

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah (UU No. 10 tahun 2009, Tentang Kepariwisatasaan). Salah satu kegiatan wisata yang tengah masyarakat gemari saat ini ialah wisata kuliner, yaitu kegiatan berwisata mencicipi berbagai macam variasi makanan dan masakan disuatu daerah (Pujiastuti et al, 2007, hlm. 118). Salah satu kota yang sudah terkenal dengan tujuan wisata kulinernya ialah Bandung, kota dengan luas 1,756 km² ini telah dipenuhi dengan berbagai tempat-tempat makan. Lokasinya tersebar dari pusat kota hingga daerah utara yang sudah dipenuhi kafe, rumah makan, bistro, *food court*, dan sebagainya. Pesatnya pertumbuhan kuliner di kota Bandung, tidak lepas dari peran serta masyarakat dalam berkreatifitas menciptakan inovasi baru yang bisa diterima luas dan turut juga peran pemerintah kota Bandung yang ikut mendukung dengan berbagai *event* dan sarana penunjangnya seperti Festival *Bandung Culinary Night* dan berbagai *stand* penunjangnya.

Berdasarkan pengertian diatas diketahui bahwa kegiatan pariwisata membutuhkan dukungan dari berbagai pihak untuk membantu pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata. Salah satu cara untuk membantu pemenuhan tersebut yaitu dengan membangun berbagai fasilitas dan prasarana-prasarana seperti usaha-usaha transportasi, akomodasi, *entertainment* dan pelayanan pada para wisatawan. Salah satu jenis usaha dan pelayanan pariwisata ialah jasa makanan dan minuman yang terdiri dari restoran, kafe, jasa boga, dan bar atau kedai minum (Ismayati, 2010, hlm. 19). Usaha ini menjanjikan dan dibutuhkan banyak orang karena peranan makanan sebagai kebutuhan pokok. Selain kebutuhan pokok adanya kecenderungan pola gaya hidup serba cepat yang disebabkan oleh faktor kesibukan dan keterbatasan waktu masyarakat perkotaan saat ini, telah memicu timbulnya usaha dibidang jasa makanan dan minuman.

Menurut definisi keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 715 /Menkes/SK/V/2003 jasa boga atau catering adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan di luar tempat usaha atas dasar pesanan. Katering sendiri termasuk salah satu usaha sekunder tak langsung, dimana usaha ini tidak sepenuhnya bergantung pada wisatawan-wisatawan belaka melainkan sebagian besar juga diperuntukan bagi masyarakat setempat (Pendit, 2002, hlm. 81). Berdasarkan (Rencana Strategis Disnaker, 2009-2013) diketahui terdapat 244.056 orang tenaga kerja dan 4.621 perusahaan, serta diketahui jumlah penduduk Bandung sebanyak 2.455.517 jiwa (sumber: BPS. Kota Bandung, 2012). Dengan jumlah sebanyak itu, dalam keseharian masyarakat di Kota Bandung sering sekali ditemui kegiatan-kegiatan seperti *meeting*, *gathering*, seminar, selamatan, pernikahan, serta kegiatan sejenis lainnya. Kebiasaan masyarakat pada kegiatan-kegiatan semacam ini biasanya dilakukan dengan menyuguhkan nasi kotak atau prasmanan sebagai menu makanan bagi tamu yang hadir. Pemilik acara dari kegiatan tersebut biasanya lebih memilih menggunakan jasa katering ketimbang harus membuat sendiri dikarenakan kerepotan dan ketidak-praktisannya. Hal ini tentu saja sangat menguntungkan bagi pengusaha katering yang menjadi penyuplainya.

Penjualan makanan dan minuman merupakan salah satu sumber pendapatan yang memberikan kontribusi cukup besar bagi bisnis katering. Menurut Mursyidi (2008, hlm. 84), setiap perusahaan akan saling berlomba untuk menembus pangsa pasar serta memenuhi kebutuhan masyarakat terhadap barang dan jasa yang berkualitas baik dengan tujuan pokok perusahaan untuk memperoleh laba yang tinggi dengan modal yang tertentu. Untuk mencapai tujuan pokok tersebut, banyak sekali faktor-faktor yang menyebabkan perusahaan tidak berjalan dengan baik. Salah satu faktor tersebut adalah kurangnya perhatian mengenai masalah perencanaan kebutuhan bahan baku untuk kegiatan produksi. Bahan baku pada bisnis katering merupakan salah satu komponen di biaya produksi yang memiliki nilai paling tinggi selain biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*. Berikut adalah tabel biaya produksi dan profit dari Dalaraos katering selama empat bulan :

