

ANALISIS METODE PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI BIAYA PERSEDIAAN
(Studi Kasus Pada Restoran EB)



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat
Untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh

Abel Thea

2013130022

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI AKUNTANSI
(Terakreditasi berdasarkan Keputusan BAN – PT
No. 227/SK/BAN-PT/AK-XVI/S/XI/2013)

BANDUNG

2017

RAW MATERIAL MANAGEMENT ANALYSIS OF MANAGEMENT METHOD
TO IMPROVE THE EFFICIENCY OF INVENTORY COST
(Case Study on EB Restaurant)



UNDERGRADUATE THESIS

Submitted as a part of requirements
To get Bachelor Degree in Economics

By

Abel Thea
2013130022

PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
DEPARTMENT OF ACCOUNTING
(Accredited based on BAN – PT
No. 227/SK/BAN-PT/AK-XVI/S/XI/2013)
BANDUNG
2017

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI AKUNTANSI



Analisis Metode Pengelolaan Persediaan Bahan Baku
Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Persediaan
(Studi Kasus Pada Restoran EB)

Oleh:


Abel Thea
2013130022




PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, 17 Juli 2017

Ketua Program Studi Akuntansi,


Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T.

Pembimbing,


Atty Yuniawati, S E., MBA., CMA.

PERNYATAAN:

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Abel Thea
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 18 Oktober 1994
Nomor Pokok : 2013130022
Program Studi : Akuntansi
Jenis Naskah : Skripsi



JUDUL

Analisis Metode Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Untuk Meningkatkan Efisiensi
Biaya Persediaan
(Studi Kasus Pada Restoran EB)

dengan,
Pembimbing: Atty Yuniawati, S E., MBA., CMA.

SAYA NYATAKAN

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 mana pun.

Pasal 25 Ayat (2) UUI 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 penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : 17 Juli 2017

Pembuat pernyataan :



(Abel Thea)

ABSTRAK

Di era modern seperti saat ini, dimana hampir seluruh jenis usaha menjadi sangat kompetitif, setiap perusahaan harus dapat menunjukkan kemampuannya agar dapat bersaing dengan para pesaingnya untuk mencapai tujuan perusahaan. Hal ini terjadi pada jenis usaha yang bergerak dibidang kuliner, salah satunya yaitu Restoran EB. Salah satu kunci untuk memenangkan persaingan pada dunia usaha yang kompetitif yaitu dengan melakukan inovasi. Maka dengan itu, restoran membuat inovasi baru dimana aneka jenis menu yang ditawarkan dengan harga yang terjangkau. Maka dengan itu, restoran harus dapat melakukan efisiensi pada biaya. Salah satu biaya yang dapat dikendalikan yaitu biaya persediaan. Restoran menawarkan berbagai macam menu sehingga persediaan yang dimiliki dalam jumlah yang banyak dan beranekaragam. Hal ini dapat menimbulkan berbagai macam masalah seperti kehabisan bahan baku dan kerusakan bahan baku. Selama ini restoran menganggap biaya persediaan hanya sebesar biaya beli saja, namun pada kenyataannya tidak. Efisiensi biaya persediaan dapat dilakukan dengan memilih metode pengelolaan persediaan yang paling tepat. Dalam memilih metode persediaan yang akan diaplikasikan pada restoran, restoran harus dapat memenuhi syarat kualitatif dan kuantitatif untuk mengetahui apakah suatu metode dapat diaplikasikan secara nyata.

Biaya persediaan adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menangani persediaan yang dimiliki oleh perusahaan. Biaya persediaan diklasifikasikan kedalam enam elemen yaitu biaya pembelian, biaya pemesanan, biaya penyimpanan, biaya kehabisan barang, biaya kualitas, dan biaya kerusakan barang. Untuk melakukan efisiensi pada biaya persediaan restoran dapat menggunakan metode pengelolaan persediaan yang terdiri dari metode *economic order quantity* dan metode *just in time*. Dalam mengaplikasikan metode yang akan dipilih, perusahaan harus memenuhi syarat kualitatif dan kuantitatif. Syarat kualitatif untuk mengetahui apakah suatu metode dapat diaplikasikan berdasarkan kemampuan gudang dan pada syarat kuantitatif dilakukan dengan perhitungan biaya. Dalam perhitungan biaya cukup menghitung pada biaya persediaan yang relevan saja. Biaya yang relevan yaitu biaya yang akan timbul dimasa yang akan datang dan akan berubah pada setiap alternatif yang dibuat.

