

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Dalam dekade ini, perkembangan pariwisata sudah berkembang pesat dan terjadi fenomena yang sangat global yang melibatkan banyak orang dalam perkembangannya, baik dikalangan masyarakat, industri pariwisata maupun kalangan pemerintah. Hal ini berdasarkan Undang-Undang RI No.10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan "*Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan Pemerintah Daerah.*"

Undang-undang kepariwisataan sangat dibutuhkan untuk mengatur pariwisata di Indonesia mengingat bisnis pariwisata di Indonesia cukup potensial jika dilihat, Indonesia secara alami memiliki banyak potensi keindahan alam, keragaman dan keunikan budaya dan lain sebagainya. Kesemua potensi tersebut menjadi modal dalam industri pariwisata dan masih tetap terjaga kelestariannya. Globalisasi yang terjadi dewasa ini memberikan banyak dampak positif diberbagai bidang, salah satunya berdampak pada semakin luas dan berkembangnya dalam bidang pariwisata dan berpengaruh besar terhadap perekonomian Negara.

Perkembangan pariwisata Indonesia saat ini belum merata yang mana Indonesia masih mengandalkan pulau Bali sebagai pusat pariwisata padahal banyak daerah-daerah di Indonesia memiliki potensi yang luar biasa untuk dijadikan kota wisata namun kurangnya promosi membuat daerah-daerah tersebut kurang diminati karena ketidaktahuan khususnya wisatawan mancanegara tentang potensi keindahan alam dan keragaman budaya yang ada di Indonesia. Selain promosi yang baik ada hal yang perlu disiapkan untuk menjadikan pariwisata lebih berkembang dengan menyiapkan faktor pendukung wisata seperti sarana dan fasilitas yang memadai dan yang paling penting adalah membangun kesiapan masyarakat akan pariwisata.

Salah satunya Kota Bandung sekarang telah menjadi salah satu kota pariwisata di Indonesia, dengan mulai banyaknya orang-orang yang datang ke Kota Bandung untuk berliburan dan meluangkan waktunya untuk bersenang-senang yang dalam hal ini disebut sebagai wisatawan. Pembangunan berbagai fasilitas yang terjadi ikut berperan penting dalam jumlah kedatangan wisatawan ke Kota Bandung. Salah satunya dengan dibangunnya jalan tol Cipularang pada tahun 2005. Yang mempermudah wisatawan untuk datang ke Kota Bandung yang dulunya waktu tempuh Jakarta-Bandung melalui akses melalui Purwakarta/Puncak memakan waktu 5 jam sekarang dapat dipersingkat menjadi 2-3 jam melalui tol Cipularang.

Dengan meningkatnya jumlah wisatawan datang ke Kota Bandung ikut berdampak pada perkembangan industri kreatif di Kota Bandung semakin menunjukan eksistensinya bagi perkembangan pariwisata Kota Bandung. Dimana saat ini industri kreatif merupakan salah satu daya tarik wisatawan ke Kota Bandung. Oleh karena itu pada bulan Juli 2007 Kota Bandung terpilih sebagai Pilot Project Kota Kreatif se-ASIA Timur.

Salah satu potensi sektor ekonomi kreatif yang dimiliki Kota Bandung yaitu wisata kulinernya. Dengan terpilihnya Kota Bandung sebagai kota kreatif ikut meningkatkan kunjungan wisatawan ke Kota Bandung baik wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik yang berkunjung ke Kota Bandung.

Tabel 1.1
Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung

Tahun	Wisatawan		
	Mancanegara	Domestik	Jumlah
2008	74.730	1.346.729	1.421.459
2009	168.712	2.928.157	3.096.869
2010	180.603	3.024.666	3.205.269
2011	194.062	3.882.010	4.070.072
2012	158.848	3.354.857	3.513.705
2013	170.982	3.726.477	3.897.429
2014	343.180	5.284.241	5.627.421

Sumber: Badan Pusat Statistik Kota Bandung 2015

Dari data tersebut menunjukkan jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Bandung tiap tahunnya mengalami peningkatan namun pada tahun 2012 terjadi penurunan tetapi pada tahun 2013 terjadi lagi peningkatan jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Bandung. Pada tahun 2014 jumlah wisatawan yang datang ke Bandung mengalami peningkatan yang cukup pesat menurut Badan Pusat Statistik Kota Bandung jumlah wisatawan mengalami peningkatan sebesar 49,01% dibandingkan tahun 2013.

