

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara terbesar kedua penghasil kopi se-Asia setelah negara Vietnam pada tahun 2017 dengan total produksi 600.000 ton (data ico.org, 27 November 2018). Kopi adalah suatu jenis tumbuhan yang dibuat minuman dengan sifat psikostimulant sehingga menyebabkan seseorang yang meminumnya akan tetap terjaga (susah tidur), mengurangi kelelahan atau stress saat bekerja, serta mampu untuk memberikan efek fisiologis yakni energi (Bhara L.A.M 2005). Terdapat dua jenis kopi yang banyak dikenal oleh masyarakat Indonesia, yaitu Arabika dan Robusta. Menurut Syukri (2016:25-26) Kopi Robusta tumbuh baik di dataran rendah pada ketinggian antara 300-700 meter di atas permukaan laut, sementara itu, spesies arabika hanya dapat tumbuh di dataran tinggi pada ketinggian di atas 700 meter di atas permukaan laut.

Kabupaten Jember merupakan salah satu kabupaten di Indonesia yang memiliki beberapa kecamatan penghasil kopi dengan produktivitas tinggi setiap tahunnya. Pada tahun 2016 saja produktivitas kopi di Jember mencapai 11.863 ton (data BPS Provinsi JATIM, 2018, jatim.bps.go.id, 29 November 2018). Hal tersebut juga mengakibatkan pada banyaknya produk olahan kopi yang beredar di masyarakat Jember bahkan di tempat-tempat pengolahan kopi baik *Rumah Roastery* maupun Kedai Kopi yang menjajakan minuman olahan kopi.

Banyaknya perguruan tinggi yang tersebar di Kabupaten Jember menjadikannya sebagai salah satu kota pelajar di Jawa Timur. Hal tersebut membuat Kabupaten Jember dipadati mahasiswa yang berasal dari dalam maupun luar kota. Melihat mahasiswa pada masa saat ini, bersantai, dan berkumpul bersama teman di kafe atau kedai-kedai kopi sudah menjadi gaya hidup mereka. Beberapa kafe atau kedai yang baru-baru ini muncul, beberapa menjajakan kopi sebagai menu utamanya.

Meningkatnya kemunculan kafe-kafe atau kedai kopi sebagai pesaing bisnis sejenis, maka perlu adanya peningkatan kinerja dari Bedhag Kopi sendiri.

Peningkatan kinerja perusahaan harus jadi perhatian serius agar mampu menghadapi pesaing bisnis, baik dalam lingkungan internal maupun eksternal, sehingga berjalan efektif dan efisien. Perusahaan dapat merancang atau membangun sebuah rantai persediaan bahan baku yang optimal dengan melihat dan peka terhadap apa saja yang diinginkan konsumen.

Bedhag Kopi, merupakan salah satu kedai di Jember yang berlokasi di Jalan Jawa 2 No. 4/6, Kecamatan Sumbersari, Kabupaten Jember. Bedhag Kopi sudah berdiri sejak tahun 2015. Kedai ini menjadi salah satu kedai kopi di Kabupaten Jember yang memiliki kebun kopi dan rumah rosteri sendiri. Kedai ini juga sudah menjadi kedai kopi yang memasarkan produknya di beberapa pusat oleh-oleh di Kabupaten Jember. Tidak hanya pada wilayah lokal, Bedhag kopi juga sudah mampu mengeksport produk kopinya ke berbagai negara di wilayah Asia. Bedhag Kopi tentu menjadi salah satu destinasi para pecinta kopi di Jember atau para muda mudi berkumpul. Terdapat tiga jenis kopi yang dipasarkan oleh Bedhag Kopi, Robusta, Arabika, dan Liberika. *Jember Wine Arabica Coffee* merupakan salah satu menu andalan dari ke 3 jenis kopi pada Bedhag Kopi yang menjadi titik fokus penelitian. Dimana produk ini merupakan produk unggulan dari Bedhag Kopi. Karena memiliki ciri khas bila dibandingkan dengan kopi-kopi nusantara lainnya. Aroma *Wine* yang menjadi ciri khasnya akan muncul ketika kopi ini telah diseduh. Namun dengan permintaan akan produk ini yang semakin meningkat, Bedhag kopi masih kesulitan dalam penyediaan bahan bakunya. Bedhag Kopi masih menerapkan metode tradisional atau mengira-ngira dalam melakukan peramalan permintaan dan pengendalian bahan bakunya.