Obyek penelitian dalam penelitian ini adalah pengelolaan persediaan bahan baku makanan yang dikelola oleh Gudang EB. Pada penelitian ini, hanya meneliti dua jenis bahan baku dari dua kategori. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitis yang dilakukan dengan cara mengumpulkan data yang berhubungan dengan masalah. Penulis menghitung dan membandingkan biaya persediaan yang timbul berdasarkan sistem yang diaplikasikan gudang saat ini, metode *economic order quantity (EOQ)*, dan metode *just in time (JIT)*.

Berdasarkan dari hasil penelitian, Gudang EB belum menggunakan metode dalam mengelola persediaan. Pembelian persediaan hanya didasarkan dari estimasi dari pengalaman masa lalu. Dari hasil penelitian penulis menyimpulkan akan lebih baik Gudang EB menggunakan metode *EOQ* dalam mengelola persediaan. Dari hasil syarat kualitatif, biaya yang dihasilkan, dan jenis bahan baku sangat mendukung jika pengelolaan persediaan digunakan dengan metode *EOQ*. Untuk saat ini, khususnya pada kategori 1 pengelolaan persediaan belum dapat menggunakan metode *JIT* karena masih terdapat permasalahan yang harus dibenahi dahulu. Dalam menggunakan metode *EOQ*, penulis memberikan beberapa saran seperti pengelolaan persediaan menggunakan metode *EOQ* dan diaplikasikan kepada persediaan bahan baku lainnya. Lalu untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan baku yang tinggi, Gudang EB dapat melakukan pengecekan rutin terhadap *freezer* yang dimiliki karena sering terjadi kerusakan secara mendadak serta melakukan perbaikan terhadap sistem penyimpanan terhadap bahan baku yang sering menyebabkan kerusakan bahan baku.

Kata Kunci: Analisis Biaya persediaan, Metode Pengelolaan Persediaan, Efisiensi

ABSTRACT

In the modern era like today, where almost all types of businesses become very competitive, every company should be able to demonstrate its ability to compete with its competitors to achieve company goals. This happens on the type of business engaged in culinary, one of which is Restaurant EB. One of the keys to win the competition in the competitive business world is by creating new innovation. Thus, the restaurant must create new innovation where they could serve new menu with affordable price. Since the restaurant should be able to make efficiency on the cost. One of the costs that can be controlled is the cost of inventory. The restaurant offers a variety of menus so that it requires large amount of quantity and variety of inventories. This can lead to various problems such as running out of raw materials and damage of raw materials. Up until now, this restaurant only assumes the cost of inventory is equal to the cost of buying it, but in reality, it is not. Many elements of inventory costs should be grouped. Cost efficiency of the inventory, can be done by choosing inventory management method. By choosing the inventory method to be applied to the restaurant, the restaurant must be able to fulfill the qualitative and quantitative requirements to know whether a method can be applied in real terms.

Inventory cost is the cost incurred by the company to handle inventory owned. The cost of inventory is classified into six elements: purchase cost, ordering cost, storage cost, depletion cost, quality cost, and damage cost. To implement the efficiency in restaurant, inventory cost should use inventory management method which consists of economic order quantity method and Just In Time method. By applying the method to be selected, the company must fulfill qualitative and quantitative requirements. Qualitative requirements are needed to determine whether a method can be applied based on the requirements of the warehouse itself and on quantitative requirements are done with cost calculations. In calculating the cost, simply calculate on the relevant inventory cost only. Relevant costs are costs that will arise in the future and will change based on any alternatives made.

The object of this research is the management of raw material inventory managed by EB Warehouse. In this research, the author researched about two different raw materials from two different categories. Raw food materials have a significant influence on the inventory owned by EB Warehouse. The research method used in this research is descriptive analysis which are determined by collecting all of the data related to the problem. The author calculated and compared the inventory costs incurred based on the current applied warehouse system, the economic order quantity (EOQ), and the just in time (JIT) method.

Based on the results of the research, EB Warehouse has not used the method in managing inventory yet. The purchase of inventory is based solely on estimation from past experience. From the results of the study authors concluded that it would be better if EB Warehouse implementing EOQ method in their inventory management. From the results of qualitative requirements, the resulting costs, supplier readiness, and the type of raw materials are very supportive if inventory management is used by EOQ method. Currently, especially for category 1, the inventory management cannot implemented JIT method due to some problems that needs to be addressed. For now, inventory management has not been able to use the JIT method because there are still problems that must be addressed first. In using the EOQ method the author provide some suggestions which to be applied to all of the inventories. Then to prevent the occurrence of damage to raw materials, EB Warehouse should repairs the freezer that it owns, because of the frequency in freezer accidental damage, and improve the storage system of raw materials.

