

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri Akomodasi khususnya sebuah industri yang bergerak di dalam bidang perhotelan merupakan salah satu industri yang memiliki kepentingan dalam mendukung Sektor pariwisata dan kegiatan berwisata, dengan menyediakan akomodasi bagi para wisatawan untuk beristirahat. Seiring dengan semakin pesatnya tuntutan industri pada sektor pariwisata sehingga menjadikan pendorong bagi industri akomodasi khususnya perhotelan untuk tentunya dapat terus melayani pelayanan yang terbaik bagi para wisatawan dalam penyediaan fasilitas menginap maupun fasilitas makan dan minum, yang merupakan salah satu aspek vital dalam mendukung industri pada sektor pariwisata.

Menurut Sulastiyono (2011) hotel adalah suatu bentuk perusahaan yang dilakukan pengelolaan oleh pemilik usahanya guna memberikan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan nilai yang selayaknya berbanding dengan pelayanan yang didapatkan tanpa menjalin perjanjian yang khusus. Salah satu pelayanan hotel yang dapat diberikan adalah pelayanan makan dan minum atau *food and beverage*.

Untuk dapat mencukupi kebutuhan pelayanan makanan dan minuman pada sebuah hotel, diperlukan adanya pengadaan barang. Berdasarkan menurut pemaparan Siahaya (2016) kegiatan melakukan pengadaan barang merupakan sebuah usaha untuk mendapatkan suatu barang dan jasa yang menjadi aspek kebutuhan dan diadakan melalui sebuah pemikiran yang bersifat logis dan sistematis, mengikuti norma

dan etika dan sesuai metode pengadaan yang baku yang dilakukan sebagai pedoman pengadaan. Oleh karena itu untuk memenuhi kebutuhan operasional hotel dibutuhkan bagian dan orang-orang yang mumpuni untuk melaksanakan pengadaan barang. Bagian pengadaan barang atau jasa disuatu organisasi/perusahaan biasa disebut dengan bagian *purchasing/procurement* (Martono,2018). Selanjutnya Martono menyatakan bahwa fungsi daripada bagian *purchasing* (pembelian) yaitu melakukan kegiatan pembelian berbagai kebutuhan dari suatu instansi, sedangkan fungsi *procurement* (pengadaan) yaitu membeli, menyewa, menukar, dan meminjam barang-barang untuk kebutuhan organisasi.

Pada sebuah perusahaan ataupun hotel, peran bagian *purchasing* sangatlah penting dalam pengadaan barang, sehingga menjadikan bagian *purchasing* sebagai kunci dalam penyediaan dan pengadaan barang. Bagian ini bertanggung jawab dalam menyediakan jenis, jumlah, hingga kualitas dari barang-barang yang dibutuhkan untuk kelancaran operasional sebuah hotel. Kelancaran proses produksi dan pelayanan di sebuah hotel dipengaruhi oleh ketersediaan barang, oleh sebab itu diperlukan adanya pengendalian dalam persediaan barang.

Pengendalian persediaan merupakan sebuah kegiatan yang memiliki peranan yang cukup krusial pada suatu kegiatan operasional dari perusahaan karena dapat mempengaruhi terhadap biaya yang dikeluarkan serta kelancaran produksi perusahaan. Witjaksono (2006) memaparkan jika adalah suatu hal yang sangat bernilai dan hal yang tepat untuk selalu memperhatikan manajemen persediaan dan hal tersebut mengacu kepada suatu kebijaksanaan mengenai persediaan. Sedangkan Pemaparan Johns dan Harding dalam (Atmaja, 2001) menyatakan bahwa dalam membuat persediaan

dibutuhkan kecermatan dan keakurasian dikarenakan persediaan merupakan suatu keputusan pemodal yang bernilai.

Dalam melakukan dan menentukan persediaan tentunya harus memiliki modal kerja, dimana modal untuk memenuhi persediaan tersebut dapat diraih manfaat sebagai suatu investasi kepada hal - hal lainnya yang lebih memiliki kepentingan atau dapat menjadi keuntungan. Oleh sebab itu dalam melakukan persediaan bahan baku ini, hotel seharusnya dapat mengambil keputusan serta strategi yang tepat sehingga investasi dalam pengadaan sesuai kebutuhan dan tidak berlebihan. Dalam pembelian persediaan barang ini, pengambilan keputusan berguna untuk meminimalkan biaya sehingga perputaran persediaan dapat berjalan secara maksimal.

