

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Manusia memiliki hak sekaligus tanggung jawab untuk terus berupaya (*Ikhtiar*) dalam memenuhi kebutuhan hidup ini. Salah satu jalan yang ditempuh dalam mencari rezeki Allah, adalah dengan cara berbisnis atau biasa di sebut dengan berniaga. Dalam faktanya, tidak semua orang yang berbisnis bisa menggunakan sumber daya produksi secara efektif dan efisien untuk mencapai sasaran penghasilan yang telah direncanakan.

Sebagaimana firman Allah :

فَإِذَا قُضِيَتِ الصَّلَاةُ فَانْتَشِرُوا فِي الْأَرْضِ وَابْتَغُوا مِنْ فَضْلِ اللَّهِ وَاذْكُرُوا اللَّهَ كَثِيرًا لَعَلَّكُمْ
تُفْلِحُونَ

Terjemah : “*Apabila telah ditunaikan shalat, maka bertebaranlah kamu dimuka bumi, dan carilah karunia Allah dan ingatlah Allah banyak-banyak supaya kamu beruntung*” (Al-Jumu’ah : 10)(Az-Zikir, 2010). H. 1993)

Pesatnya perkembang teknologi dan lajunya arus kehidupan yang menurut masyarakat untuk melakukan segalanya serba cepat dalam waktu yang sesingkatnya, membuat sebagian orang berpikir untuk membuat peluang usaha demi mencapai kebutuhan manusia lainnya.

Tidak semua orang yang tengah merintis bisnis bersikap hati-hati dengan intrik-intrik kriminal yang dapat merugikan jalannya usaha, maupun bersikap hati-hati dengan lajunya usaha produksi yang berasal dari pebisnis itu sendiri.

Pada era globalisasi saat ini, bisnis di Indonesia sangat berkembang pesat. Setiap pengusaha berlomba-lomba untuk menemukan sebuah solusi yang tepat agar dapat bertahan dan memenangkan persaingan didalam dunia bisnis.

Dalam rangka, mencapai tujuan dalam bisnis yaitu keuntungan, selalu ada usaha yang dilakukan oleh pelaku bisnis, baik itu usaha perseorangan maupun kelompok. Pada skala yang lebih luas, para pebisnis begitu pandai memberi perintah, membagi tugas dan tanggung jawab kepada staff untuk melakukan kegiatan. Kemudian, karyawannya pun begitu patuh menjalankan perintah, tugas, dan tanggung jawab tersebut.

Setiap pebisnis tentunya harus mengetahui bahwa perencanaan persediaan berhubungan dengan penentuan komposisi persediaan, penentuan waktu, serta tempat untuk memenuhi kualitas dalam batas yang sudah ditentukan dan perlindungan secara fisik persediaan.

Berbagai jenis makanan pokok adalah kebutuhan inti dalam usaha rumah makan. Oleh karenanya, pengetahuan dan keterampilan dalam persediaan dan pengeluaran bahan produksi yang baik sangat diperlukan oleh pebisnis rumah makan.

Untuk masalah bahan baku dalam manajemen rumah makan adalah beras, sayur, ikan dan daging ternak ayam atau itik. Usaha rumah makan bukan hanya sesuatu yang disebut angin lewat, tetapi sudah mempunyai fokus yang diarahkan dalam suatu kawasan. Baik itu sebagai usaha, ataupun sebagai usaha pokok karena mempunyai bisnis rumah makan cukup menguntungkan dan dapat dijadikan sebagai sumber pendapatan.

Kekuatan analisis terhadap kemampuan diri dan lingkungan mempunyai peran yang sangat penting dalam rangka mengembangkan sebuah bisnis yang sedang ditekuni. Tidak banyak pebisnis yang memiliki gairah meluap-luap untuk terus untuk mengembangkan bisnisnya. Malahan, mereka malah menyepelekan bisnis mereka sendiri, dan memperlihatkan sikap yang cenderung kurang menghargai usaha yang telah ditempuhnya sendiri. Sebagai contoh, kurangnya kesungguhan dalam manajemen jalannya usaha baik dari segi perencanaannya, pengorganisasiannya, dan bahkan pengendalian arus bahan di tiap tahap yang dilalui. Baik dimulai dari penyuplai sampai ke tempat penyimpanan dalam bentuk barang jadinya. Semua ini memerlukan keahlian dan kecerdikan bagi para pebisnis.