Key Words: Raw Material Management Analysis, Method Management inventory, Efficiency

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “ANALISIS METODE PENGELOLAAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI BIAYA PERSEDIAAN”. Skripsi ini disusun oleh penulis untuk memenuhi syarat perolehan gelar sarjana ekonomi di Universitas Katolik Parahyangan. Selama proses penelitian dan penyusunan skripsi, penulis mengalami beberapa hambatan dan kesulitan. Meskipun demikian, penulis mendapat bantuan berupa bimbingan, motivasi, dan fasilitas dari berbagai pihak. Maka dengan itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih atas semua dukungan dan bimbingan tersebut khususnya kepada:

1. Keluarga penulis yang terkasih, yaitu kepada papa Andrew Thea dan mama Lidia Terahadi yang selalu mendukung penulis dalam keadaan apapun, mendidik, memberikan nasihat, dan memberi kasih sayang yang dapat memotivasi penulis dalam proses pembuatan skripsi. Terimakasih juga kepada adik penulis, Eunice yang selalu menghibur, menemani, dan menyemangati penulis setiap saat. Terimakasih untuk semua yang telah diberikan.
2. Ibu Atty Yuniawati, SE., MBA., CMA. selaku dosen pembimbing terbaik. Terimakasih atas segala bimbingan selama proses penyusunan skripsi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Terimakasih atas waktu, ilmu, nasihat, motivasi, bimbingan, dan pelajaran berharga lainnya yang telah Ibu berikan kepada penulis.
3. Ibu Elsje Kosasih, Dra., Akt., M.Sc. selaku dosen wali penulis yang telah memberikan motivasi, nasihat, dan saran kepada penulis selama proses perkuliahan.
4. Bapak Arthur Purboyo, Drs., Akt, MPAc. selaku dosen seminar yang telah memberikan banyak ilmu, pengalaman, serta pelajaran hidup yang berguna bagi penulis.
5. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T. selaku kepala program studi Akuntansi Universitas Katolik Parahyangan.

6. Terimakasih kepada seluruh dosen, staf administrasi, dan pekarya Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan yang telah membantu selama proses perkuliahan.
7. Seluruh dosen penguji skripsi yang telah menyediakan waktu dan tenaganya dalam proses pengujian skripsi penulis.
8. Pemilik Restoran EB Bapak Ferry dan seluruh karyawan yang telah memberikan izin serta memberikan bantuan kepada penulis selama proses pengerjaan skripsi.
9. Jessica Suminto, Yoel Indra, Stephanie Anette, Kristian Rivaldi, Jimmy Teguh, dan Elizabeth Stella selaku sahabat seperjuangan penulis dalam menyelesaikan penyusunan skripsi ini, yang selalu mendukung, memberi masukan dan menghibur penulis.
10. Evelyne Christina, Stephanie Janiace, Sonya Siregar, Darient Tandri, Daniel Sihombing, Victor Theodorus dan Gerald Theodore selaku sahabat yang selalu memberi dukungan, semangat, motivasi dan hiburan kepada penulis selama masa perkuliahan sampai dengan proses penyelesaian skripsi.
11. Vania Tjong, Eric Tjaya, Titus O'Wyman, Devina Octaviani, Daniel Rheza, dan Evelyn Ng selaku sahabat penulis yang selalu mendukung dan memberi hiburan kepada penulis.
12. Teman – teman SMA Kristen Bina Bakti Program Matius yang mendukung selama proses skripsi.
13. Jason Aditya, Randy Kusuma, dan Reynaldi Gandawijaya selaku sahabat penulis yang selalu memberikan hiburan, nasihat, cecian dan masukan kepada penulis

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis menerima kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Penulis berharap agar skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan pembaca.

Bandung, 17 Juli 2017

Penulis,

Abel Thea

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4.Manfaat Penelitian.....	3
1.5. Kerangka Pemikiran.....	4
BAB 2 LANDASAN TEORI	7
2.1. Pengertian Persediaan.....	7
2.1.1 Jenis – Jenis Persediaan.....	7
2.1.2 Manfaat Memiliki Persediaan.....	9
2.1.3 Dasar Pertimbangan Menentukan Tingkat Persediaan.....	10
2.2 Pengertian Pengendalian Persediaan.....	11
2.2.1 Keuntungan Melakukan Pengendalian Persediaan.....	12
2.2.2 Masalah Pengendalian Persediaan.....	12
2.2.3 Fungsi Pengelolaan Persediaan yang Efektif.....	13
2.3 <i>Economic Order Quantity (EOQ)</i>	14
2.3.1 Asumsi – Asumsi Dalam Menggunakan Metode <i>EOQ</i>	14
2.3.2 Perhitungan <i>Economic Order Quantity</i>	15

