

**ANALISIS DAN USULAN PENERAPAN
MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PADA KAFE KADAKA CAFETERIA BANDUNG**

Cherry



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen

**Oleh:
Riadi Taufiq Ismail
2012120186**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA MANAJEMEN
Terakreditasi oleh
BAN-PT No. 2011/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2020**

**THE ANALYSIS AND RECOMMENDATION OF
RAW MATERIAL INVENTORY MANAGEMENT
AT KADAKA CAFETERIA KAFE BANDUNG**

Cherry



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted to complete part of the requirements
for Bachelor's Degree of Management

By:
Riadi Taufiq Ismail
2012120186

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
PROGRAM IN MANAGEMENT
Accredited by BAN-PT
No. 2011/SK/BAN-PT/Akred/S/VII/2018
BANDUNG
2020

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM SARJANA MANAJEMEN**



PERSETUJUAN SKRIPSI

**ANALISIS DAN USULAN PENERAPAN MANAJEMEN
PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA KAFE KADAKA CAFETERIA
BANDUNG**

Oleh:

Riadi Taufiq Ismail

2012120186

Bandung, 11 Januari 2020

Ketua Program Sarjana Manajemen,

Dr. Istiharini, S.E., M.M.

Pembimbing Skripsi,

Dr. Maria Merry Marianti, Dra., M.Si.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Riadi Taufiq Ismail
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 24 Mei 1993
NPM : 2012120186
Program Studi : Sarjana Manajemen
Jenis Naskah : Skripsi

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

ANALISIS DAN USULAN PENERAPAN MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA KAFE KADAKA CAFETERIA BANDUNG

Yang telah diselesaikan dibawah bimbingan:

Dr. Maria Merry Marianti, Dra., M.Si.

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apa pun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai.
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut, plagiat (*Plagiarism*) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak keserjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan oleh pihak manapun. Bandung,

Pasal 25 Ayat (2) UU No.20 Tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.

Pasal 70 Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam

Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana perkara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Dinyatakan , 28 Desember 2019

Pembuat pernyataan:



Riadi Taufiq Ismail

ABSTRAK

Perkembangan Industri di Indonesia, terutama bisnis kuliner telah berkembang semakin pesat, menurut Badan Pusat Statistik (BPS) melaporkan bahwa Industri Makanan dan Minuman memberikan kontribusi yang cukup besar pada pertumbuhan ekonomi di Indonesia selama tahun 2017, yaitu sebesar 9,23%.

Bisnis kafe sudah mulai marak di Kota Bandung, oleh karena itu banyak faktor yang menentukan keberhasilan sebuah kafe dikarenakan ramainya persaingan di bisnis ini, terlebih Kota Bandung merupakan sebagai salah satu kota destinasi pariwisata yang cukup diminati oleh wisatawan. Salah satu faktor yang mampu membuat kafe dapat bersaing adalah manajemen persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku perlu dikelola dengan baik dalam hal kuantitas dan kualitasnya. Bahan baku harus merupakan bahan yang standar agar kualitas produk akhirnya tetap. Bahan baku harus disimpan di tempat yang sesuai dengan rekomendasi, untuk menjaga agar kualitas bahan baku tersebut tetap baik sampai waktu ia digunakan. Kualitas bahan baku juga perlu diperhatikan, agar barang tidak disimpan terlalu lama.

Penelitian ini akan meneliti bahan baku minuman kopi, dikarenakan selama 3 bulan terakhir kategori minuman kopi memberikan kontribusi tertinggi dibandingkan dengan kategori yang lain. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan Kafe *Kadaka Cafeteria*, untuk mengetahui jumlah pesanan dan biaya persediaan bahan baku minuman kopi dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*).

Penulis memberikan 3 alternatif frekuensi untuk 1 kali pemesanan yaitu, alternatif pertama adalah 1 minggu untuk 1 kali pesan, alternatif kedua adalah 2 minggu untuk 1 kali pesan, dan alternatif ketiga adalah 4 minggu untuk 1 kali pesan.

Hasil yang didapatkan dari penelitian ini adalah untuk bahan baku dengan tingkat permintaan cukup tinggi seperti *Beans Blend*, *Origin Beans*, *Fresh Milk*, Air mineral, dan Susu Kental Manis direkomendasikan untuk memakai alternatif pemesanan yang pertama yaitu 1 minggu untuk 1 kali pesan. Untuk bahan baku dengan tingkat permintaan yang cukup rendah seperti *Robusta*, *Vanilla Syrup*, *Caramel Syrup*, dan coklat bubuk direkomendasikan untuk memakai alternatif yang ketiga yaitu 4 minggu untuk 1 kali pesan.

