

**ANALISA PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MENGUNAKAN *MATERIAL
REQUIREMENTS PLANNING* (MRP)
UNTUK MENGURANGI KEPITING YANG
TIDAK SEGAR
DI RESTORAN ALAM SARI PURWAKARTA**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat
Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh:

**Yuliyana
2013120087**

**UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN
(Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN-PT
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013)
BANDUNG
2017**

**ANALYSIS OF RAW MATERIAL INVENTORY
BY USING *MATERIAL REQUIREMENTS
PLANNING* (MRP) TO REDUCE NON-FRESH
CRAB IN ALAM SARI RESTAURANT
PURWAKARTA**



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted to fulfill the part of requirement
For Bachelor Degree of Economics

By:

**Yuliyana
2013120087**

**PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
MANAGEMENT
(Accredited based on the degree of BAN-PT
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013)
BANDUNG
2017**

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



**ANALISA PERSEDIAAN BAHAN BAKU
MENGUNAKAN *MATERIAL
REQUIREMENTS PLANNING (MRP)*
UNTUK MENGURANGI KEPITING YANG
TIDAK SEGAR DI RESTORAN ALAM SARI
PURWAKARTA**

**Oleh:
Yuliyana
2013120087**

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Agustus 2017

Ketua Program Studi Manajemen,

Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si.

Pembimbing,

Dr. Judith F. Pattiwael, Dra. M.T

Ko-pembimbing,

Fernando, S.E., M. Kom.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama (*sesuai akte lahir*) : Yuliyana
Tempat, tanggal lahir : Jakarta, 22 Juli 1993
No. Pokok Mhs./NPM : 2013120087
Program Studi : Manajemen
Jenis Naskah : Skripsi



JUDUL

**Analisa Persediaan Bahan Baku Menggunakan
Material Requirements Planning (MRP)
untuk Mengurangi Kepiting yang Tidak Segar
di Restoran Alam Sari Purwakarta**

dengan,
Pembimbing : Dr. Judith F, Pattiwael, Dra. M.T.
Ko-pembimbing : Fernando, S.E., M. Kom.

SAYA MENYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apapun 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 paksa 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 ilmiahnya yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,
Dinyatakan tanggal : 4 Agustus 2017
Pembuat pernyataan :



(Yuliyana)

ABSTRAK

Ekonomi kreatif di Indonesia semakin berkembang setiap tahunnya. Salah satu sektor yang diminati para pelaku ekonomi kreatif tersebut adalah sektor kuliner. Sektor kuliner adalah sektor yang berkontribusi paling besar terhadap produk domestik bruto sebesar Rp 208,6 triliun. Di sektor kuliner, para pelaku ekonomi kreatif membuka usaha restoran.

Restoran Alam Sari berlokasi di kota Purwakarta yang menyajikan pilihan menu makanan dan minuman dari tradisional Sunda, masakan internasional *Japanese*, *Chinese*, dan *European food*. Restoran ini menghadapi masalah persediaan bahan baku kepiting yang tidak segar dikarenakan tidak memiliki sistem pembelian. Jumlah dan waktu pembelian didasarkan pada perkiraan pemilik atau manajer. Dampak dari masalah ini adalah adanya keluhan konsumen terhadap menu masakan kepiting yang menjadi ciri khas restoran.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan melihat pada sistem persediaan yang selama ini dilakukan oleh restoran dan jumlah permintaan serta pembelian persediaan periode Januari 2016 sampai April 2017. Teknik pengumpulan data adalah yang dilakukan adalah observasi proses penyajian makanan di dapur dengan menghitung persediaan kepiting, wawancara kepada pemilik restoran dan manajer operasional restoran, serta dokumen perusahaan yaitu data harian bahan baku kepiting. Metode analisa menggunakan *Material Requirements Planning* (MRP) sebagai alat untuk mengatur dan menjadwalkan persediaan bahan baku kepiting dengan menggunakan data persediaan awal, pembelian, penjualan, dan persediaan akhir.

