

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

1.1.1 Jenis Usaha, Nama, Sejarah Perusahaan dan Lokasi Perusahaan.

Restoran Steak Ranjang merupakan usaha bisnis kuliner pribadi yang dirintis pada tahun 2011 oleh Aditya Zulfikar. Restoran Steak Ranjang bermula dari usaha makanan kaki lima dengan menggunakan tenda sederhana dan tempat yang terbatas di daerah monument perjuangan Bandung. Banyaknya usaha kuliner membuat pemilik Steak Ranjang ini memulai bisnisnya dengan hal yang unik, menarik dan berbeda sehingga mendapat perhatian dan mudah diingat pelanggan.

Terinspirasi dari ramainya bisnis makanan dengan tingkat level kepedasan, Aditya Zulfikar mencoba menawarkan produk utama seperti makanan ala Texas Amerika berupa *steak* dengan level kepedasan yang telah disesuaikan dengan cita rasa Indonesia. Bisnis kuliner ini juga memiliki konsep usaha unik dan menarik yang dapat terlihat pada nama usaha, *tagline*, logo, dan nama-nama menu yang ditawarkan.

Pemilik usaha bisnis kuliner ini berani menjual *steak* yang terbilang mahal dan hanya dikonsumsi oleh orang-orang berkelas dengan harga yang terjangkau dan berada di lingkungan kaki lima. Dan mengingat lokasi pemasaran Steak Ranjang Restoran berada di kawasan pendidikan dengan pangsa pasar yang dominan mahasiswa, setiap produk pada Steak Ranjang dibandrol mulai dari Rp 17.000 sampai dengan Rp 30.000. Meskipun dibandrol dengan harga yang sangat terjangkau, Steak Ranjang tetap mempertahankan cita rasa dan kualitas produk.

Setelah mendapat respon positif dari masyarakat, Steak Ranjang mengelola usaha makanan kaki lima menjadi sebuah usaha makanan yang lebih berkualitas. Tepat pada tahun 2013 Steak Ranjang mulai menempati sebuah bangunan yang berada di Jalan Dipatiukur No. 68 dan memiliki jam operasional yang dibuka mulai pukul 12.00 WIB hingga 21.00 WIB.

1.1.2 Struktur Organisasi

Setiap perusahaan pada umumnya mempunyai struktur organisasi. Struktur organisasi dapat diartikan sebagai kerangka kerja formal organisasi yang dengan kerangka kerja itu tugas-tugas setiap bagian pekerjaan dibagi-bagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan (Robbin and Coulter 2007 :284).

Struktur organisasi steak ranjang adalah struktur lini dan pegawai dimana pada organisasi ini pelimpahan wewenang berlangsung secara vertikal dan sepenuhnya dari pimpinan kepada unit dibawahnya. Struktur organisasi Steak Ranjang dipimpin oleh Aditya Zulfikar yang merupakan pemilik bisnis tersebut.

Karyawan Steak Ranjang terdiri dari karyawan tetap dan karyawan tidak tetap. Total karyawan berjumlah 18 orang. Tingkat pendidikan yang dimiliki karyawan, mulai dari SD, SMP, sampai lulusan SMU. Pada bagian produksi dipekerjakan 5 orang karyawan, dibagian administrasi 3 orang karyawan dan bagian pramusaji 10 orang karyawan.

1.2 Latar Belakang

Bandung merupakan kota di Indonesia yang memiliki pertumbuhan ekonomi yang cukup baik dari tahun ke tahun. Tingkat pertumbuhan ekonomi kota Bandung dari tahun 2008-2012 rata-rata sebesar 8,62% dan tahun 2013 mencapai lebih dari 9% (Sumber: <http://bandung.go.id/rwd/index.php?fa=berita.detail&id=2223>, 14Juni'14).

Berbagai macam skala dan jenis industri telah menyokong perekonomian di kota Bandung dengan segala dinamika yang terjadi salah satunya industri kuliner. Seiring dengan pertumbuhan kota Bandung menjadi kota kuliner, bisnis usaha makanan dan minuman mengalami perkembangan pesat dan memiliki prospek yang baik, terutama bisnis rumah makan atau restoran.

