

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat yang harus dipenuhi dan tidak bisa diabaikan. Kebutuhan ini adalah kebutuhan yang paling mendasar karena tanpa makanan, manusia tidak dapat bertahan hidup. Seiring pertumbuhan perekonomian di Indonesia, tuntutan konsumen atas variasi dan cara penyajian makanan pun meningkat, sehingga hal ini mendorong para produsen untuk lebih kreatif dalam bersaing dibidang kuliner, khususnya di kota Bandung. Banyaknya tempat makan atau kafe yang menawarkan suguhan makanan-minuman yang variatif dilengkapi dengan fasilitas-fasilitas dan suasana yang nyaman akan menarik perhatian masyarakat untuk datang ke tempat tersebut. Lokasi yang strategis pun turut andil dalam faktor pendukung untuk meningkatkan daya beli konsumen, sehingga dapat meningkatkan penghasilan perusahaan.

Para pengusaha juga dituntut untuk bekerja dengan lebih efisien dalam menghadapi persaingan yang ketat demi menjaga kelangsungan hidup perusahaan. Dalam manajemen operasi, terdapat banyak keputusan yang dapat mendukung proses produksi perusahaan seperti tenaga kerja, tata letak, kualitas, rantai pasokan, fasilitas, dan lain-lain. Selain itu modal, teknologi, persediaan bahan baku, persediaan barang jadi, dan tenaga kerja juga menjadi faktor utama kelangsungan proses produksi didalam suatu perusahaan. Perusahaan wajib menyediakan bahan baku yang dibutuhkan selama proses produksi untuk

menghindarkan perusahaan dari kehilangan profit ketika bahan baku yang dibutuhkan habis atau tidak tersedia. Persediaan itu sendiri didefinisikan sebagai bahan baku, barang dalam proses dan perakitan, dan barang jadi yang ada dalam sistem produksi pada suatu waktu tertentu. (Elsayed, 1994, p63)

Kafe The Hungry Belly yang terletak di Jalan Wastukencana no. 50a (Kencana Building) merupakan tempat makan kedua yang berdiri pada tanggal 22 Agustus 2015, di mana yang pertama berada di Jalan Surya Sumantri dan yang ketiga di Jalan Maskumambang no. 35 dengan nama Dilamo Deli & Kitchen. Kafe yang bergabung dengan bengkel (lantai 1) dan kost (lantai 3-4) ini menawarkan berbagai jenis makanan dan minuman, serta suasana yang nyaman. Kafe ini menawarkan berbagai minuman yang bervariasi dan berbagai jenis olahan daging khususnya daging sapi dan bahan lainnya yaitu olahan daging ayam.

Pengendalian persediaan bahan baku yang baik sangat penting dalam proses produksi karena proses yang kurang terorganisir dapat mengakibatkan menurunnya profit yang seharusnya didapat. Menurut Prawirosentono (2001:79), perencanaan dan pengendalian bahan baku adalah suatu kegiatan memperkirakan kebutuhan persediaan bahan baku/bahan setengah jadi/barang jadi, baik secara kualitatif maupun kuantitatif agar perusahaan dapat beroperasi seperti yang direncanakan secara efisien dan efektif. Fenomena yang terjadi di kafe The Hungry Belly adalah sering kalinya mengalami *lost sales* akibat kekurangan bahan baku, sehingga untuk menutupi kehilangan tersebut, perusahaan terpaksa mengeluarkan biaya lebih untuk mengorder kepada *supplier* lain dengan harga yang lebih mahal. Oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti mengenai

persediaan bahan baku di kafe The Hungry Belly dan menjabarkannya dalam sebuah karya tulis yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dalam Mengefisiensikan Biaya Persediaan di Kafe The Hungry Belly.”

