

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dewasa ini, pariwisata di Indonesia semakin berkembang, sector pariwisata menjadi salah satu sector andalan yang menghasilkan cukup banyak devisa dan menyerap tenaga kerja. Menurut *survey* dampak terbesar sektor pariwisata tahun 2012 menurut kementerian pariwisata dan ekonomi kreatif adalah dalam penyerapan tenaga kerja sebesar 83% atau sekitar 9,28 juta orang. Menurut Gamal (2004. Hlm. 3) pariwisata yang berarti suatu proses kepergian sementara dari seseorang atau lebih menuju tempat lain di luar tempat tinggalnya. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia nomor 10 tahun 2009 menyebutkan bahwa pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata yang didukung berbagai fasilitas atau layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha pemerintah, dan pemerintah daerah. pariwisata di Indonesia telah dianggap sebagai salah satu sektor ekonomi yang penting. Bahkan sektor ini diharapkan akan menjadi penghasil devisa no satu (Gamal. 2004. 35). Dengan kata lain pariwisata adalah kegiatan seseorang untuk melakukan perjalanan keluar dari tempat tinggalnya. Bentuk pariwisata sangatlah beragam, setiap daerah mempunyai andalan pariwisatanya sendiri, biasanya tergantung dengan letak geografis dan produksi masyarakat setempat daerah tersebut.

Kota Bandung merupakan salah satu kota besar yang memiliki potensi wisata yang luar biasa. Kota Bandung memiliki wisata kuliner dan wisata belanja yang menjadi andalannya selama ini. Perkembangan pariwisata Kota Bandung didukung juga oleh sarana dan prasarana yang mendukung seperti hotel dan juga industri kreatif maka menaikkan jumlah wisatawan di Kota Bandung. Berikut jumlah wisatawan yang datang ke Jawa Barat menurut badan pusat statistik.

Tabel 1.1
Data Kunjungan Wisata Ke Kota Bandung Pada Tahun 2008-2012

Tahun	Wisatawan mancanegara	Wisatawan domestic	Jumlah	%
2008	175.111	4.320.134	4.495.245	-
2009	185.076	4.822.532	5.007.608	10,23
2010	228.449	4.951.439	5.179.888	3,32
2011	225.585	6.487.239	6.712.824	22,83
2012	176.855	5.080.584	5.257.439	-27,68

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Bandung 2012

Menurut tabel 1.1 jumlah wisatawan yang datang ke Bandung memiliki kenaikan dan penurunan. Kenaikan terbesar terjadi pada tahun 2011 yaitu sebesar 22,83%. Melihat jumlah yang cukup tinggi, Kota Bandung harus semakin melengkapi sarana pendukung pariwisata.

Salah satu sarana pariwisata yaitu hotel, jika bepergian kemanapun dengan jangka waktu yang cukup panjang, akan membutuhkan tempat penginapan yang nyaman dengan pelayanan dan fasilitasnya. Menurut peraturan pemerintah Menparpostel no. KM 37/PW.340/MPPT-86, tentang peraturan usaha dan penggolongan hotel. Bab 1, Pasal 1, ayat (b) dalam SK tersebut menyebutkan bahwa : hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial. Jawa Barat khususnya Kota Bandung memiliki hotel yang dapat dibilang cukup baik dengan fasilitas dan pelayanannya. Berikut jumlah hotel di Kota Bandung menurut disbudpar Kota Bandung.

Tabel 1.2
Jumlah hotel berbintang menurut klasifikasinya
di Kota Bandung tahun 2008-2012

Tahun	Klasifikasi hotel berbintang					
	Bintang 5	Bintang 4	Bintang 3	Bintang 2	Bintang 1	Total
2008	5	16	27	16	7	70
2009	7	15	26	15	10	73
2010	8	19	28	16	7	79
2011	9	21	29	18	9	86
2012	10	23	33	17	9	92

Sumber : Disbudpar Kota Bandung 2013

Dari tabel 1.2 dapat dilihat bahwa perkembangan hotel di Kota Bandung semakin meningkat setiap tahunnya. Hotel menjadi salah satu sarana yang penting untuk sebuah industri pariwisata.

