

## **BAB IV**

### **LAPORAN HASIL PENELITIAN**

#### **A. Profil Rumah Makan Wong Solo**

##### **1. Biografi Pemilik dan Sejarah singkat Rumah Makan Wong Solo**

Puspo Wardoyo adalah pendiri Rumah Makan “Áyam Bakar Wong Solo” yang sering disingkat menjadi ABWS yang merupakan rumah makan Frencais pertama asli Indonesia. Puspo Wardoyo atau yang sering dipanggil dengan Puspo lahir pada tanggal 30 November 1957 di Kota Solo, Jawa Tengah dan berasal dari keluarga pas-pasan. Sejak kecil Puspo sudah terbiasa berurusan dengan ayam. Orangtuanya adalah seorang pedagang daging ayam. Puspo yang pada saat itu masih kecil membantu menyembelih ayam pada pagi hari untuk dijual di pasar dan membantu orangtuanya menjajakan menu siap saji seperti ayam bakar, ayam goreng dan menu ayam lainnya di warung milik orangtuanya didekat kampus UNS pada siang sampai malam hari. Orangtua Puspo ingin anaknya ada yang menjadi pegawai negeri, dai itupun akhirnya terkabul. Puspo menjadi guru bidang studi pendidikan seni di SMU Negeri I Blabak Muntilan. Namun itu tidak bertahan lama karena Puspo merasa bahwa pekerjaan itu kurang cocok dengan jiwanya, dan dengan berbagai pertimbangan, akhirnya Puspo keluar dari PNS. Setelah keluar dari PNS, Puspo memilih pulang ke kampung halamannya dan membuka warung ayam goreng kaki lima di Kleco, Solo. Dalam menekuni usahanya ini, Puspo dibantu oleh 2 orang karyawan, dan

usaha ini termasuk perintis atau pionir kaki lima lesehan di Solo pada tahun 1986.

Impian Puspo Wardoyo terinspirasi dari cerita temannya yang merupakan penjual bakso yang sukses di Medan. Perkembangan bisnisnya dimulai ketika temannya tersebut pulang ke Solo dan menyampaikan bahwa prospek bisnis di Medan sangatlah bagus. “Dengan uang, jarak antara Solo Medan lebih dekat dari Solo Semarang”, kata Puspo menirukan temannya tersebut. Hal itu adalah wajar, karena dengan pesawat terbang, waktu tempuh antara Medan Solo berganti pesawat di Jakarta hanya membutuhkan waktu 1 jam, sedangkan naik bus jarak antara Solo Semarang ditempuh dalam waktu sekitar 4 jam. Cerita sukses temannya itu membekas di benak Puspo dan ia bertekad untuk berangkat ke Medan dengan berbekal uang seadanya. Puspo menjual warung lesehan yang telah didirikannya itu kepada temannya dan membeli tiket bus ke Jakarta, karena uangnya tidak cukup apabila langsung ke Medan. Saat itu, Puspo membaca ada lowongan pekerjaan menjadi guru di sebuah perguruan bernama Dr.Wahidin. Demi mewujudkan cita-citanya tersebut, Puspo rela menjadi guru lagi dan di sekolah tersebutlah Puspo menemukan istri pertamanya yang merupakan staf pengajar juga. Setelah uang yang dikumpulkannya dirasa sudah cukup, Puspo berangkat ke Medan.

Saat sampai di Medan, Puspo memutuskan untuk menyewa sebuah rumah dan membeli motor vespa serta menyewa sebuah lahan yang digunakan untuk berjualan Ayam Bakar Kaki Lima di bilangan Polonia

Medan. Puspo memilih untuk berjualan ayam bakar berdasar wasiat yang telah ia terima dari ayahnya, padahal sebelumnya Puspo berjualan ayam goreng. Tiga hari sebelum ayahnya meninggal, ayahnya berwasiat supaya ia berjualan ayam bakar dengan jaminan dari ayahnya bahwa ia akan sukses.

Pada saat itu, ayam bakar belum ada di Medan, sehingga Puspo menjadi pionir bagi wirausaha ayam bakar. Pada awalnya, Puspo hanya menjual nasi dan ayam bakar saja, tidak ada menu lainnya. Setiap harinya, ia hanya bisa menjual 3-4 ekor ayam per hari. Dengan kesabaran, tekad, kerja keras dan kemauan yang ingin selalu maju, ia terus berjualan dan meyakinkan istrinya bahwa InsyaAllah usahanya itu akan maju. Hingga pada suatu saat, salah satu rumah karyawatnya itu disita oleh rentenir karena tidak sanggup membayar hutang. Saat itu, Puspo hanya mempunyai tabungan sebesar Rp 1.300.333,- di BRI. Karena merasa kasihan, Puspo memutuskan untuk meminjamkan uang tersebut kepada karyawatnya. Sebagai ucapan terima kasih, karyawan tersebut membawa seorang wartawan yang merupakan teman dari suaminya, dan akhirnya dituliskan profil “Sarjana Buka Ayam Bakar Wong Solo” di Koran Waspada Medan. Dan ternyata profil tersebut menjadi headline news sehingga keesokan harinya, ratusan konsumen mendatangi warung Puspo. Seratus potong ayam pun langsung ludes terjual pada hari itu dan Puspo terus meningkatkan penjualan ayam bakarnya tersebut. Omsetnya pun juga ikut membumbung sampai Rp 350 ribu/hari. Puspo kemudian membuka cabang di berbagai kota dan menawarkan kerjasama dengan system waralaba atau frenchis. Ia

