yang bersangkutan untuk dikoreksi hingga disetujui dan siap untuk di-upload. Admin akan login sosial media, kemudian Admin akan melakukan dua kegiatan sekaligus, yaitu melakukan upload poster promosi yang telah dibuat di feed Instagram dan setelah upload selesai, admin juga akan membagikan file poster dan *caption* untuk di-upload di Instastory dan status Whatsapp kepada stakeholder Internal Resto. Setelah file diterima oleh Owner, Direktur dan Karyawan Resto, maka mereka akan mengupload file dari admin Instagram di Instastory dan status Whatsapp. Jika upload file gagal, maka proses promosi menjadi terhambat dan perlu diulang hingga berhasil ter-upload. Setelah file berhasil di-upload, maka Poster Promosi akan terposting dan muncul di Feed & Status di Whatsapp maupun Instagram. Dengan berhasilnya file terposting di Social Media, maka Proses Pemasaran telah selesai.

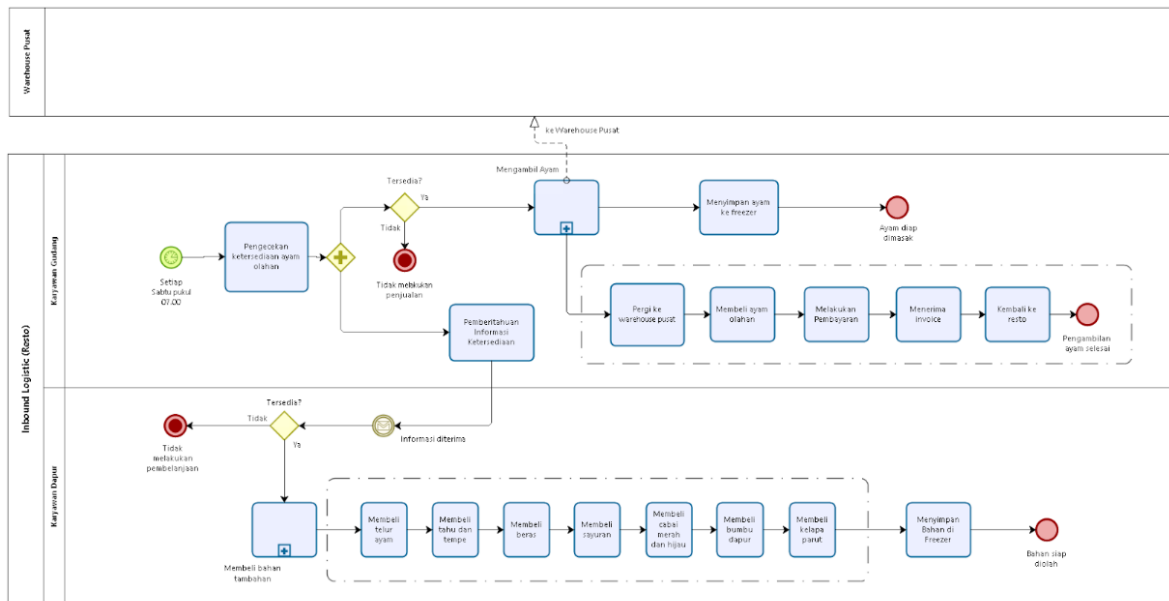
5. Services / Layanan

Konfirmasi Pesanan

Pada Proses Konfirmasi Pesanan ini melibatkan 2 pihak, yaitu **Customer** dan **Kasir**. Proses ini dipicu oleh **Customer** saat mereka **mulai memesan Makanan pada Toko yang dibuka setiap hari pada pukul 08.30 WIB**. Kemudian setelah **Customer** sudah menentukan pilihan dan ingin mengonfirmasi pesannya kembali, maka Kasir akan **memberikan 3 pilihan** kepada **Customer** yaitu apabila