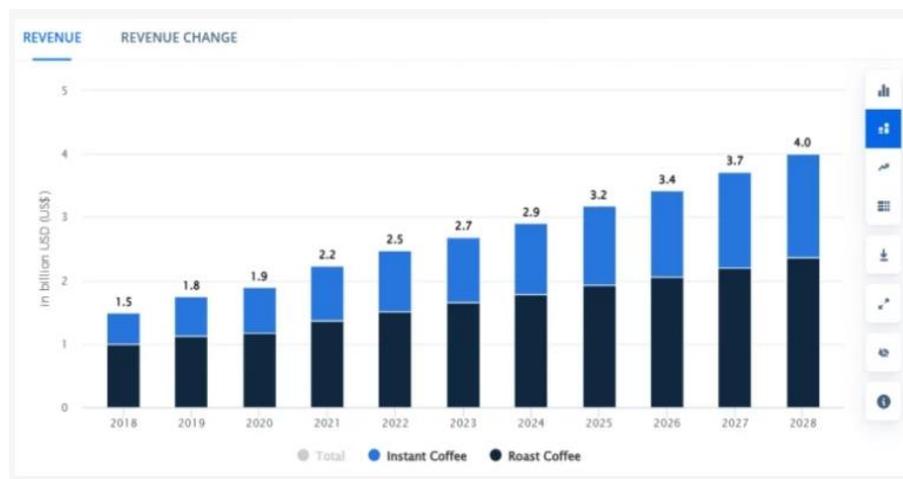


# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

Industri kuliner kini sedang mengalami pertumbuhan pesat di Indonesia, khususnya *coffee shop*, yang tengah menjadi tren yang sedang berkembang. Bisnis kopi telah merambah ke berbagai wilayah di Indonesia. Tren ini diprediksi akan berlanjut di tahun-tahun mendatang. Karena antusiasme masyarakat yang tinggi terhadap minuman ini, bisnis kopi menawarkan potensi yang menjanjikan dan menguntungkan.



**Gambar 1. 1 Pendapatan Pasar Kopi Indonesia**

Sumber : Statista diakses 5 Maret

Pada gambar 1.1 sebagaimana terlihat pendapatan pasar kopi Indonesia mencapai US\$2,7 miliar pada tahun 2023 dan diperkirakan akan terus meningkat di masa yang akan datang (Statista, 2023). Di Indonesia, terdapat banyak penggemar kopi yang menjadikan kopi tidak hanya sebagai minuman biasa, tetapi juga sebagai gaya hidup yang diperlukan bagi masyarakatnya. Hal ini tercermin dari meningkatnya popularitas kedai kopi independen, acara-acara kopi, dan komunitas pecinta kopi yang semakin bertumbuh di berbagai kota besar. Kopi tidak lagi hanya sekadar minuman, melainkan menjadi bagian penting dan tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari.

Setiap bisnis harus memiliki persediaan bahan baku, terutama bagi *coffee shop*. Persediaan bahan baku adalah faktor penting dalam kelancaran proses produksi, oleh karena itu sangatlah penting memiliki persediaan yang mencukupi guna mendukung

kegiatan produksi. Tanpa persediaan yang mencukupi, proses produksi dapat terganggu dan produk tidak dapat diproduksi, yang dapat mengakibatkan kehilangan penjualan dan penurunan pendapatan perusahaan (Slamet & Dianti, 2022:214).

Kesalahan dalam menentukan jumlah persediaan bahan baku sangat memengaruhi kinerja bisnis, jika perusahaan memutuskan untuk menetapkan persediaan yang terlalu kecil, proses produksi dapat terganggu karena kurangnya stok, yang dapat menyebabkan permintaan pasar terlambat atau bahkan kehilangan peluang penjualan, yang pada gilirannya dapat mengurangi potensi laba bisnis. Sedangkan, jika perusahaan memutuskan untuk menetapkan persediaan yang terlalu besar, maka ini akan menghasilkan biaya penyimpanan yang berlebihan (Rizky, Sudarso, & Sadriatwati, 2015:12). Biaya penyimpanan yang tinggi ini dapat menyebabkan keuntungan menjadi lebih rendah, sehingga mengurangi hasil keuntungan perusahaan. Itulah sebabnya, untuk bisnis sangat penting melakukan analisis yang tepat dalam menentukan jumlah persediaan bahan baku agar dapat mengoptimalkan efisiensi produksi dan keuntungan perusahaan.

Bahan baku adalah bagian penting dari proses produksi yang memungkinkan perusahaan untuk membuat produk jadi yang siap dijual. Oleh karena itu, manajemen persediaan bahan baku harus dilakukan secara konsisten untuk menjaga operasional perusahaan tetap berjalan dan memastikan bahwa tujuan keuntungan dapat dicapai. Proses pengendalian persediaan bahan baku melibatkan kebutuhan bahan baku, menghitung jumlah yang diperlukan, memantau stok yang tersedia, dan memutuskan apakah diperlukan pemesanan bahan baku tambahan.

