

BAB III

OBJEK METODE PENELITIAN

3.1 Metode Penelitian yang Digunakan

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*). EOQ yaitu tingkat dimana persediaan dapat meminimalisasi biaya-biaya seperti biaya pemesanan dan biaya penyimpanan di Restoran Burangrang Dusun Bambu. Di Restoran Burangrang, Restoran ini pada umumnya, persediaan bahan baku yang cukup adalah sesuatu yang harus dimiliki. Apabila pemesanan bahan baku yang tidak tertata dan terukur dengan baik, maka akan menjadi biaya bagi perusahaan. Apabila persediaan terlalu banyak, maka biaya penyimpanan bahan baku akan membengkak. Namun apabila persediaan terlalu sedikit, maka biaya pemesanan akan meningkat karena terjadi pemesanan dengan frekuensi yang tinggi. Dengan mengumpulkan semua data yang dibutuhkan maka penulis akan memperoleh kesimpulan tentang persediaan bahan baku dengan mempertahankan kelancaran produksi yang tepat untuk Restoran Burangrang Dusun Bambu.

3.2 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan bahan dan data yang diperoleh dalam penelitian ini dipergunakan dua macam penelitian yaitu : Penelitian lapangan. Penelitian lapangan adalah untuk memperoleh data primer dengan mengadakan penelitian

lasung ketempat yang akan diteliti atau perusahaan yang akan diteliti. Dalam hal ini peneliti, peneliti membagi 3 teknik pengumpulan data,yaitu :

a. Observasi atau pengamatan

Teknik ini dilakukan dengan cara melakukan pengamatan secara lasung ke perusahaan yang akan diteliti atau pengamatan secara lasung objek penelitian guna pengumpulan data yang di perlukan penulis

b. Wawancara

Wawancara adalah tehnik yang dilakukan dalam penelitian ini, yang bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mengadakan tanya jawab terhadap yang bertanggung jawab di perusahaan tersebut untuk mendapatkan suatu data atau bukti dengan cara wawancara atau tanya jawab

c. Dokumentasi, teknik pengumpulan data ini bukan hanya dengan melakukan pengambilan foto atau objek penelitian saja. Tapi dengan cara melihat juga kepada dokumentasi objek lain atau melihat laporan objek penelitian, catatan harian. Wawancara objek penelitian seperi wawancarai *captain* restoran, manajer *F&B*, *staff* restoran, *captain bar*, dan HRD

3.3 Gambaran Umum Perusahaan

3.3.1 Sejarah Berdirinya Perusahaan

Nama Dusun Bambu ini diambil dari nama perkampungan beberapa puluh tahun yang lalu dan perkampungan itu dipenuhi oleh pohon bambu dan masyarakat memberi nama perkampungan itu dengan nama Dusun Bambu, dan tercetus lah gagasan oleh pemilik untuk memberi nama untuk lahan wisata nya

dengan nama “Dusun bambu family leisure park” yang diharapkan Dusun Bambu dapat berkembang kuat seperti akar bambu yang tumbuh sangat banyak dan kuat, selain itu Dusun Bambu *Family Leisure Park* dapat menjadikan satu-satunya tempat atau wahan untuk para keluarga untuk menghabiskan waktu luang, Dusun Bambu ini merupakan suatu perusahaan yang bergerak dibidang wisata. Perusahaan ini menyajikan suatu tempat untuk berwisata bersama keluarga dan untuk memajukan dan mengharumkan kota Bandung dalam pariwisata nya. Awal terbentuk nya Dusun Bambu itu adalah terfikir dari pemilik Dusun Bambu yang ingin membuat sesuatu untuk kota Bandung suatu tempat ekowisata yang bisa mengharumkan kota Bandung mengapa memilih tempat ini karena satu dekat dengan gunung ke dua ada tanaman kayu putih karna pemilik Dusun Bambu ini sangat berbakat melihat situasi, lokasi yang bagus akhir nya terbentuk lah seperti ini, Dusun Bambu adalah tempat wisata/resort alam yang terletak di kaki gunung Burangrang lembang yang menyajikan area wisata yang dilengkapi dengan restoran, villa dan fasilitas lainnya seperti pasar khatulistiwa dan tegal pangulinan. Di dusun bambu juga menyajikan fasilitas atau tempat makan yg beraneka yaitu Burangrang *Cafe*, Lutung Kasarung tempat makan yang seperti Sarang Burung. Purbasari Restoran, Kampung Layung dan ada *Eagle Camp*, dan nama-nama restoran diambil dari cerita atau kisah jaman dulu contoh nya lutung kasarung dll. Dusun Bambu ini bertempat JL.Kolonel Masturi KM 11, Dusun Bambu ini dibidang sangat baru terbentuk nya dan baru mencapai atau berdiri 1 tahun.

