

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Dejima Coffee. Dejima merupakan salah satu perusahaan *coffee shop* di kota Bandung. Perusahaan ini bergerak di bidang *food and beverages*, di mana perusahaan lebih berfokus menyajikan kopi dan *roastery*. Dejima terletak pada KPH Perhutani, Jl. Cirebon No.4, Kacapiring, Bandung Selatan, Kota Bandung, Jawa Barat



Gambar 1.1.
Identitas Dejima Kohii (Dejima Coffee)

Dejima Coffee bermula dari sebuah Gudang kopi dan fasilitas pengolahan yang dimiliki oleh BUMN. Kedai kopi Dejima terletak di Kantor Perhutani KPH Bandung Selatan, yang terletak di Jalan Cirebon di Kota Bandung. Sebelum bertransformasi menjadi kedai kopi, ruangan dengan ukuran 6x8 meter ini dulunya merupakan sebuah gudang kosong yang tidak digunakan. Sesuai dengan namanya, kedai ini mengadopsi konsep bangunan yang mirip dengan Pelabuhan Dejima yang terletak di pulau Nagasaki, Jepang. Tempat ini dirancang untuk memberikan kenyamanan kepada pengunjungnya, dengan suasana yang tenang dan terhindar dari kebisingan karena lokasinya yang jauh dari jalan raya. Selain itu, kedai kopi ini juga terasa

sejuk karena masih dikelilingi oleh pepohonan yang rimbun.



Gambar 1.2.

Identitas Dejima Kohii (Dejima Coffee)

Dejima Coffee memberikan berbagai produk minuman kopi dengan harga yang murah dan berkualitas, sesuai dengan standar yang dimiliki. Pada saat ini, hampir semua kopi yang digunakan oleh Dejima Coffee merupakan single origin coffee, yaitu Kopi Arabica dan Robusta Java Preanger, yang merupakan produksi dan kekayaan dari Jawa Barat. Selain itu, ada juga kopi Blend yang diroasting di dalam lingkungan perusahaan, yang berasal langsung dari kebun perhutani, yang diolah di tempat lain.

1.2. Latar Belakang Penelitian

Pengelolaan bahan baku merupakan bagian penting dari keputusan dalam Manajemen Operasi (Operations Management). Manajemen Operasi melibatkan serangkaian aktivitas yang mengubah input menjadi output dalam bentuk barang dan jasa, yang menciptakan nilai bagi semua jenis organisasi. Dalam konteks manufaktur, proses produksi yang menghasilkan barang dapat diamati dengan jelas. Namun, pada organisasi yang tidak menghasilkan produk fisik, fungsi produksi mungkin tidak terlihat secara langsung, karena menghasilkan jasa yang tidak dapat disentuh (Widyanesti dan Fadhlillah, 2016).

Manajemen Operasi merupakan salah satu dari tiga fungsi utama dalam setiap organisasi secara keseluruhan, dan berkaitan dengan semua fungsi bisnis lainnya. Setiap organisasi terlibat dalam kegiatan pemasaran (penjualan), pembiayaan (pencatatan pendapatan), dan

produksi (operasional). Penting untuk memahami bagaimana aktivitas Manajemen Operasi berjalan dalam rangka mencapai produktivitas. Oleh karena itu, kita mempelajari bagaimana orang mengorganisir dan mengelola kegiatan operasional untuk mencapai hasil yang produktif (Widyanesti dan Fadhilillah, 2016).

Karenanya, penting bagi pengaturan persediaan sebagai bagian dari manajemen operasi untuk dapat menjadi pertimbangan penting bagi perusahaan tersebut. Definisi persediaan adalah cara untuk mengatur persediaan yang menyeimbangkan fluktuasi permintaan dan memungkinkan waktu pengiriman produk yang dapat diprediksi, sehingga dapat meminimalkan ketidakpastian antara pemasok produk dan pengguna dapat dihindari (Iriani dan Ardi, 2020).

Agar dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan yang semakin ketat, suatu organisasi perlu memiliki kualitas produk yang baik. Persediaan merujuk pada bahan baku, barang setengah jadi, atau barang jadi yang disimpan di tempat atau gudang tertentu, menunggu untuk diproses atau diproduksi lebih lanjut. Istilah "persediaan" merupakan terjemahan dari kata "inventory," yang merujuk pada kumpulan barang seperti bahan baku, komponen, produk setengah jadi, atau produk jadi yang disimpan secara sengaja sebagai langkah persiapan (dalam bentuk stok pengaman atau stok cadangan) untuk mencegah kekurangan saat proses produksi sedang berlangsung atau kekurangan produk jadi yang akan dijual. (Setiawan, 2022). Salah satu faktor penting yang harus diperhatikan oleh organisasi dalam mencapai kualitas produk yang baik adalah alur produksi, termasuk di dalamnya adalah proses pengolahan bahan baku dalam produksi (Heizer dan Render, 2017).

