

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Industri *catering* merupakan salah satu jenis usaha yang fokus pada pembuatan dan penyajian makanan dalam jumlah besar. Mereka memberikan layanan yang disesuaikan dengan berbagai kebutuhan, antara lain acara pernikahan, kegiatan perusahaan, dan berbagai acara lainnya. Yang membedakan bisnis jenis ini dengan restoran adalah bisnis *catering* biasanya tidak memiliki lokasi fisik seperti restoran. Persiapan dilakukan di dapur tersendiri atau langsung di tempat acara. Restoran biasanya melayani pelanggan di tempat mereka sendiri, sedangkan perusahaan *catering*, sebagai penyedia layanan makanan, fokus menyajikan makanan dalam skala besar untuk memenuhi kebutuhan acara-acara khusus.

Memulai bisnis *catering* membutuhkan lebih dari sekedar bakat dan passion di dunia kuliner. Berbeda dengan restoran dan jenis bisnis makanan dan minuman lainnya, bisnis ini memerlukan kombinasi keterampilan kuliner dan keahlian manajemen acara. Sebagai penyedia *catering*, kemampuan merencanakan menu dengan benar, menyiapkan makanan untuk sejumlah orang tertentu, dan mengantarkan makanan ke tempat tujuan dengan sukses sangatlah penting.

Membangun sistem manajemen persediaan yang efisien adalah penting dalam bisnis ini. Mereka secara berkala memantau persediaan bahan baku dan memperbarui daftar pemasok untuk memastikan kualitas bahan baku tetap terjaga setiap saat. Lakukan analisis persediaan secara berkala untuk meningkatkan efisiensi. Pemilihan bahan merupakan aspek penting dalam menjalankan bisnis *catering*. Bahan-bahan yang diimpor dari pemasok atau dibeli sendiri dapat mempengaruhi kualitas layanan *catering* yang diberikan. Perusahaan *catering* tidak hanya menggunakan jasa pihak ketiga, tetapi juga berkesempatan membeli bahan dasar di pasaran dan memilihnya sendiri. Oleh karena itu, semakin banyak bahan baku yang disediakan, maka proses produksi akan semakin lancar dan produk yang dihasilkan akan semakin berkualitas.

Kelancaran kegiatan produksi terutama ditentukan oleh lancarnya ketersediaan bahan baku yang diperlukan. Kekurangan bahan baku dapat mengganggu kegiatan usaha khususnya proses produksi, sedangkan kelebihan pasokan bahan baku dapat menimbulkan biaya pemeliharaan bahan baku yang berlebihan dan menurunkan nilai bahan baku seiring berjalannya waktu. Hal ini dapat menimbulkan kerugian bagi

perusahaan. Pemilik juga perlu mengelola biaya dengan hati-hati. Buat anggaran yang realistis dan pantau semua pengeluaran perusahaan. Perhatikan item biaya utama seperti bahan baku, gaji karyawan, dan biaya operasional lainnya. Namun, kegigihan perusahaan catering menghadapi kenaikan harga bahan baku merupakan tantangan tersendiri bagi pelaku usaha. Kenaikan harga komoditas merupakan faktor eksternal yang berada di luar kendali pelaku ekonomi. Selain harga bahan baku, pelaku usaha *catering* juga harus menghadapi dampak inflasi.

Salah satu bisnis *catering* yang masih bertahan ditengah harga bahan baku yang kian hari kian melambung yaitu PT. Tiga Jago Prima. PT. Tiga Jago Prima adalah perusahaan yang menyediakan makanan siap santap atau biasa disebut usaha *catering* yang sudah berdiri sejak tahun 2015 terhitung 9 tahun berjalan. Perusahaan ini harus menyiapkan 1.800 porsi dalam sehari untuk diantar ke tiga perusahaan yang sudah bekerja sama dengannya. Bahan baku yang harus dibeli setiap hari maupun pertiga hari dengan kemungkinan harga yang naik secara tiba tiba namun harga per porsi *catering* yang tidak dapat dinaikan membuat owner dari PT. Tiga Jago Prima memutar otak agar usaha tetap berjalan dan tetap dapat keuntungan. Berikut bahan baku yang dibutuhkan selama satu tahun dalam proses produksi di PT. Tiga Jago Prima :

