

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Manusia sebagai makhluk sosial memiliki kebutuhan yang tidak terbatas, namun sumber daya yang dibutuhkan mempunyai keterbatasan. Upaya pemenuhan kebutuhan yang tidak terbatas dengan sumber daya yang terbatas, merupakan motif dasar terciptanya kegiatan suatu bisnis atau usaha. Dalam pembentukan usaha atau bisnis, individu atau sekelompok individu akan membuat suatu badan usaha sesuai dengan jenis dan ukuran usaha yang dijalankan yang selanjutnya disebut dengan Perusahaan. Ada tiga jenis Perusahaan yang bergerak sesuai dengan bidangnya untuk menghasilkan laba, yaitu Perusahaan manufaktur, Perusahaan dagang dan Perusahaan jasa.

Perusahaan manufaktur merupakan Perusahaan yang mengolah bahan baku yang dijadikan barang setengah jadi atau barang jadi yang kemudian dijual ke pasar. Perusahaan dagang tidak seperti Perusahaan manufaktur, jenis Perusahaan ini hanya melakukan pembelian dan menjualnya kembali tanpa melakukan perubahan bentuk. Lebih berbeda lagi adalah Perusahaan jasa, jenis Perusahaan ini kegiatan utamanya adalah menjual produk tidak berwujud yang lebih menekankan kepada pelayanan, seperti kemudahan, keamanan dan sebagainya. (Siregar, 2022:07).

Perusahaan-Perusahaan tersebut berorientasi pada keuntungan, seperti yang dikatakan Limbong dkk (2021:2) bahwa tujuan dari Perusahaan adalah untuk memaksimalkan keuntungan. Keuntungan merupakan selisih antara uang yang diterima dari pelanggan atas barang atau jasa yang dihasilkan, dengan biaya yang dikeluarkan dari proses pengadaan barang atau jasa yang disediakan.

Industri *hospitality* merupakan salah satu jenis dari Perusahaan jasa. Industri ini menawarkan jasa pelayanan yang meliputi penginapan, layanan makanan dan minuman, perencanaan acara, taman hiburan, perjalanan dan wisata, dan pertemuan untuk mendukung kegiatan pariwisata di suatu wilayah tertentu. Syahrul dkk, (2022:3) menjelaskan bahwa bisnis *hospitality* memiliki cakupan yang sangat luas, sehingga bisnis ini tidak hanya terbatas kepada penjualan dan pelayanan jasa akomodasi, makanan, perjalanan dan sebagainya, tetapi jauh lebih luas dari itu, yaitu menciptakan

kepuasan pelanggan adalah menjadi tujuan utama sehingga proses pelayananan harus dilakukan sepenuh hati kepada para pelanggannya.

Industri *hospitality* selalu mengedepankan keramahtamahan, maksud dari keramahtamahan adalah menyambut dan memberikan pelayanan dengan baik kepada pelanggan yang datang. Sebagian besar orang mengartikan bahwa industri *hospitality* adalah industri yang menyajikan makanan, minuman dan akomodasi kepada orang-orang yang jauh dari rumah. (Suryadana dan Iwan, 2019:4).

Jenis usaha atau bisnis dalam industri *hospitality* yang sering kita jumpai adalah restoran. Jenis bisnis ini adalah dengan memberikan pelayanan kepada para pelanggan berupa penjualan makanan dan minuman. Jenis bisnis ini terlihat sangat sederhana, dengan hanya menyediakan tempat, makanan serta minuman, bisnis ini sudah bisa beroperasi. Kunci utama dari bisnis restoran adalah rasa, kualitas, pelayanan serta tempat agar pelanggan merasa puas dan menjadi loyal terhadap bisnis yang dijalankan.

Restoran menjadi bisnis industri *hospitality* yang banyak dilakukan oleh pengusaha-pengusaha karena minat masyarakat yang begitu antusias terhadap makanan dan minuman, walaupun rumah mereka tidak jauh dari lokasi atau tempat restoran berada. Dikutip dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat, pada tahun 2021 terdapat 171 unit restoran yang tersebar di wilayah Kota Bogor, meningkat jauh dibanding dengan tahun 2020 yang hanya 78 unit restoran. Restoran-restoran tersebut tersebar luas di beberapa titik, mulai dari pinggiran kota, pusat kota, sampai dengan pusat pariwisata yang ada di Kota Bogor. Hal ini menjadi bukti bahwa masyarakat menerima bisnis usaha ini sebagai upaya pemenuhan kebutuhan untuk makanan dan minuman yang mempunyai cita rasa tinggi dan bisa memuaskan pelanggan.