menjamin bahwa rasa dan mutu ABWS di kota manapun akan sama karena ia sudah mengatur komposisi bumbu dan mentraining pegawainya di setiap cabangnya. Sampai saat ini, ABWS selalu diserbu pembeli, apalagi pada saat bulan Ramadhan. Dari orang biasa sampai pejabat sangat menyukai rasa ayam bakarnya. Impiannya untuk menaklukan “jarak” Solo Medan dengan Solo Semarang pun menjadi kenyataan. Bukan hanya itu saja, prestasi bisnis yang dirintis Puspo pun jauh dari impiannya. Dari kota Medan itulah, Rumah Makan ABWS melejit ke bisnis nasional. Dalam waktu yang relative singkat, bisnis Wong Solo ini bisa menaklukan kota Jakarta, dan menanamkan tonggak bisnisnya di ibu kota Indonesia itu.

Seiring dengan bertambahnya jumlah pelanggan, Puspo juga mulai merenovasi warungnya sehingga layak disebut sebagai rumah makan. Puspo tidak segan-segan untuk mengeluarkan uang yang cukup banyak untuk memperbaiki tatanan rumah makannya tersebut dan menciptakan suasana yang semaksimal mungkin agar para pengunjung merasa nyaman untuk rumah makannya tersebut. Bahkan ada beberapa pelanggan yang apabila sudah lama tidak berkunjung ke rumah makan Puspo, mereka meminta maaf kepada Puspo dan menjelaskan alasan kenapa mereka lama tidak berkunjung. Hal ini dikarenakan sifat dan sikap Puspo yang sangat baik dan ramah terhadap pelanggan yang membuat mereka merasa benar-benar dihargai.

Rumah makan Ayam Bakar Wong Solo adalah bisnis adalah bisnis rumah makan yang bergerak dalam bisnis jasa, Rumah Makan Ayam Bakar

Wong Solo salah satu rumah makan tradisional besar bermoto “**HALALAN THAYYIBAN**” yang berarti halal dari segi makan dan baik dari segi aspek pengolahan dan pelayanan.

Penggunaan nama ayam bakar dan wong solo bukan berarti menu yang ada adalah ayam bakar saja tetapi juga tersedia menu yang lain seperti ikan dan sayuran. Menggunakan nama wong solo karena pemilik rumah makan ini adalah orang dari kota Solo. Namun demikian menu yang disediakan adalah menu tradisional nusantara atau diambil dari berbagai daerah di Indonesia.

Berkat salah satu karyawannya yang mengundang seorang wartawan untuk mewawancarai Bapak Puspo, maka profile beliau dimuat dikoran waspada Medan tahun 1992 dengan judul “**Sarjana Buka Ayam Bakar Wong Solo**”, maka konsumen mulai mendatangi rumah makan tersebut sehingga omset meningkat dari 100 potong ayam sampai dengan 200 potong ayam terjual habis.

Berpegang pada pepatah Jawa “Goleka Jeneng Dulu, Jeneng Belakangan” yang artinya jeneng adalah nama, sedangkan jeneng (pulut/ketan) artinya uang atau keuntungan/hasil yang berarti Bili nama/brand/merk sudah kuat makan jeneng /uang/hasil pasti akan mengikuti. Dengan pepatah tersebut beliau bisa sukses seperti saat ini.

Perkembangan Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo setiap tahun meningkat dimana telah memiliki 73 outlet yang tersebar dikota-kota besar dimana outlet yang baru dibuka yaitu di Samarinda. Selain itu juga

tersebar diseluruh indonesia seperti Jawa (Surabaya, Solo, Semarang, Ungaran, Yogyakarta, Pekanbaru), Bali serta telah mengembangkan outletnya sampai diluar jawa dan sumatra yaitu Batam, Pontianak, Balikpapan, Makasar. Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo juga terus bertekad untuk mengembangkan gerainya sampai diluar negeri seperti Malaysia dan Singapura dari segi selera makanan dengan bangsa kita.

