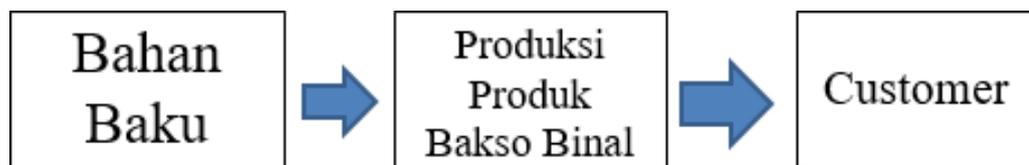


## BAB VI

### RENCANA OPERASI DAN PRODUKSI

Perusahaan Bakso Binal adalah perusahaan yang bergerak di sektor produksi makanan. Pada bab ini akan dijelaskan mengenai proses operasional perusahaan Bakso Binal dan proses produksi bakso. Perencanaan jangka pendek maupun jangka panjang perusahaan Bakso Binal tentunya akan dibahas dan dijabarkan dalam bab ini. Berikut ini merupakan alur singkat manajemen rantai pasok perusahaan Bakso Binal.



**Gambar 40. Supply Chain Perusahaan Bakso Binal**  
Sumber: Olahan Penulis (2021)

#### 6.1 Operasi Rencana Perusahaan

Adapun rencana operasi pada perusahaan Bakso Binal terbagi menjadi dua bagian pembahasan. Pembahasan pertama adalah kegiatan operasional dan pembahasan kedua adalah mengenai K3 (Kesehatan Keselamatan Kerja).

##### 6.1.1 Kegiatan Operasional

Kegiatan operasional rumah Bakso Binal beralamat di Tidar Villa Estate AH-16. Kegiatan operasionalnya akan berjalan selama 5 hari dalam satu minggu, yaitu pada hari senin, selasa, rabu, kamis, dan jumat. Di dalam 5 hari kerja, seluruh

karyawan Bakso Binal akan bekerja selama delapan jam. Perusahaan juga telah memeperhitungkan jadwal dalam melakukan kegiatan operasional. Hal ini dikarenakan, perusahaan juga menyesuaikan lamanya waktu untuk melakukan produksi bakso. Alasan yang kedua adalah produksi *topping* bakso akan memakan waktu lebih singkat daripada waktu membuat bakso. Alasan yang ketiga adalah perusahaan juga mengantisipasi adanya konsumen yang ingin memesan produk Bakso Binal dalam jumlah yang besar. Tentunya untuk mengatasi hal itu, produksi harus dilakukan secara tepat dan cepat.

Dalam satu minggu pertama, perusahaan akan fokus kepada pembuatan bakso terlebih dahulu karena prosesnya yang sedikit lebih lama. Bagian divisi produksi akan melakukan produksi bakso pada hari pertama hingga hari kedua. Pada hari ketiga divisi produksi akan memproduksi *topping* dan kuah bakso. Selanjutnya pada hari yang keempat, divisi produksi akan memulai melakukan pengemasan bakso dan *topping* dalam kemasan masing-masing hingga produk siap untuk disimpan di gudang sebelum akhirnya dipasarkan kepada konsumen.

**Tabel 26. Waktu Operasional Perusahaan Bakso Binal**

Hari	Jam	Direktur	Pemasaran	Produksi	Keuangan	MSDM
Senin	08.00-12.00					
	12.00-13.00					
	13.00-17.00					
Selasa	08.00-12.00					
	12.00-13.00					

	13.00-17.00					
Rabu	08.00-12.00					
	12.00-13.00					
	13.00-17.00					
Kamis	08.00-12.00					
	12.00-13.00					
	13.00-17.00					
Jumat	08.00-11.00					
	11.00-12.30					
	12.30-17.00					

Keterangan	Indikator
Bekerja	
Istirahat	

Sumber: Olahan Penulis (2021)

## 6.2 Penerapan K3 Divisi Produksi

K3 merupakan salah satu aspek penting di dalam sebuah perusahaan. Dalam beroperasi perusahaan Bakso Binal sadar bahwa penerapan K3 adalah yang paling utama, hal ini dikarenakan perusahaan selalu mengutamakan *safety* dalam beroperasi. Perusahaan Bakso Binal mengutamakan fokus K3 pada divisi Produksi khususnya pada rumah produksi. Penerapan K3 dalam perusahaan Bakso Binal meliputi peralatan untuk kepentingan keamanan dan keselamatan karyawan saat

bekerja mengolah bakso. Perusahaan Bakso Binal juga memasang rambu peringatan yang bertujuan sebagai petunjuk mengenai hal-hal yang boleh dan tidak boleh dilakukan oleh karyawan. Berikut adalah beberapa peralatan yang harus dipenuhi oleh bagian operasional adalah:

