

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pertumbuhan dan perkembangan industri di Indonesia sangatlah pesat. Hal ini dapat dibuktikan dengan banyaknya perusahaan-perusahaan lokal yang berdiri, dan banyaknya perusahaan asing yang masuk ke Indonesia. Perusahaan lokal yang mulai berdiri saat ini sangat bermacam-macam tetapi yang sangat populer dan banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia adalah perusahaan yang memiliki model bisnis waralaba (*franchise*). Salah satu usaha pengembangan dan pertumbuhan industri waralaba asing di Indonesia dengan persentase paling banyak adalah restoran. Salah satunya adalah restoran *fast food* atau cepat saji. Restoran *fast food* merupakan pilihan yang tepat di tengah situasi perekonomian dan perkembangan jumlah penduduk Indonesia yang semakin meningkat setiap tahunnya. Pertumbuhan restoran *fast food* di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan. Berdasarkan data pasar minimarket dan restoran cepat saji di Indonesia, pertumbuhan pasar cepat saji Rp. 15,1 triliun per tahunnya. Kenaikan pasar itu ditopang oleh peningkatan pendapatan konsumen per kapita. (Damayanti, 2017)

Persaingan di dalam industri kuliner kian berat. Tiap brand saling merebutkan tempat di hati para calon-calon pembeli agar dapat bertahan. Munculnya banyak restoran-restoran baru dengan inovasi yang lebih baik membuat para pembeli mudah berpindah hati. Inilah tantangan tersulit bagi para pemain lama. Mereka terpaksa harus melakukan inovasi-inovasi lain agar para pelanggan tetap setia. Kegagalan dalam mendapatkan minat dari para pembeli khususnya generasi millennial, menyebabkan penjualan merosot dan berakibat fatal yaitu penutupan restoran. (Nayoan, 2017)

Persaingan yang semakin ketat menyebabkan restoran siap saji (*fast food*) bertahan dan memperluas pangsa pasar yang dimilikinya, antara lain dengan peningkatan mutu pelayanan dan penganekaragaman produk dari bahan baku yang sama. Untuk itu, sangat penting bagi perusahaan untuk mempertahankan ketersediaan bahan baku secara berkesinambungan. Menurut (Sudana, 2011) persediaan sangat penting, karena persediaan menjembatani kegiatan produksi, pembelian dan penjualan. Tanpa adanya persediaan, usaha akan dihadapkan pada resiko bahwa perusahaan pada suatu ketika tidak dapat memenuhi keinginan langganannya. Hal ini berarti pengusaha akan kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan.

Quick Chicken merupakan salah satu restoran cepat saji yang telah berdiri hampir 20 tahun dengan support oleh tim yang memiliki daya dan upaya yang tinggi. Telah berdiri hampir 20 tahun dengan di support oleh tim yang memiliki daya dan upaya yang tinggi, kini jumlah cabang Quick Chicken sudah mencapai 321 cabang yang tersebar di Pulau Jawa, Sulawesi, Kalimantan, Lombok, hingga Papua. Dari total gerai tersebut, 76 di antaranya miliknya sendiri sementara sisanya merupakan milik mitra. Quick Chicken juga memiliki tim Research and Development (R&D) yang secara berkala membuat produk-produk baru bercita rasa tinggi dengan penuh kreativitas dan inovasi dengan menggabungkan produk *international* dengan cita rasa asli Indonesia seperti American Penyet, American Kremes dan Spaghetti Rawon. Selama perjalanannya, *brand fried chicken* lokal asal Indonesia ini telah mendapatkan penghargaan seperti Top of Mind (tahun 2013 - 2015), Market Leader Award (tahun 2012 - 2016), Indonesia Franchise Marketing Award (tahun 2016 & 2017) dan Indonesia Digital Popular Brand Award (tahun 2016 -

2017). Tak hanya itu, Quick Chicken juga telah memiliki sertifikat halal sejak tahun 2011. (Quick Chicken Indonesia, 2019)