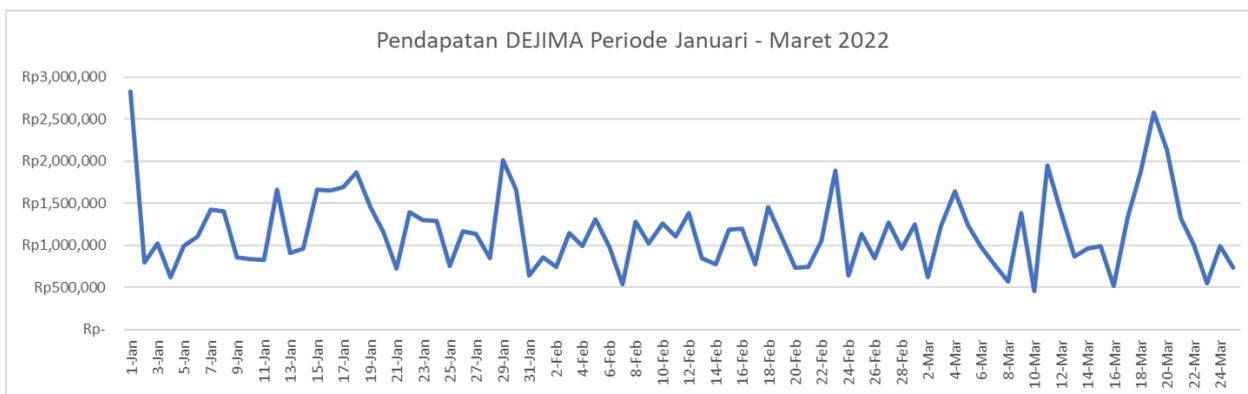
Menurut Rao dan Mangel (2018), persediaan membantu menyeimbangkan fluktuasi permintaan dan menjamin ketersediaan produk. Untuk menghindari kekurangan produksi akibat fluktuasi, perusahaan harus menyimpan bahan baku dalam stok dan menentukan jumlah maksimum bahan baku untuk menghindari biaya yang berlebihan (Lovelock, 2000).

Heizer dan Render (2017) menjelaskan bahwa tujuan manajemen persediaan adalah mencapai keseimbangan antara investasi dan pelayanan pelanggan. Kesalahan dalam pengambilan keputusan investasi persediaan dapat mengurangi keuntungan perusahaan. Kurangnya persediaan dapat menghentikan proses produksi karena bahan tidak tersedia. Di sisi lain, kelebihan persediaan akan menghasilkan biaya persediaan yang tinggi dan menggagalkan penggunaan aset yang tidak dapat dipasarkan. Oleh karena itu, masalah utama dalam perencanaan dan pengelolaan bahan baku adalah untuk mengoptimalkan dan mengendalikan persediaan bahan baku agar produksi dapat berjalan terus dan biaya persediaan tidak terlalu

tinggi. Jumlah persediaan yang dibutuhkan oleh perusahaan tergantung pada volume produksi, jenis pabrik, dan proses produksinya.

Berfokus pada Dejima Coffee, penelitian ini memperhatikan kebutuhan konsumen dari sebuah kedai kopi agar tetap bisa bersaing. Dalam banyak kasus, banyak orang yang mengunjungi kafe untuk menikmati kopi, mencari kafein untuk mempertahankan energi atau memenuhi kebutuhan nutrisi mereka. Kedai kopi lokal dengan konsep dan daya tarik unik juga semakin banyak bermunculan di berbagai kota (Irwanti, 2017). Oleh karena itu, menjalankan bisnis kedai kopi dianggap memiliki risiko kegagalan yang lebih rendah dibandingkan model bisnis lainnya. Karena alasan ini, banyak kedai kopi yang memperluas bisnisnya ke kota atau wilayah tertentu karena bisnis kopi terbukti menjadi peluang bisnis yang menarik secara historis.

Tabel 1.1 Pendapatan Dejima Coffee Shop Periode Januari hingga Maret 2022



Sumber : hasil olahan peneliti

Berdasarkan bagan di atas, sampai bulai Maret 2022, terjadi fluktuasi dari pendapatan Dejima, yang menggambarkan bahwa perusahaan juga mendapatkan pesanan yang berfluktuasi tergantung situasi yang diterima di lingkungan perusahaan. Akhir bulam, transaksi mulai memuncak, namun ada juga hari-hari dimana perusahaan memiliki penjualan relatiff lebih rendah dari sebelumnya. Hal ini juga akan sangat terkait dengan penggunaan bahan baku utama, yaitu Biji kopi.