Persediaan terdiri mulai dari persediaan bahan dasar, bahan pelengkap, sampai barang yang siap digunakan. Pada industri hotel, barang tersebut berbentuk makanan atau minuman untuk dijual yang bertujuan untuk menambah penghasilan bagi hotel tersebut. Terdapat dua jenis bahan baku makan yang dapat dikelompokkan menjadi *perishable food* (bahan makanan yang mudah rusak) dan *non-perishable food* (bahan makanan yang tidak mudah rusak). Dalam implementasinya Widanaputra (2009) menyatakan bahwa jumlah persediaan barang bergantung pada fasilitas yang dimiliki, total kamar, serta tingkat perputaran pada persediaan yang dimiliki. Penyimpanan daripada bahan makanan dalam kurun waktu yang lama dapat menyebabkan terjadinya penurunan kualitas bahkan kerusakan, maka dari itu perlunya untuk menjaga kuantitas dan kualitas bahan bauk dengan baik.

Perencanaan dengan perhitungan yang tepat dapat menghindari terjadinya penumpukan yang beresiko kerugian atau pun kekurangan barang yang dapat

mengganggu bahkan menghentikan kegiatan proses produksi. Jika barang yang dibutuhkan sudah habis, biaya dalam melakukan pengadaan barang yang bersifat darurat akan lebih mahal, maka langkah lebih baik apabila sebuah hotel melakukan perencanaan dengan tepat.

Dalam pengadaan barang, bagian *purchasing* harus menyesuaikan jumlah barang sesuai dengan kebutuhan. Jumlah barang yang terlalu banyak dapat menyebabkan pemborosan dalam biaya pembelian dan penyimpanan, namun jika terlalu sedikit dapat menyebabkan tidak tersedianya produk yang dipesan tamu, dan menghilangkan kesempatan memaksimalkan keuntungan pada perusahaan karena tidak dapat memenuhi *demand* tamu. Bagian *purchasing* juga harus memperhatikan kualitas barang yang dibeli agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas, memperhatikan ketepatan waktu, serta biaya yang dikeluarkan dalam pengadaan barang. Gitosudarmo (2008) menyatakan bahwa aspek utama dari pengendalian terhadap bahan baku adalah aktifitas penyediaan dan aktifitas penggunaan, maka dari itu perencanaan bahan baku harus dirancang dengan sebaik mungkin sehingga dapat mencapai tujuan, yaitu tepat dalam jumlah, mutu, waktu, dan tepat dalam perhitungan biaya.

Di dalam upaya mengendalikan persediaan bahan, metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat digunakan untuk dapat memperoleh jenis dan jumlah barang yang sesuai dengan kebutuhan operasional hotel secara optimal. Sejalan yang pernah diungkapkan Yamit (2011) mengutarakan bahwa konsep dari EOQ memiliki guna untuk mengetahui berapa jumlah barang yang harus dipesan, agar dapat mengetahui jumlah dari pemesanan dan pembelian dengan optimal, melalui proses perhitungan jumlah

pembelian optimal dengan nilai ekonomis atau dapat disebut *Economic Order Quantity* (EOQ).

Pada kegiatan aplikasinya tujuan daripada *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah untuk menemukan jumlah nilai yang ideal antara *safety stock*, *lead time*, dan *reorder point* seperti yang dinyatakan oleh Spears & Gregoire (2003) "*The concept of Economic Order Quantity (EOQ) comes from the ideal balance of safety stock, lead time, and reorder point*". Dengan menerapkan metode tersebut maka dapat tercipta pembelian yang lebih bernilai ekonomis.

Menurut pemaparan Ristono (2009) tujuan dari diterapkannya metode pengendalian persediaan adalah untuk mencegah kekurangan barang untuk operasional, menghindari keterlambatan pengiriman barang, memenuhi kepuasan konsumen dan juga menghindarkan dari tidak bisanya suatu usaha untuk melakukan kegiatan penjualan. Dari pemaparan yang ada makan dapat diketahui bahwa jika tidak persediaan bahan pada sebuah usaha tidak dikendalikan, maka dapat menyebabkan perusahaan tidak dapat menjual produk atau bahkan dapat menyebabkan ketidak sanggupan dalam memenuhi kepuasan pelanggan, sehingga dapat menyebabkan kerugian secara materil dan non materil.

