

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN			
Sekolah		: SMK NEGERI 7 SURAKARTA	
Kompetensi Keahlian		: Tata Boga	
Kelas/Semester		: XII/GANJIL	
Tahun Pelajaran		: 2021/2022	
Mata Pelajaran		: Produk Kreatif dan Kewirausahaan	
Materi Pokok		: Perencanaan dan proses produksi massal	
Alokasi Waktu		: 8 X 45 menit (3 pertemuan)	
Pertemuan		: 1, 2, 3	
Tujuan Pembelajaran	KD pada KI 3	KD pada KI 4	
	3.10 Menganalisis perencanaan produksi massal	4.10 Membuat perencanaan produksi massal	
	IPK 3	IPK 4	
	Mendesripsikan perencanaan produksi massal	Melakukan perencanaan produksi massal	
1. Melalui pengamatan, peserta didik dapat memahami perencanaan produksi massal. 2. Melalui tanya jawab, peserta didik dapat menjelaskan perencanaan produksi massal. 3. Melalui eksplorasi, peserta didik dapat menemukan dan mengevaluasi perencanaan produksi massal. 4. Melalui asosiasi, peserta didik dapat mendiskusikan perencanaan produksi massal. 5. Melalui komunikasi, peserta didik dapat mempresentasikan hasil kerja dan laporan perencanaan produksi massal.			
Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran			
Materi Pembelajaran	Kegiatan Pembelajaran Perencanaan Produksi Massal		
Metode : <i>Pembelajaran Berbasis Proyek (Project Based Learning)</i> Alat, Bahan, dan Media Pembelajaran: 1. Media/ Alat Hp, Laptop, LCD, Screen, Whiteboard, Kitchen utensil, Equipment 2. Bahan Slide/ Power Point yang berisi tentang perencanaan produksi massal, ATK, Bahan Uji Coba Perencanaan dan proses produksi massal 3. Sumber Belajar - Buku Produk Kreatif dan Kewirausahaan XII Kurikulum 2013 Edisi Revisi 2017 - Buku referensi lain (Yudhistira, Quatum Book) - Internet	1. Kegiatan Pendahuluan/ Pemberian rangsangan (30 Menit) a. Peserta didik bersiap (dengan penerapan protokol kesehatan jaga jarak, mengenakan masker dan mencuci tangan sebelum memasuki ruang kelas) dan guru mengucapkan salam, berdoa, dan guru memastikan bahwa semua peserta didik dalam keadaan sehat dan suhu dibawah 37°C, guru memberi motivasi dan siap mengikuti kegiatan pembelajaran b. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran yang harus dicapai. c. Guru meminta peserta didik mendiskripsikan pengertian perencanaan produksi massal d. Guru meminta anak secara mandiri agar tidak berkerumun untuk mengidentifikasi beberapa hal mengenai perencanaan produksi massal dengan beberapa sumber (dengan penerapan protokol kesehatan jaga jarak, mengenakan masker dan menggunakan semua alat tulis yang dibutuhkan secara pribadi tidak bergantian)		
	2. Kegiatan Inti (300 Menit) Pertanyaan mendasar Mengamati permasalahan sehari-hari yang berkaitan tentang Perencanaan dan proses produksi massal dan membuat pertanyaan Mendesain perencanaan proyek Membuat desain perencanaan proyek tentang Perencanaan dan proses produksi massal Menyusun jadwal Menjadwalkan dan mengumpulkan informasi tentang Perencanaan dan proses produksi massal Memonitor siswa dan kemajuan proyek pembuatan Perencanaan dan proses produksi massal Menguji hasil, mengevaluasi dan mengomunikasikan Menguji hasil, mengevaluasi dan Mempresentasikan hasil analisis tentang Perencanaan dan proses produksi massal		
Produk: Informasi tentang Perencanaan produksi massal Deskripsi: Peserta didik secara mandiri mengidentifikasi tentang perencanaan produksi massal dan mendiskripsikannya	3. Kegiatan Penutup (30 menit) a. Guru dan peserta didik melakukan refleksi ketercapaian sesuai dengan tujuan yang ditetapkan secara umum. Kemudian peserta didik membuat catatan dan simpulan hasil pembelajaran. b. Peserta didik di bawah bimbingan guru melakukan presentasi akhir/simpulan perencanaan produksi massal atau Menarik kesimpulan/ generalisasi (Generalization) c. Berdoa dipimpin oleh salah satu peserta didik dan menyampaikan salam.		
Penilaian: a. Sikap : Nasionalisme, Religius, Kedisiplinan, Integritas (Mandiri)			
Mengetahui, Kepala Sekolah			Surakarta, 26 Juni 2021 Guru Mata Pelajaran
Drs. Bangkit Budiarto NIP. 19630520 199512 1 002			Nur Fitri Wahyanti, S.Pd NIP. 19860306 201402 2 001

