

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

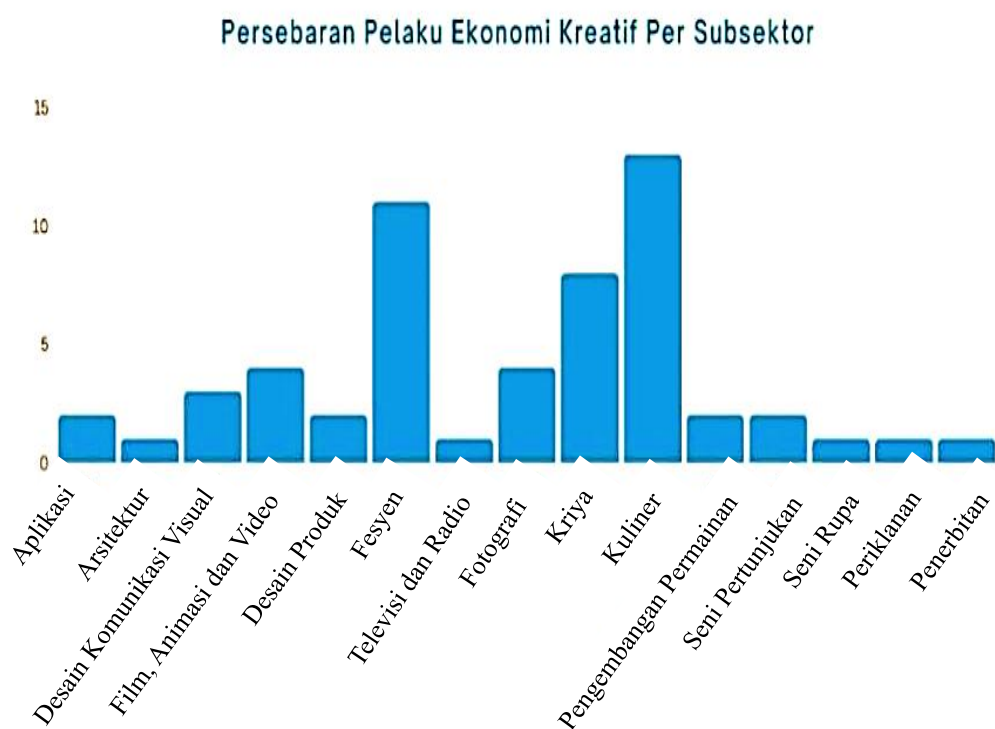
Industri makanan dan minuman (*Food and Beverages/F&B*) di Bandung saat ini menjadi salah satu sektor yang menunjukkan perkembangan signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Hal ini didorong oleh adanya perubahan gaya hidup masyarakat perkotaan yang semakin menghargai pengalaman dalam berkuliner serta meningkatnya daya tarik Bandung sebagai salah satu destinasi tujuan wisata kuliner.

Dikenal sebagai daerah dengan pusat inovasi makanan yang menawarkan beragam pilihan unik, baik dari jenis makanan tradisional dengan sentuhan modern hingga makanan dengan kreasi baru yang memanfaatkan bahan-bahan lokal. BPS (2023) menunjukkan bahwa sektor F&B memiliki kontribusi yang cukup besar terhadap perekonomian daerah, dimana jumlah usaha penyedia makan minum skala menengah besar menurut provinsi dan jenis usaha tahun 2022.

Jawa Barat menjadi salah satu provinsi dengan jumlah terbanyak kedua setelah DKI Jakarta dengan total 1.338 jenis usaha, dimana sebanyak 1.175 termasuk jenis usaha restoran/rumah makan, 60 jenis usaha catering dan 103 termasuk dalam jenis usaha lainnya. Hal ini dapat menciptakan peluang bagi para pelaku usaha untuk bisa berkompetensi melalui inovasi dalam menghasilkan produk serta layanan yang baik. Industri ini mempunyai daya tarik yang sangat kuat karena pasar di Indonesia yang sangat besar. Inilah alasan mengapa industri ini dapat menjadi peluang usaha

yang sangat menjanjikan jika dapat dikelola dengan baik dan tepat. Jenis usaha yang termasuk dalam industri F&B ini yaitu semua jenis bisnis yang menempatkan makanan atau minuman sebagai poros bisnisnya, termasuk juga F&B *service*. Misalnya seperti, restoran, kafetaria, kafe, kedai makanan cepat saji, toko makanan, bisnis catering, layanan transportasi makanan, dan lainnya. BPS (2023)