Penulis melaksanakan penelitian di de Braga by Artotel Bandung, dan penulis menemukan bahwa di hotel tersebut terjadi pembelian bahan makanan yang cukup fluktuatif dan dilakukan tanpa menggunakan metode apapun stabil dari bahan makanan *perishable* maupun *non-perishable*. seperti pada pembelian telur ayam dapat dilihat jumlah pembelian yang naik cukup pesat dari 240 kg pada bulan Oktober menjadi 505 pada bulan November dan Kembali turun menjadi 285 pada bulan Desember, ataupun

pada pembelian Susu UHT Diamond dapat dilihat bahwa pembelian yang cukup fluktuatif dengan pembelian sebanyak 120 pcs pada bulan oktober naik menjadi 204 pcs lalu turun dengan pembelian sebesar 156 pcs. Penulis menduga bahwa pengendalian persediaan bahan makanan masih belum dapat dilakukan dengan maksimal karena berdasarkan hasil wawancara penulis dengan pihak cost control de Braga by Artotel bandung belum memiliki ketetapan dalam menentukan batas optimal dan minimal dari satu jenis barang. Berikut merupakan sebagian dari data pembelian bahan makanan yang terdapat di de Braga by Artotel Bandung:

Tabel 1.1
Pembelian Bahan Makanan di de Braga by Artotel Bandung
Periode Bulan Oktober 2020 – Desember 2020

No.	Item	Unit	Total		
			Oktober	November	Desember
1	Baby Kailan	Kg	10	41	15
2	Tahu Putih Kecil	Pcs	265	420	200
3	Ikan Cucut Fillet	Kg	76	120	40
4	Mangga Harum Manis	Kg	61	64	65
5	Telur Ayam	Kg	240	505	285
6	Susu UHT Diamond	Pcs	120	204	156
7	Canned Lychee	Pcs	14	17	12
8	White Sugar	Kg	48	96	48

9	Ayam	Kg	247,4	225,6	238
10	Alpukat	Kg	20	13	21

Sumber: Data *store* de Braga by Artotel Bandung.

Berdasarkan pemaparan di atas dapat diketahui bahwa pembelian persediaan bahan makanan baik *perishable* maupun *non-perishable* berkaitan erat kepada seberapa besar penggunaan bahan makanan untuk memenuhi kebutuhan dari permintaan pelanggan namun jika pengendalian persediaan bahan makanan belum dapat dilakukan dengan maksimal maka akan dapat meningkatkan resiko daripada kekurangan ataupun kelebihan bahan makanan yang dapat menjadi suatu kerugian pada pelaku bisnis itu sendiri dimana dibutuhkan sebuah metode pengendalian persediaan bahan makanan yang tepat untuk dapat mengetahui kebutuhan yaitu dengan jumlah, mutu, waktu, dan juga tepat dalam melakukan perhitungan biaya. Oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan mengangkat “**Pengendalian Persediaan Bahan Makanan di de Braga by Artotel Bandung**” sebagai judul penelitian yang penulis lakukan.

B. Rumusan Masalah

Pengendalian persediaan barang berperan penting dalam keberlangsungan proses operasional hotel. Berdasarkan dari latar belakang yang ada proses pengendalian persediaan barang masih belum optimal. Berdasarkan kepada latar belakang di atas, penulis mengidentifikasi permasalahan ke dalam pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana nilai dari biaya pemesanan (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan (*carrying cost*) dari persediaan bahan makanan yang terdapat di de Braga by Artotel Bandung?
2. Bagaimana nilai dari perhitungan *safety stock* pada bahan makanan yang ada di de Braga by Artotel Bandung?
3. Berapakah titik perhitungan dari *lead time* pada persediaan bahan makanan yang terdapat di de Braga by Artotel Bandung?
4. Bagaimana nilai perhitungan dari titik *re-order point* pada bahan makanan yang ada di de Braga by Artotel?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Formal

Tujuan formal dari penyusunan proyek akhir ini yaitu untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Ujian Akhir Program Strata-1 pada Program Studi Akomodasi dan Katering, Jurusan Hospitaliti, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui bagaimana kegiatan pengendalian persediaan bahan makanan yang terjadi di de Braga by Artotel Bandung.
- b. Untuk mengetahui metode apa yang dapat diterapkan pada kegiatan pengendalian persediaan bahan makanan yang ada di de Braga by Artotel Bandung.

- c. Untuk mengetahui nilai pengendalian persediaan barang di de Braga by Artotel Bandung setelah menerapkan metode pengendalian persediaan.

D. Batasan Penelitian

Dalam Penulisan ini penulis membatasi penelitian ini dengan memfokuskan kepada sistem pembelian dan pengendalian bahan makanan yang terdapat pada de Braga by Artotel Bandung terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi pengendalian persediaan bahan dasar makanan yang ada yang dilakukan pada periode Oktober 2020 – Desember 2020 dan pada 10 bahan makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Mengetahui fenomena-fenomena yang terjadi ketika penerapan metode penelitian belum dilakukan sebagaimana mestinya.
2. Memperdalam pengetahuan tentang sistem atau metode pengendalian persediaan bahan makanan.
3. Penulis berharap karya tulis ini dapat menjadi masukan atau saran bagi kegiatan pengendalian persediaan bahan makanan di de Braga by Artotel Bandung.