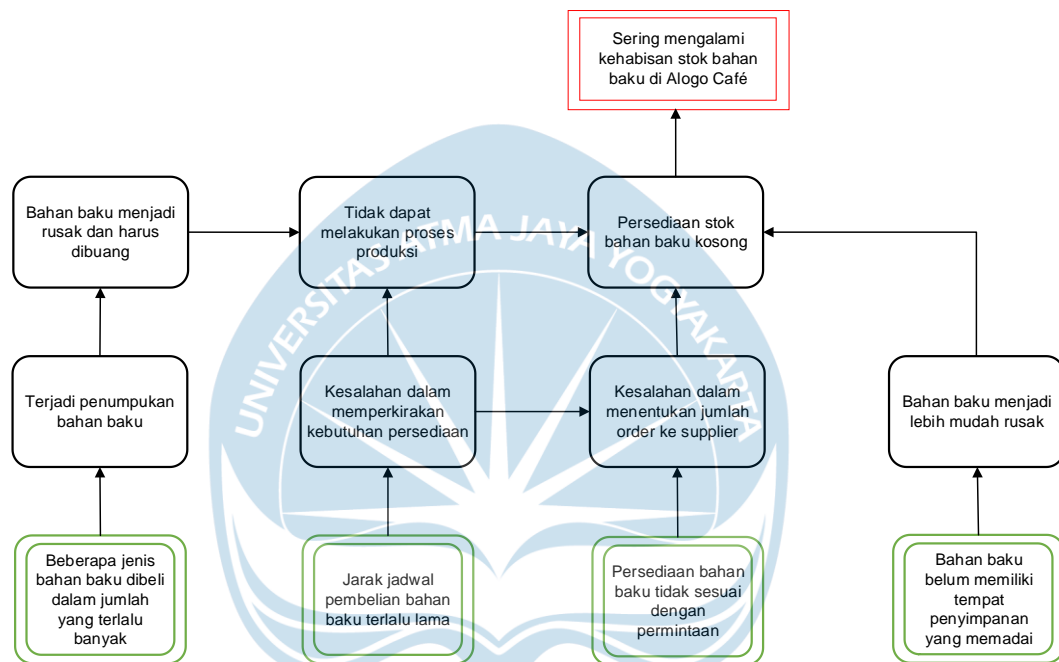


## BAB 3

### PENGEMBANGAN DAN PEMILIHAN ALTERNATIF SOLUSI

#### 3.1. Penelusuran Akar Masalah

Berdasarkan observasi yang dilakukan pada Alogo Café dan wawancara yang telah dilakukan dengan beberapa *stakeholder*, maka diketahui terdapat beberapa permasalahan yang dialami oleh Alogo Café. Penelusuran akar masalah dilakukan dengan menggunakan *irrelationship diagram* yang disajikan pada Gambar 3.1.



**Gambar 3.1. Irrelationship Diagram Permasalahan Pada Alogo Café**

Setelah melakukan analisis untuk akar masalah pada Alogo Café dengan menggunakan *irrelationship diagram*, maka didapatkan akar permasalahan yakni Alogo Café sering mengalami kehabisan stok bahan baku sehingga meningkatkan total biaya persediaan. Beberapa penyebab dari akar permasalahan tersebut yakni beberapa jenis bahan baku dibeli dalam jumlah yang terlalu banyak. Pembelian bahan baku dalam jumlah yang terlalu banyak menyebabkan penumpukan bahan baku khususnya untuk bahan baku yang mudah rusak. Bahan baku yang mudah rusak dan menumpuk akan menyebabkan bahan baku menjadi busuk dan harus dibuang sehingga tidak dapat melakukan proses produksi.

Selain itu juga terdapat permasalahan yakni Alogo Café yaitu jarak waktu pembelian bahan baku yang terlalu lama. Terdapat beberapa jenis bahan baku yang dibeli dalam kuantitas tertentu sesuai dengan kebijakan perusahaan

sebelumnya, namun bahan baku tersebut habis karena kuantitasnya tidak cukup untuk memenuhi permintaan pelanggan. Selain itu, terdapat juga beberapa bahan baku yang mudah rusak dan akhirnya bahan baku tersebut menjadi busuk sebelum sempat digunakan karena jadwal pembelian bahan baku memiliki jarak waktu yang lebih lama dari waktu ketahanan bahan baku.

