

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan dan minuman merupakan kebutuhan yang sangat vital bagi manusia. Kebutuhan ini wajib dipenuhi setiap manusia agar terjaga keberlangsungan hidupnya. Hal ini sesuai dengan teori kebutuhan Maslow, yang mengatakan bahwa makanan dan minuman merupakan kebutuhan fisiologis paling mendasar bagi setiap manusia. Atas dasar itulah bisnis yang berkaitan dengan makanan atau minuman atau biasa disebut bisnis kuliner merupakan bisnis yang abadi, lantaran menyangkut kebutuhan dasar manusia.

Seiring perkembangan zaman, sekarang ini bisnis kuliner telah mengalami transformasi. Dahulu bisnis kuliner hanyalah sekedar pemenuhan kebutuhan dasar manusia untuk menghilangkan lapar dan dahaga, namun era sekarang para pelaku bisnis kuliner juga menawarkan berbagai jasa untuk pemenuhan kebutuhan manusia yang lain seperti kebutuhan bersosialisasi dan aktualisasi diri. Jasa yang dimaksud antara lain seperti fasilitas *wifi*, *meeting room*, tempat ibadah (*mushola*) dan lain lain.

Tidak hanya di negara-negara maju, di Indonesia pun bisnis kuliner sedang berkembang dan tumbuh. Terutama di kota-kota ternama seperti Jakarta, Bandung, Yogyakarta dan lain sebagainya. Bisnis kuliner di kota-kota tersebut terus berkembang dan tumbuh, hadir dengan beragam konsep seperti rumah

makan tradisional, kafe, *restaurants*, *food truck*, *lounge* dan lainnya sehingga kini konsumen memiliki banyak pilihan.

Khususnya di kota Yogyakarta, bisnis kuliner di kota ini terus tumbuh. Tidak seperti di kota besar pada umumnya seperti Jakarta dan Surabaya yang memiliki banyak pelaku bisnis kuliner yang berskala besar, di Yogyakarta pelaku berskala menengah dan kecil masih mendominasi. Kota yang terkenal dengan sebutan kota pelajar dan kota budaya ini setiap tahunnya selalu kedatangan pelajar dari seluruh Indonesia juga pelancong lokal maupun mancanegara. Tidak mengherankan apabila Yogyakarta menjadi pasar yang potensial bagi para pelaku bisnis kuliner.

Menurut Kabid. Perdagangan dalam Negeri Dinas Perindustrian Perdagangan Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) Bapak Eko Witoyo (Jogja Antara News, 2015) pada tahun 2015 ada sekitar 83.000 unit usaha kecil menengah (UKM) di DIY dan 50% diantaranya bergerak di bidang kuliner. Banyaknya jumlah pelaku bisnis kuliner ditambah lagi potensi pertumbuhan bisnis kuliner dari tahun ke tahun, berdampak pada tingginya tingkat persaingan di DIY. Kondisi demikian menuntut para pelaku bisnis kuliner harus mengelola usahanya dengan baik agar tetap kompetitif.

Banyaknya jumlah UKM sektor kuliner di DIY, membuat para pelaku dihadapkan pada persaingan. Produk yang kreatif dan inovatif serta pengelolaan perusahaan dengan manajemen yang tepat dibutuhkan agar mampu bersaing demi tercapainya tujuan perusahaan, yakni memperoleh keuntungan. Tujuan ini dipengaruhi oleh faktor seperti harga jual dan selera konsumen.

Adanya satu fakta bahwa bisnis kuliner berkaitan erat dengan cita rasa, membuat para pelaku bisnis kuliner seringkali hanya terfokus pada hal ini. Demikian ini tidaklah salah, karena sangat penting untuk menciptakan cita rasa produk yang sesuai dengan selera konsumen, guna meningkatkan permintaan dan akhirnya meraih keuntungan. Terlalu fokus pada cita rasa produk, membuat para pelaku bisnis kuliner seringkali mengabaikan faktor penting lain untuk meraih keuntungan yang optimal, yakni efisiensi dan kelancaran produksi.

