

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada dasarnya makanan merupakan urutan teratas dalam kebutuhan yang harus dipenuhi oleh setiap manusia, sehingga masalah pangan termasuk kedalam kebutuhan primer atau kebutuhan pokok. Maka dari itu, setiap manusia tidak dapat melepaskan ketergantungannya untuk mengkonsumsi makanan. Dalam menikmati makanan setiap orang mempunyai beragam cara untuk memenuhinya. Cara tersebut bisa dengan memilih restoran yang menawarkan pelayanan yang mewah atau rumah makan yang menawarkan berbagai menu yang menjadi ciri khas setiap daerah yang dibawanya. Rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya, misalnya rumah makan *chinese food*, rumah makan padang, dan rumah makan cepat saji (*fastfood restaurant*) dan sebagainya.

Rumah makan merupakan istilah umum yang digunakan untuk menyebut usaha jasa pangan yang menyajikan makanan dan minuman dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Pertumbuhan bisnis di kota besar maupaun di desa, mengalami kenaikan jumlah yang sangat signifikan, sehingga banyak orang membuka *investasi* rumah makan. Semakin sengitnya persaingan bisnis dalam usaha rumah makan, menjadikan para pemilik usaha untuk mempertahankan kualitas produk makanan yang mereka tawarkan.

Rumah Makan Sinar Family merupakan jenis usaha pada bidang kuliner yang berdiri sejak tahun 2011, beralamat di perumahan dukuh zambrud blok ge no 80, Kota Bekasi. Istilah rumah makan padang dapat diartikan dengan tradisi kuliner masyarakat di daerah minang kabau Sumatra Barat. Masakan padang terkenal akan kaya dari santan sukulen dan cabai pedas. Masakan padang mempunyai berbagai jenis menu olahan seperti rendang, ayam balado, asam padeh, ayam pop, dendeng balado, sayur nangka, dan daun singkong. Masakan padang identik dengan sajian

lengkap dengan memadu padankan menu olahan, sayur nangka dan singkong lengkap degan nasi hangat yang cocok dinikmati di berbagai waktu.

Rumah Makan Sinar Family memiliki beberapa menu yang menjadi unggulan seperti menu rendang sapi. Salah satu menu unggulan tersebut memiliki bahan baku dasar yang mengalami permasalahan yaitu daging sapi.

Tabel 1. 1. Data Bahan Baku Daging Sapi di Rumah Makan Sinar Family pada Bulan Januari 2022 – Desember 2022

Periode	Pembelian (kg)		Penggunaan (kg)	Stok (kg)
	Supplier 1	Supplier 2		
Januari	120	0	90	60
Februari	90	0	100	140
Maret	120	0	140	50
April	120	70	180	0
Mei	120	100	220	40
Juni	120	20	140	10
Juli	120	50	180	30
Agustus	120	60	180	10
September	140	40	170	10
Oktober	160	40	210	30
November	160	50	210	20
Desember	160	40	200	0

Sumber : Rumah Makan Sinar Family (2022)

Dari tabel 1.1 di atas menunjukkan bahwa adanya selisih antara pembelian dan penggunaan pada bahan baku Daging Sapi. Pembelian pada bulan Januari 2022 – Maret 2022 melalui *supplier* 1 menunjukkan bahwa jumlah pembelian lebih besar daripada jumlah penggunaan bahan baku daging sapi. Dapat disimpulkan bahwa selama periode tersebut menggambarkan keadaan dimana Rumah Makan Sinar Family mengalami kelebihan bahan baku, sehingga kelebihan bahan baku tersebut dialihkan ke periode/bulan selanjutnya.

Sedangkan pada bulan April 2022 – Desember 2022 pembelian bahan baku melalui *supplier* 1 menunjukkan jumlah pembelian lebih kecil daripada jumlah penggunaan bahan baku daging sapi dan dapat di simpulkan pada bulan – bulan

tersebut menggambarkan keadaan di mana dimana Rumah Makan Sinar Family mengalami kekurangan bahan baku, maka dari itu untuk menyasiasi kekurangan bahan baku daging sapi Rumah Makan Sinar Family melakukan pembelian kembali setiap periode nya melalui *supplier 2*.

Selama tahun 2022, Rumah Makan Sinar Family melakukan melakukan pembelian bahan baku berdasarkan perkiraan atau prediksi pemilik. Berikut ini *frekuensi* dan *kuantitas* pembelian bahan baku daging sapi pada tahun 2022.

