

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Penanganan *inventory*/ persediaan pada sebuah perusahaan merupakan salah satu faktor penting penentu keberhasilan suatu perusahaan dalam bersaing. Demi kepuasan pelanggan, maka jumlah persediaan harus dikondisikan cukup untuk memenuhi permintaan. *Overstock* atau persediaan yang berlebih menyebabkan kerugian bagi perusahaan, baik dari segi energi, resiko masa pakai produk, *money*, maupun *space* gudang. Di sisi lain, kekurangan persediaan akan mengakibatkan berkurangnya pendapatan perusahaan, dan menurunnya tingkat kepercayaan pelanggan akibat dari tidak terpenuhinya jumlah permintaan pelanggan. Semua kerugian, baik yang ditimbulkan oleh *overstock* maupun karena kekurangan persediaan, akan mengakibatkan berkurangnya keuntungan perusahaan.

Warung makan Bu Umi adalah badan usaha perseorangan, yaitu sebuah warung makan yang menyediakan menu makan siang/ pagi. Lauk yang disediakan adalah tahu, daging ayam, ikan, dan telur. Sayuran yang disediakan bervariasi dan tidak tentu dari hari ke hari. Dalam menyediakan menu, warung tersebut hanya berkomitmen jika menu pada hari itu tidak habis, maka tidak dijual lagi pada hari berikutnya. Sisa menu tersebut dimanfaatkan untuk dikonsumsi oleh keluarganya.

Pada kenyataannya, permintaan konsumen tidak dapat dipastikan jumlahnya. Ketidakpastian permintaan ini membuat pemilik warung berkeinginan untuk meredam masalah tersebut. Ketidakpastian yang dialami warung Bu Umi berkaitan erat dengan pola permintaan yang dapat berpindah dari menu satu ke menu yang lain, jika menu yang diinginkan pembeli telah habis, pembeli berkeinginan untuk beralih ke menu lain yang masih tersedia. Hal ini membuat masalah ketidakpastian menjadi semakin rumit untuk sekedar diperkirakan oleh pemilik warung.

Pemilik warung merasa terlalu beresiko manakala persediaannya tidak laku. Kecenderungannya untuk menyediakan lauk dengan jumlah yang berubah-ubah dan memperkirakan kebutuhan bahan baku menggunakan pendekatan non-saintifik adalah cara yang sudah ia lakukan selama ini.

1.2. Perumusan Masalah

Pemilik warung berkeingin menambah penghasilan dengan cara menambah jumlah persediaan lauk, karena ia merasa terkadang banyak permintaan yang tidak terpenuhi. Usaha menambah persediaan bahan baku itu sudah pernah dilakukan, tapi usaha tersebut juga menimbulkan masalah, yaitu *overstock*.

