

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Dewasa ini pertumbuhan dan perkembangan industri di Indonesia sangatlah pesat. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya perusahaan-perusahaan lokal yang berdiri, dan banyaknya perusahaan asing yang masuk ke Indonesia. Perusahaan lokal yang mulai berdiri saat ini sangat bermacam-macam tetapi yang sangat populer dan banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia adalah perusahaan yang memiliki model bisnis waralaba (franchise).

Menurut Karamoy berpendapat lain dan menyatakan bahwa: Waralaba adalah suatu pola kemitraan usaha antara perusahaan yang memiliki merek dagang yang dikenal dan sistem manajemen, keuangan, dan pemasaran yang telah mapan, disebut pewaralaba, dengan perusahaan atau individu yang memanfaatkan atau menggunakan merek dengan sistem milik pewaralaba, disebut terwaralaba. Pewaralaba wajib memberi bantuan teknis, manajemen dan pemasaran kepada terwaralaba dan sebagai timbal baliknya, terwaralaba membayar sejumlah biaya kepada pewaralaba. Hubungan kemitraan usaha antara kedua pihak dikukuhkan dalam suatu perjanjian lisensi atau waralaba. Sedangkan pengertian menurut Peraturan Menteri Perdagangan (No.12/2006) adalah: Waralaba (franchise) adalah perikatan antara pemberi waralaba dengan penerima waralaba dimana penerima waralaba diberikan hak untuk menjalankan usaha memanfaatkan dan/ atau menggunakan hak kekayaan intelektual atau penemuan atau ciri khas usaha yang dimiliki pemberi waralaba dengan suatu imbalan berdasarkan persyaratan yang

ditetapkan oleh pemberi waralaba dengan sejumlah kewajiban menyediakan dukungan konsultasi operasional yang berkesinambungan oleh pemberi waralaba kepada penerima waralaba (www.franchise.org-ind).

Salah satu usaha pengembangan dan pertumbuhan industri waralaba asing di Indonesia dengan persentase paling banyak adalah restoran. Salah satunya adalah restoran *fast food* atau cepat saji. Restoran *fast food* merupakan pilihan yang tepat di tengah situasi perekonomian dan perkembangan jumlah penduduk Indonesia yang semakin meningkat setiap tahunnya. Pertumbuhan restoran *fast food* di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan. Berdasarkan data pasar minimarket dan restoran cepat saji di Indonesia, pertumbuhan pasar cepat saji Rp. 15,1 triliun per tahunnya. Kenaikan pasar itu ditopang oleh peningkatan pendapatan konsumen per kapita. (www.duniaindustri.com)

Perkembangan usaha restoran *fast food* yang pesat di Indonesia tak luput dari persaingan antara berbagai merk *fast food*, baik antara *fast food* lokal maupun asing. Persaingan yang semakin ketat ini menyebabkan restoran siap saji (*fast food*) bertahan dan memperluas pangsa pasar yang dimilikinya, antara lain dengan peningkatan mutu pelayanan dan penganekaragaman produk dari bahan baku yang sama. Untuk itu, sangat penting bagi perusahaan untuk mempertahankan ketersediaan bahan baku secara berkesinambungan. Menurut **Assauri**, setiap perusahaan apakah itu perusahaan dagang, perusahaan pabrik atau perusahaan jasa perlu mengadakan persediaan. Tanpa adanya persediaan, usaha akan dihadapkan pada resiko bahwa perusahaan pada suatu ketika tidak dapat memenuhi keinginan langganannya. Hal ini berarti pengusaha akan kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan.

Restoran siap saji (*fast food*) memerlukan sistem persediaan bahan baku untuk dapat memenuhi permintaan konsumen setiap waktu. Persediaan bahan baku sangat penting sebagai usaha untuk mengantisipasi jika pemasok tidak dapat menyediakan bahan baku yang tepat pada waktunya, adanya kejadian yang tak terduga pada produksi dan peramalan permintaan konsumen yang tidak akurat. Bahan baku yang biasanya digunakan dalam restoran siap saji (*fast food*) adalah produk pertanian yang sangat tergantung pada alam. Dimana produk pertanian ini sifatnya mudah rusak, cepat membusuk, dan musiman. Oleh karena itu pengendalian persediaan bahan baku yang tepat dan penentuan jumlah persediaan yang optimal pada suatu restoran siap saji (*fast food*) merupakan hal yang sangat penting diperhatikan oleh pihak manajemen perusahaan.

