

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Seiring dengan semakin pesatnya perkembangan teknologi industri, informasi dan komunikasi di Indonesia memberi dampak besar terhadap eksistensi perusahaan baik di bidang manufaktur maupun jasa, hal ini memicu munculnya pesaing-pesaing baru setiap saat. Termasuk bagi industri yang saat ini sedang berkembang pesat di Indonesia, yaitu industri makanan dan minuman.

Menurut Menteri Perindustrian, Airlangga Hartarto, hingga Triwulan I 2019, industri makanan dan minuman semakin berkembang terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) hingga mencapai 6,77%, dimana pertumbuhan tersebut di atas pertumbuhan industri nasional sebesar 5,07%. Sektor tersebut pun berkontribusi sebesar 35,58% terhadap PDB Industri Non Migas dan sebesar 6,35% terhadap PDB Nasional. Dengan demikian, sektor makanan dan minuman menjadi salah satu sektor penyumbang kontribusi PDB terbesar (Pikiran Rakyat, 2019, paragraf 3). Hal ini terjadi karena sektor makanan dan minuman didukung dengan sumber daya alam Indonesia yang berlimpah dan permintaan domestik yang tinggi. Fenomena ini tak terlepas dari gaya hidup di masyarakat yang kian hari kian konsumtif.

Salah satu bisnis dari industri makanan dan minuman yang saat ini menjadi penyumbang PDB terbesar tersebut ialah bisnis kopi. Kopi sendiri pada

saat ini sudah dijadikan gaya hidup sehari-hari masyarakat moderen, kopi biasanya dinikmati sambil melakukan aktivitas. Hal ini terbukti dengan masuknya Indonesia dalam kategori salah satu negara yang masyarakatnya gemar mengkonsumsi kopi terbesar di dunia. Pada periode tahun 2016-2017 International Coffee Organization (ICO) mencatat konsumsi kopi di Indonesia yang mencapai 4,6 juta kemasan 60 kilogram, sehingga Indonesia berada di urutan keenam di dunia (Databoks, 2018, para 2).

Data tersebut membuktikan bahwa *trend* peminat kopi akan terus berkembang seiring turut meningkatkan konsumsi kopi masyarakat di Indonesia. Dengan semakin berkembangnya peminat kopi, semakin berkembang pula industri-industri yang berhubungan dengan kopi. Hal tersebut membuat persaingan industri-industri di sektor bisnis kopi pun menjadi semakin berkembang pesat, oleh karena itu perusahaan harus dapat meningkatkan kinerja yang dimiliki secara terus menerus serta mengoptimalkan sumber daya sehingga tujuan perusahaan dapat tercapai.

Di Indonesia sendiri, khususnya di Kota Bandung telah banyak ditemukan kafe-kafe, *food truck* kopi, kedai/warung yang menyajikan berbagai macam menu kopi. Salah satunya di Grind Joe Coffee, yang merupakan sebuah kafe yang menyajikan berbagai macam minuman kopi, non-kopi, dan kue kecil, terletak satu bangunan dengan Moxxy Hotel di Jalan Ir. H. Juanda no. 69 Bandung dan berdiri pada tanggal 19 Agustus 2017. Grind Joe Coffee menawarkan berbagai macam menu minuman yang bervariasi dan juga menarik yang tersedia dari 3 macam jenis biji kopi yaitu *Common Ground (CG)*, *Bean Private*, dan Dampit.

Akhir-akhir ini, di Grind Joe Coffee terdapat permasalahan pada bagian persediaan biji kopi, yaitu persediaan biji kopi yang dimiliki perusahaan berlebih atau kurang pada waktu-waktu tertentu terutama pada biji kopi Dampit yang menjadi primadona atau produk yang paling diminati (*best seller*) di Grind Joe Coffee. Jika perusahaan mengalami kekurangan persediaan, maka pelanggan tidak dapat membeli produk kopi yang diinginkan dan proses produksi dapat terhambat, hal ini menyebabkan turunnya kepuasan konsumen (jika *costumer service* turun, maka *service level*-nya dianggap rendah). Sedangkan jika Grind Joe Coffee mengalami kelebihan biji kopi, dapat menyebabkan biaya penyimpanan (*carrying cost*) akan semakin besar. Biaya penyimpanan yang dimaksud adalah dalam bentuk modal yang belum berputar sehingga jika persediaan di perusahaan menumpuk akan menyebabkan modal perusahaan menjadi tertahan.