Perkembangan yang pesat tersebut dapat menyebabkan bisnis rumah makan atau restoran berada pada tingkat persaingan yang sangat tinggi. Tingkat persaingan inilah yang memacu setiap pengusaha rumah makan atau restoran untuk memiliki strategi

bersaing dalam meningkatkan usahanya dan memaksimalkan keuntungan (Kusumastuti dan Fitricia Nur 2012:1).

Rosa dan Suharmiati (2008:1) menyatakan bahwa faktor utama yang menunjang kelancaran dan efektifitas proses produksi dalam usaha menciptakan keuntungan bagi perusahaan adalah bahan baku. Bahan baku yang dibutuhkan hendaknya cukup tersedia sehingga dapat menjamin kelancaran dalam kegiatan produksi.

Menurut Ristono (2009:2), Persediaan (*inventory*) adalah suatu teknik yang berkaitan dengan penetapan terhadap besarnya persediaan bahan yang harus diadakan untuk menjamin kelancaran dalam kegiatan operasi produksi, serta menetapkan jadwal pengadaan dan jumlah pemesanan barang yang seharusnya dilakukan oleh perusahaan.

Kegagalan pengendalian persediaan bahan baku akan menyebabkan kegagalan dalam memperoleh laba perusahaan. Hal ini dapat terjadi karena persediaan (*inventory*) merupakan salah satu asset yang sangat mahal dalam suatu perusahaan, biasanya sekitar 40% dari total investasi (Tita Deitiana, 2011:185). Untuk itu penting bagi setiap perusahaan mengadakan pengendalian persediaan untuk memperoleh tingkat persediaan optimal dengan tetap menjaga keseimbangan biaya persediaan (Ruauw, 2011:1)

Restoran Steak Ranjang merupakan salah satu restoran steak di Bandung yang mengalami perkembangan bisnis yang cukup pesat. Dalam perjalanan usaha Steak Ranjang yang cukup baik dan berkembang bukan berarti tidak pernah mengalami masalah.

Berdasarkan hasil wawancara Aditya Zulfikar sebagai pemilik, Restoran Steak Ranjang tidak memiliki metode dan sistem manajemen yang baik untuk melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku. Selama ini restoran steak ranjang melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku berdasarkan perkiraan atau prediksi pemilik. Hal ini menyebabkan restoran steak ranjang sering mengalami kelebihan atau bahkan kekurangan bahan baku setiap harinya pada saat operasional restoran tersebut.

Restoran steak ranjang memiliki beberapa menu yang menjadi unggulan seperti chicken steak telanjang puas, tenderloin telanjang bebas, tenderloin selimut binal, chicken crispy selimut centil dan beberapa menu lainnya. Beberapa menu unggulan tersebut memiliki bahan baku dasar yang sering mengalami permasalahan yaitu daging dan ayam.

Kekurangan bahan baku ini menyebabkan restoran steak ranjang sering menutup usahanya lebih awal dari jam operasionalnya yaitu 12.00 WIB sampai dengan 21.00 WIB dikarenakan bahan baku yang telah habis dan tidak dapat meneruskan kegiatan produksinya. Sedangkan kelebihan bahan baku dapat dibuktikan dengan keadaan dimana maksimal 3-4 hari dalam seminggu restoran steak ranjang dapat menyisakan bahan baku daging rata-rata 5-10 kg/hari serta bahan baku ayam rata-rata 2-4 kg/ hari.