Tabel 1.1. Jumlah Restoran di Kota Bogor

Nama Kabupaten / Kota	Jumlah Usaha	Satuan	Tahun
KOTA BOGOR	72	Unit	2017
	78	Unit	2018
	78	Unit	2019
	78	Unit	2020
	171	Unit	2021

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat (2022)

Restoran Rumah Air Bogor merupakan salah satu restoran yang berada di kota Bogor. Restoran ini mempunyai konsep kampung Sunda dengan menyajikan masakan dan minuman khas Budaya Sunda, selain itu tempat dan suasananyapun seperti perkampungan Sunda jaman dahulu dengan saung-saung bambu dan dikeliligi oleh danau di sekitarnya, sehingga menjadi *iconic* wisata Sunda dan memberikan kesan serta pengalaman tersendiri bagi para pengunjung yang datang.

Manajemen restoran Rumah Air Bogor mengelola dengan detail dan sebaik mungkin seluruh aspek-aspek yang berkaitan dengan operasional restoran, mulai dari aspek manajemen, produksi, penjualan, sampai dengan pelayanan agar restoran bisa maju dan berkembang sesuai dengan visi dan misi Perusahaan. Hal ini terbukti dengan sudah berdirinya restoran Rumah Air Bogor selama 12 tahun dan selalu menjadi pilihan destinasi wisata banyak orang.

Restoran Rumah Air Bogor memiliki kegiatan operasional yang sama dengan restoran pada umumnya, yaitu menjual makanan dan minuman kepada pelanggan yang datang. Makanan dan minuman ini ada yang diproduksi sendiri dan ada juga yang dibeli langsung dari *supplier*. Makanan dan minuman yang diproduksi sendiri berarti membeli bahan baku dari luar yang kemudian diproduksi dan disajikan kepada pelanggan yang datang, sedangkan makanan dan minuman yang dibeli langsung dari *supplier* adalah produk yang dibeli dari pihak luar tanpa merubah bentuk dan ukurannya, lalu dijual kepada pelanggan yang datang. Untuk memenuhi kebutuhan dalam operasional tersebut, manajemen restoran Rumah Air Bogor telah mempersiapkan persediaan bahan baku dan persediaan produk jadi, agar operasional restoran tetap berjalan.

Berdasarkan observasi awal di restoran Rumah Air Bogor, baik dalam hal pengadaan ataupun pemakaian persediaan, manajemen Rumah Air Bogor mempunyai standar operasional prosedur sendiri dalam pengelolaannya. Persediaan dibeli atas dasar kebutuhan departemen pengguna atau *user* dengan memperhatikan jumlah dan kualitasnya, selain itu persediaan yang dibutuhkan juga diklasifikasikan dengan cara membeli persediaan langsung disalurkan kepada departemen produksi dan membeli persediaan dengan menyimpan pada gudang persediaan.

Gudang persediaan di restoran Rumah Air Bogor, terdapat banyak unit persediaan yang terbagi ke dalam beberapa kategori sesuai dengan jenis dan fungsinya, yaitu

persediaan *Soft Drink*, persediaan *Beverage*, persediaan *Food*, persediaan *Groceries*, persediaan *Chemical*, persediaan *Suplies* dan persediaan *Packaging*. Fungsi dari persediaan *Soft Drink* adalah persediaan barang jadi untuk dijual langsung dan bahan utama untuk pembuatan minuman jenis kopi, fungsi dari persediaan *Beverage* adalah sebagai bahan pendukung untuk pembuatan minuman, fungsi dari persediaan *Food*, dan persediaan *Groceries* adalah bahan bahan pendukung untuk pembuatan makanan, fungsi dari persediaan *Chemical* adalah sebagai perlengkapan untuk kebersihan, fungsi dari persediaan *Suplies* adalah sebagai perlengkapan pendukung untuk operasional restoran, dan fungsi dari persediaan *Packaging* adalah sebagai perlengkapan untuk melakukan pengemasan produk dan lainnya.

