

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

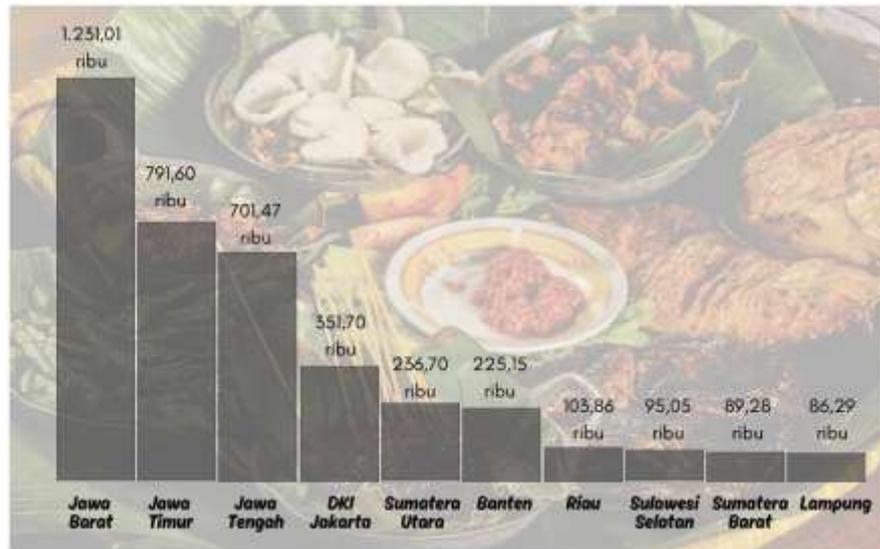
### **1.1 Latar Belakang**

Perekonomian Indonesia saat ini berkembang terutama karena adanya peningkatan dalam pengeluaran rumah tangga. Hal ini mendukung pertumbuhan usaha di bidang penyediaan makanan dan minuman. Meningkatnya pendapatan masyarakat serta bertambahnya jumlah kelas menengah berkontribusi pada kenaikan pengeluaran untuk kebutuhan makanan dan minuman. Selain itu, perubahan gaya hidup, di mana banyak orang memiliki keterbatasan waktu atau minat untuk memasak, semakin mempercepat meningkatnya permintaan terhadap layanan penyediaan makanan dan minuman. Berdasarkan data Survei Perusahaan/Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Tahun 2024, jumlah usaha di sektor ini di Indonesia pada tahun 2023 mencapai 4,85 juta, mengalami peningkatan sekitar 21,13 persen dibandingkan tahun sebelumnya. Di Jawa Tengah, terdapat sekitar 701,47 ribu usaha atau sekitar 14,45 persen dari total usaha nasional (Statistik, 2024)

Usaha penyediaan makanan dan minuman terbagi ke dalam beberapa kelompok. Kelompok pertama, yang mencakup restoran dan rumah makan, berjumlah sekitar 1,20 juta usaha atau 24,75 persen dari total usaha di sektor ini. Kelompok kedua, yang terdiri dari usaha jasa boga, tercatat sebanyak 168,88 ribu usaha atau sekitar 3,48 persen. Kelompok ketiga, yakni usaha penyediaan makanan dan minuman keliling atau tidak tetap, mencapai 706,66 ribu usaha atau sekitar 14,56 persen. Sementara itu, kelompok terbesar adalah kelompok keempat, yang mencakup kedai makanan dan minuman, kedai obat tradisional, kafe, bar, dan usaha sejenisnya, dengan jumlah mencapai 2,78 juta usaha atau sekitar 57,21 persen dari total usaha yang ada (Statistik, 2024).

Jika dibandingkan dengan data Sensus Ekonomi 2016, di mana jumlah usaha mencapai 4,01 juta, terjadi pertumbuhan yang signifikan. Provinsi dengan jumlah usaha terbanyak adalah Jawa Barat, dengan 1,23 juta usaha atau 25,36

persen dari total nasional, diikuti oleh Jawa Timur dengan 791,60 ribu usaha atau sekitar 16,31 persen (Statistik, 2024).



