# **BAB I**

# **PENDAHULUAN**

## Latar Belakang

Persaingan bisnis yang semakin kuat menuntut perusahaan harus menyusunkembali strategi bisnisnya agar tidak tertinggal dan tetap bisa bersaing didunia bisnisnya. Ketatnya persaingan terletak pada bagaimana perusahaan bisa mengimplementasikan proses membuat produknya secara lebih murah, lebih cepat, serta memiliki nilai tambah dibandingkan dengan pesaing bisnisnya baik dibidang yang sama maupun dibidang yang berbeda.

Usaha Rumah Makan adalah suatu usaha yang diyakini sebagai salah satu bentuk usaha ekonomi yang memiliki prospek yang tinggi dan luas. Usaha ini menyajikan hidangan kepada masyarakat, menyediakan tempat untuk menikmati hidangan, dan menentukan tarif yang sesuai dengan produk yang dihasilkan serta pelayanan yang diberikan. Walaupun begitu, tidak sedikit juga usaha Rumah Makan yang gulung tikar dikarenakan mengalami kerugian secara terus menerus sehingga perusahaan pun sudah tidak bisa bertahan. Hal itu terjadi akibat perusahaan tidak memiliki strategi untuk mempertahankan jumlah pengunjungnya, terlebih lagi usaha ini ditentunkan oleh kemampuan untuk meningkatkan pertumbuhan pelanggannya.

Rumah Makan Ampera adalah salah satu Rumah Makan ternama yang menyediakan makanan khas Sunda yang sangat menjaga cita rasa khas Sunda yang berasal dari para pendahulu orang Sunda.Menu yang banyak terjual dipasaran yaitu menu Ayam Bakar dan Ayam Goreng khas Rumah Makan Ampera. Dengan menu makanan yang sudah umum disukai masyarakat namun tetap memiliki ciri khasnya sendiri, Rumah Makan Ampera berhasil menarik hati masyarakat terutama masyarakat sunda untuk menjadikan Rumah Makan Ampera sebagai Rumah Makan Sunda *favorit*.

Persediaan bahan baku merupakan faktor utama dalam perusahaan untukmenunjang kelancaran proses produksi, baik dalam perusahaan besar maupun kecil. Kesalahan menentukan besarnya investasi dalam mengontrol bahan baku yang terlalu besar dibandingkan kebutuhan perusahaan akan menambah beban bunga, biaya pemeliharaan dan penyimpanan dalam gudang, serta kemungkinan terjadinya penyusutan dan kualitas yang tidak bisa dipertahankan, sehingga semuanya ini akan mengurangi keuntungan perusahaan. Demikian pula sebaliknya, persediaan bahan baku yang terlau kecil dalam perusahaan akan mengakibatkan kemacetan dalam produksi, sehingga perusahaan akan mengalami kerugian juga.

BagianPembelian pada Rumah Makan Ampera mengalami kesulitan dikarenakan Rumah Makan Ampera tidak memiliki sistem manajemen atau metode dalam melakukan pembelian dan pemesanan ayam potong sehingga Rumah Makan Ampera sering mengalami keadaan kekurangan bahan baku pada saat operasionalnya. Selama ini Rumah Makan Ampera dalam kebijaksanaan pengadaan ataupun persediaan bahan baku hanya berdasarkan perkiraan bagian pembelian saja. Pemesanan dilakukan apabila persediaan bahan baku digudang sudah hampir habis. Sering kali Ampera menggunakan *safety stock* untuk hari lain dikarenakan ketidak sesuaian jumlah pemesanan bahan baku dengan penjualan produk yang dikeluarkan tiap harinya sehingga *safety stock* untuk hari lain terpaksa dipakai yang menyebabkan terjadinya pemesanan bahan baku secara dadakan kepada *supplier,* sedangkan *supplier* pun tidak selalu bisa memenuhi pesanan yang mendadak dikarenakan *supplier* pun harus menyiapkan bahan baku tersebut, terlebih lagi jika dalam jumlah yang banyak. Jika itu terjadi, Rumah Makan Ampera akan mengalami keterhambatan dalam operasionalnya untuk menjual produknya. Sebagai contoh, Rumah Makan Ampera buka dari jam 9 pagi sampai dengan jam 10 malam, tetapi pada saat jam 5 sore bahan baku untuk membuat produk ayam bakar dan ayam goreng sudah habis padahal jam tutupnya masih lama. Hal itu mengakibatkan Rumah Makan Ampera pun tidak bisa memenuhi permintaan konsumen dan tidak bisa memberikan kepuasan terhadap konsumen sehingga keuntungan yang didapat oleh Rumah Makan Ampera pun tidak optimal. Lain halnya jika bahan bakunya masih tersedia hingga jam operasional tutup, konsumen pasti sudah merasa puas karena keinginannya telah terpenuhi. Maka dari itu, bagian pembelian memiliki peran yang sangat penting untuk menentukan keputusan berapa jumlah bahan baku yang harus dibeli setiap harinya, tentunya dengan strategi/metode yang tepat.

