

BAB I. PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Terdapat faktor penting dan utama yang dapat mendukung kesuksesan dari proses produksi di sebuah industri, yaitu pengadaan bahan baku. Menurut John E.Biegel (1992:56) pengadaan merupakan kegiatan membeli bahan kebutuhan dengan pertimbangan kualitas yang layak dan baik serta menyanggupi penyerahannya tepat waktu sesuai jadwal yang ada. Adapun bahan baku merupakan suatu komponen yang digunakan oleh perusahaan sebagai bahan dasar dalam membuat suatu barang jadi melalui proses tertentu (Harsono:2006). Sehingga pengadaan bahan baku akan berpaku pada kegiatan dalam proses memperoleh barang dari supplier, yang mana hal tersebut terdiri atas kegiatan pembelian dan logistik seperti transportasi, barang masuk dan penyimpanan bahan baku sebelum diolah (Wibowati, 2017).

Proses pengadaan bahan baku dilakukan guna melengkapi proses produksi dan mencapai tujuan. Adapun menurut Martono (2015) tujuan dari pengadaan bahan baku, yaitu pertama untuk mendapatkan barang dari supplier dengan ketetapan harga, jumlah dan kualitas yang baik. Kedua, perusahaan dapat memperoleh pelayanan yang baik dari supplier sehingga proses produksi dapat terjamin dan lancar. Ketiga, dapat mencari dan menetapkan supplier terbaik dalam memenuhi kebutuhan bahan baku. Keempat, dapat terlaksananya negosiasi biaya yang menguntungkan dalam kegiatan pengadaan. Terakhir, perusahaan dapat mengantisipasi apabila terjadinya kelangkaan dan kenaikan harga di kemudian hari. Sehingga dapat disimpulkan pengadaan bahan baku dilakukan agar perusahaan memperoleh efisiensi operasi dari setiap perputaran dan penyimpanan bahan baku.

Melihat dari alur yang perlu dilalui, proses pengadaan bahan baku ini merupakan kegiatan yang cukup kompleks dikarenakan adanya banyak pertimbangan yang perlu diperhatikan mulai dari segi kebutuhan, kualitas, kuantitas, waktu dan harga. Dalam proses pengadaan bahan baku yang baik meliputi beberapa tahapan yaitu (Siahaya, 2016):

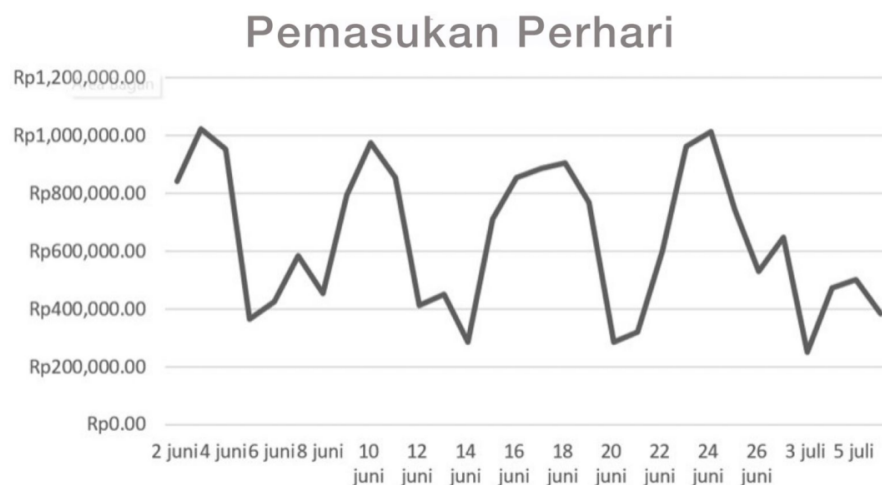


Gambar I. 1 Alur Pengadaan Bahan Baku

Tahapan dari proses pengadaan bahan baku ini perlu diperhatikan dan diterapkan karena tercukupinya bahan baku akan mempengaruhi kelancaran dari proses produksi hingga pada akhirnya dapat mencapai keuntungan.