**Gambar 1.1 Provinsi dengan jumlah usaha F&B tertinggi, 2023**

Sumber : Data Sekunder (2023)

Seiring dengan pertumbuhan tersebut, persaingan dalam industri kuliner juga semakin ketat. Restoran dan Cafe dituntut untuk dapat mengelola operasionalnya secara efektif dan efisien untuk mempertahankan keunggulan kompetitif mereka. Pemilihan fokus pada manajemen operasional didasarkan pada kesesuaiannya dengan bidang studi *Supply Chain Management*. Divisi ini bertanggung jawab atas pengelolaan pasokan bahan baku sesuai dengan kebutuhan operasional harian. Di samping itu, pengaturan inventaris yang baik bisa mengurangi kemungkinan terjadinya kekurangan atau kelebihan barang yang bisa mengakibatkan pemborosan. Oleh karena itu, fokus ini menjadi sangat penting untuk mendukung efisiensi dan keberlanjutan operasional di sektor kuliner.

Untuk bersaing dan mendapatkan bagian dari pasar, setiap perusahaan berusaha untuk menjadi yang terunggul, dan terkadang mereka harus mengalahkan pesaing demi mencapai keuntungan yang lebih tinggi. Salah satu metode untuk mencapai laba terbaik adalah dengan meningkatkan kualitas produk dan pada saat yang sama mengurangi biaya produksi. Para pelaku ekonomi dapat menghadapi persaingan ini dengan memanfaatkan seluruh

potensi yang tersedia secara efektif dan efisien. Salah satu strategi yang dapat diterapkan dalam perkembangan teknologi manufaktur saat ini adalah sistem *Economic Order Quantity (EOQ)* dan *Just in Time (JIT)* (Alif Akbar, 2018).

Kongkou-kongkou Cafe & Restoran adalah salah satu cafe dan restoran yang terletak di Bogor dan telah beroperasi sejak tahun 2020. Restoran ini berada di dalam perumahan Rancamaya Golf Estate, dengan suasana yang masih alami dan udara segar, menjadikannya salah satu pilihan favorit di kawasan tersebut. Di Kongkou-kongkou, tersedia berbagai pilihan makanan dan minuman, mulai dari masakan Asia, masakan Cina, hingga masakan Italia. Restoran ini sangat populer di kalangan warga lokal serta tamu yang berlibur ke Rancamaya karena makanan yang enak dan layanan yang luar biasa. Kongkou-Kongkou Cafe & Resto memiliki beberapa elemen penting dalam operasionalnya, antara lain produksi makanan, pelayanan pelanggan, dan pengelolaan stok.

Manajemen pengelolaan berperan penting dalam menjamin ketersediaan bahan baku, mengontrol stok, serta mengelola penyimpanan secara efisien. Aktivitas ini sangat berpengaruh terhadap kelancaran operasional, terutama dalam mendukung produksi makanan dan minuman berkualitas. Peningkatan jumlah pelaku usaha dalam industri restoran telah menciptakan lingkungan bisnis yang lebih kompetitif. Hal ini mengharuskan para pengelola restoran untuk meningkatkan efektivitas operasional mereka dalam upaya menjaga keberlangsungan usaha dan mencapai target keuntungan yang diharapkan.

