

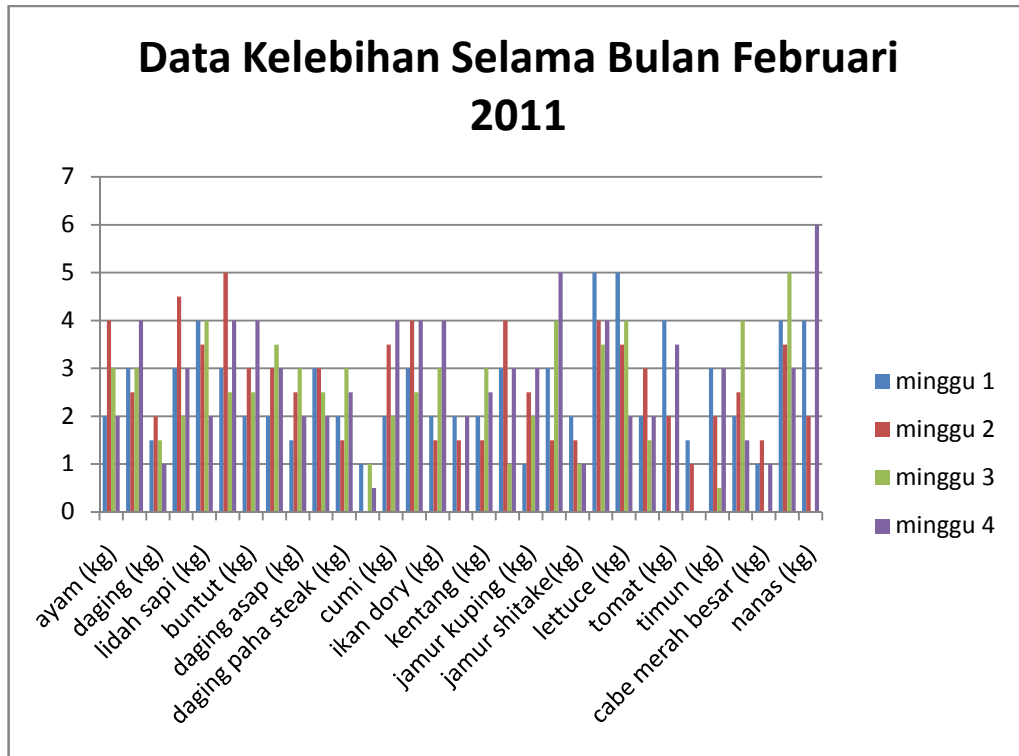
BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Manajemen persediaan merupakan hal yang mendasar dalam sebuah perusahaan, karena mempunyai pengaruh terhadap operasional perusahaan, pemasaran, keuangan dan pelayanan ke pelanggan. Baik perusahaan manufaktur ataupun perusahaan jasa harus berupaya dalam meningkatkan kualitas persediaan barangnya agar dapat memenuhi permintaan kebutuhan konsumen tepat waktu dan jumlahnya sesuai dengan yang diinginkan konsumen (Assauri, 2004). Pada saat ini, perusahaan-perusahaan masih banyak melakukan persediaan tanpa adanya perencanaan yang baik sehingga dapat mempengaruhi total biaya persediaan dan tingkat pelayanan perusahaan tersebut. Manajemen persediaan yang akan dibahas disini lebih difokuskan pada manajemen persediaan bahan baku.

PT. Caterindo Citra Rasa merupakan salah satu perusahaan dari industri jasa (*Hospitality Industry*), yaitu jasa *catering* dimana produk utamanya adalah penjualan makanan dan minuman dengan pelayanan jasa lainnya yang berorientasi pada kepuasan konsumen. PT. Caterindo Citra Rasa memproduksi berbagai macam makanan dan minuman terutama untuk acara-acara besar seperti seminar, peresmian, acara resepsi pernikahan, dan acara-acara besar lainnya. Ada sekitar 120 menu yang diproduksi langsung di dalam perusahaan, maka itu ada banyak bahan baku yang perlu disediakan oleh perusahaan.

Seringkali perusahaan mengalami kelebihan pasokan bahan baku dan produksi makanan yang berlebih, sehingga mengakibatkan kerugian yang dapat dilihat pada Gambar 1.1. Dari gambar tersebut kerugian perusahaan diketahui mencapai 10 juta sampai 12 juta pada bulan Februari 2011.



Gambar 1.1 Data Kelebihan Bahan Baku Februari 2011

Perusahaan sangat memerlukan sistem perencanaan persediaan bahan baku yang baik agar penggunaan bahan baku lebih optimal dan efektif. Sistem persediaan yang ada di perusahaan ini juga belum memperhatikan faktor-faktor, seperti batas kadaluwarsa, dan ruang penyimpanan bahan baku. Jika bahan baku tidak habis terpakai, sisanya akan disimpan di dalam *cooler* sebagai cadangan bila ada kekurangan bahan baku atau yang sudah kadaluwarsa langsung dibuang, sehingga menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

Proses pemesanan bahan baku ke *supplier* dilakukan pada setiap harinya, saat ini perusahaan masih menggunakan perhitungan manual dalam menentukan jumlah pemesanan bahan baku dan penentuan *reorder point* atau titik pemesanan kembali ke *supplier* (Juju, 2010). Begitu juga sistem pemesanan bahan baku yang ada di PT. Caterindo Citra Rasa masih dilakukan secara manual dan belum terkomputerisasi, sedangkan arus pemesanan bahan baku cukup besar. Data bahan baku yang dipesan hanya dicatat dalam selebaran kertas catatan yang ada pada bagian persediaan. Pencatatan dan perhitungan yang masih manual tersebut menyebabkan adanya kesulitan dalam mendapatkan data pemesanan secara cepat

dan tepat. Data kurang cepat karena jika ingin mengetahui jenis dan jumlah bahan baku yang akan dipesan harus dirinci satu persatu. Ketidak tepatan yang terjadi adalah kesalahan pencatatan dan perhitungan pada selebaran data pemesanan yang akan diberikan kepada *supplier*, sedangkan data tersebut semestinya harus akurat pada saat merekap data pemesanan yang berguna dalam pembuatan laporan setiap bulannya. Perusahaan memerlukan sistem informasi dan sebuah database yang akan mempermudah sistem persediaan.

