

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Karakteristik dunia usaha sekarang ini ditandai dengan perkembangan yang cepat di segala bidang seperti bidang pemasaran, operasi, keuangan, dan sumber daya manusia. Hal ini menyebabkan situasi persaingan menjadi semakin ketat. Oleh karena itu, perusahaan membutuhkan strategi yang tepat dalam mempertahankan eksistensinya di dunia usaha baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang. Salah satu strategi yang perlu dipertimbangkan oleh perusahaan adalah hal yang terkait dengan Manajemen Operasi.

Manajemen Operasi menurut Heizer dan Render (2014 : 40) adalah serangkaian aktivitas yang menciptakan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah masukan menjadi hasil. Di dalam Manajemen Operasi terdapat banyak ruang lingkup kajian, salah satunya adalah Manajemen Persediaan. Manajemen Persediaan merupakan hal yang sangat penting dalam Manajemen Operasi karena biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan cukup besar seperti biaya simpan dalam jumlah yang besar.

Persediaan ditentukan oleh kebutuhan konsumen yang terjadi dalam pasar, sebagai perusahaan harus dapat memenuhi permintaan konsumen tersebut dan dapat mengantisipasi permintaan konsumen yang tidak pasti. Perusahaan harus dapat mengalokasikan biaya yang dikeluarkan untuk persediaan agar biaya tidak menjadi besar. Masalah persediaan merupakan masalah yang dianggap serius oleh

perusahaan, karena persediaan mempunyai peran yang penting bagi kelangsungan bisnis di suatu perusahaan sehingga jika persediaan yang dibutuhkan tidak tersedia maka dapat menyebabkan proses operasional perusahaan berhenti dan menimbulkan biaya tanpa disertai pendapatan. Jika hal ini terjadi maka perusahaan kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan yang optimal.

Masalah persediaan juga terjadi pada perusahaan yang bergerak di industri kuliner yaitu restoran yang menyediakan makanan dan minuman. Persediaan dapat berupa bahan baku, barang setengah jadi, dan barang jadi. Perlu diketahui bahwa pada umumnya persediaan bahan baku di sebuah restoran yang menyediakan makanan dan minuman merupakan unsur yang penting untuk dapat menjalankan operasional restoran. Hal ini disebabkan bahan baku yang disediakan merupakan bahan utama yang dibutuhkan restoran untuk mengolah makanan dan minuman sesuai permintaan konsumen. Pihak restoran harus memperhatikan persediaan bahan baku agar bahan baku tersebut selalu tersedia. Akan tetapi, bahan baku yang dibeli untuk persediaan harus diperhitungkan sesuai dengan kebutuhan perusahaan tersebut. Jika persediaan yang dibeli melebihi yang dibutuhkan perusahaan maka biaya yang dikeluarkan semakin besar untuk menyimpan persediaan. Sedangkan, jika persediaan yang dibutuhkan kurang maka aktivitas operasi dapat terhambat. Oleh karena itu, perlu dilakukan perencanaan dan pengendalian persediaan.

Dalam melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan maka pihak perusahaan harus mengamati proses operasinya dan melakukan pengolahan data permintaan persediaan untuk mendapatkan jumlah persediaan yang tepat. Masalah yang dihadapi oleh perusahaan sekarang ini adalah perusahaan belum

menggunakan sistem dalam memesan persediaan bahan baku. Perusahaan hanya memprediksi kapan harus memesan persediaan tanpa menggunakan sistem tertentu, sehingga persediaan yang dibeli seringkali tidak sesuai dengan kebutuhan dan akhirnya menimbulkan biaya.

PT. Kwarto Rajawali adalah perusahaan yang bergerak di bidang pelayanan jasa dalam menyediakan makanan dan minuman. Perusahaan ini lebih berfokus membuka usaha dalam bidang restoran, yang bernama Mujigae Resto. Dalam menjalankan operasinya, Mujigae Resto juga membutuhkan persediaan bahan baku untuk memenuhi permintaan dan mengantisipasi permintaan yang terduga dari konsumen. Oleh karena itu, persediaan bahan baku harus dikelola dengan baik dan sesuai dengan yang dibutuhkan agar biaya yang dikeluarkan perusahaan menjadi efisien.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis memilih judul penelitian dalam penulisan skripsi **“Peranan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Bumbu Menggunakan Metode Probabilistik Q untuk Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku di PT. Kwarto Rajawali”**.

1.2 Identifikasi dan Pembatasan Masalah

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara dengan manajer produksi diketahui persediaan yang dimiliki kurang lebih 42 jenis bahan baku utama untuk pembuatan bumbu. Dalam melakukan pengendalian persediaan penulis hanya meneliti persediaan 5 jenis bahan baku yaitu garam, gula pasir, kecap korea, saus cabe korea, dan terigu. Penulis hanya memilih 5 jenis bahan baku karena bahan baku ini paling sering dipakai dan juga merupakan bahan baku

utama dalam membuat bumbu, sehingga 5 jenis bahan baku ini mempunyai peranan penting dalam persediaan bahan baku ini. Selain itu, PT. Kwarto Rajawali memiliki masalah dalam persediaan, karena terdapat bahan baku yang berasal dari Korea Selatan melalui distributor yang ada di Indonesia. Masalah yang dihadapi oleh distributor adalah sering terjadi keterlambatan barang yang diimpor dari Korea Selatan, sehingga pihak PT. Kwarto Rajawali harus memiliki persediaan yang tepat dan keterbatasan waktu serta informasi yang diperoleh peneliti.

