

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Perkembangan usaha restoran *fast food* yang pesat di Indonesia tak luput dari persaingan antara berbagai merk *fast food*, baik antara *fast food* lokal maupun asing. Persaingan yang semakin ketat ini menyebabkan restoran siap saji (*fastfood*) bertahan dan memperluas pangsa pasar yang dimilikinya, antara lain dengan peningkatan mutu pelayanan dan penganekaragaman produk dengan bahan baku yang berkualitas. Untuk itu, sangat penting bagi perusahaan untuk mempertahankan ketersediaan bahan baku secara berkesinambungan. Produksi merupakan kegiatan inti dari perusahaan.

Dalam proses produksinya perusahaan diuntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan harapan konsumen. Perusahaan mengadakan proses produksi untuk dapat memenuhi permintaan konsumen, maka dalam proses produksi harus ada ketersediaan bahan baku. Bahan baku merupakan faktor penentu dan penting bagi kelancaran proses produksi bagi perusahaan yang harus dimanfaatkan secara efektif dan efisien dalam usaha menciptakan keuntungan bagi perusahaan, selain modal dan tenaga kerja. Sehingga setiap perusahaan harus mempunyai persediaan bahan baku yang cukup dalam menunjang kegiatan produksi perusahaan.

Apabila pasokan bahan baku kurang maka kegiatan produksi akan terhambat dan sebaliknya jika persediaan bahan baku terlalu banyak juga akan mempengaruhi biaya simpan dan berkurangnya kualitas bahan baku tersebut. Salah satu cara memanfaatkan bahan baku secara efektif dan efisien adalah dengan pengendalian persediaannya.

Pengendalian persediaan merupakan hal penting bagi perusahaan, karena kegiatan ini dapat membantu tercapainya suatu tingkat efisiensi penggunaan uang dalam persediaan. Pengendalian merupakan upaya pihak manajemen perusahaan agar tujuan yang akan dicapai sesuai dengan perencanaan. Pengendalian dalam perusahaan sangat penting karena akan mempengaruhi kelancaran operasionalnya yang nantinya juga akan mempengaruhi keberhasilan perusahaan dalam mencapai tujuannya.

PHD (Pizza Hut Delivery) merupakan salah satu restoran yang bergerak di bidang makanan cepat saji (*fast food*) salah satu cabangnya berada di Mustika Jaya, Ruko Villa Asri, Kota Bekasi,

yang produknya antara lain pizza dan pasta. Perusahaan berkomitmen untuk dapat memenuhi permintaan konsumen dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas dan halal, untuk mengutamakan kepuasan pelanggan.

Untuk persediaan bahan baku produk original Pizza yang berupadough, pihak PHD Mustika Jaya (*Pizza Hut Delivery*) mengalami kendala, yaitu terdapat stock bahan baku yang terkadang mengalami over stock dan kekurangan stock. Dapat dilihat di tabel 1.1.

Tabel 1.1 Pemakaian bahan baku

DATA PEMAKAIAN BAHAN BAKU DOUGH PADA BULAN JULI TGL 1-14 2018

MONTH	TOTAL		ENDING (pcs)		USAGE		SALES MIX		VARIANCE		TOTAL VARIANCE
	10"	14"	10"	14"	10"	14"	10"	14"	10"	14"	
1	811.5	40	261.12	11	550.38	29	550.38	29	-	0	-
2	525.12	35	464.37	30	60.75	5	61	5	-0.25	0	-0.25
3	464.37	30	321.43	19	142.94	11	142.5	11	0.44	0	0.44
4	420.43	43	330	39	90.43	4	13.75	4	76.68	0	76.68
5	334	37	295	35	39	2	31.5	2	7.5	0	7.5
6	372	47	186	36	186	11	98.25	6	87.75	5	92.75
7	198	30	108.68	23	89.32	7	93	7	-3.68	0	-3.68
8	306.68	35	224.37	23	82.31	12	73.25	8	9.06	4	13.06
9	224.37	23	143.84	13	80.53	10	80	10	0.53	0	0.53
10	396.84	25	315	20	81.84	5	85	5	-3.16	0	-3.16
11	315	20	140.78	8	174.22	12	173.68	12	0.54	0	0.54
12	284.78	14	188.93	0	95.85	14	95.5	8	0.35	6	6.35
13	441.93	25	374.34	18	67.59	7	78.75	7	-11.16	0	-11.16
14	374.34	18	294.3	11	80.04	7	80	7	0.04	0	0.04
TOTAL	5469.4	422	3648.2	286	1821.2	136	1656.6	121	164.64	0	164.64

