

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berdasarkan data sementara yang tercatat di aplikasi Dataku yang dimiliki oleh Bappeda Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, jumlah café dan restoran yang ada di Yogyakarta berjumlah 1.535. Jumlah ini mengalami peningkatan dari tahun 2021 yakni sebesar 3,54%. Jumlah café dan restoran yang berada di Yogyakarta juga meningkat dikarenakan menurunnya kasus Covid-19 selama tahun 2022 dibanding dengan tahun sebelumnya. Apalagi dengan julukan kota Yogyakarta sebagai kota pelajar, café dan restoran ini kerap dikunjungi oleh para pelajar untuk berkumpul ataupun mengerjakan tugas. Peningkatan jumlah café dan restoran di Yogyakarta juga memiliki peran yang baik dalam sektor perekonomian karena dapat mengurangi jumlah pengangguran yang ada di Yogyakarta.

Banyaknya jumlah café dan restoran yang berada di Yogyakarta dikarenakan kota Yogyakarta merupakan kota pelajar dan juga kota wisata. Café dan restoran kerap dikunjungi oleh pelajar atau mahasiswa dan digunakan sebagai tempat untuk mengerjakan tugas, meluangkan waktu untuk berbincang, atau sebagai sarana untuk menghilangkan penat. Sedangkan bagi pendatang atau pengunjung biasa, café dikunjungi karena memiliki ciri khas atau memiliki rasa makanan atau minuman yang digemari. Mulai dari varian makanan atau minuman, cara penyajian, kenyamanan, atau fasilitas yang dimiliki oleh café tersebut.

Di kota Yogyakarta yang memiliki julukan “Kota Pelajar” terdapat banyak café, warung makan, atau restoran yang tersebar di seluruh penjuru kota. Salah satu café yang ada di Yogyakarta yakni Alogo yang berada di Jalan Raya Kledokan, Nomor 18, Ngentak, Caturtunggal. Alogo *Café* merupakan jenis usaha yang menyajikan makanan berat dan ringan, minuman, serta tempat yang nyaman untuk berkumpul dan meluangkan waktu bersama teman ataupun kerabat. Alogo Aafé ini didirikan oleh Bapak Vindo Sinaga dan dibantu bersama 2 orang rekannya sejak tahun 2017. Untuk tenaga kerja yang dimiliki oleh Alogo yakni berjumlah 4 orang.

Café resto ini menjual berbagai jenis makanan dan minuman. Untuk jenis makanannya bervariasi yakni jenis makanan dan minuman yang umum dijual di café serta makanan dan minuman dengan bahan baku khas suku Batak.

Makanan-makanan tersebut memiliki bahan-bahan dasar yang berbeda seperti ayam, ikan, dan berbagai macam jenis sayur dan beberapa macam rempah khas Sumatera Utara. Untuk minuman yang disediakan oleh café resto ini juga beberapa merupakan minuman yang berasal dari daerah Sumatera Utara. Tetapi ada juga beberapa makanan dan minuman yang bersifat umum dan kerap dikonsumsi oleh masyarakat umum. Daftar menu yang disediakan di Alogo Café disajikan pada Lampiran 6.

Proses penjualan di Alogo Cafe diawali dengan pembelian bahan baku ke *supplier*. Pihak café melakukan pembelian bahan baku ke *supplier* dengan menghubungi menggunakan telepon *whatsapp*. Sebelum menghubungi *supplier* pihak café sudah terlebih dahulu melakukan pengecekan dan pencatatan bahan baku yang mengalami kehabisan stok. Setelah melakukan pencatatan, pihak café menghubungi *supplier* agar pemesanan dan pengiriman bahan baku bisa segera di proses. Jika bahan baku yang diinginkan tersedia maka bahan baku bisa segera di kirimkan. Namun jika bahan baku tidak tersedia atau jumlah bahan baku yang diinginkan tidak sesuai dengan ketersediaan stok di *supplier* maka pihak café harus menunggu selama beberapa hari atau sampai stok bahan baku yang diinginkan tersedia. Untuk lama waktu pengiriman bahan baku dari pihak *supplier* berkisar antara satu sampai dengan dua hari setelah melakukan transaksi.

