

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman, dunia usaha semakin berkembang pesat. Semakin banyak juga usaha yang bermunculan. Berbagai macam usaha dengan berbagai macam ide kreatif mulai muncul. Setiap usaha baru yang muncul selalu mengikuti perubahan yang ada. Hal ini mengakibatkan banyak usaha yang sudah berdiri lama berlomba – lomba untuk terus mengikuti perubahan supaya dapat bertahan dalam masyarakat. Salah satu usaha yang terus berkembang adalah kedai kopi (Yosepha, 2021).

Sejak zaman dahulu, kopi sudah menjadi minuman yang dinikmati oleh semua orang dari berbagai kalangan, mulai dari kalangan kelas atas hingga kalangan kelas bawah. Kopi sudah dinikmati sejak era kolonial Belanda dan masih tetap dinikmati hingga sekarang. Industri kopi di Indonesia sendiri memiliki potensi yang besar. Hal ini dikarenakan perkebunan kopi di Indonesia tersebar di berbagai daerah, sehingga memiliki komoditas yang besar. Selain itu, Indonesia memiliki berbagai macam jenis kopi asli Indonesia sendiri, seperti kopi luwak, mandailing, bali kintamani, dan masih banyak lainnya (Nasution, 2018).

Kedai kopi merupakan usaha yang berfokus dalam menyajikan kopi. Kedai kopi sudah ada sejak zaman dahulu, tepatnya sejak pemerintahan Belanda di Batavia (Gumulya & Helmi, 2017). Sejak itu, kedai kopi terus berkembang mengikuti perkembangan zaman hingga sekarang. Pada zaman dahulu, kopi disajikan dari sebuah ceret kuno, sedangkan sekarang kopi disajikan dari sebuah mesin *espresso*. Walaupun sekarang masih tetap ada yang menyajikan kopi dari sebuah ceret untuk memberikan kesan klasik, namun mayoritas sudah menggunakan mesin. Pada saat ini, tidak hanya terdapat kedai kopi yang menyuguhkan *single origin* saja, tetapi juga terdapat kedai kopi yang menyuguhkan *house blend*. *Single origin* merupakan kopi yang hanya menggunakan satu jenis biji kopi yang berasal dari satu daerah dan tidak bisa dikombinasikan, sedangkan *house blend* merupakan kopi yang mengkombinasikan lebih dari satu jenis biji kopi dari berbagai daerah (Khabib & Sulistijo, 2021). Pada umumnya, kedai kopi juga tidak hanya menyajikan kopi pada menunya, tetapi juga menyajikan makanan sebagai pendamping.

Penelitian ini dilakukan pada sebuah kedai kopi. Kedai kopi yang dijadikan objek penelitian adalah KOPIKABANA. Sesuai namanya, produk utama yang dijual berupa kopi. Minuman kopi yang dijual tidak hanya berupa *hot coffee*, tetapi juga terdapat *ice coffee*. Selain kopi, kedai kopi ini juga menjual baik makanan ringan maupun makanan berat. Keadaan di kedai KOPIKABANA tidak terlalu ramai. Tetapi, semakin sore keadaan menjadi cukup ramai. Banyak yang datang untuk mengerjakan tugas atau hanya sekedar untuk bertemu dengan teman. Kedai KOPIKABANA terletak di Jalan Prof. Herman Yohanes No.5/1062, Terban, Gondokusuman, Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55223. Jam operasional kedai kopi ini mulai dari jam 13.00 hingga 21.00 WIB. Kedai kopi ini terdiri dari satu lantai dimana area *indoor* merupakan area dilarang merokok, sedangkan area *outdoor* merupakan area merokok. Posisi yang terdapat pada kedai kopi ini terdiri dari *manager*, *chef*, barista, kasir, dan pelayan. *Manager* bertanggung jawab untuk memimpin dan mengelola pegawai beserta kegiatan manajemen, bertanggung jawab dalam mengelola keuangan, membuat pencatatan dan laporan keuangan untuk disampaikan ke pemilik, dan menghubungi *supplier* untuk membeli bahan baku kopi. *Chef* memiliki tugas untuk memasak, membeli bahan baku kebutuhan masak, dan bertanggung jawab terhadap fasilitas dapur. Barista bertugas untuk membuat kopi, menentukan kapan melakukan pembelian dan kuantitas pembelian, dan bertanggung jawab terhadap pemeliharaan kualitas kopi dan alatnya. Kasir bertugas melayani proses penjualan dan pembayaran, secara fleksibel juga dapat membantu pelayan. Pelayan bertugas melayani konsumen, mengantar makanan dan minuman, dan membersihkan kedai kopi.