Keberadaan industri makanan sangat menyebar luas, dimana makanan memiliki potensi bagi kesejahteraan masyarakat dan berbagai aspek, tidak

terkecuali terhadap pengembangan kawasan wisata. Kawasan wisata merupakan suatu tempat yang dikelola dengan kelengkapan pelayanan dan fasilitas, seperti untuk rekreasi dan penambahan pengalaman (Inskeep, 1991:77). Berdasarkan penelitian kawasan wisata memiliki hubungan yang erat dengan industri makanan (restoran), dimana 50% dari pendapatan sebuah restoran dapat berasal dari wisatawan (Graziani, 2003). Yang mana dapat dikatakan bahwa terdapat hubungan simbiosis yang menguntungkan antara kawasan wisata dengan makanan (restoran). Adanya restoran pada kawasan wisata dapat menjadi penarik perhatian dan pendorong bagi wisatawan untuk berkunjung.



Gambar I. 2 Grafik Pemasukan Perhari Restoran

Berdasarkan data pemasukan dari restoran tempat penelitian dan hasil wawancara dengan pemilik restoran. Hubungan antara Kawasan wisata dengan restoran sangatlah saling menguntungkan. Pada grafik dapat dilihat pemasukan restoran berbanding lurus dengan ramainya pengunjung di kawasan wisata tersebut. Hasil dari wawancara yang dilakukan pemilik restoran tempat penelitian mengatakan “Kawasan wisata sangat berdampak besar terhadap pemasukan restoran. Lalu, dengan adanya project pemerintah untuk terus mengembangkan wisata dan di tambah terkadang ada kegiatan-kegiatan keagamaan musik atau pun lomba diadakan juga disini, maka pengunjung dari luar kota pun terus membanyak apa lagi di hari-hari *weekend*, jadi dampaknya sangatlah”.

Restoran merupakan salah satu sarana penyelenggaraan industri jasa makanan atau melalui bagian dari usaha akomodasi wisata yang berperan dalam memenuhi kebutuhan wisatawan atau pelanggan. Restoran adalah suatu tempat yang menyediakan jasa makanan dan minuman, artinya suatu tempat tergolong restoran apabila dalam pelayanan tersebut terjadi proses penyediaan menu makanan serta pelayanan kepada pengunjung atau konsumen yang masuk (Subakti, 2014). Jenis restoran dibagi menjadi 3 kelompok (Kurian & Muzumbar, 2017) yaitu, *Fast food*, *Casual dining* dan yang terakhir *Fine dining* (Kurian & Muzumbar, 2017). Restoran yang menjadi penelitian peneliti ini termasuk kedalam kelompok *Casual dining*. Untuk besar dan kecilnya restoran dapat dilihat dari struktur organisasinya. Restoran besar memiliki struktur organisasi sebagai berikut: *Restaurant Manager, Head Waiter, Assistant Headwaiter, Captain, Assistant Captain, Wine Butler, Hostess, Waiter, Busboy*. Selanjutnya, restoran menengah memiliki struktur organisasi sebagai berikut: *Headwaiter, Assistant Headwaiter, Captain, Waiter*. Yang terakhir, restoran kecil memiliki struktur organisasi sebagai berikut: *Supervisor* dan *waiter*.

Restoran yang diteliti ini merupakan sebuah bisnis yang berjalan dalam bidang kuliner atau dapat disebut restoran. Restoran merupakan sebuah tempat usaha yang menawarkan jasa dalam menyediakan makanan dan minuman yang dijalankan secara komersil. Dimana tujuan dari operasional sebuah restoran adalah untuk mendapatkan keuntungan dan kepuasan pelanggan. Restoran berdiri sejak tahun 2020 di Jl. Suryagandamana No.12, Kotabaru Tengah, Kec. Pulau Laut Utara, Kab. Kotabaru, Kalimantan Selatan 72113 (SIWALK Siring Laut). Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik restoran, pada Kawasan wisata ini terdapat 17 restoran. Diantaranya 15 restoran yang hampir menyerupai dengan restoran tempat penelitian, 1 restoran berfokus pada kopi dan *burger*, dan 1 lagi berfokus kepada sate. Restoran ini juga termasuk kedalam restoran kecil dikarenakan masih kecil dan masih sedikitnya struktur organisasi yang ada di dalamnya.

