



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

Analisis Pengendalian Persediaan Daging Sapi Mentah di
Karniv.012 Resto Bandung

Skripsi

Oleh

Qonita Naima

2013320104

Bandung

2017



Universitas Katolik Parahyangan
Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Terakreditasi A

SK BAN –PT NO: 468/SK/BAN-PT/Akred/S/XII/2014

Analisis Pengendalian Persediaan Daging Sapi Mentah di
Karniv.012 Resto Bandung

Skripsi

Oleh

Qonita Naima

2013320104

Pembimbing

Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T.

Bandung

2017

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Qonita Naima
Nomor Pokok : 2013320104
Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Daging Sapi Mentah di
Karniv.012 Resto Bandung

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Selasa, 18 Juli 2017
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Ketua sidang merangkap anggota
Sanerya Hendrawan, Ph.D

: 

Sekretaris

Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T.

: 

Anggota

Fransiska Anita Subari, S.S., M.M.

: 

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik


Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si



Pernyataan

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Qonita Naima

NPM : 2013320104

Jurusan / Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis

Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Daging Sapi

Mentah di Karniv.012 Resto Bandung

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil karya tulis ilmiah sendiri dan bukanlah merupakan karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar akademik oleh pihak lain. Adapun karya atau pendapat pihak lain yang dikutip, ditulis sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Pernyataan ini saya buat dengan penuh tanggung jawab dan bersedia menerima konsekuensi apapun sesuai aturan yang berlaku apabila dikemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar.

Bandung, 22 Juli 2017



Qonita Naima

ABSTRAK

Nama : Qonita Naima

NPM : 2013320104

Judul : Analisis Pengendalian Persediaan Daging Sapi Mentah di Karniv.012 Resto

Secara geografis, menurut Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat, Kota Bandung menjadi salah satu kota yang memiliki jumlah restoran cukup tinggi dan meningkat setiap tahunnya. Salah satu restoran di Kota Bandung yang banyak diminati oleh masyarakat yaitu Karniv.012 Resto. Berdasarkan pengamatan peneliti, Karniv.012 Resto memiliki jumlah pengunjung yang cukup tinggi setiap harinya baik *weekdays* ataupun *weekend*. Dengan tingginya jumlah pengunjung, Karniv.012 Resto harus dapat mengendalikan persediaannya terutama pada daging sapi mentah sebagai bahan baku utama. Dalam penelitian ini, peneliti bertujuan untuk menganalisis pengendalian persediaan pada daging sapi mentah di Karniv.012 Resto.

Metode penelitian ini termasuk dalam metode kuantitatif. Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif analitis. Pengumpulan data diperoleh dari hasil wawancara tidak terstruktur dengan Resto Manager Karniv.012 Resto. Teknik analisis data penelitian yaitu menggunakan metode peramalan persediaan kuantitatif dan model *Economic Order Quantity* (EOQ). Peramalan persediaan digunakan sebagai salah satu perencanaan dalam mengendalikan persediaan. Model EOQ bertujuan untuk mengetahui kuantitas pemesanan dengan optimal dan meminimalkan biaya persediaan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode peramalan *linear trend projections* memiliki tingkat kesalahan terendah untuk peramalan Bulan April 2017. Pada Bulan Maret 2017, biaya persediaan yang terjadi di Karniv.012 Resto yaitu sebesar Rp400.509.285. Sedangkan, dengan model EOQ menghasilkan kuantitas pemesanan yang optimal yaitu sebesar 579,09 kg dan biaya persediaan sebesar Rp305.293.162. Maka, dapat disimpulkan jika Karniv.012 Resto menggunakan model EOQ dalam pengendalian persediaannya akan meminimalkan biaya persediaan sebesar Rp95.216.123.

Pada bulan berikutnya, Karniv.012 Resto sebaiknya mencoba untuk menerapkan metode peramalan *linear trend projections* dan model EOQ sebagai metode pengendalian persediaannya. Karena hal tersebut telah diperhitungkan akan meminimalkan jumlah biaya persediaan dan menghasilkan kuantitas pesanan yang optimal sehingga, pengendalian persediaan tersebut menjadi lebih efisien.