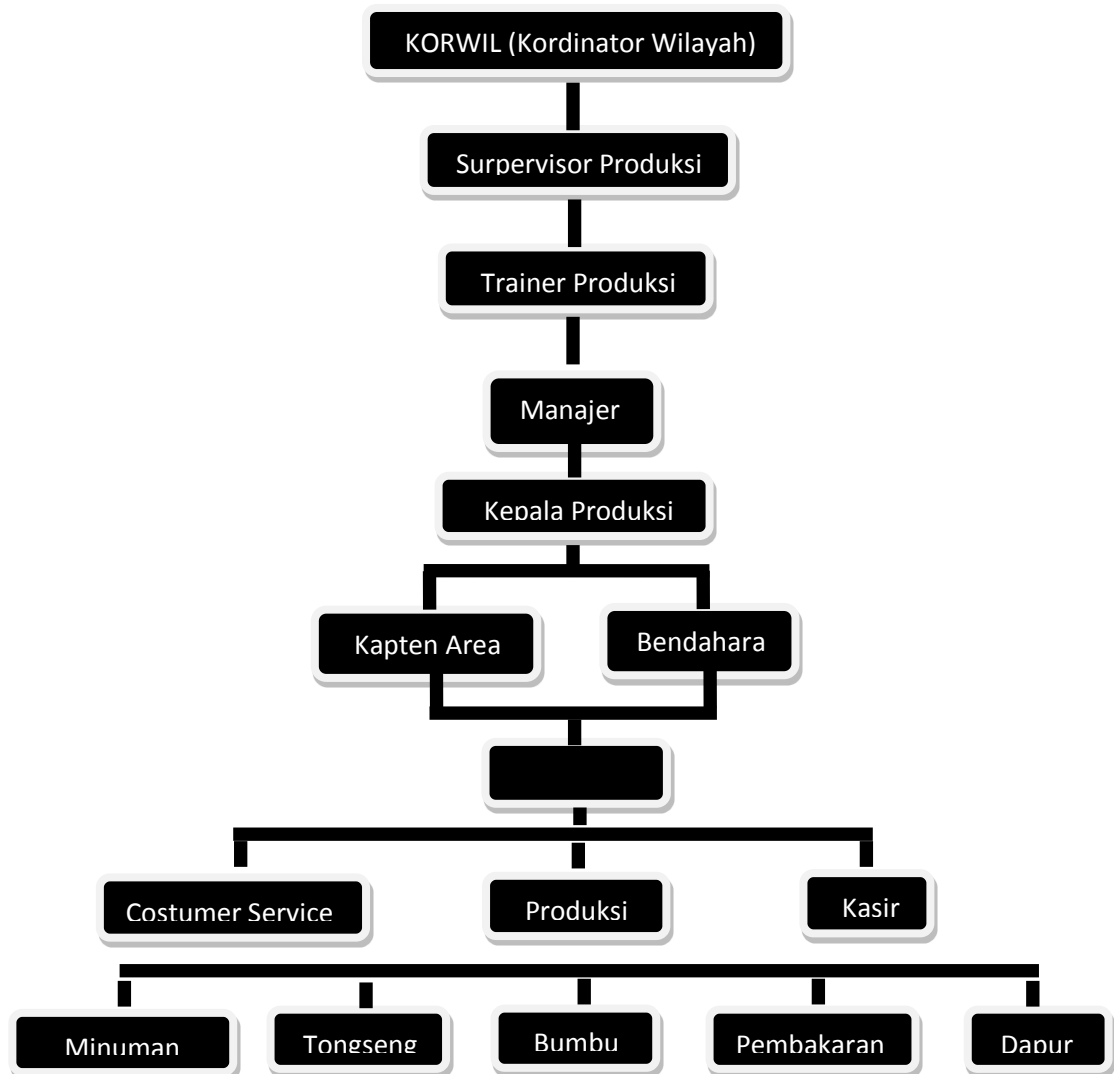
Rumah Makan Wong Solo di kota Banjarmasin memiliki beberapa cabang yaitu :

1. Ayam Bakar Batung Batulis jalan Jendral Sudirman No.1, Antasari Besar, Kecamatan Banjarmasin Tengah,
2. Kecamatan Banjarmasin Utara.
3. Ayam Bakar Wong Solo Hasan Basry jalan Kayutangi No.09, Pangeran, Kecamatan Banjarmasin Utara.
4. Ayam Bakar Wong Solo jalan Ahmad Yani KM 5,5, Pemurus luar, Kecamatan Banjarmasin Timur.
5. Ayam Bakar Wong Solo jalan Pramuka Km.6, No.36 (samping Akbid Sari Mulia), Banjarmasin Timur.
6. Ayam Bakar Wong Solo jalan Gatot Sebroto No.70, Kuripan, Kecamatan Banjarmasin Timur.
7. Ayam Bakar Wong Solo jalan MT Haryono No.1 Kertak Baru Hulu, Kecamatan Banjarmasin Tengah.

Berikut adalah Struktur Organisasi Rumah Makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin :

## Struktur Organisasi Rumah Makan Wong Solo Jalan MT

Haryono Banjarmasin.



### B. Penyajian Data

Berdasarkan hasil riset yang dilakukan melalui wawancara langsung,

penulis mendapatkan data-data yang berhubungan dengan manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin

Data ini penulis peroleh melalui wawancara dengan informan yakni Manajer rumah makan Wong Solo langsung yang mengatur persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin, informan yang diwawancarai disini adalah Manajer rumah makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin

#### Informan

Nama	: Gunawan Wibisono S. kom
Jenis Kelamin	: Laki-laki
Alamat	: Jalan Pekapuran Raya Komplek Yatra RT.14 Banjarmasin
Tanggal Lahir	: 17 Mei 1985
Jabatan	: Manajer
Riwayat Pendidikan	: - SD Kebun Raya 2 Kintap - SLTPN 2 Kintap - SMKN 1 Magetan Jawa Timur - Diploma 1 Magistar Utama Madiun Teknik Inforamatika - S1 Teknik Informatika UNISKA
Riwayat Pekerjaan	: - Input barang, Staff Gudang di Swalayan Surya Ponorogo



