

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan akan pengetahuan pada bidang kepariwisataan di Indonesia semakin lama semakin berkembang sehingga tumbuh menjadi suatu industri yang berdiri sendiri. Kata Pariwisata sendiri dapat diartikan sebagai suatu perjalanan dari daerah yang satu ke daerah yang lain dengan tujuan untuk mencari pengalaman yang baru yang belum pernah dialami sebelumnya (Yoeti, 1996, hlm. 112). Pengertian lain menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 tahun 2009 menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, Pemerintah, dan Pemerintah Daerah. Sedangkan kepariwisataan sendiri adalah keseluruhan kegiatan yang terkait dengan pariwisata dan bersifat multidimensi serta multidisiplin yang muncul sebagai wujud kebutuhan setiap orang dan negara serta interaksi antara wisatawan dan masyarakat setempat, sesama wisatawan, pemerintah, pemerintah daerah, dan pengusaha. Artinya pariwisata yang selama ini kita ketahui hanyalah sebatas industri yang terdiri dari perusahaan-perusahaan perhotelan dan pengangkutan, kini seiring dengan perkembangan zaman pariwisata atau kepariwisataan bukan lagi suatu hal seperti yang disebutkan di atas saja. Melainkan telah kita ketahui secara umum bahwa pariwisata meliputi berbagai bidang-bidang kehidupan. Baik itu kehidupan politik, ekonomi, sosial maupun budaya serta ilmu pengetahuan modern. Jika ditinjau dari segi ekonomi, kepariwisataan meliputi berbagai macam usaha-usaha bisnis, baik itu usaha bisnis besar maupun usaha bisnis kecil. Karena pariwisata itu adalah sebuah industri yang mencakup lapangan usaha bisnis sangat luas dan mempunyai sifat rumit berganda.

Ketika kita melakukan sebuah perjalanan atau kunjungan yang memakan waktu berhari-hari bahkan hingga berbulan-bulan ke suatu tempat, bukan saja membutuhkan pelayanan dan fasilitas hotel serta pengangkutannya

saja. Melainkan juga membutuhkan hal-hal lain dalam kehidupan sehari-harinya seperti makan, minum, berbelanja, menonton, berolahraga, mendengarkan musik, menghibur diri, menikmati ataupun bahkan hanya mencoba sesuatu hal yang belum pernah dialami sebelumnya. Hal-hal yang seperti dilakukan di atas adalah hal yang lumrah sebagai seorang manusia dan umum dilakukan. Sehingga dari kebutuhan seseorang yang menunjang untuk melakukan sesuatu selama perjalanannya munculah berbagai macam usaha sebagai bentuk penunjang sehingga menghidupkan ekonomi setempat. Menurut Pendit (2006, hlm.72) perusahaan pariwisata digolongkan menjadi dua bagian. Yaitu perusahaan pariwisata utama langsung dan perusahaan pariwisata sekunder tak langsung. Dimana yang dimaksud perusahaan pariwisata utama langsung adalah semua perusahaan yang tujuan pelayanannya khusus diperuntukan bagi perkembangan kepariwisataan dan kehidupan usahanya memang benar-benar tergantung padanya sedangkan perusahaan pariwisata sekunder tak langsung tidak sepenuhnya tergantung pada wisatawan-wisatawan saja, melainkan juga sebagian besar diperuntukan bagi masyarakat setempat seperti contohnya usaha dibidang *Panganataucatering*.

Adapun pengertian industri katering menurut peraturan Menteri Keuangan, Jasa Boga atau Katering PMK No 418/KMK.03/2003, 30/09/2003 yaitu “penyedia makanan dan atau minuman lengkap dengan atau tanpa peralatan dan petugasnya, untuk keperluan tertentu berdasarkan kontrak atau perjanjian tertulis atau tidak tertulis”. Dimana Industri katering merupakan industri yang paling prospektif pada saat ini baik itu di Indonesia maupun di dunia. Dikarenakan suatu sifatnya yang ada kaitannya dengan kebutuhan utama kita sebagai manusia yang membutuhkan makanan setiap waktu, sehingga industri makanan menjadi salah satu sektor yang tak akan lekang dimakan waktu. Pesatnya industri tersebut, belakangan terus menggairahkan minat pengusaha untuk menggarap bisnis makanan. Bukan hanya restoran dan kafe yang banyak bermunculan. Namun, bisnis rumahan seperti bisnis katering yang saat ini banyak bermunculan pun makin gencar bersaing di pasaran. Mudahnya pelayanan yang