LAMPIRAN INSTRUMEN PENILAIAN

Mata Pelajaran	: PKK
Guru Mapel	: Nur Fitri wahyanti, S.Pd
Kelas / KK	: XII/ TATA BOGA
Semester	: Ganjil
KD / Materi	: 10. Menganalisis Perencanaan Produksi Massal

Instrumen Penilaian Sikap Sosial Spiritual

a. Instrumen Penilaian Sikap Sosial

Sikap Disiplin

- 4 = jika peserta didik menunjukkan 4 indikator sikap disiplin antara lain datang atau masuk kelas tepat waktu, mematuhi peraturan sekolah yang ada, mengerjakan tugas dan mengumpulkannya sesuai waktu yang ditentukan, mengikuti prosedur ijin yang berlaku
- 3 = jika peserta didik menunjukkan 3 sikap dari 4 indikator sikap disiplin antara lain datang atau masuk kelas tepat waktu, mematuhi peraturan sekolah yang ada, mengerjakan tugas tepat waktu
- 2 = jika peserta didik menunjukkan 2 sikap dari 4 indikator sikap disiplin antara lain datang atau masuk kelas tepat waktu, mematuhi peraturan sekolah yang ada
- 1 = jika peserta didik menunjukkan 1 sikap atau tidak sama sekali dari 4 indikator Instrumen

b. Instrumen Penilaian Sikap Spiritual (Religius)

Indikator yang diamati pada sikap spiritual adalah selalu berdoa ketika memulai dan selesai pelajaran. Penilaian dilakukan dengan metode observasi selama pembelajaran. Pedoman penskoran terhadap indikator sikap spiritual adalah sebagai berikut:

- 4 = selalu berdoa dengan khusyuk dan mengingatkan temannya yang ramai ketika berdoa
- 3 = sering berdoa dengan khusyuk dan tidak memperdulikan temannya apakah ramai atau tidak
- 2 = kadang-kadang berdoa dengan khusyuk

1 = tidak pernah berdoa dengan khusyuk dan mengajak temannya ngobrol saat berdoa

Format penilaian sikap sosial spiritual pada KD 10 adalah sebagai berikut

NO	NAMA SISWA	Regilius				Disiplin			
		4	3	2	1	4	3	2	1
1									
2									
3									

Instrumen Penilaian Pengetahuan

Penilaian pengetahuan dilakukan dengan Test dan memberikan Tugas Mandiri Terstruktur

TEST

A. Pilihan Ganda

1. Hal berikut yang bukan termasuk ke dalam keuntungan produksi massal adalah....

- A. Produksi massal adalah proses otomatis, yakni hanya dijalankan oleh mesin
- B. Menekan biaya pengeluaran untuk pegawai
- C. Tingkat produksi menjadi meningkat
- D. Banyak modal yang dapat ditingkatkan dengan mengurangi beban biaya pegawai
- E. Mesin untuk produksi massal biasanya berharga mahal

Jawaban: E

2. Menciptakan ide produk dan menindaklanjuti sampai produk diperkenalkan ke pasar disebut....

- A. Perencanaan produksi
- B. Penghimpunan produksi
- C. Pelaporan produksi
- D. Pemurnian produksi
- E. Produksi massal

Jawaban: A

3. Perbandingan antara totalitas pengeluaran pada waktu tertentu dibagi totalitas masukan selama periode tertentu disebut....

- A. Kapasitas
- B. Produktivitas
- C. Proses
- D. Produksi
- E. Optimalisasi

Jawaban: B

4. Perhatikan faktor-faktor berikut!

- (1) Ukuran pasar (2) Tingkat pertumbuhan pasar
- (3) Intensitas persaingan (4) Jumlah pegawai
- (5) Jenis produksi yang ingin diterapkan

Berdasarkan penjelasan di atas, yang bukan merupakan bagian dari evaluasi terhadap suatu produk adalah....

- A. (1),(2), dan(3)
- B. (4) dan (5)
- C. (1), (3), dan (5)
- D. (5) saja
- E. (1) dan (3)

Jawaban:

5. Perhatikan kriteria-kriteria berikut:

- (1) Produktivitas
- (2) Kapasitas produksi
- (3) Keuntungan
- (4) Jenis produksi

Berdasarkan penjelasan di atas, yang bukan merupakan indikator keberhasilan produksi adalah

- A. (1) dan (2)
- B. (2),(3), dan (4)
- C. (1) dan (3)
- D. (2) dan (4)
- B. (4) saja

Jawaban: B

B. Uraian

1. Apakah yang dimaksud repetitive process?

Jawaban:

Repetitive process adalah industri dimana proses produksinya yang berlangsung secara berulang

(terus-menerus).

2. Sebutkan kelemahan-kelemahan sistem produksi terputus-putus!

Jawaban:

a. Diperlukan penjadwalan karena produksi dilakukan berdasarkan pesanan.

