

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Indonesia dikenal karena memiliki keragaman budaya dan juga wisata, sektor pariwisata memiliki peluang besar untuk ekonomi di Indonesia. Dilansir oleh Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, pariwisata di Indonesia banyak diakui oleh negara – negara lain, banyaknya turis atau wisatawan yang datang ke Indonesia dengan tujuan untuk menikmati keindahan alam di Indonesia.

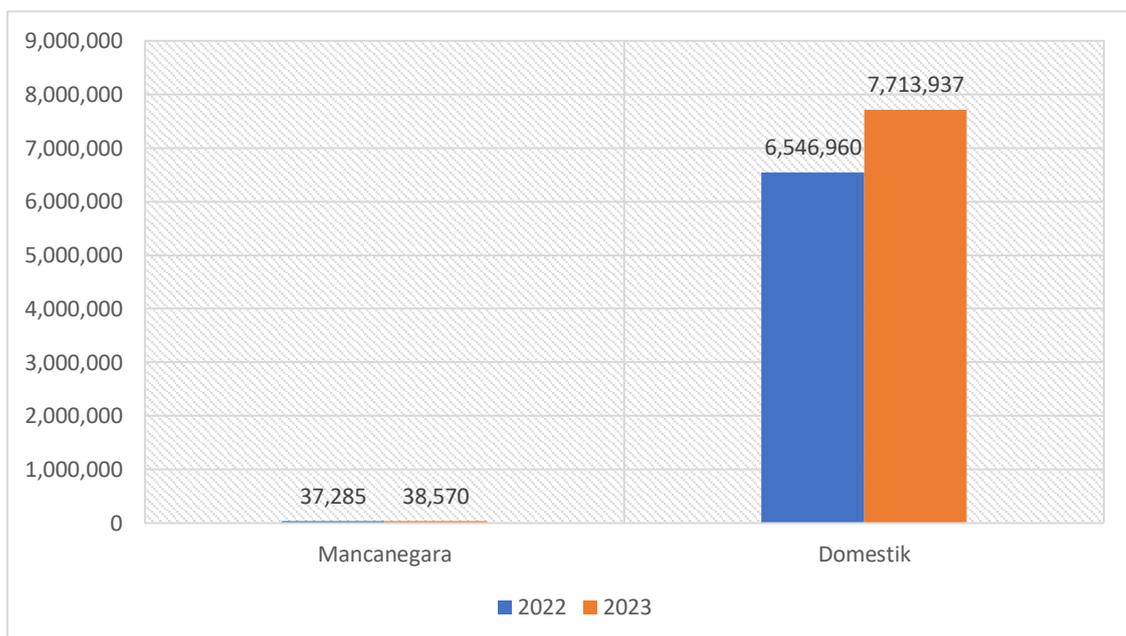
Jawa Barat merupakan salah satu provinsi di negara Indonesia yang banyak memiliki tempat wisata dan digemari oleh turis dan wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) di Provinsi Jawa Barat, membubuhkan data bahwa Jawa Barat menduduki peringkat kedua di Pulau Jawa sebagai provinsi terluas dengan luas wilayah 35.377,76 km². Provinsi Jawa Barat memiliki potensi pariwisata yang melimpah, salah satunya ibu kota Jawa Barat, Kota Bandung.

Seiring berkembangnya industri pariwisata Provinsi Jawa Barat, banyak wisatawan yang memilih Kota Bandung sebagai destinasi pariwisata ketika berlibur. Menurut Mistriani et al. (2021) konsep pariwisata merupakan sebuah aktivitas di mana seseorang melakukan perjalanan untuk kesenangan dirinya sendiri dan bersifat sementara. Jenis – jenis industri pariwisata sangatlah beragam, menurut Mistriani industri pariwisata antara lain hotel, rumah makan atau restoran dan sebuah tempat wisata yang memiliki daya tarik untuk dikunjungi.