- Primatech Komputer Kediri

- Pimpinan RM. Wong Solo Cabang  
Banjarmasin

No Hp : 08116135385

Menurut informan Manajemen adalah mengatur, mengarahkan, mengawasi dan mengkoordinasikan pekerjaan-pekerjaan, seperti fungsi manajer pada Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryoneo Banjarmasin ialah memberikan pengarahan kepada seluruh karyawan dalam melaksanakan pekerjaan khususnya dalam persediaan dapur agar selalu tertata rapi serta mengatur setiap pekerjaan yang akan dilaksanakan, setiap karyawan tentunya bekerja sesuai dengan tugas masing-masing seperti memperhatikan persediaan yang dibutuhkan dan diperoleh serta mengatur dan mengelola persediaan penyimpanan agar terhindar dari kekacauan dalam menyiapkan persediaan bahan baku dapur.

Dapat diketahui juga bahwa dalam rumah makan ini juga ada yang namanya kepala produksi, jadi tidak hanya manajer yang mengatur dan mengawasi jalannya sebuah proses produksi dirumah makan ini, tapi juga kepala produksi yang tak luput ikut serta dalam menjalankan pengawasan didapur. Bahkan pengawasan yang dilakukan oleh kepala produksi dibagian dapur lebih besar tanggung jawabnya jika terjadi hal-hal yang tidak di inginkan, seperti terjadinya pembusukan bahan atau rusaknya stok persediaan.

Untuk mengatasi kegagalan dalam produksi khususnya dalam persediaan bahan baku dapur, menurut informan seluruh karyawan yang ada pada Rumah

Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin selalu diberikan pengarahan seperti mengantisipasi resiko terjadinya kegagalan produksi dengan belajar dari pengalaman yang telah lalu berdasarkan orientasi jangka panjang agar kedepan selalu berhati-hati dalam melaksanakan pekerjaan khususnya dalam memperhatikan bahan-bahan, kegagalan yang sering terjadi biasanya adalah dibagian penyimpanan maka dari itu seluruh karyawan melaksanakan pengecekan rutin setiap hari sebagai antisipasi terjadinya kegagalan dibagian produksi.

Dalam pengecekan rutin setiap hari juga para karyawan diawasi oleh kepala bagian produksi yang tugasnya mengatur segala yang berjalan didalam produksi, baik itu dalam proses produksi maupun penyimpanan.

Persediaan bahan baku makanan dan minuman di Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin selalu disediakan setiap hari serta tetap mempersiapkan stok sesuai dengan keperluan pelanggan setiap harinya, dengan pengantisipasi tersebut harapannya karyawan di Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin dapat memberikan pelayanan terbaik kepada setiap pelanggan yang datang.

Informan menjelaskan, didalam memprediksi kebutuhan persediaan bahan baku setiap bulannya biasanya melihat dari acuan pengunjung yang ramai setiap hari, seperti pada hari libur dan di hari yang mana terdapat acara atau event yang dekat dengan Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin yang menimbulkan pengunjung Rumah Makan akan lebih banyak dari hari biasanya, maka dari itu mempersiapkan persediaan bahan baku pada hari-hari tersebut harus lebih banyak dari hari biasanya. Misalkam dalam makanan, jika biasanya dihari

biasa stok ayam hanya 150 potong, maka dihari libur/event bisa menjadi 300 potong, atau dalam minuman misalkan dihari biasa stok buah alpukat hanya 15 gelas, maka ditambah menjadi 30 atau bahkan lebih tergantung permintaan.

Memperhatikan keawetan persediaan bahan baku pada Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin, menurut informan dengan menggunakan alat seperti *Freezer* dan *kulkas*, *Freezer* biasanya digunakan untuk penyimpanan bahan baku yang mudah busuk seperti ikan dan ayam, cumi-cumi dan lain-lain, sedangkan *kulkas* digunakan untuk menyimpan bahan baku seperti buah-buahan dan sayur, dengan cara tersebut dalam memepertahankan keawetan persediaan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya.

Dengan melihat ramainya pelanggan yang datang pada hari aktif rumah makan, menurut informan sering terjadi stok bahan baku habis sedangkan pesanan pelanggan masih ada yang belum terpenuhi maka dari itu seluruh karyawan pada Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin mengantisipasi dengan meminjam stok bahan baku kepada Rumah Makan Wong Solo Cabang terdekat agar kebutuhan pelanggan dapat terpenuhi.

Menurut infoman kerjasama dan relasi dengan produsen sudah cukup luas, didalam persediaan bahan baku minuman seperti Jus, Es Cincau dan Es kelapa sudah memiliki relasi produsen sendiri yang berlangganan begitu juga dengan persediaan bahan baku makanan seperti Ayam, Bebek, Ikan dan Cumi-cumi dan sayur-sayuran juga sudah memiliki relasi produsen yang sudah berlangganan seperti dipasar-pasar dan swalayan. Jadi, dalam hal relasi mungkin sudah tidak perlu dikhawatirkan lagi.

