

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada saat ini banyak terjadi persaingan dalam dunia usaha. Setiap pengusaha harus berlomba-lomba untuk mencari usaha dan cara untuk mampu bersaing serta harus memiliki keunggulan yang kompetitif agar tetap hidup dan berkembang. Dalam perkembangannya ada tiga hal yang menjadi ajang persaingan, yaitu harga, mutu, dan layanan.

Redpoint steak merupakan sebuah restoran steak yang berada di Yogyakarta. Redpoint Steak adalah sebuah restoran steak pada umumnya, menjual steak, iga bakar, serta iga gongso. Semua bahan utama yang digunakan dalam proses produksinya adalah daging, dan tulang iga. Daging dan tulang iga sendiri memiliki sifat yang tidak tahan lama bila disimpan dalam waktu yang lama.

Redpoint memperoleh bahan baku dari beberapa tempat, daging has luar diperoleh dari pasar Lempuyangan, daging has dalam diperoleh dari pasar Beringharjo dan tulang iga diperoleh dari Salatiga. Alasan utama kenapa Redpoint membeli bahan baku dari beberapa tempat adalah karena dari kualitas bahan baku tersebut serta harga yang didapatkan sesuai dengan kebutuhan.

Redpoint Steak tidak mempunyai metode dalam melakukan persediaan bahan baku. Selama ini pembelian bahan baku di Redpoint dilakukan setiap hari dan jumlah

pembelian bahan baku hanya berdasarkan perkiraan dari data historis saja. Karena sistem pembelian bahan baku daging dilakukan tiap hari mengakibatkan *setup cost* menjadi mahal. Biaya pesan untuk daging has luar maupun has dalam Rp. 10.000 per sekali pesan dan untuk tulang iga Rp. 100.000 per sekali pesan.

Penggunaan rata-rata daging per hari 1,5 kg dan harga beli daging has luar dan has dalam per kilo Rp 60.000,- sehingga total pembelian rata-rata Rp 90.000,- sedangkan biaya pesan yang dikeluarkan tiap hari Rp 10.000,- atau sekitar 10% dari biaya pembelian. Hal ini yang mengakibatkan *setup cost* menjadi sangat mahal.

Pembelian daging has luar dan has dalam dilakukan perhari dikarenakan Redpoint takut bila bahan baku tersebut mengalami kadaluarsa sehingga pembelian dilakukan tiap hari dan jumlahnya sedikit. Karena jumlah pembelian yang sedikit ini dapat mengakibatkan kekurangan bahan baku. Akibat dari kekurangan bahan baku yaitu order konsumen yang tidak dapat terpenuhi sehingga berkurangnya keuntungan yang didapat dan bila kekurangan bahan baku tersebut sering terjadi dapat mengurangi tingkat kepuasan konsumen yang besarnya tidak dapat diukur. Redpoint merupakan usaha yang bergerak di bidang barang dan jasa sehingga kepuasan konsumen merupakan tujuan utama yang harus dicapai selain pertimbangan rasa dan harga. Oleh sebab itu Redpoint sangat tidak menginginkan terjadinya kekurangan bahan baku dan Redpoint ingin memperbaiki sistem persediaannya.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang terjadi adalah Redpoint sangat tidak menginginkan terjadi kekurangan bahan baku dan Redpoint ingin menekan biaya persediaan sehingga menjadi minimal.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan akhir dalam penelitian ini adalah untuk menentukan jumlah pembelian bahan baku dan kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan bahan baku sehingga tidak terjadi kekurangan persediaan bahan baku dan total biaya persediaan menjadi minimal.