Pesanan sudah benar dan siap diproses, ingin Mengubah Menu Pesanan, atau melakukan Pembatalan Pesanan. Jika **Pelanggan sudah mengonfirmasi bahwa Pesanan sudah Benar kepada Kasir**, maka akan dilanjutkan dengan Memproses Pembayaran, dimana **kasir** akan memberikan **pilihan Dua Opsi Pembayaran** melalui E-Wallet atau Tunai kepada **Customer**. Kemudian setelah pembayaran telah selesai, maka Struk Pembayaran akan dicetak ke Dapur dan **Proses Pemesanan dianggap berhasil dan Customer dapat menunggu pesanan hingga siap**. Namun jika **Customer** ingin mengubah menu Pesanan, maka **Kasir** akan memberikan **3 pilihan kembali** yaitu dapat memilih meja makan, Mengganti Menu Pesanan, ataupun Menambah Lauk. Dan masing-masing dari pilihan mengubah menu akan disimpan perubahannya dan konfirmasi Pesanan baru akan dikirimkan kembali kepada **Customer** hingga Pesanan sesuai. Terakhir jika **Customer** ingin membatalkan pesanan, maka **Kasir** akan menerima dan memproses pembatalan pesanan terlebih dahulu. Setelah **pesanan berhasil dibatalkan**, maka akan diteruskan informasi tersebut kepada **Customer**. Jika Informasi Pembatalan Pesanan telah diterima, maka **Customer** tersebut dapat meninggalkan Resto dan proses Pemesanan dianggap gagal.

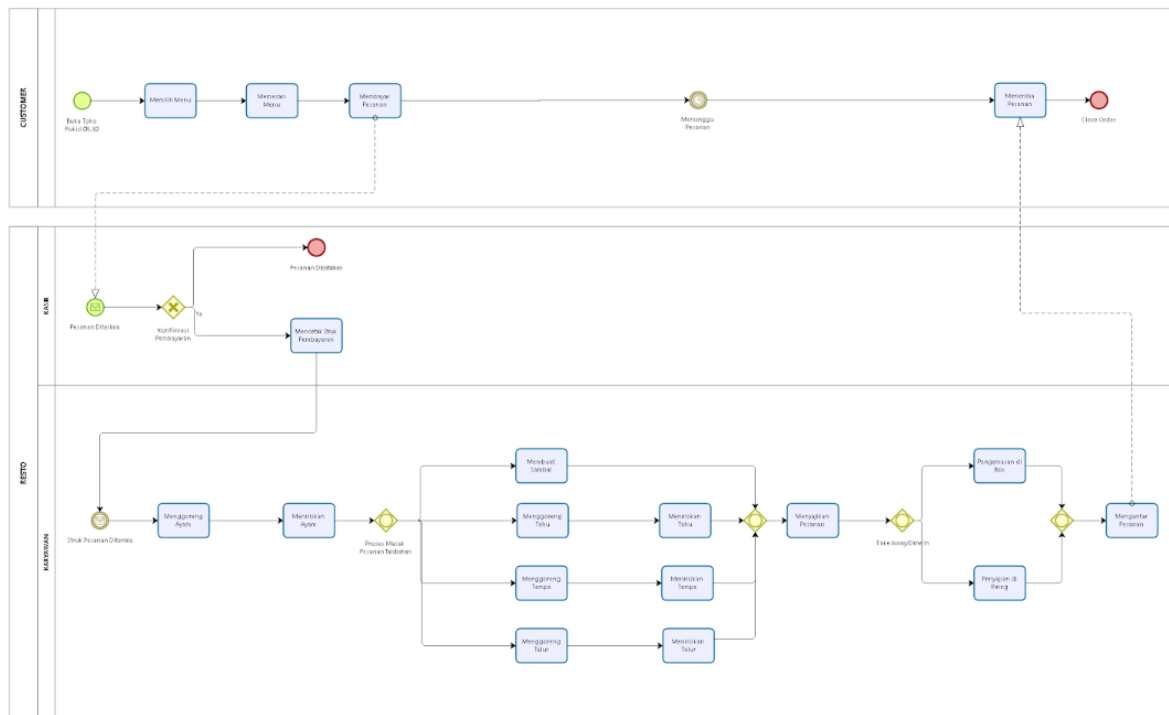
Proses BPMN UMKM Ayam Paha Dada Caman

Inbound Logistic :