Memiliki *branding* yang mengglobal tentu menjadi impian bagi para pebisnis. Selain bangga, merek yang sudah *go global* juga disegani karna mendapat pengakuan dari pasar luar negeri sehingga mereknya tidak hanya dicap sebagai jago kandang berkat kemampuannya beradaptasi dengan pasar asing. Tak ayal jika pemilik bisnis harus bekerja lebih giat dan lebih selektif dalam menjalankan sebuah bisnis untuk mencapai *global brand*. Ayam bakar Wong solo misalnya, merek ini salah satu *franchise* lokal yang sudah merambat pasar luar negeri, salah satunya pasar Malaysia dan Jeddah. Rumah makan yang sudah memiliki banyak cabang ini memiliki masyarakat multikultural, dan rumah makan ini juga mengedepankan syariat keislaman.

Dalam mengonsumsi makanan, umat islam diperintahkan untuk makanan yang halal dan *thayyib*. Kata *halalan* punya arti hal –hal yang bolehh dan dapat dilakukan dengan alasan bebas dari atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan

yang melarangnya. Dalam konteks pangan tentu saja makanan halal adalah makanan yang boleh dikonsumsi, diproduksi dan diedarkan secara komersial.

Sementara, kata Thayyib berarti “Lezat, baik dan sehat”. Terkait dengan makanan halal, kata Thayyib berarti makanan yang tidak kotor dari segi zatnya atau rusak (kadaluarsa) atau tercampur najis. Singkat kata, makanan yang tidak membahayakan fisik maupun akalnya ketika mengonsuminya.

Dengan demikian hal itu dapat dilihat dari label yang digunakan oleh Rumah makan Wong Solo ini yaitu “Halalan Thayyiban”, yang mana dari label tersebut Rumah makan Wong solo menjual makanan dan minuman yang sesuai dengan syariat islam. Itulah yang mungkin menyebabkan rumah makan ini juga semakin eksis dari hari kehari.

Berbicara tentang “Halalan Thayyiban” Allah befirman dalam Al-Qur’an :

يَا أَيُّهَا النَّاسُ كُلُوا مِمَّا فِي الْأَرْضِ حَلَالًا طَيِّبًا وَلَا تَتَّبِعُوا خُطُواتِ الشَّيْطَانِ ۚ إِنَّهُ لَكُمْ عَدُوٌّ مُّبِينٌ

Artinya :

“Wahai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah mengikuti langkah-langkah setan. Sesungguhnya setan adalah musuh yang nyata bagi kalian” (QS al-Baqarah: 168).

Manajemen bahan baku untuk Rumah Makan Wong solo Jalan MT Haryono Banjarmasin biasanya pihak pengelola yang mana bagian produksi dikepalai oleh Ibu Sri Fajaryanti melakukan pembelian bahan bakunya satu kali dalam seminggu,

namun disaat tertentu, pihak pengelola akan bahan baku yang kurang setiap hari dipasar swalayan.

Dari hasil peinjauan awal yang penulis terima dari salah satu pihak pengelola, bahwa dalam mengatur penyediaan bahan baku dalam satu minggu dengan total pembelian kurang lebih 20 juta dengan rincian sebagai berikut :