Untuk mengetahui gambaran umum tentang atau mengenai Restoran Burarangrang di Dusun Bambu. Penulis mengemukakan dalam bentuk sejarah

terbentuknya dari awal sebuah perusahaan tersebut, struktur organisasi. Kegiatan produksi, bahan baku, proses produksi serta hasil produksi Restoran Dusun Bambu (Burangrang).

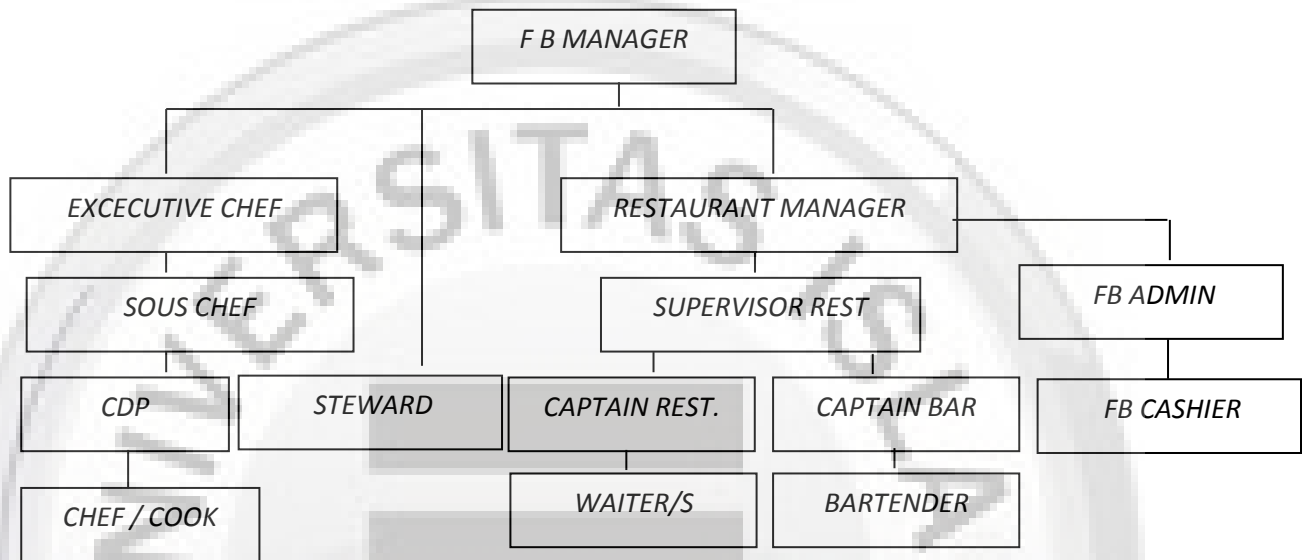
3.3.2 Struktur organisasi restoran dusun bambu burangrang

Struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara setiap bagian serta posisi yang ada pada suatu organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasional untuk mencapai tujuan. Struktur organisasi menggambarkan dengan jelas pemisahan kegiatan pekerjaan antara yang satu dengan yang lain dan bagaimana hubungan aktivitas dan fungsi dibatasi dalam struktur organisasi yang baik harus menjelaskan hubungan wewenang siapa melapor pada siapa.