Penyebab akar permasalahan lainnya yang dialami oleh Alogo Café yakni bahan baku belum memiliki tempat penyimpanan yang memadai. Bahan baku yang digunakan oleh Alogo Café terdiri dari berbagai jenis serta memiliki ketahanan yang berbeda. Ketahanan bahan baku tersebut dapat disebabkan oleh beberapa faktor salah satunya yaitu cara penyimpanan yang kurang tepat. Beberapa bahan baku yang mudah rusak ditempatkan dalam suhu ruang sehingga menyebabkan bahan baku menjadi lebih mudah rusak. Jika bahan baku sudah rusak tentunya tidak dapat digunakan untuk proses produksi. Hal tersebut tentunya juga berpengaruh terhadap usaha sehingga tidak dapat memenuhi pesanan pelanggan secara maksimal.

### 3.2. Pengembangan Alternatif Solusi

Setelah melakukan tinjauan pustaka dan studi literatur berdasarkan penelitian terdahulu, maka ditemukan beberapa solusi yang dapat digunakan untuk permasalahan serupa yang dialami oleh Alogo Café yakni mengenai persediaan bahan baku. Berikut merupakan beberapa solusi alternatif yang didapatkan dan disajikan pada Tabel 3.1.

**Tabel 3.1. Alternatif Solusi**

Penulis	Alternatif Solusi	Metode
Hariadi, F. A. (2020)	Pengendalian Persediaan Bahan Baku	<i>Just In Time (JIT)</i>
Mayuli, I. (2022), Karyawati, D. (2018), Efendi, J., Hidayat, K., Faridz, R. (2019), Ahmad, A. (2019), Saragi, G. L., & Setyorini, R. (2014), Taroreh, G., Kawet, L., Sumarauw, J. (2016), Apriliandra, R. (2019).		<i>Economic Order Quantity (EOQ)</i>

Penulis		Metode
Azwan, M. F., Norawati, S. (2019)		<i>Period Order Quantity</i>

Berdasarkan Tabel 3.1 dapat diketahui bahwa terdapat dua alternatif solusi untuk membantu penyelesaian permasalahan yang dialami oleh Alogo Café yakni pengendalian persediaan bahan baku dan pembuatan sistem informasi untuk pengelolaan bahan baku. Alasan mengapa pengendalian persediaan bahan baku menjadi solusi alternatif karena dengan pengendalian persediaan bahan baku pada Alogo Cafe maka dapat mengatasi permasalahan kekurangan stok bahan baku dan sekaligus dapat mengurangi total biaya persediaan.

Terdapat beberapa jenis metode yang dapat digunakan untuk membantu mengatasi masalah pengendalian stok bahan baku diantaranya *just in time*, *economic order quantity*, dan *periodic order quantity*. Beberapa metode ini menjadi alternatif solusi dikarenakan setiap jenis metode memiliki fungsi dan tujuan yang sama yakni membantu menyelesaikan permasalahan kekurangan atau pun kelebihan stok bahan baku pada suatu perusahaan.

### 3.3. Pemilihan Solusi dan Metode

Berdasarkan observasi dan wawancara yang telah dilakukan bersama dengan pemilik usaha, maka diketahui bahwa akar permasalahan yang dialami oleh Alogo Café adalah sering mengalami kekurangan stok bahan baku. Akar masalah yang menyebabkan kekurangan stok bahan baku adalah beberapa jenis bahan baku dibeli dalam jumlah yang terlalu banyak, jarak waktu pembelian bahan baku yang terlalu lama, pembelian bahan baku tidak sesuai dengan jumlah permintaan. Akar masalah tersebut juga menyebabkan permasalahan lainnya yakni adanya peningkatan total biaya persediaan bahan baku di Alogo Café.

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang telah dikaji, terdapat beberapa metode yang dapat digunakan untuk mengatasi permasalahan kekurangan stok bahan baku ataupun pengendalian persediaan bahan baku yakni *just in time*, *economic order quantity*, dan *periodic order quantity*. Beberapa alternatif metode tersebut kemudian dipilih untuk menjadi solusi penyelesaian masalah yang di alami oleh Alogo Café sesuai dengan kondisi café saat ini. Setiap metode memiliki kekurangan dan kelebihan masing-masing sehingga penerapan metode dilakukan sesuai dengan keadaan café.

Metode POQ merupakan salah satu alternatif metode yang dapat digunakan dalam menyelesaikan permasalahan persediaan bahan baku di Alogo Café. Hal tersebut dikarenakan metode POQ memiliki tujuan untuk menghemat total biaya persediaan bahan baku dengan cara menentukan periode pemesanan bahan baku agar memiliki pola yang tetap. Metode POQ merupakan pengembangan dari metode EOQ sehingga metode ini juga memiliki karakteristik yang sama seperti EOQ yakni menentukan jumlah pemesanan ekonomis untuk pembelian setiap periode yang telah ditentukan. Penggunaan metode POQ pada umumnya diterapkan pada perusahaan yang memiliki produk yang tahan lama sehingga pemesanan bahan baku dapat dilakukan dalam jarak waktu yang cukup lama juga.

Penggunaan metode EOQ dengan JIT dipilih karena dapat mengatasi masalah persediaan bahan baku di Alogo Café. Metode JIT memiliki tujuan untuk meminimalisir waktu penyimpanan serta tempat penyimpanan bahan baku sehingga bahan baku yang digunakan tidak disimpan terlalu lama. Selain itu, untuk permasalahan yang dialami oleh Alogo Café sudah diketahui biaya pemesanan, biaya penyimpanan, serta waktu pemesanan dan pengiriman sehingga metode tersebut dapat diterapkan. Dengan menggunakan metode JIT maka akan diketahui frekuensi pembelian serta jumlah pembelian optimal dari bahan baku yang dikaji.

#### **3.4. Keunikan Penelitian**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Alogo Café, terdapat beberapa keunikan yang ditemukan diantaranya yaitu. Bahan baku yang digunakan untuk beberapa menu tidak bisa digantikan oleh bahan baku lainnya. Contohnya untuk menu ikan teri kacang andaliman yang menggunakan andaliman yang merupakan bumbu khas dari Sumatera Utara. Penggunaan andaliman di menu ikan teri kacang andaliman tidak bisa digantikan oleh bahan baku yang mirip dengan andaliman seperti lada karena andaliman memiliki cita rasa tersendiri. Contoh lainnya yaitu menu pisang goreng srikaya yang menggunakan selai srikaya sebagai saus pelengkap. Kebanyakan menu pisang goreng pada café lainnya hanya menggunakan keju ataupun coklat sebagai *topping* sedangkan menu pisang goreng pada Alogo Café menggunakan selai srikaya sebagai ciri khas menu mereka.

### 3.5. Standar dan Kode Etik

Standar dan kode etik merupakan suatu kewajiban yang dilakukan oleh semua karyawan yang berada di café serta penulis yang melakukan penelitian di objek penelitian. Terdapat beberapa standar yang digunakan yakni Peraturan Menteri Perindustrian 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik bahwa bahan yang digunakan tidak rusak, busuk, atau mengandung bahan berbahaya serta tidak merugikan atau membahayakan kesehatan. Standar yang kedua yakni mengenai tempat penyimpanan bahan baku makanan yakni jika bahan baku tergolong ke dalam jenis *perishable item* atau bahan baku mudah rusak seperti daging, buah dan sayur, maka bahan baku disimpan di dalam lemari pendingin. Jika bahan baku tergolong ke dalam jenis *non-perishable item* atau bahan baku tidak mudah rusak seperti biji-bijian atau makanan kaleng, maka bahan baku dapat disimpan di suhu ruang atau dalam ruangan kering dan sejuk.

Terdapat juga beberapa kode etik yang digunakan yakni tidak melakukan pengambilan data tanpa izin dari pihak café, data mengenai komposisi bahan baku yang digunakan untuk setiap menu hanya disebarluaskan untuk kepentingan penelitian, dan pengambilan data yang dilakukan di café harus didampingi oleh pihak café. Dan yang terakhir surat izin penelitian harus ditandatangani oleh pemilik usaha.