Manajemen restoran Rumah Air Bogor menggunakan sistem *software* Solis Resto dalam melakukan pencatatan persediaan baik dalam hal pengadaan maupun pemindahan persediaan, sistem *software* digunakan untuk merekam data-data pembelian, pemakaian dan lainnya untuk dijadikan bahan laporan kepada pihak yang berkepentingan. Sistem ini juga digunakan untuk membuat pengajuan pembelian (*purchase order*) kepada bagian keuangan dan kepada manajer untuk meminta persetujuan pembelian, namun sistem *software* yang digunakan ini masih memiliki beberapa kelemahan, seperti tidak bisa menghitung secara otomatis persediaan akhir, laporan yang dibuat harus dikonversi terlebih dahulu untuk disesuaikan dan kelemahan-kelemahan lainnya yang kurang mendukung untuk operasional pengelolaan persediaan.

Persediaan merupakan aset penting Perusahaan, karena jenis aset ini akan dikonversi oleh Perusahaan menjadi uang. Permasalahannya adalah persediaan ini sangat dibutuhkan untuk operasional Perusahaan dalam hal produksi ataupun penjualan. Semakin besar jumlah persediaan, maka semakin besar pula biaya yang dikeluarkan untuk mengelola dan menjaga persediaan. Namun jika tidak ada persediaan maka operasional Perusahaan akan terganggu dan Perusahaan akan sulit untuk menghasilkan laba atau keuntungan. Untuk itu dalam pengelolaannya, harus menggunakan sistem serta metode-metode perhitungan yang komprehensif agar persediaan tidak disalahgunakan dan menjadi penunjang oprasional Perusahaan dengan jumlah yang cukup.

Lestari dkk, (2019) dalam jurnal yang berjudul Analisis Perhitungan Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode *FIFO* dan *Average* (Studi Kasus Pada

UMKM AAM Putra Mandir Kediri). Menjelaskan bahwa persediaan merupakan kunci utama dalam Perusahaan dagang dan manufaktur. Jika diibaratkan, persediaan merupakan kebutuhan primer pada Perusahaan dagang dan manufaktur. dapat dikatakan demikian, karena jika terjadi permasalahan pada persediaan, maka akan terganggu pula semua operasional Perusahaan.

Persediaan juga menjadi unsur dalam perhitungan laba yang dihasilkan Perusahaan. Persediaan menjadi intisari dalam perhitungan harga pokok penjualan ataupun harga pokok produksi yang hasilnya akan mengurangi pendapatan Perusahaan dari penjualan. Namun dalam proses pengadaanya, persediaan sering kali mengalami fluktuasi harga, sehingga hal ini akan menyulitkan perhitungan persediaan di akhir periode karena berubah-ubahnya harga pembelian. Untuk itu diperlukan metode-metode dalam pembelian dan pemakaianya, agar persediaan terkontrol dan memudahkan perhitungan persediaan di akhir periode.

Terdapat tiga metode perhitungan persediaan, yaitu *First In First Out (FIFO)*, *Last In First Out (LIFO)* dan *Average*. Namun untuk saat ini hanya dua metode perhitungan persediaan yang diakui dalam standar yang ditetapkan, terutama dalam hal pelaporan perpajakan. Kedua metode yang diakui adalah metode *First In First Out (FIFO)* dan *Average*. Metode *Last In First Out (LIFO)* tidak diperkenankan lagi karena dengan menggunakan metode ini kecenderungan laba menjadi lebih kecil. (Maulamin dan Sartono, 2021:15).

Manajemen restoran Rumah Air Bogor melakukan pencatatan persediaan menggunakan sistem periodik, yaitu menghitung fisik persediaan pada akhir periode dengan mencatat harga terakhir pembelian persediaan yang dibeli, walaupun persediaan sebelumnya dengan harga berbeda masih ada sisa. Manajemen restoran Rumah Air Bogor menerangkan bahwa ketika dilakukan pembelian maka stok lama dianggap sudah terpakai. Sistem dan metode pencatatan seperti ini sah dan sudah sesuai untuk dilakukan, tetapi jika persediaan untuk pembelian sebelumnya dengan harga yang berbeda masih tersisa, laporan yang dibuat tentu tidak relevan dan bisa mengakibatkan bertambahnya biaya.

Jenis persediaan *Soft Drink* dan persediaan *Beverage* menjadi sorotan tersendiri bagi Peneliti, persediaan *Soft Drink* merupakan satu-satunya persediaan barang jadi yang

ada digudang, selain itu kedua jenis persediaan ini memiliki mobilitas pembelian dan pemakaian yang cukup tinggi dibanding persediaan yang lainya, karena penjualan minuman di restoran Rumah Air Bogor tergolong cukup tinggi.