**Tabel 27. Perlengkapan dan Peralatan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Perusahaan Bakso Binal**

No	Item	Unit	Harga	Fungsi
1	Sarung Tangan Plastik	2 kotak per bulan	Rp. 480.000,- (per tahun)	Dikenakan oleh divisi produksi saat memproduksi bakso agar tetap bersih dan <i>steril</i> .
2	Sarung Tangan <i>Oven</i>	4 buah	Rp. 140.000,-	Dikenakan oleh divisi produksi saat memegang peralatan produksi yang panas.
3	Masker	2 kotak perbulan	Rp. 240.000,- (per tahun)	Dikenakan oleh divisi produksi saat memproduksi bakso agar tetap bersih dan <i>steril</i> .
4	Pemadam Api	1 unit	Rp. 300.000,-	Mencegah apabila terjadinya kebakaran
5	P3K	1 unit	Rp. 100.000,-	Berguna untuk mengantisipasi ada karyawan yang terluka dan bisa digunakan sebagai pertolongan pertama untuk luka ringan.
6	<i>Nurse Cap</i>	2 Kotak Perbulan	Rp. 480.000,- (per tahun)	Dikenakan oleh divisi produksi saat memproduksi bakso agar tetap bersih dan <i>steril</i> .

Sumber: Penulis 2021

### 6.3 Penyediaan Bahan Baku

Seperti yang sudah dijelaskan pada Bab 1 terkait bahan baku, dijelaskan bahwa perusahaan Bakso Binal telah mengadakan kerja sama ke beberapa pemasok buah nangka yang ada di Kota Malang. Kesepakatan antara perusahaan dengan para pemasok merupakan kesepakatan yang menguntungkan kedua belah pihak. Bagi perusahaan dengan adanya pemasok, hal ini akan memudahkan dalam melakukan pemesanan dan pengiriman bahan baku ke perusahaan ketika dibutuhkan. Pemasok bahan baku adalah produsen kripik Nangka, penjual es buah dan penjual nangka Jalan Jakarta. Untuk kemasan, perusahaan bekerja sama dengan salah satu percetakan yang ada di Kota Malang.

Selain buah nangka, adapun bahan baku yang paling penting untuk membuat Bakso Binal sendiri adalah daging sapi. Daging sapi juga bahan dasar untuk membuat *topping* bakso seperti siomay dan tahu. Untuk ketersediaan daging sapi memang bukan suatu hal sulit untuk dicari, namun untuk mengantisipasi sulitnya mencari daging sapi perusahaan telah bekerja sama dengan salah satu pedagang daging yang ada di pasar besar Kota Malang. Kerja sama yang dilakukan oleh perusahaan dengan pedagang sudah terjalin baik sejak lama. Daging sapi akan dibeli oleh divisi produksi dalam skala besar dan disimpan pada lemari dingin, hal ini dikarenakan daging dapat tahan lama jika disimpan dalam *freezer* kulkas. Bagi bahan baku minor seperti bawang putih, bawang merah, garam, gula dan lainnya akan dibeli di pasar di Kota Malang secara berkala.

#### 6.4 Pelayanan Bakso Binal



**Gambar 41. Proses Pelayanan Staf Perusahaan Bakso Binal**

Sumber: Olahan Penulis (2021)

Dalam perusahaan Bakso Binal terdapat 3 tahap pelayanan untuk memenuhi kebutuhan konsumen, yaitu terdiri dari:

1. Produksi Bakso Binal

Divisi produksi akan melakukan pengolahan bahan baku untuk dijadikan produk Bakso Binal. Sekurang-kurangnya membutuhkan waktu sekitar 3-5 hari bagi divisi produksi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Produk yang sudah jadi akan disimpan dalam gudang sebagai stok persediaan atau bisa langsung diserahkan kepada toko Bakso Binal untuk didistribusikan kepada konsumen. Untuk besar kecilnya jumlah produksi, divisi produksi akan koordinasi dengan divisi pemasaran untuk menyesuaikan jumlah permintaan akan bakso serta *topping* sesuai dengan kebutuhan toko dan pesanan dari konsumen.