Tabel 1. 2. Frekuensi dan Kuantitas Pembelian pembelian bahan baku Daging Sapi di Rumah Makan Sinar Family pada Bulan Januari 2022 – Desember 2022

Periode	Supplier 1		Supplier 2	
	Pembelian (kg)	Frekuensi	Pembelian (kg)	Frekuensi
Januari	120	4	0	0
Februari	90	3	0	0
Maret	120	4	0	0
April	120	4	70	4
Mei	120	4	100	4
Juni	120	4	20	1
Juli	120	4	50	3
Agustus	120	4	60	3
September	140	4	40	4
Oktober	160	4	40	3
November	160	4	50	4
Desember	160	4	40	2
Jumlah	1550	47	470	28

Sumber : Rumah Makan Sinar Family (2022)

Berdasarkan tabel 1.2, setiap bulanya rumah makan melakukan pembelian bahan baku sebanyak 4 kali dengan total frekuensi pemesanan daging sapi melalui *supplier 1* sebanyak 47 kali dan melalui *supplier 2* sebanyak 28 kali. Pembelian bahan baku melalui *supplier 2* disebabkan karena kesalahan dalam mentukan pembelian bahan baku daging sapi melalui *supplier 1*, sehingga sembari menunggu datangnya bahan baku melalui *supplier 1* dan untuk menjaga ketersediaan menu

rendang sapi pihak rumah makan melakukan pembelian kembali bahan baku daging sapi melalui *supplier 2*.

Berdasarkan hasil wawancara dengan uni farida sebagai pemilik Rumah Makan Sinar Family, dalam setiap pembelian atau pemesanan bahan baku tidak memiliki metode dan sistem manajemen yang baik. Selama ini Rumah Makan Sinar Family melakukan pembelian bahan baku berdasarkan perkiraan atau prediksi pemilik. Hal ini sering menyebabkan terjadinya kelebihan atau bahkan kekurangan bahan baku.

Terjadinya kekurangan persediaan bahan baku dapat mengakibatkan meruginya suatu perusahaan karena akan mengganggu kelancaran proses kegiatan produksi, kemungkinan kehilangan pelanggan tetap, serta kehilangan kesempatan untuk merebut pasar. Kelebihan atau kekurangan persediaan bahan baku juga dapat menyebabkan tingginya beban penyimpanan ataupun keterlambatan suatu produksi yang diakibatkan karena bahan baku yang kurang tersebut (Jan and Tumewu 2019).

Persediaan merupakan salah satu aktivitas kerja yang penting bagi perusahaan dagang, karena persediaan diadakan untuk menjamin kelancaran dalam kegiatan operasi produksi, serta menetapkan jadwal pengadaan dan jumlah pemesanan barang yang seharusnya dilakukan oleh perusahaan (Setiyanto et al. 2019).

Salah satu cara yang dapat dilakukan dalam penentuan jumlah persediaan bahan baku adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ), EOQ merupakan model matematik yang digunakan untuk penentuan jumlah barang pesanan untuk memenuhi permintaan, dengan biaya persediaan yang diminimalkan. Tujuan dilakukannya perhitungan dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) ialah untuk menentukan jumlah pembelian yang paling ekonomis pada setiap pembelian. Berdasarkan keterangan di atas maka dapat disimpulkan bahwa *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah suatu bentuk usaha dari pihak perusahaan untuk menciptakan kondisi bahan baku yang seimbang dan selalu stabil dalam berbagai kondisi (Lois et al. 2017).

Dengan adanya permasalahan tersebut maka sangat penting bagi Rumah Makan Sinar Family untuk melakukan perencanaan dan pengendalian baku agar jumlah persediaan bahan baku berada pada nilai yang tepat. Salah satu cara dengan melakukan analisis *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk menentukan volume dan frekuensi pemesanan yang ekonomis, serta *safety stock* untuk menentukan kuantitas persediaan pengaman.

Berdasarkan pemaparan yang ada di atas maka penulis tertarik untuk mengangkat topik dalam skripsi mengenai persediaan bahan baku di industri makanan dengan judul “**Usulan Pengendalian Bahan Baku Daging Sapi Dengan Metode Economic Order Quantity (EOQ) pada Rumah Makan Sinar Family**”.