Biaya persediaan yang mencakup biaya pemesanan dan penyimpanan, adalah contoh biaya operasional yang dimaksudkan dalam pengendalian persediaan bahan baku, tujuan pengendalian persediaan bahan baku adalah untuk mengurangi biaya operasional seefisien mungkin agar kinerja dan keuntungan bisnis dapat dioptimalkan. Untuk mengatur persediaan dengan baik, perlu dipertimbangkan berbagai hal terkait, perhatian khusus diberikan pada penentuan dan pengelompokan biaya persediaan (Lahu & Sumarauv, 2017:4176).

Kedai Kopi XYZ di Bogor merupakan sebuah *coffee shop* yang menawarkan beragam jenis minuman kopi serta minuman berbahan dasar susu. Bahan-bahan utama yang digunakan meliputi biji kopi, susu segar, krimer, gula aren, sirup, bubuk minuman, dan berbagai tambahan lainnya. Di tengah persaingan yang semakin ketat di industri kopi, pengelolaan persediaan bahan baku menjadi sangat penting untuk

memastikan kelancaran operasional dan kepuasan pelanggan. Kedai kopi XYZ merupakan salah satu kedai kopi yang telah beroperasi mulai sejak lama, tetapi belum mengoptimalkan pengelolaan persediaan bahan baku dengan efisien.

**Tabel 1. 1 Data Penjualan Produk Cup Kedai Kopi XYZ 2023**

<b>Daftar Produk</b>	<b>Produk Terjual Januari 2023 – Desember 2023 (Cup)</b>
Kopi Terjaga	22427
Kopi Tangguh	2031
Kopi Eksklusif	600
Kopi Eksklusif (Hot)	125
Kopi Khas Baileys	424
Kopi Goyang	211
Kopi Kue Klepon	211
Black Coffee	673
Black Coffee (Hot)	93
Café Latte	385
Café Latte (Hot)	65
Cappuccino	274
Cappuccino (Hot)	96
Vanilla Latte	141
Vanilla Latte (Hot)	45
Mocha Latte	81
Mocha Latte (Hot)	17
Cokelat (Ice)	1561
Cokelat (Hot)	92
Matcha (Ice)	839
Matcha (Hot)	53

Sumber : Kedai Kopi XYZ (2023)

**Tabel 1. 2 Data Penjualan Produk Literan Kedai Kopi XYZ 2023**

<b>Daftar Produk</b>	<b>Produk Terjual Januari 2023 – Desember 2023 (Botol)</b>
Kopi Hitam 1 Liter	8
Kopi Enak 1 Liter	1660
Kopi Siap Saji 1 Liter	316
Kopi Tangguh 1 Liter	240
Kopi Khas Baileys 1 liter	139

Sumber : Kedai Kopi XYZ (2023)

Pada tabel 1.1 dan tabel 1.2 menyajikan daftar produk yang ditawarkan kedai kopi XYZ beserta data penjualannya pada tahun 2023, kedai kopi XYZ mengalami kesulitan dalam memprediksi berapa banyak bahan baku yang dibutuhkan, ini bisa menyebabkan stok barang terlalu banyak atau terlalu sedikit, persediaan yang belum terkelola dengan baik dapat menyebabkan biaya persediaan yang tinggi. Kedai kopi

XYZ perlu mencari cara untuk mengurangi biaya ini tanpa mengorbankan ketersediaan bahan baku yang diperlukan.

Dalam upaya untuk mengelola persediaan kedai kopi XYZ yang belum efisien, peneliti memulai penelitian menggunakan dua metode utama dengan metode analisis ABC dan metode EOQ. Dengan menggunakan analisis ABC ini tujuannya untuk memprioritaskan bahan baku berdasarkan nilai kontribusi paling besar terhadap keuntungan dan biaya persediaan. Ini membantu dalam fokus memprioritaskan pengelolaan bahan baku yang sangat penting, sambil mengurangi risiko persediaan yang kurang atau berlebihan dan metode EOQ digunakan untuk menghitung jumlah optimal bahan baku yang harus dipesan setiap kali mencapai titik pemesanan ulang. Dengan meminimalkan biaya persediaan, termasuk biaya penyimpanan dan biaya pemesanan, kedai kopi XYZ dapat mengoptimalkan penggunaan modal dan mengurangi pemborosan.

Berdasarkan perencanaan persediaan bahan baku yang telah dijelaskan sebelumnya, penulis memilih analisis ABC dan menghitung menggunakan metode EOQ, metode ini digunakan untuk mengelola bahan baku karena efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku di Kedai Kopi XYZ yang masih perlu ditingkatkan agar lebih efisien maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Persediaan Bahan Baku Biji Kopi, Krimer Dan Susu Segar Pada Kedai Kopi XYZ Di Bogor.**”

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Beberapa masalah dalam pengendalian persediaan bahan baku di Kedai Kopi XYZ Bogor yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Pengelolaan yang belum efisien terhadap persediaan bahan baku, yang dapat menyebabkan pemborosan dan meningkatkan biaya persediaan secara keseluruhan.
2. Kedai Kopi XYZ mungkin menghadapi kesulitan dalam mengoptimalkan jumlah pesanan bahan baku, yang dapat mengakibatkan biaya pemesanan yang tinggi.
3. Frekuensi pemesanan menjadi sering dan biaya pemesanan menjadi besar.
4. Tidak adanya prioritas terhadap bahan baku yang penting, bahan baku mana yang memiliki kontribusi terbesar terhadap operasional mereka. Hal ini dapat mengakibatkan fokus yang kurang pada bahan baku kritis yang berdampak besar pada proses produksi.

