

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Sudah 2 tahun lebih Covid-19 melanda Indonesia, hal ini sangat di sayangkan karena wabah penyakit ini memberikan dampak negatif pada banyak sektor yang ada, tidak hanya kesehatan bahkan hingga sektor pariwisatanya pun terdampak oleh wabah penyakit ini yang menimbulkan pembatasan sosial dimana-mana. Hingga minat berwisata menjadi menurun dan tingkat kedatangan dari wisatawan manca negara pun menurun.

Tidak hanya wisatawan dari beberapa negara, turis lokal pun enggan untuk berwisata dikarenakan adanya wabah penyakit ini yang memberlakukan pembatasan sosial yang mengakibatkan pariwisata di Indonesia terpuruk. Tetapi kini sudah memasuki fase yang baru yaitu dimana kita harus hidup harus berdampingan dengan kebiasaan baru setelah wabah penyakit ini datang ke Indonesia dengan menerapkan beberapa aturan protokol kesehatan dan pariwisata Indonesia pun telah pulih kembali terutama pada tahun 2022 dengan adanya penerapan protokol kesehatan didalamnya.

Kini sektor pariwisata di Indonesia telah bangkit dan sedikit demi sedikit kembali pulih seperti sedia kala, dengan adanya perbedaan didalamnya yaitu adanya penerapan protokol kesehatan didalamnya. Dapat terlihat bagaimana parawisata Indonesia telah bangkit dari banyaknya *event* besar yang diselenggarakan pada tahun 2022 ini bahkan *event* ini menembus tingkat *international*.

Menurut Kodhyat dalam Kurniansih (2014:28) bahwa pariwisata adalah suatu perjalanan yang dijalankan oleh suatu kelompok atau perorangan, dari suatu tempat ketempat lain yang sifatnya sementara. Sebagai salah satu usaha untuk mencari kesenangan, kebahagiaan

atau keserasian didalam lingkungan dimensi sosial budaya, alam dan ilmu. Dari pengertian diatas bahwa untuk memenuhi hasrat dan keinginan, maka dapat dipenuhi dengan suatu perjalanan yang dapat di lakukan kelompok atau perorangan, dengan menikmati perjalanan tersebut.

Banyak sektor yang mendukung pariwisata ini seperti yang menjadi salah satu daya tarik akan mendatangkan wisatawan yaitu sektor wisata kuliner yang dimana berperan penting didalam industri pariwisata, karena sebagian pengeluaran wisatawan di keluarkan untuk berkuliner. Restoran sebagai salah satu pendukung kuliner di Indonesia pun kini bermunculan dengan menawarkan, menyajikan dan memproduksi berbagai macam makanan dari Indonesia hingga dari manca negara atau memakai berbagai macam tema pada restorannya itu sendiri seperti menurut Indrayana dalam Dewi (2013:58) bahwa restoran yaitu suatu tempat untuk menikmati makanan dan minuman dengan adanya tema khusus atau kekhususan berdasarkan menu masakan yang akan disajikan, dengan adanya perbedaan citra rasa dengan restoran lain.

Tidak hanya di restoran saja bahkan hingga pada cake shop pun menerapkan yang sama yaitu memakai tema pada tempatnya hingga menjadi nilai jual dan daya tarik untuk menarik pelanggan datang hingga menikmati produk mereka, seperti salah satu cake shop yang berada di kota Jakarta yaitu Exquise Patisserie HQ Jakarta. Cake shop ini menawarkan berbagai jenis produk pastry hingga bakery dengan kualitas yang sangat baik dan menjadi salah satu pelopor penggunaan tema kota Prancis pada dekorasi tempatnya. Kota Prancis memang menjadi salah satu inspirasi cake shop ini dari segi kualitas makanan yang menggunakan bahan-bahan premium hingga kreativitas pada dekorasi yang ada pada tempat ini yang akhirnya menjadi salah satu daya tarik bagi pelanggan untuk datang.

Tidak hanya tempat dengan dekorasi yang unik untuk menarik pelanggan agar datang ke tempat ini, tetapi produk yang di tawarkan pun sudah menjadi makanan yang populer di kota Jakarta untuk di nikmati maka tidak heran apabila cake shop ini telah memiliki beberapa cabang di kota Jakarta. Untuk memenuhi keinginan pelanggan maka dalam pengadaan barang yang pada akhirnya sangat diperlukan untuk memproduksi suatu produk yang akan di jual harus berjalan lancar dan dalam perencanaan persediaan barang harus optimal agar dapat memenuhi demand yang ada.