Struktur organisasi merupakan alat untuk membantu manajemen untuk mencapai suatu tujuan, struktur organisasi dapat memiliki pengaruh besar pada anggotanya. Pengaruh struktur organisasi kepada kepuasan dan kinerja karyawan mengarah kepada suatu kesimpulan yang sangat jelas, struktur organisasi sangat jelas, struktur organisasi menjelaskan bagai mana tugas akan dibagi dikelompokan dan dikondisikan.

Struktur organisasi menunjukkan kerangka dan susunan perwujudan pola tetap hubungan. Hubungan diantara fungsi-fungsi, bagian-bagian ataupun posisi maupun posisi maupun orang-orang yang menunjukkan kedudukan tugas wewenang dan tanggung jawab yang berbeda-beda dalam suatu organisasi kerangka kerja organisasi disebut juga sebagai disain organisasi (*organizational design*). Bentuk spesifik dari kerangka kerja organisasi dinamakan dengan

setruktur organisasi (*organizational structure*). Untuk lebih jelas nya dapat dilihat, pada struktur dari organisasi Restoran Burangrang Dusun Bambu dibawah ini:



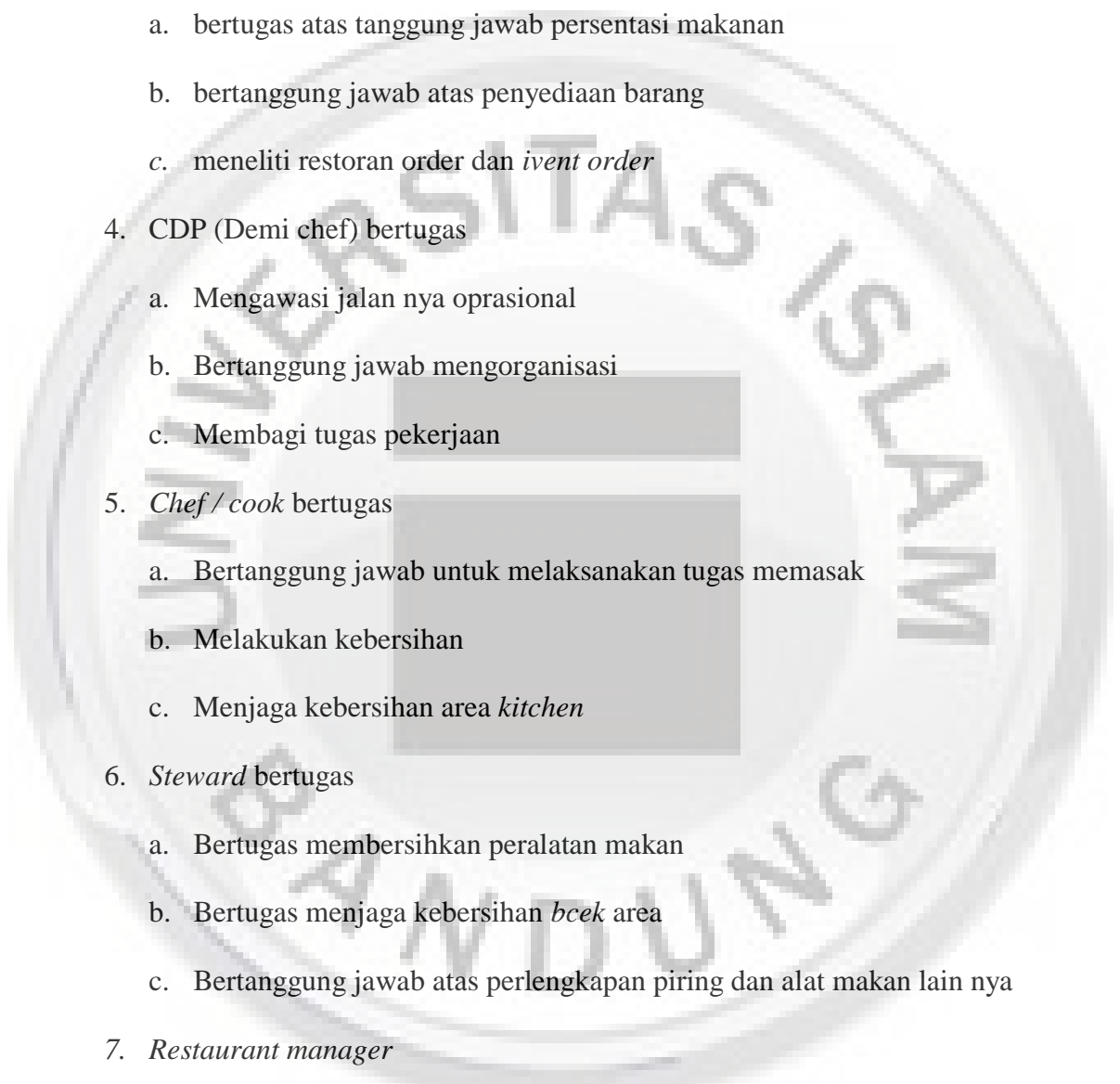
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Restoran Burangrang Dusun Bambu