2. Gudang

Setelah divisi produksi telah selesai memenuhi permintaan produk Bakso Binal, maka produk bakso yang telah jadi akan disalurkan ke 2 tempat. Opsi yang pertama adalah produk akan disimpan ke gudang penyimpanan sebagai stok jika sewaktu-waktu ada konsumen yang ingin memesan produk

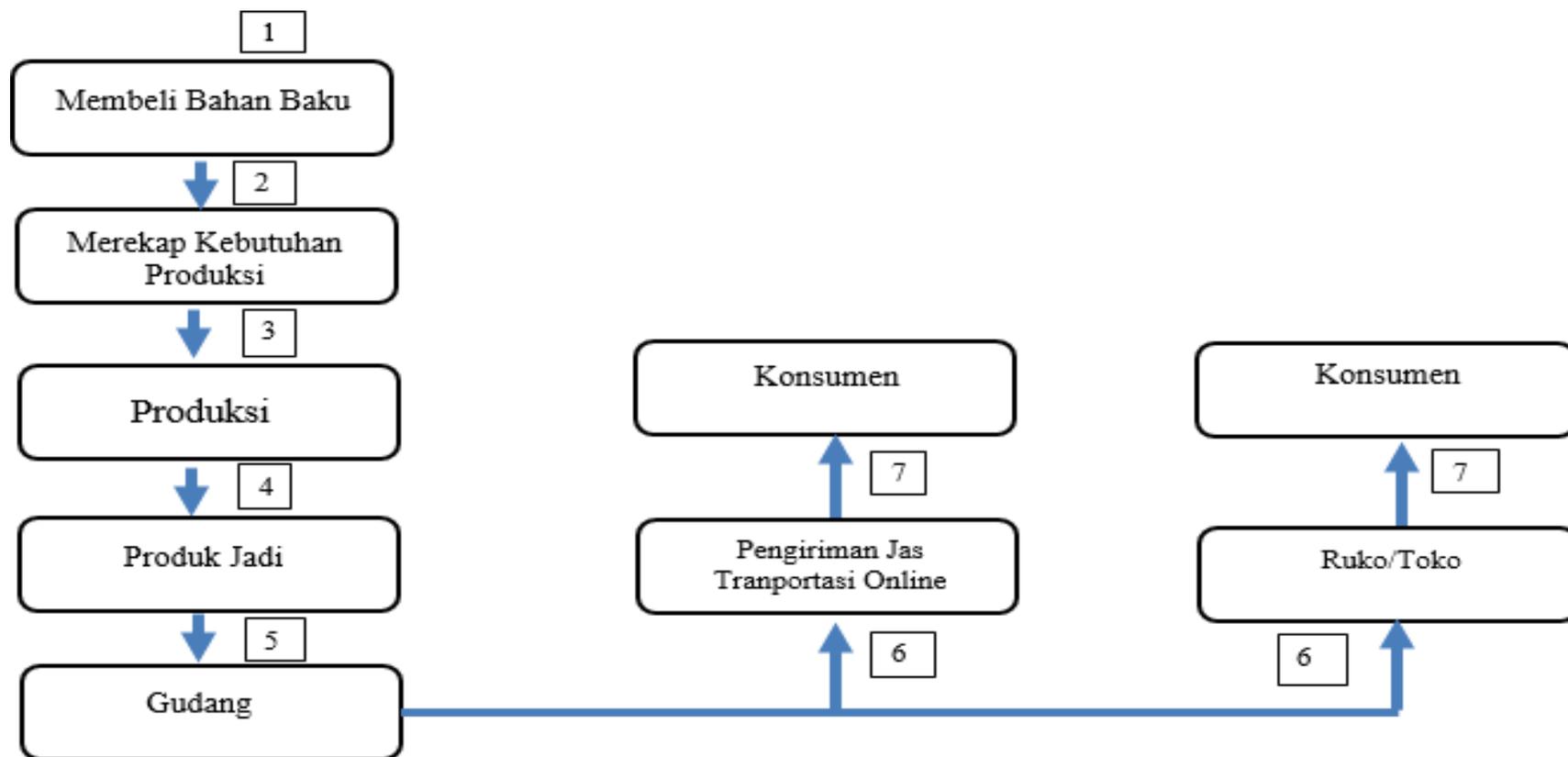
Bakso Binal. Gudang penyimpanan adalah sebuah lemari pendingin sesuai *standart* yang berguna menyimpan Bakso Binal dengan kadar dingin yang stabil. Sebuah lemari pendingin yang berkualitas sangat diperlukan untuk menjaga kualitas bakso yang disimpan sebagai stok.

### 3. *Customer*

Opsi yang kedua adalah produk akan ditempatkan langsung ke toko Bakso Binal yang beralamat di Jl. Green Kalijaga Kota Malang untuk dijual kepada konsumen. Selain bisa dibeli di toko, Bakso Binal juga menawarkan Bakso Binal *frozen* kepada konsumen.