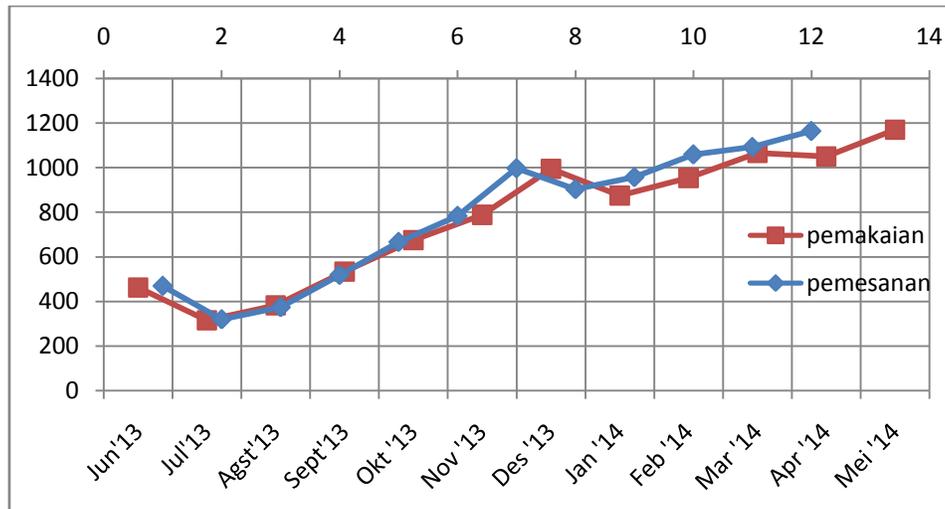
Tabel 1.1

Data Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Daging
Periode Juni 2013 – Mei 2014

PERIODE	DATA BAHAN BAKU DAGING		
	Pemesanan	Pemakaian	* Perbedaan Jumlah Pemesanan dan Pemakaian
Juni 2013	469	462	7
Juli 2013	319	315	4
Agustus 2013	373	382	-9
September	518	533	-15
Oktober 2013	666	676	-10
November. 2014	783	788	-5
Desember 2013	997	995	2
Januari 2014	903	875	28
Februari 2014	957	954	3
Maret 2014	1059	1066	-7
April '2014	1092	1051	41
Mei 2014	1164	1170	-6
Jumlah	9300	9266	33

*) Untuk melihat perincian pada pemesanan dan pemakaian bahan baku daging setiap harinya dapat dilihat pada lampiran Tabel 1-12

Dari tabel 1.1 diatas menunjukkan bahwa adanya selisih antara jumlah pemesanan dan jumlah pemakaian pada bahan baku daging. Selanjutnya untuk lebih memperjelas fluktuasi pada tabel tersebut, maka dapat dilihat pada grafik 1.1 berikut ini.



Grafik 1.1

Fluktuasi Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Daging
Periode Juni 2013 – Mei 2014

Berdasarkan grafik 1.1, terlihat adanya perbedaan jumlah pemesanan dan pemakaian bahan baku daging pada periode Juni 2013 sampai dengan Mei 2014. Garis biru pada grafik menunjukkan fluktuasi pemesanan bahan baku daging dan garis merah menunjukkan fluktuasi pemakaian bahan baku daging. Garis pemesanan pada bulan Juni 2013, Juli 2013, Desember 2013, Januari dan Februari 2014 berada diatas garis pemakaian. Hal ini menunjukkan bahwa jumlah pemesanan lebih besar daripada jumlah pemakaian bahan baku daging dan dapat disimpulkan pada bulan-

bulan tersebut menggambarkan keadaan dimana restoran Steak Ranjang mengalami kelebihan bahan baku.