Dikutip dari Radio Republik Indonesia (RRI), Kota Bandung dipilih menjadi destinasi wisata karena iklimnya yang sejuk dan berada di daerah pegunungan. Dikenal dengan julukan *Paris Van Java* yang artinya Parisnya Jawa, makna kata tersebut yaitu perkembangan dan lahirnya tren – tren *fashion* berasal dari Kota Bandung, dan julukan lainnya, Kota Kembang karena Bandung dikenal dengan banyaknya pepohonan dan tanaman di setiap jalanan Kota Bandung.

Dilansir dari Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung (2024), Disbudpar memperkirakan jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Bandung mengalami peningkatan pada tahun 2023. Berikut data yang disuguhkan oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung tahun 2022 sampai dengan tahun 2023.

GAMBAR 1
Jumlah Kunjungan Wisatawan Kota Bandung (2022-2023)



Sumber: Data DisBudPar Kota Bandung (2024)

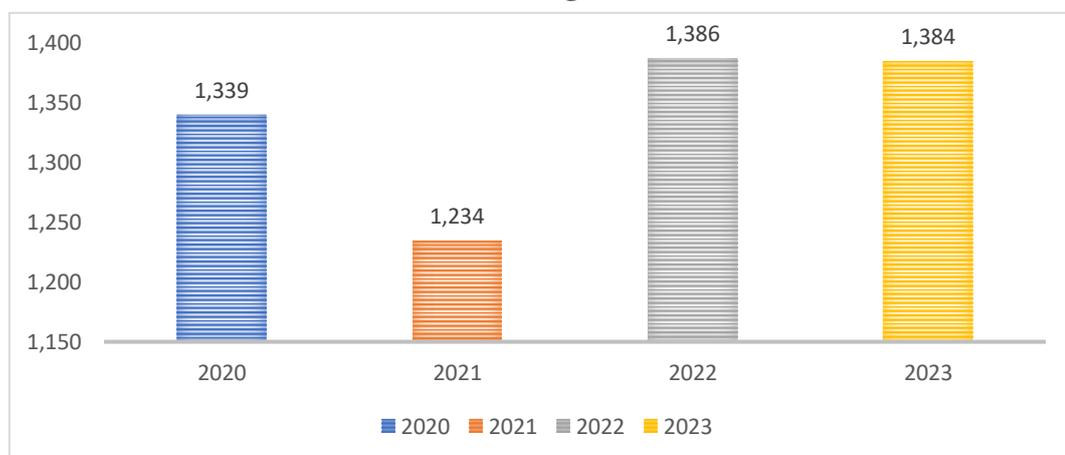
Dari data tersebut bisa disimpulkan bahwa mayoritas pengunjung atau wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung adalah wisatawan domestik.

Biasanya, para pengunjung ini datang pada saat hari libur (*weekend*) atau tanggal merah, mereka datang untuk berlibur atau melakukan kegiatan lainnya seperti mencari kuliner khas Kota Bandung, berbelanja ataupun sekedar mengunjungi tempat wisata di Kota Bandung.

Beragam skala dan jenis industri telah menjadi pendorong ekonomi di Kota Bandung, termasuk industri kuliner atau rumah makan dan restoran. Saat ini di kota Bandung bisnis rumah makan atau restoran sangat berkembang pesat, baik restoran kecil maupun besar terlibat dalam industri kuliner ini. Menurut Arief (2005, dalam Putri, 2018) restoran adalah salah satu industri yang tidak terbatas, yang melayani pembelian makanan dan minuman untuk semua orang, baik jauh maupun dekat dari tempat tinggalnya.

Dilihat dari Badan Pusat Statistik Kota Bandung (2024), pada tahun 2020 sampai dengan 2023, ada sekitar 1.384 restoran atau rumah makan di Kota Bandung yang tercatat. Berikut data dari BPS Kota Bandung.