Tabel 1.1 Diagram persebaran pelaku EKRAF per Sub Sektor



Sumber: Disbudpar kota bandung 2023

Diagram pada Tabel 1.1 menunjukkan bahwa dari 15 subsektor yang ada, tiga subsektor EKRAF unggulan di Jawa Barat yaitu fesyen, kuliner dan kriya, subsektor kuliner menjadi yang terbanyak dengan 13 pelaku usaha. Hal ini tentu membuktikan bahwa saat ini kuliner menjadi salah satu sektor yang paling banyak

diminati. DISBUDPAR (2023)

BMB Burger merupakan salah satu pelaku usaha yang bergerak di bidang kuliner, dalam segmen makanan artisan di Bandung. Termasuk dalam jenis usaha bidang F&B, menawarkan produk makanan sajian burger yang mengedepankan sajian menu dengan kualitas terbaik.

Makanan artisan sendiri merujuk pada makanan yang dibuat secara manual atau semi-manual dengan fokus pada kualitas bahan baku, cita rasa, serta keunikan produknya. Dimana dalam proses pembuatannya, lebih mengutamakan seni dan keterampilan. Sebagai bisnis makanan artisan BMB Burger tentu lebih mengedepankan penggunaan bahan baku yang segar, alami, serta detail dalam proses pembuatannya.

Hal ini yang menjadi pembeda utama dari makanan cepat saji (*Fast Food*) lainnya yang sudah ada pada umumnya, yaitu dimana fokus mereka lebih kepada produksi dengan jumlah masal dengan standar konsistensi tinggi dan bahan baku yang diawetkan agar tahan lama. Akan tetapi, berbeda dengan produk makanan jenis artisan dimana memiliki karakteristik yang unik yaitu seperti bahan bakunya lebih rentan rusak serta memiliki umur simpan yang terbatas, sehingga hal ini dapat menyebabkan kompleksitas dalam pengelolaan persediaan bahan bakunya.

Penelitian ini dilakukan pada BMB Burger Bandung karena memiliki tingkat permintaan konsumen yang cukup tinggi. Pada Tabel 1.2, menunjukkan bahwa BMB Burger menempati peringkat dengan jumlah ulasan tertinggi dibandingkan dengan pesaing lainnya. Diantaranya, seperti Bomber Burger dan Five Monkeys Burger, meskipun memiliki rating sedikit lebih tinggi akan tetapi jumlah ulasannya

jauh lebih sedikit jika dibandingkan dengan BMB Burger.

Tabel 1. 2 Daftar Perusahaan Sejenis di Kota Bandung

NO	PERUSAHAAN	RATING	REVIEWS
1	Bomber Burger	4,7 / 5	1.660
2	Five Monkeys Burger	4,7 / 5	670
3	BMB Burger	4,6 / 5	3.584
4	Burger King Paskal 23	4,6 / 5	1.043
5	Burger Bangor	4,6 / 5	347
6	Flip Burger Bandung	4,4 / 5	1.426

Sumber: Google 2025

Data pada Tabel 1.2 menunjukkan bahwa BMB Burger memiliki tingkat popularitas yang tinggi serta cakupan pelanggan yang luas, sehingga popularitas ini cukup membuktikan bahwa aktivitas operasional serta strategi bisnis yang diterapkan perusahaan memiliki dampak besar terhadap kepuasan pelanggan.

Menghadapi persaingan ketat dalam industri burger khususnya di kota Bandung seperti dari beberapa merek *fast food* salah satunya Burger King, akan tetapi karakteristik dari BMB Burger sendiri yang memiliki keunikan sebagai makanan artisan yang mengutamakan bahan baku segar dalam proses pembuatannya, tentu hal ini juga dapat memberikan tantangan yang berbeda dalam pengendalian persediaannya. Keunikan ini yang menjadikannya menarik untuk diteliti, dikarenakan bahan baku segar yang dipakai tentu memiliki risiko umur simpan yang terbatas serta memerlukan pengelolaan yang baik dan kompleks dalam pengendalian persediaannya dibandingkan dengan bisnis *fast food* yang lebih terstandarisasi.

Berikut merupakan tabel data penjualan burger pada BMB Burger Bandung dalam periode tahun 2024.

