



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 Distribusi Daging Pada Restoran Suis Butcher dengan
Menggunakan Metode Distribution Requirement Planning**

Skripsi

Diajukan untuk Ujian Sidang Jenjang Sarjana
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis

Oleh

Muhammad Hilmi Nurkarim

2013320161

Bandung

2018



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 Distribusi Daging Pada Restoran Suis Butcher
dengan Menggunakan Metode Distribution Requirement
Planning

Skripsi

Oleh

Muhammad Hilmi Nurkarim

2013320161

Pembimbing

Gandhi Pawitan, Ph.D.

Bandung

2018

Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik
Program Studi Ilmu Administrasi Bisnis



Tanda Pengesahan Skripsi

Nama : Muhammad Hilmi Nurkarim
Nomor Pokok : 2013320161
Judul : Analisis Distribusi Daging Pada Restoran Suis Butcher
dengan Menggunakan Metode *Distribution Requirement
Planning*

Telah diuji dalam Ujian Sidang jenjang Sarjana
Pada Kamis, 11 Januari 2018
Dan dinyatakan **LULUS**

Tim Penguji

Ketua sidang merangkap anggota
Dr. Fransisca Mulyono, Dra., M.Si

: 

Sekretaris

Gandhi Pawitan, Ph. D

: 

Anggota

Marihot Tua Effendi, Drs., M.Si

: 

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik



Dr. Pius Sugeng Prasetyo, M.Si



Pernyataan

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Hilmi Nurkarim
NPM : 2013320161
Jurusan / Program Studi : Ilmu Administrasi Bisnis
Judul : Analisis Distribusi Daging Pada Restoran Suis
Butcher dengan Menggunakan Metode Distribution Requirement Planning

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, 3 Januari 2018



Muhammad Hilmi Nurkarim

Abstrak

Nama : Muhammad Hilmi Nurkarim

NPM : 2013320161

Judul : Analisis Distribusi Daging Pada Restoran Suis Butcher dengan Menggunakan Metode Distribution Requirement Planning

Distribusi merupakan hal yang penting untuk diperhatikan oleh perusahaan, karena saluran distribusi yang baik akan berkorelasi positif dengan ketersediaannya produk. Dengan permintaan pasar yang fluktuatif membuat saluran distribusi ini, menjadi sesuatu hal yang penting untuk diperhatikan karena dapat memaksimalkan efisiensi dalam biaya operasional.

Distribution Requirement planning merupakan metode yang baik diterapkan pada perusahaan terutama perusahaan yang sudah mempunyai cabang karena metode ini sendiri mempunyai fungsi bagi perusahaan untuk mengkoordinasikan aliran produk mulai dari produk selesai diproduksi, disimpan di gudang, proses pengiriman produk, penyimpanan di *distribution center* sampai pada produk tersebut sampai ditangan konsumen sehingga kekurangan persediaan dan biaya yang meliputinya dapat ditekan dan diminimalisir serta dapat membantu perusahaan untuk menjadwalkan pendistribusian bahan baku yang baik, terkoordinasi, serta terikat dengan biaya distribusi minimal namun dengan jumlah pengiriman optimal.

Dalam penelitian ini, objek yang diteliti adalah Restoran Suis Butcher. Suis Butcher merupakan restoran yang terpesialisasi dalam hidangan *steak* yang sudah berdiri dan beroperasi dalam industri kuliner 30 tahun lamanya dan juga sudah memiliki 4 *outlet* yang tersebar di Kota Bandung.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif analisis dengan metode studi kasus. Data yang dibutuhkan untuk penelitian ini didapatkan dengan cara wawancara pada *executive chef* digudang utama dan juga studi dokumen perusahaan. Data yang sudah didapatkan tersebut diolah dengan metode *distribution requirement planning*.

Kesimpulan yang didapatkan dari hasil perhitungan dengan menggunakan metode *Distribution Requirement planning* yaitu berupa selisih biaya antara metode

perusahaan saat ini dengan metode yang diusulkan oleh penulis yaitu sebesar Rp 3.512.580,00 yang mempunyai arti adanya penghematan biaya dan efisiensi biaya operasional hampir 50% besarnya jika menggunakan metode yang diusulkan oleh penulis.