diberikan pihak catering terhadap konsumennya tentu sangat diminati sekali oleh setiap orang yang semakin lama menginginkan gaya hidup yang praktis, karena dengan menggunakan jasa catering seseorang tidak perlu lagi merasa repot memasak untuk keperluan acara-acara yang diselenggarakan dengan membutuhkan jumlah produksi yang cukup banyak serta membutuhkan orang banyak. Disamping itu pula kelebihan jasa catering dibandingkan dengan jasa pangan lainnya seperti restoran yaitu, segala keinginan konsumen dapat diwujudkan. Seperti mewujudkan suatu pesta yang keberadaannya bukan ditempat catering itu berada, namun di tempat lain yang menjadi pilihan konsumen. Sehingga karena kemudahannya itulah banyak orang yang menggunakan jasa catering untuk keperluan-keperluan acara atau hanya sekedar keperluan untuk makan siang di kantor, dari situlah memunculkan usaha-usaha bisnis catering. Terbukti dengan semakin banyaknya perusahaan jasa catering yang bermunculan, khususnya di daerah Bandung sendiri ada sekitar 130 perusahaan catering yang telah terdaftar di Asosiasi Perusahaan Jasa Boga Indonesia (APJI) kota Bandung. Baik itu catering *wedding* ataupun *catering industry* berdasarkan salah satu wacana yang ditulis oleh :<http://arcom.co.id> pada 28 Agustus 2013 yang lalu.

Dalam *catering event* produk makanan yang merupakan produk utama yang ditawarkan kepada konsumen sebagai salah satu variabel terpenting yang diperlukan dalam memenuhi kebutuhan, keinginan dan permintaan perlu mendapatkan perlakuan khusus, khususnya perlakuan terhadap mutu produk atau mutu daripada makanan tersebut Adapun parameter mutu makanan tersebut menurut Marsum (2005, hlm. 157) yaitu : (1) *Flavor* (rasa/bau); (2) *Consistency* (kemantapan; ketetapan); (3) *Texture/Form/Shape* (susunan/bentuk/potongan); (4) *Nutritional Content* (kandungan gizi); (5) *Visual Appeal* (daya penarik lewat ketajaman mata); (6) *Aromatic Appeal* (daya penarik lewat bau dan harum); (7) *Temperature* (panas/suhu).

Semua parameter mutu diatas harus bisa dipertahankan hingga suatu produk dapat disajikan kepada konsumen. Maka dari itu untuk menjaga konsistensi daripada mutu produk makanan diatas supaya tetap terjaga nilainya yaitu berawal

dari ketersediaan bahan baku yang berkualitas dan terjaga. Adanya persediaan bahan baku yang memadai serta terjaga dalam suatu industri tentu akan berpengaruh terhadap jalannya operasional produksi, sehingga adanya persediaan sangat dibutuhkan. Persediaan dapat berupa bahan mentah, bahan pembantu, barang dalam proses ataupun barang jadi. Persediaan bahan baku merupakan salah satu aset penting dalam perusahaan karena mempunyai nilai yang cukup besar dan mempunyai pengaruh terhadap besar kecilnya biaya operasi (Herjanto, 2001 hlm. 92). Sehingga perencanaan kebutuhan material (*Material Requirement Planning*, MRP) haruslah ada karena sangat berperan penting juga terhadap perencanaan kebutuhan barang dalam proses produksi. Sehingga barang yang dibutuhkan dapat tersedia sesuai dengan yang direncanakan dan tidak membuat *over stock*. Karena tidak ada perusahaan yang beroperasi tanpa adanya persediaan, meskipun sebenarnya persediaan dapat dikatakan sebagai sumber dana yang menganggur karena sebelum persediaan digunakan berarti dana yang terikat didalamnya tidak dapat digunakan untuk keperluan yang lain, sehingga setidaknya dana yang digunakan untuk biaya persediaan dapat diminimalisirkan sehingga memberikan profitabilitas yang tinggi kepada perusahaan. Meminimalisirkan biaya bagi suatu perusahaan adalah hal yang sangat penting untuk dapat memberikan keuntungan yang maksimal.

