

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar belakang

Budaya yang sedang naik daun di kota Gresik ialah menjadikan cafe atau Kedai kopi menjadi gaya hidup. Apalagi dikalangan millennial di Gresik saat ini menggunakan Kedai kopi untuk hampir semua kegiatannya. Mulai dari nongkrong-nongkrong cantik, rapat, mengerjakan tugas, bahkan kumpul keluarga semuanya sekarang bisa dilakukan di Kedai kopi. Bahkan Kedai kopi dijadikan sebagai ajang sosialisasi dan ajang menunjukan komunitas-komunitasnya, dan tidak banyak Kedai kopi yang menjadi pilihan kalangan milenial karena setiap kalangan milenial memiliki tempat kopi yang sesuai keinginannya. banyaknya muncul Kedai kopi tidak menyulitkan untuk menikmati kopi langsung dikedainya, hal ini memicu pada pesaing-pesaing dalam usaha Kedai kopi, persaingan ini menjadi semakin ketat dan kompetitif dan menuntut penyesuaian yang terus-menerus harus dilakukan oleh investor agar mampu bersaing dengan Kedai kopi lainnya. Begitu banyak persaingan Kedai kopi dan banyaknya Kedai kopi yang tak mampu bersaing membuat investor harus melakukan peningkatan produktivitas dan tentunya kualitas kopi mereka (Faizal, Suparman, 2019).

Salah satu Kedai kopi yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Gresik adalah Pitstop kopi KIG Gresik, dimana Pitstop kopi KIG Gresik ini sendiri atau lebih tepatnya cabang ke 5 dari CV. Pit Stop Kopi adalah perusahaan yang bergerak dibidang *food and beverages* (F&B) yang mengarah ke pasar menengah dan menengah ke bawah dengan harga yang sangat mudah dijangkau oleh setiap lapisan masyarakat. Pit-Stop Kopi memiliki makna brand, arti Pit-Stop sendiri adalah sebagai tempat pemberhentian sejenak untuk menikmati kopi dan beristirahat untuk memulai aktivitas kembali atau menikmati suasana. Pit-Stop Kopi didesain layaknya memiliki *experience* di area Pit-Stop yang ada di jalan-jalan tol Amerika sehingga *customer* dapat menikmati suasana yang khas di Pit-Stop Kopi. Dibangun di Tempat yang strategis menjadi pondasi yang kuat untuk perkembangan bisnis Kedai kopi. Perhitungan yang matang mengenai aspek pengadaan bahan baku yang

pasti, kualitas makanan yang terjaga baik, financial yang matang, Harga yang terjangkau, kenyamanan, operasional yang terkontrol serta marketing yang tajam dan Jitu menciptakan segmentasi pasar yang luas semakin meluruskan usaha Pit-Stop Kopi menjadi Kedai kopi pada urutan terdepan dibidangnya.

Kedai kopi yang menggeluti bidang industri kopi komersial itu sendiri, ada dua jenis kopi paling populer di kedai pitstop kopi yaitu Arabika, Robusta, *houseblend* dan kopi *spesiallity*, kopi *houseblend* tersebut adalah campuran dari kopi arabika dan kopi robusta. Kopi harus dipastikan selalu segar. Biji kopi mulai kehilangan kesegarannya, setelah dilakukan pemanggangan atau disangrai semakin cepat pemanggangan digunakan, maka akan semakin baik kualitas kopinya. Apabila diisimpan dengan benar, pemanggangan akan bertahan lebih dari 3 bulan dari tanggal pemanggangan biji kopi. Sedangkan kopi bubuk dapat bertahan hanya satu bulan saja terhitung dari tanggal pemanggangan biji kopi. karena kopi bubuk akan lebih rentan terhadap empat musuh utama kopi, yaitu udara, kelembaban, panas, dan cahaya. untuk jenis kopi yang sering digunakan oleh CV. Pitstop Kopi sendiri ada 3 yaitu kopi *houseblend*, tubruk dan *spesiallity*. Sedangkan kopi *spesiallity* adalah kopi yang pengolahannya dengan satu cara. Berbeda dengan kopi *houseblend*, *spesiallity* hanya berasal dari satu sumber saja. Satu sumber dalam hal ini bisa jadi dari satu wilayah yang sama, kebun kopi yang sama, atau bahkan satu tanaman yang sama. Untuk kopi arabika dan robusta hanya disediakan untuk pembuatan *manual brewing*. *Manual brewing* merupakan salah satu cara menyajikan kopi yang diseduh dengan cara manual, tanpa menggunakan mesin espresso dan sebagainya tapi memerlukan kertas penyaring khusus (Engel, 2014).

