

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pariwisata telah berkembang pesat menjadi sektor yang berkontribusi bagi kemajuan pembangunan banyak negara, tidak terkecuali Indonesia. Masyarakat telah menyadari bahwa industri pariwisata dapat memberi sumbangan yang berarti untuk kemajuan ekonomi suatu negara. Peran pariwisata tidak dapat diabaikan begitu saja dalam memberikan dorongan terhadap kemajuan pembangunan, antara lain bagi perbaikan pelabuhan-pelabuhan (laut atau udara), jalan-jalan raya, pengangkutan setempat, program program kebersihan atau kesehatan, pilot project sasana budaya, kelestarian lingkungan, dan sebagainya. Semua ini mampu memberi keuntungan dan kesenangan baik bagi masyarakat di wilayah yang bersangkutan, maupun bagi wisatawan pengunjung dari luar. Kepariwisataan juga dapat memberikan dorongan dan sumbangan terhadap pelaksanaan pembangunan proyek-proyek berbagai sektor bagi negara-negara berkembang atau negara maju. Pada gilirannya industri pariwisata merupakan suatu kenyataan ditengah-tengah industri lainnya. (Pendit, 2006:33)

Dari berbagai definisi tersebut, dapat diambil satu rangkuman bahwa pariwisata mencakup adanya wisatawan yang melakukan perjalanan dan tujuan wisata. Persinggahan di satu tempat tujuan, secara langsung maupun tidak langsung akan berdampak pada masyarakat setempat. Wisatawan sebagai unsur yang paling penting dalam pariwisata telah diputuskan oleh *United Nation Conference on Travel and Tourism* di Roma (1963) dengan istilah *visitor* (pengunjung), yaitu: “Setiap orang yang mengunjungi negara yang bukan merupakan tempat tinggalnya, untuk berbagai tujuan, tetapi bukan untuk mencari pekerjaan atau kehidupan dari negara yang dikunjungi.” Batasan tentang wisatawan juga diberikan oleh Leiper dalam Pitana dan Gayatri (2005) yang mengatakan bahwa: “*Tourists can be defined in behavioral terms as persons who travel away from their normal residential region for a temporary period of at*

least one night, to the extent that their behavior involves as search for leisure experiences from interactions with features or characteristics of places they choose to visit”.

Menurut Pendit (2006:72) perusahaan pariwisata digolongkan menjadi dua bagian yaitu, perusahaan pariwisata utama langsung dan perusahaan pariwisata sekunder tak langsung. Dimana yang dimaksud perusahaan pariwisata utama langsung adalah semua perusahaan yang tujuan pelayanannya khusus diperuntukan bagi perkembangan kepariwisataan dan kehidupan usahanya memang benar-benar tergantung padanya sedangkan perusahaan pariwisata sekunder tak langsung tidak sepenuhnya tergantung pada wisatawan-wisatawan saja, melainkan juga sebagian besar diperuntukan bagi masyarakat setempat seperti contohnya usaha dibidang jasaboga atau catering. Karena pariwisata dikenal dengan industri perhotelan, dan jasa disediakan oleh berbagai bisnis terutama akomodasi, makanan dan minuman, tidak hanya untuk pelancong rekreasi, tetapi juga untuk wisatawan dengan berbagai minat dan hal lain selain kegiatan rekreasi dan hiburan. industri kuliner termasuk dalam industri ini (Turgarini dan Ningsih, 2014). Dibandingkan dengan aktivitas dan atraksi wisata lainnya, makanan dan minuman merupakan produk yang selalu tersedia (Turgarini dan Ningsih, 2020)

Adapun pengertian industri catering menurut peraturan Menteri Keuangan, Jasa Boga atau Catering PMK No 418/KMK.03/2003, 30/09/2003 yaitu, “penyedia makanan dan atau minuman lengkap dengan atau tanpa peralatan dan petugasnya, untuk keperluan tertentu berdasarkan kontrak atau perjanjian tertulis atau tidak tertulis”. Dimana Industri catering merupakan industri yang paling prospektif pada saat ini baik itu di Indonesia maupun di dunia. Dikarenakan suatu sifatnya yang ada kaitannya dengan kebutuhan utama kita sebagai manusia yang membutuhkan makanan setiap waktu, sehingga industri makanan menjadi salah satu sektor yang tak akan lekang dimakan waktu. Pesatnya industri tersebut, belakangan terus menggairahkan minat pengusaha untuk menggarap bisnis makanan. Bukan hanya restoran dan kafe yang banyak bermunculan. Namun,

bisnis rumahan seperti katering yang saat ini banyak bermunculan pun makin gencar bersaing di pasaran.

