

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bandung merupakan kota di Indonesia yang memiliki pertumbuhan ekonomi yang cukup baik dari tahun ke tahun. Hasil data sensus ekonomi tahun 2018 yang dikeluarkan oleh Badan Pusat Statistika (BPS) Kota Bandung, bahwa dari Tahun 2011 hingga Tahun 2017 tingkat pertumbuhan ekonomi terus merangkak naik hingga mencapai 8,53%. Salah satu faktor penyebab kenaikan pertumbuhan ekonomi di Bandung adalah bisnis usaha makanan dan minuman atau yang disebut dengan bisnis kuliner. Bisnis usaha makanan dan minuman mengalami perkembangan pesat yang dapat menyebabkan bisnis rumah makan atau restoran berada pada tingkat persaingan yang sangat tinggi. Faktor yang menunjang kelancaran dan efektifitas dalam bisnis usaha makanan dan minuman adalah persediaan karena persediaan menjamin/memastikan kebutuhan bahan baku yang diperlukan memenuhi kebutuhan pasar dan proses produksi tidak akan terhambat.

Maka dari itu pentingnya persediaan dalam industri kuliner adalah untuk memastikan dan berusaha menyediakan bahan baku yang diperlukan untuk proses produksi sehingga dapat berjalan dengan lancar dan tidak terjadi kekurangan persediaan (*out of stock*) dan diperoleh biaya persediaan minimal. 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. Sementara menurut Nurhasanah (2012:1) kelebihan atau terlalu besarnya persediaan bahan baku dapat berakibat pada terlalu tingginya beban biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku tersebut.

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. Dari beberapa menu yang menjadi keunggulan di Restoran Steak Ranjang, ada satu menu yang *best seller* yaitu *Chicken Hamil 3 Bulan*. Menu tersebut memiliki bahan baku dasar yang sering mengalami permasalahan yaitu daging ayam. Kekurangan bahan baku ini menyebabkan Restoran Steak Ranjang sering menolak pemesanan menu *Chicken Hamil 3 Bulan* dikarenakan bahan baku yang telah habis sebelum restoran tutup dan tidak dapat meneruskan kegiatan produksinya.

Berdasarkan hasil wawancara, Selama ini Restoran Steak Ranjang melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku berdasarkan perkiraan atau prediksi pemilik. Hal ini menyebabkan Restoran Steak Ranjang sering mengalami kekurangan dan kelebihan bahan baku setiap harinya pada jam operasional restoran. 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 dan mempunyai dampak keuntungan restoran yang tidak optimal. Sedangkan kelebihan bahan baku yang menyisakan daging ayam rata-rata 2-4kg/hari ini mengakibatkan bahan baku menjadi tidak segar/tidak *fresh* saat disajikan kepada pelanggan dan akan menghadapi risiko seperti memperbesar biaya penyimpanan bahan baku, pemeliharaan dan memperbesar kerugian restoran karena kerusakan dan turunnya kualitas bahan baku daging ayam.

Terdapat dua model pengendalian persediaan, yaitu pengendalian persediaan deterministik dan probabilistik. Metode deterministik adalah model yang menganggap semua parameter persediaan diketahui secara pasti. Metode probabilistik digunakan apabila salah satu dari permintaan, *lead time* atau keduanya belum diketahui secara pasti. Metode probabilistik dapat dikelompokkan menjadi model P dan Q. Persediaan model Q ditandai dengan besarnya pemesanan tetap untuk setiap pesanan. Sedangkan model P ditandai dengan periode pemesanan yang selalu tetap. Dalam sistem persediaan terdapat dua kebijakan jika persediaan yang dimiliki tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan yaitu *backorder* atau *lost sales*.

Dalam kasus Restoran Steak Ranjang, *owner* restoran melakukan pemesanan rata-rata dalam jumlah lot yang sama setiap kali pesan dan permintaan konsumen belum diketahui secara pasti, maka peneliti memilih model probabilistik Q dari 2 model persediaan probabilistik. Dan pada saat persediaan bahan baku habis/kosong, konsumen tidak mau menunggu barang atau makanan yang diminta tersebut datang dalam jangka waktu yang lama, mereka akan mencari restoran lain yang bisa

memenuhi permintaan mereka. Dari dua kebijakan dalam persediaan model Q, peneliti menyimpulkan bahwa restoran ini menggunakan kebijakan *lost sales*.