Tabel 1.1 Biaya Produksi dan Profit Perusahaan

Keterangan	Konvensional (Perusahaan)		
Bulan	Biaya Produksi		Profit
Febuari	Rp	534,900,319	Rp 82,424,181
Maret	Rp	646,626,507	Rp 114,786,993
April	Rp	646,896,029	Rp 106,862,971
Mei	Rp	647,109,449	Rp 100,162,051

Sumber: Data Hasil Penelitian yang Diolah

Dalam rangka menentukan bahan baku, suatu perusahaan akan berusaha untuk membelinya secara tepat serta memenuhi kualitas dari bahan baku yang dibutuhkan. Agar perusahaan tidak mengalami suatu kerugian maka diperlukan suatu pengendalian atas kegiatan yang akan dilakukan agar sesuai dengan yang direncanakan, salah satu pengendalian yang berkaitan dengan bahan baku ialah pengendalian harga pokok baku makanan (*food cost*) dari suatu produk. Menurut Suarsana (2007, Hlm. 4), *food cost* adalah biaya yang terjadi selama pengolahan hingga disajikan kepada tamu. Pengendalian *food cost* merupakan salah satu fungsi pengelolaan usaha yang harus dilaksanakan dikarenakan profitabilitas yang diinginkan perusahaan akan terwujud jika penggunaan biaya bahan ini masih berada pada batas pengendalian (Modul *Menu Engineering*, 2012). Oleh karena itu perencanaan kebutuhan bahan baku diperlukan agar bahan baku dapat direncanakan, diterima pada saat yang tepat, dengan jumlah sesuai, dan tanpa menimbulkan persediaan berlebihan yang dapat meningkatkan biaya.

Salah satu katering di Bandung yang melayani jasa untuk berbagai event seperti *lunch box*, *meeting*, prasmanan, siraman, dan sebagainya, adalah Dalaraos Katering. Katering ini merupakan tempat penelitian penulis yang berlokasi di Jl. Siliwangi no 46 Bandung. Dalaraos Katering menjual berbagai macam menu-menu makanan yang bervariasi untuk memenuhi keperluan masyarakat, dengan tingkat pemesanan mulai 1 pax hingga 3000 pax per harinya. Konsumen dari Dalaraos katering sangat beragam, mulai dari rumah tangga (pribadi), kantor swasta maupun instansi-instansi pemerintah.

Setiap perusahaan yang didirikan pasti memiliki produk yang dihasilkan atau ditawarkannya kepada pasar, baik berbentuk barang atau jasa. Seperti bisnis

katering, produk utama yang dimiliki bisnis ini adalah makanan dan minuman yang dijual dalam bentuk daftar menu. Untuk menghasilkan produk tersebut dibutuhkan penyediaan berbagai sumber daya, salah satunya adalah sumber daya bahan baku (*material atau ingredients*). Bahan baku merupakan kebutuhan yang sangat penting dan harus terpenuhi untuk kelancaran proses produksi. Perencanaan kebutuhan bahan baku menjadi suatu hal yang sangat penting dan perlu diperhatikan karena proses produksi sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku agar prosesnya tetap berjalan dengan lancar. Salah satu cara menanggulangi permasalahan pada perencanaan bahan baku dan pengendalian persediaan ialah dengan menerapkan metode perencanaan yang sudah banyak dipakai pada bisnis-bisnis jasa yang tergolong *Dependent demand*, yaitu metode MRP (*Manual Requirement Planning*). MRP merupakan perkembangan dari sistem ERP (*Enterprise Resource Planning*), yaitu sebuah sistem informasi untuk mengidentifikasi dan merencanakan sumber daya perusahaan yang dibutuhkan seperti membuat, mengantar dan mencatat pesanan konsumen (mss-feui.com). Bisa pula dikatakan ERP merupakan dasar atau ekstensi dari terbentuk konsep MRP, dimana MRP sendiri ialah model permintaan dependen yang menggunakan daftar kebutuhan bahan, status persediaan, penerimaan yang diperkirakan dan jadwal produksi induk, yang dipakai untuk menentukan kebutuhan material yang akan digunakan (Heizer dan Render, 2010, hlm. 95). Bisnis katering sendiri memiliki persediaan yang setiap jenis bahan, komponen atau sub komponennya ditentukan melalui penentuan jumlah keluaran akhir (*final product*), menyebabkan tipe persediaan ini disebut dengan persediaan dependen. Model ini sesuai dengan jenis usaha perakitan dan persediaan dependen atau lazim pula disebut MRP (Haming dan Nurjamudin, 2012, hlm. 31).