Industri kreatif saat ini mendapat perhatian khusus, karena dianggap mampu memberikan kontribusi terhadap pendapatan nasional dan daerah serta mampu menyerap tenaga kerja. Setidaknya ada 14 sub-sektor industri kreatif yaitu fashion, pasar seni dan barang antik; permainan interaktif; film, video dan fotografi; kerajinan tangan; musik; desain; iklan; televisi dan radio; seni pertunjukan; penelitian dan pengembangan; layanan komputer dan perangkat lunak; penerbitan dan pencetakan, dan arsitektur. Kedepannya direncanakan sub sektor kuliner akan masuk ke sub sektor industri kreatif. (Ningsih, 2014). Menurut Setiadi (2014) banyaknya jenis industri katering yang ada sekarang ini, dituntut setiap perusahaan untuk dapat berusaha berkembang serta unggul dengan perusahaan atau industri yang sejenis, sehingga dapat mempertahankan umur dari perusahaan itu sendiri. Salah satu faktor dalam penunjang kelangsungan dari suatu perusahaan, untuk dapat bertahan ialah dengan penentuan harga yang tepat. Perhitungan harga pokok produksi adalah hal yang perlu diperhatikan dalam penentuan harga jual suatu produk, karena tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, perusahaan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk.

Bagi perusahaan dengan tujuan mencapai laba optimum, harga jual dan realisasi biaya produksi berpengaruh sangat besar terhadap ukuran keberhasilan pencapaian tujuan perusahaan yang bersangkutan dan memengaruhi persaingan yang semakin tajam dengan perusahaan lain yang sejenis. Salah satu faktor yang sangat penting untuk mencapai hal tersebut adalah dengan mengoptimalkan biaya produksi serendah-rendahnya sehingga akan memperbesar laba. Strategi efisiensi biaya produksi dan penetapan harga yang tepat harus diimbangi dengan peningkatan mutu produksi dan pelayanan terhadap kepuasan pelanggan (*customer satisfaction*), sehingga memiliki nilai kompetitif yang tinggi dengan produk-produk perusahaan lain yang sejenis. (Setiadi, 2014)

Maka dari itu, adanya perencanaan kebutuhan material atau *Material Requirement Planning* (MRP) karena berperan penting dalam merencanakan

kebutuhan barang dalam proses produksi, bila ada kekurangan dalam merencanakan bahan baku akan berakibat pada terganggunya kegiatan produksi dan bila terjadi penumpukan bahan baku akan meningkatkan resiko terjadinya produk gagal atau penurunan kualitas produk. Persediaan dapat dikatakan sebagai sumber dana yang menganggur karena dana tersebut sudah digunakan, namun tidak bisa digunakan untuk penggunaan lainnya kecuali membuat produk tertentu.

San Pedo Jaswita Katering merupakan bagian dari PT Jasa dan Pariwisata Jawa Barat (JASWITA JABAR) yang merupakan Badan Usaha Milik Daerah (BUMD). San Pedo Jaswita Katering berdiri pada tahun 2018. Pada periode Januari – April 2020, San Pedo Jaswita Katering tetap memiliki pemasukkan dalam masa kritis akibat pandemi yang mewabah di Indonesia, karena katering ini merupakan perusahaan BUMD yang turut menyuplai makanan untuk pasien karantina Covid-19 di Hotel Grand Preanger, selain itu San Pedo Jaswita Katering juga memiliki kontrak penyuplaian makann siang untuk tenaga kerja di Dinas Kesehatan di Kota Bandung, dengan rata-rata pesanan 93 pax perhari untuk 15 menu *meal box* yang tersedia.

Tabel 1.1
Data Penjualan Menu Meal Box
Periode Januari - April 2020 di San Pedo Jaswita Katering

No	Menu Item Name	Jan	Feb	Mar	Apr	Number Sold	Food Cost %	Total Cost (Rp)	Selling Price (Rp)
1	Meal Box A Nasi putih, ati ampela cabe merah, tahu bacem, soon cabai ijo, melon / semangka, dan air cup	157	100	645	78	980	55%	11,007	20,000
2	Meal Box B Nasi putih, ayam bakar, sayur asam, ikan asin, lalap, perkedel jagung, sambal, puding, dan air cup	150	271	452	90	963	49%	14,626	30,000
3	Meal Box C Nasi putih, kakap asam manis, perkedel jagung, cah buncis, pepaya dan air cup	330	109	375	75	889	53%	10,602	20,000
4	Meal Box D Nasi putih, ayam goreng krispi, perkedel jagung, capcay, puding dan air cup	100	96	614	65	875	54%	10,862	20,000
5	Meal Box E Nasi liwet, ayam bakar, asin jambal, jengkol balado, tempe orek, lalapan, sambal, pete, dan kerupuk	145	200	255	275	875	56%	16,810	30,000
6	Meal Box F Nasi putih, paku goreng, telur pindang, tumis labu siam, puding dan air cup	98	0	326	330	754	54%	10,768	20,000
7	Meal Box G Nasi putih, ayam kungpa, pakcoy cah jamur, fu yung hai, sambal, kerupuk, pisang, dan air cup	250	45	357	65	717	45%	13,393	30,000
8	Meal Box H Nasi putih, ayam saus mentega, pakcoy cah jamur, perkedel tahu, puding, dan air cup	114	0	450	150	714	60%	12,061	20,000
9	Meal Box I Nasi putih ayam suwir saus tiram, tempe mendoan, air putih, dan pisang	61	0	555	86	702	54%	10,754	20,000
10	Meal Box J Nasi putih, ati ampela balado, tempe tepung, orak arik satur, pisang, dan air cup	85	174	310	105	674	51%	10,125	20,000
11	Meal Box K Nasi putih, nila goreng, tahu goreng, lalapan, puding, dan air cup	150	0	460	60	670	63%	12,500	20,000
12	Meal Box L Nasi putih, ayam teriyaki, perkedel kentang, tumis sayur, sambal, kerupuk, jeruk, dan air cup	60	0	380	210	650	57%	13,741	24,000
13	Meal Box M Nasi putih, daging teriyaki, udang tempura, perkedel kentang, tumis sayur, sambal, kerupuk, jeruk, dan air cup	155	50	306	135	646	66%	26,511	40,000
14	Meal Box N Nasi dan sop buntut goreng	100	0	383	62	545	37%	13,930	37,500
15	Meal Box O Nasi putih, paku goreng cabe ijo, tahu goreng, tumis sayur, semangka, dan air cup	45	0	135	255	435	46%	9,189	20,000
Total		2,000	1,045	6,003	2,041	11,089		196,879	371,500
Rata-rata perhari		66,67	34,83	200	68,03	92,408333			