Terdapat 1,371 ekor kepiting tidak segar yang ditemukan dari bulan Januari 2016 sampai April 2017. Sedangkan, berdasarkan usulan hanya terdapat 237 ekor kepiting tidak segar yang ditemukan karena telah melewati 4 hari penyimpanan di dalam *freezer*. Biaya kerugian yang ditimbulkan dari usulan ini adalah sebesar Rp 5,925,000. Berdasarkan usulan, jumlah pembelian kepiting didasarkan pada jumlah permintaan konsumen 4 hari ke depan atau yang bisa disebut dengan metode *lot for lot* dengan juga melihat syarat jumlah minimum dari *supplier*. Apabila jumlah permintaan dalam 4 hari ke depan kurang dari 20 ekor, maka restoran memesan kepiting dalam jumlah 20 ekor sesuai dengan syarat jumlah minimum tersebut. Waktu pembelian kepiting memiliki jangka waktu yang tetap, yaitu 4 hari pembelian. Hal ini didasarkan pada jangka waktu kepiting dalam kondisi segar. Dengan usulan sistem persediaan menggunakan MRP, kepiting tidak segar yang terpaksa dibuang memiliki perbandingan sebesar 1 : 6 dengan sistem persediaan restoran. Apabila restoran melakukan sistem persediaan bahan baku kepiting berdasarkan usulan, maka restoran dapat menghemat biaya kerugian kepiting sebesar Rp28.350.000 untuk bulan Januari 2016 sampai dengan April 2017.

Setelah dilakukan simulasi kenaikan permintaan menu kepiting sebanyak 10%, 15%, dan 20% untuk tahun 2017 dari data permintaan tahun 2016, pembelian bahan baku kepiting masih tetap dilakukan dengan jangka waktu pembelian dan penyimpanan selama 4 hari. Dengan demikian, kenaikan permintaan sebanyak 10%, 15%, dan 20% memiliki standar waktu yang sama yaitu 4 hari.

Perusahaan sebaiknya memiliki pencatatan persediaan bahan baku setiap harinya seperti kartu *stock* yang lengkap agar setiap jumlah pesanan bahan baku, pembelian, penjualan, dan persediaan akhir dapat diketahui dengan jelas. Perusahaan diusulkan menggunakan sistem pembelian dan penyimpanan selama 4 hari agar persediaan bahan baku kepiting selalu dalam kondisi segar. Untuk jangka panjang, perusahaan dapat mempertimbangkan membeli kepiting dalam keadaan hidup. Hal ini dilakukan agar restoran memiliki persediaan kepiting dalam kondisi segar yang lebih dari 4 hari.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus yang senantiasa melimpahkan kasih, pertolongan, dan berkat-Nya sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisa Persediaan Bahan Baku Menggunakan *Material Requirements Planning* (MRP) untuk Mengurangi Kepiting Tidak Segar di Restoran Alam Sari Purwakarta”. Proses dalam pengerjaan skripsi ini juga tidak lepas dari bantuan pihak-pihak yang telah banyak membantu baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Wawang Nawangsih sebagai ibu kandung penulis yang senantiasa mencintai, merawat, melindungi, memberikan kekuatan, menyemangati, mendukung, serta mendoakan penulis setiap waktu. Terimakasih untuk segala pengorbanan dan kesabarannya yang luar biasa selama ini.
2. Bapak Hermanto sebagai ayah kandung penulis yang senantiasa mencintai, merawat, dan mendoakan penulis.
3. Luciana sebagai kakak kandung penulis yang telah memberikan banyak perhatian, motivasi dan dukungan bagi penulis untuk menjadi pribadi yang lebih rajin dan semangat.
4. Ibu Dr. Judith F. Pattiwael, Dra., M.T. selaku dosen pembimbing dan dosen wali penulis yang selalu sabar dalam membimbing, mengarahkan, dan memberikan ilmu, masukan, dan motivasi kepada penulis.
5. Bapak Fernando, S.E., M. Kom. selaku dosen ko pembimbing yang juga membimbing dan memberikan masukan serta motivasi kepada penulis.
6. Ibu Dr. Maria Merry Marianti, Dra., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
7. Ibu Triyana Iskandarsyah, Dra., M.Si. selaku Ketua Jurusan Program Studi Manajemen Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
8. Seluruh dosen pengajar, staf Tata Usaha, serta seluruh pekaya yang berada di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan Bandung.
9. Richard Santosa sebagai seseorang yang sangat istimewa bagi penulis, yang selalu ada saat suka dan duka, yang setia menemani dan mendengarkan setiap

cerita dan keluh kesah, menyemangati penulis saat putus asa, dan berjuang bersama dalam masa perkuliahan ini.