Dalam hal pengelola persediaan perusahaan akan menggunakan metode FIFO (*First in First Out*). Metode FIFO adalah barang yang pertama kali masuk menjadi barang yang pertama kali keluar (dipakai) serta barang itu juga yang pertama kali dibebankan dalam pencacatan keuangan. Metode FIFO akan diterapkan oleh perusahaan untuk tetap memastikan persediaan produk yang dibeli oleh perusahaan masih baru dan segar. Hal ini dikarenakan bahan baku utama yang digunakan untuk membuat bakso adalah biji nangka dan daging sapi harus benar-benar *Fresh* dan berkualitas. Persediaan merupakan salah satu asset perusahaan, maka peranan pengendalian *intern* dalam hal ini sangatlah penting dalam meningkatkan keamanan persediaan sebagai harta perusahaan.

Gambar 42. Proses Operasional Perusahaan Bakso Binal



Sumber : Olahan Penulis (2021)

Pada Gambar 42 telah dijelaskan alur proses operasional perusahaan Bakso Binal dari awal produksi hingga menjadi produk jadi serta siap untuk distribusikan kepada konsumen. Produk Bakso Binal yang sudah berhasil melewati beberapa tahap seperti Gambar 42, maka dapat dikatakan produk tersebut berhasil dan layak untuk dijual kepada konsumen. Berikut adalah penjelasan alur proses produksi Bakso Binal hingga siap untuk dijual kepada konsumen lewat ekspedisi *online* yaitu:

1. Divisi produksi akan membeli bahan baku untuk membuat Bakso Binal. Tentu sebelum melakukan pembelian barang, divisi produksi akan berkoordinasi dengan divisi keuangan perusahaan. Divisi produksi akan membeli atau memesan bahan baku yang dibutuhkan pada pemasok yang sudah bekerja sama dengan perusahaan.
2. Divisi pemasaran akan melakukan rekap jumlah produk yang harus diproduksi oleh divisi produksi. Hal ini juga bermanfaat untuk mengantisipasi penumpukkan produk di dalam gudang. Hasil rekap akan diberikan kepada divisi produksi untuk dilakukan perencanaan produksi sebelum dilakukannya produksi.
3. Setelah melakukan perencanaan dengan matang dan tepat, divisi produksi akan mengolah bahan baku untuk dijadikan produk. Hal ini memakan waktu kurang lebih 3 hari hingga produk siap untuk didistribusikan kepada konsumen.
4. Produk yang sudah jadi adalah produk yang sudah sesuai dengan kriteria perusahaan. perusahaan akan memastikan produk yang dihasilkan akan

berkualitas dan sehat untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

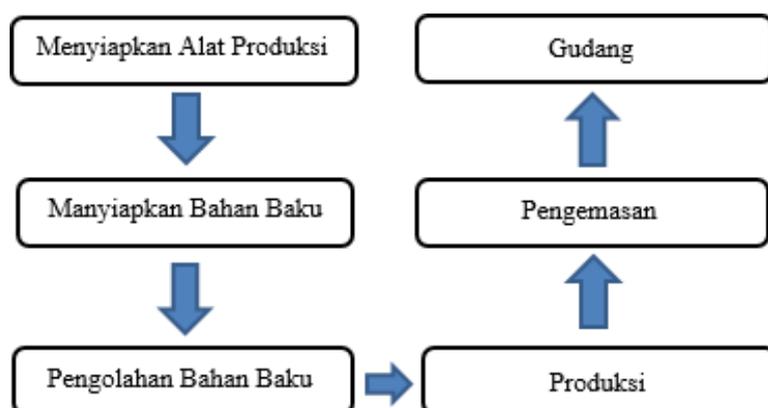
5. Produk yang sudah lolos kriteria dan layak untuk dijual akan disimpan disimpan ke dalam gudang perusahaan yaitu di dalam lemari pendingin khusus sebagai persediaan.
6. Produk Bakso Binal akan dikemas dengan baik dan rapi sehingga aman untuk dikirim menggunakan jasa *ekspedisi online* yang disediakan perusahaan.
7. Produk diterima konsumen.