Hal ini disebabkan karena perusahaan belum optimal saat melaksanakan pengendalian persediaan, sehingga menyebabkan timbulnya permasalahan tersebut. Selain itu terdapat permasalahan lain dimana perusahaan terkadang melakukan pemesanan secara mendadak sedangkan perusahaan menerapkan sistem pemesanan biji kopi dengan waktu pesan relatif tetap, di saat melakukan pemesanan tersebut terdapat waktu tunggu selama 7 hari, sehingga jika pemesanan dilakukan secara mendadak menyebabkan terjadi kekosongan persediaan biji kopi pada waktu-waktu tertentu. Jika tidak ditindaklanjuti dengan tepat hal ini dapat menjadi persoalan karena dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan, pelanggan bisa saja membeli produk di tempat lain dan perusahaan akan kehilangan pendapatan. Oleh karena itu, Grind Joe Coffee harus mengelola

persediaan bahan baku dengan baik sehingga *stock* atau persediaan yang dimiliki perusahaan tidak kekurangan maupun kelebihan. Dengan dilakukannya pengendalian persediaan maka perusahaan dapat mencapai tingkat efisiensi yang diinginkan yaitu dapat selalu memenuhi kebutuhan pelanggan, menentukan kebijakan persediaan yang optimum serta dapat mengefisiensikan biaya persediaan yang harus perusahaan keluarkan.

Pada umumnya model dalam persediaan dikelompokkan menjadi 2 model yaitu model deterministik dan model probabilistik. Pada model deterministik, permintaan bahan baku relatif tetap dan semua parameter serta variabel telah diketahui dan dapat dihitung secara pasti. Sedangkan pada model probabilistik, permintaan dan penjualannya terdapat ketidakpastian dengan variabel persediaan. Terdapat dua metode dalam pengendalian persediaan probabilistik, yaitu Metode P, yang bersifat bahwa tiap pemesanan adalah regular dengan periode pesan tetap tetapi kuantitasnya bervariasi; Metode Q, yang memiliki waktu pemesanannya bervariasi serta ukuran (kuantitas) pemesanan di tiap *order* tetap.

Metode yang sebaiknya digunakan di Grind Joe Coffee, yang sedang mengalami permasalahan persediaan di atas yaitu Model Probabilistik P dengan permintaan yang produk atau variabelnya tidak diketahui, selain itu memiliki karakteristik bahwa tiap pemesanan adalah regular dengan periode pesan tetap tetapi kuantitasnya bervariasi. Selain itu, Model Probabilistik P dapat meminimalisir kekurangan persediaan yang mungkin terjadi pada waktu ancap-ancang (*lead time*) dan dapat diatasi karena terdapat cadangan pengaman (*safety stock*) selama periode waktu ancap-ancang (*lead time*) tersebut. Sehingga dapat

mengurangi kemungkinan perusahaan mengalami *stock out*, dan tujuannya untuk dapat menemukan jumlah pemesanan optimum yang dibutuhkan perusahaan.

Saat kondisi dimana perusahaan mengalami kehabisan persediaan, terdapat dua kasus yang dapat ditemui yaitu, kasus *backorder* dengan keadaan dimana perusahaan melakukan pesanan darurat untuk memenuhi kekurangan persediaan yang ada dan biaya pemesanan yang ditimbulkan lebih mahal dari harga normal dan pelanggan tetap akan menunggu. Dan kasus *lost sales* dengan keadaan dimana pesanan yang pelanggan inginkan tidak tersedia, hal ini menyebabkan pelanggan mencari pesanan di tempat lain. Pada kondisi ini terjadi di pasar ketat (bebas) dan jika pesanan tidak tersedia di *supplier* maka pembeli akan membeli di tempat lain. Grind Joe Coffee menghadapi kondisi *lost sales* yaitu ketika pesanan kopi tidak tersedia dan pelanggan akan mencari pesanan di tempat lain.

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis ingin membantu menganalisis pengendalian persediaan yang optimal sehingga biaya yang dikeluarkan perusahaan dapat lebih efisien. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Pengendalian Persediaan Dengan Menggunakan Metode Probabilistik P Untuk Mengefisiensikan Biaya Persediaan Biji Kopi Di Grind Joe Coffee”**.

1.2 Identifikasi Dan Pembatasan Masalah

Terdapat 3 jenis biji kopi yang tersedia di Grind Joe Coffee yaitu *Common Ground (CG)*, *Bean Private*, dan *Dampit*. Namun akhir-akhir ini di Grind Joe Coffee, sedang mengalami permasalahan pada bagian persediaan biji kopi.

Persediaan yang dimiliki perusahaan kurang optimum, terutama pada biji kopi Dampit yang menjadi primadona atau produk yang paling diminati (*best seller*) di Grind Joe Coffee.

Oleh karena itu penulis akan membatasi masalah pada biji kopi Dampit yang merupakan jenis biji kopi yang paling banyak diminati dan paling banyak digunakan dalam penyajian di menu. Berikut ini adalah data stok awal, pembelian, penggunaan, dan stok akhir di Grind Joe Coffee, terhitung dari bulan Mei 2019 hingga Oktober 2019.

