

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan pariwisata di Indonesia dari waktu ke waktu mengalami perkembangan yang cukup pesat. Hal ini berdasarkan pandangan peneliti terhadap anggapan orang mengenai pariwisata sebagai bagian yang sangat penting dalam kehidupan dan bahkan dianggap sama penting dengan kebutuhan pokok manusia lainnya. Selain itu bidang pariwisata melibatkan banyak pihak didalamnya sebagaimana tercermin pada UU No 10 Tahun 2009 yang tertulis bahwa “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta pelayanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah”. Perkembangan bidang pariwisata di Indonesia tentunya memberi dampak yang sangat baik bagi perekonomian negara, bahkan oleh beberapa daerah, sektor pariwisata menjadi prioritas sumber pendapatan asli daerah. Sebagai salah satu wilayah yang mengalami peningkatan jumlah kunjungan wisatawan yaitu pariwisata di Kota Bogor. Data jumlah wisatawan disajikan pada tabel 1.1 yaitu tabel jumlah kunjungan wisatawan ke Kota Bogor periode tahun 2010 – 2014.

Tabel 1.1

Tabel Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Kota Bogor Periode Tahun 2010 – 2014

Tahun	Wisatawan (Domestik)	Wisatawan (Mancanegara)	Jumlah
2010	1.524.044	42.812	1.566.856
2011	1.630.687	43.837	1.674.524
2012	1.775.580	110.975	1.886.555
2013	3.277.442	104.780	3.382.222

2014	4.148.650	202.280	4.350.930
------	-----------	---------	-----------

Sumber : Dinas Pariwisata Kota Bogor 2015

Berdasarkan tabel di atas, data jumlah wisatawan dapat menjadi barometer bahwa minat kunjungan wisatawan domestik maupun mancanegara di Kota Bogor sangat potensial dan dapat menunjang berkembangnya industri pariwisata khususnya wisata kuliner. Salah satu contoh berkembangnya bisnis kuliner di Kota Bogor adalah *restaurant, café, food court*, kedai sampai pedagang kaki lima. Dengan semakin berkembangnya variasi makanan dan pola konsumsi yang sangat selektif, para pebisnis kuliner harus dapat memperhatikan *trend* kuliner terkini dan memenuhi permintaan konsumen.

. Sebuah perusahaan baik skala kecil, menengah maupun besar yang bergelut dalam bidang apapun, harus memiliki sistem kontrol pengadaan bahan baku. Sistem kontrol tersebut merupakan pencatatan – pencatatan terkait untuk jalannya suatu proses produksi. Mencatat hal – hal yang berkaitan dengan operasional perusahaan seperti pencatatan produk, bagaimana standar, berapa jumlah kapasitas produksi, bagaimana cara pengadaan bahan baku, bagaimana cara pemesanan dari pihak konsumen ke pihak produsen, dan lain – lain yang belum sepenuhnya bisa dijalankan atau bahkan belum dijalankan pada sebuah perusahaan.

Untuk mencapai target pendapatan utama, perusahaan harus memiliki sistem *cost control* (pengendalian biaya). Sistem ini merupakan salah satu tugas utama pada bagian akunting, guna menjaga kestabilan dalam suatu pengendalian biaya. Pengendalian biaya diperlukan sistem kontrol pada persediaan bahan baku. Dalam perusahaan manufaktur khususnya usaha kuliner persediaan bahan baku merupakan aset perusahaan yang sangat berpengaruh. Persediaan merupakan salah satu masalah yang sangat sensitif dalam suatu perusahaan. Persediaan bisa diartikan sebagai *stock* suatu barang yang akan di jual atau suatu barang yang bisa digunakan pada periode waktu tertentu. Persediaan dapat muncul secara sengaja maupun tidak disengaja, karena persediaan yang disengaja bisa berarti adanya

perencanaan untuk mengadakan bahan baku yang diperlukan, sedangkan yang tidak disengaja bisa berarti persediaan ada karena ada suatu bahan baku yang tidak terjual akibat rendahnya jumlah permintaan. Pengendalian persediaan barang sangat diperlukan karena :

1. Jika dalam waktu singkat suatu barang yang dibutuhkan tidak ada, sangat tidak ekonomis bila dalam waktu singkat mendatangkan barang jika kebutuhannya berkali-kali, dengan tenggang waktu yang tidak lama;
2. Sangat kecil kemungkinan untuk menghadirkan barang dalam waktu singkat untuk memenuhi kebutuhan produksi suatu produk. Dengan adanya kekurangan (*out of stock*) bahan baku dapat berakibat sangat fatal dalam suatu perusahaan, karena bisa berakibat terhentinya suatu proses produksi dan bisa membuat konsumen kecewa, tetapi jika persediaan barang terlalu banyak bahkan berlebihan (*over stock*) dapat berakibat terlalu tingginya biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan selama disimpan di gudang.