Kata kunci: Persediaan, Peramalan, Pengendalian, *Economic Order Quantity*

ABSTRACT

Name : Qonita Naima

NPM : 2013320104

Title : Inventory Control Analysis of Raw Meat at Karniv.012 Restaurant
Bandung

Geographically, according to West Java Central Bureau of Statistics, Bandung is one of the city with high and growing numbers food and beverages places, increasing annually. One of many places, Karniv.012 Resto is one of the most visited restaurant in Bandung. Based on the writer's observation, Karniv.012 Resto has a high number of customers every day, whether on weekdays or weekends. With the high numbers of customers coming in every day, Karniv.012 Resto have to be able to control their inventory of raw meat as their main raw material. In this research, the writer intend to analyze the inventory control of raw meat at Karniv.012 Resto.

The method used in this research falls under the quantitative method. This research uses the Analytical Descriptive Research. The data were obtained through an unstructured interview with the Karniv.012 Resto Manager. The data were analyzed using forecasting quantitative method, and Economic Order Quantity (EOQ) Model. Inventory forecasting is used as one of many ways in inventory control planning. EOQ model is used as an intention to know order quantity optimally and minimalize inventory cost.

The results shows that linear trend projections forecasting method has the lowest error rate on April forecast. In March 2017, inventory cost that reached by Karniv.012 Resto was Rp 400.509.285. While the EOQ model shows the optimal order quantity at 579,09 kg and costs Rp 305.293.162. It can be concluded that if Karniv.012 Resto uses the EOQ model for inventory control, the inventory cost will be minimalized up to Rp 95.215.123.

The following month, Karniv.012 Resto should apply the Linear Trend Projections forecasting method as their inventory control method. Because, based on the calculations, the method will minimize the supply cost and produces the same amount of optimal order quantity so the inventory control can be more efficient.

Keyword: Supply, Forecast, Control, Economic Order Quantity

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, dan karunia-Nya yang melimpah sehingga peneliti dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Daging Sapi Mentah di Karniv.012 Resto Bandung”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam jenjang perkuliahan Strata-1 (S1) dengan Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Katolik Parahyangan.

Dalam penyusunan skripsi ini, peneliti ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang selalu, membimbing, membantu, dan memberi semangat hingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi dengan tepat waktu. Ucapan terimakasih ini peneliti sampaikan kepada:

1. Kedua orang tua, Mama (Titin Rustin) yang selalu memberikan doa, semangat, dan dukungan mulai dari awal perkuliahan sampai akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini dan Ayah (Alm. Pesatoma) yang telah berjasa dalam segala hal semasa hidupnya. Untuk Uni (Abiya Tahira) sebagai kakak peneliti yang selalu memberikan masukan, dukungan, dan solusi pada masalah yang dihadapi.
2. Ibu Dr. Maria Widyarini, S.E., M.T. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk membimbing peneliti selama masa penelitian. Terima kasih banyak Ibu Maria untuk semuanya.

3. Bapak Albert Mangapul Parulian Lumban Tobing, S.T., M.AB. yang bersedia dianggap sebagai pembimbing kedua peneliti dan selalu membantu mengatasi masalah yang dihadapi dalam penelitian.
4. Ibu Lili dan Bapak Steven, selaku *Resto Manager* Karniv.012 yang telah mengizinkan peneliti untuk menjadikan Karniv.012 resto sebagai objek dalam penelitian ini dan telah meluangkan waktunya untuk membantu peneliti menyelesaikan skripsinya terutama selama proses wawancara.
5. Seluruh dosen dan staff Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Katolik Parahyangan terutama pada Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis yang selama ini telah memberikan banyak ilmu dan pembelajaran kepada peneliti.
6. Keluarga Besar Wiriadisastra, Keluarga Yongga Bhakti, dan Keluarga Makwo Jun, yang telah memberikan doa, dukungannya, dan bantuan dalam keberlangsungan perkuliahan peneliti.
7. Aryo Bagas Syahardianto, sebagai *partner* peneliti yang selalu mendoakan, mendukung, dan membantu peneliti dalam segala hal, terutama saat berusaha memberikan solusi jika peneliti selalu bingung. Sukses selalu dan semoga dapat menyelesaikan perkuliahan dengan lancar.