Tabel 1. 3 Data Penjualan Burger di BMB Tahun 2024

NO	Bulan	Jumlah Penjualan Burger (Per Porsi)
1	Januari	29.275
2	Februari	26.275
3	Maret	23.691
4	April	29.164
5	Mei	33.242
6	Juni	32.922
7	Juli	36.107
8	Agustus	33.863
9	September	30.654
10	Oktober	27.699
11	November	24.084
12	Desember	32.654
Total		359.630

Sumber: BMB Burger (data diolah kembali peneliti)

Berdasarkan Tabel 1.3, penjualan burger pada bulan Mei sebanyak 33.242 porsi, Juni 32.922 Porsi, Juli 36.107 porsi, Agustus 33.863 porsi, September 30.654 porsi dan Desember 32.654 porsi, hal ini dikarenakan meningkatnya penjualan di hari libur dan hari libur nasional.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan bersama pak Ridwan selaku staf PPIC (*Production Planning Inventoy Control*), beliau mengatakan bahwa saat ini perusahaan dalam pengelolaan persediaan bahan baku nya, yaitu dimana pembelian bahan baku dilakukan secara rutin dengan periode mingguan sebanyak tujuh kali dalam seminggu atau \pm tiga puluh kali dalam sebulan khusus untuk bahan baku roti,

yaitu dimana pemesanan bahan baku dilakukan setiap hari nya, dengan melakukan forecasting dari hasil target penjualan di bulan sebelumnya. Selain itu, untuk pengelolaan persediaan nya perusahaan juga menggunakan metode FEFO (*First Expired First Out*) dan metode FIFO (*First In First Out*) dalam manajemen gudang nya.

Berdasarkan hasil analisa, kelemahan yang ada dari metode yang sudah perusahaan pakai yaitu adanya potensi kelebihan atau kekurangan persediaan jika *forecasting* permintaan yang dilakukan kurang akurat. Sebagai industri F&B, perusahaan juga bergantung pada ketersediaan bahan baku dalam menjaga kebutuhan operasional harian nya, sehingga perusahaan tidak dapat menghabiskan seluruh stok bahan baku yang ada, hal ini juga yang mengharuskan perusahaan agar selalu memiliki cadangan bahan baku (*buffer*). Selain itu, adanya ketentuan kuantitas minimal order dari vendor juga mengharuskan perusahaan untuk selalu memenuhi permintaan agar bisa tetap menjaga hubungan kerjasamanya dengan baik bersama supplier. Di sisi lain, kapasitas gudang yang terbatas juga mengharuskan perusahaan harus bisa dalam memprioritaskan persediaan untuk bahan tertentu, hal ini dilakukan supaya perusahaan dapat mengelola persediaan dengan lebih efisien.

Dampak dari beberapa hal di atas, tentu dapat membuat perusahaan mengalami risiko kehilangan penjualan, biaya persediaan yang meningkat, kerusakan bahan baku, serta modal yang tertahan akibat dana yang seharusnya bisa digunakan untuk kebutuhan operasional lain justru terjebak dalam stok persediaan yang mengendap.

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan salah satu aspek yang sangat

penting dalam suatu industri, salah satunya dalam industri makanan. Hal ini sangat penting, tentunya untuk memastikan bahwa ketersediaan bahan baku yang tepat sasaran dalam pengendalian persediaan yang baik juga dapat berpengaruh untuk meminimalisir terjadinya hal yang tidak diinginkan seperti adanya biaya persediaan yang tidak diperlukan. Pada industri makanan, kebutuhan bahan baku tentu harus disesuaikan dengan permintaan pasar yang fluktuatif, hal ini dilakukan untuk mengantisipasi risiko terjadinya kekurangan atau kelebihan stok.

Sebagai industri yang melayani kebutuhan konsumen dengan permintaan tinggi serta cenderung fluktuatif, BMB Burger tentu membutuhkan strategi dalam pengendalian persediaan yang baik, hal ini dilakukan untuk menjaga ketersediaan bahan baku sehingga dapat meminimalkan biaya dalam penyimpanannya. Berikut data persediaan bahan baku roti BMB Burger Bandung dalam periode tahun 2024.

**Tabel 1. 4 Data Persediaan Bahan Baku Roti BMB Burger Tahun 2024
(dalam satuan pcs)**

No	Bulan	Persediaan awal	Pembelian	Total Persediaan	Penggunaan	Persediaan akhir
1	Januari	814	29.256	30.070	29.275	795
2	Februari	795	25.864	26.659	26.275	384
3	Maret	384	24.240	24.624	23.691	933
4	April	933	28.984	29.917	29.164	753
5	Mei	753	33.688	34.441	33.242	1.199
6	Juni	1.199	32.784	33.983	32.922	1.061
7	Juli	1.061	36.008	37.069	36.107	962
8	Agustus	962	33.840	34.802	33.863	939
9	September	939	30.344	31.283	30.654	629
10	Oktober	629	28.456	29.085	27.699	1.386
11	November	1.386	23.768	25.154	24.084	1.070
12	Desember	1.070	32.568	33.638	32.654	984

Sumber: BMB Burger (data diolah kembali oleh peneliti)

Berdasarkan Tabel 1.4 menunjukkan bahwa BMB Burger masih belum

memenuhi dalam pengelolaan persediaan yang efisien. Persediaan pada BMB Burger Bandung sering kali mengalami kelebihan pada persediaan bahan bakunya. Seperti pada Tabel 1.4 pengadaan bahan baku sering mengalami kelebihan persediaan yang disebabkan oleh penggunaan bahan baku yang fluktuatif.