1.2 Identifikasi Masalah

1. Pada bulan Januari 2022 – Maret 2022 menunjukkan keadaan dimana rumah makan mengalami kelebihan bahan baku daging sapi dilihat dari rata-rata stok sebesar 23 kg pada setiap minggunya.
2. Pada bulan April 2022 – Desember 2022 menunjukkan keadaan dimana rumah makan mengalami kekurangan bahan baku daging sapi sebesar 20 kg pada setiap minggunya, maka dari itu pihak rumah makan mensiasatinya dengan melakukan pembelian kembali pada *supplier 2*.
3. Selama ini Rumah Makan Sinar Family melakukan pembelian bahan baku berdasarkan perkiraan atau prediksi pemilik tanpa menggunakan metode tertentu.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu :

1. Apakah yang menyebabkan tingginya *Cost* yang dikeluarkan dari pembelian bahan baku?
2. Berapakah *stock* maksimum bulanan yang sesuai?
3. Bagaimana penurunan rasio antara pengendalian persediaan bahan baku

yang dilakukan oleh perusahaan dengan metode EOQ?

1.4 Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan di atas dan untuk mencegah luasnya materi pembahasan maka perlu adanya batasan yang jelas yaitu :

1. Penelitian ini dilakukan pada 1 jenis bahan baku utama yaitu daging sapi.
2. Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data penggunaan bahan baku, data *lead time*, data biaya pemesanan bahan baku, dan data biaya penyimpanan yang diperoleh pada periode bulan Januari 2022 – Desember 2022.
3. Metode yang digunakan untuk menentukan persediaan bahan baku adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.5 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui penyebab tingginya *Cost* yang dikeluarkan dari pembelian bahan baku.
2. Untuk menentukan *stock* maksimum bulanan yang sesuai.
3. Untuk mengetahui penurunan rasio antara pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan dengan metode EOQ.

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mengembangkan kemampuan dalam bidang management khususnya pada proses perencanaan bahan baku.
 - b. Menambah kepercayaan diri serta keberanian dan tanggung jawab mahasiswa dalam melaksanakan tugas yang dipercayakan oleh instansi/perusahaan kepada mahasiswa yang bersangkutan.
 - c. Dapat menyandingkan ilmu pengetahuan sekaligus mengaplikasikan

teori-teori yang diperoleh di bangku kuliah dengan ilmu dari pekerjaan serta menambah pengalaman kerja dalam bidang industri.

2. Bagi Program Studi Teknik Industri
 - a. Sebagai bahan evaluasi dalam peningkatan kurikulum
 - b. Laporan ini dapat dijadikan referensi untuk mengadakan penelitian yang berkaitan dengan Analisis Pengendalian Bahan Baku Daging Sapi pada di Rumah Makan Sinar Family.

1.7 Metodologi Penelitian

Pengumpulan data merupakan langkah yang sangat penting dalam penelitian adapun metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu:

1. Studi Kepustakaan
Penelitian yang dilakukan atas dasar *literature* catatan-catatan, buku-buku acuan dokumentasi yang berkaitan dengan penelitian. Hasil penelitian ini berupa informasi yang bersifat teoritis dan merupakan suatu panduan yang dimaksudkan untuk melengkapi dan menunjang penelitian.
2. Studi Lapangan
Penelitian yang dilakukan peninjauan langsung terhadap objek yang diteliti untuk memperoleh data-data yang diperlukan. Adapun cara yang digunakan yaitu:
 - a. Observasi
Penulis mencari data dengan melihat secara langsung ke lapangan, sehingga data yang dibutuhkan dapat diperoleh secara langsung melalui peralatan atau informasi melalui bimbingan dari pemilik usaha.
 - b. Wawancara (*interview*)
Penulis melakukan wawancara langsung dengan pemilik usaha untuk menanyakan hal yang ingin di tanyakan

1.8 Sistematika Penulisan

Untuk dapat memberikan pembahasan yang jelas dan terperinci serta agar dapat melakukan analisa yang baik, maka digunakan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB 1 : PENDAHULUAN

Meliputi latar belakang masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian.

BAB II : LANDASAN TEORI

Dalam bab ini penulis menjelaskan tentang gambaran teori-teori yang berkaitan dengan penelitian.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini mengemukakan tentang teori-teori yang berhubungan dengan pembahasan serta analisis dalam menyelesaikan persoalan yang dihadapi.

BAB IV : ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini terdiri dari gambaran hasil penelitian dan analisa berdasarkan data yang telah diolah dan dilakukan pembahasan secara mendalam untuk mendapatkan hasil yang optimal.

BAB V : PENUTUP

Bab ini berisi merupakan hasil dari seluruh penelitian sehingga menarik sebuah kesimpulan dan memberikan saran terkait penelitian yang dilakukan.