Efisiensi dalam bidang produksi, penting untuk dilakukan guna menekan biaya produksi, sehingga perusahaan dapat meraih keuntungan optimal. Kelancaran produksi juga harus dijaga perusahaan, agar mampu memenuhi permintaan konsumen. Proses produksi yang tidak lancar akan membuat perusahaan kehilangan potensi memperoleh keuntungan. Cara yang dapat dilakukan oleh perusahaan untuk meraih kedua hal ini adalah dengan pengelolaan persediaan yang optimal.

Apabila pada perusahaan besar biasanya persediaan sudah dikelola dengan baik, permasalahan yang umumnya dihadapi bisnis UKM termasuk sektor kuliner di DIY adalah persediaan yang belum dikelola dengan optimal. Padahal persediaan merupakan masalah yang penting untuk diperhatikan, karena berkaitan langsung dengan proses produksi. Persediaan yang terlalu besar akan menimbulkan biaya yang besar pula seperti biaya investasi dan biaya penyimpanan, disamping itu perusahaan juga menanggung resiko kerusakan barang apabila mereka tidak berhasil menjualnya dalam waktu yang telah ditargetkan, sebaliknya apabila persediaan terlalu kecil maka perusahaan

berpotensi kehilangan kesempatan memenuhi permintaan pelanggan ketika suatu saat terjadi lonjakan permintaan, karena persediaan bahan baku tidak mencukupi untuk kebutuhan produksi. Diperlukan pengelolaan persediaan yang optimal agar perusahaan terhindar dari kerugian di atas.

Persediaan ada beberapa jenis yang tentu saja masing-masing memiliki fungsi berbeda dalam proses produksi dan perusahaan harus memperhatikan setiap jenis persediaan ini. Menurut Heizer & Rander (2015) ada empat jenis persediaan, yaitu: 1) Persediaan bahan mentah 2) Persediaan barang setengah jadi 3) Persediaan MRO (*maintenance, repair, operating*) 4) Persediaan barang jadi.

Pengelolaan persediaan yang optimal akan membuat persediaan itu sendiri berfungsi sebagaimana mestinya. Menurut Heizer & Render (2011) 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.

Salah satu cara yang bisa diterapkan termasuk oleh UKM sektor kuliner di DIY untuk mengelola persediaan agar lebih efisien sehingga dapat menekan biaya produksi adalah dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity*. *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah jumlah pemesanan yang dapat meminimumkan total biaya persediaan (Yamit, 2011). Menurut Yamit (2011) jenis-jenis biaya persediaan adalah sebagai berikut: 1) Biaya pembelian adalah

harga per unit apabila item dibeli diluar, atau harga produksi per unit apabila item diproduksi sendiri. 2) Biaya pemesanan adalah biaya yang berasal dari pembelian pesanan dari *supplier* atau biaya persiapan apabila item diproduksi dalam perusahaan. 3) Biaya simpan adalah biaya yang keluar atas investasi dalam persediaan dan pemeliharaan maupun investasi sarana fisik untuk menyimpan persediaan. 4) Biaya kekurangan persediaan adalah konsekuensi ekonomis atas kekurangan dari luar maupun dari dalam perusahaan.

Dalam penerapannya, EOQ harus memperhatikan asumsi yang berlaku. Asumsi-asumsi dasar untuk menerapkan metode EOQ adalah: 1) Permintaan dapat diprediksi secara pasti dan konstan. 2) Penjualan terdistribusi merata sepanjang tahun. 3) Tidak ada *shortage*. 4) Sekali pesan sekali terima. 5) *Lead time* diketahui dan konstan. 6) Pesanan dapat diterima tepat waktu (Nugroho dkk, 2012). Setelah menentukan EOQ, selanjutnya perusahaan dapat menentukan hal penting lain, yaitu mengenai kapan pemesanan bahan baku harus dilakukan atau *reorder point* (ROP) dan juga stok pengaman (*safety stock*) untuk mengantisipasi jika terjadi fluktuasi permintaan pada saat pesanan bahan baku belum diterima.