Pada Gambar 42 telah dijelaskan alur proses operasional perusahaan Bakso Binal dari awal produksi hingga menjadi produk jadi serta siap untuk didistribusikan kepada konsumen. Produk Bakso Binal yang sudah berhasil melewati beberapa tahap seperti Gambar 42, maka dapat dikatakan produk tersebut berhasil dan layak untuk dijual kepada konsumen. Berikut adalah penjelasan alur proses produksi Bakso Binal hingga siap untuk dijual kepada konsumen lewat toko/ruko Bakso Binal:

1. Divisi produksi akan membeli bahan baku untuk membuat Bakso Binal. Tentu sebelum melakukan pembelian barang, divisi produksi akan berkoordinasi dengan divisi keuangan perusahaan. Divisi produksi akan membeli atau memesan bahan baku yang dibutuhkan pada pemasok yang sudah bekerja sama dengan perusahaan.
2. Divisi pemasaran akan melakukan rekap jumlah produk yang harus diproduksi oleh divisi produksi. Hal ini juga bermanfaat untuk mengantisipasi penumpukkan produk di dalam gudang. Hasil rekap akan

diberikan kepada divisi produksi untuk dilakukan perencanaan produksi sebelum dilakukannya produksi.

3. Setelah melakukan perencanaan dengan matang dan tepat, divisi produksi akan mengolah bahan baku untuk dijadikan produk. Hal ini memakan waktu kurang lebih 3-5 hari hingga produk siap untuk didistribusikan kepada konsumen.
4. Produk yang sudah jadi adalah produk yang sudah sesuai dengan kriteria perusahaan. perusahaan akan memastikan produk yang dihasilkan akan berkualitas dan sehat untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
5. Produk yang sudah lolos kriteria dan layak untuk dijual akan disimpan disimpan ke dalam gudang perusahaan yaitu di dalam lemari pendingin khusus sebagai persediaan.
6. Produk akan dibawa ke toko Bakso Binal di Kota Malang yang beralamat di Jl. Green Kalijaga Kota Malang. Toko buka dari hari senin sampai hari jumat pukul 08.00 WIB-17.00 WIB.
7. Produk akan dijual pada konsumen.



**Gambar 43. Proses Produksi Perusahaan Bakso Binal**  
Sumber: Olahan Penulis (2021)

Gambar 43 di atas adalah proses kegiatan produksi dari perusahaan Bakso Binal, berdasarkan pada urutan alur gambar di atas dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Menyiapkan alat produksi adalah kewajiban yang harus dipenuhi oleh divisi produksi. Divisi produksi akan melakukan pengecekan terhadap barang yang akan digunakan untuk proses produksi. Keamanan alat produksi dan kenyamanan tempat produksi adalah 2 hal yang harus dimiliki oleh divisi produksi sebelum melakukan proses produksi.
2. Bahan baku akan didapat dari pemasok tetap perusahaan. Setelah bahan baku datang, langkah selanjutnya semua bahan baku akan dicuci bersih dan ditimbang sesuai jumlah yang akan digunakan untuk produksi.
3. Setelah bahan baku selesai ditimbang, langkah selanjutnya bahan baku akan diolah menjadi bakso. Seperti contoh, sebagai bahan utama daging sapi akan digiling untuk mendapatkan tekstur yang halus. Daging sapi yang sudah halus akan dicampur dengan tepung biji nangka yang sebelumnya sudah diolah dari buah nangka.
4. Divisi produksi akan melakukan pengemasan terhadap produk Bakso Binal. Produk yang sudah jadi adalah produk sudah lolos kriteria dan penilaian perusahaan sehingga layak untuk didistribusikan kepada konsumen.
5. Produk yang sudah jadi akan disimpan di dalam gudang sebagai persediaan.

Terdapat beberapa kriteria atau standar yang dibuat oleh perusahaan Bakso Binal dalam melakukan produksi Bakso Binal agar sesuai dengan standar kualitas perusahaan pada setiap produksinya. Kriteria akan dibedakan menjadi dua macam, yaitu produk yang bagus atau layak untuk dijual, dan produk yang dianggap rusak atau tidak dapat dijual kepada konsumen. Berikut penjelasan dari setiap kriteria :

a) Produk Bakso Binal yang layak untuk dijual

1. Produk Bakso Binal dalam keadaan tidak berlendir atau berair.
2. Produk Bakso Binal dalam keadaan tidak berbau dan tidak terasa asam.
3. Tekstur produk Bakso Binal padat dan elastis tetapi tidak alot.
4. Bahan tambahan dan *toping* sudah dalam keadaan layak dikemas.
5. Kemasan produk Bakso Binal memiliki informasi tentang tanggal kedaluarsa dan tidak memiliki cacat.
6. Kemasan produk Bakso Binal dalam keadaan yang tidak cacat ataupun terlipat.

b) Produk Bakso Binal rusak atau tidak layak untuk dijual

1. Permukaan produk Bakso Binal cenderung berlendir dan berair
2. Produk Bakso Binal memiliki rasa yang asam dan berbau.
3. Tekstur produk Bakso Binal terlalu kenyal.
4. Bahan tambahan dan *toping* mengalami kerusakan.
5. Kemasan produk Bakso Binal mengalami rusak pada bagian cetak, memiliki sobekan, dan terdapat lipatan.
6. Kemasan produk Bakso Binal ada yang tidak terlaminasi plastik segel.