Setelah dilakukan wawancara dengan pihak katering diketahui, perencanaan kebutuhan bahan baku di katering masih dilakukan dengan mengandalkan daya ingat atau insting seseorang dalam menaksir kebutuhan bakunya. Selain itu informasi mengenai ukuran baku dan komponen biaya belum tersedia. Keadaan yang seperti ini akan menyulitkan perusahaan dalam mendeteksi penyimpangan pada persediaan dan komponen biayanya. Salah satu

metode yang akan digunakan peneliti untuk menanggulangi masalah tersebut yaitu dengan mengimplementasikan metode MRP. Metode MRP mempunyai manfaat untuk memudahkan mengelola persediaan, memudahkan dalam perhitungan bahan baku terhadap tiap-tiap jenis bahan, dan memudahkan katering menganalisis proyeksi pengadaan bahan baku pada periode tertentu. Pembuatan (MRP) ini juga dilakukan untuk membantu perusahaan menganalisis keadaan perusahaannya dengan cara mengolah data dan informasi yang diperlukan kedalam bentuk pencatatan yang sudah terkomputerisasi. Diharapkan dengan adanya pengendalian oleh *Material Requirement Planning* ini dapat meminimalisasi atau menghilangkan penyimpangan dan manajemen dapat melakukan koreksi dengan cepat. Disamping itu dengan pra penerapan *Material Requirement Planning*, penulis ingin melihat implementasinya terhadap biaya produksi dan profitabilitas perusahaan. Sehingga penulis tertarik mengangkat judul penelitian “ANALISIS PENERAPAN MANUAL *MATERIAL REQUIREMENT PLANNING* (MRP) SERTA IMPLIKASINYA TERHADAP BIAYA PRODUKSI DAN PROFITABILITAS (Studi Kasus di Dalaraos Katering Bandung)”.

1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

Untuk mencapai target perusahaan dan mampu berkembang di persaingan antar jaringan bisnis katering, diperlukan pencatatan mengenai penentuan ukuran-ukuran baku, ukuran baku mempunyai fungsi sebagai landasan penyusun perencanaan bahan baku dimana pencatatan mengenai ukuran-ukuran baku ini merupakan salah satu cara pengendalian *food cost* (Wiyasaha, 2006, hlm. 3).

Perencanaan kebutuhan bahan baku menjadi suatu hal yang sangat penting dan perlu diperhatikan karena proses produksi sangat bergantung pada ketersediaan bahan baku agar prosesnya tetap berjalan dengan lancar. Untuk perusahaan yang merakit berbagai macam bahan baku atau mengolah adonan berbagai jenis bahan menjadi keluaran akhir menghadapi suasana yang berbeda. Adakalanya dalam penyediaan sumberdaya, perusahaan dihadapkan pada berbagai keterbatasan kemampuan seperti kesulitan dalam menaksir jumlah

persediaan yang dibutuhkan untuk setiap subkomponen dan setiap jenis bahan yang dibutuhkan untuk menyelesaikan pengerjaan suatu produk akhir. Kemampuan untuk memprediksi permintaan dan kebutuhan pada saat dibutuhkan sangat penting demi menunjang operasionalnya secara efisien dan efektif.

Selama ini kebanyakan perusahaan dalam menaksir persediaan bahan baku dilakukan dengan mengandalkan kemampuan seseorang. Kebiasaan ini akan merepotkan karena ketika orang itu tidak ada, tidak terdapatnya data yang dapat menerangkan kebutuhan bahan baku *rill* yang dibutuhkan. Keadaan seperti itu dapat menimbulkan akibat seperti kelebihan atau kekurangan persediaan yang dapat menyebabkan pemborosan pada penyimpanan ataupun menjadi *lead time* yang panjang untuk memproduksi. Berdasarkan uraian diatas maka permasalahan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana kondisi Dalaraos Katering saat ini?
2. Metode *forecasting* atau peramalan mana yang paling sesuai untuk diterapkan?
3. Bagaimana implikasi manual MRP dan dampaknya pada Biaya produksi dan Profitabilitas di Dalaraos Katering?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kondisi Dalaraos saat ini.
2. Mengetahui Metode *forecasting* atau peramalan yang paling sesuai untuk diterapkan
3. Mengetahui implikasi manual MRP pada Biaya produksi dan Profitabilitas di Dalaraos Katering.

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 teoritis untuk menambah wawasan serta sebagai aplikasi ilmu yang didapat oleh penulis dan sebagai sumber referensi penelitian selanjutnya bagi pembaca. Semoga penelitian ini dapat memberikan sumbangan pemikiran dan menambah informasi mengenai manajemen perencanaan dan pengendalian persediaan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan mengenai permasalahan pada perencanaan kebutuhan bahan baku di catering, sehingga diharapkan pihak catering dapat membuat kebijaksanaan mengenai pertimbangan terhadap penerapan sistem (MRP) dengan sistem yang sebelumnya digunakan di perusahaan.