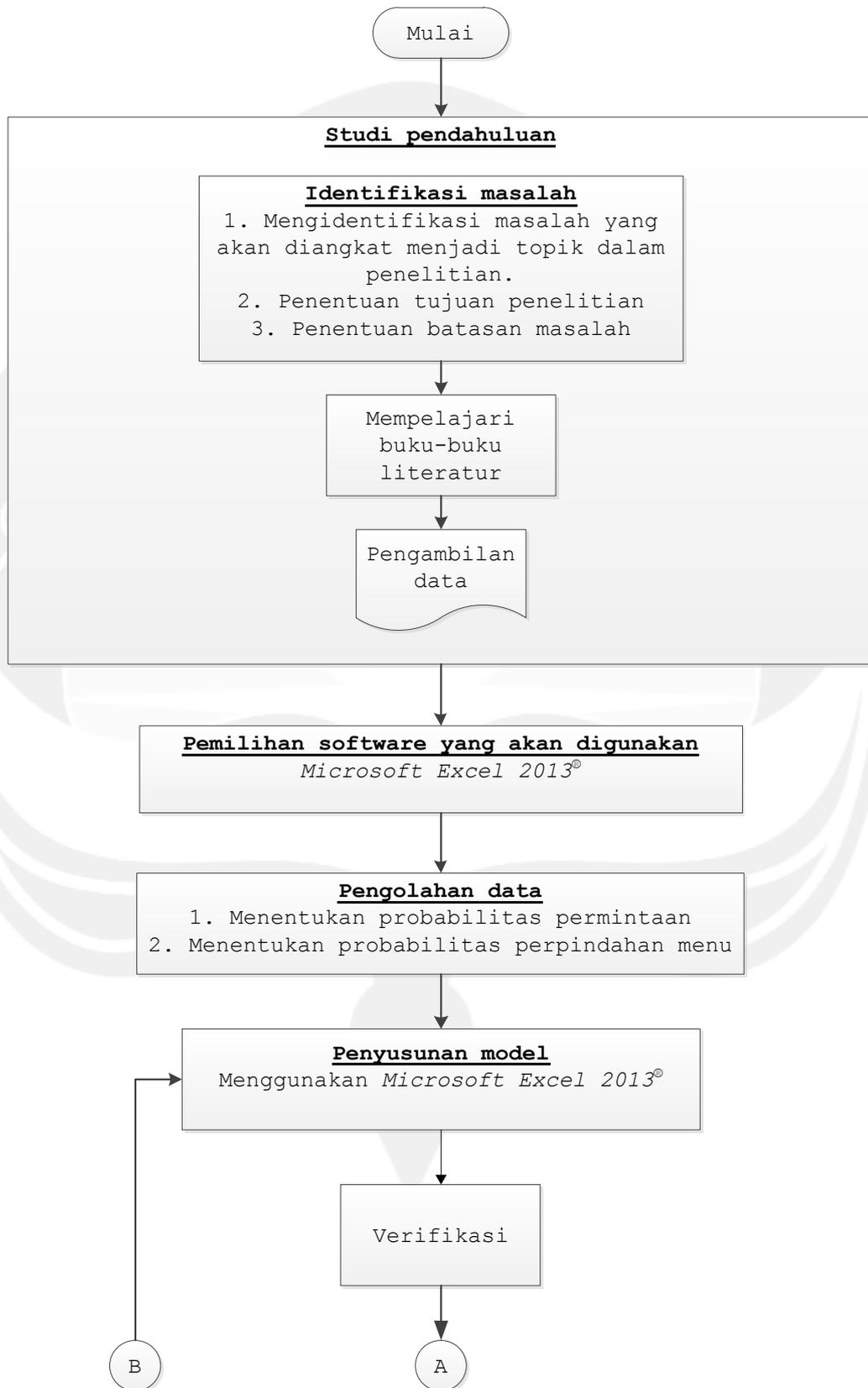
1.3. Tujuan Penelitian

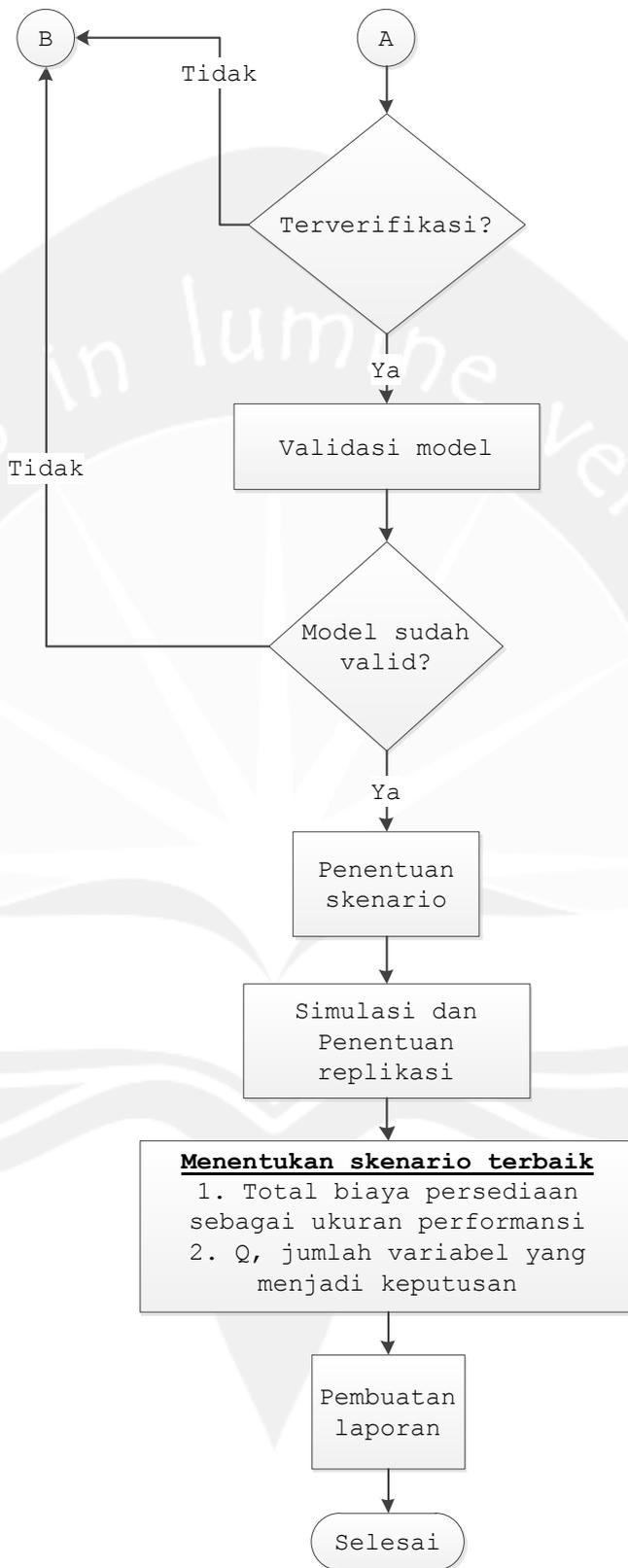
Tujuan dari penelitian ini adalah menentukan jumlah lauk yang harus disediakan setiap harinya untuk meminimumkan total biaya persediaan.