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Hasil identifikasi dalam pengendalian persediaan bahan baku di Kedai Kopi XYZ Bogor dapat sangat sesuai untuk dianalisis menggunakan metode Analisis ABC dan *Economic Order Quantity* (EOQ).

1. Analisis ABC, bahan baku dikelompokkan berdasarkan tingkat kepentingannya terhadap operasional. Ini membantu dalam mengidentifikasi bahan baku yang memerlukan prioritas pengelolaan persediaan yang lebih tinggi dan mendapat fokus lebih besar dalam perencanaan dan pengendalian persediaan.
2. EOQ bertujuan untuk menentukan jumlah pemesanan optimal untuk mengoptimalkan biaya persediaan, termasuk biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Dengan menggunakan EOQ, Kedai Kopi XYZ dapat mencapai efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan baku dan meminimalisir biaya persediaan, sesuai dengan tujuan penelitian untuk mengurangi biaya persediaan yang dibutuhkan.

Dengan menerapkan Analisis ABC, Kedai Kopi XYZ Bogor dapat mengidentifikasi bahan baku yang paling penting dan mengarahkan upaya pengendalian persediaan ke arah yang lebih efektif. Selain itu, dengan menggunakan EOQ, perusahaan dapat menetapkan jumlah pemesanan yang optimal untuk menghindari kekurangan bahan baku dan meminimalkan biaya persediaan secara keseluruhan.

### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang ada, berikut merupakan rumusan masalah pada penelitian kali ini.

1. Bagaimana menentukan prioritas dalam pengelolaan persediaan bahan baku berdasarkan tingkat pentingnya terhadap operasional di Kedai Kopi XYZ menggunakan Analisis ABC?
2. Bagaimana menentukan jumlah pemesanan optimal bahan baku guna mengoptimalkan biaya persediaan dengan menggunakan metode EOQ?
3. Bagaimana meningkatkan efisiensi dalam pemesanan optimal bahan baku untuk menghindari kekurangan persediaan dan biaya penyimpanan yang berlebihan dengan menggunakan metode EOQ?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah sebelumnya, tujuan penelitian ini untuk mengontrol persediaan bahan baku di Kedai Kopi XYZ di Bogor dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan baku dengan mengidentifikasi bahan baku yang paling penting melalui Analisis ABC, sehingga dapat mengurangi risiko kekurangan atau kelebihan stok yang mengganggu operasional sehari-hari.
2. Menghitung jumlah pemesanan optimal bahan baku dengan menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ) guna mengoptimalkan biaya persediaan secara keseluruhan.
3. Memastikan pemesanan bahan baku yang efisien untuk mengoptimalkan persediaan dan menghindari kekurangan persediaan serta biaya penyimpanan yang berlebihan.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian di Kedai Kopi XYZ Bogor meliputi:

1. Penelitian ini akan memberikan kontribusi baru pada pengetahuan dalam bidang pengendalian persediaan bahan baku, terutama dalam konteks industri kedai kopi. Hal ini akan membantu memperluas pemahaman tentang metode yang efektif dalam mengelola persediaan bahan baku.
2. Hasil penelitian dari skripsi ini akan memberikan arahan praktis bagi Kedai Kopi XYZ Bogor dan industri sejenis dalam meningkatkan efisiensi pengendalian persediaan bahan baku. Hal ini akan membantu perusahaan dalam meningkatkan kinerja operasional dan keberlanjutan bisnisnya.
3. Penulis akan mengembangkan keterampilan analisis, penelitian, dan pemecahan masalah yang diperlukan untuk menyelesaikan tugas yang signifikan. Ini akan membantu dalam pengembangan profesionalisme mereka di masa depan.
4. Penelitian ini akan menghasilkan rekomendasi spesifik dan rencana tindak lanjut yang dapat diterapkan oleh perusahaan dalam meningkatkan pengendalian persediaan bahan baku. Hal ini akan memberikan arahan jelas untuk perbaikan operasional.

## **1.7 Sistematika Penulisan**

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi – materi yang tertera pada skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa masalah sub bab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut :

### **BAB I PENDAHULUAN**

Membahas latar belakang penelitian, seperti identifikasi masalah, batas-batasnya, perumusannya, tujuan penelitian, manfaatnya, dan proses penulisan.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Dalam bab ini, teori, termasuk pengertian dan definisi, dibahas. Teori-teori ini diambil dari literatur dan buku yang relevan dengan penelitian.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini membahas tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, populasi dan sampel, metode pengumpulan data, devinisi operasional variabel, dan metode untuk menganalisis data penelitian.

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berbagai fenomena penelitian dibahas lebih lanjut dalam bab ini.

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini menyampaikan hasil dan saran dari penelitian ini.

### **DAFTAR PUSTAKA**

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