Sumber : Dusun Bambu Restoran Burangrang

3.3.3 Job Description dan Specification

Berikut ini disajikan secara garis besar deskripsi dari jabatan masing-masing wewenang dan tanggung jawab.

1. *Food & beverage Manager* bertugas
 - a. Yang bertanggung jawab atas *food and beverage dept.*
 - b. Melakukan kontrol pendapatan dan pengeluaran
 - c. Menentukan *budget staff*
2. *Executive chef* bertugas
 - a. Bertanggung jawab atas pembuatan prodak makanan

- 
- b. Bertugas membuat menu makan baru
 - c. Melakukan pengawasan di *outlet kitchen*
 3. *Sous chef* bertugas
 - a. bertugas atas tanggung jawab persentasi makanan
 - b. bertanggung jawab atas penyediaan barang
 - c. meneliti restoran order dan *ivent order*
 4. CDP (Demi chef) bertugas
 - a. Mengawasi jalan nya oprasional
 - b. Bertanggung jawab mengorganisasi
 - c. Membagi tugas pekerjaan
 5. *Chef / cook* bertugas
 - a. Bertanggung jawab untuk melaksanakan tugas memasak
 - b. Melakukan kebersihan
 - c. Menjaga kebersihan area *kitchen*
 6. *Steward* bertugas
 - a. Bertugas membersihkan peralatan makan
 - b. Bertugas menjaga kebersihan *bcek* area
 - c. Bertanggung jawab atas perlengkapan piring dan alat makan lain nya
 7. *Restaurant manager*
 - a. Bertugas mengorganisasikan restoran
 - b. Mengadminstrasikan kegiatan restoran
 - c. Mengatur tempat atau *layout*
 8. *Supervisor rest*

- a. Bertugas membimbing training
- b. Mengatur pembagian waktu atau jadwal
- c. Memastikan pelaksanaan SOP dan tata tertib perusahaan

9. *Captain rest*

- a. Bertugas mengatur perlengkapan area restoran
- b. Memastikan peralatan makan di meja lengkap
- c. Membimbing *waiter*

10. *Captain bar*

- a. Bertugas atas persentase minuman
- b. Mengawasi kebersihan area bar
- c. Mengatur bagian waktu atau jadwal karyawan bar

11. *Waiters*

- a. Bertugas melayani pesanan
- b. Bertugas melayani tamu yang datang
- c. Bertanggung jawab atas pemesanan

12. *Bartender*

- a. Bertugas membuat minuman
- b. Menjaga kebersihan area bar dan gelas
- c. Melayani pesanan minuman

