BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Rumah makan Bakso Parawan adalah rumah makan yang terletak di daerah Cangkuang Kabupaten Bandung Selatan, rumah makan ini menggunakan daging sapi sebagai bahan utama untuk membuat bakso, berdiri sejak tahun 2015 di tahun 2016 menjadi tahun paling berat bagi rumah makan ini, karena banyak daging sapi yang kedaluarsa sehingga kerugian yang di alamai mencapai 17% pada tahun itu atau sebesar 20 jt rupiah. Permasalahn yang terjadi pada rumah makan ini akan dibahas dalam penelitian ini, ada beberapa ketetapan yang ada dalam studi kasus ini yakni Faktor penyimpanan, di dapur rumah makan ini daging sapi di simpan di lemari es yang berukuran 1 m x 60 cm, sehingga lemari es hanya bisa menyimpan sekitar dari 17 kg saja, sehingga akan terjadi penumpukan daging di lemari es dan terkadang daging yang sudah tidak segar masih tercampur dengan daging yang baru di beli. Model pembeli bahan baku yang selalu statis, setiapkali membeli bahan daging sapi selalu saja membeli dalam jumlah yang teratur dengan pola 25, 30, atau 20 kg dalam setiap minggunya, hal tersebut mengakibatkan banyaknya persediaan yang menumpuk dan terkadang permintaan masih banyak tetapi persediaan sudah habis. Modal yang tidak begitu besar, keuangan rumah makan ini bebanding lurus dengan jumlah penjualan, sehingga ketika banyak yang makan di rumah makan ini maka modalnya akan semakin besar dan begitu sebaliknya.

Bahan utama yang digunakan oleh rumah makan ini adalah daging sapi, perkembangan harga daging sapi berdasarkan data yang diperoleh dari BPS pada beberapa tahun terakhir memiliki trend yang cenderung meningkat dan tidak pernah kembali ke posisi awal [1], hal tersebut berdampak langsung terhadap keuntungan dan harga jual makanan selain itu tingkat kesegaran daging sapi akan terus menurut sampai 1 bulan itupun tergantung bagaimana cara penyimpanan dan kualitas dagingnya [2]. Sehingga selain harga daging maka tingkat kedaluarsa pun menjadi salah satu faktor utama terjadinya kerugian.

Faktor-faktor yang mempengaruhi harga daging sapi diantarany fenomena alam, distribusi dan hari raya, sekitar tahun 2007 ketika wabah virus sapi gila melanda banyak peternakan di Indonesia maka harga daging sapi melambung tinggi sampai Rp. 120.000 pada tahun itu. Untuk faktor fenomena alam seperti virus memang jarang terjadi yang sering terjadi dan memiliki pola musiman adalah untuk pendistribusian dan hari raya, terbukti berdasarkan data BPS selalu terjadi peningkatan yang signifikan setiap menjelang hari raya terutama hari raya umat islam yakni idul fitri. Ketidak keseimbangan *suplay* dan *demand* daging di dalam negeri terpenuhi maka harga akan merata dan fluktuasinya akan rendah [3]. Berdasarkan penelitian terkini menerangkan bahwa tingkat kesegaran daging setiap hari menurun meskipun di simpan di dalam pendingin, kesegaran daging sapi di pengaruhi oleh kadar air, protein, lemak, dan cara penyimpanan atau pengemasannya.

Penelitian ini akan berfokus pada mencari penyebab kerugian dan cara menanggulanginya yang bertujuan untuk mengurangi kerugian dengan menggunakan *Line Event Series* dan method prediksi *Sarima* sehingga diharapkan

bisa mengatur pembelian dan bisa menentukan kapan harus membeli daging sapi dan berapa banyak.

1.2 Premis dan Hipotesis

1.2.1 Premis

1. Time line event analisis memiliki kelebihan menyusun data berdasarkan waktu kejadian sehingga bisa melihat kekurangan atau kelemahan dari sebuah pola.
2. Algoritma Sarima sangant cocok digunakan untuk memprediksi data dengan karakter data yang memiliki pola atau trend.

1.2.2 Hipotesis

1. Penggunaan analisis *line event series* dan algoritma *sarima* dapat menghasilkan pola pembelian daging yang ideal untuk rumah makan Bakso Parawan.
2. Dapat dirumuskan suatu formula yang bisa digunakan untuk menentukan kapan dan berapa banyak harus membeli bahan baku ketika prediksi diaggap meleset.

1.3 Identifikasi Masalah

1.3.1 Rumusan Masalah

Masalah yang akan coba dijawab dalam penelitian ini yaitu :

1. Data yang digunakan adalah data dari mesin point of sale rumah makan, kemudian data pendukung seperti harga daging sapi di ambil dari priangan.org.

2. Menganalisa data yang berhubungan dengan kerugian dan menyusunnya menjadi runtutan kejadian
3. Penentuan standar atau angka aman dalam penyimpanan atau bisaa disebut *safety number*.
4. Pemilihan algoritma prediksi yang tepat untuk diterapkan di studi kasus dengan karakter data yang memiliki pola musiman.
5. Pembuatan model atau formula yang bisa digunakan ketika terjadi pembelian diluar jumlah yang telah di prediksi.

1.3.2 Batasan Masalah

Adapun batasan – batasan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Pemilihan faktor-faktor penentu nilai batas aman persedian bahan baku di penelitian ini disesuaikan dengan kebisaaan sehari-hari yang terjadi di studi kasus ini.
2. Pengendalian dalam penelitian ini hanya berlaku pada daging sapi saja yang berfungsi sebagai bahan utama dalam pembuatan bakso dan makanan lain.
3. Untuk menunjukan efektivitas algoritma Sarima yang digunakan di penelitian ini, data-data yang tidak berkaitan erat dengan model transaksi pembelian dan penjualan tidak akan digunakan.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah menghasilkan sebuah model pengaturan pembelian bahan utama.

1.4.2 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini adalah :

1. Dari sisi keilmuan, kontribusi utama yang dihasilkan dari penelitian ini adalah menyusun waktu kejadian pada serangkaian data bisa menjadi salah satu cara untuk menemukan pola yang kurang tepat.
2. Implementasi dari penelitian ini bagi lingkungan bisnis adalah mengurangi kerugian dengan cara pengaturan persediaan yang tepat.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan pada tesis ini terdiri dari lima bab, setiap bab terdiri dari beberapa sub bab sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi uraian tesis secara umum meliputi latar belakang penulisan yang mendasari pentingnya diadakan penelitian, identifikasi masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi uraian teori yang berhubungan dengan faktor-faktor penentu prioritas produksi, perumusan penentu prioritas produksi dan penggunaan penjadwalan sistem operasi.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi langkah- langkah pemilihan faktor-faktor yang berpengaruh, pembangunan rumus perhitungan prioritas produksi, pembangunan strategi penjadwalan produksi berdasarkan prioritas produksi setiap model pakaian yang akan dibuat.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini diuraikan tentang hasil penelitian yang dilakukan meliputi penerapan formula penetapan prioritas terhadap data produksi, efektivitas penggunaan rumusan penjadwalan pada kasus beberapa kasus.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi uraian tentang kesimpulan dan saran yang perlu disampaikan dalam penelitian ini.