

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Industri Pariwisata adalah salah satu industri yang sangat berkembang pesat di Indonesia dan sangat berkontribusi dalam membantu pertumbuhan ekonomi di Indonesia, sampai saat ini tidak sedikit wisatawan mancanegara yang sering berkunjung ke Indonesia untuk menikmati pesona alam Indonesia yang sangat memukau. Indonesia merupakan negara yang kaya dengan beragam wisata budaya dan keindahan wisata alam, serta memiliki berbagai masakan yang memiliki cita rasa yang tinggi, Keindahan tersebut menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang populer dengan kekayaan pariwisatanya. (Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia , 2017).

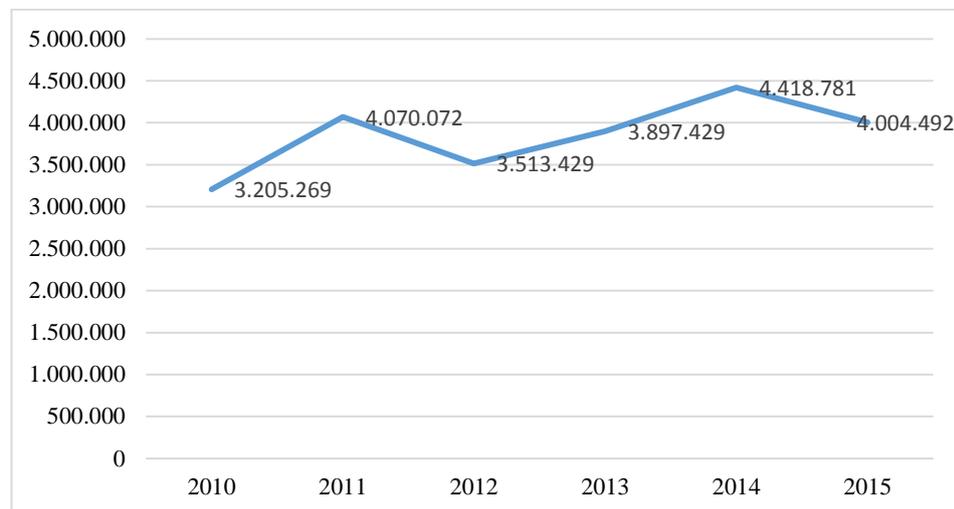
Berdasarkan UU RI Nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata, “Pariwisata adalah berbagai macam kegiatan wisata dan didukung berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan masyarakat, pengusaha, pemerintah dan pemerintah daerah”. Pemerintah sebagai pihak yang mendukung kegiatan wisata terus melakukan pembangunan objek wisata. Dan salah satu kota yang memiliki beragam objek wisata adalah Kota Bandung. Kota Bandung sebagai kota yang kaya dengan objek wisata cukup diminati oleh para wisatawan, berdasarkan pengamatan penulis setiap akhir pekan Kota Bandung selalu dipadati oleh kendaraan dari luar kota seperti Jakarta, Bogor, dan lain-lain. Berikut ini merupakan data jumlah kunjungan wisatawan yang datang ke Kota Bandung dari tahun 2010-2015.

Tabel 1.1

Data Kunjungan wisatawan yang datang ke Kota Bandung tahun 2010-2015

Tahun	Wisatawan (Domestik)	Wisatawan (Mancanegara)	Jumlah
2010	3.024.666	180.603	3.205.269
2011	3.882.010	194.062	4.070.072
2012	3.354.857	158.848	3.513.429
2013	3.726.447	170.982	3.897.429
2014	4.242.294	176.487	4.418.781
2015	3.874.453	130.039	4.004.492

sumber :Badan Pusat Statistik Kota Bandung (2016)



Gambar 1.1

Grafik Data Kunjungan Wisatawan ke Kota Bandung

Seperti yang dapat dilihat pada tabel dan grafik di atas, jumlah wisatawan mancanegara dan domestik yang datang ke kota Bandung mengalami fluktuasi dari tahun ke tahun, meskipun sempat mengalami penurunan sebesar 14 % pada tahun 2012 namun pada tahun 2013 dan 2014 jumlah kunjungan wisatawan mengalami kenaikan kembali meskipun pada tahun 2015 mengalami penurunan namun tidak signifikan. Dengan potensi yang dimiliki Kota Bandung sebagai Ibu

Arif Budiman, 2017

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI TOTAL BIAYA PERSEDIAAN PADA RESTORAN KAMPUNG DAUN

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

Kota Provinsi Jawa Barat yang memiliki beragam objek pariwisata, ada kemungkinan wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung akan terus meningkat, beragam Industri Pariwisata pun terus bertambah demi mendukung perkembangan pariwisata di Kota Bandung.

