

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging babi merupakan sumber protein hewani yang asalnya dari subsektor pada bidang peternakan. Daging babi merupakan salah satu daging yang paling banyak dikonsumsi oleh orang-orang dari berbagai dunia selain daging ayam dan sapi. Daging babi merupakan daging yang sangat populer di negara-negara eropa. Daging babi juga sangat diminati dan populer di negara-negara Asia Timur dan Tenggara, seperti Taiwan, Korea, Cina, Filipina, Jepang, dan beberapa daerah di Indonesia. Indonesia merupakan salah satu negara yang menjadi produsen daging babi terbesar di Asia Tenggara, namun produksinya masih jauh jika dibandingkan dengan daging ayam dan sapi. Menurut data dari Kementerian Pertanian Indonesia, pada tahun 2020 produksi daging babi di Indonesia mencapai 540 ribu ton dan terus meningkat dibandingkan tahun-tahun sebelumnya. Kebutuhan daging babi di Indonesia dipasok dari 2 sumber, yaitu daging babi ternak lokal dan daging babi impor.

Berdasarkan standar kebutuhan daging babi di Indonesia, konsumsi daging babi di Indonesia tergolong tinggi pada daerah-daerah yang mayoritas penduduknya beragama non-islam. Bali menjadi provinsi dengan tingkat konsumsi dan produksi daging babi tertinggi di Indonesia disusul provinsi Sulawesi Utara, NTT, Sumatera Utara, dan Kalimantan Barat.

Objek penelitian pada Tugas Akhir ini adalah CV *Pork King*. *Pork King* berlokasi di di Jl. Doktor Sutomo, Bausasran, Kec. Danurejan, Kota Yogyakarta. *Pork King* merupakan suatu usaha yang bergerak dalam industri *food and beverages* yang menawarkan berbagai jenis olahan daging babi dengan cita rasa Chinese, seperti babi goreng, panggang, mie pangsit, katsu, dimsum, dan lainnya. Usaha *Pork King* menerapkan sistem penjualan *Make to Order* (MTO) dan *Make to Stock* (MTS), yang di mana beberapa jenis olahan harus disiapkan dahulu sebelum pesanan masuk dan ada juga olahan yang akan diproduksi setelah pesanan masuk. *Pork King* beroperasi setiap hari dibuka mulai puku 10.00 WIB – 21.00 WIB.

Pork King didirikan pada bulan Januari 2021 yang didirikan oleh Bapak Anthony yang memiliki motivasi untuk mencari penghasilan untuk memenuhi kebutuhan pribadi selama kuliah. Bapak Anthony melihat adanya peluang berjualan makanan babi karena minimnya penjualan hidangan babi di sekitar daerah tempat

tinggalnya. Bapak Anthony memulai karir usaha *Pork King* dengan berjualan *rice box* babi dengan sistem *open pre order*. Seiring berjalannya waktu, penjualan *rice box* babi mulai diminati berbagai kalangan umum masyarakat, sehingga Bapak Anthony memiliki ide untuk membuka restoran kecil di tempat tinggalnya dengan sistem *take away*.

Dengan semakin berkembangnya usaha yang dijalankan, namun karena belum mengantongi izin usaha dari warga sekitar, Bapak Anthony tidak dapat melanjutkan usaha pada tempat tinggalnya dan memiliki ide untuk membuka restoran yang sudah memiliki izin usaha yang kini berlokasi di Jl. Doktor Sutomo, Bausasaran, Kec. Danurejan, Kota Yogyakarta.

Berdasarkan UU JPH Pasal 26 ayat 1 yang berisi tentang pelaku usaha yang memproduksi produk yang berasal dari bahan yang diharamkan dikecualikan dari pengajuan permohonan sertifikat halal. Tidak terdapat logo atau tanda haram, namun suatu usaha berkewajiban untuk mencantumkan keterangan tidak halal pada produk yang dihasilkan dari bahan yang diharamkan.

Pada wawancara awal yang dilakukan pada objek penelitian terdapat beberapa hal yang menjadi keluhan dari masing-masing *stakeholder* yang ada pada CV *Pork King*. Keluhan dari *owner* adalah pada masalah sering terjadi *stock out* dan *over stock* untuk bahan baku daging yang akan digunakan untuk produksi yang menyebabkan permintaan dari konsumen tidak dapat terpenuhi sehingga menimbulkan *lost sales* dan kelebihan bahan baku. Keluhan dari kepala produksi adalah masalah kekurangan bahan baku saat adanya pesanan masuk sehingga harus dilakukan *reject* pesanan. Keluhan lainnya oleh stok manajer adalah kesulitan untuk menentukan jumlah atau kuantitas pesanan yang tepat agar tidak terjadinya kekurangan dan kelebihan bahan baku yang akan digunakan untuk aktivitas produksi. Tabel 1.1 berikut merupakan tabel ringkasan temuan masalah dari beberapa *stakeholder*.