Setiap perusahaan yang menyadari akan pentingnya peningkatan kualitas produk, akan selalu berusaha agar produk yang dihasilkannya dapat mencapai standar kualitas yang ditetapkan. Untuk itu diperlukan pengendalian perusahaan yang optimal yang salah satunya dengan melakukan pengendalian persediaan bahan baku. Pengendalian yang optimal perlu dilakukan, hal ini dimaksudkan agar produk yang dihasilkan mempunyai kualitas yang baik. Persediaan bahan baku dalam jumlah yang relatif kecil akan mengakibatkan frekuensi pembelian bahan baku yang semakin besar, sehingga biaya pemesanan yang ditanggung perusahaan akan semakin besar. Dengan melakukan pengendalian persediaan bahan baku, kualitas produk yang sesuai dengan standar kualitas yang dipertahankan akan menambah kepercayaan konsumen terhadap keberadaan produk perusahaannya dan selama itu pula perusahaan akan dapat bertahan dan berkembang.

Dalam hubungannya dengan tingkat efisiensi perusahaan secara keseluruhan, maka aktivitas pembelian bahan baku perlu direncanakan dengan menggunakan metode yang tepat agar perusahaan terhindar dari pemborosan biaya dan perusahaan dapat melakukan aktivitas produksinya lebih efisien dimasa yang akan datang. Salah satu metode yang cukup efisien dalam mengelola pengendalian persediaan bahan baku adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode EOQ merupakan salah satu metode yang paling sering diterapkan untuk mengetahui jumlah persediaan bahan baku terbaik yang dibutuhkan perusahaan untuk menjaga kelancaran produksinya dengan biaya yang efisien. Metode ini perlu digunakan dalam pengendalian persediaan untuk dapat menekan biaya produksi yang akan timbul atau terjadi di perusahaan.

PT Sriboga Marugame Indonesia (Marugame Udon & Tempura) merupakan salah satu restoran cepat saji yang berfokus pada makanan khas Jepang di Bandung yang mengalami perkembangan bisnis cukup pesat. Dimana perusahaan ini mempunyai komitmen untuk selalu menggunakan bahan baku yang berkualitas dan menghasilkan produk yang halal di seluruh restoran Marugame Indonesia, dalam rangka untuk selalu mengutamakan kepuasan konsumen (*customer mania*) serta memberikan rasa aman dan nyaman bagi konsumen Muslim khususnya dalam mengkonsumsi produk. Selama ini perusahaan belum menggunakan metode EOQ dalam pengadaan persediaan bahan baku.

PT. Sriboga Marugame Indonesia bisa merencanakan persediaan bahan baku dengan secara tepat, disamping proses produksi tetap berjalan lancar juga ketersediaan bahan baku secara terus-menerus. Produk yang dihasilkan oleh PT.

Sriboga Marugame Indonesia juga dapat merencanakan persediaan bahan baku agar dalam pemesanan bahan baku semakin optimal sehingga tidak menimbulkan biaya yang berlebihan. Mengingat bahwa masalah persediaan mencakup bidang yang cukup luas dan guna membatasi masalah yang akan diuraikan, maka peneliti tertarik untuk membahas tentang persediaan bahan baku pada salah satu produk yang banyak diminati di restoran siap saji (*fast food*) ini yaitu *Niku Udon*. Adapun data waktu pembelian dan pemakaian bahan baku produk *Niku Udon* di setiap bulan dalam 1 tahun terakhir yaitu pada tahun 2015 dapat dilihat pada tabel 1.1 dan tabel 1.2 sebagai berikut:

Tabel 1.1
Pembelian dan Pemakaian Bahan Baku Tepung pada Produk *Niku Udon*
Pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Tahun 2015

Periode	Pembelian (ball)	Pemakaian (ball)	Frekuensi Pembelian	Sisa (ball)	Harga/ball	Biaya Pembelian
Januari	60	59	4	1	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Februari	60	50	4	10	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Maret	60	53	4	7	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
April	60	48	4	12	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Mei	60	57	4	3	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Juni	60	48	4	12	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Juli	60	60	4	0	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Agustus	60	49	4	11	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
September	60	44	4	16	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Oktober	60	41	4	19	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Nopember	60	40	4	20	Rp. 163.000	Rp 9.780.000
Desember	60	50	4	10	Rp. 163.000	Rp 9.780.000