Hal tersebut membuktikan bahwa Bandung memiliki daya tarik wisata yang cukup potensial untuk para pelaku usaha untuk mengembangkan bisnis di Kota Bandung. Selain mempunyai julukan *Paris van Java* atau kota Parisnya pulau Jawa, Bandung pun dikenal sebagai surganya wisata kuliner yang banyak dijumpai restoran, café, bar, dan usaha jasa boga atau catering yang semakin lama semakin menjamur di Kota Bandung. Hal ini dapat dilihat dari data jumlah restoran, rumah makan, café dan bar di Kota Bandung sebagai berikut:

Tabel 1.2
Rekapitulasi Potensi Restoran dan Rumah Makan berijin di Kota Bandung Tahun 2015

No	Klasifikasi	Jumlah Potensi
1	Restoran	366
2	Rumah Makan	367
3	Café	13
4	Bar	13
5	Jumlah	759

Sumber : Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung Tahun 2015

Dari data di atas menunjukkan bahwa di Kota Bandung sangat banyak Restoran, rumah makan, café maupun bar yang ada di Kota ini. Semakin banyaknya bermunculan restoran, café, bar yang ada di Kota Bandung membuat persaingan antara pengusaha bisnis kuliner semakin ketat. Sehingga pengusaha dituntut untuk berpikir kreatif dalam menjalankan usahannya untuk menarik minat para konsumen untuk datang ke tempat usaha mereka.

Salah satu cafe yang terdapat di Kota Bandung yaitu District 29 yang beralamatkan di jalan Bungur No.29 Bandung dimana cafe ini masih terbilang baru berdiri sekitar bulan Februari 2015. Namun untuk ukuran café baru pendapatan café ini terbilang cukup bagus walaupun masih belum stabil. Hal ini dapat dilihat dari data penjualan di bawah ini.

Tabel 1.3
Data Penjualan District 29
Periode Maret- Januari 2016

Bulan	Penjualan
Maret	Rp. 120.687.943
April	Rp. 165.764.200
Mei	Rp. 132.687.631
Juni	Rp. 172.807.540
Juli	Rp. 167.466.985
Agustus	Rp. 140.820.186
September	Rp. 150.710.044
Oktober	Rp. 154.884.118
November	Rp. 148.238.068
Desember	Rp. 117.474.044
Januari	Rp. 109.836.696

Sumber: Cafe District 29, 2016

Berdasarkan data penjualan diatas dapat diketahui di District 29 mengalami grafik yang naik turun dimana penjualan tertinggi berada dalam bulan Juni 2015 sebesar Rp. 172.807.540. Sedangkan penjualan terendah terjadi pada bulan Januari 2016 sebesar Rp. 109.836.696 dibandingkan bulan-bulan sebelumnya.

District 29 mengusung tema casual untuk cafe mereka dengan target pasar utama mereka kalangan anak muda. Dimana kalangan anak muda lebih suka menghabiskan waktu di café sekedar untuk ngobrol-ngobrol santai dengan teman-temannya dan cenderung memesan minuman maupun makanan ringan. Sehingga menu yang di usung oleh District 29 ini lebih ke arah menu-menu western sebagai menu andalan dari cafe mereka.

Selain makanan Café District 29 juga memiliki banyak pilihan jenis minuman yang disediakan seperti aneka *tea*, *coffe*, *blended*, *mojito*, air mineral dan juga menyediakan minuman beralkohol dalam kemasan. Untuk pendapatan dari minuman sendiri Café District juga menyumbang cukup besar sekitar 40-50% dari total pendapatan. Hal ini bisa dilihat dari data persentase pendapatan minuman selama Bulan Oktober-Januari 2016.