Tabel 1.1
Stok Awal, Pembelian, Penggunaan, dan Stok Akhir Biji Kopi Dampit
di Grind Joe Coffee
(dalam gram)

Bulan	Stok Awal	Pembelian	Penggunaan	Stok Akhir
25 Mei	4.397	10.000	8.882	5.515
16 Juni	5.515	6.000	8.246	3.269
27 Juni	3.269	4.700	1.817	6.152
13 Juli	6.152	5.500	7.564	4.088
28 Juli	4.088	6.500	7.163	3.425
17 Agustus	3.425	4.500	8.249	-324
26 Agustus	0	5.500	4.124	1.376
8 September	1.376	10.000	11.439	-63
16 September	0	10.000	2,704	7.296
18 Oktober	7.296	10.000	11.069	6.227

Sumber: Grind Joe Coffee

Data tersebut memperlihatkan bahwa terdapat kekurangan stok biji kopi Dampit pada bulan-bulan tertentu yang terjadi karena permintaan pelanggan yang meningkat dan perusahaan tidak memperkirakan sebelumnya, artinya Grind Joe Coffee masih belum menemukan jumlah pemesanan yang sesuai dengan

kebutuhan perusahaan. Pada tanggal 17 Agustus dan 8 September, perusahaan mengalami kekurangan persediaan yaitu sebesar 324 gram dan 63 gram yang mengakibatkan perusahaan harus kehilangan pendapatan karena tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Selain itu tanggal 26 Agustus 2019 data memperlihatkan stok akhir sekitar 1.376 gram, artinya berada di bawah *safety stock* yang perusahaan kehendaki yaitu sekitar 2.000-3.000 gram di gudang. Kekurangan ini terjadi karena perusahaan seringkali tidak melakukan *stock opname* terhadap *actual stock*, sehingga perusahaan melakukan pemesanan secara mendadak dan selama waktu tunggu tersebut perusahaan tidak dapat mencukupi kebutuhan konsumen. Selain itu kelebihan persediaan terbesar pada tanggal 16 September yaitu sebesar 7.296 gram sehingga akan menyebabkan meningkatnya biaya simpan di perusahaan.

Oleh karena itu, berikut adalah masalah-masalah yang harus diselesaikan Grind Joe Coffee, antara lain:

1. Bagaimana metode pengendalian persediaan yang dilakukan oleh Grind Joe Coffee pada saat ini?
2. Metode pengendalian persediaan apakah yang sebaiknya diterapkan oleh Grind Joe Coffee agar lebih efektif dan efisien?
3. Bagaimana pengendalian persediaan ini dapat mengefisiensikan biaya persediaan di Grind Joe Coffee?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui metode pengendalian persediaan yang dilakukan oleh Grind Joe Coffee pada saat ini.
2. Untuk mengetahui metode pengendalian persediaan yang sebaiknya diterapkan oleh Grind Joe Coffee agar lebih efektif dan efisien.
3. Untuk mengetahui bagaimana pengendalian persediaan dapat mengefisiensikan biaya persediaan di Grind Joe Coffee.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat yang mungkin didapat dari hasil penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi penulis

Membantu penulis dalam memahami dan menerapkan secara lebih mendalam mengenai teori tentang pengendalian persediaan dengan metode probabilistik selama perkuliahan.

2. Bagi pihak perusahaan

Penelitian diharapkan dapat menjadi alternatif bagi perusahaan untuk mengendalikan persediaan, dan meminimalisir biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dan diharapkan dapat meningkatkan efektivitas dan efisiensi perusahaan.

3. Bagi pihak lain yang membutuhkan

Dengan adanya riset ini diharapkan dapat membantu praktisi dan juga mahasiswa sebagai referensi penelitian yang berkaitan dengan pengendalian persediaan.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan penelitian ini akan dimulai dari bab ke bab yang tersusun menjadi:

BAB I PENDAHULUAN

Di bab pendahuluan ini berisi mengenai latar belakang perkembangan bisnis kopi di Indonesia serta permasalahan persediaan yang sedang dihadapi oleh Grind Joe Coffee. Selain itu terdapat tujuan dan manfaat dari dilakukannya penelitian ini, serta sistematika penulisan yang dimuat dari bab 1 hingga bab 5 secara ringkas.

BAB II TINJAUAN TEORI

Berisi landasan teori yang dapat mendukung penelitian, seperti berbagai teori dari berbagai sumber yang berhubungan dengan persediaan dan kerangka pemikiran mengenai beberapa teori guna memecahkan masalah.

BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

Berisi tentang gambaran umum perusahaan beserta struktur organisasi, serta proses produksi. Selain itu terdapat metode penelitian yang dilakukan dalam bentuk deskriptif serta cara peneliti mendapatkan data melalui teknik pengumpulan data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berisi tentang analisis pembahasan perhitungan terhadap masalah yang dihadapi perusahaan, pemilihan metode yang dapat mengefisiensikan biaya persediaan.

BAB V KESIMPULAN dan SARAN

Berisi mengenai kesimpulan dan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, membuat pengamatan dan analisis pembahasan kemudian memberikan saran, yang diharapkan dapat bermanfaat dan berguna bagi perusahaan sebagai masukan.