Purchasing department ini sangat berperan penting dalam pengadaan barang hingga pembelian barang yang dimana berperan untuk memenuhi segala kebutuhan yaitu seperti kebutuhan bahan produksi untuk memproduksi suatu produk seperti yang di kemukakan oleh Martono (2015:58) pembelian adalah salah satu proses yang penting dalam kelancaran proses organisasi atau suatu perusahaan dan berperan besar. Dan dengan perhitungan hingga perencanaan yang tepat dalam pengadaan barang dan persediaan barang maka akan menghemat waktu serta membuat lebih efektif dan efisien, karena ini bermanfaat untuk menghindari kekurangan barang persediaan yang menimbulkan tidak optimalnya proses produksi suatu produk bahkan dapat menghentikan suatu proses produksi produk itu sendiri dan dapat menghindari kelebihan barang yang mengakibatkan penumpukan barang di gudang dan berdampak kerugian pada suatu perusahaan.

Store keeper sebagai salah satu bagian yang mendukung departemen purchasing agar dapat membantu memperhitungkan barang yang berada di gudang dan memberikan hasil perencanaan barang yang akan dibeli kembali kepada departemen purchasing karena tugas utama seorang *store keeper* ini yaitu menyediakan barang-barang kebutuhan operasional dan tidak boleh sampai kehabisan atau bahkan kelebihan hingga menumpuk karena apabila

persediaan habis dan dalam pengadaan barang itu sendiri dilakukan secara mendadak akan menambah biaya dikarenakan biasanya dalam pengadaan barang yang mendadak akan ada tambahan biaya, jadi lebih baik dilakukan perhitungan dan perencanaan dalam pengadaan barang yang teratur dan terperinci agar perusahaan dapat memenuhi kebutuhan dan kepuasan pelanggan, seperti menurut Ikhsan dan Priantara (2008:107) bagian gudang/*store keeper* ialah bagian yang memiliki tanggung jawab mengenai penyimpanan barang yang telah di terima oleh *receiving*.

Setelah penulis melakukan survey awal di Exquise Patisserie HQ Jakarta sering terjadi penghentian produksi beberapa produk untuk dijual yang mana itu akan berdampak terhadap pendapatan perusahaan dan seringkali berhadapan dengan masalah persediaan barang yang dimana tidak dilakukan perhitungan dan perencanaan terlebih dahulu dan pembelian barang yang berfluktuatif, lalu penulis melakukan wawancara dengan pihak *store keeper* dalam hal perhitungan dan perencanaan pengadaan barang dan persediaan barang, dari survey awal ini penulis menemukan bahwa terjadinya pembelian barang yang berfluktuatif dalam kurun waktu 3 bulan yang dimana ini berpengaruh terhadap persediaan barang di Exquise Patisserie HQ Jakarta dan dapat dilihat seperti tabel berikut.

Table 1.1

Total Pembelian dan Pemakaian Bahan Dasar Makanan Januari 2022

No.	Bahan Dasar	Satuan	Pemakaian	Pembelian	Varian
1	Wheat Flour	Kg	150	200	50
2	White Sugar	Kg	200	230	30
3	Egg	Kg	380	400	20
4	Fresh Milk	Btl@946ml	100	137	37
5	Salt	Kg	58	67	9
6	Butter Unsalted	Bal	35	46	11
7	Corn Oil	Btl@2000ml	36	38	2

8	Wipping Cream	Btl@1000ml	40	60	20
9	Maizena	Kg	80	94	14
10	Gelatin	Kg	43	56	13
TOTAL			1,122	1,323	

Sumber : Data *store keeper* Exquise Patisserie HQ Jakarta yang telah diolah.

Table 1.2

Total Pembelian dan Pemakaian Bahan Dasar Makanan Februari 2022

No.	Bahan Dasar	Satuan	Pemakaian	Pembelian	Varian
1	Wheat Flour	Kg	380	390	10
2	White Sugar	Kg	400	200	-200
3	Egg	Kg	396	460	64
4	Fresh Milk	Btl@946ml	280	238	-42
5	Salt	Kg	60	67	7
6	Butter Unsalted	Bal	40	36	-4
7	Corn Oil	Btl@2000ml	58	50	-8
8	Wipping Cream	Btl@1000ml	63	70	7
9	Maizena	Kg	85	80	-5
10	Gelatin	Kg	60	60	0
TOTAL			1,822	1,801	

Sumber : Data *store keeper* Exquise Patisserie HQ Jakarta yang telah diolah.

Table 1.3

Total Pembelian dan Pemakaian Bahan Dasar Makanan Maret 2022

No.	Bahan Dasar	Satuan	Pemakaian	Pembelian	Varian
1	Wheat Flour	Kg	240	350	110
2	White Sugar	Kg	180	450	270
3	Egg	Kg	300	385	85
4	Fresh Milk	Btl@946ml	160	200	40
5	Salt	Kg	53	60	7
6	Butter Unsalted	Bal	34	30	-4
7	Corn Oil	Btl@2000ml	48	80	32
8	Wipping Cream	Btl@1000ml	50	30	-20
9	Maizena	Kg	77	65	-12
10	Gelatin	Kg	54	60	6
TOTAL			1,266	1,660	

Sumber : Data *store keeper* Exquise Patisserie HQ Jakarta yang telah diolah.