Proses pengadaan bahan baku dari Restoran ini sendiri dilakukan sebanyak 4-6 kali. Pada proses pengadaan bahan baku yang dilakukan oleh restoran bahan

baku didapatkan dari pasar tradisional, dikarenakan harga yang ditawarkan pada tradisional cenderung lebih murah dengan kualitas yang pastinya baik. Adapun juga restoran mencari beberapa bahan baku pada supermarket, dikarenakan pilihan yang ditawarkan lebih beragam sehingga memudahkan untuk pertimbangan *budget* dan kualitas Untuk proses pengadaan bahan baku yang dilakukan di restoran dimulai dari karyawan melakukan pembelian terhadap bahan baku yang dibutuhkan, lalu setelah melakukan pembelian. Berikutnya, setelah mendapatkan bahan baku yang dibutuhkan karyawan Restoran membawa bahan baku ke perusahaan. Bahan baku yang sudah didapatkan tersebut biasanya ada Sebagian yang langsung diolah dan ada juga yang akan disimpan pada ruang penyimpanan yang dimiliki oleh Restoran. Terakhir yaitu perusahaan melakukan proses pengolahan dari bahan baku yang sudah ada.

Proses pengadaan bahan baku yang dilakukan oleh restoran masih banyak kegiatan mendasar yang belum dilakukan. Diantaranya tidak ada proses *controlling* dan *monitoring* yang dilakukan oleh Restoran pada saat proses pengadaan bahan baku. Yang mana beberapa alur tersebut merupakan hal penting dan mendasar yang seharusnya dilakukan oleh Restoran. Hal tersebut dilakukan untuk mengurangi masalah-masalah yang dapat merugikan serta membantu meningkatkan kualitas dari Restoran. Dampak dari banyaknya kegiatan mendasar yang dilakukan hal ini mengakibatkan beberapa banyak dari stok bahan baku yang ada menjadi terbuang. Adapun berikut data dari bahan baku yang terbuang tersebut:

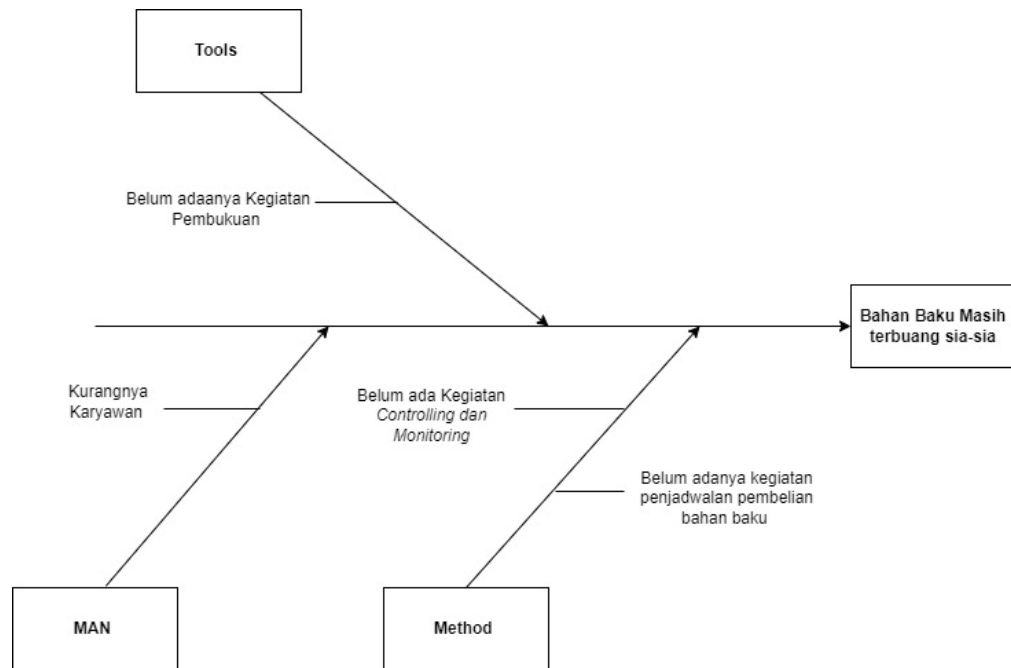
Tabel I. 1 Tabel Bahan Baku yang Terbuang

