

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan dan perkembangan industri di Indonesia sangatlah pesat. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya perusahaan-perusahaan lokal yang berdiri, dan banyaknya perusahaan asing yang masuk ke Indonesia. Perusahaan lokal yang mulai berdiri saat ini sangat bermacam-macam tetapi yang sangat populer dan banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia adalah perusahaan yang memiliki model bisnis waralaba (*franchise*).

Perkembangan usaha restoran *fast food* yang pesat di Indonesia tak luput dari persaingan antara berbagai merk *fast food*, baik antara *fast food* lokal maupun asing. Persaingan yang semakin ketat ini menyebabkan restoran siap saji (*fast food*) bertahan dan memperluas pangsa pasar yang dimilikinya, antara lain dengan peningkatan mutu pelayanan dan penganekaragaman produk dengan bahan baku yang berkualitas. Untuk itu, sangat penting bagi perusahaan untuk mempertahankan ketersediaan bahan baku secara berkesinambungan.

Produksi merupakan kegiatan inti dari perusahaan. Dalam proses produksinya perusahaan diuntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas sesuai dengan harapan konsumen. Perusahaan mengadakan proses produksi untuk dapat memenuhi permintaan konsumen, maka dalam proses produksi harus ada ketersediaan bahan baku.

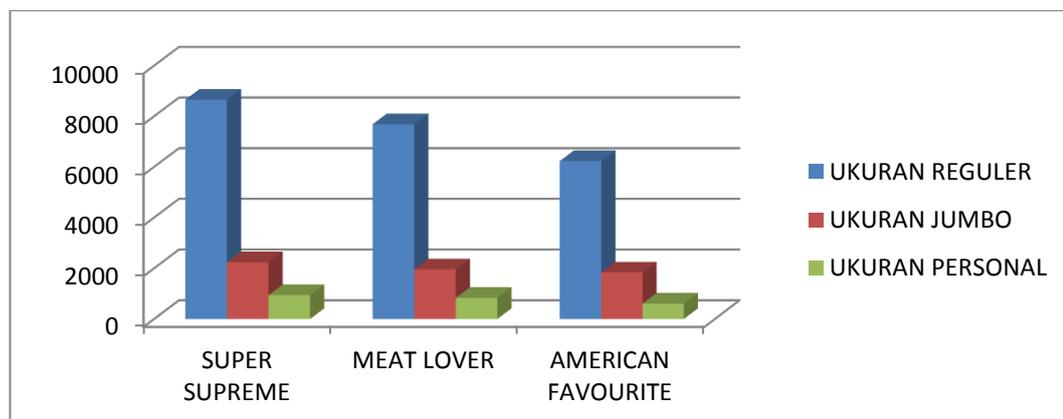
Bahan baku merupakan faktor penentu dan penting bagi kelancaran proses produksi bagi perusahaan yang harus dimanfaatkan secara efektif dan efisien dalam usaha menciptakan keuntungan bagi perusahaan, selain modal dan tenaga kerja. Sehingga setiap perusahaan harus mempunyai persediaan bahan baku yang cukup dalam menunjang kegiatan produksi perusahaan. Apabila pasokan bahan baku kurang maka kegiatan produksi akan terhambat dan sebaliknya jika persediaan bahan baku terlalu banyak juga akan mempengaruhi biaya simpan dan berkurangnya kualitas bahan baku tersebut. Salah satu cara memanfaatkan bahan baku secara efektif dan efisien adalah dengan pengendalian persediaannya.

Pengendalian persediaan merupakan hal penting bagi perusahaan, karena kegiatan ini dapat membantu tercapainya suatu tingkat efisiensi penggunaan uang dalam persediaan. Namun demikian perlu ditegaskan bahwa tidak berarti akan dapat melenyapkan sama sekali resiko yang timbul akibat adanya persediaan yang terlalu besar atau terlalu kecil, melainkan hanya berusaha mengurangi resiko tersebut. Jadi dalam pengendalian persediaan dapat membantu mengurangi terjadinya resiko tersebut menjadi sekecil mungkin. (Rangkuti, 2004 dalam Ihsanuddin, 2015).

PHD (Pizza Hut Delivery) merupakan salah satu restoran yang bergerak di bidang makanan cepat saji (*fast food*) salah satu cabangnya berada di jalan R.A Kartini No 286 Kecamatan Gresik, Kabupaten Gresik, yang produknya antara lain pizza, pasta, chicken dan rice. Dimana perusahaan berkomitmen untuk dapat memenuhi permintaan konsumen dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas dan halal, untuk mengutamakan kepuasan pelanggan. Selama ini perusahaan belum menggunakan metode MRP dalam pengadaan persediaan bahan baku.

Untuk jenis produk pizza di PHD (Pizza Hut Delivery) ada yang kategori signature yaitu super supreme, meat lover, dan american favourite. Dan ada tiga kategori ukuran yaitu reguler, jumbo, dan personal.

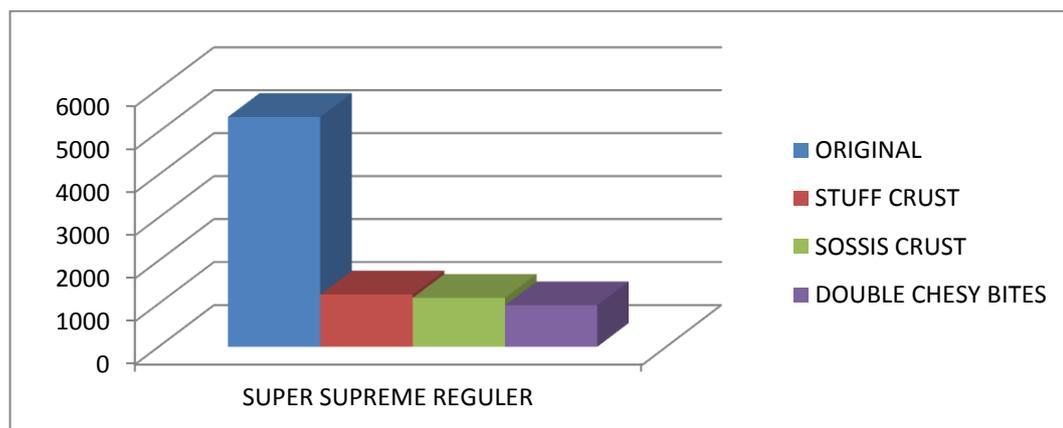
untuk permintaan jenis produk pizza beserta ukurannya . Data dapat dilihat pada gambar 1.1



Sumber : Data PHD Kartini Gresik (Pizza Hut Delivery)

Gambar 1.1 Permintaan Jenis Pizza Beserta Ukurannya Periode Maret 2017 – Februari 2018.

Dari data gambar 1.1 dapat dilihat bahwasanya produk pizza super supreme yang berukuran reguler memiliki permintaan paling tinggi. Didalam jenis produk pizza super supreme yang berukuran reguler sendiri terdapat tanpa variasi pinggiran (*original*) ada juga yang memakai variasi pinggiran yaitu, *stuff crust*, *soosis crust*, dan *double chesy bites*. Untuk permintaan produk pizza super supreme yang berukuran reguler yang tanpa pinggiran (*original*) dan yang memakai variasi pinggiran data dapat dilihat pada gambar 1.2