B. Sulitnya melakukan pengawasan pada produksi

c. Pesediaan bahan baku harus banyak

d. Biaya tenaga kerja yang cukup besar

3. Sebutkan faktor-faktor yang memengaruhi kualitas produk!

Jawaban:

a. Pasar atau pelanggan

b. Tujuan perusahaan

c. Desain produk

d. Produk testing

e. Kualitas input

f. Proses produksi

g. Perawatan peralatan

h. Standar Organisasi

i. Umpan balik dari pelanggan

5. Sebutkan kelebihan proses produksi continue!

Jawaban:

a. Barang cepat di produksi

b. Biaya murah

c. Harga murah

Kriteria Penilaian test pilihan Ganda meliputi:

No	Nama Peserta Didik	Nomer soal dan jawaban															
		1		2		3		4		5		6		7		8	
		0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
1																	
2																	
3																	

Tugas

Praktikum A: Perencanaan Produksi Masal Produk Dough dan Frozen Food

Praktikum B: Perencanaan Produksi Masal Makanan dan Minuman di Café

Praktikum A: Perencanaan Produksi Masal Produk Dough dan Frozen Food

1. Judul : Menganalisis Perencanaan Produksi Masal Produk Dough dan Frozen Food
2. Tugas Masalah
 - a. Melakukan produksi masal Produk Dough dan Frozen Food dan menganalisis prosesnya
 - b. Melakukan manajemen produksi yang paling efisien.
 - c. Melakukan langkah produksi yang benar dan paling cepat.
3. Prinsip Teori
 - a. Bahwa memproduksi masal suatu barang diperhitungkan siklus dan kapasitas produksi agar bahan baku tidak terbuang percuma.
 - b. Bahwa kecepatan produksi dan besarnya permintaan akan menjadi pertimbangan dalam memproduksi suatu barang agar mendapatkan keuntungan yang sebesar besarnya.
 - c. Target produksi perlu diperhitungkan dengan matang dan disesuaikan dengan bahan baku produksi.
4. Kegiatan Praktikum
 - a. Bentuk kelompok kerja beranggotakan 5 anak setiap kelompok
 - b. Guru menyiapkan bahan untuk pembuatan Produk Dough dan Frozen Food dengan asumsi semua dikenakan harga sesuai harga pasaran.
 - c. Setiap kelompok diwajibkan untuk membeli sesuai kebutuhan batasan produksi dan kapasitasnya. Kapasitas produksi ditentukan oleh kecepatan memproduksi satu buah barang, tenaga kerja, dan lamanya (waktu) berproduksi.
 - d. Setelah waktu mulai memproduksi ditentukan, kelompok siswa dengan manajemen masing-masing mulai memproduksi Produk Dough dan Frozen Food yang telah terstandarisasi.
 - e. Setiap Produk Dough dan Frozen Food yang masuk kategori A (sesuai standar) dibayar seharga Rp. 4000,- (Sesuai perhitungan HPP) Produk Dough dan Frozen Food kategori B (tidak standar) dibeli seharga Rp 2000,- dan yang rusak (cacat) dikembalikan ke produsen (reject).
 - f. Selesai semua transaksi, produksi, dan penjualan, hitunglah hasil penjualan apakah untung atau rugi.
 - g. Lakukan analisis produksi masal yang telah dilakukan baik dari aspek teknis, manajemen, dan kerugian/keuntungan.
5. Diskusikan dan paparkan hasil analisis dari setiap kelompok.
6. Diakhir praktikum dilakukan test (bisa bersifat kelompok).

Penilaian yang dilakukan pada hasil kerja tugas mandiri terstruktur meliputi:

No	Nama Peserta Didik	Kerapian				Isi				Kelengkapan				Waktu			
		4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1

1																	
2																	
3																	

Instrumen Penilaian Keterampilan

Penilaian keterampilan dilakukan pada kemampuan peserta didik menyampaikan presentasi hasil pembuatan proyek **Perencanaan Produksi Masal Produk**. Kriteria penilaian dilakukan meliputi:

NO	NAMA SISWA	Perencana Produk				Perencana Pembelian dan penggunaan bahan				Perencana tan Pembuatan Produk				Perencana Pengemasan Produk			
		4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1	4	3	2	1
1																	
2																	
3																	

MATERI PEMBELAJARAN

Uraian Materi

1. Menetapkan Skala Proses Produksi

Langkah-langkah dalam menetapkan skala proses produksi dan jasa, yaitu sebagai berikut.

- a. Produk apa yang akan diproduksi.

- b. Bilamana kegiatan proses produksi akan dimulai.
- c. Berapa jumlah produk yang akan diproduksi.
- d. Berapa besarnya jumlah dana yang akan dibutuhkan.
- e. Berapa banyak tenaga kerja yang diperlukan.
- f. Peralatan apa yang diperlukan.
- g. Berapa tingkat persediaan bahan baku yang diperlukan.
- h. Syarat-syarat dalam penetapan skala proses produksi dan jasa, antara lain:
- i. Penetapan skala produksi barang dan jasa harus disesuaikan dengan tujuan usaha. Penetapan skala produksi barang dan jasa harus sederhana dan mudah dilaksanakan. Penetapan skala produksi barang dan jasa harus dapat memberikan analisis dan klasifikasi tentang kegiatan operasi proses produksi.

Beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan dalam penetapan skala proses produksi dan jasa. Berikut ini faktor-faktor yang perlu dipertimbangkan dalam menetapkan skala proses produksi dan jasa.

a. Sifat proses produksi dan jasa

Sifat proses produksi dan jasa dapat dibedakan sebagai berikut.

1) Proses produksi dan jasa yang terputus-putus

Proses produksi dan jasa yang terputus-putus, dilakukan atas dasar jumlah pesanan (order) produk yang diterima perusahaan. Di sini, jumlah produksi yang dibuat perusahaan pada umumnya sedikit. Sehingga untuk menetapkan skala produksi dan jasa yang diproduksi, semata-mata tidak berdasarkan pada ramalan penjualan.

2) Proses produksi barang dan jasa yang terus-menerus

Proses produksi dan jasa yang terus menerus, dilakukan berdasarkan pada ramalan produk. Di sini, penetapan skala produksi dan jasa tidak dilakukan atas dasar pesanan, akan tetapi dilakukan untuk memenuhi pasar dalam jumlah produksi yang besar.

b. Jenis dan mutu produk yang akan diproduksi

Untuk menetapkan skala proses produksi dan jasa ada beberapa jenis dan mutu, serta sifat produk yang perlu diperhatikan dan dipertimbangkan, yakni sebagai berikut.

- 1) Apakah produk yang akan diproduksi itu tahan lama?
- 2) Apakah mutu produk yang diproduksi itu tergantung pada biaya persatuan?
- 3) Apakah produk yang akan diproduksi itu mempunyai sifat permintaan musiman atau tidak?
- 4) Apakah produk yang akan diproduksi itu customer's goods atau producer's goods?

c. Jenis produk baru dan lama

Seorang wirausahawan perlu memperhatikan dan mempertimbangkan jenis produk baru, disertai penelitian tentang:

- 1) Lokasi; apakah perusahaan perlu berdekatan dengan sumber-sumber bahan baku atau dekat dengan pasar konsumen?
 - 2) Berapajumlah produk yang akan diproduksi?
 - 3) Bagaimana sifat permintaan terhadap produk, apakah musiman atau sepanjang masa?
2. Tahapan-tahapan dalam penetapan skala proses produksi barang dan jasa

Adapun tahapan-tahapan pada penetapan skala proses produksi dan jasa, yaitu sebagai berikut.

a. Routing

Routing adalah menetapkan dan menentukan urutan-urutan proses produksi dari bahan mentah sampai menjadi produk akhir. Di dalam menentukan urutan-urutannya, harus sudah termasuk penyusunan alat-alat yang akan dipergunakan.

b. Scheduling

Scheduling adalah menetapkan dan menentukan jadwal kegiatan operasi proses produksi yang disenergikan sebagai suatu kesatuan. Dari scheduling, nantinya akan dapat diketahui dan diawasi penggunaan waktu pada setiap saat pemrosesan produksi, sesuai dengan urutan-urutannya.

c. Dispatching

Dispatching adalah menetapkan dan menentukan proses pemberian perintah untuk mulai melaksanakan operasi proses produksi yang sudah direncanakan di dalam routing dan scheduling.

d. Follow-up

Follow-up adalah menetapkan dan menentukan berbagai kegiatan agar tidak terjadi penundaan dan mendorong terkoordinasinya seluruh perencanaan operasi proses produksi.

3. Faktor perencanaan proses produksi dan jasa

Perencanaan proses produksi adalah perencanaan tentang produk apa dan berapa jumlahnya masing-masing, yang segera diproduksi pada periode yang akan datang. Akan tetapi, semua produk yang tercantum di dalam perencanaan proses produksi barang/jasa, belum tentu akan dicantumkan seluruhnya pada suatu periode yang akan datang.

Adapun perbedaan antara perencanaan proses produk dan perencanaan proses produksi adalah bahwa pada perencanaan proses produk akan banyak menyangkut aspek-aspek teknis, sedangkan pada perencanaan proses produksi akan lebih banyak menyangkut aspek-aspek ekonomis. Pada perencanaan proses produksi, dititik beratkan kepada produk apa, produk yang bagaimana, dan berapa jumlah produk yang akan diproduksi.

Faktor yang perlu diperhatikan dalam menyusun perencanaan proses produksi dan jasa

Di dalam membuat perencanaan proses produksi dan jasa yang tepat, seorang wirausahawan perlu memperhatikan dan mempertimbangkan masalah intern dan masalah ekstern perusahaan.