GAMBAR 2
Data Rumah Makan Dan Restoran
Di Kota Bandung (2020-2023)



Sumber: Kota Bandung Dalam Angka (2024)

Dari data di atas disimpulkan bahwa rumah makan atau restoran di Bandung mengalami penurunan pada tahun 2021 dikarenakan adanya COVID – 19, setelah tahun tersebut, rumah makan atau restoran mengalami peningkatan kembali. Dengan jumlah restoran yang cukup banyak, persaingan menjadi semakin ketat. Restoran – restoran ini harus memastikan produk yang mereka sajikan berkualitas agar bisa bersaing dengan restoran lainnya, dengan cara menerapkan pengendalian persediaan untuk bahan baku.

Penulis melakukan penelitian pada sebuah restoran di Kota Bandung bernama BOJA Eatery & Bar Bandung, berlokasi di Jalan Sumatera nomor 21, Kota Bandung. BOJA sendiri berasal dari bahasa sanskerta, menurut KBJI atau Kamus Bahasa Jawa – Indonesia artinya Pangan, atau Bojakrama yang artinya menerima tamu dengan jamuan makan. Berdiri pada November tahun 2021 dengan kapasitas lebih dari 100 orang, BOJA Eatery & Bar Bandung memiliki menu yang beragam, mulai dari *Western*, *Nusantara* dan *Asian food*. Jam operasional restoran ini adalah pukul 10 pagi hingga 9 malam.

Pengendalian persediaan merupakan hal penting bagi setiap restoran. Karena pengendalian persediaan memiliki dampak yang besar terhadap efisiensi biaya, kelancaran produksi dan keuntungan restoran. Kualitas bahan baku dari *supplier* sangatlah penting bagi pengusaha restoran, pengelolaan persediaan bahan baku menjadi langkah krusial untuk menjaga kelancaran operasional restoran.

Dengan mengelola persediaan bahan baku yang baik, restoran dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya, menghindari kekurangan bahan baku yang berakibat pada terhambatnya produksi, dan meminimalkan biaya

penyimpanan. Dengan demikian, pengendalian yang efektif menjadi kunci keberhasilan dalam menghadapi tantangan dan meraih keuntungan yang maksimal.

Persediaan bahan baku adalah faktor penting yang mendukung untuk menjalankan aktivitas operasional sehari – hari di restoran. Menurut Irfani (2020) persediaan (*inventory*) barang ataupun bahan baku yang tidak terpakai ataupun menganggur (*idle*) dan disimpan di gudang untuk digunakan untuk keperluan tertentu di masa mendatang. Persediaan merupakan hal yang penting, namun persediaan yang terlalu banyak bisa dianggap sebagai pemborosan.

Di sisi lain, persediaan yang tepat juga dibutuhkan untuk memastikan kelancaran operasional. Jika persediaan tidak mencukupi untuk memenuhi sebuah permintaan, hal tersebut bisa menyebabkan kerugian bagi restoran. Oleh karena itu, penting untuk mengelola persediaan dengan baik dan terstruktur.

Bahan baku merupakan bahan mentah yang dibeli kemudian disimpan untuk digunakan atau diproses kemudian hari, ketika bahan tersebut akan diproduksi. Contoh bahan baku utama dari sebuah restoran adalah beras, telur, daging, buah – buahan dan sayuran. Ketersediaan bahan baku sangat berpengaruh untuk operasional sebuah restoran, apabila bahan baku tersebut habis ketika akan diproduksi, akan menimbulkan sebuah masalah. Biasanya bahan baku dipesan oleh pegawai yang bertanggung jawab membeli bahan baku (*purchasing*) lalu diterima oleh pegawai penerima bahan baku (*receiving*) dan disimpan di gudang (*store*).

Bahan baku dibedakan menjadi 2 kategori, yaitu *perishable foods* dan *non perishable foods*. Menurut Dittmer et al., (2009) *perishable foods* adalah barang atau bahan makanan yang mudah rusak, memiliki masa manfaat yang relatif singkat

setelah diterima, contohnya adalah bahan baku segar yaitu daging, sayur dan buah – buahan. Oleh karena itu, *perishable foods* harus segera digunakan setelah dibeli agar dapat memanfaatkan kualitas yang diinginkan.

