

MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RUMAH MAKAN OSIN



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen

Oleh:
Alexander Tjahjadi
2015120147

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

RAW MATERIALS MANAGEMENT AT OSIN RESTAURANT



UNDERGRADUATE THESIS DRAFT

Submitted to complete part of the requirement
for a Bachelor's Degree in Management

By:
Alexander Tjahjadi
2015120147

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

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



PERSETUJUAN SKRIPSI

**MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA
RUMAH MAKAN OSIN**

**Oleh:
Alexander Tjahjadi
2015120147**

Bandung, 29 Juli 2020

Ketua Program Sarjana Manajemen

Dr. Istiharini, CMA.

Pembimbing Utama

B. Meylianti Sulungbudi, Ph.D., ASCA., CIPM

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Alexander Tjahjadi
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 29 Agustus 1996
NPM : 2015120147
Program Studi : Manajemen
Jenis Naskah : Skripsi

JUDUL

MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PADA RUMAH MAKAN
OSIN

Yang telah diselesaikan di bawah bimbingan:

Brigita Meylianti Sulungbudi, Ph.D., ASCA., CIPM

SAYA NYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri:

1. Semua yang tertuang sebagai 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 kesarjanaan.

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

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 perkara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : 15 Juli 2020

Pembuat pernyataan : Alexander Tjahjadi



(Alexander Tjahjadi)

ABSTRAK

Di dalam dunia usaha, manajemen persediaan merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan oleh setiap bidang usaha, terutama bagi bidang usaha rumah makan. Adanya atau tidaknya ketersediaan persediaan akan menentukan keberlangsungan aktivitas dari rumah makan tersebut. Sebagai bidang usaha yang bergerak di dalam bidang penyajian makanan, rumah makan harus dapat memenuhi pesanan pelanggan sehingga pelanggan dapat tetap percaya dan mungkin menjadi pelanggan tetap. Rumah makan dengan manajemen persediaan yang kurang baik dapat menyebabkan perusahaan kehilangan pelanggan serta tidak dapat memaksimalkan penjualan yang dilakukan oleh rumah makan yang bersangkutan. Sebaliknya jika rumah makan memiliki persediaan yang berlebih pun akan menimbulkan biaya-biaya lain yang akan membebani restoran yang bersangkutan seperti biaya penyimpanan dan biaya pemeliharaan persediaan yang belum terpakai di dalam gudang penyimpanan, belum lagi jika persediaan yang dimiliki oleh rumah makan memiliki umur ekonomis yang pendek sehingga persediaan cepat rusak karena tidak terpakai.

Penelitian ini bertujuan untuk membantu rumah makan yang menjadi objek penelitian memiliki manajemen bahan baku yang baik, sehingga tidak terjadi hal-hal yang merugikan rumah makan. Lewat penelitian ini, penulis membantu rumah makan dengan mengelompokkan bahan baku yang dimiliki rumah makan kedalam 4 kategori yang terdapat di dalam *Supply Positioning Model* (SPM), lalu menjabarkan strategi yang harus dijalankan oleh rumah makan untuk mengelola bahan baku yang dimiliki.

Pada penelitian ini diberikan 4 strategi yang dapat dilakukan untuk mengelola bahan baku yang termasuk kedalam kategori *strategic items*, termasuk di dalamnya menghitung *safety stock* dan *reorder points* (ROP) bahan baku.

Kata Kunci: Manajemen Persediaan, *Supply Positioning Model*, Komunikasi, Bahan Baku, Rumah Makan

ABSTRACT

In the world of business, inventory management is one thing that must be considered by every line of business, especially for the restaurant business sector. Whether or not the availability is available will determine the sustainability of the restaurant's activities. As a line of business that moves in the field of serving food, restaurants must be able to fulfill customer orders so that customers can continue to trust and may become their regular customers. Restaurants with poor inventory management can cause companies to lose customers and can not maximize their sales. Conversely, if a restaurant has excess inventory, it will cause other costs that will burden the restaurant, such as storage costs and maintenance costs for unused inventory in the storage warehouse, not to mention if the inventory owned by the restaurant has a short economic life so the inventory is easily damaged because it is not used.

This study aims to help restaurants which are the object of research have good raw material management, so that things that are not detrimental to the restaurant do not occur. Through this research, the author helps restaurants by classifying raw materials owned by restaurants into 4 categories in the Supply Positioning Model (SPM), then describes the strategies that must be carried out by restaurants to manage their raw materials.

In this study, four strategies can be carried out to manage raw materials that fall into the category of strategic items, including calculating the safety stock and reorder points (ROP) of raw materials.

