

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Industri pariwisata memegang peranan yang cukup besar untuk memantapkan hasil pembangunan sehingga dapat menambah kesejahteraan dan kehidupan ekonomi masyarakat. Industri pariwisata juga memberi kontribusi terhadap pemerintah dalam menanggulangi tingkat pengangguran, dengan membuka lapangan pekerjaan. Salah satu bisnis yang berhubungan dengan industri pariwisata adalah bisnis perhotelan.

Sulastiyono (2006) berpendapat bahwa Hotel adalah perusahaan atau badan usaha yang menyediakan layanan menginap untuk orang-orang yang melakukan perjalanan yang dikelola oleh pemilik atau ownernya dengan layanan tempat tidur beserta fasilitasnya makanan dan minuman serta fasilitas lengkap lainnya. Seiring dengan berkembangnya ekonomi dunia, fungsi hotel semakin berkembang pula, tidak hanya menyediakan kamar untuk menginap namun juga menyediakan fasilitas makanan dan minuman yaitu restoran.

Setiap hotel membutuhkan beraneka jenis barang yang digunakan pada kegiatan operasionalnya. Barang-barang ini bisa berwujud bahan baku, bahan penolong, hingga barang lain yang berfungsi sebagai alat untuk memelihara peralatan serta fasilitas, ataupun yang digunakan untuk kebutuhan operasional. Sesuai pernyataan Indrajit (2003:3) tersebut maka untuk memenuhi keinginan tamu pihak hotel membutuhkan bahan ataupun barang diperlukan adanya pengadaan barang.

Skema dalam pengadaan barang serta bahan bergantung kepada seberapa banyak kamar yang terisi serta kegiatan yang mengundang keramaian. Pembuatan daftar pembelian adalah langkah awal dalam perencanaan dalam pengadaan barang serta bahan yang disesuaikan dengan permintaan pada tiap-tiap departemen yang ada di hotel. Barang serta bahan ialah kebutuhan yang sangat menunjang kelancaran dalam kegiatan operasional dalam hotel. Inilah salah satu alasan pihak hotel menyediakan departemen yang berada dibawah naungan *Accounting*, departemen ini biasa disebut sebagai *Purchasing*.

Menurut Mulyadi (2016) menjelaskan bahwa pembelian ialah rangkaian tindakan dalam rangka memperoleh barang serta jasa melalui pertukaran, dengan maksud untuk penggunaan perseorangan ataupun untuk dijual kembali. Kegiatan pembelian ini dilakukan agar memperoleh kuantitas dan kualitas bahan-bahan yang ada pada saat diperlukan dengan harga yang sesuai. Agar mendapatkan hasil yang memuaskan hotel dipaksa untuk melakukan pengeluaran yang sekecil-kecilnya mengenai aspek yang berurusan dengan biaya, tenaga serta waktu. Salah satunya adalah pengadaan bahan makanan yang dibutuhkan wajib berdasar pada kebutuhan dalam penyimpanan bahan makanan sebagai dasar pembelian.

Purchasing ialah bagian yang memiliki peranan vital untuk menentukan keberlangsungan operasional di hotel karena sistem yang dipakai dan dilaksanakan dan juga metode yang diaplikasikan oleh departemen *purchasing* amat berpengaruh pada pendapatan yang akan didapatkan oleh hotel. Mereka dituntut harus memperhatikan bahan dan barang yang akan di beli dengan harga seminimal mungkin dan juga memiliki kualitas yang terbaik.

Data pembelian seharusnya sepadan dengan pemakaian barang dari gudang. Jika tidak sepadan maka bisa mengakibatkan penimbunan pada bahan makanan bahkan jika sebaliknya akan adanya kekurangan bahan makanan. Untuk mengatasi ketidakstabilan dalam pengadaan bahan makanan ini bisa dibantu dengan salah satu metode yaitu *MinMax*.

Gregoire (2016) menyatakan bahwa *MinMax* adalah metode yang sering dipakai untuk mengendalikan persediaan yang melibatkan dengan tingkat minimum dan maksimum persediaan, tingkat penggunaan (*usage rate*), waktu pemesanan (*lead time*) jumlah persediaan pengaman (*safety stock*), dan titik pemesanan ulang (*reorder point*). Menurut penulis dengan adanya Metode *MinMax* bisa membantu hotel untuk meninjau batas persediaan bahan minimal dan maksimal.

Apabila persediaan melewati batas minimum lalu mendekati jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) berarti perusahaan harus melakukan pemesanan ulang. batas minimum adalah jumlah terendah yang dapat disimpan dengan aman dalam persediaan untuk menghindari kehabisan persediaan atau pembelian darurat. Sementara persediaan maksimum adalah jumlah paling tinggi yang diperbolehkan dalam persediaan suatu perusahaan..