Sedangkan *non perishable foods* adalah bahan baku yang tidak mudah rusak, dan bisa disimpan lebih lama. Kategori ini dapat disimpan dalam kemasan atau wadah di rak pada suhu ruangan selama berminggu – minggu atau bahkan berbulan – bulan. Contohnya adalah makanan dalam kaleng, botol dan kotak.

Ketika bahan baku akan dipakai, biasanya dilakukan pencatatan pengeluaran bahan baku (*inventory*) supaya ketika bahan baku tersebut persediaannya mulai menipis, pihak restoran bisa membeli nya kembali. Tetapi, ada beberapa restoran yang kurang teliti ketika melakukan pencatatan sehingga terjadi lah kekurangan ataupun kelebihan persediaan bahan baku.

Dengan menu yang beragam, Restoran BOJA Eatery & Bar Bandung harus memberikan pelayanan dan kualitas makanan yang terbaik, oleh karena itu dibutuhkan metode penyimpanan yang sesuai agar persediaan bahan baku tidak mengalami pemborosan (*waste*) yang akan mengakibatkan terjadinya kerugian pada restoran tersebut.

Setelah penulis melakukan wawancara awal selama bulan Februari – Maret 2024, pengambilan data dimulai dari persediaan dan sisa bahan baku setiap bulannya, mulai dari bulan Juli tahun 2023 sampai dengan bulan Desember tahun 2023, berikut data terlampir pada tabel:

TABEL 1
Persediaan Bahan Baku
Juli - Desember 2023

No	Item	Unit	Bulan						Total Persediaan
			Jul	Agt	Sept	Okt	Nov	Des	
1	Ayam	Kg	148	254	200	194	250	422	1.468
2	Beras	Kg	225	250	325	200	400	500	1.900
3	Cabai	Kg	9	9	7,5	8	8	21,8	63,3
4	Tomat	Kg	11	17,5	18,5	15	17,5	31	110,5
5	Bawang Bombai	Kg	18	30	35	20	50,0	68	221
TOTAL			411	560,5	586	437	725,5	1.042,8	3.762,8

Sumber: Data Olahan Penulis (2024).

Berdasarkan data pada tabel 1, maka bisa disimpulkan bahwa persediaan bahan baku terlihat fluktuatif dengan perbedaan yang cukup besar setiap bulannya. Persediaan terbesar ada di bulan Desember dikarenakan adanya acara besar (*event*) seperti Hari Natal (*Christmas Eve*). Sehingga restoran membutuhkan lebih banyak persediaan untuk bulan tersebut. Penulis mengambil 5 sampel data, yaitu ayam, beras, cabai, tomat dan bawang bombai menggunakan metode *purposive sampling*. Sampel – sampel tersebut dipilih karena seringnya pemakaian dan pembelian untuk kegiatan operasional restoran.

Menurut *General Manager* Restoran BOJA Eatery & Bar Bandung, pembelian persediaan bahan baku dilakukan ketika bahan baku sudah mendekati dengan *par stock* barang yang telah di tentukan oleh *owner* sebelumnya, untuk *par stock* ayam 10 kg, *par stock* beras 25 kg, *par stock* cabai 0,5 kg, *par stock* tomat 1 kg dan *par stock* bawang bombai 1 kg.

