

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pada dasarnya, tujuan dari setiap perusahaan adalah mendapatkan keuntungan semaksimal mungkin dengan meminimalkan biaya (*cost*) yang dikeluarkan. Persediaan merupakan salah satu faktor yang akan menunjang tercapainya tujuan tersebut. Persediaan adalah segala sesuatu atau sumber daya - sumber daya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap pemenuhan permintaan (Handoko, 2012). Persediaan dapat dibagi menjadi 4 jenis yaitu bahan mentah, barang dalam proses, *maintenance / repair / operating (MRO)*, dan barang jadi (Heizer dan Render, 2014).

Pengaturan persediaan berpengaruh terhadap semua fungsi-fungsi bisnis (keuangan, pemasaran, dan operasi). Konflik kepentingan di antara ketiga fungsi tersebut berupa fungsi keuangan menghendaki persediaan bahan baku yang rendah atau kurang dari jumlah *demand* yang ada agar perusahaan tidak perlu menyimpan persediaan bahan baku dan dapat menghemat biaya simpan, sedangkan fungsi pemasaran menginginkan persediaan bahan baku yang tinggi atau melebihi jumlah *demand* yang ada agar perusahaan dapat memproduksi lebih banyak barang jadi dan dapat dipasarkan sehingga perusahaan mendapatkan laba yang lebih banyak, dan fungsi operasi menghendaki persediaan bahan baku yang mencukupi atau sesuai dengan jumlah *demand* yang ada agar perusahaan tidak perlu menyimpan terlalu banyak persediaan bahan baku dan juga tidak dihadapkan pada resiko tidak dapat memenuhi permintaan konsumen.

Pengendalian Persediaan (*Inventory Control*) merupakan pengumpulan atau penyimpanan komoditas yang akan digunakan untuk memenuhi permintaan dari waktu ke waktu (Aminudin, 2005). Pengendalian persediaan dilakukan untuk menyediakan persediaan dengan mutu dalam jumlah, dan pada waktu yang sesuai dengan permintaan. Jika jumlah barang yang diproduksi terlalu sedikit dibandingkan dengan jumlah permintaan dari konsumen, maka akan mengakibatkan hilangnya kepercayaan dari konsumen terhadap perusahaan. Sehingga dampaknya bagi perusahaan yaitu kehilangan kesempatan memperoleh laba (*lostsales*) dan kemungkinan akan mengeluarkan biaya yang jauh lebih besar untuk memenuhi jumlah permintaan tersebut. Namun sebaliknya, jika jumlah permintaan dari konsumen jauh lebih kecil dari jumlah barang yang diproduksi, justru perusahaan tersebut akan mengalami kerugian yang disebabkan dari penambahan biaya penyimpanan bahan baku yang tidak tersalurkan, biaya penyusutan, bunga yang tertanam dalam persediaan, kerusakan, dan penurunan harga.

Masalah persediaan dialami oleh hampir seluruh perusahaan di setiap sektor ekonomi, salah satu contohnya adalah perusahaan manufaktur. Perusahaan manufaktur sering mengalami kelebihan ataupun kekurangan persediaan bahan baku. Kekurangan persediaan bahan baku akan mengakibatkan terganggunya proses produksi dan kelebihan persediaan bahan baku akan menimbulkan tambahan biaya bagi perusahaan. Oleh karena itu, pengendalian persediaan sangat penting untuk dilakukan oleh suatu perusahaan.

Restoran Steak Ranjang merupakan salah satu restoran *steak* di Bandung yang terletak di Jalan Dipati Ukur no. 68. Restoran Steak Ranjang mengalami

perkembangan bisnis yang sangat pesat. Pada akhir tahun 2011, Steak Ranjang hanya merupakan pedagang kaki lima yang bertempat di depan Monumen Perjuangan Rakyat Jawa Barat dan berkembang menjadi restoran pada awal tahun 2013. Restoran Steak Ranjang menjadi favorit bagi berbagai kalangan masyarakat, salah satunya adalah kalangan mahasiswa. Hal ini dikarenakan harga yang tidak terlalu mahal dan adanya varian pedas yang dapat dipilih sesuai selera konsumen.