## 6.5 Lokasi Pabrik Bakso Binal

Proses produksi Bakso Binal sendiri bertempat di Perumahan Tidar Villa Estate Blok AH-16. Lokasi merupakan tempat tinggal manajer divisi produksi Bakso Binal dan penempatan lokasi ini dipilih untuk mempermudah proses produksi.



**Gambar 44. Peta Tempat Bakso Binal**

Sumber: *Google Maps*

## 6.6. *Layout* Pabrik Bakso Binal

Pabrik Bakso Binal memiliki beberapa ruangan digunakan untuk tempat produksi, penyimpanan, dan keperluan pengemasan. Dalam ruang pengemasan terdapat 1 set meja dengan harga Rp 1.300.000, -, 4 kursi dengan harga Rp 450.000, -. Sedangkan untuk mendukung kegiatan produksi, diperlukan 2 meja produksi dengan harga Rp 1.750.000, -, 1 set kompor Rp 250.000, -, 2 telenan Rp 40.000, -, 2 set pisau Rp 60.000, -, 2 cetakan adonan bakso Rp 30.000, -, 1 panci besar Rp 200.000, - dan 2 mesin meat grinder Rp 600.000, -.



**Gambar 45. Penggiling Daging**

Sumber: *Google*

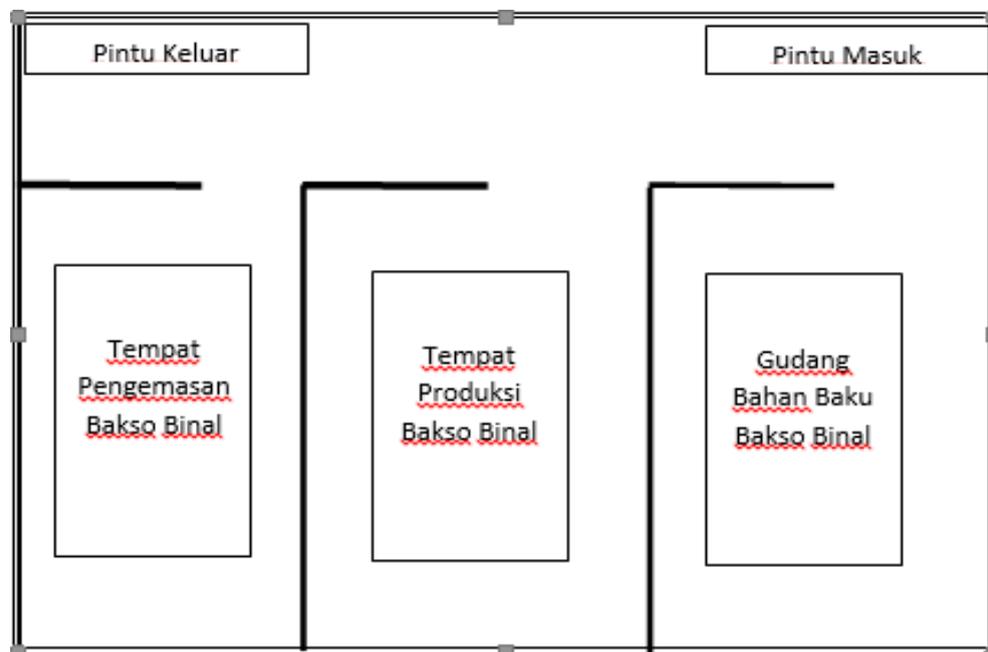
<https://images.app.goo.gl/iKT8KBM4cLb5zFhm8>



**Gambar 46. Panci Besar**

Sumber: *Google*

<https://images.app.goo.gl/SRJSbgk44LzNJJ43A>



**Gambar 47. Layout Pabrik Bakso Binal**

Sumber: Olahan Penulis (2021)

Pabrik Bakso Binal memiliki 2 pintu utama. Pintu masuk utama yang pertama biasa digunakan sebagai jalan masuk orang yang bekerja dan pintu keluar digunakan sebagai jalan keluar masuk barang yang akan diantar. Pabrik di bagi menjadi 3 ruangan yaitu ruang penyimpanan pengemasan, ruang produksi dan ruang bahan baku. Ruangan penyimpanan bahan baku terletak didepan pintu masuk. Ketika bahan baku telah tersedia di ruangan, divisi produksi akan mengambil bahan baku yang tersedia untuk melakukan produksi bakso di ruangan produksi yang terletak di tengah. Bakso yang telah jadi akan dipindahkan ke ruangan pengemasan yang terletak di depan pintu keluar.