Kendala yang sering terjadi dalam mengatur lajunya bahan baku makanan dan minuman di Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin, menurut informan, kebanyakan adanya bahan baku yang busuk, seperti buah-buahan dan sayur-sayuran yang sudah tidak layak digunakan, ikan-ikan yang juga sudah terlihat membusuk, itu biasanya akan diretur lagi dan diganti dengan yang lebih baik agar kualitas bahan baku akan tetap terjaga, karena jika rasa masakannya berubah-ubah atau tidak konsisten disebabkan oleh ketidak hati-hatian dalam memperhatikan bahan baku yang padahal sudah rusak atau busuk tapi tetap diolah, itu akan merubah rasa masakan dan akan membuat minat pelanggan jadi menurun.

Proses menguji kualitas bahan baku, menurut informan sudah ada standar operasional perusahaan, pengujian kualitas yang rutin dilakukan karyawan Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin salah satunya pengecekan buah jeruk yang manis atau asam, bisa dilihat dari warna buah dan ukuran buah jeruknya, namun untuk ukuran buah juga sudah ada standar dari perusahaan, selain pengujian buah jeruk ada juga pengujian bahan baku makanan seperti potongan ayam, potongan ayam harus sesuai juga dengan standar perusahaan agar pelanggan merasa puas dengan menu yang dihidangkan.

Informan menjelaskan, dalam mengatasi bahan baku yang ternyata rusak Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin biasanya mengembalikan (reture) bahan baku kepada pihak produsen yang bersangkutan sesuai dengan perjanjian awal pembelian apabila ada bahan baku yang cacat maka harus dikembalikan dan diganti dengan bahan baku yang lebih baik demi menjaga kualitas masakan dan minat pelanggan.

Dengan pengujian bahan baku yang dilakukan Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin, informan menjelaskan bahwa tidak ada pengujian secara khusus karena bahan bakunya fisik, dengan kerjasama tim yang dilakukan oleh seluruh karyawan yang bekerja sesuai bidangnya yang telah ditentukan harapannya Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin dapat selalu memberikan pelayanan yang terbaik dalam memenuhi kebutuhan pelanggan. (Wawancara pribadi, Gunawan Wibisono S.kom, 14 September, 2019)

### **C. Analisa Data**

Berkenaan dengan permasalahan yang ingin penulis teliti mengenai persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin ,penulis menemukan hasil riset lapangan , maka dapat diuraikan sebagai berikut:

#### **1. Analisis manajemen persedian bahan baku makanan dan minuman di Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin**

Manajemen berasal dari kata *to manage* yang artinya mengatur, mengurus atau mengelola. (Rivai, 2006, p. 1) Dalam Bahasa Arab manajemen adalah *idara* yang berarti berkeliling atau lingkaran. Dalam konteks bisnis/usaha kata manajemen dapat bahwa bisnis berjalan pada akhirnya, sehingga manajemen bisa diartikan kemampuan seorang manajer yang membuat bisnis/usaha berjalan sesuai dengan rencana. (FEUI, 2010, p. 66)

Manajemen juga dapat diartikan sebagai pengelolaan usaha, kepengurusan, ketatalaksanaan penggunaan sumber daya secara efektif untuk

mencapai sasaran yang diinginkan, atau juga dapat dikatakan sebagai direksi. (Barry, 1994, p. 434) Dalam *encyclopedia of the social science* dikatakan bahwa manajemen adalah suatu proses dengan mana pelaksanaan suatu tujuan tertentu diselenggarakan dan diawasi.

Pada umumnya setiap perusahaan ataupun sebuah usaha selalu mengadakan persediaan. Tanpa adanya persediaan, para pengusaha akan menghadapi sebuah resiko bahwa usahanya pada suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan yang akan mengakibatkan pengusaha akan kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan yang seharusnya ia dapatkan. Jadi persediaan sangatlah penting dalam kelancaran proses produksi. Untuk menjamin kelancaran produksi perlunya mengadakan persediaan karena persediaan merupakan unsur modal kerja yang sangat penting.

Pada dasarnya kemampuan manusia itu terbatas (fisik, pengetahuan, waktu dan perhatian) sedang kebutuhannya tidak terbatas. Usaha untuk memenuhi kebutuhan, terbatasnya kemampuan dalam melakukan pekerjaan mendorong manusia membagi pekerjaan, tugas dan tanggung jawab. Dengan adanya pembagian kerja, tugas dan tanggung jawab ini, maka terbentuklah kerjasama dan keterikatan/formil dalam suatu organisasi. Dalam organisasi ini maka pekerjaan yang berat dan sulit akan dapat diselesaikan dengan baik serta tujuan yang diinginkan tercapai karena hal itulah diperlukannya sebuah manajemen dalam suatu perusahaan ataupun sebuah usaha.

Manajemen persediaan adalah bagian dari perusahaan yang berfungsi untuk mengatur persediaan barang yang dimiliki. Mulai dari cara memperoleh

persediaan, penyimpanannya, sampai persediaan tersebut dimanfaatkan atau dikeluarkan. (Ristono, 2009, p. 16)

Begitu pula dengan rumah makan Wong Solo di jalan MT Haryono Banjarmasin yang juga melakukan persediaan pada usahanya. Meskipun masih dikelola dengan cara yang tradisional, sehingga pengadaan persediaan pada usaha ini pun masih bersifat tradisional juga.

Manajemen persediaan tradisional atau pendekatan tradisional ini menggunakan persediaan untuk mengelola *trade-off* antara biaya pemesanan (persiapan) dan biaya penyimpanan. *Trade-off* optimal menetapkan kuantitas pesanan yang ekonomis (*Economic Order Quantity*).