8. Para sahabat peneliti, Darryl Kautshar dan Hilmi Nurkarim yang selalu mendengarkan curahan hati peneliti dan memberikan dukungan serta canda tawa setiap mengisi waktu luang peneliti.
9. Ekky Maulika dan Adinda Gita sebagai sahabat peneliti dalam kondisi apapun serta selalu menjadi teman untuk saling berbagi cerita.
10. Sheila Lalita, sebagai teman dekat peneliti yang telah membantu keberlangsungan proses awal penelitian ini hingga dapat menggunakan Karniv.012 Resto sebagai objek penelitian.
11. Guntur Rayendra, sebagai penghibur peneliti dan selalu memberikan *moment* tidak jelas serta bantuan selama masa penelitian maupun perkuliahan dan Rani Rabbani sebagai teman saling berbagi cerita dan saling menemani di C103.
12. Keluarga ACR Panata Calagara & Pambyawara yang telah menghibur semasa perkuliahan dan selalu memberikan *moment* berharga yang tidak pernah terlupakan.
13. Seluruh teman-teman yang terkumpul dalam grup “Tanam Saham” dan “Dinasti Kereta Malam” sebagai teman peneliti semasa perkuliahan. Terima kasih banyak telah mengisi hari-hari peneliti menjadi lebih menyenangkan selama perkuliahan.

14. Teman-teman panitia RUN 2013, PMKT XIX, SIAP Fakultas Parade 2015 & Kultivar 2016 yang telah memberikan pengalaman menyenangkan pada saat perkuliahan.
15. Terima kasih pada seluruh teman-teman Ilmu Administrasi Bisnis 2013 dan FISIP 2013
16. Untuk pihak-pihak lainnya yang tidak disebutkan diatas, terima kasih atas seluruh bantuan dan dukungan dalam penulisan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih memiliki kekurangan yang membutuhkan kritik dan saran untuk menjadi lebih baik. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca maupun perusahaan yang diteliti.

Bandung, 22 Juli 2017

Qonita Naima

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	7
1.4 Kegunaan Penelitian.....	7
1.5 Batasan Masalah.....	8
BAB 2 KERANGKA TEORI.....	9
2.1 Pengertian Manajemen Operasi / Produksi	9
2.2 Pengertian Persediaan.....	10
2.3 Kategori Persediaan.....	12
2.4 Fungsi Persediaan.....	13

2.5	Jenis – Jenis Persediaan.....	13
2.5.1	Berdasarkan Fungsi.....	15
2.5.2	Berdasarkan Jenis.....	16
2.6	Biaya dalam Persediaan.....	18
2.7	Pengertian Peramalan	20
2.8	Metode Peramalan	21
2.8.1	Peramalan dengan Metode Kuantitatif.....	22
2.9	Pengukuran Peramalan	25
2.10	Pengertian Pengendalian Persediaan	27
2.11	Tujuan Pengendalian persediaan	28
2.12	Pengertian EOQ (Economic Order Quantity)	28
2.12.1	Model EOQ	30
BAB 3	METODE PENELITIAN	34
3.1	Jenis Penelitian	34
3.2	Metode Penelitian.....	34
3.3	Tahapan Penelitian	35
3.4	Operasionalisasi Variabel.....	38
3.5	Populasi dan Sampel.....	39
3.6	Teknik Pengumpulan data	39
3.7	Teknik Analisis Data	41

BAB 4	OBJEK PENELITIAN.....	45
4.1	Profil Perusahaan.....	45
4.2	Visi Perusahaan	46
4.3	Misi Perusahaan.....	46
4.4	Struktur Organisasi Perusahaan.....	46
4.5	Produk yang Ditawarkan	52
4.6	Pengelolaan Persediaan	59
4.7	Proses Pengadaan Daging Mentah	60
4.8	Proses Produksi	65
BAB 5	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	67
5.1	Pengendalian Persediaan Daging Sapi Mentah di Karniv.012 Resto.....	67
5.2	Pengujian Metode Peramalan.....	70
5.2.1	Penerapan Metode Exponential Smoothing pada Peramalan Kebutuhan Daging Sapi Mentah Bulan April 2017	73
5.2.2	Penerapan Metode Moving Average pada Peramalan Kebutuhan Daging Sapi Mentah Bulan April 2017.....	76
5.2.3	Penerapan Metode Trend Projections pada Peramalan Kebutuhan Daging Sapi Mentah Bulan April 2017.....	78
5.3	Pemilihan Metode Peramalan.....	81
5.4	Biaya Persediaan	83