Pada era sekarang ini selain tempat untuk menginap hotel pun dipakai untuk menyelenggarakan berbagai acara. Hotel menyelenggarakan berbagai *event* seperti *meeting*, *wedding*, *seminar*, *workshop* dan masih banyak lagi. Dalam penyelenggaraan acara yang menjadi salah satu *point* pentingnya adalah produk makanan yang disajikan pada setiap *event*. Pada setiap produk yang ditawarkan agar memenuhi kriteria, haruslah memiliki parameter mutu yang baik. Parameter mutu makanan menurut Marsum (2005, hlm. 159) adalah: (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 melalui ketajaman mata); (6) *aromatic appeal* (daya penarik melalui bau an harum); (7) *temperature* (suhu/panas).

Parameter-parameter tersebut harus dijaga mutunya dengan baik

sehingga makanan yang disajikan kepada tamu dalam kualitas yang sangat baik. Untuk menyajikan makanan yang baik, salah satu aspek yang harus diperhatikan yaitu bahan baku produk makanan. Setiap bahan baku yang akan melalui proses produksi harus memiliki parameter yang sesuai dengan standarnya. Setiap bahan baku yang akan dipakai haruslah dalam keadaan yang masih segar, dari warna, aroma, bentuk dan aspek lainnya.

Bahan baku dalam Suatu industri haruslah di persiapkan dengan matang. Untuk memiliki bahan baku yang baik maka diperlukan persediaan bahan baku yang baik pula. Persediaan (*inventory*), dalam konteks produksi, diartikan sebagai sumber daya menganggur (*idle resource*). Sumber daya menganggur ini belum digunakan karena menunggu proses lebih lanjut (Aulia, 2010, hlm. 159). Dalam membuat suatu persediaan harus direncanakan dengan baik. Jika tidak direncanakan dengan baik, dapat menimbulkan resiko yang cukup tinggi. Resiko tersebut harus ditanggung oleh perusahaan. Persediaan yang disimpan bisa saja rusak sebelum digunakan atau biasa disebut *spoilage*.

Salah satu dampak yang juga ditimbulkan yaitu dengan membengkaknya *food cost*. *Food cost* adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan tidak termasuk biaya produksi lain seperti gaji, biaya listrik, biaya sewa, dan lain-lainnya (Barnard, 1999, hlm. 197). Ketika *food cost* membengkak akan banyak dampak yang terjadi, seperti naiknya harga jual, dan berkurangnya *profit* perusahaan.

Menurut Dimas dan Rochmawati (2013, hlm. 5) yang dimaksud dengan profit atau laba itu adalah perbedaan *revenue* yang direalisasi yang timbul dari transaksi pada periode tertentu dihadapkan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan pada periode-periode tersebut. Profitabilitas digunakan untuk mengukur efektifitas manajemen berdasarkan hasil pengembalian yang

dihasilkan dari pinjaman dan investasi. Faktor-faktor yang mempengaruhi profitabilitas bank dapat bersumber dari berbagai kinerja profitabilitas yang ditunjukkan beberapa indikator.

Salah satu cara mengatasi permasalahan *food cost* yang tinggi dan profit yang rendah yaitu dengan menerapkan sistem *material requirement planning* (MRP). Jay dan Barry (2010, hlm. 199) MRP adalah suatu system perencanaan kebutuhan bahan yang baik. Penggunaan system MRP ini memerlukan daftar kebutuhan bahan atau biasa disebut *bill of material* (BOM) dan catatan persediaan yang akurat. Dalam menerapkan sistem MRP ini dapat menghemat biaya produksi sehingga dapat menurunkan *food cost* yang tinggi dan otomatis akan menaikkan profitabilitas.

Hotel Savoy Homann Bidakara 2000 merupakan salah satu hotel bintang 4 di Kota Bandung. Hotel Savoy Homann terkenal dengan sejarahnya karena hotel ini telah dibangun dari tahun 1871. Hotel Savoy Homann merupakan salah satu hotel yang menggantungkan pendapatannya pada *event* yang diadakan didalam hotel. Akan tetapi Hotel Savoy Homann memiliki *food cost* yang dapat dibilang cukup tinggi, dan itu berdampak pada profit yang dapat dibilang cukup kecil untuk ukuran *restaurant* hotel berbintang 4. Berikut adalah tabel daftar *food cost* 5 bulan terakhir dan penjualan pada tahun 2014 Hotel Savoy Homann