Pada Tabel 1.4 jika dilihat dari persediaan akhir perusahaan mengalami kelebihan persediaan pada bulan Mei sebanyak 1.199 pcs, bulan Juni sebanyak 1.061 pcs, bulan Oktober sebanyak 1.386 dan bulan November sebanyak 1.070 pcs.

BMB Burger sendiri menggunakan empat kategori bahan baku dalam operasionalnya, yaitu:

1. *Dry good* (nanas iris)
2. *Wet good* (keju lembar, sayuran)
3. *Finished good* (roti, patty, bumbu, saus, acar timun)
4. Habis pakai (*paper tray, packaging*)

Setiap jenis bahan baku ini tentu memiliki karakteristik pengelolaan yang berbeda. Dari keempat jenis bahan baku tersebut, *finished good* dan *wet good* merupakan salah satu jenis bahan baku yang rutin dibeli dengan frekuensi tinggi. Hal ini disebabkan karena kedua jenis bahan baku tersebut memiliki karakteristik masa simpan lebih pendek dan termasuk dalam bahan baku utama sehingga stoknya harus selalu terjaga. Akan tetapi, dalam penelitian ini peneliti hanya akan meneliti bahan baku roti dikarenakan merupakan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan burger.

Perencanaan persediaan yang baik juga diperlukan untuk mengelola berbagai jenis bahan baku terutama yang mudah rusak dan memiliki umur simpan terbatas.

Karena, jika tidak dapat dikelola dengan baik dalam manajemen persediaannya dapat menyebabkan berbagai permasalahan salah satunya seperti *stockout* yang dimana dapat menyebabkan terganggunya aktivitas produksi dan *overstock* yang dapat menyebabkan meningkatnya biaya penyimpanan akibat menumpuknya bahan baku di gudang persediaan serta memungkinkan terjadinya risiko bahan baku yang mengalami kadaluarsa. Maka dari itu, diperlukan pengendalian persediaan yang baik bagi perusahaan untuk dapat meminimalisir terjadinya permasalahan di atas, sehingga dalam pengendalian persediaan nya bisa jauh lebih optimal.

Biaya pemesanan merupakan biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan saat melakukan pemesanan bahan baku. Biaya pemesanan akan semakin tinggi karena sering tidaknya pemesanan dipengaruhi oleh tingkat frekuensi pemesanan bahan baku. BMB burger melakukan frekuensi pemesanan khusus untuk bahan baku roti yaitu dilakukan pemesanan dalam setiap hari nya. Biaya yang harus dikeluarkan oleh perusahaan meliputi biaya komunikasi dan biaya pengiriman. Berikut merupakan tabel rincian biaya yang dikeluarkan BMB Burger Bandung.

Tabel 1. 5 Rincian Biaya Pemesanan Tahun 2024

Jenis biaya pemesanan	Jumlah biaya
Biaya komunikasi	Rp 15.000
Biaya pengiriman	Rp 10.000
Total	Rp 25.000
Total biaya pemesanan dalam 1 tahun (364 kali)	Rp 9.100.000

Sumber: BMB Burger (data diolah kembali oleh peneliti)

Pada Tabel 1.5 menunjukkan bahwa biaya pemesanan yang dikeluarkan oleh perusahaan setiap kali pemesanan yaitu sebesar Rp 25.000 dengan frekuensi pemesanan sebanyak 364 kali dalam setahun. Perusahaan melakukan pemesanan

setiap hari, hal ini karena masa simpan roti yang terbatas sehingga pemesanan harus dilakukan dalam setiap hari nya. Jika di akumulasikan dalam satu tahun maka perusahaan harus mengeluarkan biaya pemesanan sebesar Rp 9.100.000 per tahun.

Berdasarkan permasalahan yang dijelaskan di atas, metode yang digunakan perusahaan saat ini pada dasarnya belum dapat menunjukkan hasil yang optimal. Apabila perusahaan sering mengalami kelebihan persediaan maka dapat mengakibatkan total biaya persediaan yang tidak efisien. Sebaliknya, jika perusahaan mengalami kekurangan persediaan perusahaan dapat mengalami tidak dapat memenuhi pesanan pelanggan sehingga dapat menimbulkan hal diluar biaya persediaan.

