

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Masalah**

Pada era globalisasi seperti sekarang, bisnis baru sangat banyak bermunculan. Hal ini menyebabkan persaingan untuk bertahan hidup dalam dunia bisnis semakin ketat. Perusahaan berlomba-lomba meminimasi biaya. Biaya yang dapat diminimalisir ada banyak, salah satunya adalah biaya persediaan. Biaya persediaan dapat diminimalisir dengan pengendalian persediaan. Contohnya dengan menetapkan jumlah persediaan agar biaya simpan dan biaya pesan dapat diminimalisasi.

Pengendalian persediaan merupakan hal yang sangat penting karena jumlah persediaan akan sangat berpengaruh pada kelancaran kegiatan operasional perusahaan. Menurut Heizer dan Render (2014:512) untuk mengakomodasi fungsi-fungsi persediaan perusahaan harus melakukan pemeliharaan terhadap jenis-jenis persediaan yaitu persediaan bahan mentah, persediaan barang setengah jadi, persediaan pasokan pemeliharaan, perbaikan, operasi, dan pemeliharaan barang jadi. Namun dengan semakin banyaknya persediaan, maka semakin banyak pula biaya yang harus dikeluarkan untuk biaya persediaan. Hal itu mengakibatkan ketidakefektifan dan biaya yang besar.

Efektifitas persediaan dapat terjadi bila perusahaan tersebut menerapkan pengendalian persediaan. Herjanto (2008:238), mengatakan bahwa pengendalian persediaan adalah serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus

dilakukan dan berapa besar pesanan harus diadakan, jumlah atau tingkat persediaan yang dibutuhkan berbeda-beda untuk setiap perusahaan, tergantung dari volume produksinya, jenis perusahaan dan prosesnya.

Industri kuliner sedang marak di Indonesia. Kuliner merupakan gaya hidup baru di kalangan masyarakat, bukan lagi hanya untuk memenuhi kebutuhan primer. Di Bandung sendiri sangat banyak ditemukan bisnis kuliner seperti *cafe* dan restoran yang seringkali dijadikan tempat untuk berkumpul dan bercengkrama. Pengendalian persediaan pada industri kuliner penting terutama pada persediaan yang mudah rusak sehingga tidak bisa dipakai untuk kegiatan produksi. Hal ini akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Selain itu, jika persediaan kurang, maka perusahaan tidak bisa menjual produk tertentu sehingga konsumen tidak jadi membeli dan terjadi *lost sales*. Terjadinya *lost sales* karena konsumen industri kuliner cenderung tidak mau menunggu dan mencari produsen yang lain jika barang tidak tersedia.

Warunk Upnormal adalah perusahaan yang bergerak di bidang kuliner yang menawarkan *licensing*. Salah satu *franchise*-nya adalah Warunk Upnormal Burangrang yang berada di Jalan Burangrang No 21, Bandung. Pada saat ini pengendalian persediaan yang diterapkan oleh Warunk Upnormal Burangrang belum dilaksanakan dengan tepat karena hanya berdasarkan pada perkiraan permintaan. Seringkali perhitungan meleset dan selalu terjadi kelebihan persediaan. Warunk Upnormal Burangrang hanya memesan barang satu kali setiap minggu tanpa menghitung biaya penyimpanan barang. Jadi pada saat ini Warunk Upnormal Burangrang belum mempunyai cara yang tepat dalam rangka melakukan pengendalian persediaan baku, terutama di dalam menghitung tingkat pembelian

optimal agar dapat menghemat biaya dan sesuai dengan tingkat permintaan, menetapkan tingkat persediaan bahan baku agar tidak terjadi kekurangan/kelebihan persediaan yang dapat mempengaruhi kegiatan proses produksi. Jika terjadi kekurangan, maka perusahaan akan mengalami *lost sales* karena kecenderungan konsumen yang tidak mau menunggu hingga barang datang. Jika perusahaan kelebihan persediaan, maka barang akan menumpuk di gudang, dapat menimbulkan biaya simpan yang besar dan kemungkinan bahan baku rusak semakin tinggi.

Bahan baku untuk membuat masakan itu sendiri ada banyak jenisnya, yang terbanyak adalah mie instan. Varian mie instannya sendiri terdiri dari mie ayam bawang, mie ayam spesial, mie goreng, mie soto, mie kari ayam, dll. Oleh karena itu, peneliti kembali membatasi menjadi varian mie ayam spesial dan mie goreng karena varian tersebut adalah varian yang paling banyak digunakan.

Metode pengendalian persediaan dibagi tiga menjadi model deterministik, model probabilistik, dan model *uncertainty*. Model deterministik digunakan pada saat jumlah permintaan konstan dan independen. Model probabilistik digunakan pada saat waktu tunggu bervariasi atau permintaan bervariasi ataupun waktu tunggu dan permintaan bervariasi. Sedangkan model *uncertainty* digunakan untuk menetapkan persediaan yang harus dipesan untuk barang musiman.

Pada kasus Warunk Upnormal Burangrang model pengendalian persediaan yang paling tepat adalah model probabilistik. Karena waktu tunggu dan permintaan di Warunk Upnormal Burangrang bervariasi. Peneliti akan berusaha mengurangi biaya persediaan menggunakan metode pengendalian persediaan tersebut. Hal ini dapat tercapai karena pemesanan barang dapat lebih terorganisir dan meminimalisir stok barang. Oleh karena itu peneliti memutuskan untuk membuat karya tulis

dengan judul “**Analisis Pengendalian Persediaan Menggunakan Metode Probabilistik Q untuk Mengurangi Biaya Persediaan Mie Instan Pada Warunk Upnormal Burangrang**”.