1.2 Identifikasi Masalah

Berikut merupakan contoh salah satu bahan baku utama yang dijadikan sampel untuk penyajian tabel pembelian bahan baku, penjualan kafe, dan persediaan yang ada di kafe The Hungry Belly selama bulan Oktober 2015 sampai dengan bulan September 2016:

Tabel 1.1 Data Pembelian dan Permintaan *Bratwurst* 15 cm

Bulan	Minggu	Pembelian (kg)	Permintaan (kg)	Persediaan (kg)
Okt 2015	1	3,60	2,93	0,68
	2	2,70	3,53	-0,15
	3	2,70	2,70	0
	4	1,80	3,23	-1,43
Nov 2015	1	2,70	3,08	-0,38
	2	3,60	2,48	1,13
	3	2,70	2,70	1,13
	4	2,70	3,30	0,53
Des 2015	1	2,70	2,93	0,30
	2	1,80	2,70	-0,60
	3	2,70	3,00	-0,30
	4	3,60	3,98	-0,38
Jan 2016	1	1,80	3,60	-1,80
	2	2,70	2,78	-0,08
	3	2,70	2,78	-0,08
	4	4,50	2,63	1,88

Sumber: Kafe The Hungry Belly

Tabel 1.1 Data Pembelian dan Permintaan *Bratwurst* 15 cm (lanjutan)

Bulan	Minggu	Pembelian (kg)	Permintaan (kg)	Persediaan (kg)
Feb 2016	1	2,70	3,08	1,50
	2	1,80	3,45	-0,15
	3	3,60	3,15	0,45
	4	2,70	2,55	0,60
Mar 2016	1	4,50	2,40	2,70
	2	3,60	3,53	2,78
	3	3,60	2,85	3,53
	4	2,70	2,48	3,75
Apr 2016	1	4,50	2,25	6,00
	2	2,70	3,00	5,70
	3	2,70	3,08	5,33
	4	1,80	2,85	4,28
Mei 2016	1	2,70	2,40	4,58
	2	2,70	2,40	4,88
	3	3,60	3,23	5,25
	4	1,80	2,10	4,95
Jun 2016	1	2,70	2,63	5,03
	2	3,60	3,00	5,63
	3	3,60	3,45	5,78
	4	2,70	2,78	5,70
Jul 2016	1	3,60	2,93	6,38
	2	2,70	2,93	6,15
	3	2,70	2,93	5,93
	4	4,50	3,53	6,90
Agst 2016	1	2,70	3,00	6,60
	2	4,50	3,53	7,58
	3	2,70	2,70	7,58
	4	3,60	3,90	7,28
Sept 2016	1	2,70	2,48	7,50
	2	2,70	3,08	7,13
	3	3,60	3,00	7,73
	4	2,70	2,40	8,03

Sumber: Kafe The Hungry Belly

Dari data tabel di atas dapat disimpulkan bahwa kafe tersebut belum menemukan jumlah pemesanan yang sesuai tiap minggunya, karena terdapat banyak kekurangan maupun kelebihan bahan baku pada persediaan setiap minggunya.

Oleh karena itu penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian persediaan penyimpanan bahan baku yang saat ini diterapkan oleh kafe The Hungry Belly?
2. Bagaimana alternatif pengendalian persediaan bahan baku yang dapat diterapkan oleh kafe The Hungry Belly?
3. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku ini dapat meminimalkan biaya persediaan?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk memberikan penjelasan mengenai pengendalian persediaan penyimpanan bahan baku yang saat ini diterapkan oleh kafe Hungry Belly.
2. Untuk memberikan usulan beberapa alternatif dalam pengendalian persediaan bahan baku yang dapat diterapkan oleh kafe Hungry Belly.
3. Untuk memberi gambaran bagaimana pengendalian persediaan bahan baku agar dapat meminimalkan biaya persediaan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi penulis, diharapkan dapat meningkatkan kemampuan dalam mengaplikasikan teori-teori mengenai Manajemen Operasi di lapangan.
2. Bagi perusahaan, diharapkan menjadi masukan dan memberi usulan terbaik dalam mengefisiensikan biaya persediaan pada pengendalian persediaan bahan baku.
3. Bagi pihak lain, diharapkan dapat menjadi rujukan ataupun referensi dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku untuk mengefisiensikan biaya persediaan.