Dan saran yang dapat diberikan kepada perusahaan sebelum menggunakan metode yang telah diusulkan penulis yaitu perlunya diperhatikan hal – hal yang dapat membuat perhitungan distribution requirement planning ini menjadi tidak dapat diterapkan seperti kelangkaan bahan baku serta jumlah permintaan yang fluktuatif diluar yang sudah diperkirakan sebelumnya.

Abstract

Name : Muhammad Hilmi Nurkarim

NPM : 2013320161

Title : Analisis Distribusi Daging Pada Restoran Suis Butcher dengan Menggunakan Metode Distribution Requirement Planning

Distribution is an important thing to be noticed by the company, because a good distribution channel will be positively correlated with the availability of the product. With fluctuating market demand creating this distribution channel, it is important to note as it maximizes efficiency in operational costs.

Distribution Requirement planning is a good method applied to companies, especially companies that already have a branch because this method itself has a function for the company to mengoodinasikan flow of products ranging from finished products manufactured, stored in the warehouse, product delivery process, storage at the distribution center until the product until the hands of consumers so that the shortage of inventory and costs that cover it can be reduced and minimized and can help the company to schedule the distribution of good raw materials, coordinated, and tied to the minimal distribution costs but with the optimal amount of delivery.

In this research, the object studied is Suis Butcher Restaurant. Suis Butcher is a restaurant that specialized in steak dishes that have been established and operate in the culinary industry 30 years old and also already has 4 outlets spread across the city of Bandung.

The type of research used in this research is descriptive analysis with case study method. The data needed for this study was obtained by interviewing the main warehouse executive chef and also the document study of the company. The data has been obtained is processed by the method of distribution requirement planning.

The conclusion obtained from the calculation using the method of Distribution Requirement planning is a cost difference between the company's current method with the method proposed by the author of Rp 3.512.580,00 which means the cost savings and operational cost efficiency is almost 50% using the method proposed by the author.

And suggestions that can be given to the company before using the method that has been proposed the author of the need to note things - things that can make the calculation of the distribution requirement planning is not applicable as raw material scarcity and the amount of demand that fluctuate beyond the predicted earlier.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan karunianya atas penyelesaian skripsi ini.

Skripsi dengan judul “ Analisis Distribusi Daging Pada Restoran Suis Butcher dengan Menggunakan Metode Distribution Requirement Planning “ ini disusun untuk memenuhi sebagian dari syarat – syarat guna mencapai gelar sarjana Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Jurusan Administrasi Bisnis di Universitas Katolik Parahyangan Bandung.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Ama dan Ibu yang selalu memberi dukungan baik materil ataupun moral selama saya menempuh jenjang pendidikan.
2. Bapak Gandhi Pawitan Ph.D. selaku dosen pembimbing yang selama ini selalu membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dan juga selalu meluangkan waktu untuk melakukan pengarahan kepada penulis.
3. Bapak Albert Tobing yang membantu penulis mendapatkan referensi – referensi buku untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Para dosen dan staf Falkutas Ilmu sosial dan Ilmu Politik Universitas Katolik Parahnyangan yang membekali penulis dengan berbagai ilmu.
5. Kepada Bapak erwin selaku executive chef Suis Butcher yang bersedia meluangkan waktu dan memberikan data perusahaan kepada penulis sehingga skripsi ini dapat terlaksana.
6. Kepada Bapak Karnida sebagai om dari penulis sekaligus manager operasional Suis Butcher yang sudah memberikan izin dan akses untuk meneliti untuk skripsi ini.
7. Kepada keluarga besar penulis yang juga selalu memberikan dukunganya pada penulis untuk segera menyelesaikan skripsi ini.
8. Terimakasih untuk egi yang selalu memotivasi, memberikan dukunganya, dan membantu penulis untuk mengedit skripsi ini karena penulis yang kurang menguasai penggunaan microsoft word.
9. terima kasih juga penulis ucapkan untuk onit yang membantu penulis dalam membenarkan skripsi sesuai kaedah yang benar dan juga untuk tomo sebagai teman seperjuangan menyelesaikan skripsi dikala sulit dan mepet

waktu dan juga penulis ucapkan terimakasih untuk koko sebagai teman sekaligus teknisi laptop penulis karena laptop penulis tidak luput dari virus yang mengganggu proses penyelesaian skripsi ini.