Sumber : Data PHD Mustika Jaya (Pizza Hut Delivery)

Dari data tabel 1.1 dapat dilihat bahwasanya ada *over stock variance* atau selisih pada tanggal 4, 6, 8, dan 13 Juli 2018, terdapat dough yang spoiled atau sudah masa berlakunya habis, namun stocknya masih banyak, sehingga bahan baku tersebut harus terbuang. Sehingga outlet tersebut mengalami over cost pada bulan tersebut.

Terkadang terdapat variance kekurangan stock dough, sehingga harus melakukan *urgent order*. Untuk kekurangan stock mengalami peningkatan biaya pesan yang seharusnya bisa pesan satu kali menjadi pesan lebih dari sekali yang awalnya biaya pesan Rp50.000,00 dapat menjadi Rp150.000,00. Efisiensi biaya persediaan ini dapat dilakukan dengan melakukan manajemen

persediaan bahan baku pada perusahaan tersebut. Untuk dapat mencapai efisiensi dalam pembentukan persediaan bahan baku maka dapat digunakan metode pengendalian persediaan yang berhubungan erat dengan pembelian bahan baku. Metode analisis yang digunakan untuk pengendalian persediaan bahan baku yang paling tepat dan efisiensi adalah teknik *Economic Order Quantity* (EOQ). Teknik EOQ dapat digunakan untuk membantu menentukan persediaan yang efisien. Model EOQ ini tidak hanya menentukan jumlah pemesanan yang optimal tetapi yang lebih penting lagi adalah menyangkut aspek finansial dari keputusan-keputusan tentang kuantitas pemesanan. Jika perusahaan sudah menghitung kuantitas pemesanan yang paling optimal atau EOQ, maka selanjutnya haruslah ditentukan saat pemesanan dari masing-masing item persediaan atau lebih dikenal dengan istilah ROP (*Reorder Point*), ROP ialah saat atau titik di mana harus diadakan pesanan lagi sedemikian rupa sehingga kedatangan atau penerimaan material yang dipesan adalah tepat pada waktu di mana persediaan di atas *safety stock*. Penggunaan metode EOQ untuk mengetahui berapa jumlah pesanan yang optimal dan kapan pesanan dilakukan agar tercapai biaya yang terendah serta proses produksi tidak terhambat akibat kurang atau tidak adanya persediaan.

Menurut Rangkuti (2007:19), mengungkapkan:

Salah satu pengendalian yang penting adalah pengendalian persediaan bahan baku, pengendalian persediaan bahan baku merupakan tindakan yang sangat penting dalam menghitung berapa jumlah optimal tingkat persediaan yang diharuskan, serta kapan saatnya mulai mengadakan pemesanan kembali.

Efisiensi biaya persediaan ini dapat dilakukan dengan melakukan manajemen persediaan bahan baku pada perusahaan tersebut. Untuk dapat mencapai efisiensi dalam pembentukan persediaan bahan baku maka dapat digunakan metode pengendalian persediaan yang berhubungan erat dengan pembelian bahan baku. Berdasarkan pemaparan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul penelitian “**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dalam Rangka Meningkatkan Efisiensi Biaya pada PHD Mustika Jaya.**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

- 1 Bagaimana perbandingan metode yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti dalam menghitung jumlah pemesanan yang optimal menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada PHD Mustika Jaya?
- 2 Bagaimana perbandingan metode yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti dalam menghitung jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) pada PHD Mustika Jaya?
- 3 Bagaimana perbandingan metode yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti dalam menghitung titik pemesanan kembali (*Reorder Point*) pada PHD Mustika Jaya.
- 4 Bagaimana perbandingan metode yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti dalam menghitung total biaya persediaan (*Total Inventory Cost*) pada PHD Mustika Jaya.