Kongkou-Kongkou Cafe & Resto, sebagai salah satu pelaku bisnis dalam industri kuliner, menghadapi berbagai tantangan dalam pengelolaan persediaan bahan bakunya. Berdasarkan observasi awal dan wawancara dengan pihak manajemen, ditemukan beberapa permasalahan seperti ketidakseimbangan antara persediaan dengan kebutuhan produksi yang mengakibatkan kelebihan stok pada beberapa jenis bahan baku, kekurangan stok pada bahan baku tertentu dan kerugian akibat kerusakan bahan baku. Temuan berikutnya adalah sistem pengendalian persediaan yang belum optimal yang mengakibatkan belum adanya metode yang sistematis dalam menentukan jumlah pemesanan, waktu pemesanan yang tidak terencana dengan baik dan klasifikasi bahan baku yang

belum terstruktur. Temuan terakhir adalah biaya pemesanan yang tidak efisien, kerugian akibat kerusakan bahan baku dan biaya tambahan akibat pemesanan mendadak. Dalam mengelola bahan baku, Kongkou-Kongkou Cafe & Resto menghadapi beberapa masalah seperti yang tertera pada tabel berikut ini.

**Tabel 1.1 Data Pemesanan Bahan Baku Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran 2024.**

Bulan	Pemesanan Bahan Baku Per- Kg di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran, 2024												
	JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGS	SEP	OKT	NOV	DES	TOTAL
Frash Milk UHT	22,7	11,3	22,7	11,2	22,7	11,2	22,7	11,2	22,7	11,2	22,7	11,2	20,38
Susu Kental Manis	37,0	37,0	37,0	37,0	37,0	93,7	3,7	3,70	3,7	3,7	3,7	3,7	44,00
Susu Evaporasi	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	6,0	4,0	4,0	4,0	6,0	6,0	66,82
Beras	25,0	0	25,0	0	25,0	0	25,0	25,0	25,0	0	25,0	0	17,50
Keju Green Valley	80,0	6,0	6,0	10,0	8,0	6,0	6,0	8,0	8,0	52,0	6,0	0	71,00
Keju Anchor	4,0	6,0	4,0	4,0	8,0	6,0	4,0	4,0	10,0	2,0	4,0	2,0	71,00
Keju Arla	11,5	22,0	0	0	46,0	2,0	6,9	4,6	4,6	2,3	2,0	11,5	71,00
Smoked Beef	5,0	0	5,0	0	5,0	0	5,0	0	5,0	0	5,0	5,0	35,00
Peperoni	1,5	0	2,0	0	2,0	0	1,5	0	5,0	0	2,0	2,0	16,00
Sausage	4,0	7,0	8,0	8,5	9,5	8,0	5,5	8,5	8,0	4,0	8,0	6,0	13,50
Cream Milac	5,0	3,0	3,0	5,0	3,0	2,0	2,0	3,0	5,0	5,0	5,0	5,0	46,00
Truffle	1,0	3,0	2,0	2,0	3,0	0	2,0	2,0	3,0	2,0	2,0	2,0	24,00
Mie Pok	10,0	7,5	10,0	7,5	10,0	8,5	7,5	8,5	10,0	10,0	10,0	7,5	107,00
Spaghetti	7,50	5,0	7,5	7,5	5,0	5,0	5,0	7,5	7,5	7,5	5,0	5,0	75,00

Sumber : Data Primer (2024)