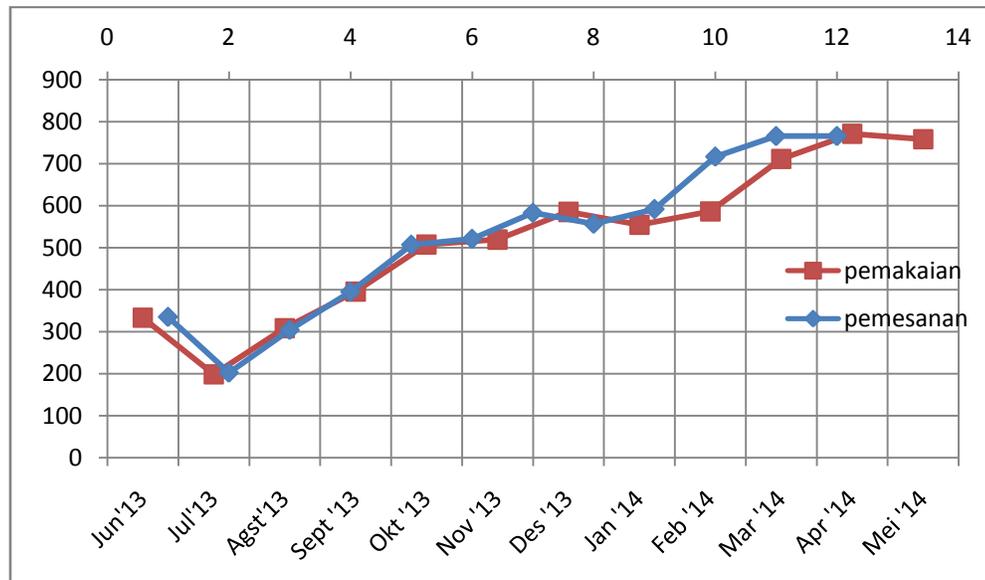
Sedangkan pada bulan Agustus 2013, September 2013, Oktober 2013, November 2013, Maret 2014 dan Mei 2014, garis pemesanan berada dibawah garis pemakaian yang menunjukkan bahwa jumlah pemesanan lebih kecil daripada jumlah pemakaian bahan baku daging dan dapat disimpulkan pada bulan-bulan tersebut menggambarkan keadaan dimana restoran Steak Ranjang mengalami kekurangan bahan baku.

Tabel 1.2
Data Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Ayam
Periode Juni 2013 – Mei 2014

PERIODE	DATA BAHAN BAKU AYAM		
	Pemesanan	Pemakaian	* Perbedaan Jumlah Pemesanan dan Pemakaian
Juni 2013	335	333	2
Juli 2013	202	198	4
Agustus 2013	304	308	-4
September	395	395	0
Oktober 2013	507	507	0
November. 2014	521	519	2
Desember 2013	583	585	-2
Januari 2014	557	554	3
Februari 2014	592	586	6
Maret 2014	717	711	6
April '2014	766	771	-5
Mei 2014	766	758	8
Jumlah	6245	6225	20

*) Untuk melihat perincian pada pemesanan dan pemakaian bahan baku ayam setiap harinya dapat dilihat pada lampiran Tabel 1-12

Dari tabel 1.2 diatas menunjukkan bahwa adanya selisih antara jumlah pemesanan dan jumlah pemakaian pada bahan baku ayam. Selanjutnya untuk lebih memperjelas fluktuasi pada tabel tersebut, maka dapat dilihat pada grafik 1.2 berikut ini.



Gambar 1.2

Fluktuasi Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Ayam

Periode Juni 2013 – Mei 2014

Berdasarkan grafik 1.2, juga dapat menggambarkan perbedaan jumlah pemesanan dan pemakaian bahan baku ayam pada periode Juni 2013 sampai dengan Mei 2014. Garis biru pada grafik menunjukkan fluktuasi pemesanan bahan baku ayam dan garis merah menunjukkan fluktuasi pemakaian bahan baku ayam. Garis pemesanan bulan Juni 2013, Juli 2013, November 2013, Januari 2014, Februari 2014, Maret 2014, Mei 2014 berada diatas garis pemakaian yang menunjukkan bahwa jumlah pemesanan lebih besar daripada jumlah pemakaian bahan baku ayam dan dapat disimpulkan bahwa pada bulan-bulan tersebut menggambarkan keadaan dimana restoran Steak Ranjang mengalami kelebihan bahan baku ayam.

Berbeda pada bulan Agustus 2013, Desember 2013, dan April 2014, garis pemesanan berada dibawah garis pemakaian yang menunjukkan bahwa jumlah pemesanan lebih kecil daripada jumlah pemakaian bahan baku ayam dan dapat disimpulkan pada bulan-bulan tersebut menggambarkan keadaan dimana restoran Steak Ranjang mengalami kekurangan bahan baku.

Dari seluruh data pemesanan dan pemakaian masing-masing bahan baku dapat dipastikan bahwa restoran Steak Ranjang belum dapat melakukan sistem manajemen yang baik dan optimal sehingga mengalami kelebihan dan kekurangan bahan baku.