Berdasarkan survei lapangan yang dilakukan oleh peneliti, memang terlihat bahwa Restoran Steak Ranjang mengalami perkembangan yang cukup pesat, akan tetapi sering mengalami kekurangan bahan baku utama, yakni daging ayam dan daging sapi. Hal ini dapat dilihat dari beberapa kali peneliti mengunjungi Restoran Steak Ranjang untuk mengonsumsi bistik, akan tetapi bistik yang ingin dipesan oleh peneliti sudah habis sebelum waktu penutupan Restoran Steak Ranjang. Kemudian peneliti melakukan wawancara singkat dengan pemilik Restoran Steak Ranjang yakni Bapak Aditia Zulfikar mengenai kehabisan bistik yang ingin dipesan oleh peneliti. Menurut peneliti, kehabisan bistik yang ingin dipesan oleh konsumen akan menimbulkan kasus kehilangan konsumen (*lostsales*) karena konsumen yang sudah terlanjur kecewa tidak akan kembali lagi untuk mengonsumsi bistik tersebut, akan tetapi menurut pemilik Restoran Steak Ranjang kehabisan bistik yang ingin dipesan oleh konsumen justru akan memicu konsumen untuk datang kembali (*backorder*) karena Restoran Steak Ranjang memiliki ciri khas tersendiri yang akan membuat konsumen penasaran dan datang kembali untuk mengonsumsi bistik pada Restoran Steak Ranjang. Pendapat pemilik Restoran Steak Ranjang membuat peneliti tertarik untuk

melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian persediaan pada Restoran Steak Ranjang.

Peneliti berpendapat bahwa Restoran Steak Ranjang memiliki jumlah *demand* yang banyak, tetapi tidak memiliki sistem manajemen atau metode dalam melakukan pembelian dan pemesanan bahan baku sehingga restoran ini mengalami keadaan kelebihan atau bahkan kekurangan bahan baku pada saat jam operasionalnya. Memandang dari konsekuensi logis dari keadaan ini yaitu kekurangan atau kelebihan produksi, maka Restoran Steak Ranjang harus menganalisis persediaan berkaitan dengan upaya mencapai tingkat persediaan optimal. Kriteria optimal yang dimaksudkan oleh peneliti adalah meminimalkan total biaya persediaan. Dengan demikian, pengendalian persediaan (*inventory control*) sangat diperlukan untuk mengelola hasil produksi sehingga sasaran yang diinginkan perusahaan dapat tercapai, yaitu menciptakan kestabilan dalam memproduksi maupun kemampuan menyalurkan hasil produksi tersebut secara optimal. Atas dasar inilah peneliti memilih judul. "*ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN MENGGUNAKAN METODE PROBABILISTIK UNTUK MENGURANGI BIAYA PRODUKSI PERUSAHAAN PADA RESTORAN STEAK (STEAK RANJANG).*"

1.2 Identifikasi Masalah dan Pembatasan Masalah

Berikut adalah data yang didapatkan dari Restoran Steak Ranjang mengenai pemesanan dan pemakaian bahan baku (*raw materials*) daging ayam dan daging sapi pada periode Juni 2012 sampai Mei 2013:

Tabel 1.1
Laporan Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku
Daging Ayam dan Daging Sapi Pada Steak Ranjang
Juni 2012 – Mei 2013 (dalam kg)

Pemakaian Periode Juni 2012 - Mei 2013					
Periode		Ayam(KG)		Sapi(KG)	
		Pemesanan	Pemakaian	Pemesanan	Pemakaian
Juni	2012	245	247	369	370
Juli	2012	200	204	309	312
Agustus	2012	305	312	389	396
September	2012	340	338	562	570
Oktober	2012	400	396	600	603
November	2012	300	306	340	344
Desember	2012	401	411	420	431
Januari	2013	320	334	350	359
Februari	2013	320	328	340	339
Maret	2013	345	350	356	362
April	2013	375	376	385	394
Mei	2013	324	333	364	371
Total		3.875	3.935	4.784	4.851