10. Terimakasih kepada teman – teman pertemanan gengsi yang selalu ada untuk penulis dikala sedih maupun senang.
11. Terimakasih juga penulis ucapkan kepada kamar tujuh koffee dan juga coffee cult yang menjadi tempat penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
12. Terimakasih juga kepada pihak – pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang sudah membantu penulis menyelesaikan skripsi ini.

Akhir kata, semoga Tuhan membalas kebaikan semua pihak dengan dilancarkan segala urusanya dan juga rezekinya. Dan semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

DAFTAR ISI

Abstrak	ii
Abstract.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Cakupan Penelitian	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Sistem Produksi.....	7
2.2 Manajemen Rantai Pasok.....	8
2.2.1 Transportasi	10
2.2.2 Pergudangan.....	11
2.3 Saluran Distribusi	13
2.4 Distribution Requirements Planning (DRP).....	15
2.4.1 Manfaat Distribution Requirement Planning.....	17
2.4.2 Bill of Material (BOM)& Bill of Distribution (BOD).....	18
2.5 Peramalan	19
BAB 3 METODE PENELITIAN	22
3.1 Jenis Penelitian	22
3.2 Metode Penelitian	22
3.3 Tahap Penelitian	22

3.4 Operasionalisasi Variable.....	23
3.5 Teknik Pengambilan Data	25
3.6 Teknik Analisis Data.....	25
BAB 4 OBJEK PENELITIAN	30
4.1 Sejarah Singkat Perusahaan.....	30
4.2 Struktur Organisasi	32
4.3 Lokasi Outlet dan Segmentasi Pasar.....	35
BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
5.1 Aktifitas Distribusi Fisik Restoran Suis Butcher	37
5.1.1 Proses Pemesanan Bahan Baku	38
5.1.2 Proses Pengiriman Bahan Baku.....	39
5.1.3 Pergudangan.....	40
5.2 Persediaan Bahan Baku.....	40
5.3 <i>Biaya Persediaan Daging Tenderloin</i>	43
5.3.1 Biaya Persediaan Daging <i>Tenderloin</i> Untuk Setiap Outlet	43
5.3.2 <i>Biaya Persediaan Daging Tenderloin</i> Gudang Utama.....	45
5.4 <i>Pengendalian Persediaan Daging Tenderloin</i>	47
5.4.1 Pengendalian Persediaan Daging Tenderloin Outlet.....	47
5.4.2 Pengendalian Persediaan Daging Tenderloin Gudang Utama..	53
5.5 Analisis Biaya Apabila Perusahaan Menggunakan Metode Perusahaan Saat Ini Dibandingkan Dengan Metode DRP	55
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
6.1 Kesimpulan.....	59
6.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 : <i>Rating</i> penilain konsumen	3
Gambar 2.1 Sistem operasi.....	7
Gambar 2.2 <i>Consolidation warehousing</i>	12
Gambar 2.3 <i>Cross docking</i>	12
Gambar 2.4 <i>Hub and spoke systems</i>	13
Gambar 2.5 <i>Distribution channel basic</i>	14
Gambar 2.6 <i>Push system</i>	14
Gambar 2.7 <i>Pull System</i>	15
Gambar 2.8 <i>BOD & BOM</i>	19
Gambar 4.1 Struktur organisasi	33
Gambar 4.2 Proses pemesanan dan pendistribusian daging.....	34
Gambar 5.1 Bagan proses distribusi bahan baku.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Lokasi, kapasitas, dan rata – rata penjualan <i>steak</i> setiap <i>outlet</i>	2
Tabel 2.1 <i>Form DRP</i>	16
Tabel 3.1 Bahan Baku Mentah	23
Tabel 3.2 Produk jadi.....	24
Tabel 3.3 Distribusi fisik.....	24
Tabel 3.4 <i>Forecast demand</i>	26
Tabel 3.5 Contoh 1 penggunaan DRP.....	27
Tabel 3.6 Contoh 2 penggunaan DRP.....	28
Tabel 3.7 Contoh 3 penggunaan DRP.....	29
Tabel 5.1 Daftar <i>steak house</i> kota Bandung	36
Tabel 5.2 Data permintaan daging <i>tenderloin</i> periode tahun 2016.....	41
Tabel 5.3 Data permintaan daging <i>tenderloin</i> perhari pada minggu ke – 1 dan ke – 2 pada Bulan Januari Tahun 2016	42
Tabel 5.4 Rangkuman biaya persediaan <i>outlet</i>	45
Tabel 5.5 Rangkuman biaya persediaan gudang utama.....	47
Tabel 5.6 Tabel DRP Outlet Riau	49
Tabel 5.7 Tabel DRP Outlet Setiabudhi	50
Tabel 5.8 Tabel DRP Untuk Outlet TSM.....	51
Tabel 5.9 Tabel DRP Untuk Outlet Festival City Link	52
Tabel 5.10 Tabel DRP Untuk Gudang Utama.....	54
Tabel 5.11 Perbandingan biaya pemesanan	57

