

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Ketatnya kompetisi bisnis membuat perusahaan agar selalu berinovasi dan membuat strategi baru dalam kegiatan operasinya setiap hari. Kompetisi tersebut bisa dilihat berdasarkan seperti apa suatu perusahaan menyusun strategi baru dalam bisnisnya dan dapat berinovasi pada proses pembuatan/penciptaan produk atau jasa yang murah, menarik, dan lebih baik daripada kompetitornya. Pada saat menciptakan rangkaian proses tersebut haruslah dilakukan secara terus-menerus dan berkesinambungan. Karena ketatnya persaingan bisnis terutama dalam bidang kuliner, menuntut setiap perusahaan harus terus berinovasi dalam pengelolaan aliran produk/informasi terutama pada kegiatan logistiknya.

PT. Inspirasi Kuliner Indonesia adalah perusahaan penyedia produk *fast food* yang menjual produk utamanya yaitu *fried chicken*. Dalam kegiatan logistiknya PT. Inspirasi Kuliner Indonesia sudah memiliki kurang lebih 200 outlet yang tersebar di daerah Surabaya, Malang, Jakarta, Bekasi dan Depok. Sehingga gudang utamanya harus memenuhi permintaan ayam dari 4 Gudang cabang yang terletak di Surabaya (DC Surabaya), Jakarta (DC Ciledug), Bekasi (DC Bekasi), Depok (DC Sawangan).

Dalam kegiatan logistiknya PT. Inspirasi Kuliner Indonesia mengalami beberapa masalah, yaitu permasalahan yang terkait pada penjadwalan pengirimannya yang tidak teratur dan kurang efektif sehingga mengalami kerugian akibat biaya *delivery* yang cukup besar. Selain itu, masalah juga terjadi pada proses kegiatan persediaan pada produk ayam. Tujuan dari menyelenggarakan persediaannya dikarenakan adanya ketidakpastian sebuah informasi, diantaranya ketidakpastian pada permintaan, penjadwalan pengiriman dan *lead time* dari supplier. Ketidakpastian tersebut mengakibatkan minimnya kolaborasi dan kordinasi antara tiap divisi saat mengelola arus informasi dan aliran produk yang efektif pada perusahaan, supplier, gudang pusat, gudang cabang dan store/outlet sehingga mengakibatkan kegiatan penyimpanannya yang kurang efisien. Kelebihan persediaan bisa mengakibatkan *holding cost* yang berlebihan dan perputaran modal yang tertanam pada perusahaan tidak berjalan efisien. Sebaliknya minimnya tingkat persediaan bisa mengakibatkan kerugian

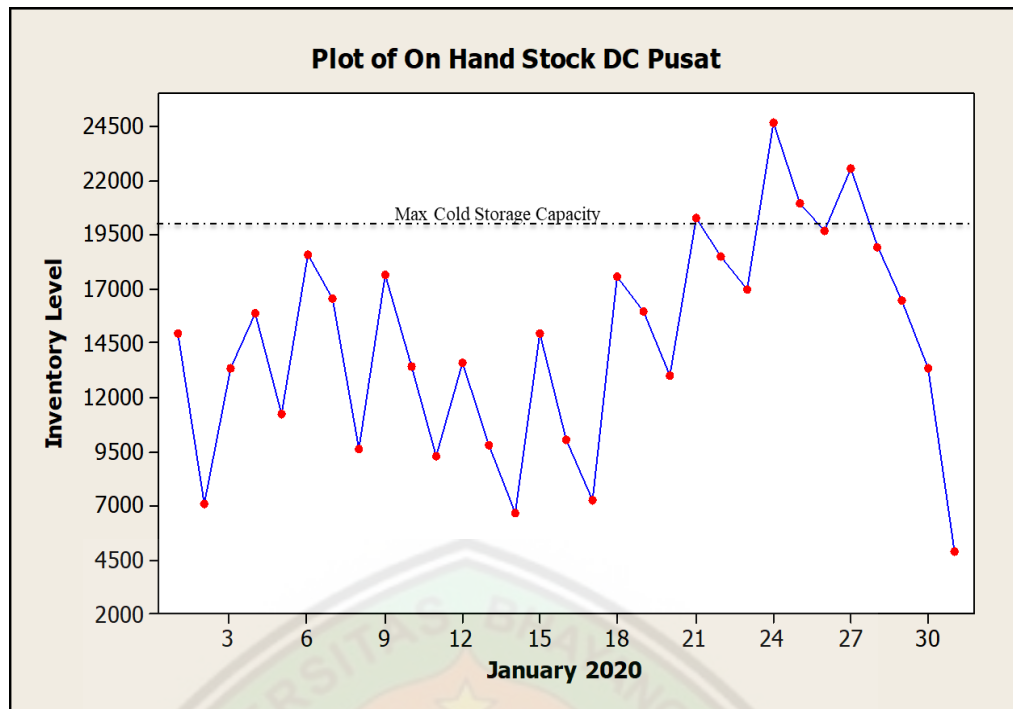
karna berkurangnya keuntungan akibat tidak dapat memenuhi permintaan customer.