Sumber : Restoran Steak Ranjang

Berikut adalah data yang didapatkan dari Restoran Steak Ranjang mengenai pemesanan dan pemakaian bahan baku (*raw materials*) daging ayam dan daging sapi pada periode Juni 2013 sampai Mei 2014:

Tabel 1.2
Laporan Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku
Daging Ayam dan Daging Sapi Pada Steak Ranjang
Juni 2013 – Mei 2014 (dalam kg)

Periode		Ayam(KG)		Sapi(KG)	
		Pemesanan	Pemakaian	Pemesanan	Pemakaian
Juni	2013	335	336	469	470
Juli	2013	202	205	319	310
Agustus	2013	304	320	373	380
September	2013	395	400	518	534
Oktober	2013	507	517	666	665
November	2013	521	520	783	782
Desember	2013	583	595	997	1.000
Januari	2014	557	568	903	913
Februari	2014	592	593	957	972
Maret	2014	717	723	1.059	1.062

Periode	Ayam(KG)		Sapi(KG)	
	Pemesanan	Pemakaian	Pemesanan	Pemakaian
April 2014	766	768	1.092	1.099
Mei 2014	766	780	1.164	1.178
TOTAL	6.245	6.325	9.300	9.365

Sumber : Restoran Steak Ranjang

Berikut adalah data yang didapatkan dari Restoran Steak Ranjang mengenai pemesanan dan pemakaian bahan baku (*raw materials*) daging ayam dan daging sapi pada periode Juni 2014 sampai Mei 2015:

Tabel 1.3
Laporan Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku
Daging Ayam dan Daging Sapi Pada Steak Ranjang
Juni 2014 – Mei 2015 (dalam kg)

Periode	Ayam (KG)		Sapi (KG)	
	Pemesanan	Pemakaian	Pemesanan	Pemakaian
Juni 2014	780	782	1.100	1.116
Juli 2014	785	788	1.005	998
Agustus 2014	794	796	998	997
September 2014	775	779	1.200	1.204
Oktober 2014	765	768	1.202	1.212
November 2014	785	783	1.180	1.185
Desember 2014	746	758	1.198	1.206
Januari 2015	801	819	1.178	1.183
Februari 2015	798	799	1.124	1.123
Maret 2015	760	758	1.050	1.068
April 2015	775	776	1.254	1.264
Mei 2015	795	810	1.128	1.139
TOTAL	9.359	9.416	13.617	13.695

Sumber : Restoran Steak Ranjang

Berdasarkan pengamatan peneliti, salah satu permasalahan yang dihadapi di Restoran Steak Ranjang ini adalah kelebihan dan kekurangan dalam pemesanan atau persediaan bahan baku. Dapat dilihat pada bulan Juli 2013 terdapat kelebihan pemesanan sebanyak 9kg pada bahan baku daging sapi, pada Mei 2014 terdapat kekurangan pemesanan sebanyak 14kg pada bahan baku daging ayam, yang menyebabkan biaya simpan yang lebih tinggi. Oleh sebab itu, pengendalian

persediaan produksi memerlukan perencanaan yang seefisien mungkin. Melihat keadaan ini, maka masalah yang akan diuraikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana mengatur jumlah persediaan bahan baku yang ideal pada Restoran Steak Ranjang sehingga persediaan barang tetap terjaga tidak terlalu besar dan tidak kekurangan ?
2. Bagaimana menerapkan metode probabilistik untuk meminimalkan pengeluaran Restoran Steak Ranjang?
3. Berapa biaya yang dapat diminimalkan oleh Restoran Steak Ranjang jika menggunakan metode probabilistik?

Pembatasan Masalah

Agar pembahasan masalah dalam penelitian ini tidak menyimpang, maka perlu dilakukan pembatasan masalah, yaitu sebagai berikut:

1. Produk yang akan dihitung pada penelitian ini adalah bahan baku utama, yaitu daging ayam dan daging sapi yang digunakan untuk memproduksi steak.