### 6.7. Biaya Operasional

Biaya operasional dapat dikatakan sebagai suatu pengorbanan yang harus dilakukan supaya proses produksi atau aktivitas perusahaan bisa berjalan. Biaya operasional yang telah dirinci sebagian besar adalah mengenai gaji karyawan. Tertera beberapa hal utama lainnya untuk kelangsungan operasional perusahaan Bakso Binal. Dalam biaya gaji menjadi dua bagian dengan 3 karyawan dan 4 karyawan tingkat kepala divisi.

**Tabel 28. Biaya Oprasional**

Keterangan		Jumlah
<b>Biaya Gaji Karyawan</b>		
Upah Pokok	Rp 1050.000, -	Rp 1.060.000, -
BPJS Ketenagakerjaan	Rp 10.500, -	
<b>Biaya Gaji Karyawan Tingkat Kepala Divisi</b>		
Gaji Pokok	Rp 2.300.000, -	Rp 2.358.320, -
BPJS Ketenagakerjaan	Rp 5.520, -	
Jaminan Kecelakaan Kerja	Rp 6.800, -	
Jaminan Pensiun	Rp 46.000, -	
<b>Operasional</b>		
Biaya Pemasaran	Rp 60.850, -	Rp 2.523.350
Biaya Air dan Gas	Rp 200.000, -	
Biaya Listrik	Rp 200.000, -	
Biaya Telepon dan Internet	Rp 350.000, -	
Biaya Bahan Baku	Rp 1.477.500, -	
Biaya Perlengkapan	Rp 235.000, -	
Biaya Izin Usaha	-	
<b>Total</b>		Rp 5.941.670, -

Sumber : Olahan Penulis (2021)

### 6.8. Risiko Usaha

Meskipun kedatangannya tidak diinginkan orang dalam menjalankan usahanya risiko usaha adalah sesuatu yang selalu dikaitkan dengan kemungkinan

terjadinya keadaan yang merugikan dan tidak diduga sebelumnya. Berdasarkan Lokobal (2014) menurut konsekuensinya terdapat delapan aspek risiko, antara lain aspek material, peralatan dan waktu, aspek lokasi, sumber daya manusia dan mutu, aspek sosial budaya, kesehatan dan keselamatan kerja, aspek pengawasan, aspek anggaran biaya, aspek perencanaan, aspek cuaca, dan aspek harga.

Berikut risiko yang mungkin terjadi di dalam perusahaan Bakso Binal diantaranya:

1. Risiko MSDM, yaitu risiko yang melibatkan campur tangan manusia di dalam perusahaan. Risiko dapat berupa musibah saat kerja, pertikaian antar pekerja, adanya kelalaian dan hal yang dilanggar saat bekerja.
2. Risiko pemasaran, yaitu risiko yang muncul saat perusahaan melakukan kegiatan memasarkan produk kepada konsumen. Risiko dapat berupa pencurian gambar *advertise*, *plagiarisme brand* dan logo produk oleh pihak tak bertanggung jawab, serta pencurian foto produk yang digunakan untuk bisnis pihak lain.
3. Risiko keuangan, yaitu risiko yang berkaitan dengan pengelolaan keuangan perusahaan. Risiko dapat berupa kesalahan pencatatan sehingga menimbulkan kerugian, mengurangi efisiensi bekerja, penggelapan dana.
4. Risiko K3, yaitu risiko yang tidak dapat dihindari oleh manusia. Risiko dapat berupa kecelakaan karena kelalaian tenaga kerja, kesalahan penggunaan mesin.
5. Risiko Operasi, yaitu risiko yang melibatkan dampak jalannya

operasional perusahaan secara garis besar. Risiko sering muncul dari aspek eksternal yaitu adanya keterlambatan bahan baku, risiko *malfungsi* peralatan produksi, maupun menurunnya permintaan produk di pasar