Kebanyakan dari industri-industri manufaktur yang tergolong besar sudah menerapkan sistem-sistem yang terkait untuk perencanaan bahan baku seperti pemakaian sistem ERP (*Enterprise Resource Planning*). Dimana sistem ERP ini adalah sebuah konsep untuk merencanakan dan mengelola sumber daya organisasi agar dapat dimanfaatkan secara optimal untuk menghasilkan nilai tambah bagi seluruh pihak yang berkepentingan (*stake holder*) atas organisasi tersebut (Dhewanto & Falalah, 2007, hlm. 5). Sistem informasi yang dibangun dan diimplementasikan sebagai fasilitator terwujudnya konsep ERP di suatu organisasi. Cikal bakal dari ERP adalah konsep *Material Requirement Planning* (MRP) atau perencanaan kebutuhan material. Dimana konsep ini dimunculkan dari proses pengolahan *bill of material* (BOM) atau daftar kebutuhan material

yang harus disediakan untuk membuat suatu produk tertentu. MRP dibuat untuk mengelola *order* material dan komponen-komponen lainnya berdasarkan logika pengadaan material agar dapat menjawab beberapa pertanyaan seperti produk apa yang akan dibuat, apa yang diperlukan untuk membuat produk tersebut, apa yang sudah dimiliki dan apa yang harus dibeli. MRP digunakan untuk menyimulasikan persamaan manufaktur universal, simulasi ini menggunakan jadwal perencanaan utama (*master schedule*) untuk menjawab pertanyaan apa yang akan dibuat, daftar pengadaan material (*bill of material*) untuk menjawab apa yang diperlukan untuk membuat produk tersebut, data persediaan (*inventory*) untuk menjawab pertanyaan apa yang sudah dimiliki, dan untuk mengetahui apa yang harus disediakan. Sehingga penerapan sistem MRP dimaksudkan untuk meminimalisir jumlah persediaan yang terlalu besar yang mengakibatkan timbulnya dana menganggur terlalu besar (yang tertanam dalam persediaan), meningkatnya penyimpanan, dan resiko kerusakan barang yang lebih besar. Akan tetapi jika persediaan terlalu sedikit mengakibatkan resiko terjadinya kekurangan persediaan (*stock-out*) karena sering kali bahan/barang tidak dapat di datangkan secara mendadak dan sebesar yang dibutuhkan, yang menyebabkan terhentinya proses produksi, tertundanya keuntungan, bahkan hilangnya pelanggan. Pengendalian persediaan harus dilakukan sedemikian rupa agar dapat melayani kebutuhan bahan/barang dengan tepat dengan biaya yang rendah (Herjanto, 2001, hlm. 94).

MRP sendiri jarang diterapkan pada perusahaan menengah kebawah, padahal seperti yang kita ketahui bahwa suatu perencanaan bahan baku sangatlah penting dan haruslah direncanakan dengan sebaik mungkin, baik itu untuk perusahaan besar maupun kecil agar tidak berimbas pada biaya dan mempengaruhi harga jual serta profitabilitas. Profitabilitas atau keuntungan adalah perbedaan antara hasil penjualan dan biaya produksi (Sukirno, 2005, hlm. 192), yang merupakan tujuan dari suatu usaha dilaksanakan. Pada dasarnya manajemen dari catering umumnya adalah melakukan suatu perencanaan, pengorganisasian, pengendalian dan pelaksanaan. Dimana Setiap kegiatan akan mempengaruhi persiapan, perencanaan dan pengiriman makanan, minuman, serta