Supplier bahan dimiliki Alogo Café saat ini berjumlah dua yaitu Simarmata Grosir dan Warung ibu Sri. Simarmata grosir merupakan *supplier* yang menyediakan bahan baku khas Sumatera Utara yang dibutuhkan oleh Alogo Café seperti andaliman, ikan teri, selai srikaya, dan lain-lain sedangkan warung Bu Sri merupakan *supplier* yang menyediakan kebutuhan bahan baku seperti pisang kepok, cabai keriting, lemon, dan bumbu dapur lainnya. Kedua *supplier* tempat Alogo Café melakukan pemesanan bahan baku memiliki kebijakan pengiriman yang sama yakni terdapat minimal order untuk setiap jenis bahan baku. Pengiriman bahan baku juga dilakukan oleh pihak *supplier* dan diantarkan langsung ke café dengan tambahan ongkos kirim. Sebelum melakukan pengiriman pihak café melakukan pembayaran terlebih dahulu via transfer bank ataupun tunai.

Pembelian bahan baku yang dilakukan oleh pihak café ke *supplier* dilakukan dalam jarak waktu satu sampai dua minggu sekali dengan rata-rata jumlah pembelian sebanyak 5 sampai 10 kilogram untuk setiap jenis bahan baku. Bahan baku di beli dalam jarak waktu yang cukup lama dan jumlah yang besar dilakukan pihak café

untuk menghemat biaya pengiriman. Bahan baku yang telah di terima oleh pihak café kemudian diletakkan sesuai dengan tempat penyimpanannya masing-masing. Namun beberapa jenis bahan baku tidak memiliki ketahanan yang cukup lama sehingga bahan baku akan rusak sebelum sempat digunakan atau sebelum jadwal pemesanan bahan baku berikutnya sehingga harus di buang dan tidak dapat digunakan untuk proses produksi. Beberapa jenis bahan baku yang mudah rusak adalah bahan baku sayur dan buah seperti lemon, pisang, dan cabai dengan persentase kerusakan sebesar 20% sampai dengan 30%.

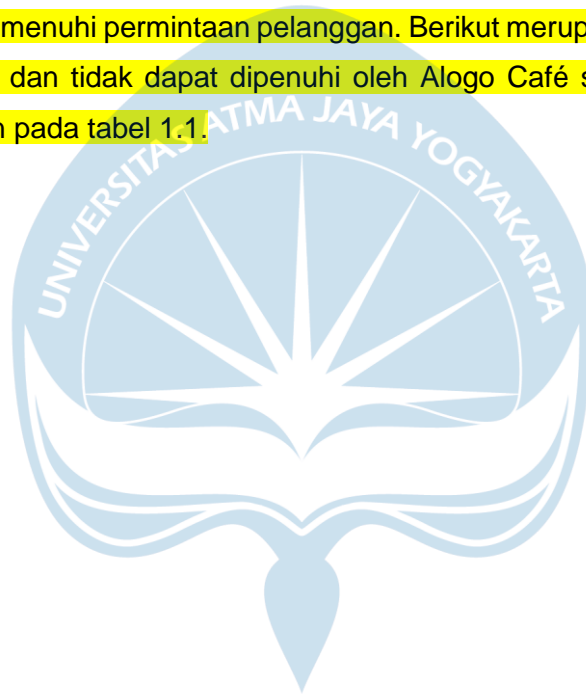
Untuk meningkatkan dan memperluas penjualan pihak café melakukan promosi melalui *instagram*. Pihak café juga menerima pemesan melalui layanan pesan antar secara online. Alogo Café juga menerima pesanan khusus atau borongan dalam jumlah tertentu. Pihak café juga kerap memberikan promo potongan harga di hari-hari tertentu atau membuat acara di café untuk menarik minat pelanggan. Pihak café juga menyediakan tempat untuk melakukan pertemuan rapat atau acara khusus dengan melakukan reservasi terlebih dahulu.