Dalam UU RI Nomer 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisata dijelaskan, “Industri Pariwisata adalah kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang dan/atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan pariwisata.” Industri Pariwisata di Kota Bandung harus mampu membuat para wisatawan merasa nyaman untuk terus berwisata ke Kota Bandung, sebagai salah satu kota yang dikenal sebagai kota kuliner, Kota Bandung memiliki banyak Industri Pariwisata yang berperan sebagai penyedia kebutuhan makanan dan minuman bagi para wisatawan dalam menyelenggarakan kegiatan wisata.

Restoran sebagai industri jasa boga terus bermunculan di Kota Bandung saling bersaing untuk memperoleh keuntungan dengan memberikan pelayanan terbaik bagi para wisatawan. Menurut Arief, A.R (2005, hal. 31) Restoran adalah suatu industri jasa boga yang melayani orang-orang dengan menawarkan dan menjual makanan dan minuman bagi masyarakat setempat maupun bagi para wisatawan. Adapun kawasan di Bandung yang kini banyak dikunjungi oleh wisatawan adalah daerah kawasan lembang dan sekitarnya, beragam objek wisata seperti *Farmhouse* Susu Lembang, Curug Cimahi, Kampung Gajah *Wonderland*, dan Dusun Bambu kian ramai dikunjungi oleh para wisatawan. Banyaknya wisatawan yang berdatangan ke daerah lembang dan sekitarnya menjadikan peluang bisnis bagi para pengusaha Restoran dan salah satu Restoran yang menjadi favorit wisatawan adalah Restoran Kampung Daun *Culture Gallery & Cafe*.

Restoran Kampung Daun *Culture Gallery & Cafe* adalah Restoran sunda yang terletak di kawasan Villa Trinity, Jl.Sersan Bajuri KM 4,7. Restoran ini sudah berdiri sejak tanggal 13 November 1999. Sebagai restoran sunda yang

sudah lama berdiri restoran ini menyediakan beragam menu makanan dan minuman khas sunda, *western*, *oriental* maupun yang lainnya yang bisa dicicipi oleh para wisatawan. Selain menyajikan beragam makanan, restoran ini pun mempunyai slogan “*Where Culture And Taste Meet*” yang berarti restoran ini adalah restoran yang memiliki konsep dimana alam dan budaya tradisional bertemu dengan rasa yang menciptakan suasana nyaman dan tenang bagi siapapun yang berkunjung kesana.

Restoran Kampung Daun sebagai Industri jasa boga harus mampu memenuhi setiap permintaan konsumen, berusaha untuk memberikan pelayanan prima kepada konsumen agar konsumen merasakan kepuasan. perencanaan dalam melangsungkan suatu usaha menjadi aspek yang penting sebagai upaya untuk mempertahankan eksistensi perusahaan. Sebagai Industri jasa boga yang harus melakukan kegiatan produksi secara terus menerus tentunya perusahaan perlu memperhatikan persediaan bahan baku agar produk yang dibuat sesuai permintaan konsumen dapat terpenuhi. Persediaan sebagai suatu aktiva perusahaan adalah suatu aset yang dimiliki perusahaan yang terdiri dari barang-barang yang akan dijual dalam suatu periode usaha yang digunakan untuk keperluan produksi. (Assauri, S 2004, hal.169).

Ketersediaan persediaan bahan baku harus direncanakan secara optimal, sebagai salah satu faktor produksi, ketersediaan bahan baku sangat penting untuk diperhatikan, ketersediaan bahan baku yang tidak terkendali dapat menyebabkan pihak restoran mengalami kerugian, seperti banyaknya bahan baku yang rusak atau kadaluarsa dan pada akhirnya tidak terpakai. Pengendalian bahan baku bertujuan untuk memperlancar proses produksi perusahaan. rencana pembelian bahan baku dalam menjalankan usaha restoran, waktu pembelian bahan baku, jumlah bahan baku yang harus dipesan, jumlah persediaan yang harus dimiliki dalam satu periode harus diperhatikan agar proses produksi tidak terhambat dan agar total biaya persediaan yang dikeluarkan dapat ditekan se-efektif dan se-efisien mungkin.