Dilihat dari beberapa permasalahan yang terjadi pada kegiatan inventory dan penjadwalan pengirimannya, PT. Inspirasi Kuliner Indonesia disarankan untuk merencanakan dan mengontrol jumlah stok produknya ditingkat yang optimal. Untuk bisa membantu kegiatan *inventory control*-nya, dibutuhkan sebuah metode atau ide yang bisa mengatur dan mengendalikan aliran produk dan arus informasi yang efektif dan efisien dari rantai pasok yaitu *inventory management in logistic*. Sasaran yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah mengupayakan peningkatan efisiensi persediaan dengan menentukan metode *forecasting* yang tepat dan membuat penjadwalan pengiriman dengan metode *distribution requierment planning* (DRP) pada kegiatan logistiknya.

Tabel 1 Data Inventory Ayam Bulan Januari 2020

Stock Ayam Januari DC Utama 2020 (Ekor)				
Periode	Opening Stock	Barang Keluar	Hasil Produksi	Closing Stock
01-01-20	4,700	5,600	14,000	14,900
02-01-20	14,900	7,850		7,050
03-01-20	7,050	7,700	14,000	13,350
04-01-20	13,350	11,500	14,000	15,850
05-01-20	15,850	4,600		11,250
06-01-20	11,250	2,700	10,000	18,550
07-01-20	18,550	2,000		16,550
08-01-20	16,550	6,900		9,650
09-01-20	9,650	2,000	10,000	17,650
10-01-20	17,650	4,200		13,450
11-01-20	13,450	4,200		9,250
12-01-20	9,250	5,700	10,000	13,550
13-01-20	13,550	3,800		9,750
14-01-20	9,750	3,100		6,650
15-01-20	6,650	1,700	10,000	14,950
16-01-20	14,950	4,900		10,050
17-01-20	10,050	2,800		7,250
18-01-20	7,250	3,700	14,000	17,550
19-01-20	17,550	1,600		15,950
20-01-20	15,950	3,000		12,950
21-01-20	12,950	6,700	14,000	20,250
22-01-20	20,250	1,800		18,450
23-01-20	18,450	1,500		16,950
24-01-20	16,950	2,300	10,000	24,650
25-01-20	24,650	3,700		20,950
26-01-20	20,950	1,300		19,650
27-01-20	19,650	7,100	10,000	22,550
28-01-20	22,550	3,600		18,950
29-01-20	18,950	2,500		16,450
30-01-20	16,450	3,100		13,350
31-01-20	13,350	8,450		4,900

Sumber : Dokumentasi PT. Inspirasi Kuliner Indonesia, 2020



Gambar 1.1 Plot on hand stock DC Pusat Januari 2020

Pada gambar 1.1 terlihat bahwa dalam tingkat persediaannya PT. Inspirasi Kuliner Indonesia pada bulan Januari 2020 mengalami *overstok* pada persediaan produk ayam-nya, sehingga menyebabkan perusahaan harus menyewa *cold storage* diluar gudang untuk dapan menyimpan stok ayam yang berlebihan ini.

Pada penelitian terdahulu yang menggunakan metode *forecasting*, dimana dengan menganalisis aliran proses *reverse supply chain* dan kemudian melihat *bullwhip effect* pada industri daging sapi, dan selanjutnya menganalisis pola permintaan, dan perkiraan stok daging sapi untuk mendapatkan model *forecasting* yang tepat dari metode *seasonal ARIMA*, mampu meminimalkan resiko stok pada industri daging sapi. (Paduloh, 2020)

Penelitian terdahulu berikutnya yang menggunakan metode *distribution requierment planning* (DRP) mampu menurunkan biaya distribusi sebesar 39,18% atau Rp. 60.057.107 dari biaya distribusi dan juga dapat mengurangi total frekuensi pengiriman yang sebelumnya sabanyak 14 kali pengiriman menjadi 7 kali pengiriman. (Suradi, 2019)

Selanjutnya, tujuan dari penelitian ini yaitu menentukan model *forecasting* yang tepat dengan metode *seasonal ARIMA* menggunakan *software Rstudio* untuk permintaan ayam pada masing-masing DC cabang dengan tujuan untuk

menyeimbangkan antara *demand* dan *supply*, kemudian menentukan *safety stock*, *reorder point*, dan *lot sizing* untuk tiap DC, setelah semua parameter sudah ditentukan, berulah membuat *schedule delivery* dengan menggunakan metode *distribution requirement planning* (DRP) dengan tujuan untuk meminimalisir biaya pengiriman.

