

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan Unit Micro, Kecil, dan Menengah (UMKM) bertambah sejak tahun 2011 sampai dengan tahun 2012. Jumlah UMKM di Indonesia pada tahun 2011, berdasarkan data Kementerian Negara Koperasi dan UKM, berjumlah 55.206.444 unit. Jumlah ini bertambah sebesar 2,41 persen pada tahun 2012 menjadi sebesar 56.534.592 unit. Agar dapat terus bertahan dan menjadi usaha yang besar, UMKM ini perlu terus memperbaiki sistem yang ada di dalamnya. Salah satu sistem tersebut, yaitu sistem persediaan yang menjadi modal terbesar dalam usaha bisnis.

Mengendalikan dan merencanakan persediaan dalam jumlah dan waktu yang tepat bukanlah suatu hal yang mudah. Persediaan yang sangat tinggi dapat mengakibatkan peningkatan biaya produksi karena inventori memerlukan biaya tinggi (Bose, 2006: 2). Jumlah persediaan yang terlalu besar menimbulkan besarnya dana menganggur akibat modal yang tertahan dalam persediaan. Di samping itu, hal tersebut juga menimbulkan risiko kerusakan barang yang lebih besar. Akan tetapi, persediaan yang terlalu sedikit pun dapat mengakibatkan terjadinya kekurangan persediaan karena seringkali bahan atau barang tidak dapat didatangkan secara mendadak dan sebesar yang dibutuhkan. Jika hal itu sudah terjadi, proses produksi pun dapat terhenti, penjualan dapat tertunda, bahkan pelanggan dapat menghilang (Herjanto, 2008: 237).

Banyak yang menganggap bahwa mendapatkan persediaan yang aman adalah dengan membeli bahan baku sebanyak-banyaknya agar tidak mengalami kekurangan dalam memproduksi barang. Di sisi lain, persediaan yang banyak akan menimbulkan tingginya biaya simpan. Terlebih lagi, kerugian akan datang dari barang-barang yang perlu penanganan khusus, seperti barang yang mudah rusak atau mudah busuk. Oleh karena itu, sangat perlu dilakukan penelitian secara detail mengenai ketersediaan barang produksi yang tepat.

Perlu diingat juga bahwa banyaknya persediaan sangat berpengaruh terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan. Biaya persediaan mencakup biaya pemesanan, *holding cost*, dan biaya kekurangan yang terjadi jika permintaan ada namun produk sudah habis (Marcikic dan Radovanov, 2009: 98). Mempertahankan

jumlah persediaan dapat mengurangi biaya pemesanan dan meningkatkan tingkat layanan. Akan tetapi, stok yang berlebihan membutuhkan biaya persediaan yang mahal dan modal yang terlalu banyak. Oleh karena itu, sebuah perusahaan atau badan usaha perlu mencari keseimbangan antara kepemilikan modal atau saham dan biaya persediaan (Fu-gui et al., 2012: 298).

Suatu perusahaan atau badan usaha memiliki pemasok untuk melancarkan pengiriman bahan baku yang akan digunakan. Akan tetapi, pemasok tidak selalu dapat mengirimkan barang tepat waktu. Berbagai kendala, seperti kesusahan dalam mencari barang, kendala dalam perjalanan yang menyebabkan *lead time* menjadi tidak menentu, dan/atau keterbatasan kapasitas produksi dapat dialami. Permasalahan seperti ini menuntut perusahaan atau badan usaha memiliki perhitungan mengenai *safety stock* dan persediaan untuk memastikan layanan kepada pelanggan tetap terjaga (Muckstadt dan Sapra, 2010: 4).

Di sisi lain, permintaan konsumen terkadang tidak dapat ditunda. Hal tersebut pun dibagi menjadi dua kategori (Benjaafar dan Elhafsi, 2012: 2). Kategori pertama berkaitan dengan sistem yang mengasumsikan semua pelanggan bersabar dan dapat dilakukan *backordered* jika keinginan mereka tidak dapat dipenuhi dengan segera dari persediaan yang ada. Kategori kedua berkaitan dengan sistem yang mengasumsikan semua pelanggan tidak sabar dan harus ditolak (atau dipenuhi melalui beberapa cara lain) jika permintaan mereka tidak dapat dipenuhi segera. Sementara itu, pelanggan yang permintaannya tidak dapat dipenuhi mengakibatkan biaya penjualan yang hilang.

Kafe Steak Addict merupakan kafe yang menjual beberapa jenis steak. Kafe ini berdiri pada bulan Agustus 2014. Steak Addict melayani pelanggan setiap hari mulai pukul 16.00—23.00. Setiap hari Selasa kafe ini tutup. Kafe ini berada di jalan Kaliurang KM. 8,1 Yogyakarta. Menu steak yang ada di Kafe Steak Addict terdiri atas steak dengan bahan baku daging sapi yang diimpor dari Australia dan daging sapi lokal. Daging yang diimpor adalah daging wagyu. Menu di kafe yang menggunakan bahan utama daging sapi ini, yaitu Wagyu Steak, Junior Wagyu, Tenderloin Steak, Sirloin Steak, Grilled Sausages, Wagyu Burger, dan Sloppy Joe. Bahan baku yang digunakan untuk menu Wagyu Steak, Junior Wagyu Steak, dan Wagyu Burger adalah daging *wagyu*. Sementara itu, menu yang berbahan baku daging *tenderloin* lokal adalah Tenderloin Steak, Grilled

Sausages, dan Sloppy Joe. Menu yang terakhir adalah Sirloin Steak yang menggunakan daging *sirloin* lokal.