Table Bahan Baku

Bahan Baku	Ukuran Pembelian	Harga Bahan Baku
Melon	35 Kg	Rp. 16.000/Kg
Tomat	2 Kg	Rp. 8.000/Kg
Jeruk Nipis	35 Kg	Rp. 27.000/Kg
Pepaya	5 Kg	Rp. 30.000/Kg
Susu	1 Dus	Rp. 80.000/Dus
Garam	5 Kg	Rp. 15.000/Kg
Gula Merah	50 Kg	Rp. 85.000/Kg
Merica	7 Kg	Rp. 35.000/Kg
Ketumbar	3 Kg	Rp. 25.000/Kg
Beras	525 Kg	Rp. 23.000/Kg
Cabe Rawit	13 Kg	Rp. 45.000/Kg

Zoda	7 Dus	Rp. 95.000/Dus
Wortel	2 Kg	Rp. 15.000/Kg
Kacang Tanah	10 Kg	Rp. 70.000/Kg
Kentang	7 Kg	Rp. 12.000/Kg
Telur	9 Kg	Rp. 15.000/Kg
Mie Telur	25 Dus	Rp. 27.000/Dus
Minyak Goreng	75 Jirigen	Rp. 225.000/Jirigen
Gula	200 Kg	Rp. 15.000/Kg
Ayam	65 Kg	Rp. 40.000/Kg
Bebek	15 Kg	Rp. 45.000/Kg
Ikan Nila	35 Kg	Rp. 35.000/Kg
Bawang Merah	15 Kg	Rp. 35.000/Kg
Bawang Putih	22 Kg	Rp. 45.000/Kg

Adapun cara dalam pengolahan bahan baku ini, tergantung dengan menu yang dipesan dan yang disediakan rumah makan.

Berdasarkan peninjauan awal yang sudah penulis teliti, masalah yang biasa muncul dalam pemenuhan bahan baku rumah makan Wong Solo yaitu harga bahan baku yang semakin mahal sehingga mengakibatkan pebisnis memutar otak untuk menghindari kerugian. Maka dari itu harus diadakan yang namanya pengendalian untuk menunjang kebutuhan bahan pokok.

Manajemen persediaan merupakan suatu hal yang harus terus diperhatikan oleh setiap pengusaha, karena salah satu faktor sukses tidaknya suatu usaha ditentukan oleh manajemen yang baik. Terutama dalam kasus ini ada banyak bahan pokok yang digunakan. Dalam hal ini, biasanya bawang dan cabe menjadi salah satu bagian yang berpengaruh dalam produksi yang mana jika terjadi kenaikan, akan mengakibatkan kerugian. Oleh karenanya, manajemen persediaan diperlukan demi menentukan persediaan yang efektif.

Demi tercapainya hak itu, maka harus diadakan perhitungan dalam perencanaan. Dengan begitu, biasanya efek yang ditimbulkan dari persediaan dapat diminimalisir demi mendapat keuntungan yang lebih besar.

Setelah penelitian melihat fakta yang ada diatas, maka penelitian tertarik untuk mengetahui bagaimana manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman dirumah makan Wong Solo dan apa saja kendala yang terjadi dalam persediaan bahan bakunya serta apakah manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman di Rumah Makan Wong Solo sesuai dengan label yang mereka gunakan yaitu “Halalan Thayyiban”. Jadi berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis ingin melakukan penelitian lebih lanjut tentang “Manajemen

persediaan bahan baku makanan dan minuman di Rumah Makan Wong Solo Jalan MT Haryono Banjarmasin.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis dapat merumuskan masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman di Rumah Makan Wong Solo?
2. Apa Faktor penghambat dalam penyediaan bahan baku di Rumah Makan Wong Solo?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui manajemen persediaan bahan baku makanan dan minuman di Rumah Makan Wong Solo.
2. Untuk mengetahui Faktor penghambat dalam penyediaan bahan baku di Rumah Makan Wong Solo.

D. Signifikansi Penelitian

1. Hasil Penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan pemikiran bagi pengembang ekonomi yang mana salah satunya dalam berbisnis rumah makan.
2. Bahan kajian ilmiah untuk memperkaya *khazanah* pengembangan keilmuan pada kepustakaan UIN Antasari Banjarmasin.

