

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Di zaman modern seperti sekarang pariwisata dan kuliner di Indonesia berkembang dengan sangat pesat. Seluruh pebisnis saling berlomba untuk bersaing menyuguhkan berbagai macam produk dengan kualitas dan harga yang beragam di bidang pariwisata dan kuliner. Indonesia yang kaya akan tempat-tempat wisata dengan keindahan dan juga berbagai macam kuliner menjadikan daya tarik tersendiri untuk wisatawan maupun penduduk setempatnya.

Tidak dapat kita pungkiri bahwa makanan dan minuman adalah kebutuhan primer bagi setiap manusia, sehingga usaha di bidang kuliner merupakan salah satu bentuk usaha yang memiliki peluang bagus dan menjanjikan sehingga usaha ini sulit untuk punah melainkan akan terus berkembang, dimulai dari restoran hingga *caffè* dengan berbagai inovasi baru menyesuaikan tren yang berjalan.

Dalam bersaing menawarkan kualitas dan produknya, sebuah restoran yang berdiri mempunyai tujuan yang sama yaitu memperoleh laba. Dalam mencapai tujuannya ada beberapa faktor yang harus diperhatikan oleh restoran. Salah satunya adalah kelancaran proses produksi. Proses produksi tidak luput dari biaya yang harus dikeluarkan oleh pihak restoran agar operasional dapat berjalan, apabila pendapatan yang didapat tidak dapat menutup biaya yang harus keluar maka hal tersebut dapat menekan keuntungan yang didapat. Namun, apabila restoran atau manajemen dapat meminimalisir dan mengendalikan

biaya tersebut maka keuntungan yang didapat akan maksimal. Biaya tersebut berdasarkan perilakunya terbagi menjadi dua yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*), Menurut Hansen dan Mowen (2006) biaya tetap merupakan biaya yang tidak berubah walaupun aktifitas bertambah. Sedangkan biaya variabel merupakan biaya meningkat secara total saat terjadi peningkatan aktifitas *output* dan penurunan biaya secara total dimana terjadi penurunan aktifitas *output*. Biaya variabel seperti yang dijelaskan pada teori di atas bahwa biaya variabel akan bertambah apabila jumlah aktifitas bertambah dalam hal ini salah satu aktifitas yang dimaksud adalah proses produksi.

Proses produksi diawali dengan aktifitas pengadaan barang bahan makanan dan minuman. Arjan J. van Weele (2010) menyatakan bahwa pengadaan ialah kegiatan menerima barang atau jasa yang menguntungkan apabila barang atau jasa yang dibeli tepat dengan biaya terbaik untuk memenuhi kebutuhan pembeli dalam hal kualitas, kuantitas, waktu, dan lokasi. Proses pengadaan yang baik adalah yang dapat menyesuaikan jumlah barang sesuai yang dibutuhkan juga tidak berlebihan agar tidak terjadi kekurangan bahan dasar maupun penumpukan digudang.

Mohammad Benny Alexandri (2009) menyatakan bahwa persediaan ialah suatu aktiva yang meliputi barang- barang milik suatu perusahaan yang bertujuan untuk dijual dalam suatu periode usaha tertentu atau persediaan barang yang masih dalam pengerjaan atau proses produksi ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam proses produksi. Dengan adanya persediaan yang cukup restoran dapat melakukan operasional dengan lancar. Namun, apabila restoran tidak memiliki persediaan maka akan

mengakibatkan resiko kerugian akibat pembatalan pesanan dari pelanggan. Setelah mengetahui persediaan merupakan faktor yang berpengaruh terhadap kelancaran operasional, oleh sebab itu persediaan harus dikelola secara tepat. Bagaimana agar pembelian persediaan tidak terlalu sedikit yang dapat menyebabkan kekurangan atau frekuensi pemesanan yang sering sehingga melonjaknya biaya variabel, tetapi juga tidak terlalu banyak untuk menghindari penumpukkan yang dapat menyebabkan penurunan kualitas, kerusakan barang juga mempengaruhi biaya penyimpanan. Perencanaan dengan hitungan yang tepat dapat menghindari hal-hal tersebut.

Menurut Ristono (2013) pengelolaan persediaan merupakan bentuk kegiatan dimana perusahaan memperkirakan dan menentukan total persediaan bahan yang tepat, dengan besaran yang optimal dibandingkan dengan permintaan atau kebutuhan. Dari pengertian tersebut dapat dilihat seberapa pentingnya pengelolaan persediaan di sebuah restoran dengan melakukan perhitungan yang menentukan persediaan agar mendapatkan kuantitas persediaan yang sesuai dengan kebutuhan juga permintaan sekaligus dapat menjaga kelangsungan produksi dengan biaya ekonomis. Oleh karena itu, dibutuhkan sebuah metode untuk mendapatkan persediaan yang optimal dan akhirnya dapat menghemat biaya yang dikeluarkan.

