

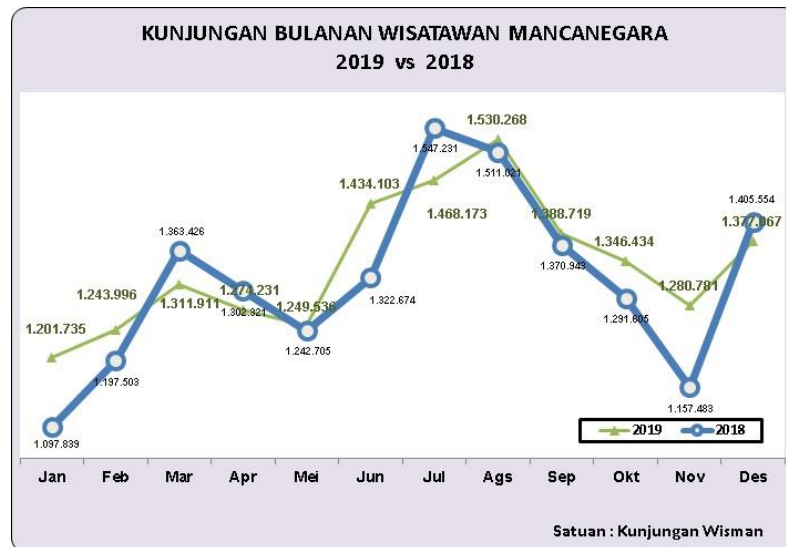
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Industri pariwisata merupakan salah satu industri yang digemari oleh masyarakat sebagai Industri yang mampu memenuhi kebutuhan psikologis manusia. Industri pariwisata di Indonesia pada era sekarang ini sangat berkembang, hal ini disebabkan pengaruh globalisasi. Wisata kuliner di Indonesia tidak hanya fokus pada makanan tradisional, tetapi makanan dan minuman dari luar negeri memiliki daya tarik yang besar.

Menurut undang-undang Republik Indonesia nomor 10 Tahun 2009 tentang Kepariwisataan mengemukakan pengertian bahwa Industri Pariwisata sebagai kumpulan usaha pariwisata yang saling terkait dalam rangka menghasilkan barang atau jasa bagi pemenuhan kebutuhan wisatawan dalam penyelenggaraan Pariwisata. Potensi kepariwisataan sendiri dapat dilihat pada data grafik perkembangan dari Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara Tahun 2019 dan 2018:



Gambar 1.1 Kunjungan Bulanan Wisatawan Mancanegara Tahun 2019 dan 2018

Sumber: (Kemenparekraf, 2019)

Provinsi Jawa Barat berperan besar dalam menjaring wisatawan domestik dan mancanegara khususnya Kota Bandung. Tak bisa dipungkiri, Bandung merupakan gudangnya inovasi, baik dari segi pariwisata, *fashion*, hingga pusat kuliner. Sehingga memiliki nilai lebih untuk menarik wisatawan domestik maupun mancanegara. Berikut ini merupakan jumlah kunjungan wisatawan ke kota Bandung:

Tabel 1.1
Data Jumlah Wisatawan ke Kota Bandung Periode 2012-2016

Tahun	Wisatawan (Domestik)	Wisatawan (Mancanegara)	Jumlah
2012	5.080.584	176.855	5.257.439
2013	5.388.292	176.432	5.564.724
2014	5.627.421	180.143	5.807.564
2015	5.877.162	183.932	6.061.094
2016	4.827,589	173 .036	5.000,625

Sumber : (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Bandung, 2017)

Tabel 1.1 menunjukkan peningkatan dan penurunan wisatawan dari tahun ke tahun yang datang ke Kota Bandung. Untuk mengatur kebutuhan perjalanan dan persinggahan tentunya ada berbagai aspek yang dibutuhkan oleh wisatawan, salah satunya adalah makanan. Hal yang paling dominan dibutuhkan wisatawan adalah wisata kuliner.