Persediaan (Inventory) ialah modal kerja, dimana persediaan bahan baku dapat memperlancar proses produksi serta barang jadi yang diproduksi dapat menjamin efektifitas kegiatan pemasaran, yaitu memberikan kepuasan pada pelanggan, karena apabila barang tidak tersedia maka kedai kopi kehilangan kesempatan untuk merebut pasar dan tidak dapat mensupplay barang pada tingkat optimal. Jika persediaan mengalami kehabisan stok, para pengusaha akan dihadapkan pada risiko bahwa pada suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan para pelanggan-pelanggannya. Hal ini bisa terjadi karena tidak selamanya barang

atau jasa tersedia setiap saat. Berarti, pengusaha akan kehilangan kesempatan memperoleh keuntungan yang seharusnya di ia dapatkan. Hal ini membuktikan bahwa pentingnya pengendalian persediaan dalam usaha Kedai kopi termasuk CV.Pitstop kopi sendiri. Untuk Teknik penyimpanan kopi di pitstop sendiri menggunakan tempat penyimpanan sendiri dengan setiap kilogram kopi *house blend*, tubruk dan *spesiallity* nya. Semakin tinggi suhu udara juga semakin cepat laju perubahan kimiawi di dalam biji. Rekomendasi suhu ruangan sekitar 20-25°C untuk penyimpanan biji kopi yang optimal agar tak mengganggu karakter rasa yang ada pada biji kopi. Untuk di pitstop sendiri suhu ruangnya sekitar 20-25°C. Di samping itu, besarnya variasi suhu tempat penyimpanan juga merupakan penyebab utama dari penurunan mutu kopi biji. Waktu penyimpanan biji kopi juga mempengaruhi kualitas kopi. Kualitas kopi akan mengalami penurunan seiring dengan lamanya waktu penyimpanan. Waktu rata-rata yang pas untuk menyimpan kopi hanyalah 2-3 bulan, namun di pitstop sendiri kopi selalu di lakukan penyetakan Kembali setiap sebulan sekali dan lama waktu penyimpanan kisaran 2-1 bulan di dalam ruang penyimpanan atau disebut logistic. (Jan & Tumewu, 2019).

CV. Pit Stop Kopi satu perusahaan yang belum memiliki metode yang tepat dalam melakukan pembelian atau pemesanan bahan baku. Karena, persediaan bahan baku perusahaan yang tidak teratur, terkadang melebihi pemakaian dan terkadang kurang dari pemakaian. Karena belum mempunyai cara yang tepat dalam menghitung persediaan bahan baku kopi yang optimal dan efisien, hanya berdasarkan perkiraan dan pola kebiasaan dalam hal persediaan bahan baku kopi membuat banyak biaya yang dikeluarkan kurang efisien. Pemesanan bahan baku yang tidak teratur ini disebabkan karena penentuan persediaan bahan baku dilakukan dengan melihat pembelian dan penggunaan bahan baku periode sebelumnya, sehingga sering terjadi penumpukan banyak stok bahan baku pada perusahaan. Seperti seharusnya kopi belum habis dan masih ada 10kg di Gudang atau logistic tapi order lagi 20kg. padahal satu minggu sampai satu bulan kedepan tidak ada event, reservasi dan booking area. Resikonya, membuat stok kopi menumpuk banyak di logistic outlet. Ketika stok terlalu banyak menumpuk di logistic atau Gudang kemungkinan besar bercampuranya antara kopi yang lama dengan yang baru sangat besar, sehingga sulit membedakan mana kopi yang lama