Alogo Café menyajikan berbagai jenis makanan berat, makanan ringan, dan juga minuman seperti yang disajikan pada Lampiran 7 dan Lampiran 8. Dari beberapa jenis menu makanan dan minuman yang disediakan, terdapat beberapa menu yang menjadi favorit dan memiliki penjualan tertinggi setiap bulannya. Menu-menu tersebut antara lain ikan teri kacang andaliman, pisang goreng srikaya, markisa *blush*, dan es kopi gula aren. Keempat menu tersebut tergolong ke dalam menu favorit karena memiliki jumlah permintaan untuk menu makanan lebih dari 600 porsi setiap bulannya dan untuk menu minuman memiliki jumlah permintaan 1.000 porsi setiap bulannya. Data mengenai jumlah penjualan dari keempat menu terlaris di Alogo Café disajikan pada tabel 1.1.

Tabel 1.1. Data Penjualan Empat Menu Terlaris Selama Enam Bulan

Bulan-Tahun	Ikan Teri Kacang Andaliman (porsi)	Pisang Goreng Srikaya (porsi)	Markisa Blush (porsi)	Es Kopi Gula Aren (porsi)
Sep-22	693	664	1224	1120
Oct-22	668	722	1199	1165
Nov-22	718	694	1234	1122
Dec-22	690	745	1220	1121
Jan-23	701	700	1217	1122
Feb-23	704	697	1210	1139
Jumlah	4174	4222	7304	6789

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa permasalahan yang paling dominan yang dialami oleh pihak café adalah sering mengalami kehabisan stok bahan baku sebelum jadwal pembelian bahan baku berikutnya. Beberapa jenis bahan baku yang sering mengalami kehabisan diantaranya adalah andaliman, cabai keriting, lemon, kopi, dan pisang kepok. Hal tersebut disebabkan karena bahan baku yang telah disebutkan memiliki waktu ketahanan yang tidak lama yakni berkisar antara 3 sampai dengan 7 hari. Sehingga bahan baku menjadi rusak dan tidak dapat digunakan sebelum waktu pembelian berikutnya. Kekurangan stok bahan baku menyebabkan pihak café tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan. Berikut merupakan data permintaan yang dipenuhi dan tidak dapat dipenuhi oleh Alogo Café selama periode enam bulan disajikan pada tabel 1.1.



Tabel 1.2. Data Permintaan Empat Menu Terlaris Yang Dipenuhi dan Tidak Terpenuhi

Bulan-Tahun	Ikan Teri Kacang Andaliman (porsi)		Pisang Goreng Srikaya (porsi)		Markisa Blush (porsi)		Es Kopi Gula Aren (porsi)	
	Terpenuhi	Tidak Terpenuhi	Terpenuhi	Tidak Terpenuhi	Terpenuhi	Tidak Terpenuhi	Terpenuhi	Tidak Terpenuhi
Sep-22	595	98	556	108	1020	204	900	220
Oct-22	560	108	610	112	998	201	940	225
Nov-22	618	100	585	109	1031	203	896	226
Dec-22	576	114	615	130	1002	218	916	205
Jan-23	580	121	590	110	1015	202	903	219
Feb-23	578	126	597	100	1014	196	915	224
Jumlah	3507	667	3553	669	6080	1224	5470	1319

Berdasarkan data pada tabel 1.2, maka dibuat rekap data persentase permintaan terpenuhi dan tidak terpenuhi dari keempat jenis menu terlaris di Alogo Café. Rekap data persentase permintaan terpenuhi dan tidak terpenuhi di Alogo café disajikan pada tabel 1.3.

