

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Di Provinsi Jawa Barat, Kota Bandung merupakan kota metropolitan yang terbesar. Bandung adalah salah satu kota yang dapat menarik perhatian wisatawan karena memiliki berbagai wisata, contohnya wisata kuliner, wisata alam, dan wisata belanja. Wisatawan dapat menggunakan akses jalan tol Cipularang untuk berkunjung ke Bandung dengan waktu kurang lebih 2-3 jam. Apabila wisatawan tidak memiliki transportasi pribadi, maka mereka dapat menggunakan bis, kereta api, ataupun Travel. Banyak sekali keanekaragaman alam yang berada di Kota Bandung karena letak Kota Bandung berada di jalur strategis. Wisatawan yang berkunjung ke Bandung juga dapat berbelanja di berbagai tempat. Terdapat beberapa *mall* maupun pasar yang sangat menarik untuk dikunjungi. Selain itu, banyak juga kuliner Bandung yang menjadi daya tarik kota tersebut sehingga banyak wisatawan yang datang ke Bandung. Pengunjung yang datang ke Bandung pasti akan merasa nyaman saat berkunjung ke Bandung karena terdapat destinasi yang bervariasi.

Salah satu spot favorit bagi para wisatawan ketika mengunjungi Bandung adalah Jalan Braga. Jalan Braga memiliki ciri khasnya tersendiri. Banyak orang yang mengunjungi Jalan Braga untuk melihat-lihat pemandangan sekitar, bersantai di kursi yang telah disediakan, mencicipi kuliner yang ada, dan bahkan sekedar untuk foto- foto

saja. Walaupun Jalan Braga merupakan jalan lurus sepanjang satu kilometer saja, namun bangunan dan pemandangan yang dimilikinya dapat memikat para wisatawan untuk berkunjung. Selain pemandangannya yang menarik, terdapat beberapa tempat kuliner yang menjadi tujuan para wisatawan. Mulai dari makanan berat hingga makanan ringan, semua terdapat di Jalan Braga.

Beberapa pemilik *café* melihat Jalan Braga sebagai suatu peluang bisnis yang baik karena banyak orang yang mengunjungi Jalan Braga setiap harinya. Oleh karena itu, terdapat beberapa *café* di Jalan Braga yang terlihat sangat ramai pengunjung. Salah satu *café* yang saat ini menjadi lokasi favorit untuk dikunjungi wisatawan, adalah Sawo *Coffee & Roastery*. Jika selama ini Braga identik dengan bangunan dengan nuansa yang *classic*, *coffee shop* ini tampil *stand-out* dengan nuansa modern-minimalisnya. Letak tempat Sawo *Coffee & Roastery* sangat strategis karena berada di tengah kota bahkan pengunjung yang datang mulai dari mahasiswa hingga turis asing karena berada di daerah Braga yang terkenal sebagai objek wisata turis asing di Bandung, dikarenakan tema konsep yang minimalis, juga ada tangga yang unik untuk spot foto yang *instagrammable*, tempat *outdoor* yang lumayan sejuk, dan nyaman karena terlindung dari hiruk pikuk lingkungan Braga di sekitarnya, sehingga enak dikunjungi pada saat pagi, siang, sore maupun malam hari. Sawo *Coffee & Roastery* dibuka pada bulan November 2019, dan langsung menjadi salah satu *coffee shop* favorit para pengunjung.



**Gambar 1. 1 Eksterior Sawo Coffee & Roastery**

Sawo Coffee & Roastery mengutamakan berbagai minuman berbasis *Coffee* sebagai produk utamanya, yang mencakup 50% dari seluruh menu yang ditawarkan. Selain itu, ada minuman *tea and powder-based* yang memberi variasi, perusahaan juga menyediakan adanya produk makanan ringan, seperti *croissant, cake, cookies, brownies dan quiche* yang dapat melengkapi minuman maupun kopi.



**Gambar 1. 2 Interior Sawo Coffee & Roastery**

Salah satu bahan baku yang sangat dibutuhkan oleh Sawo Coffee & Roastery, adalah susu. Produk susu ini memiliki rasa yang gurih dan lezat, dan memberi cita rasa pada minuman yang dicampurkan. Di Sawo, hampir semua produk minuman menggunakan susu sebagai salah satu bahannya, baik sebagai bahan dasar atau bahan

tambahan. Hal ini terjadi karena campuran susu dapat meminimalisir rasa pahit kopi dan juga membuat kopi terasa lebih gurih. Seperti yang telah diketahui, susu merupakan komponen yang sering sekali dipakai sebagai pendamping kopi sehingga kombinasi antara susu dan kopi telah mendunia. Rasa pahit kopi dapat diminimalisir karena adanya kandungan protein dalam susu. Terkadang, terdapat beberapa penggemar kopi yang tidak suka dengan rasa asam kopi. Maka dari itu, untuk meminimalisir rasa asam tersebut, susu menjadi salah satu komponen yang dapat digunakan. Susu juga berguna untuk pertumbuhan otot manusia dan sebagai sumber energi (Obie, dalam Carapandang, 2019). Dari penjelasan mengenai produk susu, dapat disimpulkan susu merupakan bahan baku yang penting dan sering dipakai oleh *Sawo Coffee & Roastery*.



