

# BAB I

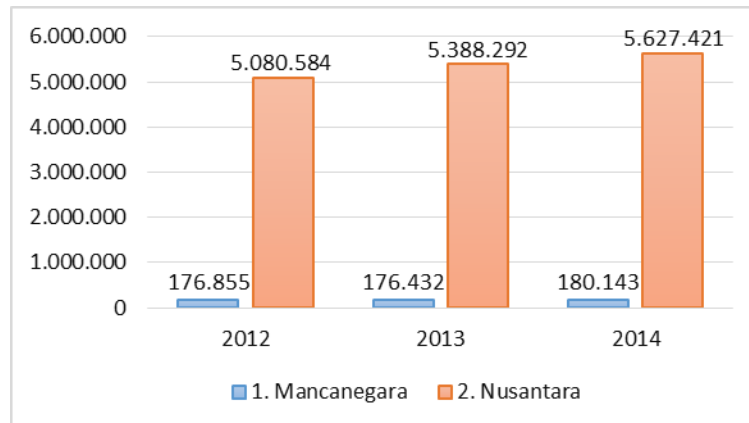
## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Dalam perkembangan industri pariwisata di Indonesia pada saat ini dimana dunia usaha berkembang pesat, pengusaha dituntut untuk bekerja lebih efisien dalam menjaga kelangsungan operasional dalam perusahaan. Pariwisata adalah suatu perjalanan yang dilakukan untuk sementara waktu yang diselenggarakan dari suatu tempat ke tempat yang lain dengan tujuan bukan untuk berusaha (*business*) atau mencari nafkah di tempat yang dikunjungi, tetapi semata – mata menikmati perjalanan tersebut (Yoeti, 2000:21).

Dunia pariwisata di Indonesia pada saat ini dapat menjadi daya tarik terhadap wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Salah satu tujuan pariwisata adalah Kota Bandung. Berikut ini merupakan data perkembangan wisatawan domestik dan mancanegara yang datang ke Kota Bandung tahun 2012 – 2015:

**Tabel 1.1**  
**Data Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung**



Sumber : Disbudpar Kota Bandung 2015

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa di Kota Bandung setiap tahunnya mengalami kenaikan yang cukup drastis pada kunjungan wisatawan nusantara, sedangkan wisatawan mancanegara mengalami penurunan di tahun 2013 dan

mengalami kenaikan yang cukup besar pada tahun 2014. Untuk kunjungan wisata Kota Bandung mampu menarik para wisatawan untuk berkunjung atau bahkan bermalam pada kota ini.

Melihat dari kunjungan wisatawan yang datang ke Kota Bandung memberikan banyak peluang untuk mendirikan sebuah industri pariwisata. Seperti yang dikemukakan oleh Undang – Undang Republik Indonesia No. 10 tahun 2009 Tentang Kepariwisata bahwa industri pariwisata menurut Undang – Undang No. 10 Tentang Kepariwisata (PPID, 2015) adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata.

Hotel merupakan suatu perusahaan yang menyediakan fasilitas kamar tidur untuk istirahat bagi pengunjung yang sedang sedang berwisata di dalam maupun luar kota. Dibawah ini merupakan daftar hotel berbintang di Kota Bandung.

**Tabel 1.2**  
**Data Hotel Berbintang di Kota Bandung**

<b>Klasifikasi Hotel</b>	<b>Jumlah</b>
Hotel bintang 1 (*)	10
Hotel bintang 2 (**)	25
Hotel bintang 3 (***)	41
Hotel bintang 4 (****)	32
Hotel bintang 5 (*****)	9
<b>Total</b>	<b>117</b>

*Sumber : Disbudpar Kota Bandung 2015*

Dilihat dari tabel 1.2 diatas bahwa Kota Bandung memiliki 117 hotel berbintang, jumlah yang paling sedikit berada pada hotel bintang lima (\*\*\*\*\*) dengan jumlah sembilan, sedangkan hotel bintang tiga (\*\*\*) memiliki jumlah yang lebih banyak dibandingkan dengan klasifikasi hotel yang lain yaitu 41.