dan mana kopi yang baru. Hal ini juga dapat mengakibatkan turunnya kualitas kopi karena terlalu lama disimpan. Dalam hal ini juga mengakibatkan *overspending* dalam pembelian bahan baku yang membuat pengeluaran perusahaan semakin banyak. Perusahaan CV.Pit Stop Kopi juga belum menetapkan penentuan pemesanan Kembali (*reorder point*) dan penentuan persediaan pengamanan(*safety stock*) dalam pengendalian persediaan per satu minggu dan per satu bulannya. Karena CV.Pit stop kopi melakukan order dalam sebulan sebanyak 4 kali dalam sebulan. Apabila hal ini terjadi terus menerus, maka akan mengakibatkan pemborosan terhadap biaya persediaan, karena perusahaan melakukan pembelian bahan baku dalam jumlah besar yang tentunya diikuti dengan meningkatnya biaya pemesanan dan penyimpanan oleh perusahaan. (Jan & Tumewu, 2019).

Persediaan bahan baku yang ada pada setiap Kedai kopi tentu berbeda dari segi jumlah maupun jenisnya, hal ini dimungkinkan karena setiap Kedai kopi mempunyai skala dan hasil produksi yang berbeda-beda. Memprediksikan permintaan secara tepat memang sangat sulit, oleh karena itu perlu direncanakan dan dikendalikan agar persediaan tidak terlalu besar dan tidak terlalu kecil. Persediaan yang terlalu berlebihan membuat banyak uang modal yang diam. Sebaliknya persediaan yang terlalu kecil akan merugikan Kedai kopi karena mengganggu kelancaran usaha dimana jika pelanggan tidak mendapat apa yang mereka inginkan akan membuat pelanggan kecewa. Jika hal ini terjadi terus menerus akan mengakibatkan orang lain malas untuk datang kembali ke Kedai kopi tersebut. (Amelia, ratna 2017).

Menurut (Wulandari et al., 2017), perusahaan dalam menyediakan persediaan bahan baku, harus memiliki persediaan pengaman sebesar 10 persen setelah ditentukan *economic order quantity* agar tidak mengalami kekurangan persediaan bahan baku. Jika persediaan bahan baku dalam industry terlalu besar akan mengakibatkan investasi pada persediaan menjadi besar.

Kedai kopi sering melakukan penyimpanan persediaan di tempat penyimpanan atau logistic dengan harapan dapat menekan biaya tetap yang ditimbulkan dari biaya pesan atau tambahan biaya persediaan yang disebabkan kurangnya antisipasi jumlah persediaan yang dibutuhkan bagian produksi. Tambahan biaya persediaan muncul dengan berbagai alasan. Sebagai contoh, biaya

naiknya harga pembelian persediaan, biaya transportasi, biaya produksi dan biaya penentuan pesanan pembelian (manajemen waktu, biaya telepon dan biaya kertas kerja) serta biaya penyimpanan persediaan dan semua item yang melekat pada persediaan sampai produk laku dijual (Suhartini Elly Reinna, 2009).

Keuntungan yang maksimum salah satunya dapat dicapai dengan meminimumkan biaya yang berkaitan dengan persediaan. Untuk dapat meminimalkan biaya persediaan diperlukan perencanaan yang baik dalam mengoptimalkan jumlah barang yang harus dipesan. Jika pengendalian berjalan dengan optimal, kebutuhan bahan baku yang diperlukan perusahaan dapat terpenuhi dengan baik, dan perusahaan dapat meminimalkan total biaya persediaan. Salah satu hal yang harus diperhatikan dalam pengendalian persediaan adalah waktu kedatangan barang yang akan dipesan kembali. Jika barang yang dipesan membutuhkan waktu yang cukup lama pada periode tertentu maka persediaan barang tersebut harus disesuaikan hingga barang tersebut ada setiap saat hingga barang yang dipesan selanjutnya ada. Di samping itu jumlah barang yang akan dipesan juga harus disesuaikan dengan kapasitas penyimpanan (Stiawan, ari., 2014).