Tabel 1.4
Data Persentase Pendapatan Minuman
Periode Bulan Oktober-Januari 2016

Bulan	Total Pendapatan	Pendapatan Minuman	%
Oktober	Rp 154,884,118	Rp 70,085,568	45.25%
November	Rp 148,238,068	Rp 70,479,568	47.54%
Desember	Rp 117,474,044	Rp 62,704,044	53.38%
Januari, 2016	Rp 109,836,696	Rp 47,488,696	43.24%

Sumber: Data Café District 29 yang diolah 2016

Pendapatan minuman selama Bulan Oktober sampai Januari 2016 di café ini sekitar diatas 40% -50% dari total pendapatan. Dimana pendapatan tertinggi terdapat pada Bulan Desember yaitu sebesar 53.38% sedangkan untuk pendapatan minuman terendah terdapat pada Bulan Januari 2016 sebesar 43.24% yang mana hal ini berbanding lurus dengan total pendapatan keseluruhan yang didapat oleh Café District 29. Namun untuk keuntungan yang didapat dari café District 29 masih tidak stabil seperti yang terlihat di tabel berikut ini:

Tabel 1.5
Data Profitabilitas di Café District 29
Periode Bulan Oktober-Januari 2016

Bulan	Revenue	Gross Profit	Net Profit	
		Rp	Rp	%
Oktober	154,884,118.00	79,205,763.55	46,759,219.72	30%
November	148,238,068.00	79,563,535.10	47,625,855.58	32%
Desember	117,474,044.00	59,578,689.46	25,030,840.40	21%
Januari	109,836,696.00	55,095,955.00	23,997,508.68	22%

Sumber: Data Café District 29 yang diolah 2016

Dari tabel di atas dapat terlihat bahwa keuntungan yang didapat oleh Café District 29 tidak stabil yang mana dimana dapat terlihat pada bulan Desember 2015 dan Januari 2016 keuntungan yang didapat oleh Café District cukup kecil yaitu dengan persentase *net profit* 21% atau kurang dari 25% yang ditetapkan oleh Café district untuk standar pendapatan bersih.

Profitabilitas dalam satu usaha dipengaruhi berbagai berbagai faktor salah satunya adalah persediaan bahan baku. Dimana persediaan menurut Hendra Kusuma “Persediaan didefinisikan sebagai barang-barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada periode mendatang” (Kusuma, 2004, hal. 131). Seharusnya persediaan bahan baku dalam suatu perusahaan harus direncanakan dengan baik, apabila persediaan bahan baku tidak direncanakan akan menimbulkan resiko yang cukup tinggi bagi perusahaan yaitu *spoilage* dan juga kekurangan bahan baku untuk produksi.

Dalam proses persediaan bahan baku harus direncanakan dengan baik terutama untuk menu item yang menggunakan bahan baku yang tidak tahan lama (*perishable*). Hal ini guna menghindari terjadinya *spoilage* yang dapat mengurangi keuntungan yang didapat perusahaan dari menu item. Mengingat penjualan di District 29 belum terlalu stabil yang mana apabila proses persediaan bahan baku tidak direncanakan dengan baik akan menyebabkan beberapa bahan baku yang tidak tahan lama akan mengalami *spoilage*. Seperti yang terjadi pada bahan baku di bawah ini yang mengalami kerusakan baik itu busuk maupun expired yang terjadi di Café District 29 Bandung sebagai berikut:

Tabel 1.6
Data Bahan baku Minuman Spoiled Report
Periode Oktober-Januari 2016

Nama Bahan Baku	Unit	Qty	Keterangan
Sun Quick Orange	Btl	1	Expired
Lemongrass	Pcs	12	Kering
Daun Mint	Gr	450	Kering, Busuk Bau
Tea	Ml	200	Basi
Buah Lychee	Can	2	Busuk
Thai tea	Ltr	1	Basi
Lemon Slice	Pcs	4	Busuk, bau
Mangga	Gr	500	Busuk

