

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

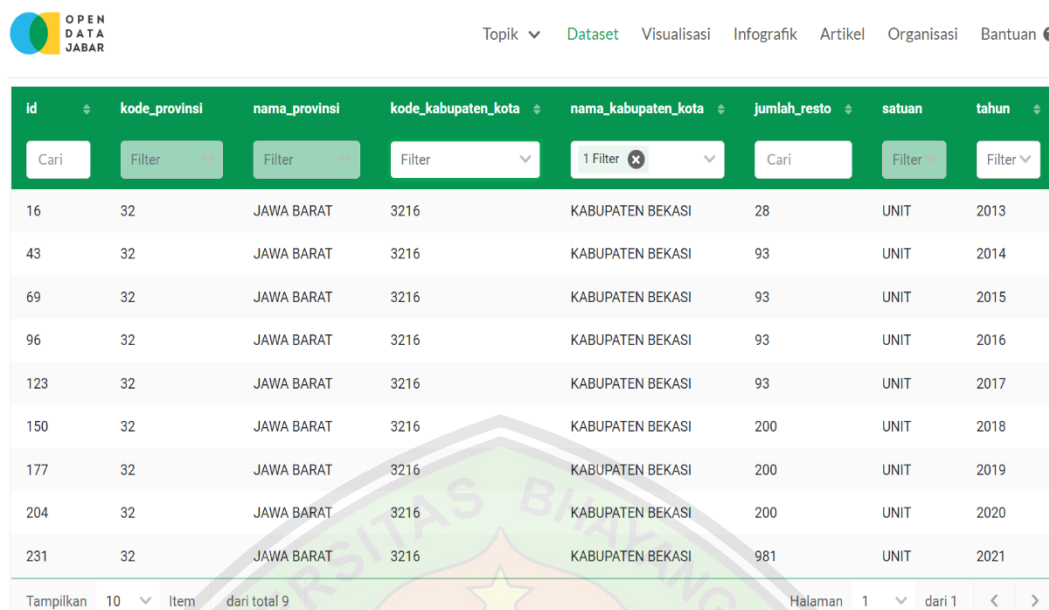
Perkembangan industri makanan dan minuman khususnya sektor *coffeeshop* mengalami pertumbuhan pesat dalam beberapa tahun terakhir seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang menjadikan *coffeeshop* sebagai tempat untuk bersosialisasi dan bekerja. Pertumbuhan industri *coffeeshop* di Indonesia menunjukkan tren positif dalam beberapa tahun terakhir, didorong oleh meningkatnya minat masyarakat terhadap minuman kopi dan budaya kafe yang santai. *coffeeshop* menawarkan berbagai macam makanan dan minuman, mulai dari hidangan utama hingga makanan ringan, dari minuman ringan hingga minuman beralkohol. (Mubarak, 2023). *Coffeeshop* merupakan salah satu jenis *coffeeshop* yang mudah ditemukan di banyak kota di Indonesia, *coffeeshop* ini menawarkan menu spesial dengan jenis kopi yang berbeda-beda. Selain sajian kopinya, *coffeeshops* juga menyediakan menu makanan dan jajanan yang kekinian dan mengenyangkan dengan banyaknya anak muda dan pekerja kantoran yang memasukkan kopi ke dalam kehidupan sehari-hari, menjadikan *coffeeshop* semakin populer sebagai destinasi wisata.

Pandemi *COVID-19* pada tahun 2020 mengubah pola konsumsi kopi, dengan lonjakan konsumsi di rumah. Namun, pada 2022 dan 2023, sektor kopi mulai pulih seiring dengan pemulihan ekonomi dan mobilitas masyarakat. Di Indonesia, industri kopi menunjukkan potensi besar, dengan pertumbuhan kedai kopi lokal yang bersaing dengan merek internasional, didorong oleh peningkatan

produksi lokal dan inovasi seperti cold brew. Keberlanjutan menjadi fokus utama, dengan kesadaran akan sumber bahan baku yang etis dan proses ramah lingkungan.