Menyadari pentingnya pengendalian persediaan, peneliti menerapkan metode EOQ untuk dapat menentukan seberapa besar persediaan bahan baku optimal yang bisa digunakan perusahaan. Berdasarkan latar belakang masalah maka peneliti menetapkan judul penelitian “**PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) DALAM PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU UNTUK EFISIENSI BIAYA PERSEDIAAN DI BMB BURGER BANDUNG**”.

1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah

Sub-sub berikut memaparkan mengenai identifikasi masalah dalam penelitian ini serta rumusan masalah yang akan diteliti oleh peneliti, pemaparan tersebut sebagai berikut:

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, dapat diidentifikasi permasalahannya yaitu:

1. Perusahaan memiliki tingkat popularitas yang tinggi dibandingkan dengan pesaing lainnya.
2. Perusahaan sering mengalami kelebihan bahan baku roti pada persediaannya yang menyebabkan besarnya biaya penyimpanan.
3. Metode yang digunakan perusahaan mengharuskan untuk membutuhkan *safety stock* yang lebih besar.
4. Adanya kuantitas minimal order dari vendor.
5. Perusahaan melakukan pemesanan bahan baku dengan frekuensi pemesanan yang sering sehingga menyebabkan besarnya biaya pemesanan.
6. Terbatasnya kapasitas gudang.

1.2.2 Rumusan Masalah

Dari Latar Belakang dan Identifikasi Masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dapat dirumuskan permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan di BMB Burger Bandung
2. Bagaimana efisiensi biaya persediaan bahan baku di BMB Burger Bandung
3. Bagaimana penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam pengendalian persediaan bahan baku di BMB Burger Bandung

4. Bagaimana metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat mempengaruhi efisiensi biaya persediaan di BMB Burger Bandung
5. Bagaimana perbandingan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dengan metode perusahaan dalam pengendalian persediaan untuk efisiensi biaya persediaan di BMB Burger Bandung

1.3 Tujuan Penelitian

Dari Rumusan Masalah di atas penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan pada BMB Burger Bandung
2. Efisiensi biaya persediaan bahan baku pada BMB Burger Bandung
3. Penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam Pengendalian persediaan bahan baku di BMB Burger Bandung
4. Pengaruh metode *Economic Order Quantity* (EOQ) terhadap efisiensi biaya persediaan di BMB Burger Bandung
5. Perbandingan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dengan metode perusahaan terhadap efisiensi biaya persediaan di BMB Burger Bandung

1.4 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang bermanfaat, baik secara langsung maupun tidak langsung untuk berbagai pihak. Adapun kegunaan dari penelitian ini:

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk pengembangan ilmu manajemen khususnya pada ilmu manajemen operasi, baik saat ini dan di masa yang akan datang terutama mengenai manajemen persediaan terkait bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4.2 Kegunaan Praktis

A. Bagi peneliti

1. Sarana untuk mengimplementasikan ilmu dan wawasan yang diperoleh selama perkuliahan.
2. Menambah pengetahuan serta wawasan manajemen operasi.
3. Menambah pengetahuan serta wawasan manajemen persediaan.
4. Mengetahui bagaimana pengendalian persediaan yang dilakukan oleh BMB Burger Bandung.
5. Menambah pengetahuan serta wawasan dalam pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan hubungannya dengan efisiensi biaya persediaan serta mengetahui tantangan juga permasalahan apa saja yang dihadapi perusahaan dalam pengendalian persediaan bahan baku dan bagaimana cara dalam mengatasinya.
6. Mampu menentukan jumlah persediaan optimal untuk efisiensi biaya persediaan bahan baku roti di BMB Burger Bandung.

B. Bagi perusahaan

1. Mendapatkan informasi terkait pengendalian persediaan selain yang digunakan

oleh perusahaan.

2. Mengetahui penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam pengendalian persediaan bahan baku.
3. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi perusahaan tentang pengendalian persediaan bahan baku dengan *Economic Order Quantity* (EOQ) sehingga dapat menjadi bahan pertimbangan dalam merencanakan strategi pengendalian persediaan bahan baku guna meningkatkan atau memperbaiki pengendalian persediaan bahan baku yang ada di BMB Burger Bandung.

C. Bagi Peneliti Selanjutnya

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan referensi bagi peneliti lain.
2. Penelitian ini dapat menjadi masukan bagi peneliti lain yang melakukan penelitian di bidang kajian yang sama.