Terdapat beberapa metode untuk mengendalikan tingkat persediaan, diantaranya metode *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety Stock*, *Reorder Point*. Dalam penelitian ini metode EOQ digunakan untuk menentukan jumlah barang yang optimal dalam satu periode dengan meminimalkan total biaya persediaan. EOQ (*Economic Order Quantity*) itu sendiri adalah jumlah unit barang atau bahan yang harus dipesan setiap kali mengadakan pemesanan agar biaya-biaya yang berkaitan dengan pengadaan persediaan minimal dan berarti jumlah unit pembelian yang optimal. Kelebihan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dibandingkan dengan yang lainnya ialah metode ini sangat mudah dalam penggunaannya. Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) juga digunakan untuk menentukan kuantitas pesanan persediaan yang meminimumkan biaya langsung penyimpanan persediaan dan biaya kebalikannya (*inverse cost*) pemesanan persediaan (Supit & Hasan Jan, 2015).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Indrayati, 2012) menunjukkan hasil bahwa total biaya persediaan bahan baku yang harus dikeluarkan oleh perusahaan lebih besar bila menggunakan hitungan perusahaan dibandingkan

dengan total biaya persediaan bahan baku yang dihitung menurut EOQ, sehingga dapat disimpulkan bahwa EOQ dapat meningkatkan efisiensi persediaan bahan baku didalam perusahaan (Jan & Tumewu, 2019).

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis akan meneliti persediaan bahan baku kopi dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di perusahaan CV. Pit Stop Kopi disalah satu cabang yaitu Pitstop kopi KIG. Dan penulis mendeskripsikan penelitian ini dengan judul “analisis pengendalian persediaan bahan baku kopi pada cv pitstop kopi menggunakan metode economic order quantity (EOQ)” .

### **1.2 Rumusan Masalah**

Dari latar belakang diatas dapat ditarik rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana membandingkan analisis persediaan bahan baku kopi di CV. Pitstop Kopi menggunakan metode perusahaan dengan metode EOQ?

### **1.3 Tujuan**

Dari rumusan masalah diatas dapat ditarik tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pola konsumsi bahan baku kopi di CV. Pitstop Kopi.
2. Menentukan safety stock, waktu pemesanan, dan jumlah bahan baku kopi yang dipesan dengan menggunakan metode EOQ.
3. Mendapatkan manajemen persediaan bahan baku kopi yang lebih hemat.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini, antara lain :

1. Untuk pengembangan dari ilmu Manajemen Rekayasa, hasil dari penelitian ini sangat diharapkan dapat memberikan sumbangan kepada kemajuan ilmu pengetahuan untuk masa yang akan datang. Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya.

2. Bagi Penulis, hasil penelitian ini diharapkan untuk menambah pengetahuan tentang *Economic Order Quantity* (EOQ) serta pengendalian persediaan bahan baku.
3. Bagi perusahaan *food and beverage*, penelitian ini diharapkan bisa menjadi bahan masukan dan pertimbangan bagi perbankan dalam membantu memecahkan dan mengantisipasi masalah – masalah didalam perusahaan terlebih yang berkaitan dengan *Economic Order Quantity* (EOQ) dan pengendalian persediaan bahan baku perusahaan.
4. Bagi pembaca, sebagai literatur untuk penelitian yang berhubungan dengan masalah-masalah yang relevan dengan penelitian ini.

### **1.5 Batasan Penelitian**

Adapun batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dilakukan dikedai kopi.
2. Penelitian ini dilakukan di salah satu cabang kedai kopi.
3. Dalam penelitian ini hanya untuk menekan biaya order bahan baku.
4. Dalam penelitian ini hanya untuk membandingkan dan menentukan metode yang lebih efisien untuk persediaan bahan baku.