Dejima merupakan salah satu perusahaan *coffee shop* di kota Bandung. Perusahaan ini bergerak di bidang *food and beverages*, di mana perusahaan lebih berfokus menyajikan kopi dan *roastery*. Dejima terletak pada KPH Perhutani, Jl. Cirebon No.4, Kacapiring, Bandung Selatan, Kota Bandung, Jawa Barat 40271. *Coffee shop* ini selalu mengadakan setiap harinya yang dinamakan PANG (pagi ngopi) dengan penawaran harga semua menu Rp.10.000,00.

Seperti yang dapat dilihat pada tabel 1.1 di atas, bisnis *coffee shop* tidak memiliki pendapatan yang tetap sehingga tidak dapat menjamin bahwa bisnis ini memiliki rutinitas yang tetap dalam persediaan bahan baku. Dalam tabel di atas, pendapatan yang dihasilkan oleh *Dejima Coffee Shop* selama 3 bulan memiliki kemungkinan fluktuasi yang cukup tinggi. Dapat disimpulkan bahwa bisnis ini harus memiliki ketersediaan bahan baku yang cukup untuk dapat memenuhi keinginan konsumen yang tidak dapat dipastikan jumlah kedatangan setiap harinya. Di sisi lain, apabila bisnis yang bergerak di bidang ini memiliki ketersediaan bahan baku berlebih maka akan sangat merugikan mengingat bahwa bahan baku yang digunakan membutuhkan penanganan khusus

Kopi merupakan salah satu bahan baku persediaan yang penting dalam perusahaan *Dejima Coffee*. Kopi memiliki sifat yang dapat bertahan lama jika ditangani dan disimpan dengan baik. Namun, penanganan dan penyimpanan yang sesuai sangatlah penting agar kualitas dan rasa kopinya tetap terjaga. Salah satu faktor penting dalam penanganan kopi adalah melindunginya dari cahaya. Paparan cahaya yang berlebihan dapat menyebabkan degradasi komponen-komponen dalam kopi, termasuk senyawa-senyawa yang memberikan rasa dan aroma yang diinginkan. Oleh karena itu, kopi perlu disimpan dalam wadah atau kemasan yang tidak tembus cahaya atau di tempat yang terlindungi dari paparan langsung sinar matahari. Selain itu, kopi juga perlu disimpan dalam lingkungan yang kedap udara. Udara yang mengandung kelembaban tinggi atau uap air dapat menyebabkan kerusakan pada kopi dengan mempengaruhi kualitas dan aroma. Penyimpanan kopi dalam wadah atau kemasan yang kedap udara dapat membantu meminimalkan risiko paparan kelembaban yang berlebihan. Kadar oksigen juga perlu diperhatikan dalam penanganan dan penyimpanan kopi. Oksigen dalam udara dapat mempengaruhi kualitas kopi dengan mempercepat oksidasi. Oksidasi dapat mengganggu rasa dan aroma kopi, menghasilkan rasa yang pahit atau kurang segar. Oleh karena itu, penting untuk meminimalkan kadar oksigen dalam wadah atau kemasan kopi. Penggunaan wadah atau kemasan yang kedap oksigen dapat membantu menjaga kualitas kopi dalam jangka waktu yang lebih lama.

Saat ini, *Dejima Coffee* menggunakan biji kopi *Single-Source Java Preaner Coffee* yang disiapkan di lingkungan *Ciwidey*. Kopi ini merupakan kopi berkualitas tinggi yang sudah mendapatkan proses penjemuran dan *roasting*, sehingga harus disimpan dengan lingkungan yang tepat untuk dapat menjaga rasa dan aromanya. Karenanya, perusahaan perlu melibatkan adanya manajemen persediaan untuk dapat menjamin kelangsungan operasi produk kopi.

Sebagai sebuah kedai kopi di Bandung yang membutuhkan Manajemen Persediaan, memiliki fungsi operasional yang menyerupai perusahaan manufaktur dan oleh karena itu,

membutuhkan perlindungan dan pengelolaan aset perusahaan, termasuk persediaan. Seperti halnya perusahaan manufaktur, Dejima Coffee juga memiliki tiga kategori persediaan, yaitu bahan baku, produk setengah jadi dan produk jadi. Sebagai perusahaan lokal, Dejima Coffee sering menghadapi tantangan dalam mengendalikan persediaan, dimana mereka cenderung membeli lebih banyak bahan baku sebagai bentuk pengamanan agar proses produksi tetap berjalan tanpa khawatir kekurangan bahan baku. Aspek ketersediaan bahan baku dan adanya supply chain yang baik merupakan salah satu kriteria yang harus dipenuhi dalam keputusan manajemen yang dilakukan perusahaan, karena merupakan salah satu keputusan vital yang dapat menentukan keberlangsungan perusahaan. (Farhan, Dhamputra, dan Hutami, 2020) (Hutama dan Hutami, 2021). Adanya keberlangsungan bahan baku menjadi hal yang sangat penting.

