

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Penelitian Terdahulu

Penulis mendasari penelitian ini pada penelitian-penelitian sebelumnya yang pada umumnya terkait dengan pengendalian persediaan terhadap barang yang mudah rusak (busuk). Penelitian-penelitian tersebut di antaranya dilakukan oleh Setiawan (2005), Adianto (2006), Kurniawan (2010) dan Donselaar dkk (2006).

Setiawan (2005) juga telah melakukan penelitian tentang pengendalian persediaan bahan baku di PT Jui Fa International Foods. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kapan periode pemasukan yang tepat dan mengetahui berapa jumlah pemasukan ikan yang optimal agar biaya total yang dikeluarkan minimal. Ikan merupakan komoditas yang cepat rusak sehingga dibutuhkan penanganan yang baik agar dapat sampai ke konsumen dalam keadaan baik pula. Penelitian ini menggunakan metode simulasi dengan *software* POWERSIM.

Penelitian lain tentang analisis perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku udang dan ikan pada UD Maju Jaya juga telah dilakukan oleh Adianto (2006). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kapan dan berapa jumlah pemasukan bahan baku yang optimal agar total biaya yang dikeluarkan, yaitu biaya simpan, biaya kerusakan dan biaya tidak terpenuhinya permintaan dapat diminimasi, dengan menggunakan metode simulasi *software* POWERSIM.

Kurniawan (2010) melakukan penelitian di PT Sport Glove Indonesia untuk menentukan *supplier*, waktu dan jumlah pemesanan bahan baku kulit domba, kulit kambing dan kulit sapi agar total biaya persediaan dapat diminimasi. Faktor khusus yang mempengaruhi penelitian ini adalah adanya kebijakan bahwa persediaan bahan baku tidak boleh mengalami kekurangan sehingga menyebabkan terjadinya penumpukan bahan baku dalam gudang. Di sisi lain penumpukan bahan baku ini menyebabkan kerugian pada perusahaan karena terdapat sejumlah bahan baku yang tidak dapat digunakan untuk proses produksi selanjutnya akibat kadaluarsa. Analisis dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan *Software Microsoft Excel*.

Donselaar dkk (2006) dalam jurnalnya membahas tentang perbedaan aturan pengendalian *inventory* antara produk yang mudah rusak (*perishables item*) dengan aturan pengendalian *inventory* yang sudah diterapkan sebelumnya pada dua supermarket di Belanda. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah *perishables item* memiliki aturan *inventory* yang berbeda dengan *non-perishables item*, dengan menggunakan Tes Statistik dengan distribusi *Chi Square*.

2.2. Penelitian Sekarang

Dalam penelitian ini, peneliti akan melakukan penelitian tentang pengendalian persediaan buah apel di *Giant Supermarket* berdasarkan order konsumen, *supply* dari *supplier*, ukuran kapasitas *display*, kemungkinan terjadinya pembusukan baik pada *display* maupun pada gudang dan *shelf life* buah apel dengan menggunakan

metode simulasi *Microsoft Excel*. Dibandingkan dengan penelitian-penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, penelitian ini memiliki beberapa perbedaan karakteristik yaitu sifat buah apel yang akan membusuk dalam waktu maksimal 14 hari dan penempatan/penyajian buah apel yang dapat mempengaruhi tingkat konsumsi konsumen serta tingkat kerusakan buah apel. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi oleh Giant Supermarket, terutama dalam menentukan kapan buah apel harus dipesan dan berapa jumlahnya dengan mempertimbangkan penempatan *display* buah apel yang baik agar biaya persediaan dapat diminimasi. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat dikembangkan untuk menganalisis permasalahan yang terjadi pada supermarket-supermarket sejenis, yang juga menjual buah apel dan atau menjual *perishables product* yang lain. Analisis dalam penelitian ini menggunakan bantuan *software* Arena dan *Microsoft Excel*.