10. Ko Mahendrata, Kingzy, Vania, dan Jenjen yang memberikan perhatian, motivasi dan dukungan kepada penulis sehingga penulis bersemangat dalam proses penyelesaian skripsi ini.
11. Larasati, Astrid, Riri, Wiwied, Levi, Savero, Jerry, Seblay, Adri, Iban, Sulis dan Marco sebagai sahabat-sahabat terbaik penulis yang berjuang bersama dalam perkuliahan, selalu memberikan keceriaan, dukungan, dan motivasi kepada penulis.
12. Sanlia, Regina, dan Mountie selaku sahabat “Kepompong” yang walaupun sudah jarang bertemu satu sama lain namun tetap selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis.
13. Ci Syerli dan Ci Livia yang sudah penulis anggap seperti kakak sendiri yang selalu memberikan perhatian dan tidak henti menyemangati penulis dalam perkuliahan dan penyelesaian skripsi ini.
14. Seluruh keluarga besar Manajemen Unpar 2013 yang menjadi teman seperjuangan penulis selama masa perkuliahan.
15. Karyawan Restoran Alam Sari Purwakarta yang membantu penulis dan memberikan banyak informasi dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi.
16. Kineruku sebagai tempat yang memberikan inspirasi dalam menyelesaikan skripsi.
17. Seluruh pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu per satu, yang telah banyak memberikan dukungan serta motivasi kepada penulis selama masa perkuliahan hingga proses pengerjaan skripsi ini selesai.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, dikarenakan keterbatasan penulis dalam hal pengetahuan, waktu, dan juga tenaga. Untuk itu penulis sangat menerima kritik dan saran yang membangun untuk menjadi perbaikan di waktu mendatang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat untuk siapa saja yang membacanya. Kiranya Tuhan selalu memberkati semua pihak yang terlibat dalam penyelesaian skripsi ini.

Bandung, 11 Juli 2017

Yuliyana

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kerangka Pemikiran.....	4
BAB 2 LANDASAN TEORI	6
2.1 Manajemen Operasi.....	6
2.2 Persediaan	7
2.2.1 Jenis Persediaan	7
2.2.2 Fungsi Persediaan.....	9
2.2.3 Biaya-Biaya yang Timbul dari Persediaan	9
2.3 Pengertian Pengendalian Persediaan	10
2.4 Model Persediaan	11
2.5 Klasifikasi Bahan Makanan.....	12
2.6 <i>Material Requirements Planning</i>	13
2.7 Definisi Restoran.....	14
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	16
3.1 Metode dan Jenis Penelitian.....	16
3.2 Langkah-Langkah Penelitian	16
3.3 Objek Penelitian.....	19
3.3.1 Sejarah Restoran Alam Sari.....	19
3.3.2 Struktur Organisasi.....	20
3.3.3 Bahan Baku	22
3.3.4 Sistem Persediaan Bahan Baku.....	24
3.3.5 Keluhan Konsumen	27
BAB 4 PEMBAHASAN	29
4.1 Keluhan Konsumen Menu Kepiting.....	29
4.2 Penjualan Kepiting	29
4.3 Pembelian Bahan Baku Kepiting	30
4.4 Penyimpanan Bahan Baku Kepiting	30
4.5 Sistem Persediaan Bahan Baku Kepiting	31
4.6 Sistem Persediaan Restoran dan Usulan	47