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

a. Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis dan membandingkan metode yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti dalam menghitung jumlah pemesanan yang optimal menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada PHD Mustika Jaya.
2. Untuk menganalisis dan membandingkan metode yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti dalam menghitung jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) pada PHD Mustika Jaya.
3. Untuk menganalisis dan membandingkan metode yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti dalam menghitung titik pemesanan kembali (*Reorder Point*) pada PHD Mustika Jaya.
4. Untuk menganalisis dan membandingkan metode yang telah diterapkan oleh perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti dalam menghitung total biaya persediaan (*Total Inventory Cost*) pada PHD Mustika Jaya.

b. Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat Teoretis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi atau bahan masukan bagi ilmu manajemen khususnya Manajemen Operasional untuk menerapkan suatu metode dalam pengendalian persediaan bahan baku dalam rangka meningkatkan efisiensi biaya.

2. Manfaat Praktis

1. Bagi Perusahaan

Manfaat yang dapat diambil oleh PHD Mustika Jaya adalah sebagai bahan pertimbangan untuk menentukan metode yang efektif dalam pengadaan persediaan bahan baku yang optimal guna meminimalkan biaya persediaan.

2. Bagi Akademik

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu proses pembelajaran dan pengaplikasian ilmu pengetahuan khususnya terhadap jurusan manajemen operasional.

1.4 Ruang Lingkup atau Pembatasan Masalah

Bagian dari strategi manajemen operasional adalah manajemen persediaan, baik persediaan barang jadi, persediaan barang dalam proses maupun persediaan bahan baku. Apabila persediaan bahan baku, persediaan barang dalam proses dan persediaan bahan baku teratur dengan baik dan mempunyai biaya persediaan yang paling efisien, maka tujuan perusahaan yaitu menciptakan produk yang berkualitas dan harga yang bersaing dapat tercapai.

Dengan memperhatikan latar belakang penelitian diatas, penulis berusaha membatasi ruang lingkup permasalahan hanya pada persoalan yang akan diteliti dalam penelitian ini agar lebih terarah dan mudah dipahami.

1. Permasalahan yang akan dibatasi terbatas pada pengendalian persediaan bahan baku *Dough* dengan produk akhirnya berupa pizza di PHD Mustika Jaya.
2. Analisis dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), dengan melakukan penentuan Titik Pemesanan Kembali (*ReorderPoint*), Persediaan Pengaman (*Safety Stock*), dan perhitungan Total Biaya Persediaan (*Total Inventory Cost*), sehingga bertujuan untuk mengetahui tingkat efisiensi biaya bahan baku.

1.5. Sistematika Pelaporan

Untuk menganalisis dan memecahkan permasalahan secara lebih fokus serta mempermudah dalam penalaran, pembahasan, dan penulisan yang dilakukan secara sistematis sehingga dapat diperoleh gambaran secara garis besar. Sistematika pelaporan disusun sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menguraikan antara lain, latar belakang pemilihan judul penelitian, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, ruang lingkup atau pembatasan masalah serta sistematika pelaporan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini menguraikan tinjauan pustaka sehubungan dengan masalah yang diteliti antara lain pengendalian produksi, jenis dan fungsi persediaan, metode *Economic Order Quantity* (EOQ), sistem penentuan *Reorder Point* (ROP), *Total Inventory Cost* (TIC), dan persediaan pengaman (*Safety Stock*), serta kerangka pemikiran yang menggambarkan hubungan sistem pengendalian persediaan bahan baku dengan efisiensi biaya serta masalah yang dihadapi perusahaan dalam pengelolaan bahan baku.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menguraikan metode penelitian antara lain model penelitian yang digunakan, jenis data yang digunakan, lokasi dan waktu, serta sumber data. Teknik pengumpulan data, definisi konseptual, definisi operasional, dan analisis data dengan sistem EOQ dan efisiensi bahan baku.

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini terdiri dari atas hasil penelitian antara lain, deskripsi objek penelitian dan deskripsi temuan penelitian, interpretasi data, serta pelaporan dan tindakan lanjut atas hasil penelitian di lapangan

BAB V PENUTUP

Bab ini menguraikan simpulan dan saran, yang sekiranya dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk menyempurnakan pengendalian persediaan dan pemakaian bahan baku dengan tingkat biaya yang efisien, penulis juga memberi saran-saran dari simpulan hasil analisis kepada PHD Mustika Jaya yang mungkin dapat dijadikan acuan dalam mengoptimalkan pemakaian bahan baku yang ada.