2.3.3	Perhitungan <i>Reorder Point</i> (RoP)	15
2.3.4	Metode Perhitungan <i>Safety Stock</i>	16
2.3.5	Kelebihan dan Kelemahan Metode <i>EOQ</i>	17
2.4	<i>Just in Time</i> (<i>JIT</i>)	17
2.4.1	Syarat – Syarat Dalam Melakukan <i>JIT</i>	18
2.4.2	Kelebihan Penerapan Metode <i>JIT</i>	18
2.4.3	Kelemahan Penerapan Metode <i>JIT</i>	19
2.5	Pengertian Biaya	19
2.6	Biaya Persediaan	20
2.6.1	Biaya Persediaan Relevan	22
2.6.1.1	Biaya relevan Pada <i>EOQ</i>	22
2.6.1.2	Biaya relevan Pada <i>JIT</i>	22
2.7	Pengertian Efisiensi	22
2.8	Hubungan Antara Pengelolaan Persediaan Dengan Efisiensi Biaya Persediaan	23
BAB 3	METODE DAN OBJEK PENELITIAN	24
3.1	Metode Penelitian	24
3.1.1	Jenis – Jenis Data	24
3.1.2	Variabel Penelitian	25
3.1.3	Teknik Pengolahan Data	26
3.1.4	Tahap Penelitian	26
3.2	Objek Penelitian	27
3.2.1	Sejarah Perusahaan	28
3.2.2	Struktur Organisasi	29
3.2.3	Job Description	30
3.2.3.1	<i>Job Description</i> Gudang	30

3.2.3.2 <i>Job Description</i> Restoran	31
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
4.1 Persediaan Pada Restoran EB.....	34
4.2 Proses Pengelolaan Persediaan Bahan Baku dan Perhitungan Biaya Persediaan Bahan Baku	36
4.3 Elemen Biaya Persediaan Yang Terjadi Pada Gudang EB	38
4.4 Analisis Kualitatif Atas Penerapan Metode Pengelolaan Persediaan Gudang EB	40
4.4.1 Analisis Penerapan Metode <i>EOQ</i> dan <i>JIT</i> pada Persediaan Bahan Baku Kategori 1	41
4.4.2 Analisis Penerapan Metode <i>EOQ</i> dan <i>JIT</i> pada Persediaan Bahan Baku Kategori 2	46
4.4.3 Evaluasi Penerapan <i>EOQ</i> dan <i>JIT</i> pada Persediaan Bahan Baku Kategori 1 dan Kategori 2	50
4.5 Perhitungan Biaya Pengelolaan Persediaan Dengan Sistem Yang Diaplikasikan EB, Metode <i>EOQ</i> , dan Metode <i>JIT</i>	51
4.5.1 Asumsi – Asumsi Dasar yang Digunakan Dalam Perhitungan Biaya Persediaan.....	52
4.5.2 Perhitungan Biaya Persediaan Menggunakan Sistem Yang Diaplikasikan Saat Ini, Metode <i>EOQ</i> , Metode <i>JIT</i> Pada Kategori 1.....	55
4.5.2.1 Perhitungan Biaya Persediaan Menggunakan Metode yang Diaplikasikan Gudang Saat Ini	55
4.5.2.2 Perhitungan Biaya Persediaan Menggunakan Metode <i>EOQ</i> Kategori 1	65
4.5.2.3 Perhitungan Biaya Menggunakan Metode <i>JIT</i> Pada Kategori 1	77
4.5.2.4 Perbandingan Perhitungan Biaya Persediaan Pada Kategori 1	83