Dapat diketahui juga bahwa persediaan adalah berbagai produk yang diperlukan perusahaan untuk melakukan proses produksi. Terdapat 5 jenis konsep persediaan yang dikenal dalam manajemen operasi yaitu bahan baku (*raw-material*), komponen (*component*), produk dalam proses pengerjaan (*work in proses*), barang jadi (*final goods*) dan barang pasokan (*supplies*).

1. Bahan baku adalah bahan yang dibutuhkan perusahaan untuk melakukan proses produksi. Dalam rumah makan Wong Solo ini bahan baku makanan yang dimaksud seperti ayam, ikan, cumi-cumi, itik, sayur, dll. Sedangkan bahan baku minumannya seperti buah-buahan, susu, soda, cincau, air kelapa dll. Sehingga bahan baku inilah yang akan digunakan dalam proses produksi di rumah makan ini.
2. Komponen adalah hasil dari produksi awal sebelum proses produksi berikutnya dilakukan dan juga dapat berupa bahan yang diperlukan

dalam menghasilkan produk akhir/produk jadi. Komponen dalam rumah makan Wong Solo ini seperti garam, gula, daun pandan, gula aren dll. Komponen inilah yang akan diolah dalam proses produksi.

3. Produk dalam proses pengerjaan adalah produk yang masih dalam proses produksi dan belum menjadi produk jadi atau produk akhir. Dalam rumah makan Wong Solo ini seperti bumbu-bumbu dapur yang sudah diolah dan siap digunakan untuk proses produksi selanjutnya.
4. Barang jadi adalah produk yang dihasilkan dari sebuah rangkaian proses produksi, umumnya disimpan dalam sebuah sistem pergudangan. Tidak termasuk dalam rumah makan Wong Solo ini, barang jadi disini tidak disimpan, namun langsung dijual karena dapat diketahui bahwa makanan dan minuman tidak bertahan lama, sehingga setelah proses produksi sudah selesai barang/pesanan langsung dijual saat itu juga.
5. Barang pasokan adalah bahan-bahan yang diperlukan perusahaan untuk melakukan proses produksi, namun tidak termasuk kedalam barang jadi. (Assauri, 1999, p. 126) Pasokan dalam rumah makan Wong Solo ini hanya berupa bumbu-bumbu dapur yang sudah siap diolah/dicampur dengan resep-resep makanan yang sudah tersedia sesuai standar perusahaan.

Dalam persediaan ada terdapat beberapa jenis,

- d) *Batch Stock* atau *lot size inventory* yaitu persediaan yang diadakan karena kita membeli atau memuat bahan-bahan /barang-barang



dalam jumlah yang lebih besar dari pada jumlah yang dibutuhkan pada saat itu.

Keuntungannya:

- Potongan harga pada harga pembelian
- Efisiensi produksi
- Penghematan biaya angkut

Rumah makan Wong Solo ini biasanya hanya memuat beberapa bahan-bahan/barang saja dalam jumlah besar, karena bahan baku dibeli tiap hari, tidak tiap bulan, sehingga jenis persediaan ini tidak terlalu digunakan dalam rumah makan ini.

e) *Fluctuation stock* adalah persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan konsumen yang tidak dapat diramalkan. Tidak berlaku bagi rumah makan Wong Solo ini, dirumah makan ini selalu menyediakan stok setiap hari, tidak terlepas dihari-hari penting atau libur yang kemungkinan dihari itu pelanggan akan bertambah, otomatis stok juga harus lebih banyak dari pada hari-hari biasa, namun dirumah makan ini sudah melakukan itu dengan baik, selalu mempersiapkan stok sesuai dengan permintaan pelanggan, sehingga kehabisan stok jarang terjadi dirumah makan ini, jika seandainya kehabisan stok terjadi juga, rumah makan tak ambil pusing, mereka bisa meminjam stok yang habis dicabang rumah makan Wong Solo terdekat. Inilah

salah satu teknik rumah makan ini dalam menghadapi fluktuasi stok.

f) *Anticipation stock* yaitu persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diramalkan, berdasarkan pola musiman yang terdapat dalam satu tahun dan untuk menghadapi penggunaan atau penjualan permintaan yang meningkat. Jika yang tidak dapat diramalkan saja rumah makan ini mampu mengatasinya, apalagi yang dapat diramalkan, tentu saja mudah bagi rumah makan Wong Solo ini. Rumah makan ini sudah memiliki pola musiman yang terdapat dalam satu bulan atau bahkan satu tahun, sehingga untuk menghadapi penggunaan atau penjualan permintaan pelanggan yang meningkat tidak perlu dikhawatirkan lagi.

Berbicara tentang manajemen persediaan ada juga yang namanya fungsi persediaan, diantaranya :

1) Fungsi *decoupling*

Fungsi *decoupling* adalah persediaan yang memungkinkan perusahaan dapat memenuhi permintaan langganan tanpa tergantung pada *supplier*. Persediaan bahan mentah diadakan agar perusahaan tidak akan

se penuhnya tergantung pada pengadaannya dalam hal kuantitas dan waktu pengiriman. Persediaan barang dalam proses diadakan agar departemen dan proses individual perusahaan terjaga kebebasannya. Persediaan barang jadi diperlukan untuk memenuhi permintaan produk yang tidak pasti dari para pelanggan.