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandung mempunyai letak geografis yang berada di Dataran tinggi, hal ini membuat suhu di Kota Bandung terasa begitu sejuk sehingga nyaman untuk ditinggali dan membuat warganya nyaman untuk duduk berlama - lama di sebuah Cafe atau Restoran yang tentunya mempunyai tempat yang mendukung, harga yang bersahabat, serta mempunyai makanan dan minuman yang enak. Oleh karena itu penting bagi sebuah restoran untuk selalu menjaga ketersediaan produk atau *stock* - nya, sehingga kepuasan konsumen pun akan terpenuhi.

Menurut Badan Pusat Statistik Bandung dalam angka 2017 hingga Tahun 2016 jumlah pemain dalam industri kuliner saat ini mencapai 10.458 pemain, fenomena ini terjadi akibat semakin meningkatnya tingkat kunjungan wisatawan sebanyak 5.000.625 kali pada Tahun 2016 ke Kota Bandung baik wisatawan dalam negeri ataupun luar negeri, hal ini menjadi peluang tersendiri bagi pemain dan calon pemain dalam industri kuliner. Bagi calon pemain dalam industri kuliner keunikan konsep, lokasi yang strategis, serta harga yang terjangkau menjadi sesuatu hal yang penting dalam meningkatkan *brand awareness* tanpa mengesampingkan kualitas dari hidangan yang ditawarkan. Dan bagi pemain lama di industri kuliner, inovasi , ketersediaan produk, pengendalian mutu serta konsistensi dalam melayani konsumen merupakan salah satu faktor yang dapat membuat pemain lama dalam industri kuliner dapat terus bertahan dalam persaingan yang begitu ketat.

Salah satu jenis makanan yang menjadi *favourite* masyarakat Kota Bandung dan para wisatawan adalah *steak*, *steak* sendiri merupakan hidangan khas luar negeri dimana bahan baku yang digunakan adalah daging sapi, daging kambing, daging ayam , ataupun daging ikan. Maka tidaklah aneh jika perkembangan dan pertumbuhan restoran *steak house* di kota Bandungpun mengalami kenaikan yang cukup tinggi. Dan salah satu restoran *steak house* yang menjadi pilihan masyarakat Kota Bandung adalah Restoran Suis Butcher, restoran ini menjual aneka macam jenis olahan *steak*. Daging yang dipakai untuk pembuatan *steak* ini pun tidak

hanya daging sapi, namun ada beberapa macam olahan *steak* yang menggunakan daging ayam dan juga daging ikan.