Tabel 1.3
Daftar *food cost*

Bulan	<i>Food cost %</i>
Oktober	31,66

Nopember	31,60
Desember	42,05
Januari	39,05
Februari	38,27

Sumber: *Cost control savoy homann bidakara 2000*

Dilihat dari tabel 1.3, Hotel Savoy Homann Bidakara memiliki *food cost* yang sangat tinggi pada 3 bulan terakhir. Standar maksimal Hotel Savoy Homann adalah 32%. Pada bulan Desember Hotel Savoy Homann susah melebihi batas maksimal mencapai 42%. Dilihat dari rata-ratanya pun Hotel Savoy Homann sudah melebihi batas maksimal *food cost* hotel. Salah satu faktor *food cost* tinggi yaitu perencanaan bahan baku yang tidak baik.

Tabel 1.4
Daftar penjualan 2014

Bulan	Total Penjualan (Rp)
Januari	275.385.114,47
Februari	282.912.301,43
Maret	265.109.369,32
April	196.220.957,36
Mei	234.546.640,75
Juni	255.663.470,99
Juli	361.171.238,48
Agustus	232.033.837,28
September	363.093.133,12
Oktober	225.048.716,83
Nopember	477.153.841,09

Desember	276.785.432,55
----------	----------------

Sumber : Cost Control Hotel Savoy Homann Bidakara 2000

Dilihat dari tabel 1.4, penjualan tertinggi ada pada bulan Nopember, dan penjualan pada bulan lainnya berkisar antara 200-300 juta, dalam jumlah penjualan yang demikian dapat dibilang omset yang didapat oleh savoy homann terbilang kecil. Salah satu penyebab profit yang kecil yaitu karena *food cost* yang besar, karena omset akan banyak terpotong oleh biaya bahan baku. Sistem MRP dapat diterapkan agar setiap pengadaan barang, barang yang dipesan itu tepat, dalam jumlah yang pas, dan barang yang dibutuhkan selalu ada pada saat dibutuhkan (*right due date*). Maka, dalam kesempatan ini penulis akan mengangkat judul penelitian “**Analisis Penerapan *Material Requirement Planning* (MRP) Berikut Implikasinya Terhadap *Food Cost* Dan Profitabilitas (Studi Kasus Pada Garden Restaurant Hotel Savoy Homan Bidakara 2000)**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah jumlah pemesanan bahan baku berdasarkan peramalan untuk produksi selanjutnya?
2. Bagaimana dampak *Material Requirement Planning* terhadap efisiensi biaya bahan baku?
3. Bagaimana dampak *Material Requirement Planning* terhadap *food cost*?
4. Bagaimana dampak *Material Requirement planning* terhadap profitabilitas?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui permintaan bahan baku berdasarkan peramalan untuk produksi selanjutnya
2. Untuk mengetahui dampak *Material Requirement Planning* terhadap pengendalian bahan baku

3. Untuk mengetahui dampak *Material Requirement Planning* terhadap *food cost* di Hotel Savoy Homann Bidakara 2000
4. Untuk mengetahui dampak *Material Requirement Planning* terhadap profitabilitas di Hotel Savoy Homann Bidakara 2000

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini memiliki manfaat dan kegunaan baik secara teoritis dan praktis. Manfaat dari penelitian ini sebagai berikut:

1.1.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis untuk memperluas wawasan dan memberikan pengetahuan tentang manajemen operasional dan ilmu manajemen persediaan bahan baku yang berpengaruh terhadap *food cost* dan profitabilitas

1.1.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini juga diharapkan memiliki manfaat praktis untuk pihak-pihak yang terkait diantaranya:

1. Bagi pihak perusahaan, dimana manfaat dari penelitian ini adalah dapat mengetahui peramalan persediaan bahan baku dan mengetahui seberapa besar biaya yang dikeluarkan untuk persediaan bahan baku.
2. Bagi mahasiswa sebagai salah satu referensi untuk memperluas pengetahuan maupun pembandingan penulisan karya tulis ilmiah.
3. Bagi penulis sendiri menambah wawasan mengenai pentingnya sebuah system pengendalian bahan baku untuk kelancaran operasional sebuah proses produksi.