Dengan pengendalian persediaan probabilistik Q *lost sales* persediaan bahan baku restoran akan terpenuhi dan dapat diatur secara optimal agar bisa memenuhi kebutuhan permintaan konsumen dan tidak menyebabkan kehilangan konsumen saat persediaan kosong. Selain persediaan dan kualitas bahan baku terjaga, biaya penyimpanan yang dikeluarkan pun dapat diminimumkan dan secara otomatis akan memaksimalkan keuntungan. Oleh karena itu diperlukan adanya perbaikan persediaan dalam bentuk karya ilmiah dengan judul **“Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ayam Menggunakan Metode Probabilistik Q Pada Restoran Steak Ranjang Bandung”**

1.2 Pembatasan dan Identifikasi Masalah

Dari seluruh data pemesanan dan pemakaian bahan baku, dapat dipastikan bahwa Restoran Steak Ranjang belum dapat melakukan sistem manajemen yang baik dan optimal dalam hal persediaan sehingga mengalami kekurangan dan kelebihan bahan baku.

Tabel 1.1
Data Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Ayam
Agustus 2018 – September 2018

PERIODE	Data Ayam		
	Pemesanan (Kg)	Pemakaian (Kg)	Kelebihan /

			Kekurangan
Agustus 2018			
Minggu 1	70	78,44	(7,44)
Minggu 2	70	79,72	(9,72)
Minggu 3	80	79,53	0,47
Minggu 4	70	65,34	4,66
September 2018			
Minggu 1	70	70,62	(0,62)
Minggu 2	70	75,89	(5,89)
Minggu 3	70	66,79	3,21
Minggu 4	65	64,06	0,94
Oktober 2018			
Minggu 1	65	66,79	(1,79)
Minggu 2	70	44,59	25,41
Minggu 3	70	52,42	17,58
Minggu 4	65	42,04	22,96

Sumber: Restoran Steak Ranjang

Dari Tabel 1.1 memperlihatkan bahwa ada perbedaan jumlah pemesanan dan pemakaian bahan baku ayam pada periode Agustus 2018 sampai dengan September 2018. Bisa dilihat juga pemakaian setiap minggunya menunjukkan bahwa jumlah pemesanan lebih besar daripada jumlah pemakaian bahan baku ayam dan dapat disimpulkan bahwa pada bulan Agustus dan September 2018 keadaan Restoran Steak Ranjang mengalami kekurangan dan kelebihan bahan baku ayam. Ketidakefisien ini berakibat dari pemesanan pembelian dan pemakaian bahan baku yang dirasa belum optimal. Oleh karna itu, restoran membutuhkan manajemen persediaan yang baik yang dapat meningkatkan efisiensi.

Berdasarkan uraian di atas maka permasalahan di Restoran Steak Ranjang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Berapa kuantitas persediaan bahan baku yang optimal dengan menggunakan Metode Probabilistik Q?
2. Kapan waktu pembelian/pemesanan kembali yang ekonomis/*Reorder Point* ?
3. Berapa penghematan antara biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan dengan biaya persediaan menggunakan Metode Probabilistik Q?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui kuantitas persediaan bahan baku yang optimal dengan menggunakan Metode Probabilistik Q.
2. Untuk mengetahui kapan waktu pembelian/pemesanan kembali yang ekonomis/*Reorder Point*.
3. Untuk mengetahui penghematan antara biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan dengan biaya persediaan menggunakan Metode Probabilistik Q.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan akan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Restoran

Berharap penelitian ini dapat berguna sebagai salah satu bahan referensi atau sumbangan pemikiran serta bahan pertimbangan untuk restoran dalam

menerapkan metode pemesanan bahan baku yang paling optimal di masa yang akan datang.

2. Pihak Lain dan mahasiswa/i

Dapat memberikan pengetahuan, bahan bacaan, bahan pertimbangan, dan masukan yang berhubungan dengan persediaan.

3. Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan serta dapat mengaplikasikan dan mensosialisasikan teori yang telah diperoleh selama perkuliahan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang dilakukan oleh penulis dalam melakukan penelitian berisikan:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan mengenai gambaran umum bisnis kuliner di Bandung, berisi tentang adanya masalah persediaan di Restoran Steak Ranjang Bandung, gambaran latar belakang restoran dan menunjukkan masalah yang dihadapi restoran yang berkaitan dengan topik penulis, dan kegunaan penelitian bagi para pembaca dan *owner* restoran.

BAB II LANDASAN TEORI DAN KERANGKA PEMIKIRAN

Bab ini berisi tentang hasil kajian kepustakaan yaitu teori dan penelitian terdahulu yang terkait dengan topik penelitian untuk dijadikan dasar bagi penyusunan kerangka pemikiran.

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang gambaran singkat perusahaan seperti tempat, sejarah singkat objek penelitian/perusahaan, dan proses produksi yang berkaitan dengan permasalahan yang akan diteliti, jenis penelitian dan teknik pengumpulan data yang dipakai.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini penulis melakukan kajian atau analisa terhadap data yang sudah diperoleh sesuai dengan materi dan metode yang penulis gunakan yaitu metode probabilistik untuk menyelesaikan persoalan.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dan saran-saran yang sesuai dengan tujuan penelitian dan dapat memberikan saran yang tepat untuk perusahaan yang diteliti.