

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

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.

Dunia pariwisata selalu ada sangkutannya dengan dunia kuliner. Wisatawan yang datang kemanapun tempat daerah wisatanya, yang tidak akan terlewatkan adalah mencari tempat makan yang nyaman, terutama makanan khas yang dijual didaerahnya tersebut. Apalagi makanan yang dijual adalah makanan yang rasanya menggugah selera, menu yang beraneka ragam, harga terjangkau, dan pelayanan yang baik terutama di kota Bandung.

Jasa boga/katering adalah suatu usaha pengelolaan makanan baik yang ditangani perorangan maupun perusahaan yang menyediakan makanan disuatu tempat guna memenuhi berbagai kebutuhan yang penyediaanya berdasarkan pemesanan. Definisi tentang katering juga dijelaskan pada beberapa literatur, yaitu:

1. Menurut Peraturan Menteri Keuangan, Jasa Boga atau Katering adalah Penyediaan makanan dan minuman dengan peralatan atau tanpa peralatan, untuk keperluan tertentu dengan kontrak perjanjian tertulis atau tidak tertulis.
2. Menurut Departemen Perindustrian dan perdagangan usaha jasa boga adalah meliputi usaha makanan jadi (siap dikonsumsi) yang terserenggara melalui pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, paket perjalanan haji, angkutan umum dan sejenisnya.
3. Menurut definisi Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 715/Menkes/SK/V/2003 jasa boga atau katering adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengolahan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan.

Jasa industri katering saat ini begitu berkembang dengan pesatnya, bermacam-macam inovasi serta fasilitas yang ditawarkan kepada konsumen, kemudahan merupakan salah satu keunggulan yang ditawarkan oleh industri jasa katering, sehingga muncul pengusaha-pengusaha baru dalam industri ini dan menjadikan pesaing dalam industri katering begitu ketaatnya. Jenis katering terbagi dalam kategori sebagai berikut ini menurut Fitria (2009, hlm. 187):

1. Katering Rantangan.
2. Katering Sekolah.
3. Katering Karyawan.
4. Katering Pernikahan
5. Katering Kesehatan.

Begitu banyak ragam macam jenis industri katering yang ada sekarang ini, di tuntut setiap perusahaan untuk dapat berusaha berkembang serta unggul dengan perusahaan atau industri yang sejenis, sehingga dapat mempertahankan umur dari perusahaan itu sendiri. Salah satu faktor dalam penunjang kelangsungan dari suatu perusahaan, untuk dapat bertahan ialah dengan penentuan harga yang tepat.

Harga seringkali ditentukan oleh biaya, sedangkan biaya merupakan hasil

Saepul Hidayat, 2014.

ANALISIS PENERAPAN MANUAL MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (MRP) SERTA IMPLIKASINYA TERHADAP HARGA DAN PROFITABILITAS PADA INDUSTRI KATERING

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

penentuan dari proses produksi. Komponen biaya dalam proses produksi yang cukup tinggi antara lain *material* atau bahan baku.

Biaya pemesanan (*ordering cost, procurement cost*) adalah biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan kegiatan pemesanan bahan /barang, sejak dari penempatan pemesanan sampai tersedianya barang di gudang. Biaya pemesanan ini meliputi semua biaya yang dikeluarkan dalam rangka mengadakan pemesanan barang tersebut, yang mengenyangkep biaya administrasi dan biaya penempatan oder, biaya pemilihan *vendor/* pemasok, biaya pengangkutan dan biaya bongkar muat, biaya penerimaan, biaya pemeriksaan barang. Biaya pemesanan tidak tergantung pada jumlah barang yang dipesan, tetapi tergantung dari beberapa kali di pesanan yang dilakukan.

Untuk meminimalisir tingginya biaya bagi industri katering perlu adanya perencanaan dan pengendalian atas bahan baku produksi, maka perlu adanya mendapat perhatian tersendiri. Perencanaan meliputi apa, bagaimana, kapan, dan berapa banyak suatu produk akan diproduksi, disesuaikan dengan kebutuhan yang ada. Perencanaan dan pengendalian dilakukan sedemikian rupa agar dapat melayani kebutuhan bahan baku dengan tepat dan dengan biaya yang rendah. Selama ini perusahaan katering pada umumnya melakukan perencanaan dan pengendalian tidak berdasarkan metode-metode yang sudah baku, tetapi hanya berdasarkan pada pengalaman-pengalaman sebelumnya. Hal tersebut sering menyebabkan terjadinya kelebihan atau penumpukan bahan baku menyebabkan pembengkakan biaya, disamping terjadi kekurangan-kekurangan yang dapat mengganggu atau menghambat proses produksi dalam memenuhi permintaan konsumen. Dengan sistem *control* yang baik dan tepat, maka harga yang di dapat akan sesuai dengan dengan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan, dan profitabilitas yang di dapat oleh perusahaan dapat meningkat.