pelayanannya yang terkait pada harga. Harga pokok makanan atau penjualan merupakan harga pokok yang benar-benar terjadi, dimana harga pokok makanan ini didapatkan dari hasil kalkulasi perhitungan langsung atas persediaan bahan makanan (Wiyasha, 2006, hlm. 92). Dikarenakan Katering sebagai salah satu bisnis yang termasuk kedalam bisnis pangan atau makanan yang tentunya memiliki resiko sendiri dalam penyajian makanannya, sehingga banyak hal yang perlu diperhatikan oleh *caterers* selaku penyedia jasa katering ketika memenuhi permintaan dari konsumen. Mengingat karena produk makanan khususnya produk makanan yang tidak tahan lama merupakan bahan yang cepat rusak (*perishable product*) sehingga dibutuhkan penanganan tertentu agar tidak berimbas pada mutu makanan yang dibuat dan berdampak pada *profit* suatu perusahaan tersebut, maka diperlukannya sebuah perencanaan kebutuhan bahan baku.

Industri-industri katering *event* seperti Santika Katering yang merupakan usaha katering menengah kebawah yang menangani *wedding* setiap minggunya serta menangani jasa pelayanan box, sudah tentu memerlukan perencanaan kebutuhan material dengan baik juga agar tidak terjadi pembelian bahan baku yang *over*. Merencanakan bahan baku yang tepat bukan hal yang mudah dalam perusahaan katering terlebih Santika katering juga termasuk kedalam suatu usaha dengan pengelolaan *order* atau pesanan sesuai dengan permintaan tamu. Yang lebih dikenal dengan istilah *make to order*, artinya perusahaan akan mengolah material menjadi suatu produk setelah menerima pesanan dari konsumen. Material atau komponen akan dibeli hanya jika perusahaan sudah pasti menerima pesanan untuk membuat menu tersebut, minimal beberapa hari sebelum hari pelaksanaan. Maka tentunya akan terjadi perbedaan sistem perencanaan, pengadaan dan biaya bahan baku untuk produksi sehari-hari serta harga jual yang ditetapkan antara katering yang masih berskala kecil dengan katering-katering yang sudah dapat digolongkan kedalam kategori besar. Oleh karena itu adanya sistem pengendalian bahan baku yang tepat akan membantu kelancaran operasional daripada Santika Katering sendiri. Mengingat Santika Katering adalah sebuah perusahaan katering yang sudah cukup lama berdiri namun hal yang perlu

disayangkan yaitu belum adanya sistem pengendalian bahan baku serta standar *recipe* yang jelas. Sehingga mengakibatkan biaya-biaya dalam produksi sering sekali terjadi kenaikan dan penurunan yang cukup tinggi.

Berdasarkan latar belakang yang penulis paparkan maka penulis ingin melakukan penelitian terkait dengan penerapan sistem manual *Material Requirement Planning* pada industri katering yang berskala kecil dengan mengimplementasikannya terhadap harga dan profitabilitas. Kemudian membandingkan sistem perhitungan yang telah dipakai selama ini dengan perhitungan yang akan dilakukan. Sehingga penulis tertarik mengangkat judul penelitian “ANALISIS PENERAPAN MANUAL *MATERIAL REQUIREMENT PLANNING* (MRP) SERTA IMPLIKASINYA TERHADAP HARGA DAN PROFITABILITAS PADA KATERING SKALA KECIL. (Studi Pada Santika Katering Bandung)”.

1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

Sebuah perusahaan khususnya yang bergerak pada industri makanan baik itu industri dalam skala besar ataupun kecil sudah tentu harus mempunyai sebuah pencatatan-pencatatan terkait untuk jalannya operasional. *Merecord* atau mencatat hal-hal yang berkaitan dengan operasional seperti pencatatan produk apa saja yang dibuat, bagaimana standarnya, berapa jumlah produksinya, bagaimana pemesanan dari konsumen terhadap produk kita, bagaimana dengan pengadaan bahan bakunya, bagaimana dengan pembelian bahan bakunya dan lain-lain yang belum sepenuhnya dijalankan atau bahkan tidak ada di industri kecil atau usaha-usaha katering dalam skala kecil. Hal ini tentunya akan sangat berguna dan menunjang untuk sebuah perusahaan agar dapat *mereview* atau meninjau ulang kembali terkait produksi yang telah dibuat, dan hal ini juga dapat dijadikan sebagai peramalan untuk kedepannya. Khususnya untuk merencanakan pengadaan dan pembelian bahan baku untuk kebutuhan produksinya, yang kita ketahui bahwa katering *event* ini merupakan perusahaan dengan sistem pengelolaan order

make to order yang artinya perusahaan akan memulai mengolah material atau produk setelah adanya pesanan dari konsumen.