Dalam rumah makan Wong Solo ini *decoupling* tidak terlalu berfungsi, karena dapat diketahui bahwa rumah makan ini menyediakan stok hampir setiap hari dan itu selalu membutuhkan *supplier*. Sehingga persediaan bahan mentah selalu diadakan tiap hari dan itu sepenuhnya tergantung pada *supplier*. Jadi, jika *supplier* tidak menjual/kehabisan bahan yang dibutuhkan rumah makan ini, mereka tidak akan menjual makanan atau minuman yang didalamnya terdapat bahan itu, namun hal ini sangat jarang terjadi.

## 2) Fungsi *economic lot sizing*

Persediaan *lot size* ini perlu mempertimbangkan penghematan-penghematan atau potongan pembelian, biaya pengangkutan per unit menjadi lebih murah dan sebagainya. Hal ini disebabkan karena perusahaan melakukan pembelian dalam kuantitas yang lebih besar, dibandingkan dengan biaya-biaya yang timbul karena besarnya persediaan.

Persediaan *lot sizing* dirumah makan Wong Solo ini tidak terlalu digunakan, karena biasanya mereka hanya memuat beberapa bahan-bahan/barang saja dalam jumlah besar, karena bahan baku dibeli tiap hari, tidak tiap bulan, sehingga fungsi persediaan ini tidak terlalu digunakan

dalam rumah makan ini. Kecuali barang-barang plastik dan tidak membusuk seperti sedotan, tisu, plastik sambal, dll, kemungkinan *lot sizing* akan berfungsi dirumah makan ini untuk persediaan dalam jumlah yang besar dan mengurangi biaya angkut/pengiriman.

### 3) Fungsi antisipasi

Apabila perusahaan mengalami fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan dan ramaikan berdasarkan pengalaman atau data-data masa lalu, yaitu permintaan musiman. Dalam hal ini perusahaan dapat mengadakan persediaan musiman. (Rangkuti, 2002, p. 15)

Begitu juga pada rumah makan Wong Solo ini, mereka sudah pasti memiliki pola musiman baik itu bulan atau bahkan tahun, guna untuk mengantisipasi terjadinya fluktuasi permintaan. Dengan begitu rumah makan ini selalu mengadakan persediaan musiman.

Ada beberapa cara yang dilakukan pihak manajemen makan Wong Solo di jalan MT Haryono Banjarmasin untuk mengelola persediaan bahan baku:

#### 1. Melakukan pengecekan bahan baku secara rutin

Hal ini dilakukan secara rutin oleh karyawan karyawan yang bekerja disana setiap harinya hal ini penting dilakukan untuk menghindari terjadinya penurunan kualitas bahan baku yang dipakai serta terjadinya kekurangan bahan baku makanan dan minuman.

## 2. Pengecekan bahan baku makanan dan minuman

Semua bahan baku selalu dicek secara rutin baik dalam hal kesegarannya maupun keadaan fisiknya, agar kualitas bahan baku dapat selalu terjaga.

## 3. Memperhatiakn penyimpanan bahan baku makanan dan minuman

Penyimpanan bahan baku baik bahan baku makanan maupun minuman harus diperhatikan, karena hal ini dapat mempengaruhi kualitas dan kesegaran bahan baku itu sendiri, dan hal ini juga menjadi salah satu masalah yang selalu diperhatikan oleh karyawan-karyawan yang bekerja di warung makan jalan MT Haryono Banjarmasin.

## 4. Menerapkan sistem FIFO

*First in first out* merupakan cara penanganan bahan baku restoran yang perlu diterapkan agar restoran terhindar dari kerugian akibat kerusakan pada bahan baku. Sistem ini diterapkan untuk bahan baku seperti buah, sayuran, susu, dan daging. Bahan baku yang pertama datang harus dikeluarkan pertama agar bahan baku terhindar dari pembusukan.

## 5. Melakukan pengendalian dalam pemesanan bahan baku restoran, Hal ini bertujuan untuk menghindari pembelian bahan baku yang terlalu banyak atau terlalu sedikit yang menimbulkan kerugian bagi restoran.

Meskipun persediaan akan memberikan banyak manfaat, namun harus tetap hati-hati dalam menentukan kebijakan persediaan. Persediaan membutuhkan biaya investasi dan dalam hal ini menjadi tugas bagi manajemen untuk menentukan investasi yang optimal dalam persediaan.

Dalam manajemen persediaan dapat dikatakan baik apabila manfaat melakukan manajemen persediaan dengan efektif melakukan pengendalian terhadap persediaan barang akan mempermudah atau memperlancar jalannya operasi bisnis yang harus dilakukan secara berturut-turut untuk memproduksi produk serta menyampaikan kepada konsumen. Adapun manajemen dapat dikatakan baik apabila :

1. Dapat memenuhi kebutuhan konsumen dengan sebaik-baiknya sesuai permintaan pasar pada saat itu.
2. Dapat meminimalkan risiko keterlambatan datangnya barang atau bahan yang dibutuhkan, sehingga tidak akan mengganggu jalannya operasi bisnis.
3. Dapat mengontrol stok persediaan di gudang sebaik mungkin dengan memperhatikan permintaan pasar.
4. Dapat mempertahankan stabilitas atau kelancaran kegiatan operasi bisnis.

