

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia terkenal dengan keragaman bahasa, budaya, dan suku bangsa. Disamping itu, kekayaan alam yang dimiliki oleh Indonesia dari Sabang sampai Merauke begitu mempesona. Panorama alam ini membuat Indonesia menjadi ikon wisata dunia. Pariwisata di Indonesia sekarang ini dianggap sebagai sektor usaha yang fenomenal. Pariwisata memang menjadi sumber devisa bagi suatu negara. Bila pariwisata dilihat sebagai suatu jenis usaha yang memiliki nilai ekonomi, maka pariwisata merupakan proses yang dapat menciptakan nilai tambah suatu barang atau jasa sebagai suatu kesatuan produk, baik yang nyata (*tangible product*) ataupun yang tidak nyata (*intangible product*). Kata wisata berasal dari bahasa Jawa kuno. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, kata itu tergolong verba (kata kerja) dan bermakna bepergian bersama – sama untuk memperluas pengetahuan, bersenang- senang, dan sebagainya. Makna yang ke dua yaitu piknik. Dari kata wisata juga terbentuk kata pariwisata sebagai padanan bahasa Inggris *tourism*. Kata *pari* dalam bahasa Jawa Kuno bermakna ‘ semua’, ‘segala’, ‘sekitar’, atau ‘sekeliling’. Maka pariwisata dapat diartikan sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan wisata. Wisata tidak hanya mencari hiburan atau bersantai- santai saja. Menurut Pendit (Sulastiyono, 2005:4) dinyatakan bahwa wisatawan ialah orang yang memasuki wilayah asing dengan tujuan apapun, bukan untuk tinggal menetap, melakukan usaha yang teratur, dan mengeluarkan uangnya di tempat yang dikunjungi serta tidak memperoleh uang dari tempat tersebut. Berdasarkan definisi tersebut maka seseorang dikatakan sebagai wisatawan jika tujuan perjalanan bukan untuk menetap dan tidak untuk bekerja mencari penghasilan. Seseorang berwisata untuk menikmati perjalanan berekreasi, menyehatkan badan, menghadiri pertemuan ilmiah, mengunjungi peristiwa olah raga, berkenalan dengan budaya lain, dan lain-lain.

Seseorang yang berwisata memerlukan berbagai kemudahan seperti sarana pengangkutan, tempat makan dan minum, jasa pelayanan, serta tempat menginap bila perjalanan memakan waktu lebih dari 24 jam, juga fasilitas kesehatan.

Tiara Suci Esa, 2015

Studi Aplikatif Metode Economic Order Quantity Serta Analisis Implikasi Terhadap Pengukuran Efisiensi Dan Efektivitas Biaya Pengadaan Bahan Baku

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

Sehubungan dengan ini maka bermunculanlah berbagai jenis angkutan, penyedia makanan, biro perjalanan, penginapan, sarana kesehatan serta sarana lainnya.

Seiring dengan adanya tren makanan sehat pada era belakangan ini, wisatawan yang berkunjung ke suatu destinasi pariwisata akan melihat ketersediaan pelayanan makanan sehat terlebih dahulu. Oleh karena itu, wisatawan yang melakukan perjalanan disamping membutuhkan sarana pariwisata umum juga membutuhkan sarana pariwisata yang bersifat khusus. Yang dimaksud dengan kebutuhan khusus ini adalah sarana yang harus ada untuk wisatawan dengan kebutuhan khusus yang berbeda dari pada wisatawan lainnya misalnya kebutuhana akan pelayanan makanan khusus (diet). Oleh karena itu, dapat dikatakan bahwa penyediaan katering diet juga merupakan unsur penunjang pariwisata. Gambaran tersebut juga merupakan suatu alasan bahwa kesehatan merupakan factor penunjang pariwisata yang cukup penting.