Kata kunci: Kafe, manajemen persediaan, bahan baku, EOQ

ABSTRACT

The development of industry in Indonesia, especially the culinary business, has been growing more rapidly, according to the Central Statistics Agency (BPS) reporting that the Food and Beverage Industry made a significant contribution to economic growth in Indonesia during 2017, amounting to 9.23%.

The cafe business has started to bloom in Bandung, therefore many factors began to determine the success of a cafe because of the though rivarly in this business, especially in the Bandung is a tourist destination city that is quite attractive to tourism. One factor that can make a competitive is the management of raw material inventory. Inventory influences the circulation of cafe's cash flow.

This research will examine the raw material of coffee drinks, because for the last 3 months the coffee beverage category gave the highest contribution compared to other categories.. The purpose of this study was to determine the raw material inventory control of coffee carried Kadaka Cafeteria and to determine the number of orders dand the cost of raw material supplies of coffee drinks on Kadaka Cafeteria by the method of EOQ (Economic Order Quantity).

The author gives 3 alternative frequencies for 1-time ordering raw materials. The first alternative is 1 week for 1 order, the second alternative is 2 weeks for 1 order, and the third alternative is 4 weeks for 1 order.

The results from this study are for raw materials with a high level of demand such as Beans Blend, Origin Beans, Fresh Milk, Mineral Water, and Sweetened Condensed Milk, it is recommended to use the first alternative which is 1 week for 1 order. For raw materials with a fairly low level of demand such as Robusta, Vanilla Syrup, Caramel Syrup, and cocoa powder it is recommended to use a third alternative which is 4 weeks for 1 order.

Keywords: Cafe, inventory management, raw materials, Economic Order Quantity

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan anugerah-Nya penulis dapat berhasil menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul "Analisis dan Penerapan Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Kafe Kadaka Cafeteria Bandung". Skripsi ini ditujukan untuk memenuhi sebagian dari syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.

Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, bimbingan, dan doa dari berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung, baik bersifat moral dan materiil. Oleh karena itu, penulis hendak menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu An An Diana, Bapak Agus Supriatna dan Saudara Riana Siti Zahra selaku keluarga penulis yang selalu mendukung dalam segala hal, khususnya dalam melakukan seluruh kegiatan studi serta dalam pengerjaan skripsi ini, baik memberikan dukungan moral maupun materiil. Sehingga, penulis dapat menyelesaikan studi hingga berakhir dengan lancar.
2. Dr. Maria Merry Marianti, Dra., M.Si., selaku dosen pembimbing yang dengan sabar selalu membantu dan memberikan ilmu, arahan, masukan berupa kritik maupun saran kepada penulis. Serta, selalu memberikan motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini dengan cepat dan tepat waktu.
3. Dr. Budiana Gomulia Dra., M.Si., yang penulis hormati selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
4. Dr. Istiharini, S.E., M.M., selaku Kepala Program Studi Sarjana Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
5. Saudara Rafdi Pranata, Adnan Prasetyo, dan Ignatius Bryan, sebagai teman dekat penulis yang menemani selama proses penulisan skripsi ini dibuat.
6. Teman-teman selama proses perkuliahan penulis terutama kepada saudara Rizal Malik, Puja Mahadika, Ahmad Karim, Haidar Novaldi, Selly Risamasu, Kharisma Juliani, Anugerah Prana, Bimo Satria, Iqbal Tubagus, Muhammad Zulyadri, Raisa, Nugraha Rachmanaputra, Yuri Agustiandan lainnya yang tidak disebutkan satu persatu
7. Seluruh dosen pengajar, staf tata usaha, staf di perpustakaan, staf di laboratorium komputer, dan juga seluruh pekarya yang berada di Fakultas

Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung, yang telah banyak membantu penulis selama proses pembelajaran di kampus.