Dibawah ini merupakan daftar hotel yang berada di area Jl. Setiabudhi Kota Bandung:

**Tabel 1.3**  
**Daftar Hotel di Kota Bandung**

No	Nama Hotel	Klasifikasi	Alamat
1	Abadi Asri	Bintang 2	Jl. Dr Setiabudhi No. 287
2	Alam Permai	Bintang 2	Jl. Dr Setiabudhi No. 432
3	Amaris Hotel	Bintang 2	Jl. Dr Setiabudhi No. 156
4	Enhaii Hotel	Bintang 2	Jl. Dr Setiabudhi No. 186H
5	Salis Hotel	Bintang 2	Jl. Dr Setiabudhi No. 272
6	Travello Hotel	Bintang 2	Jl. Dr Setiabudhi No. 268
7	Gumilang Regency	Bintang 3	Jl. Dr Setiabudhi No. 323-325
8	Isola Resort	Bintang 3	Jl. Dr Setiabudhi
9	Talagasari Hotel	Bintang 3	Jl. Dr Setiabudhi No. 269
10	The Cipaku Garden Hotel	Bintang 3	Jln. Cipaku Indah XI No. 2, Setiabudi, Bandung
<b>11</b>	<b>Banana Inn Hotel</b>	<b>Bintang 4</b>	<b>Jl. Dr Setiabudhi No. 191</b>
12	Grand Setiabudhi	Bintang 4	Jl. Dr Setiabudhi No. 130-134
13	Mercure Hotel	Bintang 4	Jl. Dr Setiabudhi no. 269 – 275
14	Hotel Talaga Sari Permai	Bintang 4	Jl. Dr Setiabudhi No. 269-275
15	Asmila Boutique Hotel	Bintang 4	Jln. Dr. Setiabudi no. 54
16	Green Hill Universal	Bintang 5	Jl. Dr Setiabudhi No. 376

*Sumber: Disbudpar Kota Bandung, Januari 2015*

Berdasarkan data Dinas Pariwisata Kota Bandung 2015 di sepanjang Jl. Setiabudhi terdapat 16 hotel mulai dari bintang dua (\*\*\*) sampai hotel bintang lima (\*\*\*\*\*), salah satu hotel bintang empat (\*\*\*\*) di Jl. Setiabudhi Kota Bandung adalah Banana Inn Hotel yang beralamat di Jl. Setiabudhi No. 191. Banana Inn Hotel merupakan salah satu bagian dari *Kagum Hotels Group* yang merupakan salah satu grup hotel di Indonesia.

Banana Inn Hotel Bandung memiliki sarana *food and beverage* (F&B) yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan para tamu, baik tamu yang menginap maupun tamu yang berkunjung untuk keperluan lainnya. Sarana F&B yang disediakan adalah *B'Leaf Restaurant* yang menyediakan berbagai macam makanan dan minuman *a'la carte*, *Robusta Lounge* yang menyediakan berbagai macam *cocktails*, *Carrera Boutique Karaoke and Bar*, *Banana Spa*, *Fitness centre and sauna*.

Dalam kelangsungan proses operasi perusahaan akan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti: teknologi, modal, tenaga kerja, persediaan bahan baku, dan persediaan barang jadi. Selain itu dalam suatu usaha di bidang perhotelan sangat dibutuhkan manajemen operasional yang baik. Menurut (Umar, 2003:34) menyatakan bahwa manajemen operasional adalah seperangkat fungsi atau kegiatan manajemen yang meliputi perencanaan, organisasi, *staffing*, koordinasi, pengarahan dan pengawasan terhadap operasi perusahaan.

Untuk memperoleh hasil yang diinginkan dalam hal jumlah produksi dalam satu periode perusahaan, maka diperlukan adanya pelaksanaan produksi dan pengendalian produksi. Bertujuan agar barang jadi dapat sesuai dengan apa yang diinginkan konsumen baik kualitas maupun kuantitas waktu penyerahan. Ketidaktepatan dalam pengadaan faktor produksi yang dimiliki perusahaan akan menimbulkan pemborosan yang mengakibatkan kerugian finansial.

Pengendalian persediaan merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting di dalam suatu perusahaan karena pengendalian ini akan berpengaruh terhadap biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, efisiensi biaya dan kelancaran produksi perusahaan.