Dalam upaya mengatasi tantangan pengendalian persediaan, metode manajemen persediaan yang sering digunakan adalah EOQ (Economic Order Quantity). EOQ adalah model matematis yang digunakan untuk menghitung jumlah optimal barang yang perlu dipesan oleh perusahaan guna memenuhi permintaan yang diantisipasi dan mengurangi biaya persediaan. Tujuannya adalah mencari jumlah pembelian yang paling efisien pada setiap pesanan dan mencapai keseimbangan serta stabilitas dalam berbagai situasi perusahaan. Dengan menerapkan metode EOQ, Dejima Coffee dapat memaksimalkan pengelolaan persediaan bahan baku dan menghindari terjadinya kelebihan stok yang tidak terpakai.

Persediaan dalam perusahaan manufaktur dibagi menjadi tiga kategori utama, yaitu bahan baku, produk setengah jadi, dan produk jadi. Perusahaan-perusahaan ini awalnya mengimpor atau mengolah bahan baku menjadi produk jadi, yang kemudian dijual kepada pelanggan atau distributor. Perusahaan lokal sering menghadapi tantangan dalam pengendalian persediaan karena mereka berpikir bahwa dengan membeli lebih banyak bahan baku, mereka dapat menjaga kelancaran proses produksi tanpa khawatir kekurangan persediaan. Metode akuntansi persediaan yang umum digunakan adalah EOQ (Economic Order Quantity). EOQ adalah model matematis yang digunakan untuk menentukan jumlah optimal barang yang harus dipesan oleh perusahaan guna memenuhi permintaan yang diharapkan dan mengurangi biaya persediaan. Tujuannya adalah mencari jumlah pembelian yang paling efisien pada setiap pesanan dan menciptakan keseimbangan serta stabilitas dalam berbagai situasi perusahaan. (Hery, 2016).

Peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang bagaimana pengelolaan persediaan bahan baku untuk menekan biaya produksi pada sektor kedai kopi Dejima. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk memperjelas bagaimana metode EOQ dapat digunakan untuk mengontrol pasokan bahan baku untuk menekan biaya produksi kopi Djima. Oleh karena itu, penelitian ini berjudul **“Pelaksanaan Pengendalian Persediaan Bahan Baku dalam Upaya Menekan Biaya Produksi pada Dejima coffee shop”**.

1.3. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka rumusan masalah yang akan diuji dalam penelitian ini adalah,

1. Bagaimana perhitungan tren persediaan bahan baku pada kopi Dejima?
2. Berapa kali frekuensi dalam satu periode pembelian bahan baku dilakukan, apabila Dejima menetapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
3. Berapa titik atau batas pemesanan bahan baku yang dibutuhkan dari kopi Dejima selama masa tenggang (*reorder point*)?
4. Berapa total biaya persediaan bahan baku bila perusahaan menetapkan kebijakan *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.4. Tujuan Penelitian

Diharapkan dengan adanya penelitian ini, dapat memberikan jawaban atas beberapa pertanyaan di atas, seperti :

1. Untuk mengetahui bagaimana tren persediaan bahan pada kopi Dejima.
2. Untuk mengetahui frekuensi dalam satu periode pembelian bahan baku apabila kopi Dejima menetapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
3. Untuk mengetahui titik atau batas pemesanan bahan baku yang dibutuhkan Dejima selama masa tenggang (*reorder point*).
4. Untuk mengetahui total biaya persediaan bahan baku bila perusahaan menetapkan kebijakan *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.5. Manfaat Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi beberapa pihak seperti :

1. Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi *coffee shop* Dejima untuk dijadikan sebagai bahan pertimbangan atau acuan dalam menentukan persediaan bahan baku yang akan dijalankan untuk keberlangsungan usaha.

2. Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan masyarakat mengenai kebijakan EOQ, khususnya bagi masyarakat yang akan atau sedang menjalani bisnis usaha.; dan

3. Peneliti lain

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi peneliti lain yang ingin melakukan penelitian khususnya untuk menguatkan teori yang sudah ada, mengenai penerapan pengendalian internal melalui pengelolaan persediaan bahan baku dalam perencanaan strategi bisnis pengembangan pasar.