**Tabel 1.2 Data Pemakaian Bahan Baku Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran 2024.**

Bulan	Pemakaian Bahan Baku Per- Kg di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran, 2024												
	JAN	FEB	MAR	APR	MEI	JUN	JUL	AGS	SEP	OKT	NOV	DES	TOTAL
Frash Milk UHT	12,2	14,1	13,2	13,2	14,1	12,2	15,1	13,2	14,1	10,4	11,5	14,1	158,19
Susu Kental Manis	3,3	2,5	2,5	2,9	2,9	2,2	3,7	2,9	4,8	2,9	2,9	4,0	38,09
Susu Evaporasi	2,8	2,8	3,6	3,2	3,2	2,8	4,4	7,6	4,8	4,0	3,2	4,4	47,38
Beras	14,2	14,7	14,0	13,9	15,2	14,4	17,1	13,1	12,9	12,4	10,5	13,4	166,24
Keju Green Valley	5,5	5,7	5,8	5,6	5,9	6	6,1	5,8	5,9	5,9	5,3	6,3	70,09
Keju Anchor	5,5	5,7	5,8	5,6	5,9	6	6,1	5,8	5,9	5,9	5,3	6,3	70,09
Keju Arla	5,5	5,7	5,8	5,6	5,9	6	6,1	5,8	5,9	5,9	5,3	6,3	70,09
Smokeed Beef	2,8	3	2,9	3	2,8	3,1	3,2	2,9	2,9	3	3	2,8	36,36
Peperoni	1,2	1,3	1,3	1,4	1,3	1,3	1,4	1,3	1,3	1,3	1,2	1,2	16,00
Sausage	40	70	80	85	95	80	555	85	80	40	80	60	13,50
Cream Milac	4,0	3,0	3,0	4,0	5,0	3,0	5,0	4,0	5,0	3,0	4,0	6,0	44,50
Truffle	1,8	2,0	1,9	2,0	2,1	1,9	2,0	1,9	2,0	2,0	2,2	1,8	24,00
Mie Pok	10,1	10,7	10,1	11,6	11,1	10,2	13,0	13,1	10,2	10,1	7,6	11,2	12,94
Spaghetti	6,1	6,2	6,1	6,2	6,3	6,1	6,3	6,2	6,3	6,1	6,1	6,1	75,20

Sumber : Data Primer (2024)

Berdasarkan tabel 1.1 dan tabel 1.2, *quantity* dari pemakaian bahan baku yang tercatat di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran pada tahun 2024 terbilang banyak, dan untuk *quantity* dari pemesanan barang selama 1 tahun tersebut, jika di sandingkan dengan *quantity* pemakaian 1 tahun dengan jumlah tersebut sangat

berisiko dan tidak efisien. Jika di lihat di tabel 1.1, total quantity pemesanan barang selama 1 tahun yang dibutuhkan sangat banyak, dan untuk proses pemesanan barang tersebut dilakukan selama 1 bulan sekali, dengan begitu biaya yang di keluarkan sangat banyak dan juga stok dari bahan tersebut jika mengalami kekosongan di supermarket hal itu sangat berisiko dan tidak efisien jika dilakukan terus menerus.

Menurut Kusuma dalam (Febriyansah, 2021), Stok didefinisikan sebagai barang yang disimpan untuk dipakai atau dijual di waktu yang akan datang. Barang-barang ini bisa berupa bahan awal yang disimpan untuk diolah, bagian yang sudah diproses, produk yang sedang dalam tahap pembuatan, dan produk akhir yang disimpan untuk dijual. Stok memiliki fungsi yang sangat penting agar perusahaan dapat beroperasi dengan efektif. Menurut Rangkuti dalam (Febriyansah, 2021), Efisiensi dalam mengatur persediaan bahan baku dianggap tercapai ketika rasio antara *input* dan *output* menghasilkan hasil yang terbaik. Ini berarti efisiensi dapat dicapai jika pemakaian bahan atau *input* untuk menghasilkan *output* tidak menghasilkan sisa.

Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran masih menghadapi kendala dalam mengoptimalkan pengendalian persediaan bahan bakunya. Karena itu, penting untuk memakai cara tertentu yang dapat membantu menemukan jumlah pemesanan yang paling baik sambil mengurangi biaya untuk persediaan atau pembelian. Salah satu cara yang bisa diterapkan adalah *Economic Order Quantity* (EOQ), yang memungkinkan Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran untuk memperbaiki efisiensi dalam mengelola stok mereka. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk meneliti penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam upaya meningkatkan efisiensi pengendalian persediaan bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran (Ratningsih, 2021).