1.2 Identifikasi Masalah

Penulis akan memberikan informasi tentang masalah yang akan difokuskan sebagai bahan penelitian

1. Terjadinya *over stock* dan *shortage* akibat pengorderan ayam yang tidak seimbang dengan permintaannya dan menyebabkan perusahaan harus mengeluarkan biaya tambahan untuk menyewa *cold storage* diluar gudang dan kekurangan bahan baku & produk akibat kesalahan estimasi ketika terjadi peningkatan permintaan barang.
2. Penjadwalan *delivery* produk yang tidak teratur sehingga mengakibatkan *delivery process* yang kurang efektif.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, perumusan masalah dalam hal persediaan produk pada PT. Inspirasi Kuliner Indonesai dikaitkan dengan kegiatan logistiknya adalah:

1. Bagaimana cara menyelesaikan permasalahan yang terjadi akibat kesalahan dalam estimasi produk?
2. Bagaimana cara menyelesaikan permasalahan yang terjadi dari biaya berlebihan akibat penjadwalan *delivery* yang kurang tepat?

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah ini digunakan untuk mencegah meluasnya pembahasan, sedangkan batasan masalah yang ada didalam penulisan ini adalah:

1. Objek pada penelitian ini yaitu di DC Utama divisi logistik yang berada di PT. Inspirasi Kuliner Indonesia Jl. Banjir No. 12 RT/RW 008/02, Kel.Bojongrawalumbu, Kec.Rawalumbu, Kota Bekasi, Jawa Barat 17116.

2. Hasil dari analisis hanya menghasilkan usulan perbaikan, tidak sampai pada implementasi di lapangan.
3. Data yang digunakan merupakan data periode Oktober 2019 s/d Januari 2020.

1.5 Tujuan Penelitian

Beberapa tujuan pada penelitian ini yaitu:

1. Menyeimbangkan antara *demand & supply* pada produk dengan membuat dan menentukan metode *forecasting* yang tepat.
2. Membuat penjadwalan *delivery* terhadap customer dengan tepat.

1.6 Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat pada penelitian ini antara lain :

1. Bagi Perusahaan, dapat digunakan sebagai alat untuk mengkomparasi agar selalu melakukan perbaikan secara terus menerus.
2. Bagi Penulis, sebagai alat untuk menerapanka ilmu serta pengetahuannya yang telah didapatkan saat melaksanakan kegiatan perkuliahan terhadap lingkungan kerja.

1.7 Waktu dan Tempat Penelitian

Penulis memulai penelitian ini dari tanggal 1 Februari 2020 s/d 25 Maret 2020. Adapun tempat melakukan penelitian yaitu di Gudang Utama di PT. Inspirasi Kuliner Indonesia Jl. Banjir No. 12 RT/RW 008/02, Kel.Bojongrawalumbu, Kec.Rawalumbu, Kota Bekasi, Jawa Barat 17116.

1.8 Metode Penelitian

Dalam menjalankan penelitian penulis melakukan pengambilan data-data milik perusahaan dengan menerapkan beberapa metode atau teknik yang selanjutnya data-data tersebut diolah atau dianalisis, teknik dan metode yang penulis lakukan didalam pengambilan data-data diantaranya adalah:

1. Metode Studi Pustaka

Dalam metode ini data yang diperoleh berasal dari data yang tersimpan berupa catatan, laporan, dan dokumen perusahaan yang berkaitan dengan *inventory control*.

2. Metode Studi Lapangan

Kegiatan yang penulis lakukan pada metode ini adalah dengan cara berinteraksi langsung kepada pembimbing ataupun karyawan lain mengenai sistem *inventory control* yang diterapkan.

3. Metode Observasi

Kegiatan yang penulis lakukan dimetode ini yaitu pengamatan dan pencatatan untuk mengetahui permasalahan apa saja yang terjadi untuk selanjutnya di analisa, tetapi tidak melakukan tanya jawab dengan siapapun.

4. Metode *Interview*

Kegiatan yang terakhir yaitu penulis akan melakukan pengumpulan data-data dengan mengajukan beberapa pertanyaan kepada yang berhubungan dengan penelitian ini untuk mendapatkan informasi-informasi yang dibutuhkan.

1.9 Sistematika Penulisan

Susunan penulisan yang penulis lakukan pada penelitian ini terbagi menjadi beberapa bab:

BAB I. PENDAHULUAN

Dalam bab ini berisikan tentang permasalahan apa saja yang akan di bahas, diantaranya, latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, waktu dan tempat penelitian, metode penelitian, sistematika penulisan.

BAB II. LANDASAN TEORI

Dalam bab ini berisikan tentang teori-teori yang mendukung penelitian ini, yang berhubungan dengan pembahasan.

BAB III. METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini berisi tentang seperti apa atau bagaimana metode/teknik dan alat yang akan digunakan penulis untuk memecahkan permasalahan pada penelitian ini dan juga *framework* didalam pemecahan masalah.

BAB IV. ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini berisikan tentang data-data yang diperoleh dari perusahaan yang kemudian diolah/dianalisis sesuai dengan materi/teori yang ada, serta menyuguhkan pembahasan dan analisa sesuai dengan teori/materi pembahasan.

BAB V. PENUTUP

Dalam bab ini berisi kesimpulan yang telah didapat dari hasil pembahasan dan menyampaikan saran-saran untuk perbaikan dari masalah tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Memuat berbagai sumber refensi buku, jurnal dan lain-lain penulis jadikan sebagai acuan pada penulisan skripsi ini.