Masalah intern adalah masalah yang datangnya dari dalam perusahaan sendiri, seperti mesin-mesin, peralatan, bahan baku, dan tenaga kerja. Adapun masalah ekstern perusahaan adalah masalah yang datangnya dari luar perusahaan, seperti keadaan politik, ekonomi, resesi, deflasi, inflasi, deregulasi, kebijaksanaan pemerintah, dan devaluasi. Untuk menetapkan perencanaan proses produksi dan jasa, seorang wirausahawan perlu memperhatikan berbagai faktor sebagai berikut:

- a. Manfaat produk bagi konsumen;
- b. Permintaan pasar terhadap produk;
- c. Potensi usaha seorang wirausahawan untuk memperoleh keuntungan;
- d. Fasilitas operasi proses produksi;
- e. Kekuatan persaingan dari perusahaan lain;
- f. Kemampuan distribusinya;
- g. Pengembangan produk pada masa yang akan datang.

Ciri-ciri perencanaan proses produksi dan jasa, antara lain sebagai berikut.

- a. Perencanaan produksi dan jasa harus menyangkut kegiatan masa mendatang.
- b. Perencanaan produksi dan jasa harus mempunyai jangka waktu tertentu.
- c. Perencanaan produksi dan jasa harus mempersiapkan tenaga kerja, mesin-mesin, bahan baku, metode pengerjaan, modal, dan sebagainya.
- d. Perencanaan produksi dan jasa harus dapat mengkoordinir kegiatan produksi dengan kegiatan bagian lainnya.
- e. Perencanaan produksi dan jasa harus dapat menentukan jumlah produk, jenis produk, warna produk, ukuran produk, bentuk produk, dan sebagainya.

Syarat-syarat perencanaan proses produksi dan jasa antara lain sebagai berikut.

- a. Perencanaan produksi barang dan jasa harus disesuaikan dengan tujuan usaha.
- b. Perencanaan kerja produksi dan jasa harus sederhana, dimengerti, dan dapat dilaksanakan.
- c. Perencanaan produksi dan jasa harus memberikan analisis dan klasifikasi kegiatan.

Seorang wirausahawan yang akan menyusun perencanaan proses produksi dan jasa harus memperhatikan dan mempertimbangkan:

- a. Skala produksi;
- b. Jenis Jenis produk yang akan diproduksi;
- c. Produk tahan lama atau tidak;
- d. Sifat produk yang akan diproduksi;
- e. Sifat permintaan terhadap produk;

f. Kuantitas dan kualitas produk yang akan diproduksi.

4. Persiapan perencanaan proses produksi dan jasa

Adapun persiapan perencanaan proses produksi dan jasa, meliputi hal-hal sebagai berikut.

a. Prosedur persiapan

Prosedur persiapan perencanaan proses produksi dan jasa antara lain:

- 1) Seorang wirausahawan perlu membina gagasan produk dari konsumen atau pembeli.
- 2) Seorang wirausahawan perlu mendorong para karyawan untuk ikut memikirkan gagasan produk yang akan diproduksi.

b. Penyaringan gagasan

Tujuan utama penyaringan gagasan proses produksi dan jasa untuk mendapatkan gagasan yang baik dan tepat di dalam pembuatannya.

c. Analisis gagasan

Seorang wirausahawan selanjutnya mengadakan analisis terhadap gagasan operasi produksi dan jasa dari berbagai macam usaha. Adapun gagasan terhadap proses produksi dan jasa yang dianggap paling penting yaitu: ,

- 1) Potensi permintaan terhadap produk;
- 2) Jumlah penjualan produk;
- 3) Jumlah pemasaran produk;
- 4) Kemampuan produk yang mendatangkan laba.

d. Percobaan proses produk

Di dalam percobaan proses produk, terdapat 2 (dua) hal yang sangat penting, yaitu:

- 1) Dari tahap pengelolaan gagasan, menjadi suatu kegiatan konkret.
- 2) Perusahaan menghasilkan produksi yang dapat dipertanggungjawabkan, baik secara teknis maupun komersial.

e. Uji coba produk

Pada dasarnya ada 2 (dua) macam manfaat yang akan didapat oleh seorang wirausahawan dengan adanya uji coba produksi dan jasa, yaitu:

- 1) Seorang wirausahawan akan memperoleh gambaran yang lebih lugas tentang operasi produksi.
- 2) Seorang wirausahawan akan menemukan kesalahan-kesalahan, kelemahan-kelemahan, cacat tidaknya, dan bermanfaat tidaknya, dari produk yang dibuatnya.

f. Tahap komersialisasi

Tahap komersialisasi adalah proses memperkenalkan produk yang diproduksi kepada para konsumen atau pembeli. Berbagai usaha pada tahap komersialisasi yang dilakukan oleh seorang wirausahawan antara lain melaksanakan merek produk, kemasan produk, harga produk, promosi produk, dan distribusinya.

Agar perencanaan kegiatan operasi produksi dan jasa dalam perusahaan dapat dilaksanakan dengan baik, setiap pelaksanaan dan pengawasan kegiatan operasi produksi perlu mengetahui apa yang harus dilaksanakan.