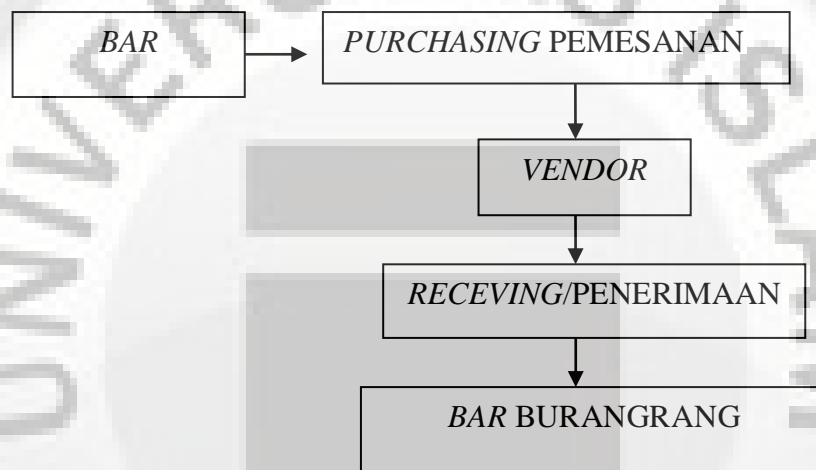
13. *Fb admin*

- a. Bertugas mengawasi admin restoran
- b. Bertugas memeriksa pemasukan
- c. Bertugas membuat memo

14. *FB cashier*

- a. Bertugas atas pembayaran *bill* tamu
- b. Membuat laporan pendapatan
- c. Menuliskan *reserfasion*

3.3.4 Siklus proses produksi



Gambar 3.2 Siklus Proses Produksi

Sumber : Bar Restoran Burangrang

Siklus proses produksi di Restoran Burangrang Dusun Bambu dimulai dari *Bar* melakukan PO atau *purchasing* pemesanan, lalu *purchasing* melakukan pemesanan kepada *vendor* lalu dari situ *vendor* melakukan pengiriman sesuai dengan permintaan lalu dikirim melalui *receiving*, *receiving* memeriksa pemesanan sesuai dengan standar perusahaan sesudah itu *receiving* mengirim barang ke *bar burangrang* sesuai dengan permintaan.

3.4 Rancangan analisis data

Langkah –langkah analisis penelitian ini dilakukan dengan terlebih dahulu mengumpulkan dan menghitung data-data yang akan diperlukan, dalam upaya efisien penggunaan biaya persediaan, yaitu di antara nya :

- 1) Menghitung jumlah pemesanan yang paling ekonomis (EOQ) dengan menggunakan rumus :

$$EOQ = \frac{\sqrt{2DS}}{H}$$

- 2) Menghitung persediaan (*safety stock*) yang harus dilakukan oleh perusahaan. Sebelum menghitung persediaan (*safety stock*) terlebih dahulu menghitung setandar deviasi (SD) dengan rumus berikut ini :

$$SD = \sqrt{\frac{\sum(xi - x)^2}{N}}$$

Dimana :

SD = setandar deviasai

Xi = rata-rata pemakaian barang

X = kebutuhan barang sebenarnya

Pengamanan dapat diketahui dengan menggunakan rumus sebagai berikut :
banyak nya data apabila setandar deviasi dari permintaan atau kebutuhan telah diketahui, maka besarnya persediaan.

$$SS = (P-RP)T$$

Dimana :

SS = *safety stock*

T = *Lead time*

P = pemakaian maksimum

PR = pemakaian rata-rata

- 3) Menghitung titik pemesanan kembali (*reorder point*) bahan baku dengan menggunakan rumus :

$$ROP = SS + dL$$

d = tingkat kebutuhan per unit waktu

SS = persediaan pengamanan (*safety stock*)

L = waktu tenggang (*lead time*)

- 4) Menghitung hasil biaya total persediaan setelah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dengan menjumlahkan biaya penyimpanan dan biaya pemesanan dan dengan diperoleh melalui rumus :

Biaya penyimpanan :

= frekuensi pesanan x biaya pesanan

Biaya penyimpanan :