Tabel 1.3. Persentase Menu Terpenuhi dan Tidak Terpenuhi

Menu	Jumlah Permintaan (porsi)	Terpenuhi (porsi)	Tidak Terpenuhi (porsi)	Persentase Terpenuhi (%)	Persentase Tidak Terpenuhi (%)
Ikan Teri Kacang Andaliman	4174	3507	667	84	16
Pisang Goreng Srikaya	4222	3553	669	84	16
Markisa Blush	7304	6080	1224	83	17
Es Kopi Gula Aren	6789	5470	1319	81	19

Berdasarkan tabel 1.3, dapat diketahui bahwa persentase permintaan menu ikan teri kacang andaliman yang tidak dapat dipenuhi oleh pihak café sebesar 16% dan yang dapat dipenuhi sebesar 84%. Untuk permintaan menu pisang goreng srikaya yang tidak dapat dipenuhi oleh pihak café sebesar 16% dan yang dapat dipenuhi sebesar 84%. Untuk permintaan menu markisa *blush* yang tidak dapat dipenuhi oleh pihak café sebesar 17% dan yang dapat dipenuhi sebesar 83%. Untuk permintaan menu es kopi gula aren yang tidak dapat dipenuhi oleh pihak café sebesar 19% dan yang dapat dipenuhi sebesar 81%.

Pembelian bahan baku dilakukan oleh pihak café dalam kurun waktu satu minggu sekali atau dua minggu sekali. Untuk bahan baku yang dibeli dari *supplier* Simarmata grosir yakni bahan baku khas Sumatera seperti kopi, ikan teri, gula aren, andaloman, selai srikaya, dan sirup markisa dilakukan dua minggu sekali sedangkan pembelian untuk bahan baku sayur dan buah seperti pisang kepok, lemon, dan cabai keriting dari *supplier* warung Ibu Sri dilakukan satu minggu sekali. Dan untuk pembelian bahan baku seperti biji wijen, tepung terigu, kacang tanah, susu *full cream*, dan soda dibeli dari *supplier* Toko Karuna. Ketiga *supplier* tersebut memiliki jumlah minimal order masing-masing sehingga tidak jarang juga pihak café melakukan pembelian di *supplier* lain jika bahan baku dibeli dengan jumlah kurang dari satu kilogram. Jumlah pembelian bahan baku dari pihak *supplier* memiliki jumlah yang tidak menentu yang juga disesuaikan dengan ketersediaan bahan baku di yang dimiliki oleh *supplier*. Kelebihan pembelian bahan baku akan menyebabkan penurunan kualitas bahan baku khususnya untuk bahan baku yang

mudah rusak sedangkan kekurangan pembelian bahan baku akan menyebabkan pihak café tidak dapat melakukan proses produksi. Berikut merupakan data mengenai *supplier* dan bahan baku yang dibeli dari *supplier* tersebut.

Tabel 1.4. Jenis Bahan Baku Berdasarkan *Supplier*

<i>Supplier</i>	Bahan Baku
Warung Bu Sri	Pisang kepok Lemon Cabai keriting
Toko Karuna	Biji wijen Tepung terigu Kacang tanah Susu <i>full cream</i> Soda
Simarmata Grosir	Kopi Ikan teri Gula aren Andaliman Selai srikaya Sirup markisa

Faktor lain yang menyebabkan kenaikan total biaya persediaan adalah kekurangan tempat untuk penyimpanan bahan baku. Bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku makanan yang memiliki ketahanan yang berbeda-beda namun kebanyakan dari bahan baku makanan memiliki ketahanan yang tidak lama khususnya bahan baku dengan umur simpan yang pendek dan harus diletakkan di suhu tertentu. Jika tempat penyimpanan tidak sesuai, maka akan menyebabkan bahan baku menjadi lebih cepat busuk sehingga tidak dapat digunakan untuk proses produksi. Namun tempat penyimpanan seperti kulkas tidak dapat menampung seluruh bahan baku yang digunakan sehingga beberapa bahan baku harus diletakkan di rak dengan suhu ruangan.