Seharusnya dengan adanya kebijakan persediaan bahan baku yang diterapkan dalam perusahaan, biaya persediaan dapat ditekan sekecil mungkin. Untuk meminimalkan biaya persediaan maka dapat digunakan metode “*Economic Order Quantity*” (EOQ). EOQ yaitu volume atau jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk dilakukan pada setiap kali perusahaan melakukan pembelian (Prawirosentono, 2000). Analisis perencanaan dengan menggunakan metode EOQ dalam suatu perusahaan dapat mampu meminimalisir terjadinya *out of stock* ataupun *over stock* yang dapat mengganggu keberlangsungan proses produksi. Dengan di buatnya suatu perancangan dengan metode EOQ, suatu perusahaan bisa menghemat biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan. Analisis EOQ ini dapat digunakan dan diaplikasikan dengan sangat mudah serta praktis untuk merencanakan pembelian bahan baku dan menentukan kuantitas pembelian.

Dengan menggunakan perhitungan EOQ dapat keluar suatu titik minimum dan maksimum persediaan bahan baku. Persediaan yang dipesan paling banyak hanya sebesar titik maksimumnya, yaitu pada saat produk yang dipesan datang.

Tujuan diadakannya penentuan titik maksimum adalah agar dana yang ada dalam persediaan bahan tidak berlebihan agar tidak terjadi pemborosan pada keuangan perusahaan. Karena saat produk yang di pesan datang, jumlah produk yang tersedia di gudang perusahaan sama dengan persediaan pengaman atau sering disebut juga dengan istilah *safety stock*.

Kongkouw *Street Coffee* merupakan usaha menengah yang bergerak dalam bidang kuliner. Kongkouw *Street Coffee* memiliki konsep yaitu ngopi bareng dengan suasana kekeluargaan, dengan menyajikan menu utama kopi, roti dan mie. Usaha ini berawal dengan hanya membuka semacam kios kecil dan dengan seiringnya waktu berkembang menjadi suatu usaha menengah. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi yaitu kopi, roti serta mie dan dalam pelaksanaan proses produksinya bahan baku tersebut selalu tersedia untuk menunjang kelancaran proses produksi. Oleh sebab itu perlu dilaksanakan perencanaan dan pengendalian bahan baku.

Perusahaan harus bisa mengelola persediaan bahan baku dengan baik agar dapat mengoptimalkan persediaan, guna mendukung kelancaran proses produksi perusahaan. Namun berdasarkan pra penelitian yang dilakukan oleh peneliti, pemenuhan kebutuhan bahan baku pada Kongkouw *Street Coffee* sangat perlu diperhatikan, karena sistem *control* pembelian, perencanaan dan pengendalian bahan baku masih menggunakan metode konvensional yaitu pencatatan manual. Oleh karena itu sering terjadi *over stock* dan *out of stock* pada persediaan bahan baku, dengan demikian sering mengakibatkan biaya penyimpanan dan produksi menjadi cukup tinggi.

Berdasarkan pembahasan latar belakang masalah di atas, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian guna untuk menunjang persyaratan kelulusan gelar pariwisata yang berjudul “**Analisis Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi Pada Kongkouw *Street Coffee* Bogor**”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Adapun rumusan masalah penelitian berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalahnya yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana gambaran persediaan dan biaya persediaan bahan baku pada Kongkouw *Street Coffee* Bogor.
2. Bagaimana implikasi metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam pembelian bahan baku terhadap total biaya persediaan bahan baku pada Kongkouw *Street Coffee*.
3. Bagaimana hasilnya jika dilakukan perbandingan sistem pengendalian persediaan antara metode konvensional Kongkouw *Street Coffee* dengan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*.

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu kepada rumusan masalah, maka tujuan dari penulisan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk memperoleh temuan mengenai gambaran persediaan dan biaya persediaan bahan baku pada Kongkouw *Street Coffee* Bogor
2. Untuk memperoleh temuan mengenai implikasi metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam proses pembelian bahan baku terhadap total biaya persediaan bahan baku pada Kongkouw *Street Coffee*
3. Untuk mengetahui hasil perbandingan sistem perbandingan metode konvensional yang biasa dilakukan oleh Kongkouw *Street Coffee*

1.4 Manfaat Penelitian

Selain memiliki tujuan yang jelas, dilakukannya penelitian ini juga memiliki manfaat atau kegunaan baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat dari pada penelitian ini yaitu :

1.4.1 Manfaat Teoritis

Dengan dilaksanakannya penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis guna memperluas wawasan dan pengetahuan. Serta

mencoba untuk menyelesaikan masalah yang menyangkut dengan manajemen persediaan yang terjadi di *Kongkouw Street Coffee*.

1.4.2 Manfaat Praktisi

Manfaat penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak – pihak yang berkaitan dengan topik ini, diantaranya adalah pihak – pihak :

1. Bagi pihak perusahaan, manfaat dari penelitian ini adalah untuk mengetahui permasalahan dalam manajemen persediaan bahan baku serta untuk mengetahui seberapa besar biaya persediaan yang dikeluarkan untuk pembelian dan penyimpanan bahan baku.
2. Bagi mahasiswa sebagai salah satu referensi untuk memperluas pengetahuan maupun pembandingan dalam penelitian atau penulisan karya ilmiah.
3. Serta bagi penulis sendiri untuk menambah wawasan mengenai pentingnya sebuah sistem yang akan berpengaruh kepada kelancaran operasional produksi pada suatu perusahaan.