Salah satu daerah dengan pariwisata unggulan adalah kota Bandung. Di kota ini tidak hanya mengembangkan sektor pariwisata alam, belanja, cagar budaya, maupun wahana. Ternyata banyak para pelancong domestik maupun asing datang ke kota ini untuk sekedar menikmati wisata kuliner yang beragam. Wisata kuliner menjadi bagian yang tak terpisahkan dari kepariwisataan. Setiap wisatawan tentunya sangat membutuhkan akomodasi yang memadai dalam kegiatan wisata yang mereka lakukan, terutama makanan. Oleh karena itu, industri kuliner menjadi daya tarik bagi para pelaku bisnis untuk mencari peruntungan di bidang ini.

Usaha pelayanan makanan merupakan industri yang fenomenal dan kompleks saat ini. Jenisnya pun beragam ,antara lain meliputi *stand-stand*, pojok makanan, kafeteria, kantin di lingkungan kampus, *coffee shop*, katering dan sebagainya. Selain jenis yang sifatnya pelayanan tunggal (pesanan perorangan), jenis usaha makanan yang menjanjikan yaitu pelayanan dalam jumlah masal. Diantara berbagai jenis penyedia makanan ada yang disebut katering. Menurut Departemen Perindustrian dan Perdagangan dikatakan bahwa “ usaha jasa boga adalah usaha yang meliputi usaha penjualan makanan jadi (siap konsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, paket perjalanan haji, angkutan umum, dan sejenisnya”. Dari definisi tersebut dapat disimpulkan

bahwa usaha jasa boga/ catering merupakan salah satu pelayanan makanan yang diselenggarakan dalam jumlah banyak untuk mencari keuntungan juga agar mampu memuaskan konsumen. Pelayanan catering tidak hanya pada pemesanan *snack box* dan menu *buffet* untuk acara pernikahan, rapat, ulang tahun dan sebagainya. Para pengusaha catering harus peka terhadap tren pasar dan pandai membaca situasi pasar. Catering *diet* merupakan jenis catering yang berkembang saat ini. Pelayanan makanan *diet* sangat dibutuhkan oleh orang-orang yang memiliki riwayat penyakit tertentu. Untuk itu, catering *diet* merupakan usaha pelayanan yang cukup menjanjikan terutama dalam melayani kebutuhan makan para wisatawan dengan spesifikasi diet tertentu.

Salah satu penyedia catering *diet* yang berkembang di kota Bandung adalah PT. Griya Nutrisi. Perusahaan ini berdiri sejak tahun 2003 dengan badan usaha berbentuk CV, yaitu perusahaan catering yang menyediakan makanan *diet* dan *non diet* dibawah pengawasan ahli gizi perusahaan. Namun untuk saat ini perusahaan telah mengalami beberapa perkembangan baik dari jumlah kerjasama dengan rumah sakit, jumlah klien, catering *diet*, catering umum, maupun jumlah karyawan yang telah mencapai lebih dari 100 karyawan serta jenis usaha yang berubah menjadi PT Griya Nutrisi

Usaha catering memiliki potensi besar dan akan selalu bertambah. Selain itu inovasi yang terus dilakukan dalam bidang makanan yang telah berkembang akan membuat bisnis catering menjadi semakin menguntungkan. Meskipun demikian usaha makanan harus dilakukan secara realistis. Sangat beresiko jika membangun usaha ini tanpa mengetahui kesulitan yang akan dihadapi, melakukan perencanaan, dan ditunjang dengan keahlian yang baik. Perhitungan mengenai biaya-biaya yang pasti dikeluarkan harus dilakukan dengan tepat sehingga tidak menimbulkan kerugian. Oleh karena itu, perlu didukung oleh ilmu pengetahuan yang berkaitan dengan catering.

Dewasa ini dalam suatu usaha makanan, persediaan memiliki peranan penting. Berdasarkan hasil penelitian di berbagai jenis perusahaan produksi, diperoleh kesimpulan bahwa biaya persediaan merupakan biaya terbesar pada produksi. Jika dikaitkan dengan persaingan pasar yang sangat tajam, maka perusahaan dituntut untuk lebih mengefisienkan biaya persediaan. Tuntutan itu semakin

mengemuka berkaitan dengan kenyataan bahwa permintaan jauh lebih kecil dibandingkan dengan kemampuan produksi total. Andaikan perusahaan dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi maka perusahaan dapat meningkatkan laba dengan jumlah yang ekuivalen sebesar peningkatan efisiensi tersebut. Dari gambaran itu sangat jelas membuktikan pentingnya pengendalian biaya persediaan.