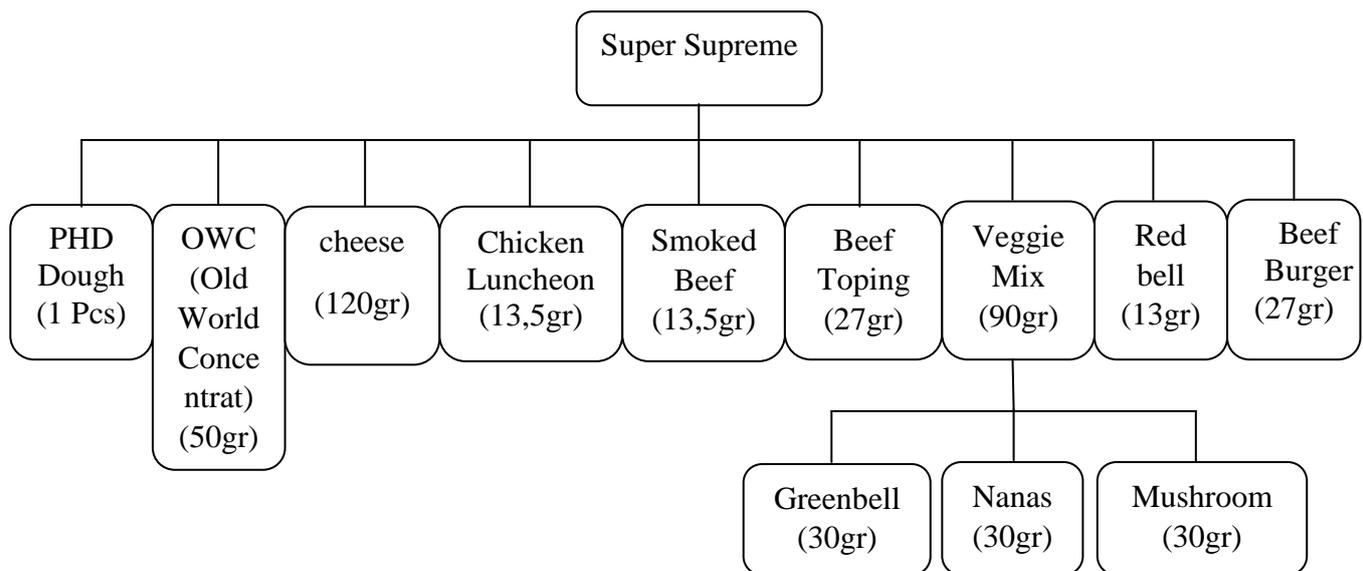


Sumber : Data PHD Kartini Gresik (Pizza Hut Delivery)

Gambar 1.2 Permintaan Pizza Super Supreme Yang Original dan Variasi Pinggiran Periode Maret 2017 – Februari 2018.

Dari data gambar 1.2 dapat dilihat bahwasanya produk pizza super supreme yang berukuran reguler yang original (tanpa pinggiran) memiliki permintaan yang paling tinggi. Sehingga dari data gambar 1.1 dan 1.2 maka peneliti ingin meneliti original pizza super supreme yang berukuran reguler dikarenakan memiliki permintaan yang paling tinggi.

Untuk memproduksi produk original pizza super supreme yang berukuran reguler diperlukan beberapa komponen bahan baku. Untuk struktur bahan baku produk original pizza super supreme yang berukuran reguler dapat dilihat di gambar 1.3



Sumber : Data PHD Kartini Gresik (Pizza Hut Delivery)

Gambar 1.3 Struktur Produk Original Pizza Super Supreme Yang Berukuran Reguler.

Untuk persediaan bahan baku produk original Pizza Super Supreme yang berukuran reguler pihak PHD Kartini Gresik (Pizza Hut Delivery) mengalami kendala, yaitu terdapat stock bahan baku untuk pembuatan produk original super supreme dengan ukuran reguler yang mengalami over stock dan kekurangan stock. Dapat dilihat di tabel 1.1 dan 1.2

Tabel 1.1 Pemakaian Bahan Baku Produk Original Super Supreme Ukuran Reguler

Bulan	Tahun	Bahan Baku Super Supreme / Satuan									
		PHD Dough / Pcs	OWC / Kg	cheese / Kg	chicken luncheon / Kg	smoked beef / Kg	beef topping / Kg	beef burger / Kg	redbell / Kg	veggie mix / Kg	
Maret	2017	368	18	44	5	5	10	10	5	33	
April	2017	488	24	59	7	7	13	13	6	45	
Mei	2017	422	21	51	6	6	11	11	5	39	
Juni	2017	553	28	66	7	7	15	15	7	51	
Juli	2017	497	25	60	7	7	13	13	6	45	
Agustus	2017	432	22	52	6	6	12	12	6	39	
September	2017	456	23	55	6	6	12	12	6	42	
Oktober	2017	422	21	51	6	6	11	11	5	39	
November	2017	457	23	55	6	6	12	12	6	42	
Desember	2017	490	25	59	7	7	13	13	6	45	
Januari	2018	427	21	51	6	6	12	12	6	39	
Febuari	2018	333	17	40	4	4	9	9	4	30	
jumlah		5345	268	643	73	73	143	143	68	489	