Tabel 1 Bahan Baku Utama Selama Tahun 2023

Bahan Baku Tahan Lama			
No	Nama Barang	Satuan	Jumlah
1	Beras	Kg	31.500
2	Minyak Goreng	L	7.020
3	Garam	Kg	750
4	Kaldu Ayam	Kg	605,88

Sumber : Data Primer, 2023.

Dilihat dari tabel 1 maka sudah jelas perhitungan kebutuhan bahan baku untuk produksi selama satu bulan dengan menyiapkan 1800 porsi dalam satu harinya. Dengan kebutuhan bahan baku utama selama satu tahun yaitu beras 31.500 kg, minyak goreng 7.020 liter, garam 750 kg dan kaldu ayam 605,88 kg. Namun pada kenyataannya perusahaan masih sering mengalami *stok out* ketika sedang proses produksi, yang mengakibatkan bahan baku yang dibeli secara mendadak dapat mengalami perubahan harga dan menghambat proses produksi. Kurangnya perhitungan kebutuhan persediaan bahan baku utama dapat mengakibatkan kelangkaan pada bahan baku yang dibutuhkan serta pembelian bahan baku dalam jumlah yang sedikit akan jauh lebih mahal dibandingkan membeli bahan baku dalam

jumlah besar, akibatnya frekuensi pemesanan yang terlalu sering akan mengakibatkan tingginya biaya pemesanan. Tidak hanya itu, pemesanan bahan baku yang mendadak membutuhkan proses yang tidak sebentar sehingga akan menambah durasi produksi dan sering kali ada keterlambatan bahan baku yang dipesan/dibeli baik itu karena pihak *internal* maupun dari pihak *eksternal*, pengeluaran tidak terduga untuk membeli bahan baku yang habis pun harus dilakukan oleh perusahaan.

Jika persediaan bahan baku mencukupi maka proses produksi akan berjalan lancar. Biaya juga dapat diminimalkan dengan menerapkan kebijakan pasokan bahan baku. Oleh karena itu, untuk meminimalkan persediaan bahan baku dapat dihitung dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*). (*Economic Order Quantity*) (EOQ) adalah metode menentukan kuantitas pesanan optimal untuk meminimalkan keseluruhan biaya yang terkait dengan pemesanan dan penyimpanan barang. Dengan menerapkan metode EOQ ini, perusahaan dapat mengurangi biaya persediaan, mencegah kehabisan stok, mengoptimalkan proses pemesanan, dan meningkatkan proses manajemen persediaan.

Oleh karena itu, bahan baku perlu direncanakan dan dikelola agar penggunaannya lebih efisien. Sehingga digunakanlah metode EOQ yang memungkinkan perusahaan mempertimbangkan hasil ketika menetapkan kebijakan pengelolaan persediaan bahan baku. Maka dilakukanlah penelitian yang berjudul Analisis Manajemen Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) di PT. Tiga Jago Prima.

1.2. Identifikasi Masalah

Penulis dapat mengidentifikasi beberapa permasalahan yang terjadi sebagai berikut:

1. Penyediaan bahan baku yang tidak direncanakan dengan baik dapat mengakibatkan terganggunya proses produksi.
2. Stok bahan baku yang dibeli oleh pelaku usaha sering kali mengalami perubahan harga secara mendadak dengan kurun waktu yang singkat.
3. Karena kekurangan pasokan, maka perusahaan mengalami kekurangan bahan baku utama.
4. Frekuensi pemesanan bahan baku yang terlalu sering sehingga mengakibatkan biaya pemesanan tinggi.