3. Bahan informasi bagi mereka yang ingin mengadakan penelitian yang lebih mendalam berkenaan dengan masalah ini dari sudut pandang yang berbeda.

E. Definisi operasional

1. Manajemen

Manajemen adalah ilmu dan seni mengatur proses pemanfaatan sumber daya manusia dan sumber lainnya secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan tertentu. (Komang Ardana, 2012, p. 4)

Sedangkan dalam penelitian ini yang dimaksud dengan manajemen adalah sebuah proses dimana dalamnya mencakup perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan terhadap jalannya sebuah rumah makan. Baik terkait dari segi sumber daya manusia maupun sumber daya bahannya.

2. Bahan baku

Dalam buku Manajemen perusahaan Indonesia, bahan adalah bahan baku, bahan pembantu, komponen hasil produksi, peralatan, suku cadang dan sebagainya yang telah melalui proses produksi oleh perusahaan yang bersangkutan. (Sutojo, 2004, p. 191)

F. Kajian pustaka

Dalam Penelitian skripsi ini, peneliti menggunakan beberapa rujukan sebagai bahan acuan yang berhubungan dengan skripsi yang penulis teliti. Antara

lain dalam skripsi Alfiah, 2011. Sarjana Ekonomi Universitas Semarang, dengan judul. “*Analisis manajemen persediaan bahan baku dan bahan penolong dengan metode economical order quantity (EOQ) pada PT. Sukerjejo Indah Textile Batang*”. Objek penelitian ini adalah jumlah persediaan bahan baku dan bahan penolong pada PT. Sukorejo Indah Textile Batang. Bahan Baku dalam penelitian ini adalah benang lusi dan benang pakan. Sedangkan bahan penolong meliputi kimia celup, kimia kanji dan kimia *finishing*. Simpulan dari penelitian ini yaitu penentuan kuantitas persediaan bahan baku dan bahan penolong dengan metode EOQ Lebih efisien dibandingkan dengan kebijakan perusahaan. Persediaan yang optimal dan penghemat biaya total persediaan dapat diperoleh dengan metode EOQ sehingga perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang maksimal. Saran yang berkaitan dengan penelitian ini adalah perusahaan sebaiknya mengadakan evaluasi terhadap kebijakan yang diterapkan dan menerapkan metode EOQ dalam pengolahan persediaan bahan baku dan abahan penolong untuk memperoleh keuntungan yang maksimal.

Dalam skripsi Hamsinor, 2016. Dengan judul, “*Manajemen persediaan bahan baku pakan itik petelur di Desa Jaranih Kecamatan pandawan Kabupaten Hulu Sungai Tengah*”. Jurusan Ekonomi syariah Fakultas syariah dan Ekonomi Islam. Penelitian ini merupakan penelitian lapangan (*field research*). Sifat penelitian adalah deskriptif kualitatif yaitu mempelajari dan meneliti langsung ke tempat dimana peternak itik petelur tersebut berada, untuk memperoleh data dan informasi berkenaan dengan permasalahan yang akan diteliti lebih lanjut, teknik pengumpulan data yang digunakan berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi.

Subjek dalam penelitian ini adalah 5 peternak itik petelur yang ada di Desa Jaranih Kecamatan Pandawan Kabupaten Hulu Sungai Tengah, sedangkan objek dari penelitian ini adalah manajemen persediaan bahan baku menggunakan perhitungan EOQ maka persediaan bahan baku pada peternakan itik petelur mereka dapat lebih ekonomis. Kendala yang dihadapi peternak itik petelur yang ada di Desa jrnih harga bahan baku yang akan naik pada waktu tertentu dan bahan baku yang kurang berkualitas, seperti ikan yang busuk.

Keunggulan dari penelitian ini adalah peneliti akan lebih menekankan pada manajemen bahan baku makanan dan minuman di rumah makan Wong solo meliputi manajemen bahan baku, bagaimana cara pihak terkait menangkal sebuah rintangan dalam proses produksi agar tetap terus mencapai hasil produksi dan penjualan yang terus naik dan stabil.