Sumber : Hasil pengolahan data penelitian, 2020

Dengan banyaknya jumlah order yang masuk dan kontrak yang sudah terikat, San Pedo Jaswita Katering perlu memerhatikan kebutuhan dan kualitas bahan baku yang akan diproduksi, hal ini menegaskan bahwa penentuan kebutuhan bahan baku dapat menjamin tersedianya persediaan atau sumber daya yang tepat dalam kuantitas dan waktu yang tepat pula (Ashori, 2003). Solusi yang dilakukan San Pedo Jaswita Katering selama ini pada saat kekurangan atau tidak tersedianya bahan baku adalah membeli bahan baku ayam langsung ke pasar, hal ini menyebabkan pengeluaran yang tidak perlu dan menambah beban harga bahan baku. Hal tersebut menyebabkan harga dan kualitas yang didapatkan dari pasar akan berbeda dengan apa yang didapatkan dari *supplier*. Salah satu alternatif solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah penerapan metode *Material Requirement Planning* (MRP). Kumar dan Suresh (2008:120) menyatakan bahwa *Materials Requirement Planning* (MRP) adalah teknik untuk menentukan kuantitas dan waktu untuk pembelian item permintaan dependent yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan jadwal produksi induk (*master production schedule*).

Nisriina Ramadhani, 2020

ANALISIS SISTEM MANUAL MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (MRP) DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI DI SAN PEDO JASWITA KATERING

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

Secara garis besar MRP adalah metode peralihan bahan baku yang berdasarkan pada jadwal produksi induk pada periode sebelumnya yang akan diterapkan pada jadwal produksi induk selanjutnya untuk menjamin terpenuhinya bahan baku dan dapat meningkatkan efisiensi.

Mengingat diperlukannya penggunaan MRP dalam menjamin kelancaran proses produksi, maka peneliti mengangkat judul penelitian sebagai berikut “ANALISIS SISTEM MANUAL *MATERIAL REQUIREMENT PLANNING* (MRP) DALAM MENINGKATKAN EFISIENSI DI SAN PEDO JASWITA KATERING”

1.2 Rumusan Masalah

1. Berapakah jumlah permintaan bahan baku yang dipesan berdasarkan peramalan atau *forecasting* untuk kebutuhan berikutnya?
2. Bagaimanakah pengaruh *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap meningkatnya efisiensi persediaan bahan baku di San Pedro Jaswita Katering?
3. Bagaimanakah pengaruh *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap meningkatkannya efisiensi bahan baku di San Pedro Jaswita Katering?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. mengetahui jumlah permintaan bahan baku untuk produksi berikutnya sebagai gambaran operasional produksi, berdasarkan hasil peramalan atau *forecasting*.
2. mengetahui pengaruh *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap kenaikan efisiensi persediaan bahan baku di San Pedro Jaswita Katering.
3. mengetahui pengaruh *Material Requirement Planning* (MRP) terhadap meningkatkannya efisiensi bahan baku di San Pedro Jaswita Katering.

1.4 Manfaat Penelitian

Selain memiliki tujuan, dilakukannya penelitian juga mempunyai manfaat atau kegunaan baik itu secara teoritis ataupun secara praktis. Adapun manfaat dari pada penelitian ini yaitu :

1.4.1 Manfaat Teoretis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis untuk memperluas wawasan dan pengetahuan serta sumbangan penelitian bagi ilmu manajemen operasional, manajemen produksi dan ilmu manajemen keuangan mengenai pentingnya sebuah perhitungan manual sistem pengadaan bahan baku yang memiliki pengaruh terhadap efisiensi pada suatu perusahaan.

1.4.2 Manfaat Praktis

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

1. Bagi San Pedro Jaswita Katering mendapatkan manfaat dari penelitian ini yaitu mengetahui peramalan permintaan pesanan untuk waktu yang akan datang, serta mengetahui seberapa besar biaya persediaan yang dikeluarkan untuk pembelian serta 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 menambah wawasan mengenai pentingnya sebuah sistem yang akan berpengaruh kepada kelancaran operasional produksi pada perusahaan.