Jumlah	720	599	48	Rp 117.360.000
---------------	-----	-----	----	-------------------

Sumber: PT. Sriboga Marugame Indonesia diolah oleh peneliti, 2017

Berdasarkan tabel 1.1 diatas, dapat dilihat bahwa frekuensi pembelian bahan baku tepung cukup tinggi, sebanyak 720 ball untuk setiap tahunnya. Sedangkan untuk frekuensi pemakaiannya hanya sebanyak 599 ball pada tahun 2015, sehingga mengakibatkan adanya sisa penyimpanan bahan baku pada gudang. Dimana hal ini akan menyebabkan pembelian bahan baku tepung yang berlebih sehingga biaya pembelian bahan baku mempengaruhi biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan menjadi tinggi.

Tabel 1.2

Pembelian dan Pemakaian Bahan Baku *Sukiyaki Beef* pada Produk *Niku Udon* Pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Tahun 2015

Periode	Pembelian (ctn)	Pemakaian (ctn)	Frekuensi Pembelian	Sisa (ctn)	Harga/ karton	Biaya Pembelian
Januari	20	12	8	8	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Februari	20	10	8	10	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Maret	20	11	8	9	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
April	20	10	8	10	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Mei	20	11	8	9	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Juni	20	10	8	10	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Juli	20	12	8	8	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Agustus	20	10	8	10	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
September	20	9	8	11	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Oktober	20	8	8	12	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Nopember	20	8	8	12	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Desember	20	10	8	10	Rp. 2.527.890	Rp 50.557.800
Jumlah	240	121	96			Rp 606.693.600

Sumber: PT. Sriboga Marugame Indonesia diolah oleh peneliti, 2017

Berdasarkan tabel 1.2, dapat dilihat bahwa frekuensi pembelian bahan baku *sukiyaki beef* cukup tinggi, sebanyak 240 ball untuk setiap tahunnya. Sedangkan untuk frekuensi pemakaiannya hanya sebanyak 121 ball pada tahun 2015, sehingga mengakibatkan adanya sisa penyimpanan bahan baku pada gudang. Dimana hal ini akan menyebabkan pembelian bahan baku *sukiyaki beef* yang berlebih sehingga biaya pembelian bahan baku mempengaruhi biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan menjadi tinggi.

Berdasarkan kedua tabel tersebut, menunjukkan adanya permasalahan dalam pengendalian persediaan bahan baku, hal ini terlihat dari frekuensi pembelian bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan pada tahun 2015 dengan jumlah yang sama untuk setiap bulannya tetapi dalam pemakaian dengan jumlah yang berbeda untuk setiap bulannya. Hal ini mengakibatkan pemesanan bahan baku yang terkadang masih ada sisa dan biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan menjadi besar.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, maka peneliti tertarik untuk mengadakan penelitian yang berkaitan dengan persediaan bahan baku dengan judul **“ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU UNTUK MEMINIMALISASI BIAYA PRODUKSI PADA PT. SRIBOGA MARUGAME INDONESIA CABANG TSM BANDUNG”**.

B. Identifikasi dan Perumusan Masalah

1. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan, maka peneliti mengidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

- a. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM Bandung?
- b. Bagaimana analisis pengendalian persediaan bahan baku untuk meminimalisasi biaya produksi pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM Bandung?
- c. Bagaimana perbandingan sebelum dan sesudah menggunakan metode EOQ (Economic Order Quantity) pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM Bandung?
- d. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi pengendalian persediaan bahan baku pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM Bandung?

2. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka peneliti merumuskan permasalahan sebagai berikut:

“Apakah pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ (Economic Order Quantity) dapat meminimalisasi biaya produksi.”

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui pengendalian persediaan bahan baku pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM Bandung.
- b. Mengetahui analisis pengendalian persediaan bahan baku untuk meminimalisasi biaya produksi pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM Bandung.

- c. Mengetahui perbandingan sebelum dan sesudah menggunakan metode EOQ (Economic Order Quantity) pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM Bandung.
- d. Mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi pengendalian persediaan bahan baku pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM Bandung.