Menurut Soekarwati (Robyanto et.al 2013:24), Kekurangan persediaan bahan baku dapat merugikan perusahaan karena akan mengganggu kelancaran proses kegiatan produksi, kemungkinan kehilangan pelanggan serta kehilangan kesempatan untuk merebut pasar. Kelebihan atau terlalu besarnya persediaan bahan baku dapat berakibat pada terlalu tingginya beban biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku tersebut (Nurhasanah 2012:1).

Dengan adanya permasalahan tersebut, maka sangat penting bagi Restoran Steak Ranjang untuk melakukan pengendalian persediaan dan menentukan pemesanan bahan baku yang optimal. Menurut Fahmi (2012: 120), Model *economic order quantity* (EOQ) merupakan model matematik yang menentukan jumlah barang yang harus dipesan untuk memenuhi permintaan yang diproyeksikan, dengan biaya persediaan yang diminimalkan. Diharapkan dengan adanya pengendalian persediaan dan penentuan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), keberhasilan dalam pemenuhan permintaan pelanggan akan menjadi lebih optimal, kinerja penjualan meningkat sehingga dapat meraih keuntungan perusahaan yang lebih besar.

Berdasarkan pemaparan diatas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Daging Dan Ayam Dengan Menggunakan Pendekatan *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Restoran Steak Ranjang Bandung”**

1.3 Perumusan Masalah

Permasalahan yang akan diamati dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana menentukan kuantitas pemesanan dan frekuensi pemesanan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
2. Berapa nilai total biaya persediaan bahan baku sebelum dan sesudah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui dan menentukan kuantitas pemesanan dan frekuensi pemesanan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
2. Untuk mengetahui besar nilai total biaya persediaan bahan baku sebelum dan sesudah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.5 Kegunaan Penelitian

Pelaksanaan penelitian ini diharapkan memiliki kegunaan bagi pihak-pihak yang memerlukannya. Kegunaan penelitian ini antara lain :

Kegunaan pada aspek teoritis (keilmuan) :

1. Bagi penulis, penelitian ini dijadikan sebagai sarana atau media dalam melatih kemampuan analisis dan berfikir secara sistematis dan konseptual.
2. Bagi penulis, penelitian ini dapat menambah wawasan, pengetahuan dan meningkatkan pemahaman terhadap masalah pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan pada suatu perusahaan.

Kegunaan pada aspek praktis :

1. Bagi Mahasiswa, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan, bahan pustaka dan masukan dalam melakukan penelitian selanjutnya.

2. Bagi perusahaan, penulis berharap penelitian ini dapat berguna sebagai salah satu bahan referensi dan sumbangan pemikiran serta bahan pertimbangan untuk perusahaan dalam menerapkan metode pemesanan bahan baku yang paling optimal di masa yang akan datang.

1.6 Sistematika Penulisan Tugas Akhir

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini terdiri dari uraian awal mengenai gambaran umum objek penelitian, latar belakang penelitian, batasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN LINGKUP PENELITIAN

Bab ini berisi tentang hasil kajian kepustakaan yaitu rangkuman teori dan penelitian terdahulu yang terkait dengan topik penelitian untuk dijadikan dasar bagi penyusunan kerangka pemikiran dan ruang lingkup penelitian. Teori-teori yang digunakan dalam pengerjaan penelitian ini yaitu teori mengenai persediaan, pengendalian persediaan, *Economic Order Quantity* (EOQ) dan metode pengendalian persediaan.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi suatu alur atau kerangka kerja yang terstruktur dan sistematis yang merupakan suatu proses dimana terdiri dari tahap-tahap yang saling terkait satu sama lainnya atau dalam antrian hasil dari suatu tahap akan menjadi masukan bagi tahap berikutnya.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini akan ditampilkan seluruh data yang dihasilkan dari perencanaan persediaan, dengan menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ), kemudian dianalisa mengenai alternatif solusi-solusi yang diharapkan dapat menjawab permasalahan yang di kaji.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan dan saran dari perencanaan persediaan yang telah dilakukan sehingga dapat memberikan suatu masukan bagi pihak perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN