

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Adanya pandemi COVID-19 yang mendunia memberikan dampak langsung terhadap aspek-aspek kehidupan, contohnya pada sektor industri dan pariwisata yang terpaksa ditutup sementara sehingga berdampak pada perekonomian Indonesia yang melemah. Selain itu, sektor lainnya yang berdampak adalah sektor peternakan. Seperti yang kita tahu, hasil ternak merupakan salah satu sumber protein hewani bagi manusia.

Babi Bali merupakan hewan ternak asli Bali yang memiliki tingkat permintaan (*demand*) tinggi di Provinsi Bali. Menurut Bebas & Gorda (2022, 2), tingginya permintaan tersebut dapat meningkatkan kunjungan turis ke Bali dan berbanding lurus dengan permintaan atas daging babi. Situasi ini tentunya memiliki potensi yang besar bagi peternak maupun penggiat usaha jasa boga untuk mengembangkan penyediaan daging babi. Namun, komoditas daging babi mengalami penurunan *supply* di masa pandemi COVID-19 sehingga harga daging babi di pasar lokal mengalami kenaikan yang cukup tajam. Akibatnya, sebagian besar pelaku usaha baik peternak babi maupun pemilik jasa boga mengalami kerugian besar bahkan kebangkrutan.

Salah satu penggiat usaha yang mengalami dampak tersebut adalah Rumah Makan Ulamsari, yang berlokasi di Denpasar. Rumah Makan Ulamsari merupakan salah satu rumah makan yang menyajikan olahan daging babi di Bali yang terkenal dengan menu andalannya, yaitu *urutan*. *Urutan* adalah produk pangan tradisional Bali seperti sosis yang terbuat dari usus dan daging babi yang dicampur dengan bumbu dan rempah-rempah khas Bali.

Rumah Makan Ulamsari sebagai industri jasa boga berkomitmen untuk memenuhi setiap pesanan dari pelanggan dan memberikan pelayanan terbaik agar pelanggan merasakan kepuasan. Perencanaan dalam suatu usaha merupakan suatu hal yang fundamental sebagai langkah untuk mempertahankan komitmen kepada pelanggan. Adanya kegiatan produksi secara kontinu, tentunya Rumah Makan Ulamsari perlu memperhatikan sistem persediaan agar pesanan yang dibuat selalu tersedia dan sesuai dengan permintaan. Persediaan adalah suatu aset yang disimpan untuk dijual dalam proses operasi rutin perusahaan, dalam bentuk bahan atau perlengkapan yang akan dikonsumsi selama proses produksi (Srikant M. Datar, 2021, 339).

Sebagai salah satu faktor produksi, ketersediaan bahan baku harus direncanakan secara efisien. Jika ketersediaan bahan baku tidak terkendali, bahan baku akan kedaluwarsa dan tidak terpakai sehingga dapat menyebabkan kerugian. Tujuan dilakukan pengendalian adalah memitigasi dan melancarkan proses produksi usaha. Hal yang perlu dicermati dalam pengendalian, yaitu jumlah bahan baku yang dipesan, frekuensi pembelian, total biaya persediaan yang dibebankan dan jumlah persediaan yang harus dimiliki.

Berdasarkan hal tersebut, penulis memahami bahwa jasa boga perlu melakukan perencanaan atas persediaan agar biaya yang dikeluarkan dapat ditekan seoptimal mungkin. Persediaan yang *understock* mengakibatkan tidak terpenuhinya pesanan pelanggan, sebaliknya jika persediaan melebihi jumlah kebutuhan (*overstock*) akan menyebabkan total biaya persediaan membengkak. Total biaya persediaan terdiri dari biaya pemesanan (*ordering cost*) dan biaya penyimpanan (*carrying cost*).

Dalam akuntansi biaya, optimalisasi pengendalian sistem persediaan dapat menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Menurut Srikant M. Datar (2021, 766), EOQ adalah suatu model pengambilan keputusan dengan asumsi tertentu untuk menghitung jumlah optimal dari pemesanan persediaan. Dengan metode EOQ, perusahaan dapat mengendalikan persediaan sehingga tidak terjadi kekurangan/kelebihan bahan baku. Metode ini juga dapat memberikan suatu saran jumlah pemesanan bahan baku, frekuensi pemesanan dan jangka waktu yang optimal untuk menekan biaya persediaan.

Oleh karena efisiensi biaya persediaan merupakan hal yang penting bagi perusahaan, penulis tertarik untuk membahas lebih lanjut dan mengangkat topik tersebut menjadi Karya Tulis Tugas Akhir yang berjudul “PENERAPAN SISTEM PERSEDIAAN DAGING BABI DENGAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* DI RUMAH MAKAN ULAMSARI”.

1.2 Rumusan Masalah

Atas deskripsi yang telah disampaikan pada bagian sebelumnya, berikut merupakan rumusan permasalahan yang menjadi fokus penulis.

1. Berapa jumlah persediaan daging babi yang optimal di Rumah Makan Ulamsari dengan metode EOQ?
2. Berapa jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) yang dibutuhkan Rumah Makan Ulamsari dengan metode EOQ ?
3. Kapan sebaiknya Rumah Makan Ulamsari melakukan pemesanan kembali (*reorder point*) jika dihitung dengan metode EOQ ?
4. Apakah terdapat perbedaan yang signifikan atas penggunaan perhitungan Rumah Makan Ulamsari dengan metode EOQ ?
5. Apakah penggunaan metode EOQ di Rumah Makan Ulamsari dapat mengoptimalkan biaya persediaan daging babi ?

1.3 Tujuan Penulisan

Tujuan yang ingin penulis capai dalam menyusun KTTA ini antara lain:

1. Untuk dapat mengetahui jumlah persediaan daging babi yang optimal oleh Rumah Makan Ulamsari dengan metode *Economic Order Quantity*;
2. Untuk dapat mengetahui jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) yang dibutuhkan oleh Rumah Makan Ulamsari dengan metode *Economic Order Quantity*;
3. Untuk mengetahui waktu pemesanan kembali (*reorder point*) persediaan daging babi Rumah Makan Ulamsari dengan metode *Economic Order Quantity*;
4. Untuk mengetahui perbedaan yang signifikan atas penggunaan perhitungan Rumah Makan Ulamsari dengan metode *Economic Order Quantity*; dan
5. Untuk mengetahui apakah metode *Economic Order Quantity* di Rumah Makan Ulamsari dapat mengefisienkan biaya persediaan daging babi.

1.4 Ruang Lingkup

Pada Karya Tulis Tugas Akhir yang berjudul “PENERAPAN SISTEM PERSEDIAAN DAGING BABI DENGAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* DI RUMAH MAKAN ULAMSARI,” penulis memberikan beberapa batasan dengan tujuan untuk lebih fokus terhadap topik bahasan dan menghindari bias dalam melakukan analisis. Batasan-batasan tersebut diantaranya sebagai berikut.

1. Komponen biaya dibatasi pada daging babi yang menjadi bahan baku utama produk makanan (*culinary*) dan persediaan di Rumah Makan Ulamsari .
2. Data yang dijadikan sumber analisis merupakan data di tahun 2019 (sebelum terjadi pandemi), data pada tahun 2020 (saat masa pandemi) dan pada 2021 (masa *new normal*) sebagai dasar melakukan komparasi.

1.5 Manfaat Penulisan

Atas disusunnya karya tulis ini, penulis berharap dapat ikut kontribusi dan memberikan kebermanfaatan bagi pihak-pihak yang membutuhkan. Di antara manfaat yang penulis harapkan adalah sebagai berikut:

1. Karya tulis ini diharapkan dapat memberikan gambaran serta menambah wawasan bagi pembaca mengenai sistem persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) serta dapat memberikan informasi terkait hasil perbedaan metode yang digunakan pelaku usaha;
2. Karya tulis ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penggiat usaha untuk mengetahui tingkat optimasi persediaan mereka terutama di masa pandemi COVID-19; dan

3. Karya tulis ini diharapkan dapat berkontribusi sebagai sumbangsih pemikiran serta penambahan pengetahuan bagi penulis selanjutnya tentang sistem persediaan yang sebaiknya dilakukan pada masa pandemi COVID-19.

1.6 Sistematika Penulisan KTTA

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan ini penulis akan mendeskripsikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penulisan, ruang lingkup penulisan, manfaat penulisan, metode pengumpulan data, serta sistematika penulisan Karya Tulis Tugas Akhir (KTTA).

BAB II LANDASAN TEORI

Pada bab ini penulis akan menjelaskan profil singkat dan manajemen persediaan di Rumah Makan Ulamsari. Selanjutnya, juga akan dijelaskan teori dan konsep yang mendasari penulisan serta pembahasan topik karya tulis tugas akhir dari berbagai literatur dan studi kepustakaan. Adapun teori serta konsep yang akan dibahas meliputi konsep *Economic Order Quantity*, persediaan pengaman (*safety stock*), dan *reorder point*. Teori tersebut akan menjadi landasan dalam melakukan analisis terhadap metode yang dilakukan oleh objek penulisan yaitu Rumah Makan Ulamsari.

BAB III METODE DAN PEMBAHASAN

Bab III memaparkan metode pengumpulan data terkait, deskripsi dari objek penulisan dan hasil penulisan. Metode pengumpulan data berisi metode yang digunakan dalam pengambilan data untuk menjawab pertanyaan dari rumusan masalah. Bagian pembahasan mendeskripsikan tentang analisis hasil pengumpulan dan pengolahan data yang dilakukan secara deskriptif. Penulis juga akan melakukan komparasi sistem persediaan metode yang digunakan oleh Rumah Makan Ulamsari dengan metode EOQ sehubungan dengan tingkat optimasi pengendalian persediaan daging babi di masa pandemi COVID-19.

BAB IV SIMPULAN

Bab ini memuat kesimpulan dari hasil analisis sistem persediaan dalam menghitung optimasi pengendalian persediaan Rumah Makan Ulamsari di masa pandemi COVID-19 sebagai bagian penutup karya tulis tugas akhir. Penulis juga membuat simpulan apakah terdapat perbedaan yang signifikan pada perhitungan dibandingkan sebelum terjadinya pandemi COVID-19.