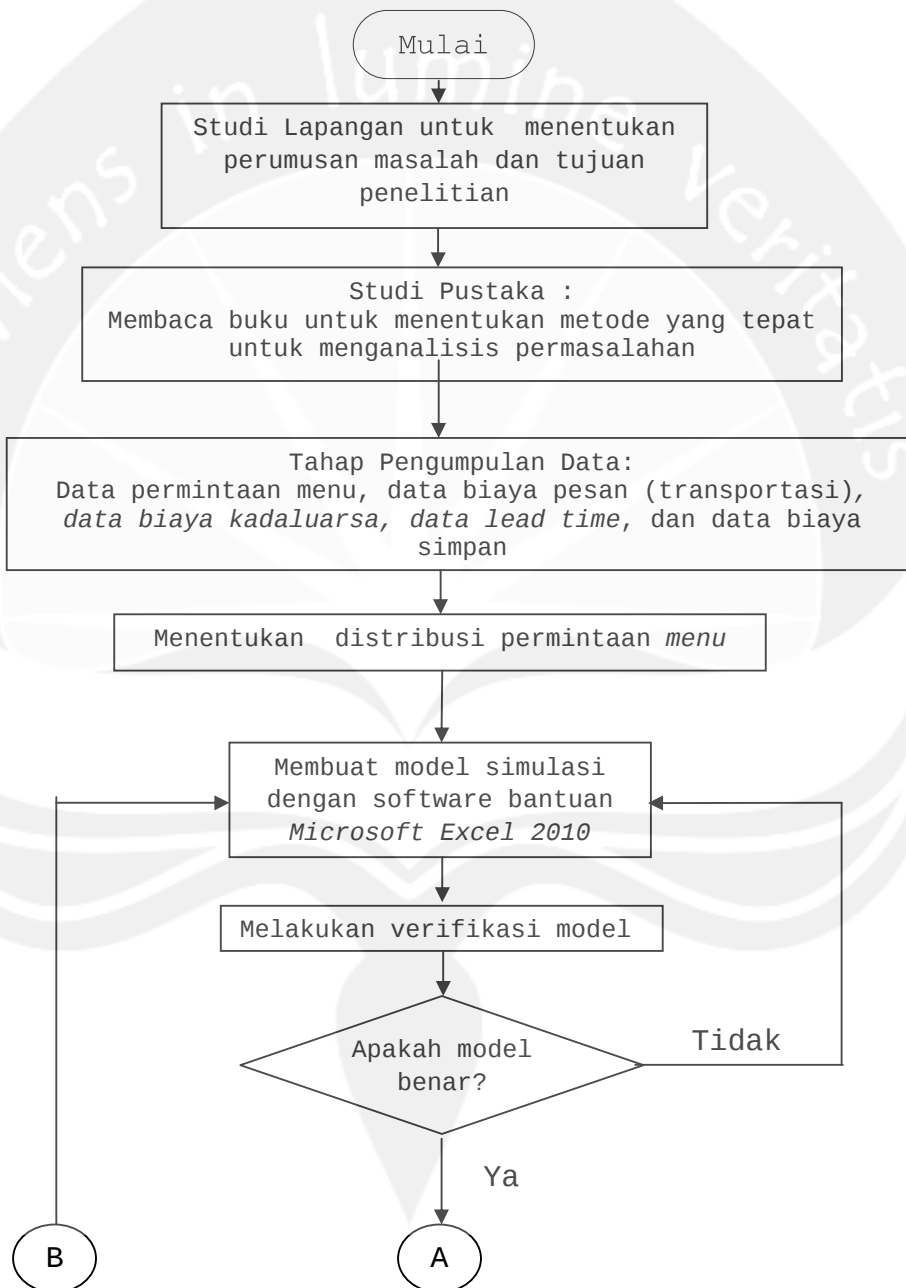
1.4. Batasan Masalah

Agar lingkup penelitian tidak terlalu luas, maka diperlukan batasan-batasan yang meliputi :