Dengan ditentukannya *par stock* tersebut, ketika perhitungan bahan baku di tangan atau *Quantity on Hand (QOH)* pada akhir bulan, sisa bahan baku tersebut mengalami penimbunan sehingga bahan baku mengalami *spoilage* atau mengalami kerusakan, data kerusakan bahan baku sebagai berikut:

TABEL 2
Bahan Baku Rusak (*Spoilage*)
Juli – Desember 2023

No	Item	Unit	Bulan						Total Kerusakan /Item	Harga/Kg
			Jul	Agt	Sept	Okt	Nov	Des		
1	Ayam	Kg	6	3	5	3	2	25	44	Rp 45.000
2	Beras	Kg	0	0	0	0	0	0	0	Rp 16.000
3	Cabai	Kg	1,5	0,3	1	0	0	0,3	3,1	Rp 64.000
4	Tomat	Kg	0	0	0,5	0	0	1	1,5	Rp 15.000
5	Bawang Bombai	Kg	1,5	0,2	2	0,5	0	1	5,2	Rp 25.000
Total Kerusakan/Bulan			9	3,5	8,5	3,5	2	27,3		
TOTAL									53,8	Rp2.330.900

Sumber: Data Olahan Penulis (2024).

Dari fenomena tersebut, penulis melihat adanya kerugian yang timbul akibat rusaknya bahan baku. Menurut *General Manager Restaurant*, peraturan yang diberikan oleh *owner BOJA Eatery & Bar Bandung* adalah ketika kerugian terjadi karena adanya bahan baku yang rusak mencapai Rp500.000. Kerugian tersebut akan semakin bertambah apabila pihak restoran tidak memiliki kepastian metode perhitungan pembelian untuk persediaan bahan baku, sehingga kerugian tersebut akan mempengaruhi biaya – biaya yang dikeluarkan oleh pihak restoran dikemudian hari. Penulis menduga adanya kesalahan dalam pengendalian persediaan bahan baku di Restoran BOJA Eatery & Bar Bandung, karena banyaknya jumlah kerusakan bahan baku.

Dari data di atas, pada bulan Desember restoran mengalami *spoilage* atau bahan baku yang rusak terbesar sepanjang 6 bulan, dikarenakan ketersediaan bahan baku juga cukup banyak dibandingkan dengan bulan – bulan sebelumnya. Kerusakan bahan baku yang paling sering adalah dari bahan baku ayam.

Penulis menduga bahwa adanya fenomena berupa kelebihan stok (*overstock*) pada persediaan bahan baku setiap bulannya, dapat menimbulkan adanya kerusakan (*spoilage item*) karena adanya penimbunan bahan baku berlebih. Menurut perhitungan penulis, perbandingan rasio dari total pembelian atau persediaan dengan total kerusakan untuk bahan baku ayam adalah 367 Kg : 11 Kg, Beras 1 Kg : 0 Kg, Cabai 21,1 Kg : 1,033 Kg, Tomat 110,5 Kg : 1,5 Kg dan Bawang bombai 221 Kg : 5,2 Kg. Dari perolehan data tersebut memperkuat dugaan penulis bahwa Restoran BOJA Eatery & Bar Bandung masih kurang optimal untuk pengendalian persediaan bahan baku.

Kerusakan dapat menimbulkan adanya kerugian bagi pihak restoran, oleh karena itu menurut Dittmer et al., (2009) penting bagi para industri makanan dan minuman menetapkan standar kualitas (*standard purchase spesification*) sebelum melakukan pembelian bahan baku. Spesifikasi ini membantu menghindari kesalahpahaman, memfasilitasi persiapan menu, dan memungkinkan persaingan harga yang lebih adil di antara pemasok.

Berdasarkan hal – hal dan fenomena yang telah dijelaskan sebelumnya, penulis mencoba untuk mendalami dan membahas mengenai pengendalian persediaan bahan baku dan mencari solusi untuk permasalahan yang terjadi. Seperti yang disampaikan oleh Handoko (2017) metode kuantitas pesanan ekonomis atau

Economic Order Quantity (EOQ) digunakan untuk menentukan kuantitas pesanan persediaan dengan mengurangi atau meminimalkan biaya penyimpanan dan biaya pemesanan dalam suatu persediaan.

Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) banyak digunakan, karena menjawab dua pertanyaan yang sangat penting dalam pengendalian bahan baku, yaitu kapan dan berapa banyak bahan baku harus dipesan. Dalam metode ini, biaya pemesanan (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan (*carrying cost*) menjadi variabel yang penting. Selain itu, metode ini juga menentukan titik pemesanan kembali (*re – order points*) untuk mencegah kehabisan stok (*stockout*).