Berikut adalah data persediaan bahan baku PT. Kwarto Rajawali selama periode Januari sampai dengan Maret 2016:

Tabel 1.1
Jumlah Permintaan dan Pemakaian Bahan Baku
Periode Januari-Maret 2015

Bulan	Bahan Baku	Persediaan	Permintaan	Kelebihan/ Kekurangan
Januari '15	1. Garam (kg)	650	575	75
	2. Gula Pasir (kg)	3500	3550	-50
	3. Kecap Korea (liter)	2352	2170	182
	4. Saus cabe korea (kg)	1360	1368	-8
	5. Terigu (kg)	1500	1300	200
Februari '15	1. Garam (kg)	450	375	75
	2. Gula Pasir (kg)	3400	3150	250
	3. Kecap Korea (liter)	910	980	-70
	4. Saus cabe korea (kg)	1080	1044	36
	5. Terigu (kg)	850	825	25
Maret' 15	1. Garam (kg)	500	425	75
	2. Gula Pasir (kg)	3350	3300	50
	3. Kecap Korea (liter)	1064	1050	14
	4. Saus cabe korea (kg)	1296	1188	108
	5. Terigu (kg)	975	925	50

Sumber: PT. Kwarto Rajawali

Dari tabel di atas, dapat dilihat bahwa terdapat kelebihan dan kekurangan persediaan bahan baku dalam bulan Januari sampai dengan Maret 2015. Seperti pada persediaan terigu pada bulan Januari terdapat kelebihan sebesar 200 kg dan terjadi kekurangan pada persediaan gula pasir sebesar 50 kg. Pada bulan Februari terjadi kelebihan persediaan gula pasir sebesar 250 kg, padahal bulan sebelumnya terjadi kekurangan persediaan, dan mengalami kekurangan persediaan kecap korea sebesar 70 Liter. Kemudian pada bulan Maret terjadi kelebihan pada persediaan saus cabe korea sebesar 108 kg, sedangkan pada bulan ini tidak terjadi kekurangan pada persediaan bahan baku.

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan, maka penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pelaksanaan pengendalian persediaan bahan baku bumbu pada PT. Kwarto Rajawali?
2. Bagaimana peranan pengendalian persediaan bahan baku bumbu untuk efisiensi biaya bahan baku bumbu di PT. Kwarto Rajawali?
3. Berapa jumlah pesanan (*order quantity*) dan titik pemesanan kembali (*reorder point*) yang dapat memberikan hasil yang optimal dengan menggunakan metode probabilitas Q?

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penulis dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk memberi penjelasan tentang pelaksanaan pengendalian persediaan bahan baku bumbu pada PT. Kwarto Rajawali.

2. Untuk mengetahui peranan pengendalian persediaan bahan baku bumbu untuk efisiensi biaya bahan baku bumbu di PT. Kwarto Rajawali.
3. Untuk mengetahui jumlah pesanan (*order quantity*) dan titik pemesanan kembali (*reorder point*) yang dapat memberikan hasil yang optimal dengan menggunakan metode probabilistik Q.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak, seperti:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai:

- Pengalaman dalam menganalisis persediaan bahan baku di perusahaan.
- Menerapkan dan mengembangkan pengetahuan yang sudah di dapat dalam proses studi yang telah ditempuh.
- Memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan program pendidikan S1 di Fakultas Ekonomi Jurusan Manajemen Universitas Kristen Maranatha.

2. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini diharapkan:

- Menambah pengetahuan.
- Sebagai bahan referensi atau acuan penelitian bagi penulis selanjutnya yang berniat melakukan penelitian dalam bidang yang sama.

3. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan:

- Menjadi masukan bagi perusahaan dalam menjalankan kebijakan persediaan bahan baku.
- Mengetahui perbedaan antara sistem persediaan perusahaan saat ini dengan sistem persediaan yang diteliti.

1.5 Sistematika Penulisan

Dalam membahas rumusan masalah dalam penelitian ini maka digunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi tentang latar belakang masalah di Mujigae Resto, kemudian adanya identifikasi dan pembatasan masalah. Setelah itu, terdapat maksud dan tujuan penelitian untuk menjawab identifikasi masalah dan kegunaan penelitian, serta sistematika penulisan yang membantu membahas rumusan masalah dalam penelitian ini.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Bab ini menjelaskan landasan teori dan konsep yang digunakan dalam penelitian ini dan kerangka pemikiran.

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang objek penelitian yang diteliti dan metode yang akan digunakan dalam menyusun laporan penelitian ini.

BAB IV PEMBAHASAN

Bab ini membahas dan mengolah data yang diperoleh dari perusahaan untuk dianalisis.

BAB V KESIMPULAN dan SARAN

Bab ini membahas tentang jawaban dari rumusan masalah penelitian ini dan memberikan solusi untuk permasalahan yang terjadi di perusahaan.