Bahan Baku Veggie mix / Satuan		
greenbell / Kg	nanas / Kg	mushroom / Kg
11	11	11
15	15	15
13	13	13
17	17	17
15	15	15
13	13	13
14	14	14
13	13	13
14	14	14
15	15	15
13	13	13
10	10	10
163	163	163

Sumber : Data PHD Kartini Gresik (Pizza Hut Delivery)

Tabel 1.2 Pembelian Bahan Baku Produk Original Super Supreme Ukuran Reguler

Bulan	Tahun	Bahan baku super supreme / satuan									Bahan baku veggie mix / satuan		
		PHD Dough / Pcs	OWC / Kg	cheese / Kg	chicken luncheon / Kg	smoked beef / Kg	beef topping / Kg	beef burger / Kg	redbell / Kg	veggie mix / Kg	greenbell / Kg	nanas / Kg	mushroom / Kg
Maret	2017	368	18	44	5	5	16	16	6	48	16	16	16
April	2017	488	24	59	5	5	16	16	6	48	16	16	16
Mei	2017	422	21	51	5	5	16	16	6	48	16	16	16
Juni	2017	553	28	66	5	5	16	16	6	48	16	16	16
Juli	2017	497	25	60	6	6	16	16	6	48	16	16	16
Agustus	2017	432	22	52	6	6	16	16	6	48	16	16	16
September	2017	456	23	55	6	6	16	16	6	48	16	16	16
Oktober	2017	422	21	51	6	6	16	16	6	48	16	16	16
November	2017	457	23	55	6	6	16	16	6	48	16	16	16
Desember	2017	490	25	59	6	6	16	16	6	48	16	16	16
Januari	2018	427	21	51	6	6	16	16	6	48	16	16	16
Februari	2018	333	17	40	6	6	16	16	6	48	16	16	16
jumlah		5345	268	643	68	68	192	192	72	576	192	192	192

Sumber : Data PHD Kartini Gresik (Pizza Hut Delivery)

Dari data tabel 1.1 dan 1.2 dapat dilihat bahwasanya ada over stock bahan baku dan ada juga kekurangan bahan baku, misalnya pemakaian bahan baku beef topping hanya 143 Kg tetapi pembelian sebanyak 192 Kg sehingga terjadi over stock bahan baku 49 Kg sehingga biaya penyimpanan semakin meningkat yang awalnya Rp 100.000,- bisa menjadi Rp 200.000,- , ada juga yang kekurangan stock misalnya di bahan baku chicken luncheon yaitu pemakaian 73 Kg tetapi pembelian hanya sebanyak 68 Kg sehingga kekurangan stock bahan baku sebanyak 5 Kg. Untuk kekurangan bahan baku produk pizza super supreme yang berukuran reguler, sementara diambilkan dari persediaan bahan baku outlet lain dan segera *urgent order* ke gudang bahan baku *frozen*. Untuk kekurangan stock mengalami peningkatan biaya pesan yang seharusnya bisa pesan satu kali menjadi pesan lebih dari sekali yang awalnya biaya pesan Rp 50.000,- bisa menjadi Rp 150.000,-. Dari data tabel 1.1 dan 1.2 tersebut dapat dilihat bahwasanya ada permasalahan dalam pengendalian persediaan bahan bakunya.

Berdasarkan uraian permasalahan diatas maka perlu dianalisa terhadap perencanaan dan pengendalian persediaan kebutuhan bahan baku produk original pizza super supreme yang berukuran reguler. Untuk itu dalam penelitian ini

digunakan metode MRP (*Material Requirement Planning*) agar dapat optimal dalam pengendalian persediaan bahan bakunya.