Gambar 1.1. Es Goyobod (Minuman *Best Seller* di Rumah Air Bogor)
Sumber : Rumah Air Bogor (2023)

Peneliti ingin melakukan perhitungan persediaan, menggunakan metode *First In First Out (FIFO)* dan *Average* pada persediaan yang ada pada gudang persediaan restoran Rumah Air Bogor. Setelah itu hasil dari perhitungan kedua metode tersebut akan dibandingkan dan dipilih salah satu yang paling efektif dan efisien untuk diterapkan. Maka dari itu penulis membuat Skripsi dengan judul “**Analisis Perhitungan Persediaan Menggunakan Metode *FIFO* dan *Average* Pada Gudang Persediaan di Restoran Rumah Air Bogor**”.

1.2. Identifikasi Masalah

Beberapa permasalahan yang muncul, dapat didefinisikan oleh Peneliti sebagai berikut:

1. Perhitungan persediaan pada gudang persediaan restoran Rumah Air Bogor mengikuti harga pembelian terbaru dan pembelian sebelumnya dengan harga berbeda tidak dihitung.

2. Kategori dan jenis persediaan pada gudang persediaan restoran Rumah Air Bogor cukup banyak
3. Sistem *software* yang digunakan dalam pengelolaan persediaan tidak bisa melakukan penghitungan persediaan secara otomatis
4. Persediaan tidak hanya ada di gudang persediaan saja, tetapi berada pada setiap departemen di restoran Rumah Air Bogor.

1.3. Batasan Masalah

Hasil dari identifikasi masalah di gudang persediaan restoran Rumah Air Bogor, ditemukan beberapa masalah mengenai persediaan. Guna mencegah mengembangkannya penelitian, maka penulis membatasi masalah agar terperinci dan jelas, dengan harapan pemecahan masalah bisa lebih terarah. Oleh sebab itu Peneliti membatasi penelitian ini sebagai berikut :

1. Persediaan yang dihitung hanya persediaan pada gudang restoran Rumah Air Bogor.
2. Perhitungan persediaan hanya pada kategori persediaan *Soft Drink* dan persediaan *Beverage*
3. *Item* persediaan pada kategori *Soft Drink* meliputi *Fruit Tea* Apel, *Fruit Tea* Strawberry, *Fruit Tea* Blackcurrant, Le Mineral Water 600 ml, Soda Water Fanta, Teh Kotak Sosro dan Teh Botol Sosro
4. *Item* persediaan pada kategori *Beverage* meliputi Bajigur *Instan* Cihanjuang, Bandrek *Instan* Cihanjuang, *Biscuit* Oreo Vanila, *Fresh Milk Plan* UHT, Kopi Kapal Api, Sirup Marjan *Cocopandan*, Sirup Marjan Melon, Sirup Marjan Strawberry, Susu Kental Manis Cokelat, Susu Kental Manis Putih dan Teh Bubuk Sosro.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijelaskan, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana perhitungan persediaan dengan menggunakan metode *FIFO* pada gudang persediaan di restoran Rumah Air Bogor?

2. Bagaimana perhitungan Persediaan dengan menggunakan metode *Average* pada gudang persediaan di restoran Rumah Air Bogor?

1.5. Tujuan Penelitian

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

1. Untuk mengetahui perhitungan persediaan dengan menggunakan metode *FIFO* pada gudang persediaan di restoran Rumah Air Bogor.
2. Untuk mengetahui perhitungan Persediaan dengan menggunakan metode *Average* pada gudang persediaan di restoran Rumah Air Bogor.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat di kemudian hari bagi semua pihak yang dapat digolongkan sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Peneliti memperoleh manfaat menambah pengetahuan dan pemahaman secara luas terhadap perhitungan persediaan menggunakan metode *FIFO* dan *Average*.

2. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi penelitian selanjutnya terkait perbandingan perhitungan persediaan menggunakan metode *First In First Out (FIFO)* dan *Average*.

3. Bagi Pembaca

Hasil dari penelitian ini diharapkan bisa bermanfaat untuk menambah dan mengembangkan pengetahuan teoritis secara nyata, sehingga dapat memberikan wawasan yang lebih luas mengenai pemahaman metode perhitungan persediaan.

4. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai referensi dan informasi untuk mengevaluasi metode perhitungan persediaan yang telah dilakukan sebelumnya dengan diganti menggunakan metode perhitungan persediaan yang direkomendasikan dari hasil penelitian ini.

1.7. Sistematika Penulisan

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan proposal skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penulisan 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, definisi 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.