Keywords: Inventory Management, Supply Positioning Model, Communication, Raw Materials, Restaurants

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa dan dengan anugerah-Nya kepada penulis sehingga skripsi yang berjudul “Manajemen Bahan Baku pada Rumah Makan Osin” dapat tersusun dan dan terselesaikan. Skripsi ini ditulis untuk ditujukan sebagian syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Manajemen di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.

Skripsi ini dapat terselesaikan karena bantuan, dukungan, bimbingan, dan juga doa dari banyak pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, baik yang bersifat moral dan materiil. Oleh karena itu, penulis hendak menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, dengan berkat serta anugrahNya karena telah membimbing dan membantu penulis dalam menyusun dan menyelesaikan skripsi ini.
2. Keluarga besar Lie Tjay Tat selaku keluarga penulis yang dalam segala hal, khususnya dalam melakukan seluruh kegiatan studi dan pengambilan data dalam pengerjaan skripsi ini, baik dengan pemberian dukungan dalam bentuk moral maupun materiil.
3. Ibu Brigita Meylianti Sulungbudi, Ph.D., ASCA., CIPM selaku dosen pembimbing yang dengan sabar selalu membantu, memberikan ilmu, arahan, masukan berupa kritik maupun saran kepada penulis, dan motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini dengan cepat dan tepat waktu.
4. Ibu Dr. Istiharini, CMA. selaku dosen wali yang selalu memberi arahan selama menjalani perkuliahan dan sebagai Ketua Program Studi Sarjana Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
5. Bapak Profesor Dr. Hamfri Djajadikerta, Drs., Ak., M.M. yang penulis hormati selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
7. The Cemen Rider, selaku rekan penulis yang selalu menemani penulis *riding* dikala penulis ingin melakukan *refreshing*.
8. Grup bermain Singgasana Lantai Dua selaku teman-teman penulis yang saling memberi dukungan dan motivasi dalam menyelesaikan penyusunan skripsi.
9. Seluruh dosen pengajar, staf tata usaha, staf di perpustakaan, staf di laboratorium komputer, dan juga seluruh pekerya yang berada di Fakultas

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

Bandung, 15 Juli 2020

A handwritten signature in black ink, consisting of several sharp, vertical strokes and a horizontal line at the bottom, characteristic of the name Alexander Tjahjadi.

Alexander Tjahjadi

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian	3
1.4. Kerangka Pemikiran.....	4
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Persediaan	6
2.1.1. Fungsi Persediaan.....	6
2.1.2. Tipe Persediaan	8
2.1.3. Biaya Persediaan	8
2.2. Manajemen Persediaan.....	9
2.3. Klasifikasi Bahan Baku Makanan	10
2.4. <i>ABC Analysis</i>	11
2.5. <i>Supply Positioning Model (SPM)</i>	12
2.5.1. Strategi Operasional didalam kategori <i>Strategic Items</i>	14
2.6. <i>Fixed Quantity System</i>	16
2.7. <i>Economic Order Quantity</i>	17
2.8. <i>Safety Stock</i>	18
2.9. <i>Reorder Points (ROP)</i>	19
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	21
3.1. Metode dan Jenis Penelitian.....	21
3.1.2. Teknik Pengumpulan Data.....	21
3.2. Objek Penelitian.....	22
3.2.2. Struktur Organisasi.....	22

3.2.3. Produk yang Dijual/Diproduksi	24
BAB 4 PEMBAHASAN	25
4.1. Pembelian Bahan Baku	25
4.2. Pengkategorian Bahan Baku	25
4.3. Faktor-faktor yang Membuat Dua Bahan Baku Masuk kedalam <i>Strategic Items</i>	28
4.4. Strategi Pengelolaan Bahan Baku jenis <i>Strategic Items</i>	29
4.5. Data Permintaan Bahan Baku Daging B dan Rumput Laut	30
4.6. <i>Economic Order Quantity</i>	34
4.6.1 Perhitungan Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> untuk Daging B	34
4.6.3 Perhitungan Menggunakan Metode <i>Economic Order Quantity</i> untuk Rumput Laut.....	35
4.7. <i>Safety Stock</i>	36
4.8. <i>Reorder Point (ROP)</i>	38
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
5.1. Kesimpulan	40
5.2. Saran.....	41
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Bahan Baku Rumah Makan Osin.....	3
Tabel 4.1 Pembelian Bahan Baku per Bulan	25
Tabel 4.2 Permintaan Bahan Baku Daging B	31
Tabel 4.3 Permintaan Bahan Baku Rumput Laut.....	32
Tabel 4.4 Rata-rata dan Standar Deviasi Daging B dan Rumput Laut	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Supply Positioning Model Matrix	13
Gambar 2.2 Reorder Point.....	20
Gambar 3.1 Bagan Organisasi Rumah Makan Osin	24