5.4.1	Biaya Penyimpanan (<i> Holding Cost</i>).....	83
5.4.2	Biaya Pemesanan (<i> Ordering Cost</i>).....	87
5.5	Total Biaya Persediaan Daging Sapi Mentah di Karniv.012 Resto (Tanpa Model EOQ).....	89
5.6	Total Biaya Persediaan Daging Sapi Mentah di Karniv.012 Resto pada Bulan Maret 2017 (Dengan Model EOQ).....	91
5.7	Perbandingan Total Biaya Persediaan Daging Sapi Mentah.....	93
BAB 6	KESIMPULAN DAN SARAN.....	95
6.1	Kesimpulan.....	95
6.2	Saran.....	97
	DAFTAR PUSTAKA.....	98
	LAMPIRAN.....	100

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 : Estimasi Jumlah Pengunjung Karniv.012 Resto	3
Tabel 3.1: Operasionalisasi Variabel	38
Tabel 3.2 : Kriteria EOQ terhadap Karniv.012 Resto	43
Tabel 5.1: Data Permintaan Aktual Daging Sapi Mentah pada Bulan Maret 2017	71
Tabel 5.2 : Hasil Peramalan dengan Metode Exponential Smoothing ($\alpha = 0,3$)	74
Tabel 5.3 : Hasil Perhitungan Kesalahan pada Metode Exponential Smoothing .	75
Tabel 5.4 : Hasil Peramalan dengan Metode Moving Average ($n = 3$)	77
Tabel 5.5 : Hasil Peramalan dengan metode Trend Projections	80
Tabel 5.6: Perbandingan Kesalahan Peramalan pada Setiap Metode	82
Tabel 5.7: Rincian Biaya Listrik Lampu.....	85
Tabel 5.8: Rincian Biaya Listrik Alat Pendingin	85
Tabel 5.9: Total Biaya Listrik	86
Tabel 5.10: Rincian Biaya Telepon.....	88
Tabel 5.11: Data Pembelian Daging Sapi Mentah pada Bulan Maret 2017	89
Tabel 5.12: Total Biaya Persediaan Daging Sapi Mentah Bulan Maret 2017	91
Tabel 5.13: Perhitungan Total Biaya Persediaan Daging Sapi Mentah dengan Model EOQ.....	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 : Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut Kota di Provinsi Jawa Barat, Tahun 2012 - 2015	2
Gambar 2.1: Kurva Model EOQ	31
Gambar 3.1: Tahapan Penelitian	36
Gambar 4.1 : Struktur Organisasi Karniv.012 Resto	47
Gambar 4.2 : Tenderloin Steak	52
Gambar 4.3 : Sirloin Steak	53
Gambar 4.4 : Porterhouse Steak.....	54
Gambar 4.5 : T-Rex Bone Steak	55
Gambar 4.6 : Coffee Rubbed Steak.....	56
Gambar 4.7 : Mozzarella Hamburg Steak.....	57
Gambar 4.8 : Sunny Side-up Hamburg Steak	57
Gambar 4.9 : Onion Ring Hamburg Steak	58
Gambar 4.10 : Blackpepper Crust Hamburg Steak	58
Gambar 4.11 : Alur pengadaan daging sapi mentah	60
Gambar 4.12 : Tampak Depan Walk-in Freezer	63
Gambar 4.13 : Tampak Dalam Walk-in Freezer	64
Gambar 4.14 : Tampak Dekat Walk-in Freezer	64
Gambar 4.15 : Alur proses produksi daging mentah pada steak.....	65
Gambar 5.1 : Grafik Linear Trend Projections	79

DAFTAR LAMPIRAN**LAMPIRAN 1:**

Perhitungan dalam Metode Peramalan *Exponential Smoothing*..... 101-115

LAMPIRAN 2:

Perhitungan dalam Metode Peramalan *Moving Average*.....116-119

LAMPIRAN 3:

Perhitungan dalam Metode Peramalan *Trend Projections*.....120-123

BAB 1

PENDAHULUAN

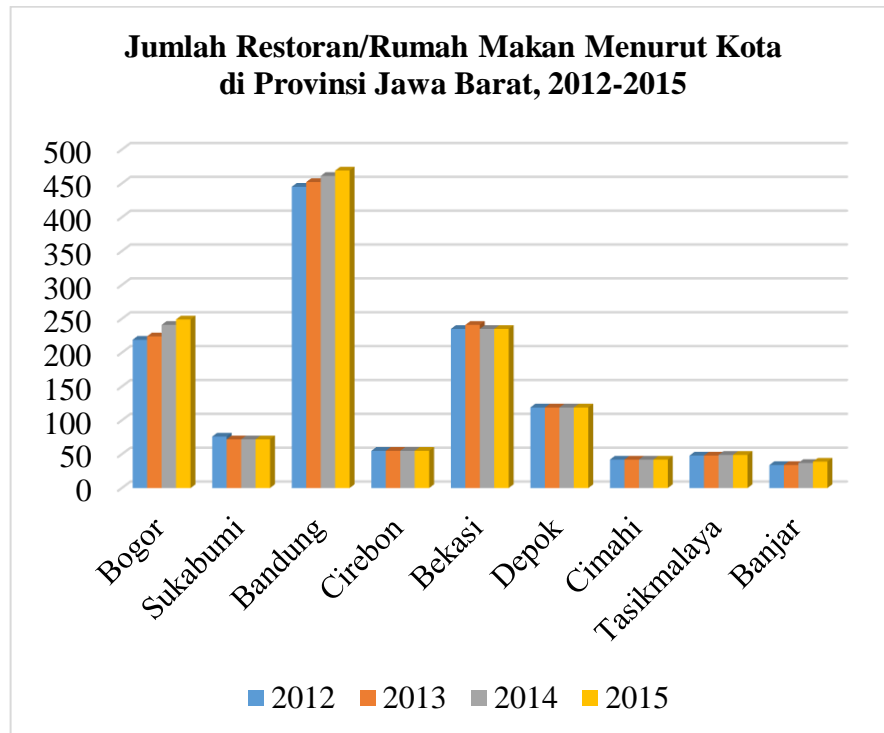
1.1 Latar Belakang Penelitian

Gaya hidup masyarakat Indonesia yang dianggap semakin konsumtif, mendorong adanya peluang yang menguntungkan bagi para pengusaha termasuk pada sektor kuliner. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan peneliti, hal tersebut dapat dilihat dari menjamurnya para pelaku bisnis di bidang kuliner seperti banyaknya café dan restoran baru bermunculan.

Menurut John R. Walker (2011), *“Restaurants play a significant role in our lifestyles, and dining out is a favorite social activity”*. Dapat diartikan bahwa, restoran memiliki peran yang signifikan dalam gaya hidup masyarakat dan “makan di luar rumah” menjadi kegiatan yang paling digemari. John R. Walker (2011) juga berpendapat bahwa, beberapa alasan mengapa para pelaku bisnis memilih restoran sebagai bisnisnya yaitu karena, restoran adalah bisnis yang berpotensi untuk menghasilkan uang dan restoran juga dapat menjadi tempat untuk bersosialisasi. Oleh karena itu, bisnis dalam industri kuliner menjadi salah satu bisnis yang banyak diminati para pelaku bisnis terutama dalam bisnis restoran atau rumah makan.

Secara geografis, pada wilayah Provinsi Jawa Barat, Kota Bandung menjadi salah satu kota yang memiliki jumlah restoran cukup tinggi. Hal tersebut dapat dilihat pada tabel 1.1 yang menyajikan grafik data statistik yang telah diolah oleh Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat:

Gambar 1.1: Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut Kota di Provinsi Jawa Barat, Tahun 2012 - 2015



Sumber: Provinsi Jawa Barat dalam Angka, 2016

Berdasarkan grafik diatas, dapat dilihat bahwa dari tahun 2012 sampai 2015 Kota Bandung memiliki jumlah restoran yang terus mengalami kenaikan dibandingkan Sukabumi, Cirebon, Bekasi, Depok, Cimahi, Tasikmalaya, dan Banjar. Kota Bogor juga terus mengalami kenaikan pada setiap tahunnya tetapi, jumlah Restoran Kota Bogor lebih rendah dibandingkan jumlah restoran yang ada di Kota Bandung.