Gambar 1. 3 Susu *Hometown Dairy* Kemasan 1.5 dan 1 L

Produk susu yang digunakan oleh *Sawo Coffee & Roastery* adalah Hometown Dairy, salah satu produk minuman susu segar dari Great Giant Foods Lampung. Hometown Dairy merupakan susu yang berasal dari peternakan dan diproduksi di

Terbanggi, Lampung Tengah. Bukan hanya Sawo *Coffee & Roastery*, namun banyak *coffee shop* premium di kota-kota di Indonesia yang beralih menggunakan susu lokal baru Hometown Dairy. Susu ini merupakan susu yang tidak terlalu banyak diproses, sehingga dapat menjadi salah satu pilihan campuran dari produk minuman *coffee* maupun non *coffee*.

Susu merupakan bahan baku yang penting bagi Sawo *Coffee & Roastery* sehingga mereka perlu melakukan manajemen persediaan terhadap bahan baku susu. Manajemen persediaan yang dimaksud meliputi penentuan jumlah penyimpanan bahan baku. Persediaan atas bahan baku harus diatur agar Sawo *Coffee & Roastery* tidak kehabisan bahan baku tersebut, dapat menjalankan proses bisnis dengan lancar, dan untuk memastikan bahwa biaya penyimpanan tidak terlalu besar. Apabila Sawo menyimpan persediaan susu terlalu banyak, maka biaya penyimpanan akan dipastikan sangat besar. Tujuan manajemen persediaan adalah menyeimbangkan antara persediaan bahan baku dengan permintaan pelanggan. Perusahaan tidak akan bisa memperoleh strategi berbiaya rendah tanpa dilakukannya manajemen persediaan yang baik (Heizer & Render, 2014:512).

Saat ini, manajemen persediaan yang dilakukan oleh Sawo *Coffee & Roastery* masih merupakan manajemen yang bersifat sederhana, dimana perusahaan hanya melakukan pencatatan, dan belum melakukan perencanaan jangka panjang dari bahan baku yang digunakan, termasuk susu yang digunakan. Hal ini terjadi karena pesanan yang diterima juga memiliki kecenderungan untuk tidak dapat diprediksi, karena sangat bergantung pada situasi yang terjadi.

Manajemen persediaan sangat memiliki peran yang penting karena persediaan fisik melibatkan banyak investasi yang besar. Apabila Sawo menyimpan terlalu banyak bahan baku susu, maka biaya penyimpanan akan meningkat. Sebaliknya, jika perusahaan memiliki persediaan yang kurang, maka harus menanggung biaya yang terjadi akibat kekurangan bahan baku (Wahyudi, 2015).

Apalagi dengan ada kecenderungan Wabah COVID -19 yang terjadi, adanya penutupan jalan Braga sebagai bagian dari PSBB merupakan hal yang tidak dapat diprediksi oleh pihak perusahaan. Selain itu, adanya peningkatan transaksi melalui aplikasi GrabFood dan GoFood sebagai aplikasi yang digunakan masyarakat menjadi salah satu komponen yang menyulitkan adanya prediksi dari penentuan jumlah bahan baku yang dilakukan. Hal ini membuat perusahaan sering kali harus kekurangan bahan baku, dan harus menyubstitusi susu yang digunakan dengan merek lain, sehingga standar pembuatan produk minuman juga menjadi terpengaruh.

Yang menjadi kesulitan dalam pemesanan ini, adalah diperlukan adanya waktu pemesanan yang disebut dengan nama *lead time*. *Lead time* merupakan waktu yang diperlukan sejak awal mula proses pemesanan hingga produk/ bahan baku diterima oleh *buyer*. (Heizer & Render 2014:524). Adanya perhitungan *lead Time*, akan membuat perusahaan Sawo *Coffee & Roastery* dapat menentukan jumlah hari yang dibutuhkan untuk melakukan pemesanan, sehingga persediaan yang dimiliki bisa diperhitungkan waktu pemesanan kembalinya. Hal ini penting karena pemesanan dilakukan dari luar pulau, sehingga memerlukan waktu order yang cukup lama.