Bahan baku yang terbuang Bulan Juni	
Bahan Baku	Jumlah
Cabai	2 Kg
Tahu	8-14 Pcs
Tempe	5 Pcs
Kangkung	18 Ikat
Ikan	7-10 Ekor
Kepiting	1,5-2 Kg

Timun	3 Kg
-------	------

Banyaknya bahan baku yang terbuang pada restoran membuat hal ini dapat mempengaruhi pengeluaran dari Restoran hingga menyebabkan pembengkakan pada *budget* yang dimiliki. Sehingga dapat dikatakan Restoran akan mengalami kerugian atas bahan baku yang terbuang tersebut. Untuk mengatasi masalah proses pengadaan bahan baku tersebut, akan dilakukan perbaikan menggunakan metode *Business Proses Improvement*. Penerapan dari metode BPI ini dapat membantu Restoran untuk mengoptimalkan proses pengadaan bahan baku, seperti penyederhanaan proses, mengoptimalkan asset yang ada dengan baik dan sebagainya (Harrington, 1991).

Peneliti melakukan perancangan terhadap solusi maupun alternatif dari alur proses pengadaan bahan baku yang nantinya akan berguna bagi Restoran. Berdasarkan pengidentifikasian permasalahan yang didapat pada perusahaan, peneliti menggunakan Diagram *Fishbone* guna dapat mengidentifikasi akar dari penyebab pemasalahan yang ada pada perusahaan. Adapun hal lain yang didapatkan dari penggunaan Diagram *Fishbone*, yaitu mendapatkan usulan maupun ide-ide yang nantinya dapat digunakan untuk memberikan solusi pada permasalahan yang ada. Berikut merupakan hasil dari Diagram *Fishbone* pada Restoran.



Gambar I. 3 Diagram *Fishbone*

I.2. Alternatif Solusi

Pada pengidentifikasi masalah yang ada, dapat ditentukan beberapa alternatif solusi untuk penelitian ini.

Tabel I. 2 Tabel Alternatif Solusi

No	Permasalahan	Solusi
1	Alur kerja yang masih belum baik dan terorganisir	Pembuatan alur kerja yang baik dan efektif
2	Kurangnya kegiatan <i>monitoring</i> dan <i>controlling</i>	Penambahan kegiatan <i>monitoring</i> dan <i>controlling</i> pada proses pemasukan bahan baku
3	Masih banyak bahan baku yang terbangun sia-sia	Perbaikan pengaturan proses pengadaan bahan baku

I.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada di atas, maka penulis mendapatkan rumusan masalah dari penelitian ini yaitu:

- a. Apa saja hal yang akan dilakukan dalam melakukan perbaikan pengadaan bahan baku di Restoran agar kinerja menjadi lebih efisien dan tidak ada bahan baku yang terbuang sia-sia ?
- b. Bagaimana usulan perancangan perbaikan proses pengadaan bahan baku di Restoran?

I.4. Tujuan Penelitian

Berdasarkan yang ada pada perumusan masalah di atas, penulis mendapatkan tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu:

- a. Menetapkan apa saja usulan rancangan yang diperlukan dalam melakukan perbaikan proses pengadaan bahan baku di Restoran.
- b. Melakukan perancangan perbaikan proses pengadaan bahan baku di Restoran.