= persediaan rata-rata dari jumlah pesanan x biaya penyimpanan perkilogram

dari data-data yang telah dikumpulkan dan telah diolah. Selanjutnya dilakukan analisis kembali untuk mengetahui seberapa efisien penggunaan biaya persediaan bahan baku. Melalui perbandingan perhitungan total biaya pengendalian persediaan yang dilakukan oleh perusahaan dan perhitungan total biaya pengendalian persediaan dengan menggunakan EOQ.

$$E = \frac{TC \text{ perusahaan} - TC \text{ EOQ}}{TC \text{ perusahaan}} \times 100\%$$

5) Cara lain untuk memperoleh EOQ adalah dengan pendekatan matematika dikenal dengan istilah cara formula. Dalam metode ini digunakan beberapa notasi sebagai berikut : Eddy Harjanto (2008)

D = jumlah kebutuhan barang (unit/tahun)

S = biaya pemesanan atau biaya *setup* (rupiah/pesanan)

h = biaya penyimpanan (% terhadap nilai barang)

C = harga barang (rupiah/unit)

H = h x C = biaya penyimpanan (rupiah/unit/tahun)

Q = jumlah pemesanan (unit / pesanan)

F = ferkuensi pemesanan (kali/tahun)

T = jarak waktu dan pesanan (tahun/ rupiah)

TC = biaya total persediaan (rupiah/tahun)

Biaya pemesanan pertahan :

Ferkuensi pesanan x biaya pemesanan

$$\frac{D}{Q} \times S$$

Biaya penyimpanan per tahun

Persediaan rata-rata x biaya penyimpanan

$$= \frac{Q}{2} \times H$$

EOQ terjadi biaya pemesanan = biaya penyimpanan :

$$\frac{D}{Q} \times S = \frac{Q}{2} \times H$$

$$2DS = HQ^2$$

$$Q^2 = \frac{2DS}{H}$$

$$Q^2 = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Q adalah EOQ yang jumlah pemesanan yang memberikan biaya total persediaan terendah. EOQ juga bisa diperoleh dari fungsi biaya total (TC). Yaitu dengan membuat turunan pertama fungsi biaya total terhadap Q sama dengan nol sebagai berikut.