Keadaan aktual yang terjadi di Kafe Steak Addict adalah waktu pengiriman daging impor selama 3 hari dari *supplier* daging impor, *lot size* pengiriman daging impor yang sudah ditentukan oleh *supplier* (sebesar 25 kilogram), biaya pengiriman daging impor sebesar Rp120.000,00 per koli, dan adanya waktu kedaluwarsa pada daging. Bahan baku berupa daging ini hanya dapat bertahan dalam rentang waktu tertentu. Pihak kafe memiliki kebijakan untuk membatasi penyimpanan daging impor paling lama 3 bulan dan daging lokal paling lama 5 hari. Setelah itu, daging tidak digunakan lagi untuk menjaga kualitas dari daging tersebut. Penyimpanan daging yang dilakukan oleh pihak Steak Addict menggunakan *freezer* yang hanya dapat menampung kurang-lebih 100 kilogram daging.

Kafe Steak Addict belum cukup lama berdiri, sehingga masih memerlukan banyak perbaikan, salah satunya adalah pada persediaan bahan baku. Masalah yang ada di kafe Steak Addict adalah adanya batas waktu pemakaian/ kedaluwarsa untuk daging lokal. Tercatat pada data bulan Oktober 2014 – Desember 2014, daging tenderloin lokal dan sirloin lokal yang mengalami kedaluwarsa masing-masing sebesar 15,12 kilogram dan 12,4 kilogram. Jika dihitung dalam rupiah, kafe mengalami kerugian sebesar Rp. 3.027.200,00 selama 3 bulan. Selain itu, permintaan konsumen yang bersifat probabilistik juga menjadi persoalan pemilik kafe untuk merencanakan persediaan daging. Pada kondisi di lapangan, pemilik kafe belum memiliki metode untuk menghitung dan merencanakan persediaan bahan baku. Pemilik masih menggunakan perkiraan dari permintaan konsumen di hari – hari sebelumnya.

Dengan melihat kasus yang telah dijabarkan, perlu dilakukan analisis ulang mengenai banyaknya permintaan daging kepada *supplier*. Banyaknya permintaan harus tepat karena permintaan yang terlalu sedikit akan mengakibatkan kuantitas permintaan ke *supplier* semakin tinggi dan rawan kehabisan stok. Sebaliknya, permintaan yang sekaligus tinggi akan mengakibatkan tingginya biaya simpan dan adanya risiko kerusakan atau kedaluwarsa. Peramalan yang tepat akan membuat persediaan daging akan selalu tersedia untuk diproduksi. Di samping itu, diperlukan pula adanya

perhitungan mengenai kapan dan berapa jumlah daging yang harus dipesan kepada *supplier*.

Melihat kondisi kafe saat ini, penulis ingin memperbaiki sistem persediaan bahan baku daging di kafe Steak Addict. Penulis akan menganalisis jumlah pembelian daging dalam waktu dan jumlah yang tepat dengan memperhitungkan waktu penyimpanan daging, *lead time supplier*, biaya pesan, biaya listrik, biaya simpan, dan biaya kedaluwarsa serta permintaan konsumen yang bersifat probabilistik untuk mendapatkan total biaya yang minimal.

1.2. Perumusan Masalah

Kafe Steak Addict merupakan kafe yang belum lama berdiri. Pada kondisi saat ini, pemilik kafe masih menggunakan perkiraan dalam jumlah pembelian dan kapan dilakukan pembelian bahan baku. Belum ada metode yang digunakan pemilik kafe mengenai itu. Pemilik belum mengetahui jumlah pembelian yang tepat dan kapan waktu yang tepat untuk membeli daging. Di samping itu, terdapat batas waktu pemakaian/ kedaluwarsa untuk daging lokal. Menurut kebijakan kafe, daging lokal hanya dapat bertahan selama 5 hari. Dengan permintaan yang probabilistik ini, mengakibatkan banyaknya daging yang kedaluwarsa.

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan kapan dan berapa bahan baku yang harus dibeli untuk mengantisipasi tidak terjadinya kekurangan sehingga dapat meminimalkan biaya.

1.4. Batasan Masalah

Dalam melakukan penelitian ini, penulis memberikan batasan-batasan masalah agar lingkup penelitian tidak terlalu luas. Batasan-batasan masalah tersebut meliputi:

- a. Penelitian dilakukan berdasarkan data-data pada bulan Oktober 2014—Desember 2014.
- b. Persediaan bahan baku yang diteliti adalah daging sapi impor dan lokal yang merupakan bahan baku steak di kafe Steak Addict.
- c. Analisis masalah dilakukan dengan simulasi komputer menggunakan *software Microsoft Excel*.