Material Requirement Planning (MRP) adalah suatu jenis perencanaan dari penjadwalan kebutuhan material untuk produksi yang dilakukan ketika suatu bahan harus dipesan dari pemasok saat persediaan di tangan habis atau saat produksi dari suatu bahan harus dimulai untuk memenuhi kepuasan pelanggan dengan menggunakan waktu tenggang tertentu (Render dan Heizer 2005 dalam Ihsanuddin, 2015)

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam Penelitian ini adalah sebagai Berikut:

1. Bagaimana menentukan permintaan produk original pizza super supreme yang berukuran reguler dengan menggunakan metode *Forecasting* (peramalan) ?
2. Bagaimana menentukan pesanan bahan baku produk original pizza super supreme yang berukuran reguler dengan menggunakan metode MRP (*Material Requirement Planning*) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian adalah sebagai Berikut:

1. Untuk penentuan permintaan produk original pizza super supreme yang berukuran reguler dengan menggunakan metode *Forecasting* (peramalan).
2. Untuk penentuan rencana pemesanan bahan baku produk original pizza super supreme yang berukuran reguler dengan menggunakan metode MRP (*Material Requirement Planning*).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui permintaan produk original pizza super supreme yang berukuran reguler dengan melihat *error* yang terkecil yang dapat digunakan sebagai Jadwal Induk Produksi.
2. Untuk mengetahui rencana pemesanan bahan baku produk original pizza super supreme yang berukuran reguler yang paling optimal.

1.5 Batasan Masalah

Batasan Masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Data permintaan produk original pizza super supreme yang berukuran reguler pada periode Maret 2016 – Februari 2018.
2. Data jenis pizza yang digunakan hanya kategori signature yaitu, super supreme, meat lover, american favourite.
3. Ruang lingkup yang diteliti sebatas persediaan bahan baku produk original pizza super supreme yang berukuran reguler.
4. Melakukan perhitungan dalam satu tahun kedepan yaitu pada periode Maret 2018 – Februari 2019.
5. Untuk bahan baku PHD *Dough*, OWC (*Old World Concentrate*), dan *Cheese* tidak diperhitungkan karena tidak ada kendala.
6. Bahan baku yang diperhitungkan adalah bahan baku yang terjadi over stock dan under stock yang terdapat pada data pemakaian dan pembelian bahan baku periode Maret 2017 – Februari 2018 yaitu, chicken luncheon, smoked beef, beef topping, beef burger, redbell, greenbell, nanas, dan mushroom.
7. Melakukan perhitungan dengan menggunakan software *minitab 16* untuk *Forecasting* (peramalan), *ms.excel* untuk tabel, dan *POM for windows 3* untuk MRP (*Material Requirement Planning*).

1.6 Asumsi

Asumsi – Asumsi yang di gunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Tidak ada perubahan komposisi produk original pizza super supreme yang berukuran reguler.
2. Bahan baku yang digunakan hanya untuk produk original pizza super supreme yang berukuran reguler.
3. *Lead Time* diketahui pada masing-masing bahan baku.
4. Harga bahan baku tetap tidak ada perubahan.
5. Masa kadaluarsa bahan baku tidak menjadi kendala.

1.7 Sistematika Penulisan

Sistematika Penulisan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang Latar Belakang, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian, Batasan Masalah, Asumsi hingga Sistematika Penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Tinjauan pustaka berisi tentang teori – teori dan konsep yang berhubungan dengan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku, teori – teori yang digunakan adalah teori mengenai *Inventory* (persediaan) dan teori mengenai *Forecasting* (peramalan) yang mendukung dan mendasari metode – metode yang di pakai dalam penelitian ini.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian berisi langkah – langkah penelitian dari awal penelitian / observasi lapangan hingga akhir penelitian / kesimpulan dan saran.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisi tentang pengumpulan data – data yang di butuhkan baik itu berupa data primer maupun data sekunder dan di olah untuk di gunakan dalam pemecahan masalah.

BAB V ANALISIS DAN INTERPRETASI HASIL

Berisi tentang analisa dan interpretasi dari hasil pengolahan data pada bab sebelumnya.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini adalah bab terakhir yang berisi tentang simpulan dan saran dari penelitian ini atau jawaban dari tujuan penelitian.