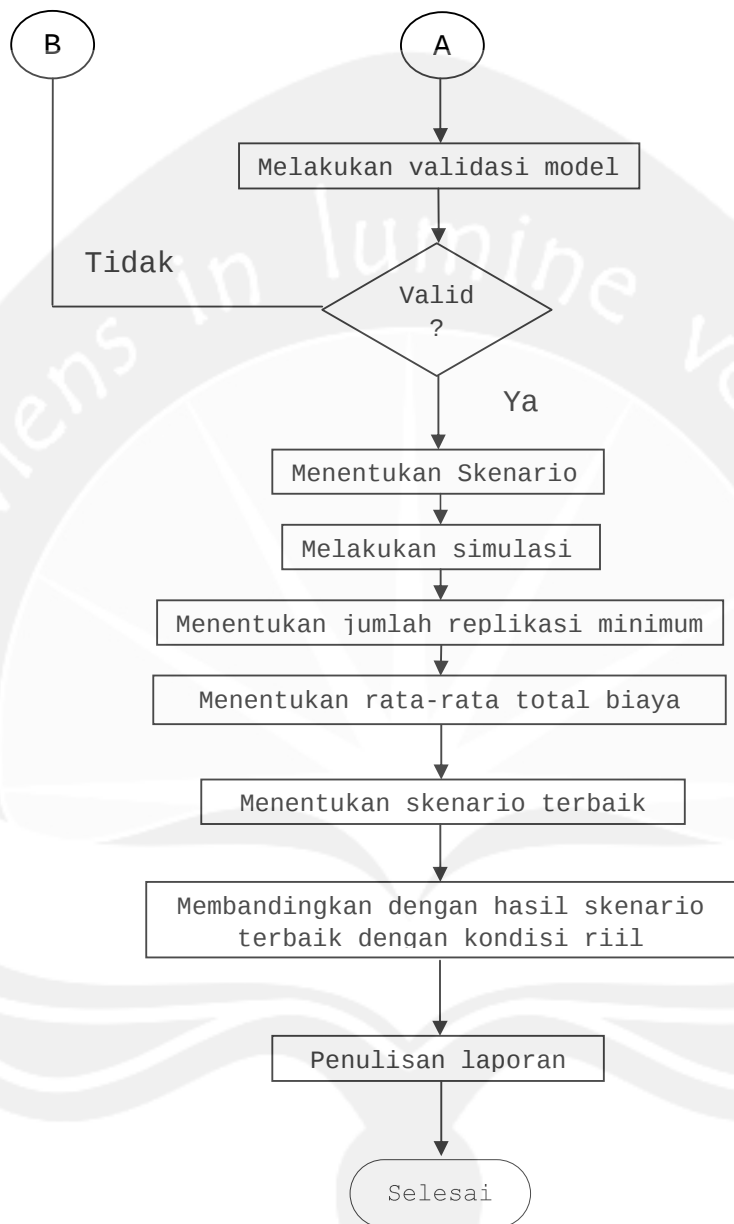
- a. Analisis ini hanya untuk bahan baku daging dan tulang iga
- b. Data penelitian yang diambil adalah data dari bulan November 2011 sampai April 2012, begitu juga data pembelian bahan baku dari November 2011 sampai April 2012
- c. Dalam analisis satuan waktu yang digunakan adalah harian.
- d. Analisis masalah dilakukan dengan simulasi komputer menggunakan software Microsoft Excel 2010 karena penggunaan bahan baku yang bersifat probabilistik, adanya kadaluarsa dan penggunaan bahan baku untuk berbagai menu.
- e. Simulasi tidak memperhatikan adanya hari libur nasional.

1.5. Metodologi Penelitian

Tahap-tahap yang akan dilakukan dalam melakukan penelitian ini dapat dilihat pada gambar 1.1.



Gambar 1.1. Flowchart Metodologi Penelitian



Gambar 1.1. Lanjutan

Penjelasan dari tahap-tahap pada Gambar 1.1. adalah sebagai berikut :

a. Observasi awal

Observasi awal yaitu terdiri dari studi lapangan dan studi pustaka.

Studi lapangan merupakan tahap pengenalan kondisi yang ada pada tempat penelitian. Pada tahap ini peneliti mengidentifikasi sistem yang dimiliki oleh Redpoint steak, terutama sistem persediaan daging dan tulang iga, untuk dapat merumuskan masalah yang terjadi. Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara mengumpulkan informasi-informasi yang berhubungan dengan tugas akhir dari buku-buku dan referensi-referensi lain. Studi pustaka mendukung studi lapangan.

b. Pengumpulan data

Objek yang dianalisis dalam penelitian ini adalah daging dan tulang iga. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Data pembelian daging dan tulang iga (meliputi jumlah, *lead time* dan harga)
2. Data permintaan menu
3. Data waktu kadaluarsa
4. Data biaya pesan
5. Data *lead time*

Pengumpulan data dilakukan dengan metode sebagai berikut :

1. Metode Wawancara

Pengumpulan data dilakukan dengan mengadakan tanya jawab terhadap pengelola dan pegawai dari

Redpoint Steak untuk memperoleh data yang tepat dan akurat.