Permintaan kopi spesialti meningkat, terutama di kalangan generasi muda yang mengutamakan kualitas. Penelitian tentang kopi penting untuk mengeksplorasi kualitas bahan baku dan tren perilaku konsumen, memberikan wawasan bagi pelaku industri untuk beradaptasi dan berinovasi. Dalam konteks strategi pemasaran, salah satu elemen krusial yang dapat berkontribusi pada peningkatan penjualan adalah tingkat kepuasan pelanggan. Tingkat kepuasan ini sangat dipengaruhi oleh kinerja karyawan, kualitas produk, serta layanan pendukung lainnya, di samping standar yang digunakan oleh pelanggan dalam menilai kinerja. Dengan melakukan pemantauan terhadap kepuasan pelanggan, diharapkan hasil yang diperoleh dapat menjadi dasar evaluasi yang dapat dipertanggungjawabkan, terutama dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan peningkatan jumlah penjualan (Dharmanto. A, et al., 2021).

Fenomena konsumsi kopi di Indonesia dalam beberapa tahun terakhir telah menjadi tren yang signifikan di kalangan generasi milenial. Akibatnya, banyak bisnis *coffeeshop* yang bermunculan. Beragam outlet kopi, mulai dari yang sederhana hingga kafe modern, kini dapat dengan mudah ditemukan di berbagai lokasi, baik di kota besar maupun di daerah.



id	kode_provinsi	nama_provinsi	kode_kabupaten_kota	nama_kabupaten_kota	jumlah_resto	satuan	tahun
16	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	28	UNIT	2013
43	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	93	UNIT	2014
69	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	93	UNIT	2015
96	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	93	UNIT	2016
123	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	93	UNIT	2017
150	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	200	UNIT	2018
177	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	200	UNIT	2019
204	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	200	UNIT	2020
231	32	JAWA BARAT	3216	KABUPATEN BEKASI	981	UNIT	2021

Sumber: (<https://opendata.jabarprov.go.id/>)

Gambar 1. 1 Jumlah Kafe di Kabupaten Bekasi selama Tahun 2021

Menurut data yang diperoleh dari situs resmi pemerintah provinsi Jawa Barat (<https://opendata.jabarprov.go.id/>), jumlah usaha di sektor makanan dan minuman (restoran, kafe, *coffeeshop*) di Kabupaten Bekasi menunjukkan peningkatan yang konsisten setiap tahunnya. Pada tahun 2018, peningkatan yang tercatat mencapai lebih dari 100% dibandingkan dengan jumlah sebelumnya, yaitu sebanyak 107 gerai. Selanjutnya, pada tahun 2020-2021, jumlah gerai meningkat secara signifikan dari 200 menjadi 981. Hal ini menunjukkan bahwa pertumbuhan bisnis *coffeeshop* yang pesat ini juga menciptakan persaingan yang semakin ketat.

Usaha mikro kecil (UMK) terutama penyediaan makanan dan minuman di Kota Bekasi berkembang sangat pesat. Hal ini berasal data dari Badan Pusat Statistik Kota Bekasi bahwa pada akhir 2019 terdapat 46.760 usaha mikro kecil bidang pelayanan makanan dan minuman (<https://bekasikota.bps.go.id>). Jumlah pelaku

bisnis bidang pelayanan makanan dan minum yang banyak menjadikan persaingan yang ketat pada bisnis ini.(Supardi, Dharmanto, A. 2020)

Persaingan pasar dalam dunia internasional dan domestik semakin tajam dan ketat. Untuk itu banyak perusahaan yang saling bersaing demi mendapatkan loyalitas pelanggannya, dengan cara menetapkan tujuan perusahaan yaitu untuk memuaskan pelanggan dalam sisi pelayanan (Rohaeni & Nisa, 2020). Fenomena tersebut tentu menciptakan persaingan dalam industri ini mengharuskan pelaku usaha *coffeeshop* untuk memberikan produk berkualitas dan pelayanan terbaik guna memenuhi kebutuhan pelanggan sekaligus mempertahankan keberlanjutan usaha.

Dalam konteks ini, pengendalian persediaan menjadi salah satu elemen kunci yang mempengaruhi efisiensi operasional. Tantangan yang dihadapi dalam mengelola bisnis kuliner cukup besar, contohnya dalam mengelola persediaan bahan baku makanan dan minuman. Keputusan yang diambil mengenai persediaan menjadi sangat penting karena memiliki pengaruh besar terhadap keuntungan dan kerugian perusahaan. (Fadhil, 2021). Oleh sebab itu, strategi pengendalian persediaan yang tepat sangat penting bagi *coffeeshop* untuk menyeimbangkan antara ketersediaan bahan baku dan penghematan biaya operasional.