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Manajemen persediaan merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan oleh setiap tempat usaha, terutama bagi rumah makan. Adanya ketersediaan persediaan menentukan keberlangsungan aktivitas dari rumah makan tersebut. Rumah makan harus dapat memenuhi pesanan pelanggan sehingga pelanggan dapat tetap percaya dan mungkin menjadi pelanggan tetap. Rumah makan dengan manajemen persediaan yang kurang baik dapat menyebabkan perusahaan kehilangan pelanggan serta tidak dapat memaksimalkan penjualan yang dilakukan rumah makan tersebut. Sebaliknya, jika rumah makan memiliki persediaan yang berlebih juga akan menimbulkan biaya-biaya lain yang akan membebani restoran yang bersangkutan seperti biaya penyimpanan dan biaya pemeliharaan persediaan yang belum terpakai di dalam gudang penyimpanan, belum lagi jika persediaan yang memiliki umur ekonomis yang pendek sehingga bahan baku cepat rusak. Rumah makan akan mengalami kerugian yang tidak sedikit. Manajemen persediaan yang kurang baik ini akan membebani rumah makan dengan pengeluaran total biaya persediaan dan kerugian yang sangat besar.

Rumah Makan Osin merupakan usaha kuliner yang menjual makanan tradisional Tionghoa, seperti bubur ayam, cakwe, bapiah, kompih, pangsit kuah, dan bubur kacang. Pada penelitian ini diteliti seluruh bahan baku yang digunakan oleh Rumah Makan Osin untuk melakukan kegiatan produksi. Kegiatan produksi di Rumah Makan Osin dilakukan mulai dari pukul 03.00-05.00 pagi. Pembelian bahan baku dilakukan dengan metode *Fixed Quantity System*, dimana pembelian bahan baku dilakukan ketika persediaan bahan baku sudah mulai menipis. Pembelian dilakukan bukan berdasarkan periode tertentu melainkan dengan jumlah yang sama setiap dilakukan pembelian bahan baku, sehingga timbul biaya pesan. Wawancara pun dilakukan kepada *supplier* bahan baku daripada Rumah Makan Osin, yang dimana apabila pemesanan dilakukan dengan pembelian bahan baku dengan jumlah yang lebih banyak, maka harga dan biaya pemesanan bahan baku dapat dikenakan potongan. Setelah melakukan observasi dan wawancara dengan

pemilik dari Rumah Makan Osin, ternyata metode yang beliau gunakan seringkali membuat bahan baku di gudang persediaan habis dan tidak terdeteksi oleh karyawan Rumah Makan Osin. Hampir setiap minggu Rumah Makan Osin bisa kehabisan bahan baku utama sebanyak 2 kali pada hari Sabtu dan Minggu dikarenakan permintaan yang tinggi dari konsumen. Metode perhitungan yang baik akan meningkatkan kualitas manajemen persediaan rumah makan dan berdampak pada sistem persediaan dan pembelian bahan baku yang efektif dan efisien dalam memenuhi penjualan, dikarenakan bahan baku yang terdapat pada Rumah Makan Osin tidak tahan lama.

Manajemen persediaan harus memiliki dasar kategori bahan baku yang terdapat di dalam *Supply Positioning Model* (SPM). Kategori tersebut adalah *Leverage items*, *Strategic items*, *Non-critical items*, dan *Bottleneck items*. Ke-empat kategori diatas membagi bahan baku yang ada di Rumah Makan Osin menurut nilai dan tingkat kompleksitasnya. Hal ini tentunya dilakukan agar pemilik Rumah Makan Osin dapat memfokuskan dirinya pada bahan baku yang lebih krusial dan memiliki dampak yang lebih besar kepada usaha rumah makannya. SPM ini pun berguna untuk membuat kegiatan penjualan lebih lancar dan meningkatkan kepuasan konsumen dengan tingkat ketersediaan dari bahan baku itu sendiri.

Tabel 1.1
Tabel Bahan Baku Rumah Makan Osin

No	Bahan Baku Utama
1.	Tepung Terigu
2.	Beras
3.	Daging B
4.	Daging A
5.	Minyak Goreng
6.	Garam
7.	Gula
8.	Kecap Asin
9.	Bawang Daun
10.	Rumput Laut
11.	Cuka
12.	Bawah Putih
13.	Telur

Sumber: Hasil wawancara dengan pemilik Rumah Makan Osin

1.2. Rumusan Masalah Penelitian

Dari latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan pokok permasalahan dari penulisan yang dilakukan yaitu:

1. Bagaimana pengkategorisasian bahan baku jika dikategoriasasi menggunakan metode *Supply Positioning Model*?
2. Strategi apa yang harus diterapkan kepada produk yang termasuk ke dalam *Strategic Items*?