4.5.3 Perhitungan Biaya Persediaan Menggunakan Sistem Yang Digunakan EB Saat Ini , Metode <i>EOQ</i> , dan Metode <i>JIT</i> Kategori 2	87
4.5.3.1 Perhitungan Biaya Persediaan Menggunakan Metode yang Diaplikasikan Gudang Saat Ini	87
4.5.3.2 Perhitungan Biaya Persediaan Menggunakan Metode <i>EOQ</i> Kategori 2	94
4.5.3.3 Perhitungan Biaya Pemesanan Dan Biaya penyimpanan Kategori 2 Menggunakan Metode <i>JIT</i>	104
4.5.3.4 Perbandingan Perhitungan Biaya Persediaan Pada Kategori 2	108
4.6 Metode yang Layak Diaplikasikan Pada Setiap Kategori	112
4.6.1 Metode yang Layak Diaplikasikan Pada Kategori 1	112
4.6.1.1 Persyaratan Untuk Menggunakan Metode <i>JIT</i>	113
4.6.2 Metode yang Layak Diaplikasikan Pada Kategori 2	114
4.6.2.1 Persyaratan Untuk Menggunakan Metode <i>JIT</i>	116
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	117
5.1 Kesimpulan	117
5.2 Saran	118
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Perhitungan Biaya Persediaan 1 Maret 2016 – 1 Maret 2017.....	38
Tabel 4.2 Evaluasi Syarat Penerapan Metode <i>EOQ</i> pada Kategori 1	41
Tabel 4.3 Evaluasi Syarat Penerapan <i>JIT</i> pada Kategori 1	43
Tabel 4.4 Evaluasi Syarat Penerapan Metode <i>EOQ</i> pada Kategori 2	46
Tabel 4.5 Evaluasi Syarat Penerapan Metode <i>JIT</i> pada Kategori 2.....	48
Tabel 4.6 Evaluasi Syarat Penerapan Metode <i>EOQ</i> dan <i>JIT</i> pada Setiap Kategori...50	
Tabel 4.7 Biaya Pemesanan Per Pesanan Bahan Baku Kategori 1	59
Tabel 4.8 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Daging Ayam	62
Tabel 4.9 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Buntut Sapi.....	63
Tabel 4.10 Biaya Pemesanan Per Pesanan Bahan Baku Kategori 1	68
Tabel 4.11 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Daging Ayam	71
Tabel 4.12 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Buntut Sapi.....	71
Tabel 4.13 Perhitungan Standar Deviasi Pembelian Pada Daging Ayam.....	73
Tabel 4.14 Perhitungan Tingkat Persediaan Minimum Daging Ayam	74
Tabel 4.15 Perhitungan Standar Deviasi Pembelian Pada Buntut Sapi	76
Tabel 4.16 Perhitungan Tingkat Persediaan Minimum Buntut Sapi.....	76
Tabel 4.17 Biaya Pemesanan Per Pesanan Bahan Baku Kategori 1	80
Tabel 4.18 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Daging Ayam	81
Tabel 4.19 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Buntut Sapi.....	81
Tabel 4.20 Perbandingan Sistem Yang Diaplikasikan Saat Ini, Metode <i>EOQ</i> , dan Metode <i>JIT</i> Pada Bahan Baku Daging Ayam	83
Tabel 4.21 Perbandingan Sistem yang Diaplikasikan Gudang Saat Ini, Metode <i>EOQ</i> , dan Metode <i>JIT</i> Pada Bahan Baku Buntut Sapi.....	84
Tabel 4.22 Perbandingan Perhitungan Biaya Menggunakan Sistem Diaplikasikan Saat ini, Metode <i>EOQ</i> , dan <i>JIT</i> Pada Daging Ayam.....	85
Tabel 4.23 Perbandingan Perhitungan Biaya Menggunakan Sistem Diaplikasikan Saat ini, Metode <i>EOQ</i> , dan <i>JIT</i> Pada Buntut Sapi	86
Tabel 4.24 Biaya Pemesanan Per Pesanan Bahan Baku Kategori 2	90
Tabel 4.25 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Beras.....	91
Tabel 4.26 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Tepung Terigu	92

Tabel 4.27 Biaya Pemesanan Per Pesanan Bahan Baku Kategori 2	96
Tabel 4.28 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Beras	98
Tabel 4.29 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Tepung Terigu	99
Tabel 4.30 Perhitungan Standar Deviasi Pembelian Bahan Baku Beras	101
Tabel 4.31 Perhitungan Tingkat Persediaan Minimum Beras	101
Tabel 4.32 Perhitungan Standar Deviasi Pembelian Bahan Baku Tepung Terigu .	102
Tabel 4.33 Perhitungan Tingkat Persediaan Minimum Tepung Terigu.....	103
Tabel 4.34 Biaya Pemesanan Per Pesanan Bahan Baku Kategori 2	106
Tabel 4.35 Biaya Penyimpanan Barang Bahan Baku Beras dan Tepung Terigu....	107
Tabel 4.36 Perbandingan Sistem Yang Diaplikasikan Saat Ini, Metode EOQ, dan Metode JIT Pada Beras	109
Tabel 4.37 Perbandingan Sistem Yang Diaplikasikan Saat ini, Metode EOQ, dan metode JIT Pada Tepung Terigu	109
Tabel 4.38 Perbandingan Perhitungan Biaya Menggunakan Sistem Diaplikasikan Gudang Saat ini, Metode EOQ, dan JIT Pada Beras.....	110
Tabel 4.39 Perbandingan Perhitungan Biaya Menggunakan Sistem Diaplikasikan Gudang Saat ini, Metode EOQ, dan JIT Pada Tepung Terigu.....	111