4.7	Analisa Perbandingan Kepiting Tidak Segar	79
4.8	Perhitungan Kerugian	80
4.9	Simulasi Kenaikan Permintaan Kepiting 10%.....	82
4.10	Simulasi Kenaikan Permintaan Kepiting 15%.....	105
4.11	Simulasi Kenaikan Permintaan Kepiting 20%.....	128
4.12	Perbandingan Kerugian Simulasi Kepiting Tidak Segar	151
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		155
5.1	Kesimpulan	155
5.2	Saran	156
DAFTAR PUSTAKA		158
RIWAYAT HIDUP.....		171
LAMPIRAN		
RIWAYAT HIDUP		

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Tampilan Horizontal MRP	13
Tabel 3. 1 Keluhan Konsumen.....	28
Tabel 4. 1 Persediaan Kepiting Januari 2016.....	31
Tabel 4. 2 Persediaan Kepiting Februari 2016.....	32
Tabel 4. 3 Persediaan Kepiting Maret 2016	33
Tabel 4. 4 Persediaan Kepiting April 2016	34
Tabel 4. 5 Persediaan Kepiting Mei 2016	35
Tabel 4. 6 Persediaan Kepiting Juni 2016.....	36
Tabel 4. 7 Persediaan Kepiting Juli 2016.....	37
Tabel 4. 8 Persediaan Kepiting Agustus 2016	38
Tabel 4. 9 Persediaan Kepiting September 2016.....	39
Tabel 4. 10 Persediaan Kepiting Oktober 2016	40
Tabel 4. 11 Persediaan Kepiting November 2016.....	41
Tabel 4. 12 Persediaan Kepiting Desember 2016.....	42
Tabel 4. 13 Persediaan Kepiting Januari 2017	43
Tabel 4. 14 Persediaan Kepiting Februari 2017	44
Tabel 4. 15 Persediaan Kepiting Maret 2017	45
Tabel 4. 16 Persediaan Kepiting April 2017	46
Tabel 4. 17 Format MRP	47
Tabel 4. 18 MRP Restoran Januari 2016	49
Tabel 4. 19 MRP Usulan Januari 2016	49
Tabel 4. 20 MRP Restoran Februari 2016	51
Tabel 4. 21 MRP Usulan Februari 2016.....	51
Tabel 4. 22 MRP Restoran Maret 2016.....	53
Tabel 4. 23 MRP Usulan Maret 2016	53
Tabel 4. 24 MRP Restoran April 2016.....	55
Tabel 4. 25 MRP Usulan April 2016	55
Tabel 4. 26 MRP Restoran Mei 2016	57
Tabel 4. 27 MRP Usulan Mei 2016	57
Tabel 4. 28 MRP Restoran Juli 2016	59
Tabel 4. 29 MRP Usulan Juli 2016.....	59
Tabel 4. 30 MRP Restoran Agustus 2016.....	61
Tabel 4. 31 MRP Usulan Agustus 2016	61

Tabel 4. 32 MRP Restoran September 2016	63
Tabel 4. 33 MRP Usulan September 2016.....	63
Tabel 4. 34 MRP Restoran Oktober 2016	65
Tabel 4. 35 MRP Usulan Oktober 2016	65
Tabel 4. 36 MRP Restoran November 2016	67
Tabel 4. 37 MRP Usulan November 2016.....	67
Tabel 4. 38 MRP Restoran Desember 2016	69
Tabel 4. 39 MRP Usulan Desember 2016.....	69
Tabel 4. 40 MRP Restoran Januari 2017	71
Tabel 4. 41 MRP Usulan Januari 2017	71
Tabel 4. 42 MRP Restoran Februari 2017	73
Tabel 4. 43 MRP Restoran Februari 2017	73
Tabel 4. 44 MRP Restoran Maret 2017.....	75
Tabel 4. 45 MRP Usulan Maret 2017	75
Tabel 4. 46 MRP Restoran April 2017.....	77
Tabel 4. 47 MRP Usulan April 2017	77
Tabel 4. 48 Perbandingan Kepiting Tidak Segar.....	79
Tabel 4. 49 Biaya Kerugian dengan Sistem Persediaan Restoran	80
Tabel 4. 50 Biaya Kerugian dengan Sistem Persediaan Usulan.....	81
Tabel 4. 51 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk Januari 2017	83
Tabel 4. 52 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk Januari 2017	83
Tabel 4. 53 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk Februari 2017.....	85
Tabel 4. 54 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk Februari 2017.....	85
Tabel 4. 55 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk Maret 2017	87
Tabel 4. 56 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk Maret 2017	87
Tabel 4. 57 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk April 2017	89
Tabel 4. 58 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk April 2017	89
Tabel 4. 59 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk Mei 2017	91
Tabel 4. 60 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk Mei 2017	91
Tabel 4. 61 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk Juli 2017.....	93
Tabel 4. 62 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk Julii 2017	93
Tabel 4. 63 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk Agustus 2017	95
Tabel 4. 64 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk Agustus 2017	95
Tabel 4. 65 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk September 2017.....	97