Guna mencapai peningkatan efisiensi persediaan ini, para pakar manajemen operasional menawarkan berbagai macam konsep, salah satunya adalah konsep *Economic Order Quantity (EOQ)*. Menurut Heizer dan Render (Haming, 2012:32) EOQ adalah model permintaan terikat yang menggunakan daftar kebutuhan bahan, status persediaan, penerimaan yang diperkirakan, dan jadwal produksi induk, yang dipakai untuk menentukan kebutuhan material yang akan digunakan. Konsep ini menawarkan cara menurunkan biaya persediaan dengan dengan melakukan pembelian bahan baku dalam jumlah masal dengan biaya terendah.

Melakukan suatu pengadaan bahan baku *staff inventory* perlu melihara sumber pasokan, memelihara material sejak berada dalam perusahaan, serta pemanfaatan waktu yang tepat. Perusahaan harus mampu membangun kerja sama dengan pihak pemasok, baik melalui ikatan kontrak kemitraan ataupun melalui hubungan bisnis yang saling menguntungkan. Kemampuan memelihara hubungan baik dengan pemasok menjadijaminan lancarnya suatu produksi secara berkesinambungan dengan memungkinkan untuk dapat memperoleh material secara tepat waktu, tepat jumlah, tepat mutu, dan tepat harga. Sehubungan dengan hal itu maka pihak yang bertanggungjawab harus mampu memberikan jaminan bahwa setiap item persediaan terpelihara dengan baik, aman, tidak rusak sejak diterima hingga diproduksi. Dalam mengefisienkan dan mengefektifkan kegiatan pengolahan makanan, jumlah bahan baku serta waktu pengadaannya (*lead time*) harus sesuai dengan jadwal produksi. Persediaan jangan sampai terlalu banyak, juga sebaiknya jangan terlalu sedikit. Persediaan menjadi objek yang sangat vital dalam produksi sehingga disebut sebagai sumber daya ekonomi. Untuk itu perlu diadakan dan disimpan untuk menunjang kegiatan produksi. Bentuk dari sumber

daya ekonomi ini beragam, dapat berupa kapasitas produksi, waktu yang tersedia, tenaga kerja, bahan baku, dan bahan penunjang lainnya.

Permasalahan dalam sistem pengendalian bahan baku seringkali diabaikan oleh perusahaan. Misalnya pembelian bahan baku yang tidak disesuaikan dengan jumlah dan waktu pemesanan yang tepat sehingga mengakibatkan tingginya biaya pengadaan bahan baku. Hal ini juga mengakibatkan kurangnya persediaan jika pemesanan terlalu sedikit dan kelebihan persediaan sehingga tertimbun lama dan mengakibatkan rusaknya bahan baku. Jika keadaan ini terus berlanjut perusahaan dapat mengalami kerugian karena bahan baku yang tertimbun lama- kelamaan menjadi rusak, busuk, kadaluarsa sehingga menjadi tidak layak dipakai. Padahal hal ini merupakan bagian terpenting yang berimplikasi pada biaya produksi. Berikut merupakan tabel *Spoilage Report* di PT.GriyaNutrisi.