Mengingat perkembangan dan permintaan produk ayam di Rumah Makan Ampera ini sangat tinggi, pihak Ampera pun harus memperhatikan situasi dimana bahan baku akan sulit didapatkan. Ada beberapa situasi yang harus diperhatikan oleh Ampera terutama pada bagian pembelian dikarenakan situasi inilah yang nantinya akan menjadi faktor perhitungan sebelum memesan berapa jumlah bahan baku yang harus dipesan kepada *supplier*. Beberapa situasi yang harus selalu diperhatikan, yaitu seperti kebutuhannya yang meningkat ketika hari-hari besar seperti bulan Ramadhan, Hari Raya Idhul Fitri, Natal dan hari besar lainnya sehingga menimbulkan kenaikan harga yang cukup tinggi, adanya isu-isu yang berdampak negatif hingga menimbulkan naik turunnya permintaan pasar, keadaan ayam yang mudah *stress* dan mudah terserang penyakit, naiknya harga pakan sehingga menyebabkan kenaikan biaya perawatan hingga berdampak pada kualitas ayam itu sendiri, kurangnya ketersediaan bahan pangan mengingat pertumbuhan masyarakat yang juga meningkat, ayam yang sudah dipotong dan dicuci bersih harus melewati penanganan yang tepat agar tidak mudah membusuk.

Maka dari itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Peramalan Penjualan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Rumah Makan Ampera (Studi Kasus: Rumah Makan Ampera Cabang Metro 1, Soekarno-Hatta, Bandung).

## Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, adapun rumusan masalah dalam persediaan bahan baku pada Rumah Makan Ampera, yaitu:

1. Berapa besar peramalan jumlah penjualan di Rumah Makan Ampera pada bulan September 2020 sampai dengan bulan Desember 2020?
2. Berapa besar kuantitas optimal dalam setiap kali pemesanan bahan baku di Rumah Makan Ampera pada bulan September 2020 sampai dengan bulan Desember 2020?
3. Berapa biaya persediaan bahan baku yang harus dikeluarkan Rumah Makan Ampera pada tahun 2020 jika menggunakan metode yang tepat? Berapa besar persediaan pengaman (*safety stock*) yang harus selalu tersedia digudang Rumah Makan Ampera?
4. Kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan bahan baku kembali *(reorder-point*) di Rumah Makan Ampera? Bagaimana analisa sensitivitas penjualan terhadap biaya persediaan bahan baku?

## Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat peramalan penjualan di Rumah Makan Ampera pada bulan September 2020 sampai dengan bulan Desember 2020.
2. Menentukan jumlah pemesanan optimal dalam setiap kali pembelian bahan baku di Rumah Makan Ampera pada bulan September 2020 sampai dengan bulan Desember 2020.
3. Menghitung total biaya persediaan bahan baku yang harus dikeluarkan Rumah Makan Ampera jika menerapkan metode yang tepat.
4. Menghitung jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) yang harus disediakan Rumah Makan Amperapada bulan September 2020 sampai dengan bulan Desember 2020.
5. Menghitung kapan dilakukan pemesanan bahan baku kembali (*re-order point*) di Rumah Makan Ampera.
6. Mengetahui analisa sensitivitas penjualan terhadap bahan baku.

## Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diambil dari penelitian yang telah dilakukan, yaitu:

1. Bagi Penulis, diharapkan dapat:
2. Untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama berada dibangku perkuliahan.
3. Hasil dari penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan secara langsung, serta dapat menambah pengalaman dalam meneliti sesuatu langsung di lapangan.
4. Memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Sekolah Tinggi Manajemen Logistik Prodi Manajemen Logistik Jurusan Manajemen Logistik.
5. Bagi Akademik
6. Diharapkan dapat menambah wawasan untuk seluruh mahasiswa terutama mahasiswa Sekolah Tinggi Manajemen Logistik.
7. Dapat memberikan informasi, masukan, atau sumbangan pemikiran dan ide bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian serupa.
8. Bagi Pihak Perusahaan
9. Sebagai masukan terkait dengan peningkatan kinerja usaha serta memperoleh laba.
10. Menjadi bahan pertimbangan bagi pemilik usaha dalam hal pengambilan keputusan yang berhubungan dengan proses persediaan.
11. Bagi Pembaca, dapat menjadi sumber informasi dan masukan yang dapat digunakan dalam penelitian selanjutnya.

## Batasan Penelitian

Untuk mendapatkan hasil yang terarah dan sesuai dengan tujuan, maka dilakukan pembatasan penelitian agar persoalan yang diteliti tidak terlalu meluas dan menyimpang. Adapun batasan-batasan penelitian tersebut diantaranya:

1. Penelitian hanya dilakukan pada bagian pembelian (*purchasing*) dan bagian gudang pada Rumah Makan Ampera Metro Bandung.
2. Penelitian hanya dilakukan pada bahan baku produk yang paling banyak terjual yaitu ayam goreng dan ayam bakar.

## Sistematika Penulisan

Adapun sistematika penulisan yang digunakan penyusun dalam melakukan penyusunan laporan ini sebagai berikut:

1. **BAB II PENDAHULUAN**

Pada bab ini dikemukakan Latar Belakang penelitian, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penulisan, Batasan Penelitian, serta Sistematika Penulisan pada laporan.

1. **BAB III STUDI PUSTAKA**

Bab ini berisi tentang penjelasan mengenai teori-teori yang relevan yang menjadi dasar penyusun sebagai acuan dalam pengelolaan dan analisis pemecahan masalah sehingga dalam penulisan laporan menjadi lebih sistematis dan terarah.

1. **BAB IV METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini berisi tentang usulan metode penelitian yang nantinya akan digunakan penyusun dalam penelitian serta didalamnya terdapat sumber dan penentuan data, variabel yang dibutuhkan, serta langkah-langkah dalam pemecahan masalah secara lebih *detail* dan tersusun dalam bentuk *flowchart* untuk mempermudah penyusun menyelesaikan penelitian sesuai dengan tujuan dari permasalahan.

1. **BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA**

Bab ini berisikan profil perusahaan dan informasi yang telah didapat dengan cara wawancara dan observasi serta dokumentasi yang nantinya akan digunakan dalam proses teknik pengumpulan data yang dilakukan serta teknik pengolahan data yang digunakan untuk memperoleh hasil sesuai dengan tujuan dari penelitian.

1. **BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini berisikan mengenai hasil pemaparan dari pengumpulan data, dan hasil pengolahan data yang telah dilakukan pada bab sebelumnya serta berisi analisis yang berkaitan dengan rumusah masalah dan tujuan penelitian, sehingga semua tujuan penelitian dapat terjawab.

1. **BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisikan tentang kesimpulan yang dapat diambil dari hasil analisis pengumpulan dan pengolahan data, serta terdapat saran yang mungkin dapat digunakan perusahaan sebagai bahan masukan yang bisa dipertimbangkan oleh perusahaan.

1. **DAFTAR PUSTAKA**

Daftar pustaka berisikan referensi dari berbagai sumber yang digunakan untuk penelitian ini.

1. **LAMPIRAN**