Manajemen persediaan adalah faktor krusial untuk keberhasilan operasional perusahaan, terutama di industri *coffeeshop*. Pengelolaan yang efektif dapat menghemat biaya dan waktu dalam pemesanan bahan baku, serta mengoptimalkan pembelian. Tujuannya adalah menyeimbangkan biaya pembelian dan penyimpanan untuk memaksimalkan persediaan dengan biaya serendah mungkin (Widianita, 2023). Penerapan metode pengendalian persediaan yang efisien sangat krusial

untuk menjaga kelancaran operasional kedai ini. Kelebihan stok dapat menyebabkan akumulasi bahan yang tidak terpakai serta meningkatkan risiko kerugian akibat bahan baku yang melewati masa kadaluarsa. Sebaliknya, kekurangan stok dapat menurunkan tingkat kepuasan pelanggan, karena produk yang mereka cari mungkin tidak tersedia.

Salah satu metode yang dapat diterapkan adalah *Economic Order Quantity* (EOQ), yang berfungsi untuk mengoptimalkan pengelolaan persediaan dengan menentukan jumlah pemesanan yang ideal. Metode ini berfokus pada perhitungan kuantitas pemesanan yang efisien guna meminimalkan biaya persediaan, termasuk biaya pemesanan dan penyimpanan. Menurut Widiawati et al. (2024), metode *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan pendekatan dalam manajemen pengendalian persediaan yang digunakan untuk menentukan jumlah bahan baku yang diperlukan setiap kali terjadi transaksi pembelian. Tujuan dari metode ini adalah untuk meminimalkan biaya yang berkaitan dengan pembelian bahan baku, sambil memastikan bahwa tidak terjadi kekurangan pasokan bahan baku.

Kedai Floss adalah *coffeeshop* yang berdiri sejak tahun 2021, terletak di Cibitung, kedai ini menawarkan suasana luar ruangan yang luas, ideal untuk bersantai bersama teman dan keluarga. Kedai Floss menyajikan berbagai varian kopi, seperti Gayo Takengon dan Bali Kintamani dan juga menawarkan varian minuman yang di buat dengan biji kopi seperti *Vanilla Latte*, *Butterscotch*, serta varian dari jenis kopi Arabica seperti V60, *Japanesse Coffee* dan juga *Coffee Drip*.

Berikut data permintaan dan penjualan produk minuman di Kedai Floss selama periode tahun 2023.

Tabel 1. 1 Jumlah Permintaan menu fast moving Kedai Floss tahun 2023

Permintaan pergelas	<i>Cappuccino</i>	Coffe Latte	<i>Brown Sugar</i>	Floss Coffee	<i>Mochaccino</i>	Butterscotch	<i>Irish Coffee</i>
Januari	22	28	40	28	27	22	25
Februari	30	37	38	48	18	26	37
Maret	37	38	54	67	32	32	45
April	38	51	27	45	30	28	26
Mei	40	45	46	45	35	19	22
Juni	51	50	35	44	40	36	16
Juli	43	43	56	52	36	37	38
Agustus	48	33	37	55	50	44	46
September	50	27	42	53	35	48	47
Oktober	63	46	37	23	24	24	40
November	23	27	54	38	33	22	33
Desember	47	40	47	30	55	32	43
Jumlah	512	466	513	528	415	370	418

Sumber: Kedai Floss Cibitung, 2023

Tabel 1. 2 Penjualan Menu fast moving Kedai Floss 2023

Penjualan pergelas	Cappuccino	Coffe Latte	Brown Sugar	Floss Coffee	Mochaccino	Butterscotch	Irish Coffee
Januari	22	32	39	18	27	37	25
Februari	30	15	36	46	18	26	34
Maret	45	38	51	59	32	32	42
April	38	30	23	45	30	28	26
Mei	40	25	41	38	35	32	22
Juni	45	50	29	44	40	36	16
Juli	33	57	49	46	36	22	35
Agustus	48	43	56	55	50	44	43
September	36	37	37	48	35	48	44
Oktober	30	26	37	29	24	24	37
November	43	27	52	35	33	28	30
Desember	47	40	47	28	55	19	40
Jumlah	457	420	497	490	415	370	394

Sumber: Kedai Floss Cibitung, 2023

Berdasarkan data Tabel 1.2 dan 1.3, penjualan menu *fast moving* yang tercatat di Kedai Floss Cibitung pada tahun 2023 yaitu, *Cappuccino*, *Butterscotch*, *Brown*

Sugar, Floss Coffee, Irish Coffee, Mochaccino terdapat selisih antara permintaan dengan penjualannya. Berikut tabel jumlah selisih antara permintaan dengan penjualan menu *Fast Moving* di Kedai Floss Cibitung tahun 2023.