Tabel 1.1
Spoilage Report Dept.of Storage
Desember-Maret 2014

No	Item	Tanggal	Qty (pcs)	Keterangan	Jml Rp
1	Telur Ayam	9-Des	5	Busuk	6.500
2	MiTelor 3 Ayam	12-Des	2	Rusak	7.128
3	An Mum LactaCoklat 400gr	15-Jan	6	Kadaluarsa	
4	Susu Low Fat 200ml	16-Jan	3	Kadaluarsa	17.700
5	S26 LBW Gold 100ml	22-Jan	14	Kadaluarsa	1.838.200
6	Neocate 400gr	30-Jan	2	Kadaluarsa	
7	S26 LBW Gold 100ml	30-Feb	4	Kadaluarsa	525.200
8	Nutrilon Royal 3 400gr	30-Feb	1	Kadaluarsa	
9	Isomil 400gr	30-Feb	2	Kadaluarsa	
10	Peptamen 400gr	30-Mar	15	Kadaluarsa	250.073
11	Nutrocid	16-Mar	3	Kadaluarsa	
Jumlah					

Sumber :DokumenPT.Griya Nutrisi, 2015

Tabel 1.2
Spoilage Report unit Paviliun Parahyangan
Februari-Maret 2014

No	Item	Tanggal	Qty (Kg)	Keterangan	Jml Rp
1	IkanKakap	6-Feb	0.25	Duri	-
2	IkanKakap	9-Feb	0.1	Duri	-
3	IkanKakap	12-Feb	0.15	Duri	-
4	Kentang	14-Feb	0.5	Busuk	6.500
5	Kentang	18-Feb	0.25	Busuk	3.250
6	IkanKakap	18-Feb	0.1	Duri	-
7	Kentang	2-Mar	0.5	Busuk	6.500
8	Kentang	3-Mar	0.45	Busuk	4.950
9	IkanKakap	3-Mar	0.1	Duri	-
10	Tofu	3-Mar	0.05	Busuk	1000
Jumlah					22.200

Sumber :DokumenPT.Griya Nutrisi, 2015.

Dari tabel di atas dapat diketahui bahwa beberapa bahan baku mengalami kerusakan, busuk, juga kadaluarsa sehingga menjadi tidak layak dipakai. Selama kurun waktu Desember-Maret ditemukan sembilan jenis bahan baku *groceries* yang telah kadaluarsa dengan kuantitas total 58 dari 11 item. Tabel kedua menunjukkan *spoilage report* di *kitchen* unit Paviliun Parahyangan PT. Griya Nutrisi periode Februari-Maret. Berdasarkan data tersebut bahan baku *perishable* banyak terbuang akibat kerusakan. Kebanyakan jenis kerusakan yang terjadi yaitu busuk. Bahan baku yang terbuang diantaranya, kentang sebanyak 1,7 Kg, Tofu sebanyak 0,05 Kg,. Kerusakan tersebut menimbulkan biaya yang tidak seharusnya dikeluarkan. Hal ini terjadi akibat penumpukan bahan baku yang disebabkan oleh pembelian bahan baku yang tidak diperhitungkan dengan baik. Jika keadaan ini terus dibiarkan terus- menerus akan mengakibatkan kerugian pada perusahaan.

Dalam suatu bisnis makanan terdapat paradigma yang dinyatakan dalam jurnal *Succlife Catering's Approach to Continous Improvement* (Christoper, 1994)

Tiara Suci Esa, 2015

Studi Aplikatif Metode Economic Order Quantity Serta Analisis Implikasi Terhadap Pengukuran Efisiensi Dan Efektivitas Biaya Pengadaanbahan Baku

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

bahwa kualitas perusahaan dilihat dari tiga unsur, yaitu memiliki banyak konsumen, penjualan meningkat, dan keuntungan bertambah. Untuk menambah keuntungan artinya biaya produksi harus ditekan sehingga keuntungan yang diperoleh lebih banyak, harga jual lebih bersaing, dan konsumen pun akan bertambah. Oleh karena itu perlu perhatian penting pada pengadaan biaya bahan baku. Pembelian bahan baku tentunya disesuaikan dengan jumlah produksi yang akan dicapai. Fenomena yang terjadi biasanya pemesanan dilakukan tanpa memperhitungkan dengan pasti jumlah pembelian bahan baku. Efeknya ada dua kemungkinan, bisa terjadi kekurangan, bisa pula kelebihan bahan baku. Keduanya berdampak buruk pada kegiatan produksi. Ketika pemesanan bahan baku melebihi pesanan catering yang akan terjadi adalah penumpukan bahan baku. Jika yang tertimbun adalah bahan baku yang mudah rusak (*perishable*) seiring dengan berjalannya waktu, dalam kurun waktu singkat bahan baku tersebut akan rusak dan membusuk.