Tabel 4. 66 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk September 2017.....	97
Tabel 4. 67 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk Oktober 2017	99
Tabel 4. 68 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk Oktober 2017	99
Tabel 4. 69 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk November 2017.....	101
Tabel 4. 70 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk November 2017.....	101
Tabel 4. 71 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 3 Hari untuk Desember 2017.....	103
Tabel 4. 72 Simulasi Kenaikan 10% dengan Pembelian 4 Hari untuk Desember 2017.....	103
Tabel 4. 73 Perbandingan Simulasi Kenaikan 10%	105
Tabel 4. 74 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk Januari 2017	106
Tabel 4. 75 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Januari 2017	106
Tabel 4. 76 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk Februari 2017	108
Tabel 4. 77 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Februari 2017	108
Tabel 4. 78 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk Maret 2017	110
Tabel 4. 79 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Maret 2017	110
Tabel 4. 80 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk April 2017	112
Tabel 4. 81 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk April 2017	112
Tabel 4. 82 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk Mei 2017	114
Tabel 4. 83 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Mei 2017	114
Tabel 4. 84 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk Juli 2017	116
Tabel 4. 85 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Juli 2017	116
Tabel 4. 86 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk Agustus 2017	118
Tabel 4. 87 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Agustus 2017	118
Tabel 4. 88 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk September 2017....	120
Tabel 4. 89 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk September 2017....	120
Tabel 4. 90 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk Oktober 2017	122
Tabel 4. 91 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Oktober 2017	122
Tabel 4. 92 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk November 2017.....	124
Tabel 4. 93 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk November 2017.....	124
Tabel 4. 94 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 3 Hari untuk Desember 2017.....	126
Tabel 4. 95 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Desember 2017.....	126
Tabel 4. 96 Perbandingan Simulasi Kenaikan 15%	128
Tabel 4. 97 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk Januari 2017	129
Tabel 4. 98 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk Januari 2017	129
Tabel 4. 99 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk Februari 2017.....	131

Tabel 4. 100 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk Februari 2017.....	131
Tabel 4. 101 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk Maret 2017	133
Tabel 4. 102 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk Maret 2017	133
Tabel 4. 103 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk April 2017	135
Tabel 4. 104 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk April 2017	135
Tabel 4. 105 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk Mei 2017	137
Tabel 4. 106 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk Mei 2017	137
Tabel 4. 107 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk Juli 2017.....	139
Tabel 4. 108 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk Juli 2017.....	139
Tabel 4. 109 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk Agustus 2017	141
Tabel 4. 110 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Agustus 2017	141
Tabel 4. 111 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk September 2017..	143
Tabel 4. 112 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk September 2017..	143
Tabel 4. 113 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk Oktober 2017	145
Tabel 4. 114 Simulasi Kenaikan 15% dengan Pembelian 4 Hari untuk Oktober 2017	145
Tabel 4. 115 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk November 2017...	147
Tabel 4. 116 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk November 2017...	147
Tabel 4. 117 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 3 Hari untuk Desember 2017...	149
Tabel 4. 118 Simulasi Kenaikan 20% dengan Pembelian 4 Hari untuk Desember 2017...	149
Tabel 4. 119 Perbandingan Simulasi Kenaikan 20%	151
Tabel 4. 120 Perbandingan Kerugian Simulasi Kenaikan 10%	152
Tabel 4. 121 Perbandingan Kerugian Simulasi Kenaikan 15%	153
Tabel 4. 122 Perbandingan Kerugian Simulasi Kenaikan 20%	154