Dari data yang penulis peroleh diatas mengenai pembelian barang yang berfluktuatif dan pemakaian jumlah barang dalam periode Januari 2022 hingga Maret 2022, dapat dilihat bahwa pada pembelian bahan dasar makanan terdapat pembelian yang berfluktuatif jumlahnya. Seperti contoh dalam pembelian *white sugar* bulan Januari sebanyak 230kg, pada bulan Februari menurun pembelian sebanyak 200kg dan naik kembali jumlah pembelian menjadi sebanyak 450kg di bulan Maret. Lalu pada pembelian bahan dasar makanan *wheat flour* pada bulan Januari pembelian sebanyak 200kg, pada bulan Februari jumlah pembelian naik sebanyak 390kg dan pada bulan Maret untuk pembelian *wheat flour* sebanyak 350kg. Adapun pada pembelian *egg* yang dimana pada bulan Januari pembelian *egg* sebanyak 400kg, lalu pada bulan Februari sebanyak 460 dan menurun jumlah pembelian *egg* di bulan maret sebanyak 385kg.

Berdasarkan hasil data yang penulis peroleh hingga berikut penjelasan hasil data tersebut diketahui permasalahan pada persediaan bahan dasar makanan di Exquise Patisserie HQ Jakarta yang dimana jumlahnya tidak memiliki ambang batas atau penentuan batas dan

menyebabkan persediaan yang jumlahnya kelebihan hingga kekurangan yang berdampak pada profit hingga penumpukan barang di gudang yang dapat mengakibatkan expire pada produk apabila terjadi penumpukan barang dikarenakan persediaan yang kelebihan dan berdampak pula pada produksi produk-produk di Exquise Patisserie HQ Jakarta dari kekurangannya beberapa bahan dasar makanan hingga tidak memiliki persediaan sama sekali dapat memberikan dampak pada produksi produk hingga tidak bisa menjual dan mengurangi pada pendapatan profit sehingga tidak dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen atau pelanggan.

Pada proses perencanaan dalam pengendalian persediaan bahan dasar makanan ini belum berjalan sebagai mestinya dan setelah melakukan wawancara dengan pihak *store keeper* di Exquise Patisserie HQ Jakarta bahwa belum di terapkannya berbagai metode atau salah satu metode pengendalian persediaan selama ini untuk membantu dalam perhitungan perencanaan pembelian dan dalam pengendalian persediaan barang disana.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pihak *store keeper* Exquise Patisserie HQ Jakarta bahwa dijelaskan apabila ada beberapa barang yang habis pada masa periode maka pihak *Store keeper* akan membeli atau mengadakan barang pada saat itu juga hingga mencari berbagai *supplier* yang memiliki barang tersebut dan dapat dikirim secepatnya untuk memenuhi kebutuhan produksi produk, yang dimana ini memberikan dampak terhadap waktu yang terbuang untuk mencari *supplier* yang memiliki barang yang siap untuk dikirim serta penambahan biaya yang lebih tinggi di bandingkan pembelian di jauh hari. Maka dari hasil survey dan pengamatan penulis di Exquise Patisserie HQ Jakarta bahwa sering terjadinya pembelian tanpa adanya perhitungan dan perencanaan sebelumnya, serta menimbulkan pembelian barang yang berfluktuatif.

Adanya metode *Min-Max* dapat menjadi salah satu cara dan dapat digunakan dari berbagai metode perhitungan pengendalian persediaan yang ada untuk menekan biaya produksi dengan cara mengendalikan persediaan bahan dasar makanan hingga dapat menghasilkan persediaan yang optimal, metode ini pun digunakan juga dapat mengoptimalkan nilai jumlah barang pada batas-batas tertentu sehingga dapat terhindar dari kelebihan maupun kekurangan persediaan.

Seperti yang di kemukakan oleh Kinanthi et al (2016) bahwa adanya langkah-langkah metode *Min-Max* adalah sebagai berikut :

1. Menentukan Persediaan Pengaman (*Safety Stock*).

Safety Stock atau persediaan pengaman adalah persediaan ekstra yang perlu ditambah untuk menjaga sewaktu-waktu ada tambahan kebutuhan atau keterlambatan kedatangan barang.

2. Menentukan Persediaan Minimum (*Minimum stock*).

Minimum Stock adalah jumlah pemakaian selama waktu pesanan pembelian yang dihitung dari perkalian antara waktu pesanan per periode dan pemakaian rata-rata dalam satu bulan/minggu/hari ditambah dengan persediaan pengaman.