Asumsi Masalah

Agar pembahasan masalah dalam penelitian ini tidak menyimpang, maka perlu dilakukan asumsi masalah, yaitu sebagai berikut:

1. Diasumsikan dalam proses pengolahan data, kebijaksanaan perusahaan tidak berubah selama jangka waktu penelitian.

2. Diasumsikan biaya penyimpanan dan pemesanan stabil selama masa penelitian.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun penelitian ini dimaksudkan untuk menerapkan teori pengendalian persediaan (*inventory control*) pada Restoran Steak Ranjang yang gunanya untuk membentuk pola pemesanan yang baru, sehingga perusahaan akan mengetahui berapa jumlah pemesanan yang ideal agar tidak terjadi kelebihan pemesanan maupun kekurangan bahan baku.

Berdasarkan informasi dan data-data yang telah dikumpulkan dari pihak Restoran Steak Ranjang, peneliti menganalisis dan melakukan pengolahan data dengan tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui berapa jumlah persediaan bahan baku yang ideal sehingga persediaan barang Restoran Steak Ranjang tetap terjaga tidak terlalu besar dan tidak kekurangan.
2. Menerapkan metode probabilistik untuk menghitung jumlah persediaan bahan baku Restoran Steak Ranjang agar mencapai tingkat yang efisien.
3. Untuk mengetahui besarnya biaya yang dapat diminimalkan oleh Restoran Steak Ranjang jika menggunakan metode probabilistik.

1.4 Kegunaan Penelitian

Dengan adanya penelitian yang dilakukan oleh peneliti, maka diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang berkepentingan, antara lain:

1. Bagi Restoran Steak Ranjang, peneliti berharap kesimpulan dan saran yang dibuat oleh peneliti dapat dijadikan sebagai salah satu bahan referensi dan bahan pertimbangan di masa yang akan datang bagi pemilik Restoran Steak Ranjang.
2. Bagi Peneliti, yaitu dapat digunakan untuk menambah pengetahuan peneliti dan dapat lebih mengetahui pengaruh persediaan bahan baku serta cara penggunaan metode probabilistik.
3. Bagi akademisi, peneliti berharap hasil penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai pengoptimalan jumlah persediaan bahan baku dengan metode probabilistik. Hasil penelitian ini pun diharapkan dapat dijadikan referensi bagi penelitian ilmiah selanjutnya dengan topik yang sama atau yang berkaitan dengan topik ini.
4. Bagi pihak lain yang berkepentingan, peneliti berharap hasil penelitian ini dapat memberikan tambahan pengetahuan dan dapat menjadi bahan referensi mengenai Manajemen Operasi khususnya untuk mengkaji topik-topik yang berkaitan dengan pengendalian persediaan.

1.5 Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Pada bagian pendahuluan menjelaskan mengenai latar belakang pentingnya perencanaan kebutuhan persediaan bahan baku bagi suatu perusahaan. Selain itu juga dikemukakan identifikasi masalah yang dihadapi oleh perusahaan.

BAB 2 KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN

Dalam bab ini peneliti menjelaskan mengenai teori-teori yang relevan dengan masalah yang akan diteliti, dan juga mencantumkan kerangka pemikiran yang sesuai dengan teori-teori yang ada.

BAB 3 OBJEK DAN METODE PENELITIAN

Dalam bab ini berisi mengenai sejarah singkat dan struktur organisasi Restoran Steak Ranjang, serta penjelasan metode pengumpulan data yang dilakukan oleh peneliti.

BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Data yang didapatkan oleh peneliti akan dianalisis pada bab ini. Pembahasan tersebut berupa metode probabilistik untuk menentukan berapa jumlah persediaan bahan baku yang akan dipesan oleh Restoran Steak Ranjang.

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian dan pembahasan akan disimpulkan pada bab ini. Dalam bab ini, peneliti juga akan memberi saran yang diharapkan bermanfaat untuk pihak Restoran Steak Ranjang.