Tabel 1.1. Temuan Masalah

Temuan Masalah	
Stakeholder	Masalah
Owner	Sering kali terjadi <i>stock out</i> dan <i>over stock</i> bahan baku daging babi untuk diproduksi
Kepala produksi	Kekurangan bahan baku saat adanya pesanan masuk sehingga dilakukan <i>reject</i>
Stok manajer	Kesulitan untuk menentukan jumlah pesanan yang tepat agar tidak terjadi <i>stock out dan over stock</i> bahan baku daging babi yang akan digunakan untuk aktivitas produksi

Dari berbagai masalah yang disampaikan oleh *stakeholder*, masalah yang menjadi hambatan serius pada penelitian ini dan sudah disepakati dengan *stakeholder* adalah masalah *stock out* bahan baku daging babi. Masalah ini menjadi serius karena apabila terjadi *stock out* bahan baku maka akan terjadi penolakan permintaan kepada konsumen sehingga perusahaan akan mengalami kehilangan keuntungan atau *lost sales*.

CV *Pork King* mengalami frekuensi *stock out* bahan baku setidaknya 1 sampai 2 kali dalam satu minggu baik untuk jenis daging babi impor maupun daging babi lokal. Frekuensi jenis daging babi impor merupakan jenis daging yang lebih sering mengalami kehabisan karena hampir seluruh hidangan yang ditawarkan umumnya menggunakan jenis daging babi impor. Tidak terdapat data detil terkait frekuensi kehabisan bahan baku untuk kedua jenis daging babi karena CV *Pork King* tidak melakukan pendataan terkait kehabisan atau *stock out* bahan baku daging babi yang akan digunakan untuk aktivitas produksi. Biasanya apabila terjadi kehabisan bahan baku maka akan dilakukan *reject* pesanan kepada konsumen.

Permasalahan tersebut timbul karena pengadaan persediaan pada CV *Pork King* masih menggunakan sistem atau metode yang konvensional berupa perkiraan terhadap permintaan bahan baku yang tidak pasti sehingga menimbulkan masalah dalam penentuan persediaan bahan baku. Dengan demikian diperlukan penelitian mengenai perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku daging babi pada CV *Pork King* untuk menentukan jumlah pesanan yang optimal dengan menentukan bantuan jumlah persediaan pengaman dan titik pemesanan kembali

bahan baku dan untuk mengatasi fluktuasi permintaan dan mengurangi biaya total persediaan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka akan dirumuskan masalah yang sedang dihadapi CV *Pork King* adalah sering kali mengalami kondisi *stock out* bahan baku daging babi yang berdampak pada aktivitas produksi sehingga terjadi *lost sales*.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dijelaskan, maka penulis dapat memberitahukan tujuan dari penelitian ini mengurangi terjadinya *stock out* bahan baku daging babi sehingga tidak terjadi kondisi *lost sales*, dapat mengurangi total biaya persediaan sampai dengan 5%.

1.4. Batasan Masalah

Berdasarkan observasi dan pengamatan yang telah dilakukan, maka peneliti dapat menentukan beberapa batasan masalah yang ada pada penelitian ini, yaitu sebagai berikut:

- a. Penelitian dan pengambilan data dilakukan dari bulan September tahun 2022 sampai dengan bulan Juli tahun 2023.
- b. *Lead time* kedatangan bahan baku sampai pada perusahaan maksimal 3 hari untuk daging babi impor dan 1 hari untuk daging babi lokal.
- c. Tidak terdapat data permintaan pada CV *Pork King* sehingga data permintaan didapatkan dari hasil *forecasting* dari data penggunaan bahan baku.
- d. Tidak terdapat data untuk *stock out* bahan baku secara detil sehingga tidak dapat diukur dan dibandingkan dengan hasil usulan perbaikan sehingga CSF yang ditentukan adalah mengurangi biaya persediaan sebesar 5%.
- e. Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data penggunaan bahan baku dari bulan September 2022 sampai dengan bulan Maret 2022.