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	29
Gambar 3.2	29

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Wawancara Dengan Pemilik EB
- Lampiran 2 Wawancara Dengan Kepala Gudang
- Lampiran 3 Wawancara Dengan Bagian Pembelian
- Lampiran 4 Wawancara Dengan Bagian Grocery
- Lampiran 5 Wawancara Dengan Bagian Butcher
- Lampiran 6 Kondisi Tempat Penyimpanan Persediaan

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada era modern seperti saat ini, dunia usaha di berbagai jenis industri berkembang secara pesat dan akan terus meningkat seiring dengan berjalannya waktu. Hal ini menyebabkan dunia usaha menjadi sangat kompetitif, termasuk industri restoran. Industri restoran sangat berkembang dalam beberapa tahun terakhir. Restoran - restoran baru tidaklah sulit dijumpai. Industri restoran merupakan salah satu industri yang paling menarik minat pengusaha, mengingat produk yang dihasilkan oleh restoran merupakan kebutuhan primer bagi setiap manusia (makanan & minuman). Namun tidak mudah bagi restoran untuk mempertahankan eksistensinya, mengingat banyaknya pesaing yang harus dihadapi. Restoran dituntut untuk mampu memenuhi kebutuhan konsumen sehingga tercipta loyalitas konsumen, dimana restoran tersebut menjadi prioritas bagi konsumen dalam pembelian jangka panjang. Maka dari itu, restoran harus mampu melihat dan memanfaatkan peluang yang ada untuk mencapai tujuan restoran.

Perkembangan dunia usaha di industri restoran yang semakin kompetitif berdampak langsung kepada hampir seluruh industri restoran, termasuk restoran yang berada di Kota Bandung. Kota Bandung dikenal sebagai kota wisata kuliner. Hal ini digambarkan dengan banyaknya turis luar kota yang datang hanya untuk menikmati kuliner yang berada di Kota Bandung. Kota Bandung terkenal dengan kulinernya karena menawarkan berbagai jenis makanan yang unik dengan harga yang terjangkau. Dengan besarnya pasar yang terus berkembang hal ini menarik pengusaha yang ingin terjun dalam industri ini. Namun semakin banyaknya pesaing, menyebabkan persaingan usaha di industri restoran di Kota Bandung menjadi sangat kompetitif. Pengusaha – pengusaha perlu melakukan inovasi – inovasi atau perbaikan agar restoran dapat bersaing maupun mengalahkan pesaing yang berada di industri restoran sehingga dapat bertahan.

Salah satu restoran yang berada di Kota Bandung adalah Restoran EB. Restoran EB merupakan restoran baru yang berada di Kota Bandung, namun eksistensinya sudah terkenal di kalangan anak muda. Hal ini disebabkan restoran EB

melakukan strategi pemasaran dengan berfokus pada media sosial mengingat target pasar kepada anak muda. Pemilik Restoran EB bukan pemain baru di industri restoran, dahulu merupakan pemilik dari Restoran T. Untuk dapat bersaing dan mencapai target laba dimana persaingan dirasa sangat ketat dan sulit, pemilik restoran memiliki ide untuk mengubah konsep restoran yang sudah ada sebelumnya. Restoran EB memiliki konsep menawarkan aneka jenis makanan dengan harga yang sangat murah seperti nasi goreng, spageti, dan pizza kemudian konsumen dapat menambahkan berbagai jenis *topping* seperti telur, sosis, dan keju dengan membayar sejumlah harga tertentu. Untuk mencapai target laba dimana persaingan terasa sangat ketat, Restoran EB harus melakukan inovasi dan menjalankan beberapa upaya untuk menjalankan kegiatan operasinya secara efektif dan efisien. Salah satu upaya yang dapat dilakukan Restoran EB yaitu dengan melakukan pengendalian terhadap biaya – biaya perusahaan. Salah satu biaya yang dapat dilakukan pengendalian adalah biaya pengelolaan persediaan.