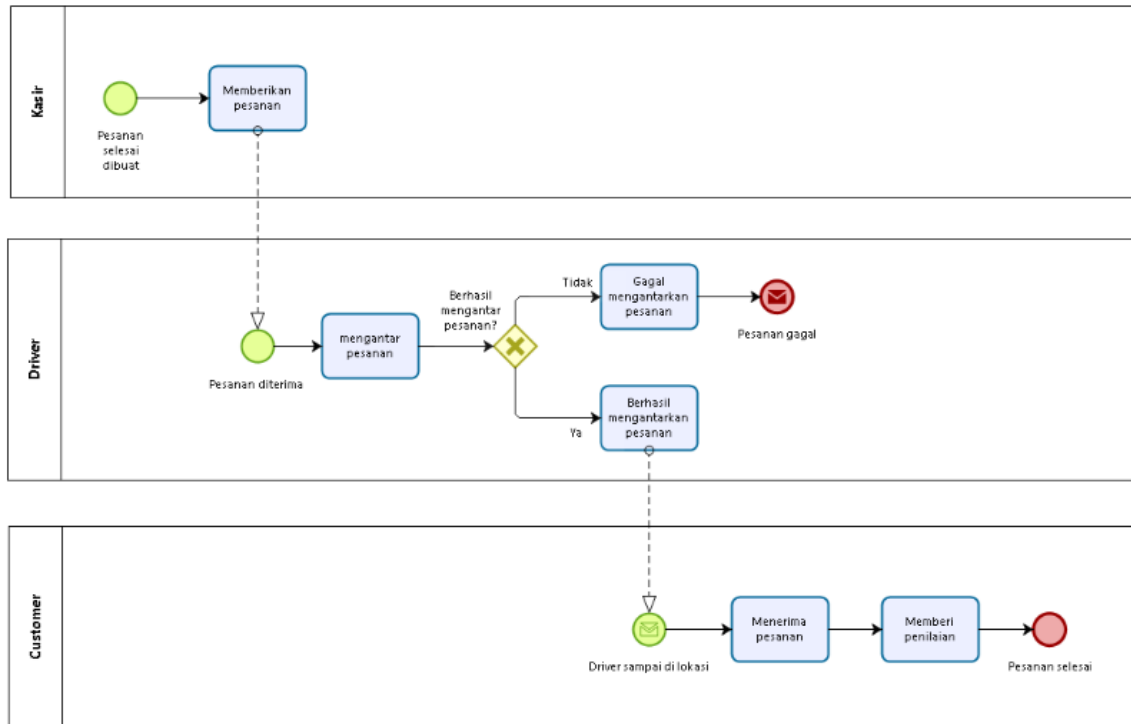


Powered by
bizagi
Monitor

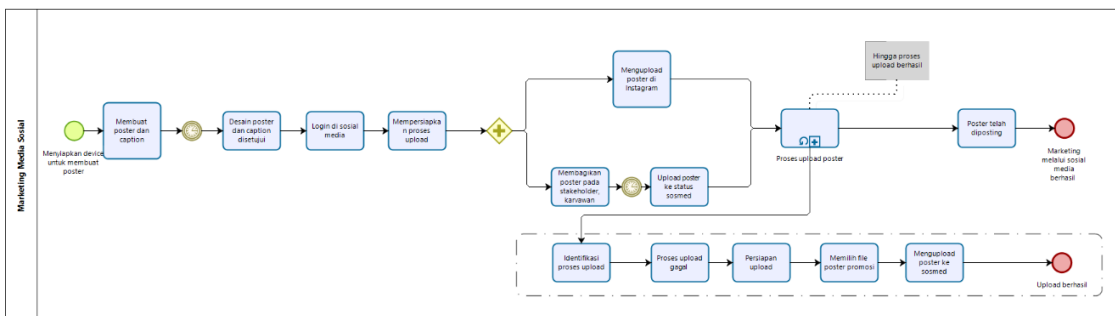
Operation :



Outbound Logistic :



Marketing & Sales :



Services :