Tabel 1. 3 Selisih Pesanan dan Penjualan Kedai Floss Cibitung Tahun 2023

Daftar Menu	Jumlah Pesanan (Pergelas) Tahun 2023	Jumlah Penjualan (Pergelas) Tahun 2023	Selisih Jumlah Pesanan
Cappuccino	512	457	-55
Coffee Latte	466	420	-46
Brown Sugar	513	497	-16
Floss Coffee	528	490	-38
Mochaccino	415	415	0
Butterscoth	370	370	0
Irish Coffee	418	394	-24

Sumber: Data di olah, 2024

Berdasarkan hasil wawancara dengan Head barista Kedai *Floss* Cibitung. Kedai ini sering mengalami kekurangan bahan baku pada saat *coffeeshop* beroperasi. Dari Tabel 1.3 dapat ditarik kesimpulan bahwa Kedai Floss menghadapi tantangan dalam menjaga keseimbangan antara persediaan dengan penyimpanan bahan baku dikarenakan di Kedai Floss Cibitung dalam pengelolaan bahan baku hanya berdasarkan persediaan bahan baku yang akan habis atau terkadang hanya membeli secara rutin tidak berdasar atas tingkat penyimpanan sehingga hal tersebut mengakibatkan Kedai Floss mengalami kekurangan bahan baku ketika operasional berjalan. Berikut tabel yang menunjukkan bahan baku yang sering mengalami kekurangan pada menu *fast moving*.

Tabel 1. 4 Komposisi dan Kebutuhan Bahan baku Pada Tahun 2023

Daftar Menu	Komposisi
<i>Cappuccino</i>	Kopi Robusta 18gr
	Fresh Milk 120ml
<i>Coffee Latte</i>	<i>Creamer</i> 10gr
	Kopi Robusta 18gr
<i>Brown sugar</i>	Gula Aren 20gr
<i>Floss Coffee</i>	<i>Creamer</i> 20gr
	Gula Aren 10gr
<i>Irish Coffee</i>	Sirup Irish 40ml

Sumber: Kedai Floss Cibitung, 2023

Tabel 1. 5 Stok dan Kebutuhan Bahan Pada Tahun 2023

Nama Item	Jumlah Kebutuhan Tahun 2023 (<i>Input</i>)	Jumlah Penjualan Tahun 2023 (<i>Output</i>)	Jumlah Kebutuhan Bahan baku Yang Tidak Terpenuhi
<i>Fresh Milk</i>	61.440ml	54.840 ml	6.600ml
Kopi Robusta	35.208gr	31.572gr	3.636gr
Gula Aren	31.230ml	29.610ml	1.620ml
<i>Creamer</i>	29.820gr	27.300gr	2.520gr
Sirup <i>Irish</i>	16.720ml	1.5760ml	960ml

Sumber: Data di olah, 2024

Berdasarkan tabel 1.5 dan 1.6 dapat diketahui bahwa kebutuhan bahan baku yang tidak terpenuhi yaitu Fresh Milk sebesar 6.600ml, Gula Aren sebesar 1.620ml, Kopi Robusta sebesar 3.636gr, *Creamer* sebesar 2.520gr, dan Sirup Irish sebesar 960ml. Jumlah bahan baku yang tersedia tidak sesuai dengan jumlah bahan baku yang dibutuhkan karena adanya keterlambatan pemesanan bahan baku yang menyebabkan tidak tersedianya bahan baku di gudang. Hal ini tentu harus diperhatikan oleh Kedai Floss Cibitung dalam pengelolaan bahan baku.

Berdasarkan permasalahan yang sudah disebutkan, Kedai Floss Cibitung belum menggunakan suatu metode dalam mengatur dan mengelola persediaan bahan baku sehingga penulis menggunakan metode *Economic Order Quantity* *EOQ* sebagai pengelolaan bahan baku karena efisiensi produksi dapat dipengaruhi

dengan pengendalian persediaan bahan baku pada Kedai Floss Cibitung yang belum terpenuhi.