Pengelolaan manajemen persediaan bahan baku yang ada di rumah makan Wong Solo di jalan MT Haryono Banjarmasin sudah baik. Pengendalian persediaan yang dilakukan oleh rumah makan ini membuat mereka tidak kehabisan bahan baku disaat ada permintaan dari konsumen. Rumah makan Wong Solo di jalan MT Haryono Banjarmasin melakukan pembelian bahan bakunya satu kali dalam seminggu, namun disaat tertentu, pihak pengelola akan membeli bahan baku yang kurang setiap hari di pasar swalayan.

## **2. Analisis Faktor Penghambat dalam Penyediaan Bahan Baku di Rumah Makan Wong Solo jalan MT Haryono Banjarmasin**

Menurut Mulyadi bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian yang menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau pengolahan sendiri.

Bahan baku merupakan bahan langsung yaitu bahan yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk jadi. Bahan baku adalah bahan utama atau bahan pokok dan merupakan komponen utama dari suatu produk. (Saefullah, 2006, p. 54).

Bahan baku merupakan bahan yang sangat penting karena menentukan proses produksi. Sehingga diperlukan pengendalian khusus untuk memastikan bahan baku apakah dapat mencukupi untuk diolah setiap harinya. Karena seperti yang kita tahu jika bahan baku berlebihan maka tidak baik karena biaya yang dikeluarkan juga tidak efisien, tetapi jika bahan baku kekurangan hal itu juga tidak baik karena berpengaruh pada pendapatan atas penjualan. Oleh karena itu perlunya pengendalian biaya bahan baku agar bahan baku tersedia pada waktu yang tepat melalui sumber terbaik serta jumlah, harga dan kualitas sesuai.

Ada beberapa faktor yang harus diperhitungkan karena jika tidak dapat menghambat bahan persediaan yang ada contohnya seperti yang pertama yaitu Perkiraan pemakaian, Perkiraan kebutuhan bahan baku ini merupakan perkiraan tentang berapa besar atau jumlah bahan baku yang akan digunakan oleh perusahaan untuk keperluan proses produksi pada periode yang akan datang. yang kedua yaitu Harga bahan baku, Harga bahan baku ini merupakan dasar penyusunan perhitungan

berapa besar dana atau modal yang dimiliki perusahaan yang harus disediakan untuk investasi dalam persediaan bahan baku. yang ketiga adalah Kebijakan pembelanjaan, Seberapa besar persediaan bahan baku akan mendapatkan dana perusahaan, tergantung kepada kebijakan pembelanjaan dari dalam perusahaan tersebut. Dan yang terakhir adalah Daya tahan bahan persediaan, ada beberapa jenis persediaan yang mempunyai daya tahan yang rentan busuk seperti buah, daging dan barang sejenis harus segera cepat dipakai.

Dalam operasional produksi restoran, seringkali dihadapkan pada masalah terlalu banyaknya bahan baku produksi seperti daging, sayur, buah dan lainnya yang rusak karena berbagai sebab. Tentunya hal ini dapat menyebabkan kerugian atau pengurangan laba restoran.

Untuk persediaan bahan baku di rumah makan Wong Solo di jalan MT Haryono Banjarmasin, ada beberapa kendala yang menjadi penghambat yaitu:

1. Kenaikan harga bahan baku

Harga bahan baku menjadi salah satu unsur yang harus diperhitungkan dalam terlaksananya proses produksi, kalau harga bahan baku mengalami kenaikan atau menjadi mahal akan menjadi kendala bagi pihak rumah makan Wong Solo di jalan MT Haryono Banjarmasin dalam menyajikan makanan untuk pelanggan. Hal ini dikarenakan harga dari bahan baku yang digunakan akan menjadi faktor penentu seberapa besarnya dana yang harus disiapkan untuk membeli bahan makanan dan minuman sebagai bahan baku yang digunakan.



Pada waktu tertentu harga bahan baku akan mengalami kenaikan, sehingga menjadi salah satu faktor yang cukup menghambat dalam pemenuhan persediaan.

## 2. Bahan baku yang mudah busuk

Bagi para pengusaha rumah makan bahan baku yang digunakan tidak selalu baik, dari beberapa jenis bahan baku terdapat bahan yang tidak dapat bertahan lama. Karena hal itu dalam kasus ini daya tahan persediaan menjadi salah satu faktor yang menjadi kendala. Seperti warung makan pada umumnya yang menggunakan bahan bahan yang tidak bisa bertahan lama atau mudah busuk seperti daging, ikan, sayur dan buah-buahan. Bahan bahan makanan ataupun minuman yang sudah tidak bagus tentu akan berpengaruh pada rasa makanan atau minuman itu sendiri yang membuat rasanya menjadi tidak enak untuk dikonsumsi hal seperti ini tentu akan membuat pelanggan komplain dan tidak akan membeli lagi. Kualitas bahan makanan dan minuman merupakan hal yang sangat diperhatikan oleh pihak rumah makan Wong Solo di jalan MT Haryono Banjarmasin.