Hasil penelitian terdahulu yang berjudul “**Penerapan Metode *Economic Order Quantity* Persediaan Bahan Baku Pada Perusahaan Kopi Bubuk Bali Cap Banyuatis**” yang dilakukan oleh Astuti dkk. pada tahun 2013 menarik kesimpulan bahwa penerapan metode EOQ lebih efisien daripada metode konvensional pengelolaan persediaan bahan baku yang diterapkan perusahaan. Penelitian ini membuktikan metode EOQ penting untuk diterapkan oleh UKM

sektor kuliner di DIY, ditengah meningkatnya persaingan seiring pertumbuhan jumlah pelaku dalam industri ini di DIY.

Salah satu UKM kuliner yang menarik perhatian peneliti, yaitu kafe Zarazara. Berlokasi di *Ring Road* Utara Kentungan, DIY. Produk utama yang dijual tergolong unik dan merupakan yang pertama di Yogyakarta yaitu es krim nitrogen. Keunikan produk menjadi daya tarik kafe ini, sehingga tidak mengherankan apabila kafe ini ramai pengunjung khususnya pada akhir pekan. Sebagai perusahaan yang baru berusia sekitar setahun (resmi berdiri Juni 2014) tentu saja kafe ini memiliki masalah-masalah dalam pengoperasian bisnisnya. Salah satu masalah yang dihadapi adalah pengelolaan persediaan.

Pada observasi awal, peneliti melakukan wawancara tidak resmi kepada manajer operasional kafe Zarazara. Diketahui bahwa pengelolaan persediaan bahan baku di kafe Zarazara belum optimal, fenomena yang pernah dialami perusahaan adalah kehabisan bahan baku pembuat es krim nitrogen di tengah jam operasional, sehingga perusahaan tidak bisa memenuhi permintaan konsumen, meskipun hal ini jarang terjadi. Jika terus dibiarkan terjadi hal ini bisa saja berdampak buruk bagi perusahaan, karena kehilangan potensi mendapat keuntungan. Selain itu, citra negatif bisa melekat pada perusahaan jika seringkali tidak bisa memenuhi permintaan konsumen.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Penerapan Metode *Economic Order Quantity* pada Pengelolaan Persediaan Bahan Baku di Kafe Zarazara Yogyakarta”**. Peneliti berharap semoga penelitian ini bermanfaat khususnya bagi

perkembangan ilmu manajemen, bagi peneliti, serta bagi perusahaan yang dijadikan sebagai obyek penelitian.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengelolaan persediaan bahan baku es krim nitrogen yang diterapkan perusahaan?
2. Masalah apa yang terjadi dalam proses pengelolaan persediaan bahan baku es krim nitrogen perusahaan?
3. Apa dampak metode *Economic Order Quantity* jika diterapkan dalam pengelolaan persediaan bahan baku es krim nitrogen pada perusahaan?
4. Manakah yang lebih efisien antara metode pengelolaan persediaan yang diterapkan perusahaan pada saat ini dengan metode *Economic Order Quantity*?

C. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan bukti empiris dan teoritis, mengenai:

1. Mendeskripsikan pengelolaan persediaan bahan baku es krim nitrogen yang diterapkan perusahaan.
2. Mengidentifikasi masalah-masalah pengelolaan persediaan terjadi dalam perusahaan berdasarkan data dan fakta yang ada.

3. Menerapkan metode *Economic Order Quantity* dalam pengelolaan persediaan bahan baku perusahaan.
4. Membandingkan kedua metode yakni metode yang diterapkan perusahaan saat ini dengan metode *Economic Order Quantity* untuk mendapatkan pengelolaan persediaan yang lebih efisien.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan memberikan beberapa manfaat bagi beberapa pihak, antara lain:

1. Bidang Teoritis

Menambah referensi untuk penelitian selanjutnya, mengenai penerapan Metode *Economic Order Quantity* khususnya pada obyek perusahaan berskala UKM.

2. Bidang Praktik

- a. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menjadi acuan bagi perusahaan subyek penelitian untuk melakukan sejumlah perbaikan.

- b. Bagi peneliti

Diharapkan penelitian ini akan memperkaya pengalaman peneliti dalam penerapan teori-teori ilmu manajemen dalam dunia bisnis riil.