1.4. Batasan Masalah

- a. Pembahasan difokuskan pada penentuan ketersediaan jumlah lauk dengan pendekatan simulasi, tidak membahas aspek teknis penyimpanan, perawatan, teknik manajemen permintaan, dan lain-lain.
- b. Objek yang diteliti adalah semua jenis lauk yang dijual di warung pada saat penelitian ini dilakukan.
- c. Perhitungan biaya yang dilakukan mengikuti besarnya ketetapan yang ditentukan pada saat penelitian ini dilakukan.
- d. Data yang digunakan untuk analisis adalah data periode Februari 2013 - April 2013.
- e. Analisis data dilakukan dengan simulasi menggunakan *software Microsoft Excel 2013*[®].

1.5. Metodologi Penelitian





Gambar 1.1. Metodologi Penelitian

1.6. Sistematika Penulisan

BAB 1 : PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, metodologi penelitian dan sistematika penulisan.

BAB 2 : TINJAUAN PUSTAKA

Berisi uraian singkat tentang penelitian terdahulu yang berhubungan dengan permasalahan yang akan ditinjau dalam penelitian sekarang. Dalam bab ini ditunjukkan perbedaan khusus antara penelitian - penelitian terdahulu dengan penelitian yang dilakukan saat ini.

BAB 3 : LANDASAN TEORI

Landasan teori berisikan teori - teori yang mendukung penelitian yang akan dilakukan mengenai sistem persediaan bahan baku serta penerapannya. Landasan teori ini diambil dari sejumlah buku referensi yang mendukung.

BAB 4 : PROFIL PERUSAHAAN DAN DATA

Bab ini berisi tentang gambaran umum dari warung makan Bu Umi, yang meliputi waktu berdirinya, lokasi warung, jam beroperasi, biaya-biaya yang dibutuhkan dalam analisis persediaan serta data-data yang diamati guna menganalisis permasalahan.

BAB 5 : ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bagian ini berisi tentang Pengolahan data-data yang telah diperoleh dengan menentukan probabilitas permintaan dan probabilitas perpindahan menu. Kemudian, dilanjutkan dengan penyusunan model menggunakan *software Microsoft Excel 2013*[®]. Lalu, program disimulasikan berdasarkan skenario yang telah

ditentukan, sehingga diperoleh pemecahan masalah dengan perolehan total biaya yang minimum.

Berisi juga penjelasan mengenai pembuatan program untuk memodelkan sistem yang ditinjau. Pada bab ini juga menjelaskan metode-metode yang digunakan untuk dapat menghasilkan biaya total persediaan yang minimum.

BAB 6 : KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan berisi ringkasan hasil analisis dan pembahasan yang sesuai dengan tujuan penelitian yang dilakukan serta dikemukakan saran-saran yang sifatnya membangun bagi perusahaan.