3. Menentukan Persediaan Maksimum (*Maximum Stock*).

Maximum Stock adalah jumlah maksimum yang diperbolehkan disimpan dalam persediaan.

4. Menentukan *Re-Order Point*.

Jumlah yang perlu dipesan untuk pengisian persediaan kembali.

Metode ini dapat membantu permasalahan yang ditemukan oleh penulis pada pengendalian persediaan bahan dasar makanan di Exquisite Patisserie Jakarta untuk menghindari adanya penumpukan barang di gudang yang menyebabkan kerugian dan dapat membantu terhadap kekurangan barang yang berdampak pada terhentinya proses produksi suatu produk, maka dari itu sebaiknya sebuah restoran harus memiliki perhitungan dan perencanaan terhadap persediaan bahan baku hingga dapat memenuhi kepuasan tamu dan memenuhi target penjualan produk yang dapat menghasilkan profit.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka penulis tertarik untuk meneliti lebih jauh dan mengangkatnya sebagai topik proyek akhir dengan judul: **PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN DASAR MAKANAN DENGAN METODE *MIN-MAX* DI EXQUISITE PATISSERIE HQ JAKARTA.**

B. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian ini penulis membatasi dalam satu variable yaitu metode Min-Max dalam perhitungan jumlah kebutuhan persediaan barang yang optimal hingga perhitungan jumlah kebutuhan pembelian kembali barang yang optimal serta menganalisis proses pembelian dan dari segi jenis bahan dasar makanan yang sering digunakan dan tingkat pembeliannya tinggi, dibatasi hanya pada bahan dasar makanan *groceries* yaitu (*Wheat Flour, White Sugar, Egg, Fresh Milk, Salt, Butter Unsalted, Corn Oil, Wipping Cream, Maizena* dan *Gelatin*) yang pembeliannya paling fluktuatif dan penggunaanya sebagai bahan dasar pokok bagi semua produk yang di produksi pada Exquisite Patisserie HQ Jakarta.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah makan akan diidentifikasi ke dalam beberapa pertanyaan yang akan menjadi pembahasan dalam penelitian ini, sebagai berikut :

1. Bagaimana perhitungan dalam menentukan jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) bahan dasar makanan pada Exquise Patisserie HQ Jakarta?
2. Bagaimana perhitungan dalam menentukan jumlah persediaan minimum (*Minimum Stock*) bahan dasar makanan pada Exquise Patisserie HQ Jakarta?
3. Bagaimana perhitungan dalam menentukan jumlah persediaan maksimum (*Maximum Stock*) bahan dasar makanan pada Exquise Patisserie HQ Jakarta?
4. Bagaimana perhitungan dalam menentukan jumlah pemesanan persediaan kembali (*Reorder Point*) bahan dasar makanan pada Exquise Patisserie HQ Jakarta?

D. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini berdasarkan rumusan masalah yang penulis uraikan yaitu, sebagai berikut :

A. Tujuan Formal :

1. Sebagai bahan rekomendasi untuk Exquise Patisserie HQ Jakarta dalam perencanaan dan perhitungan pengendalian persediaan bahan dasar makanan.
2. Tujuan dari penulisan ini adalah sebagai syarat kelulusan untuk program studi Diploma VI Administrasi Hotel.

B. Tujuan Operasional :

1. Untuk mengetahui jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) bahan dasar makanan yang optimal dengan menggunakan metode *Min-Max* pada Exquise Patisserie HQ Jakarta.

2. Untuk mengetahui jumlah persediaan minimum (*Minimum Stock*) bahan dasar makanan yang optimal dengan menggunakan metode *Min-Max* pada Exquisite Patisserie HQ Jakarta.
3. Untuk mengetahui jumlah persediaan maksimum (*Maximum Stock*) bahan dasar makanan yang optimal dengan menggunakan metode *Min-Max* pada Exquisite Patisserie HQ Jakarta.
4. Untuk mengetahui jumlah pemesanan persediaan kembali (*Reorder Point*) bahan dasar makanan yang optimal dengan menggunakan metode *Min-Max* pada Exquisite Patisserie HQ Jakarta.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Secara Teoritis.

Menerapkan teori metode *Min-Max* yang diperoleh oleh penulis selama pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI terhadap masalah yang ada di lapangan.

2. Manfaat Secara Praktis.

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat diterapkan dan bahan rekomendasi oleh Exquise Patisserie HQ Jakarta sebagai alat dalam perhitungan dan perencanaan pengendalian persediaan bahan dasar makanan dengan menggunakan metode *Min-Max* dalam meningkatkan efektifitas pada persediaan bahan dasar makanan.