Jeruk	Gr	600	Busuk
Strawberry	Gr	800	Busuk
Kiwi	Gr	350	Busuk

Sumber : Cafe District 29,2016

Dari data diatas ada beberapa bahan baku minuman yang mengalami expired, kering, busuk, bau, maupun berjamur hal ini terjadi dikarenakan beberapa hal yang pertama, pembelian yang terlalu banyak yang tidak sebanding dengan penjualan menu yang menggunakan bahan baku tersebut dan yang kedua, dimana di District proses pembuatan minuman ada 2 yaitu *make to order* maupun dilakukan *preparation* terlebih dahulu sebelum disajikan ke tamu. Pada proses *preparation* ini sering kali tidak direncanakan dengan baik sehingga terjadi *overstock* akibatnya banyak yang terbuang.

Selain sering terjadi *spoilage* sering juga terjadi beberapa item menu yang kekurangan bahan baku yang menyebabkan menu tersebut tidak bisa diproduksi karena kekurangan tersebut. Sehingga apabila tamu memesan menu item tersebut tidak tersedia yang bisa membuat tamu merasa kecewa terhadap hal tersebut. Salah satu metode yang dapat digunakan dalam proses perencanaan bahan baku adalah metode *Material Requirement Planning* (MRP) dimana menurut Pontas MRP adalah penentuan jumlah setiap jenis bahan baku yang dibutuhkan selama satu masa tertentu dalam pembuatan barang jadi untuk memenuhi permintaan barang jadi yang bersangkutan selama masa tersebut (Pardede, 2007, hal. 522).

Metode MRP ini menurut Barry Render dan Jay Heizer “MRP lebih baik diterapkan dimanufaktur produk dependen yang berarti, permintaan satu produk berkaitan dengan permintaan untuk produk lainnya” (Render & Heizer, 2001 hal.356). Di bisnis jasa makanan seperti restoran setiap bahan baku bersifat dependen yang mana permintaan bahan baku sangat berpengaruh terhadap permintaan menu yang menggunakan bahan baku tersebut, sehingga metode sangat cocok digunakan untuk bisnis restoran maupun bisnis makanan yang lainnya

Sistem MRP menurut M. Syamsul Ma'arif dan Hendri Tanjung “Dalam sistem MRP kendali yang dilakukan adalah kendali seluruh barang. Meskipun

barang itu kecil dan dibutuhkan dalam jumlah sedikit, tetap diperlukan dan harus tersedia” (Ma'arif & Tanjung, 2006, hal. 330).

Dimana tujuan utama menurut (Herjanto, 2007, hal. 276) sistem MRP bertujuan meminimalkan persediaan, MRP menentukan berapa banyak atau suatu komponen diperlukan disesuaikan dengan jadwal induk produksi (*master production schedule*). Dengan menggunakan metode ini, pengadaan (pembelian) atas komponen-komponen yang diperlukan untuk suatu rencana produksi dapat sebatas yang diperlukan saja sehingga dapat meminimalkan biaya persediaan.

Jika dilihat dari tujuan tersebut MRP dapat digunakan untuk merencanakan pengadaan bahan baku di usaha jasa boga khususnya untuk pengadaan bahan baku yang bersifat *perishable* atau bersifat tidak tahan lama yang mana diharapkan dengan menggunakan metode MRP ini persediaan bahan baku *perishable* disesuaikan dengan kebutuhan yang mana dapat mengurangi terjadinya kebusukan maupun kerusakan bahan baku.

Selain itu sistem yang ada di café District 29 masih bersifat konvensional dan lebih mengandalkan pengalaman yang ada sebelumnya, sehingga perencanaan dalam pengadaan bahan baku masih banyak terjadi bahan baku yang overstock sehingga berpengaruh biaya operasional yang semakin besar yang mengakibatkan pendapatan untuk perusahaan semakin kecil. Apabila proses perencanaan bahan baku direncanakan dengan baik hal ini sangat membantu dalam meningkatkan *profitabilitas* perusahaan yang merupakan tujuan usaha yang dilaksanakan.