1.3. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

Selaras dengan rumusan masalah yang sudah diuraikan sebelumnya, maka tujuan dari penulisan ini adalah:

1. Mengetahui pengkategorisasian bahan baku jika dikategoriasasi menggunakan metode *Supply Positioning Model*.

2. Mengetahui Strategi yang harus diterapkan kepada produk yang termasuk ke dalam *Strategic Items*.

Hasil dari penelitian ini diharapkan pula dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak:

1. Rumah makan

Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukan kepada rumah makan di dalam mengelola persediaan bahan baku. Diharapkan masukan dari penelitian ini dapat meminimalisir biaya yang dikeluarkan oleh rumah makan di bagian persediaan bahan baku. Dengan demikian rumah makan dapat terus berkembang menjadi lebih baik di masa yang akan datang.

2. Pihak lain

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi bagi pembaca mengenai upaya penerapan strategi manajemen persediaan yang baik, khususnya menggunakan metode *Supply Positioning Model* bagi sebuah rumah makan.

1.4. Kerangka Pemikiran

Manajemen persediaan merupakan suatu hal yang penting untuk diperhatikan dalam suatu rumah makan. Ketersediaan persediaan bahan baku akan sangat mempengaruhi kegiatan produksi dan nantinya akan mempengaruhi pula keuntungan yang dihasilkan rumah makan tersebut, dimana persediaan bahan baku yang dimiliki rumah makan pada umumnya memiliki umur yang pendek atau tidak tahan lama. Definisi persediaan adalah stok bahan yang digunakan untuk memuaskan permintaan pelanggan atau untuk mendukung aktivitas produksi barang dan jasa (Krajewski, Malhotra, & Ritzman, *Operations Management : Processes and Supply Chains*, 2016, p. 339). Itulah sebabnya persediaan harus diperhatikan oleh rumah makan untuk dapat memenuhi permintaan pelanggan. Oleh karena itu diperlukan pengetahuan dan kemampuan untuk menerapkan manajemen persediaan yang dapat meminimalkan biaya yang dikeluarkan dan memiliki jumlah persediaan yang efisien. Mengingat persediaan merupakan salah satu investasi modal yang besar di dalam rumah makan, pemesanan bahan baku

perlu dilakukan dengan jumlah yang optimum agar tidak terjadinya penumpukan persediaan.

Di dalam manajemen persediaan terdapat metode pengkategorian yang membagi bahan baku ke dalam 4 kategori, yaitu *Leverage items*, *Strategic items*, *Non-critical items*, dan *Bottleneck items*.

Pada kategori bahan baku yang termasuk kedalam *Leverage items*, bahan baku yang termasuk kedalamnya adalah bahan baku yang memiliki *value* yang tinggi atau *cost* yang tinggi. Bahan baku yang ada di dalam kategori ini dapat diatur atau dihitung menggunakan metode perhitungan *Economical Order Quantity* (EOQ), karena bahan baku yang diatur di kategori ini memiliki biaya yang terbilang cukup tinggi dan harus diatur dengan menekan biaya serendah-rendahnya.

Selanjutnya adalah bahan baku yang termasuk kedalam kategori *Strategic Items*. Bahan baku yang termasuk di dalam kategori ini adalah bahan baku yang memiliki tingkat kompleksitas yang tinggi dan biaya yang tinggi juga, maka dari itu bahan baku tersebut harus diatur dengan strategi yang dapat meminimalkan biaya dan tidak menyita banyak waktu di dalam mengatur bahan baku tersebut.

Non-critical items adalah kategori selanjutnya, dimana bahan baku yang termasuk di dalam kategori ini memiliki biaya yang rendah dan tingkat kompleksitas yang kecil pula, maka dari itu seharusnya bahan baku yang ada di kategori ini harus sudah diatur menggunakan sistem, sehingga pemilik usaha tidak perlu menghabiskan waktu di dalam mengatur bahan baku yang ada di dalam kategori ini.

Kategori terakhir adalah *Bottleneck items*, dimana bahan baku yang termasuk di dalam kategori ini dapat dilihat dari *availability* nya. Bahan baku harus diatur dengan sebaik mungkin dan menyita perhatian lebih, karena bahan baku yang ada di kategori ini sangat bergantung dengan *supplier*.