Jenis biji kopi yang digunakan di kedai KOPIKABANA adalah biji kopi arabika dan robusta. Biji kopi tersebut dibeli dalam kemasan yang berukuran 1 kg dan sudah *diroasting* atau dipanggang. Sehingga, waktu terbaik digunakannya biji kopi tersebut adalah 5 bulan setelahnya. Jika lebih dari itu, maka kualitas kopi akan menurun. Namun, hal ini tidak bersifat mutlak karena terdapat faktor lain yang mempengaruhi. Faktor – faktor tersebut antara lain cara penyimpanan dan suasana atau kondisi lingkungan sekitar dari biji kopi.

Masalah yang ditemukan di kedai KOPIKABANA adalah pernah dialaminya menu kopi yang tidak tersedia pada saat kedai kopi buka. Menu kopi tertentu ditutup dan tidak dapat dipesan oleh konsumen pada saat jam operasional. Menu yang tidak tersedia terjadi karena bahan baku yang habis, sehingga membuat menu yang

menggunakan bahan baku tersebut ditutup dan tidak dapat dipesan. Saat menu yang diinginkan konsumen tidak tersedia, reaksi dari konsumen berbeda – beda. Ada yang tetap memesan dengan mengganti menu minuman lain dan ada yang tidak jadi memesan kemudian meninggalkan kedai kopi. Hal ini menyebabkan kedai KOPIKABANA kehilangan penjualan atau *lost sales*.

Menurut *manager* kedai KOPIKABANA, kondisi dimana menu kopi tidak bisa dipesan karena bahan baku dari menu bersangkutan habis dan konsumen tidak jadi pesan pernah dialami. Menurutnya, kondisi ini tentu saja menjadi masalah yang harus diselesaikan karena menimbulkan kerugian. Namun, kedai KOPIKABANA tidak bisa membeli bahan baku dalam jumlah yang langsung banyak karena mempertimbangkan biaya. *Manager* ingin meminimasi terjadinya hal tersebut serta membuat biaya persediaan lebih rendah.

Menurut barista kedai KOPIKABANA, pembelian bahan baku sebaiknya dilakukan langsung secara banyak daripada harus berkali – kali pesan, selain karena ketahanan bahan baku bisa mencapai 5 bulan juga agar tidak terjadi kekurangan karena dapat digunakan sebagai *safety stock*. Saat terjadi kehabisan bahan baku, barista akan memberi tahu *manager* kemudian *manager* biasanya langsung menghubungi *supplier* untuk memesan bahan baku. Namun, bahan baku tidak bisa langsung datang dan baru bisa datang besoknya. Sehingga, menu yang kehabisan pada hari tersebut tetap tidak bisa dipesan.

Menurut konsumen kedai KOPIKABANA, secara keseluruhan, baik dari pelayanan maupun segi rasa sudah baik. Hanya saja masih didapati kondisi dimana tidak semua menu kopi yang tertera pada menu tersedia. Pada saat hal ini terjadi, terdapat konsumen yang memilih untuk tetap memesan dengan menu lain yang tersedia. Ada juga yang memilih untuk tidak jadi memesan dan pergi ke kedai kopi lain. Terdapat konsumen yang memberikan saran supaya jangan sampai kehabisan menu, baik makanan maupun minuman.

Selain itu, karena Kedai KOPIKABANA bukan merupakan kedai kopi besar, penyimpanan yang tersedia memiliki kapasitas yang terbatas. Berdasarkan hal tersebut didapati bahwa masalah yang ada tidak hanya *lost sales*, tetapi juga harus mengakomodasi terkait keterbatasan penyimpanan dan keterbatasan biaya.

Berdasarkan penjelasan di atas, dapat disimpulkan bahwa masalah yang terdapat pada kedai KOPIKABANA penting untuk diselesaikan. Dimana masalah utama

yang dihadapi adalah *lost sales*. Maka, penelitian ini perlu dilakukan untuk membantu menyelesaikan masalah yang ada.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang sudah diuraikan sebelumnya, permasalahan yang dihadapi Kedai KOPIKABANA adalah *lost sales*. Masalah ini perlu adanya untuk diselesaikan, sehingga perlu dicari solusi bagaimana mengurangi kemungkinan terjadinya *lost sales*.

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka didapatkan tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Mampu mendeskripsikan pengendalian persediaan bahan baku kopi di Kedai KOPIKABANA
- b. Mampu menentukan metode pengendalian persediaan untuk digunakan pada Kedai KOPIKABANA
- c. Mampu membuat kebijakan untuk mengelola bahan baku dengan bantuan *Microsoft Excel* untuk mengurangi terjadinya *lost sales* dan membuat total biaya persediaan lebih rendah dibandingkan total biaya persediaan awal dengan memperhatikan biaya beli bahan baku kopi dan kapasitas simpan yang tersedia di Kedai KOPIKABANA

### **1.4. Batasan Masalah**

Berdasarkan rumusan masalah yang sudah disebutkan, batasan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Penelitian menggunakan data dari bulan Juli hingga Desember 2021
- b. Data yang digunakan adalah data pembelian, data pemakaian, biaya pemesanan, dan biaya penyimpanan