Faktor yang juga menyebabkan kenaikan total biaya persediaan bahan baku adalah pemesanan bahan baku yang dilakukan beberapa kali dalam jarak waktu yang dekat atau pada hari yang sama. Hal tersebut biasanya terjadi ketika jumlah pembelian bahan baku tidak mencukupi permintaan pelanggan, sehingga pihak café harus membeli bahan baku lagi dan menyebabkan biaya pengiriman menjadi meningkat. Atau alternatif lain yang dapat dilakukan oleh pihak café yaitu membeli

bahan baku dari *supplier* lain namun dengan harga yang lebih tinggi dan menggunakan pengiriman instan yang biaya pengirimannya lebih besar.

Pada saat melakukan observasi, penulis juga melakukan wawancara dengan 2 orang pengunjung. Salah satu pengunjung bernama Rover merupakan mahasiswa dari Institut Pertanian. Beliau mengatakan cukup sering mengunjungi Alogo Café karena menyukai makanan dan minuman yang disajikan oleh Alogo Café dan rasanya cukup otentik dengan daerah asalnya yaitu Sumatera Utara. Tetapi, beliau mengatakan sering kali menu yang beliau ingin pesan tidak tersedia. Rover juga mengatakan bahwa ia hanya menyukai menu tertentu dan jika menu yang ia pesan tidak tersedia, maka ia tidak akan memesan menu yang lainnya.

Hal serupa juga dikatakan oleh pengunjung lainnya yang bernama Angel. Angel mengatakan bahwa beliau juga beberapa kali mengunjungi Alogo Café untuk mengerjakan tugas kuliahnya. Berdasarkan hasil wawancara, Angel mengatakan bahwa ia cukup menyukai menu-menu yang disediakan oleh Alogo Café sehingga dalam sekali kunjungan dapat melakukan pemesanan beberapa kali. Tetapi, beberapa waktu terakhir ia hanya melakukan pemesanan sekali saja karena menu yang ia inginkan tidak tersedia karena bahan yang digunakan habis. Kak Angel berkata beliau tidak ingin beralih untuk memesan menu lain atau berpindah ke café lain karena menu yang dia inginkan hanya dijual di Alogo Café.

Berdasarkan permasalahan total biaya persediaan yang dialami café, pemilik usaha menginginkan adanya solusi yang dapat meminimasi total biaya persediaan bahan baku di Alogo Café lebih dari 30% dan tetap dapat memenuhi permintaan pelanggan minimal 500 pesanan untuk menu dengan penjualan terlaris setiap bulannya. *Stakeholder* juru masak di café juga menginginkan bahan baku yang digunakan memiliki kualitas yang baik dan dalam jumlah yang mencukupi untuk melakukan proses produksi. Bahan baku yang memiliki kualitas yang baik tentunya akan menghasilkan kualitas makanan yang baik juga. Dan *stakeholder* pelanggan menginginkan menu yang dipesan selalu tersedia.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, permasalahan yang dialami oleh Alogo café yaitu kehabisan stok bahan baku sehingga menyebabkan pihak café tidak dapat memenuhi permintaan pelanggan. Akar masalah yang ditemukan yakni karena beberapa jenis bahan baku mudah rusak dan jumlah pembelian serta jadwal pembelian bahan baku kurang tepat.

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian terhadap permasalahan yang dialami Alogo dilakukan dengan tujuan sebagai berikut.

- a. Memberikan rancangan pengendalian persediaan bahan baku di Alogo Café.
- b. Menghemat total biaya persediaan lebih dari 25%.
- c. Memenuhi permintaan pelanggan minimal 500 pesanan untuk setiap menu terlaris setiap bulannya.

1.4. Batasan Masalah

Batasan masalah ini dibuat agar penelitian lebih berfokus kepada rancangan pengadaan bahan baku. Batasan masalahnya sebagai berikut.

- a. Penelitian hanya meliputi pengadaan bahan baku makanan dan minuman dari empat menu dengan penjualan terlaris di Alogo Café.
- b. Bahan baku yang diteliti merupakan bahan baku yang *independent* atau bahan baku yang hanya digunakan satu jenis di setiap menu.
- c. Alogo Café saat ini belum dapat melakukan penambahan ruang untuk penyimpanan bahan baku.