Stok cadangan (*safety stock*) dihitung berdasarkan perkalian dari *lead time* dengan selisih di antara tingkat penggunaan maksimum dan tingkat penggunaan rata – rata. Dengan adanya *safety stock*, diharapkan biaya pengeluaran dan jumlah persediaan menjadi lebih ekonomis, efektif dan optimal. Nilai persediaan barang juga menjadi lebih stabil dan baik untuk digunakan.

Proses kebijakan atau metode persediaan bahan baku harus ditentukan oleh BOJA Eatery & Bar Bandung sehingga dapat meminimalisir biaya pengeluaran atas pembelian, juga dapat mengendalikan persediaan bahan baku secara efektif juga efisien untuk restoran. Pada wawancara awal, pihak BOJA Eatery & Bar Bandung yaitu *General Manager* mengatakan bahwa perhitungan persediaan bahan baku belum dilakukan karena tidak adanya ketidaktahuan manajemen dan pihak restoran mengenai metode – metode yang memperhitungkan persediaan bahan baku.

Pengendalian persediaan bahan baku penting dilakukan oleh BOJA Eatery & Bar Bandung untuk mencegah kerugian bagi restoran. Berdasarkan latar belakang

masalah tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Penerapan *Economic Order Quantity* Pada Pengendalian Persediaan Bahan Baku di BOJA Eatery & Bar Bandung”**.

B. RUMUSAN MASALAH

Pengendalian bahan baku penting dilakukan oleh BOJA Eatery & Bar Bandung. Maka dari itu, berdasarkan latar belakang masalah yang telah disebutkan sebelumnya, penulis menentukan rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Bagaimana perhitungan biaya pemesanan (*ordering cost*) di BOJA Eatery & Bar Bandung?
2. Bagaimana perhitungan biaya penyimpanan (*carrying cost*) di BOJA Eatery & Bar Bandung?
3. Bagaimana perhitungan persediaan pengamanan bahan baku (*safety stock*) yang tepat di BOJA Eatery & Bar Bandung?
4. Bagaimana perhitungan titik pemesanan kembali (*re-order point*) di BOJA Eatery & Bar Bandung?

C. TUJUAN PENELITIAN

Dari rumusan masalah yang telah dijelaskan di atas, adapun tujuan penulis melakukan penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui penerapan perhitungan biaya pemesanan (*ordering cost*) bahan baku yang ideal di BOJA Eatery & Bar Bandung.
2. Untuk mengetahui perhitungan biaya penyimpanan (*carrying cost*) bahan baku yang ideal di BOJA Eatery & Bar Bandung.

3. Untuk mengetahui perhitungan persediaan pengamanan (*safety stock*) bahan baku yang tepat di BOJA Eatery & Bar Bandung.
4. Untuk mengetahui perhitungan titik pemesanan kembali (*re – order point*) bahan baku yang tepat di BOJA Eatery & Bar Bandung.

D. MANFAAT PENELITIAN

Berikut manfaat penelitian yang akan dilakukan oleh penulis, yaitu:

Manfaat praktisi :

1. Memberikan masukan bagi BOJA Eatery & Bar Bandung untuk meningkatkan efisiensi dalam menentukan pembelian dan persediaan bahan baku.
2. Memberikan masukan untuk studi dan peneliti lain dalam melakukan penelitian tentang persediaan bahan baku pada masa mendatang.

Manfaat teoritis :

1. Memperluas pengetahuan, pengalaman, wawasan dan pemahaman penulis mengenai persediaan bahan baku.
2. Memberikan pengetahuan dan informasi untuk seluruh pembaca mengenai persediaan bahan baku dan sebagai referensi topik penelitian lain yang berkaitan dengan persediaan bahan baku, terutama di sebuah restoran.