Salah satu restoran di Kota Bandung yang banyak diminati oleh masyarakat yaitu Karniv.012 Resto. Karniv.012 Resto adalah salah satu restoran yang didirikan oleh PT. Altima Group. Karniv.012 Resto resmi beroperasi sejak 1 Maret 2011. Lokasi Karniv.012 Resto terletak di Jalan L. L. R.E. Martadinata No.127, Kota

Bandung. Karniv.012 Resto menawarkan berbagai menu makanan yang mengutamakan daging sebagai bahan baku utamanya. Karniv.012 Resto memiliki kapasitas pengunjung kurang lebih sebanyak 296 kursi.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh peneliti, Karniv.012 Resto tidak pernah sepi dikunjungi konsumen baik *weekdays* ataupun *weekend*. Dalam wawancara yang dilakukan peneliti dengan Resto Manager Karniv.012 Resto juga mengatakan bahwa, jumlah pengunjung dapat dilihat dari *turnover* pengunjung setiap harinya. *Turnover* pengunjung saat *weekdays* hanya 1 – 2 kali perputaran dalam sehari, sedangkan saat *weekend* mencapai 2 – 3 kali perputaran dalam sehari. Dengan kata lain, saat *weekend* jumlah kursi yang terisi penuh oleh pengunjung sebanyak 2 – 3 kali, sedangkan saat *weekdays* hanya 1 – 2 kali. Maka dari itu, peneliti dapat mengetahui estimasi jumlah pengunjung pada saat *weekdays* dan *weekend* pada perhitungan berikut:

Tabel 1.1 : Estimasi Jumlah Pengunjung Karniv.012 Resto

Waktu	Jumlah <i>Turnover</i>	Jumlah Pengunjung per hari
<i>Weekdays</i>	1 kali	1 x 296 kursi = 296 orang / hari
	2 kali	2 x 296 kursi = 592 orang / hari
<i>Weekend</i>	2 kali	2 x 296 kursi = 592 orang / hari
	3 kali	3 x 296 kursi = 888 orang / hari

Sumber: Hasil Pengolahan Data Peneliti, 2017

Dengan tingginya jumlah pengunjung yang datang setiap harinya Karniv.012 Resto harus dapat mengelola restorannya dengan efektif dan efisien. Salah satu hal yang memiliki peranan penting dalam efisiensi dan efektivitas suatu restoran adalah persediaan. Menurut Bozarth & Handfield (2016), APICS mendefinisikan pengertian dari persediaan adalah “*those stocks or items used to support production (raw materials and work-in-process items), supporting activities (maintenance, repair, and operating supplies) and customer service (finished goods and spare parts)*”. Dapat diterjemahkan bahwa, persediaan adalah barang yang digunakan untuk mendukung proses produksi (bahan mentah dan barang setengah jadi), mendukung aktivitas (pemeliharaan, perbaikan, dan persediaan operasi) dan pelayanan pelanggan (barang jadi dan komponennya).

Adanya pengendalian persediaan dalam suatu restoran sangat dibutuhkan untuk mendukung kelancaran proses produksi. Begitu pun halnya di Karniv.012 Resto, pengendalian persediaan menjadi aktivitas bisnis yang sangat diperhatikan karena, menurut Resto Manager Karniv.012 Resto, ketika persediaan tidak dikendalikan dengan benar maka akan memberikan pengaruh negatif terutama pada pelanggan Karniv.012 Resto.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan *Resto Manager* Karniv.012 Resto, sekitar 90% bahan baku pada menu makanan yang ditawarkan oleh Karniv.012 Resto berbahan dasar daging ayam dan daging sapi. Kuantitas pada daging sapi lebih banyak digunakan dalam menu makanan di Karniv.012 Resto sehingga, daging sapi mentah menjadi bahan baku yang paling utama di Karniv.012

Resto. Seperti halnya, pada seluruh *main course* atau disebut juga “Menu Lapar” Karniv.012 Resto sebagian besar berbahan dasar daging sapi.

Daging sapi mentah merupakan bahan baku yang cukup rentan dalam pengelolaannya karena, daging sapi mentah memiliki waktu kadaluarsa yang tidak lama. Jika daging sapi mentah tersebut tidak disimpan dengan benar maka, akan berpengaruh pada rasa dan kualitas pada daging tersebut, bahkan akan membuat daging tersebut menjadi lebih cepat kadaluarsa. Maka dari itu, pengendalian pada daging sapi mentah sangat penting agar kualitas tetap terjaga dan tidak menimbulkan biaya yang merugikan.