Dalam menjalankan operasional setiap harinya, sebuah restoran tidak dapat memprediksi jumlah permintaan dari pelanggannya secara akurat, sehingga jumlah pengadaan pun tidak dapat diketahui dengan pasti yang dapat dikategorikan model persediaan Probabilistik. Menurut Ristono (2013) model persediaan probabilistik yakni

model persediaan yang menganggap semua variable mempunyai nilai-nilai yang tidak pasti dan satu atau lebih variable tersebut merupakan variable-variabel acak. Salah satu model probabilistik yang mendukung penelitian ini adalah model Economic Order Quantity (EOQ). Menurut Ristono (2013) Model EOQ mengarahkan untuk mencari tahu jumlah pesanan yang optimal dan memenuhi total biaya persediaan minimal dengan mempertimbangkan biaya penyimpanan dan pemesanan, sehingga diharapkan tidak akan terjadi kekurangan persediaan. Berdasarkan teori di atas metode ini sangat sesuai untuk dapat diaplikasikan pada penelitian ini dimana bertujuan mengoptimalkan biaya dan ketersediaan barang tetap terjaga. Berikut ini merupakan data terkait pembelian dan pemakaian yang terjadi di Kedai Kopi Anjis Bengawan Bandung:

Tabel 1.1

Selisih Pembelian dan Pemakaian Bulan Januari-Maret

No.	Item	Januari		Februari		Maret	
		Pembelian	Pemakaian	Pembelian	Pemakaian	Pembelian	Pemakaian
1	Soda Water	277	259	216	347	540	392
2	Susu Kental Manis	180	88	40	101	120	111
3	Freshmilk	228	180	348	287	300	313
4	Mineral Water	576	456	528	600	960	672
5	Whipped Cream	48	35	63	44	76	61
Total		1309	1018	1195	1379	1996	1549

Sumber: Data *Storekeeper* Kedai Kopi Anjis Bengawan Bandung, 2021

Dari data di atas, dapat dilihat bahwa Kedai Kopi Anjis Bengawan melakukan pembelian dengan jumlah fluktuatif. Sehingga, dengan ini penulis mengangkat masalah tersebut menjadi sebuah penelitian berjudul **“PENGENDALIAN PENGADAAN BAHAN DASAR MINUMAN DENGAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) DI KEDAI KOPI ANJIS BENGAWAN BANDUNG”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang sudah diuraikan di atas, dalam menerapkan Metode Economic Order Quantity (EOQ) di Kedai Kopi Anjis penulis merumuskan masalah dalam beberapa pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan biaya pemesanan (*ordering cost*) bahan minuman di Kedai Kopi Anjis ?
2. Bagaimana perhitungan biaya penyimpanan (*carrying cost*) bahan minuman di Kedai Kopi Anjis ?
3. Bagaimana nilai persediaan pengaman (*safety stock*) bahan minuman di Kedai Kopi Anjis ?
4. Bagaimana *anticipated lead time demand* untuk bahan minuman di Kedai Kopi Anjis ?
5. Bagaimana cara menentukan nilai titik pemesanan kembali (*reorder point*) bahan minuman di Kedai Kopi Anjis ?

C. Tujuan Penelitian

a. Tujuan Formal

Tujuan formal dari penelitian dan penyusunan proyek akhir ini adalah sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan studi di Diploma IV Administrasi Hotel Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung .

b. Tujuan Operasional

- Untuk mengetahui proses pengendalian persediaan bahan dasar di Kedai Kopi Anjis dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
- Untuk mengetahui berapa biaya pemesanan (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan (*carrying cost*) yang optimal dan ekonomis menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
- Untuk mengetahui nilai persediaan pengaman (*safety stock*) dan frekuensi pembelian bahan dasar dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
- Untuk mengetahui titik pesanan kembali (*reorder point*) dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
- Untuk melatih penulis dalam menemukan dan mengidentifikasi permasalahan mengenai sebuah kuantitas pengadaan bahan dasar yang efisien.

D. Batasan Masalah

Penulis membatasi penelitian ini dengan memfokuskan terhadap satu variable yaitu metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk menganalisa proses pengadaan dan pengendalian persediaan yang dibatasi lagi bahan dasar yang memiliki selisih tingkat pemakaian dan pembelian yang tinggi dan tidak stabil.

E. Manfaat Penelitian

1. Menambah pengetahuan dan wawasan bagi penulis juga pembaca terutama yang berkaitan dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
2. Sebagai masukan juga bahan pertimbangan bagi Kedai Kopi Anjis dalam mengevaluasi efektivitas dan efisiensi persediaan barang bahan baku kedepannya.