Arif Budiman, 2017

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI TOTAL BIAYA PERSEDIAAN PADA RESTORAN KAMPUNG DAUN

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

Restoran Kampung Daun memiliki staff yang selalu memantau pengeluaran biaya dan bertanggung jawab sebagai pengendali biaya perusahaan yaitu sub bagian dari departemen *accounting* yaitu staff *cost control*, *cost control manager* menyebutkan bahwa dalam proses operasional masih terdapat beberapa kendala salah satunya adalah dalam perencanaan persediaan bahan baku, perusahaan masih belum mempunyai sistem *control* perencanaan pembelian persediaan bahan baku. dalam beberapa periode terkadang *stock* bahan baku yang dipesan selalu melebihi kebutuhan baku dalam satu bulan operasional (*over stock*) yang menyebabkan tingginya biaya (*food cost*) yang harus dikeluarkan untuk kebutuhan operasional dan menyebabkan penumpukan barang di gudang penyimpanan. *Market list* atau daftar pembelian yang telah dibuat pun terkadang masih belum efektif memenuhi kebutuhan bahan baku di Restoran Kampung Daun, dikarenakan pada kondisi darurat atau terdesak pihak *Kitchen* sering mengusulkan suatu *Purchase Request* untuk menambah persediaan bahan baku diluar *Market List* yang telah diajukan sebelumnya. berikut ini merupakan sebagian data persediaan, pembelian, dan kebutuhan item pada Restoran Kampung Daun selama bulan September hingga Desember 2016.

Tabel 1.2
Data Persediaan, Pembelian, dan Kebutuhan Bahan Baku Restoran
Kampung Daun Periode September - Desember 2016

No	Nama Item	Qty	Stock Awal	Jan-April		Mei-Agustus		Sept-Des		Stock Akhir
				P	K	P	K	P	K	
1	Asam jawa 250 gr	gr	22	30	32	30	34	30	23	22
2	Ajinomoto Plus	Pack	10	38	34	19	31	47	34	29
3	Bawang Bombay	Kg	9	40	45	50	45	30	39	12
4	Beef Stock 1,5 Kg	Kg	4	41	40	2	5	5	4	6
5	Beras	Kg	125	2.875	2.275	1.700	2.100	2.000	1.725	850
6	Black pepper 100gr	gr	53	0	6	0	16	0	6	10
7	Butter wisman 2270gr	gr	9	0	2	0	3	2	4	4
8	Chicken Cream Soup	Pack	7	0	2	0	1	0	1	2
9	Daging Buntut (Super cut)	Kg	1265	0	480,8	0	198,3	0	150	40,80
10	Sirloin Steak 150gr	Pcs	68,5	0	10,76	0	0	0	12,1	27,04

Arif Budiman, 2017

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI TOTAL BIAYA PERSEDIAAN PADA RESTORAN KAMPUNG DAUN

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

No	Nama Item	Qty	Stock Awal	Jan-April		Mei-Agustus		Sept-Des		Stock Akhir
				P	K	P	K	P	K	
11	Tenderloin Steak	Pcs	24	77,6	63,1	125	110,5	102,7	56,6	30,7
12	Fish King Lobster 700 MI	Btl	9	12	11	6	11	12	10	18
13	Kecap Asin ABC 620 MI	Btl	13	0	2	0	5	3	1	6
14	Madu Super Randu 650 MI	Btl	9	24	29	28	29	30	26	21
15	Hoisin Sauce 240 gr	Btl	33	0	7	0	5	0	4	11

Sumber : Dokumen Restoran Kampung Daun, 2016

Keterangan : P = Pembelian, K = Kebutuhan

Pada tabel tersebut dijelaskan perusahaan selalu mempunyai persediaan bahan baku untuk beberapa item untuk persediaan awal pada setiap awal bulan, *stock* awal sendiri adalah sisa persediaan pada bulan sebelumnya (*ending inventory*) hal ini dikarenakan kekhawatiran perusahaan akan mengalami kekurangan persediaan bahan baku maka perusahaan pun mengantisipasi dengan menyediakan persediaan. namun pada beberapa bahan baku jumlah persediaan awal sangat tinggi, contoh pada data bahan baku daging buntut persediaan awal periode september berjumlah 1265 unit sedangkan kebutuhan selama bulan september hanya 480,8 unit, bulan oktober 198,3 unit, bulan november 150 unit, dan bulan desember 415,5 unit. Dalam tabel di atas dijelaskan bahwa pihak purchasing hanya melakukan pembelian untuk bahan baku daging buntut pada bulan desember saja yaitu sebanyak 20,2 unit. lalu persediaan awal pada item sirloin steak bulan september pun cukup tinggi yaitu 68,5 unit sedangkan kebutuhan produksinya selama 4 bulan operasional berjumlah 41,64 unit. selama 4 bulan untuk bahan baku *sirloin steak* tidak ada pemesanan sama sekali. Dari data tersebut dapat diketahui bahwa perusahaan cenderung menyediakan persediaan dengan kuantitas cukup tinggi dan tidak melakukan pemesanan kembali apabila *stock* bahan baku masih banyak tersedia. meskipun daging buntut dan *sirloin steak* memiliki daya tahan simpan yang lama apabila disimpan dalam keadaan beku (*frozen*) namun hal tersebut dapat menimbulkan tingginya biaya