Persediaan bahan atau barang yang disimpan yang akan digunakan untuk memenuhi tujuan tertentu, misalnya untuk proses produksi atau perakitan, untuk dijual kembali, dan untuk suku cadang dari suatu peralatan atau mesin.

Saepul Hidayat, 2014.

ANALISIS PENERAPAN MANUAL MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (MRP) SERTA IMPLIKASINYA TERHADAP HARGA DAN PROFITABILITAS PADA INDUSTRI KATERING

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Persediaan dapat berupa bahan mentah, bahan pembantu, barang dalam proses, barang jadi, ataupun suku cadang.

Sistem pengendalian persediaan dapat didefinisikan sebagai serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambahkan persediaan harus dilakukan dan seberapa besar pesanan harus diadakan.

Material Requirements Planning (MRP) atau perencanaan kebutuhan bahan baku. Menurut Eddy Herjanto (2001, hlm. 257) adalah suatu konsep dalam manajemen produksi yang membahas cara yang tepat dalam perencanaan kebutuhan barang dalam proses produksi, sehingga barang yang dibutuhkan dapat tersedia sesuai dengan yang direncanakan.

MRP atau perencanaan kebutuhan bahan baku merupakan suatu sistem yang sering dipakai oleh industri manufaktur dikarenakan MRP dapat mengkoordinasikan kegiatan dari berbagai fungsi dalam perusahaan manufaktur, seperti teknik, produksi, dan pengadaan. MRP sangat bermanfaat bagi perencanaan kebutuhan material untuk komponen yang jumlah kebutuhannya dipengaruhi oleh komponen lain (*dependent demand*). Sistem MRP mengendalikan agar komponen yang diperlukan untuk kelancaran produksi dapat tersedia dengan yang dibutuhkan. MRP memberikan peningkatan efisiensi karena jumlah persediaan, waktu produksi dan waktu pengiriman barang dapat direncanakan lebih baik, karena ada keterpaduan dalam kegiatan yang didasarkan pada jadwal induk.

Sehingga pengadaan dapat dilakukan terhadap barang atau komponen yang diperlukan saja, jumlah persediaan yang berlebihan dapat dihindari, serta pengadaan dan pengiriman barang dapat dilakukan sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Dengan kata lain, dapat dicapainya tepat barang, tepat jumlah, dan tepat waktu. Sehingga penulis mencoba menerapkan metode MRP manual yang digunakan dalam industri manufaktur berdasarkan variabel yang sama dengan sistem perusahaan catering kesehatan dalam menentukan persediaan bahan baku.

Saepul Hidayat, 2014.

ANALISIS PENERAPAN MANUAL MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (MRP) SERTA IMPLIKASINYA TERHADAP HARGA DAN PROFITABILITAS PADA INDUSTRI KATERING

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Dikarenakan sistem MRP jarang di terapkan dalam industri catering kesehatan. Sehingga penerapan sistem MRP dimaksudkan untuk meminimalisir jumlah persediaan yang terlalu besar mengakibatkan timbulnya dana menganggur yang besar (yang tertanam dalam persediaan), meningkatnya penyimpanan, dan resiko kerusakan barang yang lebih besar. Namun, 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. Menurut Eddy Herjanto (2001, hlm. 92.)

Perusahaan Catering Kesehatan Rumah Sakit Immanuel merupakan salah satu perusahaan jasa catering yang bertempat di Jl. Kopo No. 161 Kota Bandung. Merupakan perusahaan jasa industri pembuatan makan yang di khususkan untuk pasien yang berada atau rawat inap. Catering Rumah sakit Immanuel, atau pelayanan catering kesehatan rumah sakit adalah pelayanan makanan yang disesuaikan dengan keadaan pasien yang berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh agar dapat memepercepat pada proses penyembuhan penyakit (Depkes, 2003). Namun dapat disayangkan sistem *control* pembelian, perencanaan dan pengendalian bahan baku saat ini sering terjadi *over stock* sehingga terjadi penumpukan dalam *storage*. Mengakibatkan biaya akan produksi yang cukup tinggi.