Setiap perusahaan biasanya berusaha untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal. Untuk itu, diperlukan sistem yang efisien agar mereka dapat meningkatkan kemampuan dalam mencapai tujuan ini. Penerapan sistem *Just in Time* (JIT) diharapkan dapat membantu perusahaan menurunkan biaya produksi, menetapkan harga jual yang bersaing, meningkatkan kualitas produk, dan

memastikan pengiriman tepat waktu kepada konsumen. Dalam sebuah industri, bahan baku memiliki peran penting dalam menjaga stabilitas ekonomi perusahaan. Persediaan menjadi salah satu elemen yang paling dinamis dalam operasional perusahaan, karena berfungsi menghubungkan proses produksi sampai distribusi kepada konsumen. Karena itu, perusahaan perlu merencanakan dan mengelola persediaan bahan baku dengan baik agar proses produksi bisa berjalan lancar, menghasilkan jumlah yang optimal, dan mencapai efisiensi biaya produksi. (Alif Akbar, 2018).

Salah satu cara untuk mengurangi biaya persediaan tanpa menurunkan mutu produk adalah dengan menggunakan metode *Just in Time* (JIT). Metode ini memusatkan perhatian pada kegiatan yang benar-benar diperlukan dalam suatu organisasi. *Just in Time* memiliki empat elemen penting, yaitu menghapus kegiatan yang tidak menambah nilai, bertekad untuk meningkatkan mutu, melakukan perbaikan terus-menerus, dan menyederhanakan prosedur. Sistem ini menegaskan pentingnya pengadaan persediaan yang tepat jumlahnya, di waktu yang tepat, dan di tempat yang tepat. Karakteristik utama dari *Just in Time* adalah rendahnya tingkat persediaan, karena dianggap sebagai pemborosan. Dalam sistem produksi ini, bahan baku dibeli dalam jumlah kecil dengan pengiriman yang dilakukan secara teratur dan tepat waktu sesuai dengan kebutuhan produksi. (Alif Akbar, 2018).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mengoptimalkan cara pengelolaan stok bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran dengan menggunakan kedua metode tersebut secara terpadu. Melalui pendekatan kualitatif, penelitian ini akan Menganalisis kondisi aktual sistem persediaan, Mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi efisiensi persediaan, Merumuskan strategi optimalisasi dengan mengintegrasikan EOQ dan metode JIT. Memberikan rekomendasi perbaikan sistem yang terukur dan aplikatif. Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat praktis untuk Kongkou-Kongkou Cafe dan Restoran dalam meningkatkan pengelolaan persediaan agar lebih efisien. Dari segi teori, studi ini berpotensi menambah wawasan dalam literatur manajemen operasi, terutama dalam

penggunaan metode EOQ dan JIT pada sektor kuliner. Maka, untuk mengelola persediaan bahan baku dengan lebih baik, penting untuk melakukan analisis di Kongkou-Kongkou Cafe dan Restoran, khususnya mengenai jumlah stok serta waktu pemesanan kembali. Tujuannya adalah untuk memperbaiki efisiensi dalam pengelolaan persediaan. Berdasarkan pertimbangan tersebut, penulis merasa tertarik untuk meneliti dengan judul “Analisis Persediaan Bahan Baku Dalam Meningkatkan Efisiensi Pengelolaan Persediaan Bahan Baku.”

## 1.2 Identifikasi Masalah

Dengan melihat latar belakang tersebut, beberapa masalah penelitian dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Ketidakseimbangan antara persediaan dengan kebutuhan produksi yang mengakibatkan kelebihan stok (*over stok*) pada beberapa jenis bahan baku.
2. Kekurangan stok (*stok out*) pada bahan baku tertentu dan kerugian akibat kerusakan bahan baku.
3. Sistem pengendalian persediaan yang belum optimal yang mengakibatkan belum adanya metode yang sistematis dalam menentukan jumlah pemesanan.
4. Waktu pemesanan yang tidak terencana dengan baik dan klasifikasi bahan baku yang belum terstruktur.
5. Biaya operasional yang tinggi akibat biaya pemesanan yang tidak efisien,
6. Kerugian akibat kerusakan bahan baku dan biaya tambahan akibat pemesanan mendadak.
7. Pemesanan bahan baku yang dilakukan setiap bulan mengakibatkan biaya pemesanan yang tinggi dan tidak efisien.
8. Risiko kerusakan bahan baku akibat penyimpanan dalam jumlah besar, terutama untuk bahan-bahan yang mudah rusak.
9. Belum adanya sistem klasifikasi bahan baku berdasarkan tingkat kepentingan dan nilai penggunaannya.
10. Belum adanya standarisasi dalam proses pengelolaan persediaan yang menyebabkan inkonsistensi dalam pengambilan keputusan pemesanan.