2. Dokumentasi Perusahaan

Data-data diperoleh dari dokumentasi perusahaan.

c. Analisis Data

Setelah mendapatkan semua data yang diperlukan, kemudian dilakukan analisis data dengan tahapan sebagai berikut :

1. Menentukan Pola distribusi permintaan dengan menggunakan software arena input analyzer 7.01. Pola distribusi diperlukan untuk menentukan nilai permintaan pada tahap simulasi.
2. Membuat model pada software microsoft excel 2010. Tahap ini diperlukan agar simulasi dapat berjalan sesuai dengan kondisi riil.
3. Model yang sudah ada dilakukan verifikasi untuk mengetahui model tersebut sudah sesuai dengan tujuan yang dimaksud. Apabila sudah sesuai, maka tahap akan berlanjut ke tahap validasi. Namun apabila model belum sesuai verifikasi maka dilakukan lagi perancangan model sampai diperoleh model yang sesuai.
4. Model yang sudah terverifikasi, dilakukan validasi untuk menguji apakah model juga sudah sesuai dengan sistem riil. Apabila sudah valid, maka akan dibuat skenario untuk proses simulasi. Namun apabila model belum valid, maka harus kembali ke tahap perancangan model.
5. Tahap selanjutnya adalah menentukan skenario. Tahap ini dilakukan untuk memperoleh alternatif solusi yang mungkin.

6. Skenario yang ada kemudian disimulasikan untuk memperoleh *output* yang telah ditetapkan sebelumnya, yaitu biaya persediaan.
7. Simulasi yang telah dibuat, tidak cukup jika hanya dijalankan satu kali, karena belum tentu sudah bisa mempresentasikan sistem yang ada. Oleh karena itu, simulasi perlu dijalankan sebanyak beberapa kali agar dapat mewakili sistem. Untuk menentukan beberapa kali suatu sistem harus dijalankan, maka ditentukan jumlah replikasi ini agar didapatkan hasil yang sesuai dengan sistem yang sebenarnya.
8. Tahap terakhir dari proses analisis adalah menghitung rata-rata total biaya persediaan dari masing-masing skenario untuk dibandingkan dan ditentukan skenario mana yang paling baik.

d. Penetapan kesimpulan

Penetapan kesimpulan merupakan tahap penentuan keputusan tentang skenario terbaik dan membandingkannya dengan kondisi yang sebenarnya berdasarkan data yang telah diambil. Pengambilan keputusan tersebut adalah menyangkut tentang kapan daging dan tulang iga harus dipesan dan berapa jumlahnya.

e. Penulisan laporan

Tahap ini merupakan tahap akhir dari penelitian yang dilakukan, yaitu menyajikan hasil penelitian dalam bentuk laporan.

1.6. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan laporan penelitian ini disusun sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Pendahuluan berisi tentang Latar Belakang, Perumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Batasan Masalah, Metodologi Penelitian dan Sistematika Penulisan.

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka berisi uraian singkat tentang penelitian yang dilakukan orang lain, yang memiliki kemiripan dengan topik dan metode yang digunakan dengan penelitian yang dilaksanakan saat ini, juga berisi tentang perbandingan antara penelitian saat ini dengan penelitian terdahulu.

BAB 3 LANDASAN TEORI

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

BAB 4 PROFIL PERUSAHAAN DAN DATA

Bagian ini memuat profil singkat restoran Redpoint Steak dan data-data yang dibutuhkan untuk melakukan analisis. Data-data yang dibutuhkan adalah data *pemakaian bahan baku*, data biaya pesan (Telepon, Internet), *biaya kadaluarsa*, *data lead time kadaluarsa*, dan data biaya simpan.

BAB 5 ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Bagian ini memuat analisis hasil perhitungan data dan pembahasan mengenai hasil analisis tersebut. Analisis nya meliputi distribusi data, validasi, verifikasi, replikasi. Kemudian setelah dilakukan analisis dilakukan pembahasan.

BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN

Bagian ini berisi ringkasan hasil penelitian yang merupakan jawaban tujuan penelitian dan ide-ide mengenai langkah-langkah lanjut untuk perbaikan dan pengembangan penelitian yang telah dilakukan.