Sehingga Berdasarkan uraian diatas, penulis mencoba untuk melakukan *treatmen* (pelakuan) terhadap sistem *control* persediaan bahan baku yang sudah di terapkan oleh Catering Rumah Sakit Immanuel Bandung dengan sistem MRP. Pada akhirnya perlu diadakan penelitian mengenai “Analisis Penerapan Manual *Material Requirements Planning* (MRP) Terhadap Harga dan Profitabilitas Pada Industri Jasa Boga Skala Kecil. (Studi Kasus Pada RS Immanuel Bandung)”.

1.2. Identifikasi dan Rumusan Masalah

Suatu perusahaan berskala besar atau kecil pasti mempunyai sistem dalam pembelian bahan baku, persediaan bahan baku, perencanaan bahan baku, dan lain-lain. Suatu sistem yang dipakai bermacam-macam oleh setiap perusahaan, baik sistem tradisional berdasarkan intuisi atau bisa disebut juga suatu sistem yang sangat sederhana, sampai dengan sistem yang sudah modern dan dapat di *input* kedalam komputer serta dengan menggunakan *softwear-software* tertentu, yang dapat memudahkan dalam pengolahan data.

Dengan menggunakan suatu sistem kita dapat mengontrol dengan baik bagaimana mengoptimalkan persediaan bahan baku sehingga dapat mengoptimal akan persediaan yang ada, serta kita dapat meramalkan (*forecasting*) jumlah kebutuhan produk yang perlu dibuat dimasa yang akan datang.

Sehingga pada industri jasa boga/katering di Rumah Sakit Immanuel Bandung perlu adanya perlakuan terhadap sistem yang ada dikarenakan permasalahan yang sering timbul adalah pada saat pembelian bahan baku/pengadaan bahan, sering terjadi ketidak sesuaian dengan jumlah kapasitas produksi yang akan dibuat, mengakibatkan beban atau biaya yang timbul dari pengadaan bahan baku yang cukup tinggi.

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, penulis akan mengkaji bagaimana Analisis Penerapan Manual *Material Requirements Planning* (MRP) Terhadap Harga dan Profitabilitas Pada Industri Jasa Boga. Selanjutnya dirumuskan pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimana perencanaan persediaan bahan baku sebelum dan sesudah di berikan perlakuan sistem *Material Requirements Planning* (MRP) dibandingkan dengan sistem Katering RS Immanuel Bandung?

Saepul Hidayat, 2014.

ANALISIS PENERAPAN MANUAL MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (MRP) SERTA IMPLIKASINYA TERHADAP HARGA DAN PROFITABILITAS PADA INDUSTRI KATERING

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Bagaimamana implikasi manual *Material Requirements Planning* (MRP) terhadap harga dan profitabilitas Katering RS Immanuel Bandung?
3. Bagaimana implikasi sistem perusahaan RS Immanuel Bandung dibandingkan dengan sistem *Material Requirements Planning* (MRP)?

1.3 Tujuan Penelitian

Terdapat beberapa tujuan yang ingin dicapai, adapun tujuan yang dimaksud adalah :

1. Menganalisis perencanaan persediaan bahan baku berdasarkan sistem Katering RS Immanuel Bandung dan sistem *Material Requirements Planning* (MRP).
2. Mengetahui perbedaan harga dan profitabilitas dari hasil penelitian dengan metode *manual Material Requirements Planning* (MRP) di bandingkan dengan sistem dari Katering RS Immanuel Bandung.
3. Mengetahui implikasi sistem perusahaan RS Immanuel Bandung dibandingkan dengan sistem *Material Requirements Planning* (MRP).

1.4 Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti:

Sebagai bahan untuk perbandingan teori dan praktek tentang penerapan *Material Requirements Planning* (MRP) *Manual* dalam perencanaan persediaan bahan baku di Katering Rumah Sakit Immanuel Bandung sehingga dapat menambah wawasan yang sangat penting bagi peneliti di masa yang akan datang.

2. Bagi perusahaan:

Sebagai bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam menentukan langkah-langkah maupun kebijakan, terutama yang berhubungan dengan persediaan dalam penentuan bahan baku yang seefisien mungkin.

3. Bagi IPTEK:

Menambah kontribusi untuk pengembangan IPTEK yang terkait dengan persediaan.