Dengan adanya sistem informasi diharapkan akan dapat membantu perusahaan dalam melakukan pemesanan ke *supplier* dan membantu pengambilan keputusan dalam penentuan besar persediaan serta waktu yang tepat dalam melakukan pembelian persediaan bahan baku. Dengan sistem informasi ini data pesanan bahan baku akan lebih rapi dan pemesanan akan lebih terstruktur sehingga sesuai dengan kebutuhan produksi PT. Caterindo Citra Rasa.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana menentukan jumlah pemesanan yang optimal dan *Reorder Point* (ROP) dengan memperhatikan batas kadaluarsa dan ruang penyimpanan bahan baku pada biaya pemesanan yang minimal?
2. Bagaimana merancang sistem informasi untuk menunjang pengambilan keputusan pemesanan bahan baku di PT Caterindo Citra Rasa?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan masalah-masalah yang telah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal dan *Reorder point* (ROP) dengan memperhatikan batas kadaluarsa dan ruang penyimpanan bahan baku pada biaya pemesanan yang minimal.
2. Dapat merancang sistem informasi untuk menunjang pengambilan keputusan pemesanan bahan baku di PT Caterindo Citra Rasa.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian dan pembahasan terhadap permasalahan yang ada, manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian tugas akhir ini adalah:

1. Memberikan informasi kapan perusahaan harus melakukan *Reorder Point (ROP)* atau titik pemesanan kembali ke *Supplier* dengan memperhatikan faktor *discount*, batas kadaluarsa dan ruang penyimpanan bahan baku sehingga dapat meminimasi ongkos persediaan.
2. PT. Caterindo Citra Rasa dapat menentukan kebijakan dan keputusan yang dapat diambil dalam menentukan sistem persediaan dan pemesanan bahan baku yang didapat dari sebuah perhitungan yang telah terkomputerisasi.
3. Tersedianya data pesanan bahan baku yang terstruktur dalam suatu database karena adanya sistem informasi dari perencanaan persediaan dan pemesanan bahan baku ke *supplier*.

1.5 Ruang Lingkup Permasalahan

Berikut adalah ruang lingkup permasalahan dari penelitian kali ini agar hasil dari penelitian dapat lebih terarah :

1. Data permintaan diasumsikan deterministik, karena dapat ditentukan dari data pemesanan *customer* yang memesan dari satu bulan bahkan satu tahun sebelumnya.
2. Bahan baku yang digunakan dalam penelitian kali ini adalah bahan baku pokok pada setiap menu yang dibuat oleh perusahaan.
3. Diasumsikan tidak ada kenaikan pada harga bahan baku.
4. Diasumsikan tidak ada kenaikan ongkos pesan.
5. Diasumsikan permintaan barang ke *supplier* selalu terpenuhi.
6. Metode yang digunakan pada penelitian kali ini adalah metode Material Requirement Planning (MRP) dengan metode Dynamic Lot Sizing LFL, LUC, Fix Period Requirement dan Fix Order Quantity untuk menentukan besar kuantitas pemesanan yang akan dilakukan.

1.6 Sistematika Penulisan

Penelitian ini diuraikan dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab 1 Pendahuluan

Pada bab ini berisi uraian mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup permasalahan, dan sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Pustaka

Pada bab ini berisi literatur yang *relevan* dengan permasalahan yang diteliti dan hasil-hasil penelitian terdahulu. Selain membahas hubungan antar konsep yang menjadi kajian penelitian.

Bab III Metodologi Penelitian

Pada bab ini dijelaskan langkah-langkah penelitian secara rinci meliputi: tahap merumuskan masalah penelitian, pengumpulan dan pengolahan data, melakukan analisis pengolahan data, dan mengambil kesimpulan dari penelitian yang dilakukan.

Bab IV Pengolahan Data

Pada bab ini berisi pengolahan data untuk menentukan kuantitas pemesanan yang optimal, kapan waktu pemesanan agar tidak terjadi kelebihan stok, serta perancangan awal untuk pembuatan aplikasi.

Bab V Analisis

Pada bab ini berisi analisis terhadap metode yang digunakan untuk melakukan penelitian ini, proses perhitungan yang dilakukan, dan hasil dari perhitungan yang telah dilakukan. Selain itu menganalisis hasil pembuatan aplikasi perhitungan persediaan yang dibuat, kemudian hasil perhitungan dari aplikasi tersebut disesuaikan dengan hasil perhitungan yang dilakukan.

Bab VI Kesimpulan dan Saran

Pada bab ini akan diberikan kesimpulan berdasarkan pada tujuan penelitian ini dengan disesuaikan hasil pada pengolahan data. Setelah itu, diberikan saran bagi penelitian selanjutnya mengenai permasalahan ini.