Sehingga diharapkan apabila dengan menggunakan sistem *Material Requirement Planning* (MRP) yang mana dalam hal ini sistem yang lebih modern atau sistem yang menggunakan sistem komputer proses pengadaan bahan baku menjadi lebih mudah dan para pengusaha dapat mengontrol dan mengoptimalkan persediaan bahan baku sehingga dapat mengoptimalkan persediaan yang ada.

Berdasarkan latar belakang yang penulis paparkan di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang MRP yang dibandingkan dengan sistem perhitungan yang telah dipakai selama ini yang diterapkan dalam Cafe

District 29 Bandung dengan mengangkat judul “**Analisis Penerapan Manual *Material Requirement Planning* (MRP) serta Implikasinya Terhadap Profitabilitas Pada Menu Populer Beverage Di Café District 29 Bandung**”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang terdapat pada latar belakang masalah yang telah diuraikan di atas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perencanaan jumlah permintaan bahan baku dengan menggunakan metode peramalan (*forecasting*) terhadap bahan baku yang dibutuhkan di masa yang akan datang untuk menu populer di Cafe District 29 Bandung?
2. Bagaimana perencanaan persediaan bahan baku sebelum dan sesudah diberikan perlakuan sistem *Material Requirement Planning* (MRP) di bandingkan dengan sistem yang ada di Cafe District 29 Bandung?
3. Bagaimana implikasi *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap *profitabilitas* di Cafe District 29 Bandung?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian yang ingin dicapai adalah:

1. Mengetahui perencanaan jumlah permintaan bahan baku dengan menggunakan metode peramalan (*forecasting*) terhadap bahan baku yang dibutuhkan di masa yang akan datang pada menu populer di Café District 29 Bandung.
2. Mengetahui perencanaan persediaan bahan baku sebelum dan sesudah diberikan perlakuan sistem *Material Requirement Planning* (MRP) di bandingkan dengan sistem yang ada di Cafe District 29 Bandung.
3. Mengetahui implikasi *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap harga dan profitabilitas di Cafe District 29 Bandung.

1.4. Manfaat Penelitian

Selain penelitian ini memiliki tujuan yang ingin di capai penelitian ini diharapkan dapat memberikan suatu masukan yang bermanfaat bagi semua pihak,

baik mamfaat secara teoritis maupun secara praktis, adapapun mamfaat atau kegunaan penelitian diantaranya yaitu:

1.4.1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberi mamfaat secara teoritis untuk memperluas wawasan dan pengetahuan serta sumbangan penelitian terhadap Pariwisata Indonesia khususnya industri jasa boga agar memiliki standar oprasional yang lebih modern khususnya mengenai persediaan bahan baku yang mana dalam hal ini perencanaan bahan baku dapat menggunakan sistem *Material Requirement Planning* (MRP). Dimana MRP ini dapat memberikan pengetahuan lebih mengenai pentingnya perhitungan secara cermat terhadap sistem pengadaan bahan baku yang memiliki pengaruh terhadap profitabilitas perusahaan agar dapat bersaing dengan pariwsata negara lain yang telah memiliki standar yang baku.

1.4.2. Manfaat Praktis

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

1. Bagi pihak terkait yaitu Café District 29 , dimana mamfaat yang dapat diambil dari penelitian yaitu sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan langkah-langkah maupun kebijakan, terutama yang berhubungan dengan persediaan bahan baku dan dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk mengguanakan teknologi yang lebih modern dibandingkan dengan sebelumnya.
2. Bagi mahasiswa sebagai bahan rujukan maupun pembanding untuk peneliti yang memiliki keterkaitan dengan penelitian ini.
3. Bagi penulis sendiri mempunyai mamfaat untuk menambah wawasan khususnya tentang penting sistem pengendalian bahan baku dalam suatu perusahaan guna meningkatkan keuntungan suatu perusahaan.
4. Bagi pariwisata umumnya dapat memberikan mamfaat berupa bahan pertimbangan untuk dapat memperbaharui sistem yang ada dalam

industri pariwisata khususnya jasa boga ke arah sistem yang lebih moderen dan terkomputerisasi agar bisa bersaing