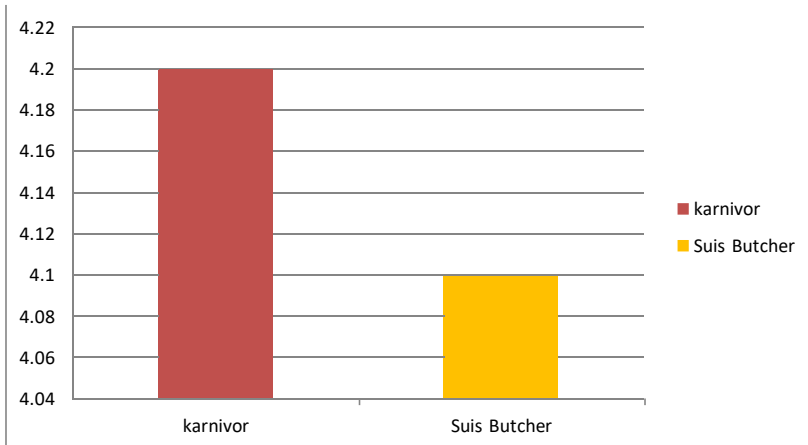
Suis Butcher sendiri sudah berdiri hampir 30 tahun lamanya serta sudah mempunyai 4 *outlet* di Kota Bandung. Untuk lokasi kapasitas dan pembelian setiap *outlet* dapat dilihat didalam tabel dibawah ini :

Tabel 1.1 Lokasi, kapasitas, dan rata – rata penjualan *steak* setiap *outlet*

Lokasi outlet	Kapasitas (bangku)	Rata – rata pembelian <i>steak</i> weekdays (orsi)	Rata – rata pembelian <i>steak</i> weekend (orsi)
Jl.R.E Martadinata No.201	170	320	525
Jl.Peta(Festival Citilink Lt.3)	130	130	180
Jl.Gatot Subroto (Trans Studio Mall Lt.2)	130	220	410
Jl.Setiabudhi No.174	130	150	235

sumber : rekap data restoran

Dari data yang dapat dilihat di atas, 4 *outlet* yang dimiliki Suis Butcher tidaklah mutlak menunjukkan kesuksesan Suis Butcher dalam bersaing di industri *steak house* di Kota Bandung, melainkan menunjukkan bahwa Suis Butcher sedang mencoba memperluas *market share* mereka dalam industri tersebut agar dapat terus bersaing terutama dengan kompetitor terdekat mereka yaitu Restoran *steak house* Karnivor, persaingan mereka dapat dilihat dari *research* yang diadakan oleh *google* dengan menggunakan indikator *rating* seperti yang ditunjukkan oleh gambar dibawah ini.



Gambar 1.1 : *Rating* penilain konsumen (sumber: *Google Reviews*)

Rating yang digunakan dalam penilaian ini merupakan kuisioner yang diberikan oleh *google* dengan konten yaitu *google reviews* kepada semua orang yang sudah mengunjungi tempat makan tertentu serta mempunyai *account google* dan juga menggunakan *smartphone* dengan tujuan agar dapat membantu konsumen mengkritik restoran atau tempat terkait dengan harapan pemilik restoran atau tempat dapat memperbaiki performanya, dan juga membantu pemilik tempat atau restoran dalam membentuk persepsi konsumen terhadap mereka. Perolehan *rating* yang didapat oleh Suis butcher yaitu 4,1 tertinggal sebesar 0,1 dari kompetitornya yaitu Karnivor yang mendapatkan *rating* 4,2. *Rating* tersebut merupakan hasil penilaian konsumen terhadap beberapa faktor seperti *service* , *taste* , *price* , and *food* yang diberikan konsumen pada restoran yang kemudian diakumulasi menjadi sebuah satuan penilaian yaitu *rating*. Untuk itu, guna dapat bersaing dengan kompetitornya , Suis butcher harus senantiasa menjaga kualitas bahan baku, ketersediaan produk mereka terutama untuk hidangan olahan *steak* secara terukur dan tentunya harus didukung oleh sebuah sistem pengiriman atau distribusi yang sistematis.