Oleh karena itu untuk mengelola persediaan bahan baku diperlukan nya analisis pada Kedai Floss Cibitung terutama pada jumlah persediaan dan waktu pemesanan kembali agar lebih efisien sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Pengendalian Persediaan dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) guna meningkatkan Efisiensi Produksi pada Kedai Floss Cibitung.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan dengan metode *economic order quantit* dalam meningkatkan efisiensi produksi pada Kedai Floss Cibitung?
2. Bagaimana analisis pengendalian persediaan dengan metode *Economic Order Quantity* dalam meningkatkan efisiensi produksi pada Kedai Floss Cibitung?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk Penentuan persediaan bahan baku pada Kedai Floss Cibitung.
2. Untuk Menjelaskan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ pada Kedai Floss Cibitung.

3. Untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku dalam meningkatkan efisiensi produksi dengan metode EOQ pada Kedai Floss Cibitung.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, yaitu manfaat teoritis dan manfaat praktis :

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini menerapkan ilmu yang diperoleh di perkuliahan dalam pengendalian persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*.

2. Manfaat Praktis

Manfaat praktis penelitian ini adalah :

1. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini dapat berguna sebagai bahan kajian dan menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* diwaktu yang akan datang.

2. Bagi Universitas

Menjalin kerjasama dengan perusahaan-perusahaan untuk menunjang kegiatan akademik dan sebagai bahan pembelajaran di waktu yang akan datang.

3. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk Kedai Floss Cibitung dalam melakukan pengelolaan persediaan yang paling efisien untuk persediaan bahan baku dalam permasalahan produksi.

1.5 Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terarah dan tidak meluas ke aspek lain yang tidak relevan, maka batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Objek Penelitian

Penelitian ini hanya berfokus pada Kedai Floss Cibitung sebagai studi kasus dalam penerapan metode Economic Order Quantity (EOQ) dalam pengendalian persediaan bahan baku.

2. Ruang Lingkup Penelitian

- Penelitian ini membahas aspek pengelolaan persediaan bahan baku yang digunakan dalam menu *fast moving* di Kedai Floss Cibitung.
- Tidak mencakup aspek lain dalam manajemen operasional, seperti strategi pemasaran, kepuasan pelanggan, atau manajemen keuangan.

3. Jenis Bahan Baku yang Diteliti

Bahan baku yang dianalisis dalam penelitian ini hanya terbatas pada bahan utama yang sering mengalami kekurangan, yaitu: Fresh Milk, Kopi Robusta, Gula Aren, Creamer, Sirup Irish

4. Periode Penelitian

Data yang digunakan dalam penelitian ini terbatas pada tahun 2023, berdasarkan data penjualan dan permintaan bahan baku yang diperoleh dari Kedai Floss Cibitung.

5. Metode yang Digunakan

- Penelitian ini menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk menganalisis jumlah optimal pemesanan bahan baku.

- Tidak menggunakan metode lain dalam pengendalian persediaan, seperti Just In Time (JIT) atau Material Requirement Planning (MRP).

6. Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh melalui wawancara dengan Head Barista Kedai Floss Cibitung serta analisis terhadap laporan permintaan dan penjualan Kedai Floss selama tahun 2023.

Dengan batasan ini, penelitian diharapkan dapat memberikan analisis yang lebih fokus dan mendalam mengenai penerapan metode EOQ dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku di Kedai Floss Cibitung.

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan dalam memberikan gambaran tentang isi laporan kerja praktik ini, maka penulis membuat sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab I: PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

Bab II: TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini, dijelaskan teori-teori terkait efisien produksi, pengelolaan persediaan, metode *Economic Order Quantity* (EOQ), dan penelitian terdahulu yang relevan.

Bab III: METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menguraikan tahapan penelitian, desain penelitian, operasional variabel, model konseptual penelitian, waktu dan tempat penelitian, metode analisis data dan metode pengambilan sampel.

Bab IV: ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Berisi hasil penerapan metode EOQ dalam pengelolaan persediaan dan pembahasan mengenai dampaknya terhadap efisiensi produksi di Kedai Floss Cibitung.

Bab V: SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini menampilkan kesimpulan dari penelitian serta saran untuk Kedai Floss Cibitung dan rekomendasi untuk penelitian selanjutnya.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang sumber referensi baik berupa buku maupun informasi yang didapatkan dari karya ilmiah berupa jurnal yang menjadi acuan peneliti.