Bandung, 20 Desember 2019

Riadi Taufiq

DAFTAR ISI

ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	iv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian	6
1.5 Kerangka Pemikiran	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Persediaan	9
2.2 Jenis – Jenis Persediaan	10
2.3 Manfaat Persediaan	10
2.4 Biaya Persediaan	12
2.5 Manajemen Persediaan	14
2.6 Peran Manajemen Persediaan	14
2.7 Model Kuantitas Pesanan Ekonomis	15
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	17
3.1 Metode Penelitian	17
3.1.1 Teknik Pengumpulan Data	17
3.1.2 Jenis dan Sumber Data	20
3.1.3 Langkah Penelitian	20
3.2 Objek Penelitian	21
3.2.1 Jumlah dan Jenis Tenaga Kerja	21
3.2.2 Waktu Kerja	22
3.2.3 Struktur Organisasi	22
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	24
4.1 Kebutuhan Bahan Baku Minuman Kopi Tahun 2019	24
4.1.2 Besarnya Penjualan Minuman Kopi	24
4.1.3 Besarnya Kebutuhan Bahan Baku Minuman Kopi	25
4.1.4 Biaya Persediaan yang Relevan	26
1. Biaya Pemesanan (<i>Ordering Cost</i>)	26
2. Biaya Penyimpanan (<i>Holding Cost</i>)	27
4.2 Perhitungan Besarnya <i>Total Inventory Cost</i> Menggunakan Metode EOQ (<i>Economic Order Quantity</i>)	27

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Kesimpulan	32
5.2 Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Bagan Struktur Organisasi Kafe Kadaka Cafeteria.....	23
---	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1.2 Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Kota Bandung	1
Tabel 4.1 Data Penjualan Minuman Kopi Agustus-Oktober 2019.....	24
Tabel 4.2 Perkiraan Permintaan Bahan Baku Selama Tahun 2019	26
Tabel 4.3 Perkiraan Permintaan Bahan Baku Selama Tahun 2019	26
Tabel 4.4 Pemesanan Bahan Baku Dilakukan 1 Minggu 1 Kali.....	28
Tabel 4.5 Pemesanan Bahan Baku Dilakukan 2 Minggu 1 Kali.....	29
Tabel 4.6 Pemesanan Bahan Baku Dilakukan 4 Minggu 1 Kali.....	29
Tabel 4.7Daftar Bahan Baku yang Dipesan 1 Minggu 1 Kali	30
Tabel 4.8Daftar Bahan Baku yang Dipesan 4 Minggu 1 Kali	30
Tabel 4.9Biaya Persediaan Bahan Baku Minuman Kopi.....	31

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Perkembangan Industri di Indonesia, terutama bisnis kuliner telah berkembang semakin pesat. Perusahaan harus mampu memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen. Laju pertumbuhan ekonomi serta perubahan teknologi dan arus informasinya pun semakin cepat. Hal ini menjadi salah satu faktor pendorong terciptanya persaingan ketat di dalam dunia bisnis. Pasar yang semakin dinamis, mengharuskan para pelaku bisnis untuk secara terus-menerus berinovasi dan berinovasi dalam mempertahankan para pelanggannya. Barang dan jasa yang ditawarkan saat ini semakin beragam dikarenakan persaingan yang semakin ketat. Hal ini memicu persaingan antar produsen untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen serta memberikan kepuasan kepada pelanggan dengan maksimal.

Jawa Barat, khususnya Kota Bandung, menjadi salah satu kota yang memiliki daya tarik yang cukup tinggi dalam bidang pariwisata dan kuliner. Hal ini dibuktikan dengan pernyataan bahwa Bandung terpilih sebagai destinasi wisata favorit di kawasan ASEAN dan peringkat ke-4 di kawasan Asia setelah Bangkok, Seoul, dan Mumbai (cnnindonesia.com, 2015). Selain banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung, Kota Bandung sendiri memiliki jumlah penduduk yang cukup banyak yang dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1
Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan di Kota Bandung

Tahun	Jumlah Penduduk	Laju Pertumbuhan Penduduk per Tahun
2011	2 429 176	0,71
2012	2 444 617	0,64
2013	2 458 503	0,57
2014	2 470 802	0,50
2015	2 481 469	0,43
2016	2 490 622	0,37

Sumber : Badan Pusat Statistik Kota Bandung, 2018

Pada tabel 1.1 dapat dilihat bahwa jumlah pertumbuhan penduduk Kota Bandung dari tahun ke tahun semakin meningkat. Dengan meningkatnya jumlah penduduk dan wisatawan di Kota Bandung, membuat peluang yang cukup besar bagi pengusaha kuliner untuk turut berkompetisi dalam menjaring konsumen di Indonesia khususnya kota Bandung.

Kota Bandung sebagai salah satu kota tujuan wisata, memiliki berbagai daya tarik yang ditawarkan, salah satunya adalah wisata kuliner. "Bandung bersama empat kota/daerah lainnya yakni Yogyakarta, Solo, Semarang, dan Bali, ditetapkan sebagai destinasi wisata kuliner Indonesia oleh Kementerian Pariwisata." (Widianto, 2015), hal tersebut terlihat dari semakin maraknya industri kuliner di Bandung yang tidak pernah sepi dari pengunjung dan bermunculannya banyak *café* baru di Bandung.

Café berasal dari bahasa Prancis, secara harfiah *café* adalah minuman (kopi), tetapi kemudian menjadi tempat dimana seseorang bisa minum-minum, tidak hanya minuman kopi tetapi juga yang lainnya dan juga makanan. *Café* merupakan usaha jasa makanan dan minuman, hal ini dijelaskan pada UU 10/2009 yang menyebutkan bahwa, "bahwa yang dimaksud dengan usaha jasa makanan dan minuman adalah usaha jasa penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan dan dapat berupa restoran, *café*, jasa boga, dan bar/kedai minum". Peraturan Menteri Kebudayaan dan Pariwisata Nomor PM.87/HK.501/MKP2010 tentang cara pendaftaran usaha jasa makanan dan minuman, memberikan definisi bahwa restoran dan *café* adalah usaha penyedia makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, dan/atau penyajiannya, didalam satu tempat yang tidak berpindah-pindah.

Kafe merupakan salah satu tempat yang ramai dan banyak dinikmati masyarakat untuk tempat bersantai dan berkumpul bersama keluarga atau kolega. Saat ini ada lebih dari 10.000 kafe di Indonesia yang diprediksi masih akan terus bertumbuh, pada tahun 2013-2018 total pendapatan dari sektor kafe diperkirakan meningkat dari USD 3,4 miliar menjadi USD 4,16 miliar (merdeka.com, 2016). Dengan maraknya industri kafe di Indonesia, khususnya Kota Bandung akan menimbulkan persaingan yang cukup ketat satu sama lain. Tantangan persaingan ini diatasi dengan berbagai cara, mulai dari strategi

pemasaran, variasi produk, konsep kafe yang unik, kualitas pelayanan, bahkan harga jual produk.

Tantangan yang dialami oleh hampir semua perusahaan di industri restoran dan kafe ini tidak hanya mengenai persaingan, tetapi juga mengenai masalah manajemen (pengelolaan) internal agar perusahaan dapat efektif dan efisien seperti manajemen persediaan bahan baku. Bahan baku mempunyai andil besar dalam menentukan ketersediaan dan kualitas makanan dan minuman. Bila bahan baku kualitasnya buruk maka kualitas produk yang dihasilkan buruk, dan juga sebaliknya.

Persediaan bahan baku perlu dikelola dengan baik dalam hal kuantitas dan kualitasnya. Bahan baku harus merupakan bahan yang standar agar kualitas produk akhirnya tetap. Bahan baku harus disimpan di tempat yang sesuai dengan rekomendasi, untuk menjaga agar kualitas bahan baku tersebut tetap baik sampai waktu ia digunakan. Kualitas bahan baku juga perlu diperhatikan, agar barang tidak disimpan terlalu lama. Bahan baku perlu dibeli sesuai dengan yang dibutuhkan agar pelanggan uang ingin membeli produk tidak kecewa.

Manajemen persediaan didefinisikan sebagai ilmu dan seni dalam menjaga persediaan yang dimiliki perusahaan agar berada pada tingkat yang “cukup”, artinya tidak berlebih maupun kurang untuk memenuhi permintaan (Heizer, Render & Munson, 2017:528). Definisi lain tentang manajemen persediaan dikemukakan dalam kutipan berikut:

“Manajemen persediaan merupakan kegiatan menentukan tingkat dan komposisi persediaan. Kegiatan tersebut akan membantu perusahaan dalam melindungi kelancaran produksi penjualan serta kebutuhan-kebutuhan pembelanjaan perusahaan dengan efektif dan efisien.” (Manullang, seperti dikutip oleh (Hidayah, 2016:131)

Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa manajemen persediaan adalah suatu kegiatan mengelola persediaan yang dimiliki perusahaan, dengan tujuan untuk menjaga agar kegiatan operasional berjalan dengan efektif dan efisien.