### 6.9. Rencana Kontinjensi Perusahaan

Rencana kontinjensi perusahaan merupakan suatu penyusunan rencana alternatif atau cadangan yang didasarkan pada keadaan kontinjensi perusahaan atau mempersiapkan keadaan yang tidak dapat ditentukan. Tujuan dari rencana darurat adalah untuk meminimalisir efek negatif dari suatu perubahan serta mitigasi secepat mungkin setelah kejadian yang tidak terduga. Rencana kontinjensi melindungi sumber daya perusahaan serta menetapkan tanggung jawab khusus dalam konteks pemulihan. Berikut beberapa aspek utama dalam rencana kontinjensi perusahaan Bakso Binal:

**Tabel 29. Rencana Kontinjensi Perusahaan Bakso Binal**

No.	Permasalahan	Rencana Kontinjensi
1	Permasalahan mengenai produk yang tidak laku dijual dan rusak	Perusahaan akan melakukan mengidentifikasi hal yang sedang hangat dibicarakan ditengah masyarakat untuk proses pengembangan produk. Lebih gencar melakukan promosi di berbagai sosial media, serta mengikuti <i>event-event</i> kuliner yang ada pada waktu tertentu, serta semakin banyak mitra kerja dengan tujuan untuk mengurangi adanya produk yang tidak laku. Perusahaan juga akan menurunkan harga jika masa kadaluwarsa bakso mendekati harinya.

2	Kecelakaan tidak terduga saat bekerja	Kepala divisi tetap melakukan pengawasan dan membuat kebijakan keselamatan kerja dalam kegiatan produksi karyawan. Perusahaan akan memfasilitasi karyawan dengan menyediakan asuransi berupa BPJS dan perlengkapan kotak keselamatan P3K untuk setiap terjadinya kecelakaan ringan.
3	Tidak adanya bahan baku utama secara tiba-tiba	Meskipun perusahaan memiliki banyak <i>supplier</i> bahan baku utama di Malang, namun jika hal tak terduga terjadi dan bahan baku habis, perusahaan akan melakukan identifikasi pencarian bahan baku di Malang Raya, maupun di area sekitar kota Malang.
4	Munculnya kompetitor sejenis	Perusahaan akan menerima segala opini dan kritik publik secara terbuka. Perusahaan juga akan tetap melakukan pengembangan inovatif dan ide kreatif untuk produk utama perusahaan sendiri, tidak dipungkiri perusahaan juga akan membuat produk lain namun dengan bahan baku utama yang sama.
5	Pengambilan foto produk Bakso Binal secara <i>illegal</i>	Divisi pemasaran perusahaan akan menambahkan <i>watermark</i> atau tanda kepemilikan pada setiap gambar, video atau foto yang digunakan untuk kepentingan pemasaran produk.
6	Menyebarnya resep produk Bakso Binal	Kegiatan produksi inti tetap akan dilakukan oleh karyawan inti dan perusahaan juga akan mendaftarkan segala aspek produk dalam hak kekayaan intelektual.

Sumber: Olahan Penulis (2021)

### 6.10. Exit Strategy

*Exit strategy* adalah salah satu cara untuk keluar dari kondisi yang sedang terjadi, biasanya dilakukan saat situasi tidak menguntungkan bagi perusahaan. *Exit strategy* atau *exit plan* adalah sebuah pendekatan yang direncanakan untuk mengakhiri situasi dengan cara yang akan memaksimalkan keuntungan atau

meminimalkan kerugian. Dalam *exit strategy* di dunia bisnis, jika strategi bisnis tersebut itu berhasil, akan membuat keuntungan yang cukup besar. Jika strategi bisnis tersebut tidak berhasil, sebuah *exit strategy* memungkinkan pengusaha untuk membatasi kerugian (Jayanti, 2018)

Keputusan *exit strategy* yang akan kami lakukan jika selama 5 tahun ini dalam perkembangan bisnis terjadi perubahan lingkungan atau tidak sesuai rencana, dan memiliki prospek yang terus menurun serta sulit untuk berkembang dan banyak mengalami kerugian, maka akan dibuat dua keputusan dimana perusahaan akan menjual dan memindahkan pengelolaan usaha kepada orang atau pengusaha lain. *Owner* telah memperhitungkan bahwa pembeli yang ideal harus memiliki keterampilan dan ketertarikan dalam dunia bisnis. Pilihan yang kedua adalah melakukan *shut down* pada perusahaan dan melikuidasikannya. Namun jika prospek perusahaan meningkat, stabil, aman dan menjanjikan, maka perusahaan akan mencari sekutu pasif untuk membiayai perusahaan dan kedepannya akan menjadikan usaha menjadi badan hukum yaitu persekutuan komanditer (CV).