C. Petunjuk Praktikum

Praktikum A: Perencanaan Produksi Masal Produk Dough dan Frozen Food

Praktikum B: Perencanaan Produksi Masal Makanan dan Minuman di Café

Praktikum A: Perencanaan Produksi Masal Produk Dough dan Frozen Food

1. Judul : Menganalisis Perencanaan Produksi Masal Produk Dough dan Frozen Food
2. Tugas Masalah
 - a. Melakukan produksi masal Produk Dough dan Frozen Food dan menganalisis prosesnya
 - b. Melakukan manajemen produksi yang paling efisien.
 - c. Melakukan langkah produksi yang benar dan paling cepat.
3. Prinsip Teori
 - a. Bahwa memproduksi masal suatu barang diperhitungkan siklus dan kapasitas produksi agar bahan baku tidak terbuang percuma.
 - b. Bahwa kecepatan produksi dan besarnya permintaan akan menjadi pertimbangan dalam memproduksi suatu barang agar mendapatkan keuntungan yang sebesar besarnya.
 - c. Target produksi perlu diperhitungkan dengan matang dan disesuaikan dengan bahan baku produksi.
4. Kegiatan Praktikum
 - a. Bentuk kelompok kerja beranggotakan 5 anak setiap kelompok
 - b. Guru menyiapkan bahan untuk pembuatan Produk Dough dan Frozen Food dengan asumsi semua dikenakan harga sesuai harga pasaran.
 - c. Setiap kelompok diwajibkan untuk membeli sesuai kebutuhan batasan produksi dan kapasitasnya. Kapasitas produksi ditentukan oleh kecepatan memproduksi satu buah barang, tenaga kerja, dan lamanya (waktu) berproduksi.
 - d. Setelah waktu mulai memproduksi ditentukan, kelompok siswa dengan manajemen masing-masing mulai memproduksi Produk Dough dan Frozen Food yang telah terstandarisasi.
 - e. Setiap Produk Dough dan Frozen Food yang masuk kategori A (sesuai standar) dibayar seharga Rp. 4000,- (Sesuai perhitungan HPP) Produk Dough dan Frozen Food kategori B (tidak standar) dibeli seharga Rp 2000,- dan yang rusak (cacat) dikembalikan ke produsen (reject).
 - f. Selesai semua transaksi, produksi, dan penjualan, hitunglah hasil penjualan apakah untung atau rugi.

- g. Lakukan analisis produksi masal yang telah dilakukan baik dari aspek teknis, manajemen, dan kerugian/keuntungan.
5. Diskusikan dan paparkan hasil analisis dari setiap kelompok.
6. Diakhir praktikum dilakukan test (bisa bersifat kelompok).

Praktikum B: Perencanaan Produksi Masal Makanan dan Minuman di Cafe

CONTOH PERENCANAAN PRODUKSI

1. Rencana produksi

Jumlah output (barang) yang akan diproduksi pada usaha café kami terkait dengan:

a. Permintaan

Sebelum café dibuka, semua pengurus telah membuat perencanaan mulai dari konsep ruang pengolahan, ruang saji/service area hingga membuat menu makanan dan minuman yang akan menjadi favorit tamu. Para pengurus merencanakan serta meramalkan makanan yang paling banyak terjual. Jumlah makanan atau minuman yang akan diproduksi oleh café kami tergantung kepada jumlah permintaan. Jika permintaan sedikit maka jumlah produksi sedikit pula begitu juga sebaliknya jika permintaan banyak maka jumlah produksi akan ditingkatkan. Contoh: produksi pada hari senin-jumat (80 porsi/hari) akan lebih sedikit dibandingkan dengan hari sabtu-minggu (150 porsi/hari). Hal ini dikarenakan jika hari libur banyak pengunjung atau konsumen yang datang ke café. Seiring dengan berjalannya café kami, maka café ini akan sering mengganti menu supaya tamu tidak merasa jenuh dengan menu-menu kesehariannya.

b. Kapasitas mesin

Kapasitas mesin merupakan faktor yang menentukan jumlah makanan atau minuman yang akan diproduksi. Semakin cepat mesin (blender, oven) bekerja semakin banyak makanan atau minuman yang diproduksi sehingga ketika pengunjung atau konsumen datang secara bersamaan maka makanan dan minuman semakin cepat disajikan sehingga konsumen tidak terlalu lama menunggu.