Sebagian besar persediaan yang dimiliki Restoran EB berupa bahan baku makanan. Jenis bahan baku pada restoran tidaklah sedikit, mengingat banyaknya menu yang ditawarkan restoran untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Hal tersebut mengakibatkan perlunya pengelolaan persediaan pada EB. Terdapat beberapa permasalahan berkaitan dengan persediaan bahan baku, seperti tidak menghitung biaya persediaan dengan tepat dan hanya mencatat biaya persediaan sebesar harga beli saja. Melalui penerapan perhitungan biaya persediaan, restoran dapat mengetahui besarnya biaya secara akurat sehingga restoran dapat melakukan perbaikan – perbaikan untuk mengefisiensi biaya persediaan. Selain itu, permasalahan Restoran EB yaitu kehabisan bahan baku yang menyebabkan kerugian. Pihak restoran harus dapat mengelola persediaan dengan mempertimbangkan beberapa faktor, seperti ketersediaan barang, kualitas barang, dan biaya - biaya yang timbul diakibatkan persediaan. Oleh karena itu, pengelolaan persediaan perlu dilakukan dengan tepat dan akurat sehingga restoran dapat melakukan efisiensi biaya.

1.2. Identifikasi Masalah

Restoran EB mengalami kendala dalam mengelola persediaan. Menurut Horngren, dkk (2015:786–787) bila perusahaan ingin mengelola biaya persediaan perusahaan harus dapat mengidentifikasi dan menghitung biaya – biaya persediaan yang relevan seperti *purchasing costs*, *ordering costs*, *carrying costs*, *stockout costs*,

costs of quality, dan *shrinkage costs*. Dengan melakukan ini tentu saja restoran dapat mengetahui biaya persediaan yang sebenarnya terjadi dan akan membantu restoran untuk melakukan efisiensi biaya persediaan. Pengelolaan persediaan dengan baik dapat membantu perusahaan melakukan efisiensi biaya. Jika hal ini tercipta maka akan membuat profit restoran meningkat. Dalam penelitian ini, identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengelompokan biaya persediaan yang dilakukan oleh EB?
2. Apakah EB dapat memenuhi syarat kualitatif dalam pemilihan metode pengelolaan persediaan?
3. Biaya apa saja yang relevan pada Gudang EB untuk perhitungan dalam pemilihan metode pengelolaan persediaan?
4. Metode pengelolaan persediaan apa yang tepat diaplikasikan pada EB untuk melakukan efisiensi biaya persediaan?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan Identifikasi masalah yang telah dijabarkan, tujuan dilakukannya penelitian dalam penulisan skripsi ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengelompokan dan pengalokasian biaya persediaan pada Gudang EB.
2. Untuk mengetahui dan memahami EB sudah memenuhi syarat kualitatif.
3. Untuk mengetahui dan memahami biaya relevan yang terjadi pada Gudang EB untuk digunakan dalam perhitungan biaya persediaan.
4. Untuk mengetahui dan memahami metode yang tepat dalam mengendalikan persediaan untuk terciptanya efisiensi biaya bagi Gudang EB.

1.4. Manfaat Penelitian

Penulis berharap, penelitian yang telah dilakukan dapat memberikan manfaat bagi beberapa pihak dalam kepentingan-nya masing - masing. Adapun hasil penelitian ini, diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Pihak EB

Dengan dilakukannya penelitian ini, diharapkan penulis dapat mengetahui permasalahan yang terjadi dalam Gudang EB dalam pengendalian persediaan. Diharapkan juga dapat memberikan masukan kepada EB tentang bagaimana pengelolaan persediaan dan perhitungan biaya persediaan yang tepat agar dapat diefisiensikan sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan.

2. Penulis

Penulis berharap dari penelitian ini, penulis mendapatkan wawasan dan pengalaman baru. Penulis juga dapat mengaplikasikan teori yang telah diajarkan dalam dunia perkuliahan.

3. Masyarakat lain

Penulis berharap agar penelitian ini dapat menjadi referensi terkait pengelolaan persediaan dan memberi informasi tambahan tentang penerapan teori – teori yang diperoleh selama dunia perkuliahan.

1.5. Kerangka Pemikiran

Di era modern seperti saat ini, persaingan di dunia usaha terasa sangat ketat dan terjadi di hampir semua industri. Para pengusaha harus mengelola perusahaan dengan efektif dan efisien agar tujuan perusahaan tercapai. Untuk dapat bersaing pada industri usaha tentu saja perusahaan tidak dapat hanya berdiam diri saja. Perusahaan harus berusaha untuk melakukan perbaikan – perbaikan maupun inovasi agar dapat bisa bersaing di industri ini. Dalam dunia usaha dengan persaingan yang sangat ketat, perusahaan harus menentukan strategi apa yang akan digunakan. Menurut Hongren, dkk (2015:496) terdapat 2 strategi yang dapat diimplementasikan oleh perusahaan yaitu:

1. *Product Differentiation*

Strategi ini menekankan pada jenis produk yang diciptakan oleh perusahaan yang jenisnya unik dan berbeda dengan produk kompetitor.