Pada dasarnya manajemen persediaan mempunyai dua tujuan utama (Reid & Sanders, 2010:434-438). Pertama, manajemen persediaan bertanggung jawab atas ketersediaan barang. Ketersediaan barang berbicara tentang menyediakan barang dalam kuantitas, kualitas dan waktu yang tepat untuk *service level* yang telah ditentukan perusahaan. Kedua, manajemen persediaan bertanggung jawab untuk mencapai *service level* yang telah ditentukan tadi

dengan biaya optimal. Biaya optimal berbicara tentang kehilangan penjualan akibat persediaan yang tidak tersedia pada jumlah dan waktu yang tepat, maupun jumlah persediaan berlimpah melebihi permintaan yang berakibat pada pembekakan biaya atau pemborosan.

Pemborosan yang bersumber dari pengelolaan manajemen persediaan yang tidak baik terjadi pada kafe *Kadaka Cafeteria* yang merupakan objek penelitian ini. Kafe *Kadaka Cafeteria* yang berlokasi di jalan Patuha no. 24, Bandung. Kafe *Kadaka Cafeteria* yang didirikan pada awal tahun 2018 merupakan sebuah *cafe* yang mengutamakan kenyamanan, tempat, sehingga pengunjung merasa seperti di rumah sendiri (*homey atmosphere*). Diferensiasi makanan yang ditawarkan kafe ini adalah berbagai jenis *pizza* seperti *meat feast*, *turn over cheese*, dan tuna matah. Dari segi minuman, kafe ini memberikan tawaran berupa es kopi *Kadaka* yang mengikuti *trend* zaman sekarang.

Berdasarkan studi pendahuluan kafe tersebut, ditemukan beberapa gejala masalah terkait persediaan. Salah satu gejala yang nampak pada kafe tersebut adalah pembelian yang kurang terjadwal serta kuantitas yang direkomendasikan oleh pegawainya tidak selalu sesuai, sehingga terjadi beberapa pembelian yang tidak terkendali (terlalu banyak atau terlalu sedikit)

Dari gejala-gejala tersebut, penulis mengidentifikasi masalah yang dihadapi oleh *Kadaka Cafeteria* ini terletak pada manajemen persediaan bahan baku yang kurang baik. Maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian terkait manajemen persediaan dengan judul **“Analisis dan Penerapan Manajemen Persediaan Bahan Baku pada Kafe *Kadaka Cafeteria* Bandung”**.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan data penjualan pada Kafe *Kadaka Cafeteria*, penjual terbesar adalah aneka minuman kopi, maka penelitian ini hanya akan membahas bahan baku untuk minuman kopi, sehingga dirumuskan masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Berapa banyak bahan baku minuman kopi yang dibutuhkan pada tahun 2019?
2. Berapa besarnya *Total Inventory Cost* (TIC) bahan baku minuman kopi jika menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dan kegunaan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui banyak bahan baku minuman kopi yang dibutuhkan pada tahun 2019
2. Untuk mengetahui besarnya *Total Inventory Cost* (TIC) bahan baku minuman kopi jika menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4 Kegunaan Penelitian

Penulis berharap penelitian ini dapat berguna bagi :

1. Penulis
Penulis berharap penelitian ini dapat menambah wawasan penulis mengenai masalah-masalah dalam bidang manajemen operasi yang terjadi di perusahaan, terutama dalam menentukan strategi untuk melakukan manajemen persediaan yang terjadi di *Kadaka Cafeteria*.
2. Perusahaan yang Diteliti
Penulis berharap penelitian ini dapat memberikan jawaban yang tepat mengenai masalah yang sebenarnya terjadi di perusahaan serta solusi yang tepat untuk masalah manajemen persediaan bahan baku di *Kadaka Cafeteria*.
3. Pembaca Lainnya
Penulis berharap penelitian ini dapat menambah wawasan kepada para pembacanya, khususnya mengenai manajemen operasi terutama topik mengenai perancangan strategi operasi untuk meningkatkan efisiensi biaya persediaan, namun tetap menjaga *service level* yang baik kepada pelanggan melalui konsep *Economic Order Quantity* (EOQ) yang terjadi di *Kadaka Cafeteria*, serta diharapkan dapat menjadi referensi bagi kalangan akademis dalam penelitian-penelitian berikutnya yang relevan serta diharapkan dapat diperbaiki dan disempurnakan kelemahan-kelemahan yang muncul dalam penelitian ini pada penelitian berikutnya.