Di dalam kelangsungan proses produksi dalam suatu perusahaan perlu adanya proses persediaan (*inventory*). Menurut Alexandri (2008:135) Persediaan atau *inventory* adalah suatu bagian dari kekayaan perusahaan manufaktur yang digunakan dalam rangkaian proses produksi untuk diolah menjadi barang setengah jadi dan akhirnya menjadi barang jadi. Persediaan (*inventory*) merupakan elemen penting bagi perusahaan, khususnya dibidang perhotelan dan industri, selain

bidang tersebut persediaan juga berpengaruh pada fungsi bisnis terutama fungsi pemasaran (*marketing*) dan keuangan (*financial*).

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan pihak *purchasing* pada tanggal 7 Maret bahwa sistem pengolah data seperti VHP (*Visual Hotel Program*) diterapkan di beberapa hotel di Kota Bandung seperti *Kagum Group Hotels* contohnya *Banana Inn Hotel* dan pada tanggal 17 Maret penulis melakukan wawancara dengan staff bagian *kitchen* bahwa pada tanggal 3 Maret mendapatkan telur busuk sebanyak 3 *tray* dan pada tanggal 15 Maret sebanyak 1 *tray*, selain itu pada bulan Februari terdapat tepung roti dan kemiri yang berketu. Selain hasil wawancara penulis melakukan *observasi* langsung dengan cara melihat keadaan pada *general store* pada proses penyimpanan tidak menggunakan metode FIFO (*first in first out*) sehingga terdapat beberapa bahan yang berketu dan kadaluarsa.

Di *Banana Inn Hotel Bandung* belum memiliki sistem *control* dalam pembelian, perencanaan dan pengendalian bahan baku. Sehingga sering terjadi penumpukan bahan pada *storage* yang berakibat bahan mengalami kerusakan.

Pengendalian persediaan dapat dihitung dengan menggunakan metode EOQ sebagai metode pengendalian produksi perusahaan yang mampu menyeimbangkan biaya pemesanan dengan biaya penyimpanan. Menurut (Indrajit & Djokopranoto, 2003:54) *Economic Order Quantity* atau jumlah pemesanan ekonomis adalah suatu teknik keseimbangan yang paling ekonomis atau yang paling optimal terhadap persediaan barang dan biaya yang dikeluarkan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka manajemen hotel dapat menggunakan metode ini sebagai alat ukur dalam mengendalikan biaya, berdasarkan hal tersebut penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“APLIKASI METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) TERHADAP BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU MAKANAN *GROCERIES & DAIRY PRODUCT* DI BANANA INN HOTEL KOTA BANDUNG”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, proses penyediaan bahan baku menjadi proses penting dalam sebuah proses operasional dalam usaha, akan tetapi didalam perusahaan akan terjadi tingkat penjualan yang tidak merata sehingga sering terjadi masalah kelebihan atau kekurangan bahan baku.

Maka dari itu penulis memiliki perumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana gambaran persediaan dan biaya persediaan bahan baku makanan pada Banana Inn Hotel
2. Bagaimana implikasi metode EOQ dalam *purchase system* terhadap total biaya persediaan bahan baku makanan di Banana Inn Hotel
3. Bagaimana perbandingan metode EOQ dalam *purchase system* dengan metode yang digunakan oleh perusahaan terhadap efisiensi total biaya persediaan bahan makanan pada Banana Inn Hotel Bandung.

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian sesuai dengan rumusan masalah ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui gambaran persediaan dan biaya persediaan bahan baku makanan yang dilakukan oleh Banana Inn Hotel Bandung.
2. Untuk memperoleh temuan mengenai implikasi metode EOQ dalam *purchase system* terhadap total biaya persediaan bahan baku makanan di Banana Inn Hotel Bandung.
3. Untuk mengetahui perbandingan metode EOQ dengan metode yang dilakukan oleh perusahaan terhadap efisiensi total biaya persediaan bahan makanan pada Banana Inn Hotel Bandung.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat, yaitu:

1. Secara teoritis, bahan penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu manajemen operasional yang berkaitan

dengan pengelolaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ dan dapat menjadi tinjauan lebih lanjut mengenai pengendalian bahan baku.

2. Penelitian ini diharapkan juga dapat memberikan informasi dan pertimbangan kepada pihak manajemen perusahaan dalam pengendalian biaya persediaan bahan baku secara efektif dan efisien.

### **1.5 Batasan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis memiliki keterbatasan masalah, yaitu penulis hanya meneliti bahan baku makanan *groceries* dan *dairy product* yang terdapat pada *General Store*.