2. *Cost leadership*

Strategi ini menekankan kepada jumlah biaya yang dikeluarkan sehingga membuat harga jual lebih murah dibandingkan kompetitor.

Perusahaan yang menggunakan strategi *product differentiation* yaitu perusahaan yang menghasilkan produk yang berbeda atau unik dibandingkan dengan

pesaing. Produk yang dihasilkan berupa produk yang diinginkan oleh konsumen sesuai dengan kriteria yang mereka inginkan atau produk yang memiliki keunikan dan berbeda dari pesaing. Pada umumnya perusahaan yang menggunakan strategi ini dapat menetapkan harga jual cukup tinggi mengingat biaya yang dikeluarkan tidak sedikit dan memiliki keunikan pada produk. Lalu strategi berikutnya yaitu *cost leadership*, perusahaan yang menggunakan strategi ini pada umumnya perusahaan yang berada di pasar dengan produk yang relatif sama, dimana pasar tersebut memiliki banyak pesaing. Maka dengan itu, pada strategi ini perusahaan lebih fokus terhadap penekanan biaya agar dapat memperoleh keuntungan pada harga jual yang bersaing. Salah satu biaya yang terdapat dalam perusahaan dan dapat diefisienkan yaitu biaya persediaan.

Menurut Assauri (2008:237), persediaan adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha yang normal, atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan atau proses produksi, ataupun bahan baku yang masih menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Pada umumnya, persediaan merupakan salah satu komponen utama perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasi perusahaan khususnya pada industri restoran. Maka dengan itu, perusahaan harus dapat mengelola persediaan yang dimiliki secara baik dan benar karena akan berdampak pada kualitas produk yang akan dihasilkan dan laba bagi restoran.

Menurut Horngren, dkk (2015: 786), pengelolaan persediaan mencakup aktivitas perencanaan, koordinasi dan pengendalian yang terkait dengan aliran arus masuk, lewat dan keluar persediaan dalam suatu perusahaan. Selain itu, menurut Assauri (2008:280), pengendalian persediaan bahan baku merupakan salah satu aktivitas pada pengelolaan persediaan bahan baku yang memiliki peran penting untuk memastikan bahwa telah dilakukannya pencatatan terkait penerimaan dan pengeluaran atau pemakaian persediaan bahan baku secara memadai, pemeriksaan pada fisik persediaan serta mengetahui jumlah dan waktu yang tepat untuk melakukan pembelian dan pemesanan persediaan bahan baku kembali sehingga tidak terjadi *stockout* yang dapat berdampak pada hilangnya kesempatan untuk melakukan penjualan. Pengendalian persediaan merupakan salah satu aktivitas yang penting dilakukan oleh setiap perusahaan. Dengan dilakukan pengendalian persediaan perusahaan dapat mengetahui jumlah persediaan yang dibutuhkan, jenis persediaan apa saja yang

dibutuhkan, dan menentukan metode persediaan apa yang harus dilakukan oleh restoran.

Menurut Assauri (2008 : 252), perusahaan perlu menetapkan kebijakan dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku seperti besarnya persediaan minimum (*safety stock*), besarnya persediaan pada waktu pembelian dan pemesanan kembali dilakukan (*reorder point*) dan jumlah yang dipesan agar pembelian dan pemesanan yang dilakukan menjadi ekonomis. Perusahaan dapat mengevaluasi kebijakan dan prosedur pengelolaan persediaan yang telah diterapkan untuk mengetahui kelemahan – kelemahan yang terjadi sehingga dilakukan perbaikan.

Perusahaan harus mengetahui bahwa dalam persediaan menimbulkan beberapa biaya. Menurut Hongren, dkk (2015:786) unsur – unsur biaya yang terdapat dalam persediaan dapat digolongkan menjadi 6 kategori yaitu : biaya pembelian, biaya pemesanan, biaya penyimpanan, biaya kehabisan barang, biaya kualitas, biaya kerusakan barang. Setiap perusahaan harus dapat mengidentifikasi biaya – biaya tersebut dengan tepat agar perhitungan biaya persediaan akurat agar perusahaan dapat mengetahui secara akurat biaya yang timbul akibat persediaan. Dengan melakukan pengendalian persediaan dan mengidentifikasi biaya persediaan dengan benar perusahaan akan mendapat informasi – informasi berkaitan dengan persediaan sehingga perusahaan dapat melakukan efisiensi biaya. Terlebih lagi pada perusahaan yang menggunakan strategi *cost leadership*, efisiensi pada biaya merupakan aspek yang penting dilakukan karena persaingan sangat ketat. Jika perusahaan berhasil melakukan efisiensi biaya persediaan maka akan meningkatkan laba perusahaan.