Persediaan merupakan bahan atau barang yang disimpan yang akan digunakan untuk memenuhi tujuan tertentu, misalnya untuk digunakan dalam proses produksi atau perakitan, untuk dijual kembali, atau untuk suku cadang dari suatu peralatan atau mesin, Herjanto (2017:237). Sedangkan bahan baku adalah barang-barang yang terwujud seperti tembakau, kertas, plastik ataupun bahan-bahan lainnya yang diperoleh dari sumber-sumber alam atau dibeli dari pemasok, atau diolah sendiri oleh perusahaan untuk digunakan perusahaan dalam proses produksinya sendiri (Baroto 2002:52). Bedhag Kopi sering mengalami

kekurangan bahan baku. Tetapi pada saat periode tertentu justru mengalami kelebihan bahan baku. Dimana ketika Bedhag Kopi mengalami kekurangan bahan baku akan menyebabkan berkurangnya kepercayaan konsumen terhadap Bedhag Kopi. Sedangkan ketika mengalami kelebihan bahan baku tentu berpengaruh pada biaya penyimpanan dan dapat juga berampak pada rusaknya kualitas bahan baku karena terlalu lama disimpan. Hal tersebut juga dapat mempengaruhi keberlangsungan bisnis Bedhag Kopi.

Terdapat banyak metode yang dapat digunakan unntuk menentukan pengendalian bahan baku. Salah satunya adalah *Economic Order Quantity*. Menurut Heizer dan Render (2015:561), EOQ merupakan teknik penyediaan persediaan yang meminimalkan total biaya pemesanan dan penyimpanan. Selain menggunakan EOQ, perusahaan juga perlu menentukan waktu pemesanan kembali bahan baku yang akan digunakan atau *Reorder Point (ROP)* adalah suatu titik atau batas dari jumlah persediaan yang ada pada suatu dimana pemesanan harus diadakan kembali. *Lead Time* merupakan waktu yang dibutuhkan antara pemesanan dengan barang sampai perusahaan.

Berdasarkan fenomena yang terjadi pada Bedhag Kopi maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai peramalan dan pengendalian persediaan mendatang. Khususnya pada salah satu produk yaitu *Jember Wine Arabica Coffee* dengan menggunakan metode analisis *Economic Order Quantity*.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan dari uraian latar belakang yang ada, maka dapat disimpulkan rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

- a. Berapa jumlah permintaan *Jember Wine Arabica Coffee* pada Bedhag Kopi?
- b. Berapa jumlah kebutuhan bahan baku *Jember Wine Arabica Coffee* yang optimal pada Bedhag Kopi Jember?
- c. Kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan bahan baku *Jember Wine Arabica* pada Bedhag Kopi Jember?
- d. Berapa total biaya persediaan bahan baku *Jember Wine ArabicaCoffee* yang seharusnya dikeluarkan Bedhag Kopi Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pokok masalah yang telah dirumuskan maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Untuk meramalkan jumlah permintaan *Jember Wine Arabica Coffee* pada Bedhag Kopi di tahun 2019.
- b. Untuk menentukan jumlah persediaan bahan baku *Jember Wine Arabica Coffee* optimal yang seharusnya dilakukan Bedhag Kopi pada tahun 2019.
- c. Untuk menentukan kapan seharusnya Bedhag Kopi memesan kembali (*reorder point*) bahan baku *Jember Wine Arabica Coffee* di tahun 2019.
- d. Untuk mengetahui total biaya persediaan bahan baku *Jember Wine Arabica Coffee* yang seharusnya dikeluarkan Bedhag Kopi di tahun 2019.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi masyarakat banyak, khususnya perusahaan manufaktur dan akademisi.

- a. Bagi Penulis

Sebagai sarana penulis untuk mengaplikasikan ilmu secara langsung yang telah didapatkan selama berada di perkuliahan.

- b. Bagi Perguruan Tinggi

Sebagai referensi dan informasi bagi peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian di masa mendatang serta menambah khazanah kajian pada perpustakaan Politeknik Negeri Jember.

- c. Bagi Perusahaan (Bedhag Kopi)

Sebagai bahan pertimbangan pengendalian persediaan Kopi *Jember Wine Arabica* sehingga menimbulkan persediaan yang optimal, efektif dan efisien.