Arif Budiman, 2017

ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI TOTAL BIAYA PERSEDIAAN PADA RESTORAN KAMPUNG DAUN

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

penyimpanan pada bahan baku tersebut dan berpotensi mengalami kerusakan yang dapat menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

Dari data di atas penulis memahami bahwa perusahaan sudah mampu mengendalikan ketersediaan bahan baku dengan baik, namun perusahaan perlu melakukan perencanaan yang lebih baik agar jumlah pemesanan bahan baku dapat direncanakan lebih optimal sehingga tidak ada penumpukan bahan baku di gudang penyimpanan, perusahaan memerlukan suatu metode yang mampu mengendalikan ketersediaan bahan baku. Persediaan bahan baku yang terlalu sedikit mengakibatkan tidak terpenuhinya permintaan konsumen, sedangkan persediaan bahan baku yang terlalu tinggi dan melebihi jumlah kebutuhan akan menyebabkan tingginya total biaya persediaan. Total biaya persediaan terdiri dari biaya pemesanan (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan (*Holding cost*) untuk setiap bahan baku dalam periode tertentu.

Secara teori pengendalian persediaan bahan baku yang efisien dapat dilakukan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*. *Economic Order Quantity (EOQ)* merupakan suatu metode pemesanan ekonomis yang sudah banyak diterapkan sebagai metode pengendalian persediaan pada beberapa perusahaan besar dan telah menjadi suatu standar pengendalian bahan baku yang efektif dan efisien. “Model *Economic Order Quantity (EOQ)* merupakan model matematik yang menentukan jumlah barang yang harus dipesan untuk memenuhi permintaan yang diproyeksikan, dengan biaya persediaan yang diminimalkan.” (Irham, Fahmi, 2014, hal. 120). Dengan metode *EOQ*, suatu perusahaan dapat mengendalikan persediaan bahan baku agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan bahan baku. Karena metode *EOQ* akan memberikan suatu standar jumlah kuantitas pemesanan, frekuensi pemesanan, dan jangka waktu pemesanan yang optimal untuk mengendalikan ketersediaan persediaan bahan baku yang akan meminimumkan biaya persediaan.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis pun merasa tertarik untuk melakukan suatu penelitian yang berjudul “ANALISIS PENGENDALIAN

BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) DALAM UPAYA MENINGKATKAN EFISIENSI TOTAL BIAYA PERSEDIAAN PADA RESTORAN KAMPUNG DAUN”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun berdasarkan latar belakang di atas identifikasi rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana gambaran persediaan, biaya persediaan bahan baku, dan metode perusahaan dalam pengendalian bahan baku pada Restoran Kampung Daun?
2. Bagaimana implikasi dari metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan pengaruhnya terhadap total biaya persediaan pada Restoran Kampung Daun?
3. Bagaimana hasil perbandingan antara metode *Economic Order Quantity* dengan metode pengendalian persediaan Restoran Kampung Daun terhadap efisiensi total biaya persediaan bahan baku.

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini merujuk kepada rumusan masalah di atas, adalah sebagai berikut :

1. Untuk memperoleh temuan mengenai gambaran persediaan, biaya persediaan bahan baku, dan metode perusahaan dalam pengendalian bahan baku pada Restoran Kampung Daun.
2. Untuk memperoleh temuan mengenai implikasi dari metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan pengaruhnya terhadap total biaya persediaan pada Restoran Kampung Daun.
3. Untuk memperoleh temuan mengenai perbandingan antara metode *Economic Order Quantity* dengan metode pengendalian persediaan Restoran Kampung Daun terhadap efisiensi total biaya persediaan bahan baku.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan dampak positif baik secara teoritis maupun secara praktis.

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, penulis harap penelitian ini dapat menjadi suatu pengetahuan baru dalam upaya mengendalikan persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam upaya meningkatkan efisiensi pada total biaya persediaan bahan baku yang dapat menjadi suatu wawasan bagi para peneliti di masa yang akan datang.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, penulis mengharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi suatu sumbangsih pemikiran bagi manajemen Restoran Kampung Daun dalam upaya meningkatkan efisiensi biaya persediaan dan mengatasi permasalahan terkait manajemen persediaan bahan baku.