Menurut Resto *Manager* Karniv.012 Resto, semakin tinggi kuantitas bahan baku yang digunakan, maka akan semakin kompleks pengendalian persediaannya. Karniv.012 Resto tidak memiliki sistem tertentu untuk mengendalikan persediaannya. Peramalan terhadap persediaan daging mentah yang disediakan di Karniv.012 Resto pun hanya ditentukan berdasarkan data penjualan sebelumnya yang disesuaikan dengan beberapa faktor yang akan mempengaruhi penjualan. Peramalan persediaan di Karniv.012 Resto tidak selalu sesuai dengan permintaan aktualnya. Kondisi yang lebih sering terjadi di Karniv.012 Resto yaitu persediaan yang berlebih dibandingkan kekurangan persediaan karena, persediaan yang berlebihan tersebut terkadang diakibatkan dari sisa hasil proses *trimming* daging sapi mentah yang digunakan untuk *steak*. Penggunaan daging mentah untuk *varian steak* harus disesuaikan dengan jenis daging yang dibutuhkan karena, setiap jenis *steak* menggunakan bagian daging tertentu yang sesuai dengan letak daging pada tubuh sapi. Untuk meminimalkan biaya, Karniv.012 Resto mengolah sisa-sisa

daging sapi mentah tersebut menjadi menu tambahan yang berbahan dasar daging olahan. Tetapi, penjualan menu tambahan tersebut lebih rendah dibandingkan dengan jumlah penjualan *steak* yang jauh lebih tinggi sehingga, tidak cukup efisien.

Persediaan yang berlebihan akan menimbulkan peningkatan biaya yang berkaitan dengan persediaan, terutama pada biaya penyimpanan. Tetapi, disisi lain Karniv.012 Resto harus menyediakan persediaan yang cukup dan memadai untuk memenuhi keinginan para konsumennya baik dari segi kuantitas maupun kualitasnya sehingga, tidak dapat mengurangi jumlah persediaan yang telah ditentukan. Agar penggunaan daging sapi mentah di Karniv.012 Resto menjadi lebih efisien, membutuhkan adanya metode peramalan dan pengendalian persediaan yang lebih terstruktur sehingga, diharapkan dapat lebih mengefisiensikan jumlah penggunaan daging sapi mentah di Karniv.012 Resto dan membantu meminimalkan biaya yang merugikan akibat persediaan, terutama pada daging sapi mentah.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian terhadap fenomena yang terjadi pada pengendalian persediaan daging mentah di Karniv.012 Resto dan melakukan penelitian dengan judul :

“Analisis Pengendalian Persediaan Daging Sapi Mentah di Karniv.012 Resto Bandung”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dikemukakan bahwa rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini mengenai:

1. Apa faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan daging sapi mentah di Karniv.012 Resto menjadi berfluktuatif ?
2. Bagaimana pengendalian persediaan daging sapi mentah di Karniv.012 Resto ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui faktor-faktor yang akan mempengaruhi permintaan daging sapi mentah di Karniv.012 Resto menjadi berfluktuatif.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian persediaan daging mentah di Karniv.012 Resto.

1.4 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan penelitian yang diteliti terdapat beberapa kegunaan penelitian dilihat dari aspek teoritis dan aspek praktis sebagai berikut :

1. Aspek Teoritis

Penelitian ini dapat meningkatkan pengetahuan dan memperdalam pemahaman penulis tentang manajemen operasi bisnis terutama mengenai bagaimana cara pengendalian persediaan bahan baku yang efisien. Penelitian

ini juga diharapkan dapat menjadi sumber referensi yang dapat menunjang pemikiran-pemikiran untuk penelitian di masa sekarang maupun di masa yang akan datang, serta menjadi informasi yang bermanfaat serta sebagai bahan evaluasi.

2. Aspek Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan yang bermanfaat bagi perusahaan baik dalam pengambilan keputusan ataupun dalam pengendalian persediaan bahan baku.

1.5 Batasan Masalah

Pada penelitian ini masalah dibatasi hanya pada penelitian bahan baku **daging sapi mentah**. Berdasarkan wawancara dengan Resto Manager Karniv.012 Resto, menganjurkan untuk menganalisis objek tersebut karena, daging sapi mentah merupakan bahan baku utama di Karniv.012 Resto.