Perusahaan baik yang berskala kecil, menengah, maupun besar yang bergerak didalam bidang apapun, harus memiliki sistem kontrol pada pengadaan bahan baku. Fungsi sistem kontrol tersebut merupakan pencatatan terkait untuk jalannya suatu proses produksi. Pencatatan hal – hal yang berkaitan dengan operasi perusahaan seperti pencatatan suatu produk, bagaimana standar dipenuhi, bagaimana kapasitas produksi digunakan, bagaimana bahan baku dibeli, bagaimana cara memesan dari pihak konsumen ke pihak produsen, dan hal lain yang belum sepenuhnya bisa beroperasi atau bahkan belum dijalankan pada suatu perusahaan (Nuryanto, 2010).

Perusahaan harus mempunyai sistem *cost control* atau pengendalian biaya agar mencapai target omset pendapatan utama. Sistem ini merupakan bagian dari

akunting, guna menjaga kestabilan pada suatu *cost control* atau pengendalian biaya (Assauri, 1998). Pengendalian biaya dibutuhkan sistem kontrol pada persediaan bahan baku dalam perusahaan. Pada suatu perusahaan manufaktur khususnya bidang usaha kuliner, persediaan bahan baku merupakan aset pada perusahaan memiliki pengaruh yang sangat besar. Persediaan merupakan salah satu masalah yang cukup besar dan sensitif dalam suatu perusahaan. Persediaan dapat diartikan sebagai *stock* suatu barang atau produk yang akan dijual. Persediaan dapat muncul secara sengaja maupun tidak sengaja, dapat juga berarti adanya rencana pengadaan bahan baku yang diperlukan, sedangkan secara tidak sengaja berarti persediaan masih ada karena ada bahan baku yang belum terjual akibat jumlah pesanan atau permintaan yang sedikit (Nuryanto, 2010). Data pengendalian persediaan barang dibutuhkan karena :

1. Ketika dalam waktu singkat suatu barang yang dibutuhkan tidak tersedia, tidak memungkinkan bila dalam waktu yang singkat untuk mendatangkan barang apabila kebutuhannya berkali-kali, dengan jangka waktu yang singkat.
2. Kemungkinan kecil untuk menghadirkan barang dalam waktu yang singkat untuk memenuhi kebutuhan produksi suatu produk. Kekurangan (*out of stock*) bahan baku dapat berakibat fatal bagi suatu usaha, menyebabkan terhentinya produksi dan bisa merugikan membuat perusahaan kehilangan konsumen, tetapi jika persediaan berlebih (*over stock*) akan mengakibatkan biaya penyimpanan dan pemeliharaan yang tinggi selama persediaan disimpan di gudang.

Salah satu *Café* yang harus diperhatikan dalam mengatur *stock* pembelian dan persediaan barang adalah Larut Malam Kopi Bandung. Larut Malam Kopi merupakan sebuah usaha menengah yang bergerak dalam bidang kuliner di kota Bandung sejak 2017.

Sebelum memutuskan untuk mengembangkan suatu perusahaan sebaiknya memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan pengembangan perusahaan itu sendiri dari sisi internal perusahaan (Purba, 2011). Persentase harga pokok penjualan (HPP) yang tinggi akan mempengaruhi faktor pendapatan Larut Malam Kopi, biasanya standar harga restoran dan *cafe* berkisar antara 35-45%. Untuk mengurangi biaya pembelian, dalam hal ini metode "*Economic Order*

Quantity” (EOQ) dapat digunakan. EOQ adalah jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk setiap pembelian oleh suatu perusahaan (Prawirosentono, 2004).

Pada masa sekarang di tengah pandemi *Covid-19* ini penggunaan metode EOQ untuk analisis perencanaan pada suatu perusahaan dapat mengurangi terjadinya *out-of-stock* atau persediaan berlebih yang dapat mengganggu proses produksi. Dengan dibuatnya suatu rancangan dengan menggunakan metode EOQ, perusahaan dapat menekan biaya produksi, sehingga perusahaan dapat meraih keuntungan yang optimal. Perusahaan juga harus menjaga operasi produksi yang teratur untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Proses produksi yang tidak teratur akan menyebabkan perusahaan kehilangan potensi keuntungan. Cara yang dapat dilakukan perusahaan untuk mencapai kedua hal tersebut adalah dengan mengelola persediaan secara optimal.