2. Kegunaan Penelitian

Kegunaan atau manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

a. Kegunaan Teoritis

Manfaat penelitian teoritis ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan kajian dan pengembangan lebih lanjut tentang perencanaan persediaan bahan baku.

b. Kegunaan Praktis

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang pengendalian persediaan bahan baku pada sebuah perusahaan dengan metode EOQ.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan perusahaan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi dalam membuat keputusan atau kebijakan yang berkenan dengan pengendalian persediaan bahan baku.

3. Bagi Pembaca

Dapat memberi wawasan atau gambaran tentang pengendalian persediaan bahan baku pada suatu perusahaan dengan metode EOQ.

D. Kerangka Pemikiran

Perusahaan yang bergerak dalam bidang usaha makanan (restoran siap saji) perlu memiliki persediaan bahan baku untuk menjamin agar proses produksinya tidak terhambat akibat kekurangan bahan baku. Oleh karena itu, setiap perusahaan perlu berhati-hati untuk mempertimbangkan secara matang tentang berapa besarnya persediaan yang harus ada dalam perusahaan.

Menurut **Murdifin (2012:4)**, persediaan (*inventory*) adalah sumber daya ekonomi fisik yang perlu diadakan dan dipelihara untuk menunjang kelancaran produksi, meliputi bahan baku (*raw material*), produk jadi (*finish product*), komponen rakitan (*component*), bahan pembantu (*substance material*), dan barang sedang dalam proses pengerjaan (*working in process inventory*).

Pada pokoknya, persediaan merupakan sumber daya ekonomi yang perlu diadakan dan disimpan untuk menunjang penyelesaian pengerjaan suatu produk. Sumber daya ekonomi tersebut dapat berupa kapasitas produksi, tenaga kerja, tenaga ahli, modal kerja, waktu yang tersedia, dan bahan baku, serta bahan penolong. Namun demikian, dalam kajian yang dilakukan sekarang, sediaan dibatasi pada material, produk sedang dalam proses pengerjaan, dan barang jadi.

Sedangkan menurut **Assauri dalam jurnal Ruauw (2011:2)**, tujuan dari pengendalian persediaan itu sendiri dapat diartikan sebagai usaha untuk:

- a. Menjaga jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan yang menyebabkan proses produksi terhenti.
- b. Menjaga agar penentuan persediaan perusahaan tidak terlalu besar sehingga biaya yang berkaitan dengan persediaan dapat ditekan.
- c. Menjaga agar pembelian bahan baku secara kecil-kecilan dapat dihindari.

Sedangkan menurut **Haming dan Nurnajamuddin** mengemukakan bahwa, “biaya persediaan terdiri atas biaya variabel dan biaya tetap.”

- a. Biaya variabel persediaan meliputi:
 - 1) *Ordering cost* (biaya pemesanan), meliputi biaya menunggu permintaan pembelian, penyampaian pemesanan pembelian, dan yang berhubungan dengan biaya akuntansi, serta biaya penerimaan dan pemeriksaan pesanan.
 - 2) *Storage or holding* (biaya penyimpanan), atau *carrying cost* adalah biaya atas persediaan yang terjadi sehubungan dengan penyimpanan sejumlah persediaan tertentu dalam perusahaan.
- b. Selanjutnya, yang dipandang sebagai biaya tetap persediaan adalah harga dari persediaan itu sendiri. Dalam hal ini, harga dipandang sebagai biaya tetap karena pendekatan yang dipakai dalam biaya persediaan adalah harga persediaan yang diketahui tetap dan tidak berubah.

Dengan adanya persediaan bahan baku terhadap kelancaran operasi proses produksi, maka jumlah dan mutu bahan harus tersedia sesuai dengan kebutuhan. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi memerlukan biaya pengelolaan agar proses produksi dapat terus berjalan. Hal ini, tidak hanya harga bahan baku itu sendiri, melainkan juga biaya untuk memesannya (*ordering cost*),

biaya penyimpanan persediaan di gudang (*holding cost*), dan biaya-biaya lainnya yang merupakan unsur-unsur biaya yang terkait pada bahan.

E. Lokasi dan Lamanya Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Bandung pada PT. Sriboga Marugame Indonesia Cabang TSM, yang beralamat di Jalan Gatot Subroto No. 289 Lantai 2, Unit A211, CK08, CK10, CK12 Kode Pos 40273

2. Lamanya Penelitian

Lamanya penelitian untuk pengumpulan data, pengolahan data, sampai pelaporan diperkirakan selama 6 bulan dari bulan September sampai dengan bulan Maret 2017