I.5. Manfaat Perancangan

Manfaat yang ada dari penelitian ini yaitu:

- a. Bagi perusahaan yaitu dapat memberikan masukan terhadap proses pemasukan bahan baku yang baik dan efisien. Sehingga bisa meminimalkan bahan baku yang terbuang maupun pengoptimalan *budget* pada perusahaan.
- b. Bagi penulis yaitu agar penulis dapat mengaplikasikan ilmu Teknik Industri yang telah didapatkan selama perkuliahan.
- c. Bagi pembaca yaitu dapat menambah wawasan yang ada mengenai proses bisnis dan bisa dijadikan untuk contoh penelitian yang akan datang.

I.6. Batasan masalah

Adanya Batasan dan asumsi yang ada pada penelitian ini yaitu:

1. Penelitian kali ini hanya berfokus untuk melakukan perbaikan dan membahas proses bisnis pengadaan bahan baku di Restoran.

2. Penelitian yang dilakukan hanya sampai pada tahap melakukan usulan perancangan proses bisnis pengadaan bahan baku tidak lanjut kepada tahap pengimplementasian.

I.7. Sistematika Penulisan

Penelitian ini memiliki sistematika penulisan sebagai berikut.

Bab I Pendahuluan

Pada bab ini penulis melakukan pembahasan mengenai latar belakang dari permasalahan yang ingin diangkat. Dalam melaksanakan kegiatan identifikasi permasalahan yang ada, penulis menggunakan alat bantuan berupa *fishbone diagram*. Setelah itu penulis melakukan pembuatan rumusan masalah yang pada nantinya permasalahan yang ada akan menjadi pembahasan dalam penelitian ini. Selanjutnya ada juga tujuan dari tugas akhir yang akan menjadi keluaran hasil dari penelitian yang dilakukan, manfaat tugas akhir yang ditujukan untuk perusahaan, penulis dan pembaca serta terdapat sistematika penulisan sebagai arahan untuk bab selanjutnya.

Bab II Tinjauan Pustaka

Pada bab Tinjauan Pustaka ini penulis melakukan pembahasan mengenai perbandingan metode yang akan digunakan dalam penelitian ini. Metode yang akan diambil oleh penulis lalu literatur yang berkaitan yang dipakai dalam penelitian. Pada bab ini juga penulis bukan hanya perbandingan metode, tetapi penulis juga akan membahas hal apa saja yang ada dalam pemilihan teori lain yang mana dapat membantu pada realisasi metode yang sudah dipilih

Bab III Sistematika Penyelesaian Masalah

Pada bab Sistematika penyelesaian masalah ini penulis melakukan pembahasan serta melakukan identifikasi terhadap system yang telah terintegrasi, dari pada itu juga terdapat sistematika perancangan dalam pembentukan diagram alur. Pada bab ini juga berisi tentang Batasan serta asumsi pada penelitian dan juga *Timeline* dalam menyelesaikan penelitian.

Bab IV Perancangan Sistem Terintegrasi

Pada bab ini, penulis membahas tentang identifikasi sistem terintegrasi, beserta perencanaan sistem dalam bentuk flowchart. Selain itu, ada juga batasan dan asumsi tentang penelitian dan waktu untuk menyelesaikan penelitian.

Bab V Validasi dan Evaluasi Hasil Rancangan

Pada bab ini penulis menyajikan hasil desain, wawasan, analisis dan pengolahan data. Selain itu, bab ini juga mencakup validasi atau verifikasi hasil penyelesaian. Secara umum, hasil penyelesaian pekerjaan dan pertimbangan tentang tujuan tesis dibahas secara rinci dalam bab ini.

Bab VI Kesimpulan

Pada bab kesimpulan ini, penulis melakukan tahap penarik kesimpulan lalu memberikan saran yang mana hal tersebut merupakan tahap akhir yang dilakukan pada penelitian ini. Kesimpulan yang ada diambil secara menyeluruh yang ada pada penelitian ini. Pada bab ini kesimpulan dan saran yang diambil dapat disesuaikan dengan rumusan masalah dan tujuan dari penelitian ini.