5. Pemesanan bahan baku yang mendadak sehingga beresiko ketidaktersediaan bahan bakunya tinggi.
6. Bahan baku yang dibeli mendadak mengakibatkan adanya pengeluaran tidak terduga bagi pelaku usaha.
7. Ketidaktepatan waktu PT. Tiga Jago Prima dalam melakukan pemesanan bahan baku agar bisa memenuhi kebutuhan produksi.
8. Keterlambatan kedatangan bahan baku karena faktor *internal* maupun *eksternal*.
9. Kesalahan menghitung ketersediaan bahan baku untuk kegiatan produksi.

1.3. Pembatasan Masalah

Hasil identifikasi permasalahan pada PT. Tiga Jago Prima menunjukkan permasalahan yang cukup banyak. Untuk mencegah perluasan penelitian, penulis membatasi masalah pada penyajian yang detail dan jelas. Diharapkan pemecahan masalah menjadi lebih terarah. Oleh karena itu penulis membatasi penelitian ini hanya pada Analisis Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Dengan Metode *EOQ* (*Economic Order Quantity*) pada PT. Tiga Jago Prima. Bahan baku utama yang menjadi sasaran penyelidikan adalah beras, minyak goreng, garam, dan kaldu ayam karena keempat bahan tersebut sering kehabisan stok, maka perlu fokus pada bahan baku tersebut.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Berapa jumlah bahan baku utama yang dibutuhkan PT. Tiga Jago Prima yang paling ekonomis?
2. Berapa frekuensi pemesanan bahan baku utama *catering* di PT. Tiga Jago Prima dalam satu periode?
3. Berapa jumlah titik pemesanan kembali yang harus dilakukan oleh perusahaan dalam satu periode?
4. Berapa perbandingan total biaya persediaan bahan baku utama yang dihasilkan menggunakan metode yang dijalankan saat ini dan metode EOQ?

1.5. Tujuan Penelitian

Melihat rumusan masalah di atas maka penelitian ini mempunyai beberapa tujuan, yang dapat penulis sampaikan sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis berapa jumlah bahan baku utama yang dibutuhkan PT. Tiga Jago Prima yang paling ekonomis.
2. Untuk menganalisis berapa frekuensi pemesanan bahan baku utama *catering* di PT. Tiga Jago Prima dalam satu periode.
3. Untuk menganalisis jumlah titik pemesanan kembali yang harus dilakukan oleh perusahaan dalam satu periode.
4. Untuk menganalisis perbandingan total biaya persediaan bahan baku utama yang dihasilkan menggunakan metode yang dijalankan saat ini dan metode EOQ.

1.6. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian penulis di atas, maka penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Pada akhirnya penulis dapat mengimplementasikan hasil-hasil perkuliahan sebelumnya melalui analisis, pengumpulan dan penerapan praktis, mengevaluasi kinerja bidang bisnis berdasarkan wawasan yang diserap selama ini, dan meningkatkan manajemen operasional sebagai wawasan penulis mengenai penelitian tersebut.

2. Bagi Pembaca

Pembaca akan dapat memahami dan mengevaluasi pentingnya hasil penerapan teknik EOQ (*Economic Order Quantity*) bagi suatu perusahaan atau badan usaha untuk mencapai keberhasilan dan keuntungan yang maksimal.

3. Bagi Perusahaan

Dapat dijadikan masukan bagi penulis terhadap hasil penelitian di bidang usahanya dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dan dapat memberikan pengaruh positif bagi para pemangku kepentingan bisnis.

1.7. Sistematika Penulisan

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa subbab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan itu sendiri.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan skripsi serta beberapa literatur yang berhubungan dengan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, devinisi operasional variabel dan teknik analisis data penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang gambaran obyek penelitian, hasil penelitian dan pembahasan yang secara lebih lengkap mengupas berbagai fenomena yang ada dalam penelitian.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan simpulan yang merupakan hasil akhir atas penelitian ini dan juga saran yang berisi masukan untuk pihak obyek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

Berisi tentang berbagai buku, jurnal, rujukan yang secara sah digunakan dalam menyusun penelitian ini.