Biaya kerusakan ini menjadi tanggungan perusahaan karena kecerobohan dalam melakukan pesanan. Hal serupa terjadi jika pembelian bahan baku kurang dari jumlah yang seharusnya. Kekurangan bahan baku menyebabkan terhambatnya kegiatan produksi karena harus melakukan pemesanan ulang yang cukup memakan waktu. Terjadi kemungkinan terlambatnya pengiriman pesanan kepada konsumen yang menyebabkan hilangnya kepercayaan konsumen terhadap perusahaan. Jika terjadi maka artinya kualitas perusahaan menurun karena tidak memenuhi salah satu dari tiga kriteria perusahaan yang berkualitas.

Pengendalian sumber daya ekonomi menjadi aspek utama untuk suatu produksi. Pada perusahaan yang berbentuk Perseroan Terbatas (PT), kelebihan atau kekurangan pemesanan bahan baku seharusnya dapat dihindari. Namun pada kenyataannya kecerobohan dalam pembelian bahan baku masih saja terjadi di PT. Griya Nutrisi. Padahal jika Sumber Daya Ekonomi dikendalikan dengan baik akan mampu menekan biaya produksi yang akan berdampak pada peningkatan profit. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis akan membahas mengenai sistem penerapan EOQ di PT. Griya Nutrisi yang membatasi hanya pada persediaan fisik berupa bahan baku (*raw material*) dengan judul “**Studi Aplikatif**

Metode *Economic Order Quantity* serta Analisa Implikasi terhadap Pengukuran Efisiensi dan Efektivitas Biaya Pengadaan Bahan Baku’.

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah dipaparkan dapat diketahui bahwa inti permasalahan pada penelitian ini adalah sering kali muncul biaya-biaya akibat pengadaan bahan baku yang tidak diperhitungkan dengan baik.

Adapun permasalahan secara rinci penulis uraikan dalam beberapa poin, yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana gambaran umum sistem pengendalian bahan baku di PT.Griya Nutrisi.
2. Bagaimana gambaran umum efisiensi dan efektivitas bahan baku di PT. Griya Nutrisi.
3. Bagaimana tingkat efisiensi dan efektivitas dalam pengadaan bahan baku model *Economic Order Quantity* di PT Griya Nutrisi.

1.3 Tujuan Penelitian

Dalam penulisan laporan ini ada beberapa tujuan yang ingin disampaikan penulis, diantaranya :

1. Untuk memperoleh temuan mengenai gambaran umum system pengendalian bahan baku di PT.Griya Nutrisi.
2. Untuk memperoleh temuan mengenai gambaran umum efisiensi dan efektivitas bahan baku di PT. Griya Nutrisi.
3. Untuk memperoleh temuan mengenai tingkat efisiensi dan efektivitas dalam pengadaan bahan baku model *Economic Order Quantity* di PT Griya Nutrisi.

1.4 Manfaat Penelitian

Dari penelitian yang dilakukan di PT. Griya Nutrisi dapat diperoleh manfaat dari segi teori dan segi praktik, yaitu :

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini berguna dalam rangka pengembangan ilmu pengetahuan di bidang industri makanan khususnya untuk pelayanan jasa katering *diet* dengan mengaplikasikan *Economic Order Quantity (EOQ)* pada pemesanan bahan baku.

2. Manfaat Praktis

Berdasarkan penelitian yang akan dilaksanakan ini dapat diketahui bahwa penggunaan pendekatan *Economic Order Quantity* mampu meminimalisir kerugian yang ditanggung akibat pemesanan yang tidak proporsional sehingga memunculkan biaya pengadaan bahan baku yang tinggi.