1.5 Kerangka Pemikiran

Perusahaan seharusnya memiliki persediaan yang cukup untuk menjaga kelancaran kegiatan operasional, dari mulai pembelian bahan baku, produksi, hingga kegiatan penjualan. Terkadang perusahaan juga harus memiliki persediaan yang berlebih, yang berfungsi untuk mengantisipasi permintaan yang

akan datang secara mendadak, ataupun terjadinya keterlambatan pengiriman barang dari pemasok.

Menurut Pardede (2005), persediaan adalah sejumlah barang atau bahan yang tersedia untuk digunakan sewaktu-waktu di masa yang akan datang. Persediaan terjadi apabila jumlah bahan atau barang yang diadakan (dibeli atau dibuat sendiri) lebih besar daripada jumlah yang digunakan (dijual atau diolah sendiri). Persediaan terdiri dari persediaan bahan baku, persediaan barang jadi, dan persediaan barang setengah jadi (Ristono, 2009:1). Jenis persediaan yang akan menjadi fokus tulisan ini sendiri adalah persediaan bahan baku.

Persediaan adalah salah satu aset termahal dari banyak perusahaan, mewakili sebanyak 50% dari keseluruhan modal yang diinvestasikan (Heizer, Render & Munson 2017). Itulah sebabnya kepentingan dari sudut pandang bagian keuangan bertolak belakang dengan kepentingan bagian persediaan, di satu sisi menginginkan biaya persediaan yang seminimal mungkin, di sisi lain ingin mempunyai biaya persediaan yang banyak untuk mengurangi risiko kehabisan bahan baku untuk berproduksi. Oleh karena itu perusahaan harus bisa menetapkan jumlah yang optimal agar kepentingan finansial dan operasional bisa terpenuhi.

Persediaan bahan baku yang dikelola oleh kafe *Kadaka Cafeteria* bisa dibagi menjadi dua berdasarkan masa kadaluarsanya, yaitu jenis bahan baku yang tidak tahan lama (*perishable goods*) dan bahan baku yang tahan lama (*non-perishable*) *goods*. Fokus penelitian ini ditunjukkan pada bahan minuman kopi.

Manajemen persediaan bisa dikatakan baik apabila memenuhi tujuan utamanya. Tujuan utama dari melakukan manajemen persediaan (Reid & Sanders, 2010) adalah :

1. Menjaga ketersediaan persediaan bahan baku dalam hal kualitas, kuantitas, dan waktu yang tepat saat dibutuhkan untuk memenuhi permintaan.
2. Menyediakan bahan baku dengan biaya yang efisien untuk memenuhi permintaan. tidak kurang persediaannya sehingga menimbulkan *stock out cost / opportunity cost*. Tidak juga menyediakan persediaan yang berlebih sehingga uang atau sumberdaya yang kita miliki menjadi sumber daya yang menganggur dan memperbesar risiko barang hilang maupun rusak. Menyediakan barang berlebih berujung pada *waste* atau *inefficiency*.

Inefficiency secara spesifik didefinisikan sebagai segala sesuatu yang memakai atau menyerap sumber daya, tapi tidak menciptakan atau menambah nilai dari perspektif pelanggan (Singh, 2012). Nilai dari perspektif pelanggan dapat disamakan dengan segala sesuatu yang pelanggan berani bayar untuk produk maupun jasa yang ditawarkan (Abdullah, 2003).

Nilai (*value*) atau hal yang diinginkan dari sebuah manajemen persediaan adalah tercapainya ketersediaan barang dan biaya yang efisien. Pelanggan dalam konteks tulisan ini lebih merujuk pada pelanggan internal yaitu: (1) bagian produksi yang menikmati secara langsung hasil manajemen persediaan tersebut dan (2) bagian keuangan yang mengeluarkan uang untuk membiayai persediaan tersebut. Pemborosan (*waste*) dalam manajemen persediaan bahan baku adalah bahan baku yang rusak, hilang atau penumpukan bahan baku yang jelas tidak menambah nilai (*value*).

Dalam analisis persediaan bahan baku minuman kopi, metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dipilih karena dapat memudahkan manajemen restoran dalam melakukan pemesanan, ini dipengaruhi oleh tingkat pemesanan yang cukup stabil. Kemudian data hasil olahan akan menjadi rekomendasi berapa kuantitas dan frekuensi pesanan bahan baku minuman kopi.