Dari hasil pre survei awal penulis, berikut adalah sejumlah table pembelian dan pemakaian bahan makanan di The Cipaku Garden Hotel :

Tabel 1.1
Pembelian Bahan Makanan
Periode Bulan November 2019 – Januari 2020

No	ITEM	UNIT	BULAN			JUMLAH
			19-Nov	19-Des	20-Jan	
1	BROKOLI	kg	50	60	50	160
2	JERUK	kg	34	58	40	132
3	KENTANG	kg	40	80	50	170
4	MELON	kg	30	42	34	106
5	NANAS	kg	32	64	48	144
6	PEPAYA	kg	26	42	47	115
7	WORTEL	kg	60	80	60	200
TOTAL			272	426	329	1027

Sumber: Data *Purchasing Departement* The Cipaku Garden Hotel, 2020.

Tabel 1.2
Pemakaian Bahan Makanan
Periode Bulan November 2019 – Januari 2020

No	ITEM	UNIT	BULAN			JUMLAH
			19-Nov	19-Des	20-Jan	
1	BROKOLI	kg	34	65	37	136
2	JERUK	kg	33	47	38	118
3	KENTANG	kg	43	88	42	173
4	MELON	kg	24	38	25	87
5	NANAS	kg	34	56	41	131
6	PEPAYA	kg	25	52	30	107
7	WORTEL	kg	40	90	53	183
TOTAL			233	436	266	935

Sumber: Data *Purchasing Departement* The Cipaku Garden Hotel, 2020.

Tabel 1.3
Selisih Pembelian dan Pemakaian Bahan Makanan
Periode Bulan November 2019 – Januari 2020

No	ITEM	UNIT	PEMBELIAN	PEMAKAIAN	SELISIH
1	BROKOLI	kg	160	136	24
2	JERUK	kg	132	118	14
3	KENTANG	kg	170	173	-3
4	MELON	kg	106	87	19
5	NANAS	kg	144	131	13
6	PEPAYA	kg	115	107	8
7	WORTEL	kg	200	183	17
TOTAL			1027	935	92

Sumber: Data hasil olahan penulis, 2020.

Data pembelian seharusnya kurang lebih sama dengan pemakaian barang dari gudang atau tidak kurang dari batas persediaan pengaman. Jika tidak sepadan maka bisa mengakibatkan penumpukan bahan makanan atau sebaliknya yaitu kekurangan bahan makanan. Saat terjadi penumpukan makanan, kemungkinan tidak berjalannya FIFO bisa lebih besar, sehingga menambah jumlah barang yang rusak (*spoilage*) (Gregoire, 2016:126)

Dari hasil pengamatan data yang disajikan diatas, adanya selisih antara pemakaian dan pembelian yang cukup signifikan, diduga cenderung terjadi pembelian bahan makanan yang tidak pasti dan berdasarkan wawancara awal yang penulis lakukan dengan pihak *purchasing* di The Cipaku Garden Hotel Bandung diketahui bahwa tidak adanya metode untuk menentukan jumlah pembelian barang. Atas dasar latar belakang masalah yang telah penulis utarakan sebelumnya, penulis tertarik untuk mengangkat masalah ini menjadi penelitian dengan judul:

“PENERAPAN *MINMAX METHOD* PADA PERSEDIAAN BAHAN MAKANAN DI THE CIPAKU GARDEN HOTEL BANDUNG”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan diatas terdapat masalah pengadaan barang yang tidak beraturan akibat perencanaan pembelian yang dilakukan belum tepat. Penulis merumuskan masalah yang muncul di The Cipaku Garden Hotel dari data yang diperoleh ke dalam beberapa pertanyaan berikut.

1. Bagaimana jumlah persediaan minimum bahan makanan di The Cipaku Garden Hotel pada periode November 2019 – Januari 2020?
2. Bagaimana jumlah persediaan maksimum bahan makanan di The Cipaku Garden Hotel pada periode November 2019 – Januari 2020?
3. Bagaimana jumlah persediaan pengaman bahan makanan di The Cipaku Garden Hotel pada periode November 2019 – Januari 2020?
4. Bagaimana jumlah pemesanan ulang bahan makanan di The Cipaku Garden Hotel pada periode November 2019 – Januari 2020?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dan kegunaan penelitian dibagi menjadi dua bagian, yaitu;

1. Tujuan Formal

Tujuan formal dilakukannya penelitian ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan program diploma IV, Program Studi Administrasi Hotel, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

2. Tujuan Operasional

- Untuk mengetahui nilai *safety stock* pada bahan makanan yang ada di The Cipaku Garden Hotel.
- Untuk mengetahui nilai *minimum stock* pada bahan makanan yang ada di The Cipaku Garden Hotel.
- Untuk mengetahui nilai *maximum stock* pada bahan makanan yang ada di The Cipaku Garden Hotel.
- Untuk mengetahui nilai *reorder point* pada bahan makanan yang ada di The Cipaku Garden Hotel.

D. Manfaat Penelitian

Adapun beberapa manfaat dari penelitian ini yang peneliti bagi menjadi:

1. Manfaat Teoritis

Memperluas wawasan teori yang digunakan dalam proyek akhir di bagian pengadaan barang dengan *Minmax Method*.

2. Manfaat Praktis

Sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi The Cipaku Garden Hotel dalam penyediaan barang sehingga dapat mengoptimalkan biaya dari bahan makanan yang dibeli.