c. Suplai bahan baku

Pengadaan bahan baku dilakukan setiap hari, adapun proses pengadaan bahan di Cafe kami ialah Koki membuat laporan tentang bahan apa saja yang akan dibeli beserta jumlahnya, begitu juga dengan barang yang ada di service area. Sistem pembelanjannya dilakukan setiap hari, agar kualitas bahannya tetap baik, selain itu juga pembeliannya juga tidak terlalu banyak. Sistem pembelian ini adalah sistem secara langsung. Pembelian bahan-bahan Cafe dibeli di pasar maupun di mini market. Bahan baku utama yang diperlukan adalah berbagai jenis buah-buahan yang segar untuk jenis juice, ice cream, pudding fruit's tart dan lain-lain. Semua bahan baku untuk makan dan minuman dipilih yang berkualitas tinggi dalam arti tidak kadaluarsa. Jika penyuplai bahan baku buahan segar tidak ada atau bahan baku

yang akan disuplai tidak ada maka akan mengurangi jumlah minuman yang akan dihasilkan. Contoh: Pada jus mangga, jus mangga akan diproduksi jika ada musim buah mangga sebab buah mangga adalah buah musiman sehingga produksi jus mangga pun dilakukan pada saat musim buah mangga karena tidak ada penyuplai buah mangga. Apa bila buah mangga ada, namun kualitasnya tidak seperti pada saat musim buah mangga.

d. Modal Kerja

Modal merupakan hal yang utama dalam menentukan jumlah produksi. Jika permintaan banyak akan tetapi modal sedikit atau tidak mencukupi maka permintaan terhadap produk tersebut tidak akan terpenuhi.

e. Peraturan pemerintah dan ketentuan teknis lainnya yang juga berperan dalam perencanaan jumlah produksi

Dimensi kualitas produk meliputi :

- a. *Performance*, berkaitan dengan aspek fungsional (kegunaan/manfaat dasar) suatu barang dan merupakan karakteristik utama yang dipertimbangkan pelanggan
- b. *Features*, yaitu aspek performansi (kinerja) yang berguna untuk menambah fungsi dasar, berkaitan dengan pilihan-pilihan produk dan pengembangannya.
- c. *Reliability*, berkaitan dengan kemungkinan suatu barang berhasil menjalankan fungsinya setiap kali digunakan dalam periode waktu tertentu dan dalam kondisi tertentu pula.
- d. *Conformance*, berkaitan dengan tingkat kesesuaian terhadap spesifikasi yang telah ditetapkan sebelumnya berdasarkan pada keinginan pelanggan.
- e. *Durability*, yaitu suatu refleksi umur ekonomis berupa ukuran daya tahan atau masa pakai barang.
- f. *Serviceability*, yaitu karakteristik yang berkaitan dengan kecepatan, kompetensi, kemudahan dan akurasi dalam memberikan layanan untuk perbaikan barang.
- g. *Aesthetics*, merupakan karakteristik yang bersifat subyektif mengenai nilai - nilai estetika yang berkaitan dengan pertimbangan pribadi dan refleksi dari preferensi individual.
- h. *Fit and finish*, suatu sifat subyektif, berkaitan dengan perasaan pelanggan mengenai keberadaan produk tersebut sebagai produk yang berkualitas

2. TEKNOLOGI

3. TENAGA TEKNIS

Tenaga kerja yang dibutuhkan selain pemilik adalah sebanyak 18 orang. Pemilik masing-masing sebagai manager operasional dan manager keuangan. Untuk menjalankan operasi harian, karyawan café dibagi menjadi dua yaitu bagian dapur dan café. Karyawan dapur terdiri dari 2 orang koki dan 4 orang asisten koki. Sedangkan bagian café terdiri dari 2 orang kasir, 3 orang waiter, 3 orang waiters dan 4 orang cleaning. Semua karyawan bekerja secara shift.

Untuk tenaga kerja yang baru akan melalui masa percobaan terlebih dahulu selama 3 bulan. Tenaga kerja yang dibutuhkan pada café kami berdasarkan tingkat keahlian:

Untuk Koki

- Minimum lulusan SMK Tata Boga
- Mempunyai pengalaman kerja kurang lebih 3 tahun bekerja sesuai bidangnya
- Mempunyai kemampuan untuk berinovasi dan berkreasi dalam menciptakan hidangan yang berselera tinggi
- Mudah mengerti dalam membaca resep

Untuk waiter, waitters, cleaning service dan kasir

- Minimum lulusan SMU
- Cekatan/ ahli dalam bidangnya
- Mempunyai pengalaman dalam bidangnya masing-masing
- Berkepribadian menarik, Jujur dan bertanggung jawab

4. PERENCANAAN TEKNOLOGI

- Tingkatan teknologi yang akan digunakan (intensif, ekstensif/tradisional, tradisional plus, dll). Perencana harus mencari tahu dan memahami tipologi tingkatan teknologi berdasarkan kelompok industri (pertanian, perikanan, peternakan, dll)
- Pengadaan teknologi (dimiliki sendiri, membeli, atau menyewa)

5. BAHAN BAKU

Bahan baku adalah semua bahan yang masuk ke dalam proses produksi secara langsung. Faktor yang mempengaruhi supply bahan baku yaitu :

- Sediaan bahan baku
- Kualitas bahan baku
- Harga bahan baku
- Transportasi bahan baku
- Jalur pengadaan bahan baku
- Faktor-faktor non ekonomis
- transportasi,
- jalur pengadaan,
- jaringan pasar
- Faktor-faktor nonekonomis (gangguan alam, kebijaksanaan pemerintah, hubungan antarnegara)