Perusahaan juga perlu memastikan adanya *Safety Stock* karena permintaan memiliki sifat yang tidak pasti dan adanya kemungkinan kehabisan bahan baku. Untuk mencegah kehabisan bahan baku, maka pihak perusahaan dapat menyimpan beberapa unit tambahan yang digunakan sebagai bahan baku cadangan. Bahan baku cadangan ini disebut sebagai *Safety Stock*. Dengan demikian, perusahaan Sawo *Coffee & Roastery* dapat memiliki cadangan produk susu yang dapat digunakan sampai pemesanan berikutnya diterima kembali oleh perusahaan. Dengan demikian, tidak sampai terjadi kekosongan dalam stok yang dimiliki perusahaan.

Model EOQ yang digunakan adalah *Deterministic Inventory* yang berarti stock barang dalam suatu waktu merupakan asset nyata yang dapat dilihat dan diukur. Sedangkan menurut Taha 1987:507 “Model pengendalian persediaan dikatakan deterministik dinamis apabila tingkat permintaan diketahui dengan pasti tetapi sifat permintaannya bervariasi dari periode ke periode.” Alasan digunakannya metode persediaan deterministik karena merupakan metode yang digunakan untuk meminimalkan total biaya pembelian dan penyimpanan. Asumsi-asumsi yang digunakan untuk EOQ deterministik adalah: 1. Selama periode yang bersangkutan tingkat harga barang konstan. 2. Setiap saat akan diadakan pembelian selalu ada dana. 3. Bahan yang bersangkutan selalu tersedia di pasar setiap saat akan dibeli. 4. Fasilitas penyimpanan selalu tersedia berapa kalipun pembelian akan diadakan. (Hapsari, Vikki Yudhi 2013)

Dengan berbagai situasi yang ada, menjadikan peneliti tertarik dalam melakukan penelitian terkait “Analisis Perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ)

Sebagai Manajemen Persediaan Bahan Baku Susu Segar Pada Sawo *Coffee & Roastery*” sebagai judul dari penelitian ini.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, rumusan masalah yang ada pada penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana penerapan manajemen persediaan bahan baku susu segar di Sawo *Coffee & Roastery* saat ini?
2. Berapakah kuantitas pemesanan ekonomis yang harus diputuskan perusahaan berdasarkan *Economic Order Quantity* pada Sawo *Coffee & Roastery*?
3. Berapa jumlah *safety stock* yang tepat agar persediaan bahan baku susu segar di Sawo *Coffee & Roastery* tidak berlebih ataupun kekurangan?

## 1.3 Batasan Masalah

Supaya pelaksanaan penulisan mengarah kepada tujuan dan maksud penulisan, maka batasan masalah penelitian ini adalah:

1. Data yang diambil dari persediaan 1 jenis produk yaitu susu segar, karena produk susu segar adalah produk yang paling banyak digunakan.
2. Data di ambil dari bulan Januari 2020 sampai dengan Desember 2020.

#### 1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Melakukan analisis mengenai penerapan manajemen persediaan bahan baku susu segar di Sawo *Coffee & Roastery* saat ini.
2. Mengetahui berapa kuantitas ekonomis pemesanan dengan memakai metode *Economic Order Quantity (EOQ)*.
3. Meminimalkan total biaya persediaan dalam satu atau beberapa periode.

#### 1.5 Manfaat Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini, yaitu:

##### 1. Manfaat Teoritis

Kegunaan teoritis dari penelitian ini, yaitu:

- Menjadi kesempatan bagi peneliti untuk dapat melakukan penelitian empiris dengan topik Manajemen Operasi dalam kehidupan nyata.
- Sebagai kesempatan untuk dapat mengembangkan ilmu pengetahuan, terutama mengenai Manajemen Persediaan *Economic Order Quantity (EOQ)* bagi ilmu manajemen Operasi.
- Menjadi masukan bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian sejenis.

##### 2. Manfaat Praktis

- Menjadi masukan bagi Sawo *Coffee & Roastery* untuk dapat menerapkan Manajemen Persediaan *Economic Order Quantity (EOQ)*,

sehingga manajemen persediaan bisa dilakukan lebih baik di kemudian hari.

- Menentukan komponen *Economic Order Quantity (EOQ)* sehingga dapat diterapkan nyata dalam manajemen persediaan di Sawo. *Coffee & Roastery*.
- Menjadi masukan bagi masyarakat umum.