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Bagan Model Konseptual	5
Gambar 3. 1 Bagan Langkah-Langkah Penelitian.....	17
Gambar 3. 2 Bagan Struktur Organisasi Restoran Alam Sari	20
Gambar 3. 3 Freezer <i>Penyimpanan Daging</i>	24
Gambar 3. 4 Freezer <i>Penyimpanan Frozen Food</i>	25
Gambar 3. 5 Freezer <i>Penyimpanan Bahan Baku Masakan Sunda</i>	25
Gambar 3. 6 Chiller <i>Penyimpanan Sayuran</i>	26
Gambar 3. 7 Kolam Ikan di Restoran	27
Gambar 4. 1 Grafik Penjualan Kepiting Januari 2016 – April 2017.....	29
Gambar 4. 2 Bahan Baku Kepiting disimpan dalam <i>Freezer</i>	30
Gambar 5. 1 Kartu <i>Stock</i> Harian.....	157

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan dan Jawaban Wawancara

Lampiran 2 Daftar Keluhan Konsumen

Lampiran 3 Menu Makanan Restoran

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Ekonomi kreatif di Indonesia semakin berkembang setiap tahunnya. Salah satu sektor yang diminati para pelaku ekonomi kreatif tersebut adalah sektor kuliner. Hal ini dapat dilihat dari data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif pada tahun 2013. Sektor kuliner adalah sektor yang berkontribusi paling besar terhadap produk domestik bruto sebesar Rp 208,6 triliun, diikuti sektor *fashion* sebesar Rp 181,6 triliun dan sektor kerajinan Rp 92,7 triliun. (<http://www.mri-research-ind.com/berita-316-ekonomi-kreatif-sumbang-705-pdb.html>)

Para pelaku ekonomi kreatif yang berkontribusi besar tersebut membuka usaha restoran yang tersebar di seluruh wilayah Indonesia. Salah satunya adalah provinsi Jawa Barat. Tercatat pada tahun 2015, jumlah restoran yang ada di provinsi Jawa Barat menurut Pusdalitbang adalah sebanyak 3.584 buah dan terus bertambah setiap tahunnya. Dengan jumlah restoran yang sebanyak ini, menyebabkan persaingan yang ketat antar usaha restoran. (<http://pusdalisbang.jabarprov.go.id/pusdalisbang/berkas/jabardalamangka/747Provinsi-Jawa-Barat-Dalam-Angka-2016.pdf>)

Dalam menghadapi persaingan bisnis di industri kuliner, tentunya restoran harus memiliki strategi agar dapat berkompetisi dengan para pesaingnya. Menurut Porter dalam Kotler dan Keller (2012:51), ada tiga strategi yang dapat membantu perusahaan memperoleh keunggulan kompetitif. Tiga strategi itu yaitu *overall cost leadership*, *differentiation*, dan *focus*. Strategi diferensiasi dapat dilakukan dengan menciptakan produk atau jasa yang unik yang membedakan dari para pesaingnya.

Cara yang dapat dilakukan oleh restoran dalam menciptakan produk yang unik adalah dengan menjual aneka makanan yang dapat dijadikan ciri khas dari restoran. Dalam menyajikan makanan tersebut, tentunya harus memperhatikan kualitas makanan itu sendiri. Menurut West, Wood dan Harger, Gaman dan Sherrington serta Jones dalam Fiani dan Japariato (2012:1) secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi *food quality* adalah warna, penampilan, porsi, bentuk, temperatur, tekstur, aroma, tingkat kematangan, dan rasa. Dalam faktor penampilan, kesegaran dan kebersihan dari

makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

Dalam menyajikan penampilan makanan yang baik untuk dinikmati, makanan yang diolah harus berasal dari bahan baku yang segar dan bersih. Bahan baku tersebut harus diatur waktu dan jumlah pemesanan serta penyimpanan yang baik agar proses produksi makanan berjalan dengan lancar. Persediaan bahan baku menurut Mulyono (2017:273) adalah persediaan yang diperoleh dari sumber alam atau dibeli dari *supplier* dan menunggu untuk diproses.