### 1.3 Batasan Masalah

Dengan melihat identifikasi masalah yang telah disebutkan, penulis ingin memperjelas batasan permasalahan. Penelitian ini akan difokuskan pada analisis persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan juga *Just In Time* (JIT). Penelitian ini akan berlangsung selama satu tahun, dimulai dari Januari 2024 sampai Desember 2024. Fokus objek penelitian adalah pada bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi di Kongkou-Kongkou Café & Restoran.

### 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah penulis sampaikan, masalah dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Apa kondisi nyata dari sistem pengelolaan persediaan bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran?
2. Faktor-faktor apa saja yang berpengaruh terhadap efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran?
3. Bagaimana penerapan metode EOQ bisa meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran?
4. Bagaimana penerapan metode JIT bisa meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran?
5. Rekomendasi apa yang bisa diberikan untuk meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran?

### 1.5 Maksud dan Tujuan Penelitian

#### 1.5.1 Maksud Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk meneliti dan menganalisis sistem manajemen persediaan bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Just In Time* (JIT). Fokus penelitian ini adalah mengevaluasi kondisi aktual pengelolaan persediaan, mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi efisiensi, serta

menyusun strategi optimalisasi yang bertujuan untuk menekan biaya operasional, mengurangi risiko kerusakan bahan baku, dan meningkatkan efisiensi operasional restoran secara keseluruhan.

Selain itu, penelitian ini juga berupaya menawarkan solusi praktis terhadap permasalahan yang dihadapi restoran, seperti ketidakseimbangan stok, kekurangan persediaan, sistem pengendalian yang belum maksimal, serta tingginya biaya operasional. Dengan menggabungkan metode EOQ dan JIT, Studi ini diharapkan memberikan saran yang nyata dan bisa digunakan untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan stok bahan baku di restoran.

### **1.5.2 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, penelitian ini memiliki beberapa tujuan yang dapat penulis sampaikan sebagai berikut:

1. Menganalisis keadaan nyata dari sistem pengelolaan persediaan bahan baku di Kongkou-Kongkou Cafe & Restoran.
2. Menentukan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku.
3. Mengulas penerapan metode EOQ dan JIT untuk meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku.
4. Menawarkan rekomendasi guna meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan baku.

### **1.6 Sistematika Penelitian**

Untuk memahami laporan ini secara lebih mendalam, materi yang ada dalam laporan skripsi ini disusun dengan cara penulisan sebagai berikut :

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini membahas mengenai latar belakang masalah, pengenalan masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan, manfaat dari penelitian, serta tata cara penulisan.

#### **BAB II TINJAU PUSTAKA**

Bab ini membahas mengenai teori-teori dasar yang mencakup pengertian dan definisi. Informasi ini diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan cara menyusun laporan skripsi.

### BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini membahas mengenai lokasi dan waktu penelitian, jenis penelitian yang digunakan, sumber data, cara pengumpulan data, serta metode analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini.

### BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini membahas mengenai deskripsi tentang objek yang diteliti, hasil dari penelitian, serta pembahasan mendalam terkait dengan penelitian ini.

### BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini membahas mengenai kesimpulan yang merupakan hasil akhir dari studi ini serta rekomendasi yang berisi saran-saran.

### DAFTAR PUSTAKA

Bab ini membahas mengenai berbagai referensi seperti buku dan jurnal yang digunakan dalam penelitian ini.