Setelah melakukan observasi, Quick Chicken Jombang yang merupakan salah satu restoran cepat saji yang ada di Indonesia sering menghadapi permasalahan terkait dengan sistem pengendalian persediaan bahan baku yang tidak terstruktur. Metode yang digunakan oleh perusahaan saat ini dalam pengendalian bahan baku hanya menggunakan perhitungan konvensional tanpa melakukan suatu perencanaan yang baik, masalah ini terbukti dengan perusahaan masih melakukan pemesanan kembali ketika persediaan di gudang sudah sangat sedikit dan tidak menetapkan persediaan pengaman (*Safety Stock*) untuk menjaga persediaan. Akibatnya perusahaan mengalami masalah dalam pelayanan pesanan yang bersifat mendadak dalam jumlah yang tidak sedikit. Hal ini berdampak terhadap kualitas pelayanan produk, sehingga mengecewakan customer. Perusahaan perlu melakukan perencanaan dan pengendalian bahan baku yang tepat agar dapat memiliki persediaan yang seoptimal mungkin demi kelancaran operasi perusahaan dalam jumlah, waktu, mutu yang tepat serta biaya yang seminimal mungkin.

Pentingnya pengendalian persediaan pada suatu perusahaan agar tidak terjadinya penumpukan bahan baku, adanya persediaan bahan baku yang berlebihan dapat berdampak pada hasil akhir produk tersebut, begitupun sebaliknya jika persediaan bahan baku tidak memenuhi persediaan maka dapat berdampak buruk pada hasil produk tersebut. Menurut (Eldwidho & Slamet, 2016) manajemen persediaan atau pengendalian persediaan merupakan kegiatan yang memiliki tujuan untuk mengawasi dan mengendalikan persediaan yang ada di perusahaan, sehingga kelancaran produksi tidak terganggu akibat terlalu banyak atau sedikitnya dari persediaan yang dimiliki.

Menurut (Sudana, 2011) pengertian EOQ adalah jumlah persediaan yang harus dipesan dengan biaya yang minimal. Dalam model EOQ biaya persediaan yang dipertimbangkan adalah biaya penyimpanan persediaan dan biaya pemesanan persediaan. Dalam hal ini upaya yang ingin dilakukan oleh perusahaan yaitu ingin menjalankan upaya-upaya persediaan bahan baku yang optimal dan meminimumkan biaya persediaan. Dalam penelitian ini, peneliti mencoba mengembangkan penelitian terdahulu mengenai pengendalian persediaan dengan menggunakan metode EOQ yakni (Supriadi, 2016), (Thea, 2017), (Eldwidho & Slamet, 2016), (Na'im, 2016), (Winanda, 2017), (Elmas, 2017), (Siragi & Setyorini, 2014).

Latar belakang di atas sudah menjelaskan alasan untuk mengangkat tema ini yaitu dengan menggunakan metode EOQ yang nanti akan diterapkan di Quick Chicken dapat memperbaiki sistem pengendalian bahan baku sehingga pelayanan terhadap customer menjadi lancar dan keuntungan yang dihasilkan akan bertambah. Peneliti tertarik untuk mengangkat topik skripsi mengenai pengendalian bahan baku di usaha tersebut dengan judul "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode EOQ Pada Quick Chicken Jombang."

1.2. Perumusan Masalah

Bagaimana Penerapan Metode Economic Order Quantity dalam Pembelian Persediaan Bahan Baku di Quick Chicken Jombang?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis Penerapan Metode Economic Order Quantity dalam Pembelian Persediaan Bahan Baku di Quick Chicken Jombang.

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperoleh manfaat dan kegunaan sebagai berikut:

1. Manfaat teoritis

a. Bagi peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang apa yang akan diteliti khususnya dalam manajemen persediaan bahan baku di perusahaan serta dapat mengaplikasikan dan mensosialisasikan teori-teori yang diperoleh dari perkuliahan ke dalam perusahaan atau objek yang diteliti.

b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu dan memberikan manfaat terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang ekonomi khususnya akuntansi dalam menerapkan suatu metode persediaan pada perusahaan.

c. Bagi Program Studi Akuntansi STIE PGRI Dewantara Jombang Dapat digunakan sebagai sarana penambahan ilmu pengetahuan dan bahan referensi penelitian lainnya yang relevan, serta menambah koleksi perpustakaan yang diharapkan dapat memperkaya wawasan mahasiswa.

2. Manfaat Praktis

Bagi Perusahaan, dapat memberikan masukan kepada pihak manajemen agar dalam menentukan kebijakan menetapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat memberikan perbaikan positif terhadap perusahaan.