Restoran Alam Sari adalah restoran yang menyajikan pilihan menu makanan dan minuman dari tradisional Sunda, masakan internasional *Japanese*, *Chinese*, dan *European food*. Restoran ini sudah berdiri sejak tahun 2003 dan berlokasi di kawasan industri Kota Bukit Indah Purwakarta. Restoran ini menawarkan konsep restoran yang dekat dengan alam sehingga memiliki banyak tempat lesehan. Di samping itu, restoran menawarkan juga wisata air seperti bebek air dan perahu dikarenakan lokasi restoran berdekatan dengan danau buatan yaitu Situ Kamojing. Kinerja dari restoran ini sudah cukup baik dengan dibuktikan menjadi penyedia *catering* pada tahun 2005, 2007, 2010, dan 2015 dalam kunjungan tugas kenegaraan Presiden Indonesia ke PT Sanghyang Sri dan Balai Penelitian Padi (BALITPA) Sukamandi. Restoran Alam Sari juga mendapat kepercayaan sebagai *catering vendor* di acara PT. NISSAN FAMILY DAY (NFD) tanggal 26 November 2016 bertempat di Trans Studio Bandung dengan kuantitas 6.600 buah nasi kotak dan 21.000 kotak *snack*. Pada hari kerja, konsumen dari Restoran Alam Sari didominasi oleh karyawan dari pabrik-pabrik di sekitar restoran. Lokasi restoran berdekatan dengan pabrik seperti dari Tatajabar Pembangkit Listrik, PT Hino Motors, dan Asahimas Flat Glass Tbk. Sedangkan pada akhir pekan didominasi oleh keluarga yang ingin menghabiskan waktu libur dengan makan bersama anggota keluarga.

Namun, sepanjang tahun 2016 sampai bulan April 2017 konsumen restoran ini mulai sering menyampaikan keluhan mengenai makanan yang disajikan untuk menu spesial dengan bahan baku kepiting. Keluhan yang disampaikan adalah mengenai menu kepiting yang tidak *fresh*. Keluhan ini dirasakan tidak nyaman oleh pemilik restoran. Namun pemilik merasa terkendala oleh persyaratan dari pemasok yang menyatakan bahwa jumlah pemesanan minimal 20 ekor setiap satu kali pesan.

Persediaan kepiting masih dalam kondisi *fresh* selama disimpan maksimal 4 hari. Sedangkan yang terjadi adalah kepiting disimpan di dalam *freezer* mencapai 12 hari. Selama ini, jumlah pembelian kepiting didasarkan pada perkiraan penjualan kepiting esok harinya. Metode yang digunakan adalah metode *lot fot lot* dengan memesan jumlah kepiting yang berdasarkan kebutuhan yang diperlukan. Dampak dari kondisi tersebut adalah terdapat 1,371 ekor persediaan kepiting yang tidak segar dari bulan Januari 2016 sampai dengan April 2017. Kepiting tersebut seharusnya dibuang dan tidak disajikan kepada konsumen. *Material Requirements Planning* (MRP) dapat digunakan sebagai salah satu metode untuk mengatur dan menjadwalkan persediaan bahan baku. Menurut Herjanto (2009:275), *Material Requirements Planning* (MRP) adalah suatu konsep dalam manajemen produksi yang membahas cara yang tepat dalam perencanaan kebutuhan barang dalam proses produksi. Dari uraian yang telah dipaparkan tersebut, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Analisa Persediaan Bahan Baku Menggunakan *Material Requirements Planning* (MRP) untuk Mengurangi Kepiting yang Tidak Segar di Restoran Alam Sari Purwakarta”**

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Apa penyebab dari persediaan kepiting tidak segar di Restoran Alam Sari?
2. Dampak apakah yang terjadi dari persediaan kepiting tidak segar di Restoran Alam Sari?
3. Bagaimana pembelian bahan baku kepiting di restoran Alam Sari?
4. Bagaimana penyimpanan bahan baku kepiting di restoran Alam Sari?
5. Bagaimana sistem persediaan bahan baku kepiting di restoran Alam Sari?
6. Bagaimana sistem persediaan bahan baku kepiting menggunakan *MRP* di Restoran Alam Sari?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui apa penyebab dari persediaan kepiting tidak segar di Restoran Alam Sari.