Selain harus menjaga ketersediaan produk atau *stock*, Suis Butcher pun harus memastikan bahwa bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku yang berkualitas, untuk menjaga kualitas bahan baku yang digunakan Suis Butcher harus memperhatikan faktor – faktor yang mempengaruhi kualitas dari bahan baku yang digunakan, seperti bagaimana cara Suis Butcher memilih *supplier* yang tepat,

bagaimana cara Suis Butcher mengolah serta menyimpan bahan baku dan juga bagaimana Suis Butcher mengelola dan menjadwalkan pendistribusian bahan baku tersebut mulai dari *supplier* hingga ke tangan konsumen. Hal ini perlu diperhatikan terutama pada bahan baku yang rentan rusak dan busuk seperti daging atau sayur-sayuran karena sebaik – sebaiknya pengolahan dan penyimpanan yang dilakukan Suis Butcher, tetap saja bahan baku tersebut tidak memiliki waktu *expired* yang lama.

Oleh karena itu sistem pendistribusian menjadi hal yang penting bagi restoran guna menjadwalkan kapan bahan baku tersebut harus keluar dari gudang dan dikirim ke restoran cabang ataupun langsung kepada konsumen dan juga berguna untuk memperkirakan waktu yang dibutuhkan untuk dapat menyalurkan bahan baku tersebut sehingga kualitas bahan baku yang digunakan tetap terjaga karena tidak terlalu lama disimpan di gudang mengingat bahan baku yang digunakan adalah bahan baku mentah yang tidak memiliki waktu *expired* yang lama . Dalam usulan penelitian ini, bahan baku yang mudah busuk dan rentan rusak yang dimaksud adalah daging. Daging merupakan bahan baku utama dari olahan hidangan *steak*

Mengingat Suis Butcher sudah memiliki 4 *outlet* di Kota Bandung, maka sistem pendistribusian merupakan sesuatu yang penting ketika hendak bersaing dengan kompetitor, sehingga perlu sebuah metode yang tepat untuk *managemya*, hal ini yang menarik perhatian penulis dalam usulan penelitian ini untuk meneliti sistem pendistribusian daging di Restoran Suis Butcher dengan menggunakan metode *distribution requirement planning* (DRP).

1.2 Identifikasi Masalah

Dalam mengelola pergudangan serta penjadwalan pendistribusian bahan baku terutama bahan baku yang rentan rusak seperti daging tentu masalah yang sering ditemui adalah bahan baku yang yang tidak dapat keluar dari gudang untuk didistribusikan karena kualitas yang sudah tidak layak akibat penjadwalan distribusi yang kurang akurat. Suis Butcher sendiri sudah berdiri hampir 30 tahun lamanya, ini merupakan sebuah pencapaian yang luar biasa didalam industri restoran dan cafe di Kota Bandung, mengingat persaingan didalam industri ini yang sangat ketat. Oleh karena itu timbulah beberapa pertanyaan sebagai berikut ini :

- Bagaimana Suis Butcher mengelola persediaan bahan baku untuk produk olahan *steak tenderloin*?
- Bagaimana menerapkan metode DRP pada pengelolaan persediaan bahan baku untuk hidangan *steak tenderloin* di Restoran Suis Butcher?

1.3 Tujuan Penelitian

- Mengetahui proses pengelolaan bahan baku daging di Suis Butcher.
- Mengetahui penjadwalan pendistribusian bahan baku yang baik, terkoordinasi, serta terikat dengan biaya distribusi minimal namun dengan jumlah pengiriman optimal.
- Untuk menambah wawasan dan pengetahuan penulis.

1.4 Cakupan Penelitian

Penulis membatasi penelitian hanya pada bagaimana perusahaan mengelola bahan baku daging *tenderloin* dan bagaimana cara perusahaan mendistribusikannya pada semua *outlet* restoran Suis Butcher di Kota Bandung. Hal ini dikarenakan produk olahan *steak tenderloin* merupakan produk yang paling sering dibeli oleh konsumen.