Jika di perusahaan besar biasanya persediaan sudah dikelola dengan baik, permasalahan umum yang dihadapi bisnis UKM termasuk sektor kuliner seperti *café* adalah persediaan yang dikelola belum optimal. Sementara penghitungan persediaan merupakan masalah yang perlu diperhatikan, secara langsung berkaitan dengan proses produksi. Terlalu banyak persediaan akan menghasilkan biaya tinggi seperti biaya modal dan biaya penyimpanan, di sisi lain jika persediaan terlalu sedikit maka perusahaan dapat kehilangan kesempatan untuk memenuhi permintaan konsumen ketika permintaan tinggi karena pasokan bahan baku tidak mencukupi untuk memenuhi permintaan produksi. Persediaan harus dikelola secara optimal agar perusahaan dapat menghindari kerugian tersebut.

Pengelolaan inventaris yang optimal dapat membuat persediaan berjalan dengan semestinya. Menurut Heizer dan Jay (2011) mengemukakan setidaknya ada empat fungsi persediaan, yaitu:

1. *Decouple* atau memisahkan beberapa tahapan dari proses produksi.
2. Melakukan “*decouple*” perusahaan dari fluktuasi permintaan dan menyediakan persediaan barang-barang yang akan memberikan pilihan bagi pelanggan.
3. Mengambil keuntungan dari diskon kuantitas, karena pembelian dalam jumlah besar dapat mengurangi biaya pengiriman.
4. Melindungi terhadap inflasi dan kenaikan harga.

Oleh karena itu, salah satu cara yang dapat diterapkan oleh *café* Larut Malam Kopi Bandung untuk mengelola persediaan agar lebih efisien sehingga bisa menekan biaya produksi adalah dengan menggunakan metode perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ). EOQ dapat diketahui titik minimum dan maksimum dari penyediaan bahan baku. Persediaan yang dipesan hanya pada titik puncak, yaitu saat produk yang dipesan sampai ke tangan pelanggan.

Tujuan penentuan titik tertinggi agar dana anggaran yang ada pada persediaan tidak berlebihan sehingga tidak memboroskan dana perusahaan. Karena pada saat produk yang dipesan tiba maka jumlah produk yang ada di gudang perusahaan sama dengan ketersediaan atau biasa disebut dengan *safety stock*.

Sistem *control* pembelian, perencanaan, dan pengendalian bahan baku Larut Malam Kopi Bandung perlu diperhatikan, karena masih menggunakan sistem konvensional yaitu menggunakan pencatatan secara manual tanpa teori atau pengendalian restoran atau *café* pada umumnya. Sehingga perusahaan tidak mengetahui apakah stock yang dimiliki terjadi *overstock* dan *out of stock* pada persediaan bahan baku, dari kasus tersebut mengakibatkan biaya penyimpanan dan produksi menjadi tinggi. Melihat dari permasalahan tersebut berdasarkan dari pembahasan latar belakang diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam Meningkatkan Efisiensi pada *Café* Larut Malam Kopi Bandung**”.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

1. Bagaimana sistem dalam persediaan unit dan biaya persediaan bahan baku yang diterapkan di Larut Malam Kopi Bandung?
2. Bagaimana hasil dari metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada pembelian bahan baku terhadap total biaya persediaan bahan baku di Larut Malam Kopi Bandung?
3. Bagaimana hasil perbandingan sistem pengendalian persediaan antara metode konvensional Larut Malam Kopi Bandung dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui sistem dalam persediaan unit dan biaya persediaan bahan baku yang diterapkan di Larut Malam Kopi Bandung.

2. Untuk mengetahui hasil metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam setiap pembelian bahan baku terhadap total biaya persediaan bahan baku di Larut Malam Kopi Bandung.
3. Untuk mengetahui hasil perbandingan mengenai sistem *Economic Order Quantity (EOQ)* dengan metode konvensional yang diterapkan oleh Larut Malam Kopi Bandung.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan serta informasi yang berguna untuk beberapa hal, antara lain:

1.4.1 Manfaat Teoretis

Adanya penelitian ini diharapkan dapat membawa manfaat untuk memperluas wawasan dan pengetahuan teoritis. Serta membantu untuk menyelesaikan masalah perihal manajemen persediaan yang terjadi di Larut Malam Kopi Bandung.

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat dari penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengetahuan bagi pihak–pihak yang berkaitan dengan topik ini, berikut di antaranya adalah:

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