2. Mengetahui dampak apakah yang terjadi dari persediaan kepiting tidak segar di Restoran Alam Sari.
3. Mengetahui bagaimana pembelian bahan baku kepiting di restoran Alam Sari.
4. Mengetahui bagaimana penyimpanan bahan baku kepiting di restoran Alam Sari.
5. Mengetahui bagaimana sistem persediaan bahan baku kepiting di restoran Alam Sari.
6. Mengetahui bagaimana sistem persediaan bahan baku kepiting menggunakan *MRP* di Restoran Alam Sari.

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi Restoran Alam Sari dalam menghadapi permasalahan mengenai persediaan bahan baku kepiting yang tidak segar.

1.4 Kerangka Pemikiran

Persediaan menurut Mulyono (2017: 273) adalah sumber daya yang disimpan untuk memenuhi permintaan saat ini dan mendatang. Jadi, persediaan merupakan bagian yang besar dari modal yang ditanamkan. Menurut Mulyono (2017:274) ada beberapa alasan mengapa perusahaan memiliki persediaan bahan baku. Pertama, adalah untuk memenuhi permintaan konsumen yang telah diramalkan. Kedua, untuk mendapatkan potongan harga jika membeli bahan baku dalam jumlah banyak. Ketiga, untuk menghindari risiko akibat harga yang naik. Keempat, persediaan bahan baku dapat menjaga kelancaran produksi. Jadi, persediaan yang dimiliki oleh perusahaan dapat mendukung kelancaran proses produksi.

Dalam mengatur persediaan, menurut Fitzsimmons dan Fitzsimmons (2011:480) ada 3 hal dasar yang perlu diperhatikan:

1. *What should be the order quantity?*
2. *When should an order be placed (called a reorder point)?*
3. *How much safety stock should be maintained?*

Jadi, berapa jumlah persediaan yang dipesan, waktu pembelian persediaan, dan berapa banyak stok pengaman yang diperlukan adalah hal-hal yang perlu diperhatikan dalam mengatur persediaan.

Menurut Dittmer dan Keefe (2014:70) bahan baku makanan dapat diklasifikasikan menjadi dua yaitu:

1. *Perishables are those item, thypical fresh food that have comparatively short useful life after they have been received.*
2. *Non-perishables are those item that have a longer shelfishlife.*

Jadi, bahan baku makanan terbagi atas bahan *perishable* (tidak tahan lama) yang memiliki umur penyimpanan yang relatif singkat serta bahan *non-perishable* (tahan lama) yang memiliki umur penyimpanan lebih lama daripada bahan *perishable*.

Menurut Davis, Lockwood, Alcott, dan Pantelidis (2013:252) terdapat empat tujuan dari pengendalian bahan baku makanan yang tidak tahan lama yaitu *analysis income and expenditure, establishment and maintenance of standards, pricing, prevention of waste, dan prevention of fraud*. Jadi, pengendalian bahan baku penting dilakukan untuk kelancaran kegiatan operasional perusahaan.

Material Requirements Planning (MRP) dapat digunakan sebagai salah satu metode untuk mengatur dan menjadwalkan persediaan bahan baku. Menurut Krajewski, Malhotra, dan Ritzman (2016:459), MRP adalah “...a computerized information system developed specifically to help manufactures manage dependent demand inventory and schedule replenishment orders.” Jadi, MRP dapat digunakan untuk menentukan jumlah dan waktu pembelian bahan baku. Dari uraian yang telah dipaparkan tersebut, bagan model konseptual yang dapat dilihat pada gambar 1.1.

Gambar 1. 1
Bagan Model Konseptual