Perencanaan bahan baku juga mengontrol dan mengetahui seberapa banyak kebutuhan bahan baku yang akan digunakan dalam operasional produksi serta kemudahan untuk mengontrol biaya persediaan. Hal ini dilakukan untuk memudahkan Persediaan bahan baku menjadi salah satu faktor produksi yang harus dikelola dengan benar, karena dalam suatu perusahaan rata-rata 40% total biaya terdapat pada biaya bahan baku (*material cost*). Sehingga dalam pengolahan makanan harus memiliki akuntabilitas untuk menjamin bahwa material makanan ataupun bahan baku telah digunakan secara efisien sesuai dengan standar dan pola produksi yang sudah ditetapkan dan sekaligus dapat diukur melalui sistem akuntansi. Terkadang yang menjadi salah satu permasalahan dalam sebuah industri kecil khususnya yang bergerak di bidang makanan seperti Santika Katering ini adalah pembelian *material* atau bahan baku yang terlalu berlebih, karena minimnya sistem pencatatan yang terkait dengan operasional atau bahkan tidak ada standar *receipe* baku yang ditetapkan. Padahal dalam suatu perusahaan adanya *pe-recordan* atau pencatatan-pencatatan baik sistem pencatatan tradisional berdasarkan intuisi atau bisa disebut juga sistem yang sangat sederhana, sampai dengan sistem yang sudah modern dan dapat di *input* kedalam komputer dengan menggunakan *software-software* tertentu haruslah ada agar dapat memudahkan dalam kegiatan operasionalnya. Adapun Rumusan Masalah Penelitian berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalahnya yaitu :

1. Berapakah Jumlah Permintaan Bahan Baku yang dipesan Berdasarkan *Forecasting* atau Peramalan untuk kebutuhan berikutnya?
2. Bagaimana implikasi manual *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap biaya persediaan bahan baku di Santika Katering Bandung ?
3. Bagaimanakah implikasi manual *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap harga dan profitabilitas di Santika Katering Bandung ?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui jumlah permintaan bahan baku untuk produksi berikutnya sebagai gambaran operasional produksi, berdasarkan hasil peramlaan atau *forecasting*.
2. Mengetahui implikasi manual *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap biaya persediaan bahan baku di Santika Katering, sebagai pengendalian persediaan.
3. Mengetahui implikasi manual *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap harga dan profitabilitas di Santika Katering Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Selain memiliki tujuan, dilakukannya penelitian juga mempunyai manfaat atau kegunaan baik itu secara teoritis ataupun secara praktis. Adapun manfaat dari pada penelitian ini yaitu :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis untuk memperluas wawasan dan pengetahuan serta sumbangan penelitian bagi ilmu manajemen operasional, manajemen produksi dan ilmu manajemen keuangan mengenai pentingnya sebuah perhitungan manual sistem pengadaan bahan baku yang memiliki pengaruh terhadap harga dan profitabilitas pada suatu perusahaan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang berkaitan dengan topik ini, diantaranya yaitu pihak-pihak :

1. Bagi pihak perusahaan, dimana manfaat dari penelitian ini yaitu mengetahui peramalan permintaan pesanan untuk waktu yang akan datang, serta mengetahui seberapa besar biaya persediaan yang dikeluarkan untuk pembelian serta penyimpanan bahan baku.
2. Bagi mahasiswa sebagai salah satu referensi untuk memperluas pengetahuan maupun pembanding dalam penelitian atau penulisan karya ilmiah.

3. Serta bagi penulis sendiri menambah wawasan mengenai pentingnya sebuah sistem yang akan berpengaruh kepada kelancaran operasional produksi pada suatu perusahaan.