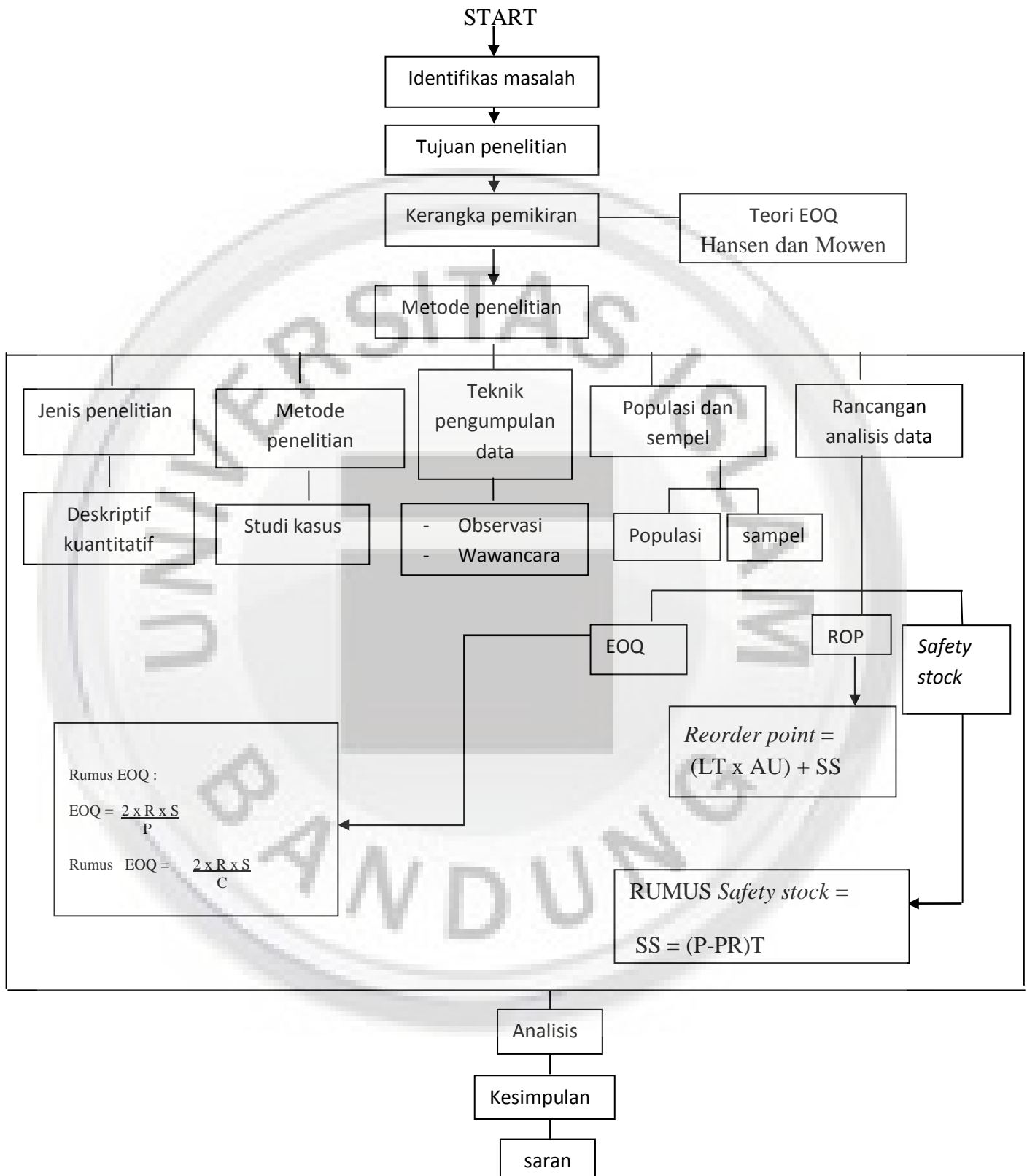
$$TC = \frac{D}{Q} \times S + \frac{Q}{2} \times H$$

$$\frac{dTc}{dQ} = \frac{DS}{Q^2} + \frac{H}{2} = 0$$

$$2DS = HQ^2$$

$$Q^2 = \frac{\sqrt{2DS}}{H}$$

Q pada persamaan terakhir merupakan titik biaya terendah atau EOQ yang sama dengan Q pada persamaan sebelumnya.



Gambar 3.3 Rancangan Analisis Data

Keterangan :

Untuk mempermudah membaca kerangka konseptual, maka langkah-langkah analisis penelitian sebagai berikut:

- a. Start yaitu tahapan awal dan persiapan sebelum melakukan penelitian
- b. Identifikasi masalah yaitu salah satu proses penelitian
- c. Tujuan penelitian yaitu suatu usaha untuk menemukan, mengembangkan dan menguji kebenaran suatu pengetahuan
- d. Kerangka pemikiran yaitu suatu diagram yang menjelaskan secara garis besar alur logika berjalannya sebuah penelitian
- e. Teori EOQ yang harus mencantumkan menurut para ahli
- f. Metode penelitian mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian
- g. Jenis penelitian dilakukan untuk mendapatkan jawaban
- h. Metode penelitian untuk melakukan analisis menggunakan EOQ, ROP, *SAFETY STOCK*.
- i. Melakukan observasi untuk mengetahui gambaran umum mengenai objek penelitian dan melakukan wawancara agar melakukan penelitian langsung untuk mengetahui hasil produksi
- j. Sampling atribut bertujuan untuk mengetahui tingkat deviasi dari pengendalian yang dilakukan perusahaan
- k. Membuat suatu rancangan penelitian meliputi proses perencanaan dan pelaksanaan penelitian
- l. Melakukan pembahasan hasil analisis
- m. Menarik kesimpulan dan memberikan saran