Perencanaan bahan baku meliputi:

- Jenis bahan baku (langsung dan tidak langsung, atau bahan baku utama dan pendukung)
- Kuantitas bahan baku
- Kualitas bahan baku
- Persediaan bahan baku
- Kemungkinan penggunaan jenis bahan baku lain

6. PERENCANAAN LOKASI DAN TATA LETAK

Buat gambar/denah lokasi dan lay out (tata letak) komponen alat dan alur proses produksinya, sehingga efisiensi alur proses produksi dari awal hingga akhir terlihat dengan jelas.

7. PROSES PRODUKSI

Sebelum café di buka, belanja dilakukan oleh karyawan pada pukul 04.30 pagi. Merapikan dan menyimpan bahan baku pada tempatnya. Tiga orang terdiri dari 1 koki dan 2 asistennya menyiapkan makanan yang akan di olah dan membersihkan dapur.

Operasional. Pada saat konsumen datang, waiter menghampiri serta mengucapkan salam kepada pengunjung kemudian menanyakan terlebih dahulu kepada konsumen untuk makan di tempat atau dibawa pulang. Jika konsumen memesan untuk dibawa pulang, maka konsumen dapat memesan langsung di kasir atau pelayan dan apabila konsumen ingin makan di tempat konsumen dipersilahkan duduk kemudian diberikan daftar menu serta mencatat pesanan konsumen. Waiter dengan senang hati akan memberikan bantuan kepada konsumen, jika ada yang kurang mengerti tentang menu-menu yang ada.

Untuk pencatatan, nota terdiri dari kertas NRC rangkap 2 dimana nota tembusan oleh pelayan akan diberikan ke bagian dapur dan nota asli diberikan ke kasir untuk pembayaran. Bagian dapur dan kasir sama-sama memiliki bukti pesanan agar mudah dikontrol.

Waiter mengantarkan pesanan ditambah dengan memberikan segelas air putih kepada konsumen.

Bila konsumen telah selesai menikmati hidangan dan ingin membayar, maka ia dapat memanggil waiter untuk meminta nota pembayaran. Waiter akan menunjukkan jumlah yang harus dibayar dari nota pesanan yang asli, dimana nota tersebut akan diberikan ke kasir dan kasir akan memberikan nota pembayaran lunas kepada konsumen. Konsumen juga dapat membayarnya langsung ke kasir. Pelayanan diatur sebaik mungkin, dimana setiap pesanan konsumen akan disajikan secepatnya sehingga tidak membuat konsumen menunggu terlalu lama.

Pada saat tutup. Karyawan Menyimpan bahan-bahan setengah jadi serta merapikan dan membersihkan meja kerja dan dapur.

8. PRAKIRAAN WAKTU DAN SIKLUS PRODUKSI

- Jelaskan berapa lama periode produksi dilakukan, mulai dari persiapan hingga panen atau output siap dipasarkan.
- Buat pola/tabel siklus produksi yang terjadi dalam satu periode produksi (musim tanam) untuk jangka waktu 1 tahun atau 2 tahun. Jika siklus produksi tsb memiliki pola yang sama setiap tahun, tidak perlu dibuat pola siklus untuk 5 atau 10 tahun ke depan (sesuai umur proyek), tetapi tetap diberi penjelasan .
- Jika pola siklus produksi dalam satu tahun bervariasi, maka perlu dibuat pola siklus produksi tsb untuk beberapa tahun atau sesuai umur proyek yang direncanakan.

- Untuk usaha jasa, buat siklus kegiatan usahanya sesuai dengan aktivitas yang dilakukan dalam mengelola usaha jasa tsb, sesuai dengan umur proyek yang direncanakan.

Siklus produksi berisi informasi mengenai :

- Jenis dan tahapan kegiatan produksi secara lengkap
- Waktu (durasi) masing-masing tahapan
- Ukuran
- Umur
- Jumlah produksi,
- Musim, dll tergantung kebutuhan dan desain yang dibuat oleh penyusun perencanaan bisnis.

9. INDIKATOR TEKNIS

Dalam merencanakan produksi diperlukan beberapa unsur pendukung yang turut menentukan keberhasilan kegiatan produksi, misalnya standar informasi, standar mutu (SNI, ISO), demikian pula dengan standar teknis produksi lainnya. Indikator teknis juga dapat digunakan untuk merencanakan output produksi yang akan dijual di pasar. Dalam hal ini produk café kami akan didaftarkan kepada departemen kesehatan maupun pendaftaran label halal sehingga konsumen yakin dan percaya pada produk café kami berkualitas dan terjamin kehalalannya.

Surakarta, 26 Juni 2021

Guru Mata pelajaran

Nur Fitri Wahyanti, S. Pd
NIP. 19860306 201402 2 001