## **1.2 Pembatasan dan Identifikasi Masalah**

Warunk Upnormal Burangrang menjual berbagai macam produk makanan dan minuman. Makanan yang dijual di Warunk Upnormal Burangrang adalah berbagai macam olahan mie instan seperti mie instan rebus, mie instan dengan saus special Warunk Upnormal, mie instan dengan sambal khas Warunk Upnormal. Selain mie instan ada pula nasi ayam telur asin, nasi wagyu saus jamur, nasi sosis mentega, nasi kikil goreng, nasi telur goreng, dll. Minuman yang dijual di Warunk Upnormal Burangrang antara lain adalah kopi, kopi susu, *green tea*, *lemon tea*, teh, minuman *sachet*, dll.

Warunk Upnormal Burangrang sendiri menggunakan beberapa bahan baku, seperti mie instan, beras, daging ayam, daging sapi, sosis, daging kambing, biji kopi, minuman *sachet*, dll. Peneliti bermaksud untuk meneliti persediaan mie instan karena mie instan adalah bahan baku yang paling banyak digunakan dan merupakan ciri khas dari Warunk Upnormal. Varian mie yang akan diteliti oleh peneliti adalah mie goreng dan mie ayam spesial.

Berikut ini adalah data pemesanan dan pemakaian mie instan Oktober 2017 – Januari 2018:

**Tabel 1.1**  
**Jumlah Permintaan Mie Goreng**  
**Oktober 2017 – Januari 2018**

Tanggal	<i>Stock</i> awal (dus)	Pemesanan (dus)	Pemakaian (dus)	<i>Stock</i> akhir (dus)
Oktober 2017	6	69	60	15
November 2017	15	64	67	12
Desember 2017	12	78	82	8
Januari 2018	8	76	70	14

Sumber: Warunk Upnormal Burangrang

Berdasarkan tabel di atas, terlihat bahwa selama empat bulan mie goreng selalu mengalami kelebihan stok, dimana kelebihan stok tertinggi terjadi di bulan Oktober 2017 sebesar 15 dus.

**Tabel 1.2**  
**Jumlah Permintaan Mie Ayam Spesial**  
**Oktober 2017 – Januari 2018**

Tanggal	<i>Stock</i> awal (dus)	Pemesanan (dus)	Pemakaian (dus)	<i>Stock</i> akhir (dus)
Oktober 2017	8	45	38	15
November 2017	15	41	45	11
Desember 2017	11	20	29	2
Januari 2018	2	36	27	11

Sumber: Warunk Upnormal Burangrang

Dari tabel di atas, terlihat bahwa selama empat bulan mie ayam selalu mengalami kelebihan stok, dimana kelebihan stok tertinggi terjadi di bulan Oktober 2017 sebesar 15 dus.

Dari kedua tabel di atas, dapat dilihat bahwa Warunk Upnormal Burangrang mengalami kelebihan persediaan setiap bulannya. Dari permasalahan tersebut, perumusan masalah yang dapat diambil adalah:

1. Bagaimana kebijakan pengendalian persediaan yang selama ini digunakan Warunk Upnormal Burangrang?
2. Bagaimana metode pengendalian persediaan yang sesuai untuk diterapkan di Warunk Upnormal Burangrang?

3. Berapa pengurangan biaya persediaan di Warunk Upnormal Burangrang?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai oleh penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kebijakan pengendalian yang selama ini digunakan oleh Warunk Upnormal Burangrang.
2. Mengetahui metode pengendalian persediaan yang sesuai untuk diterapkan di Warunk Upnormal Burangrang.
3. Mengetahui pengurangan biaya persediaan di Warunk Upnormal Burangrang.

### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan berguna dan bermanfaat:

- a. Bagi Perusahaan:
  - Sebagai bahan pertimbangan mengenai manajemen persediaan bahan baku yang dilaksanakan perusahaan selama ini.
  - Membantu perusahaan untuk meminimalkan biaya persediaan.
- b. Bagi Penulis
  - Penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang lebih luas tentang ilmu Manajemen Operasi, khususnya mengenai *Inventory Control*.
  - Menerapkan ilmu Manajemen Operasi untuk memecahkan masalah yang terjadi di perusahaan.
- c. Bagi Pihak Lain
  - Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat dijadikan informasi tambahan mengenai *Inventory Control*.

- Dapat menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya.

## **1.5 Sistematika Penulisan**

Sistematika penulisan pada tugas akhir ini, disusun sebagai berikut:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini berisi penjelasan secara umum tentang latar belakang permasalahan yang dihadapi oleh Warunk Upnormal Burangrang, serta pengendalian persediaan dan data persediaan mie. Selain itu, dijabarkan mengenai identifikasi dan tujuan dari penelitian ini. Selanjutnya, dalam bab ini juga diuraikan mengenai manfaat penelitian serta sistematika penulisan.

### **BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN**

Bab ini berisi berbagai teori yang digunakan untuk penelitian ini. Kemudian menceritakan pengendalian persediaan di Warunk Upnormal Burangrang, dan rerangka pemikiran.

### **BAB III OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini menjelaskan gambaran umum tentang objek penelitian yaitu Warunk Upnormal Burangrang serta jenis penelitian yang digunakan. Dijelaskan pula teknik pengumpulan data dan metode analisis data.

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi analisis dari hasil pengolahan data dan pembahasan mengenai pengendalian persediaan mie instan di Warunk Upnormal Burangrang menggunakan metode probabilistik Q.

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian dan saran.