

**PENGENDALIAN BAHAN BAKU KOPI DALAM USAHA
MENINGKATKAN KUALITAS PRODUKSI**

(Studi Kasus Kopi sumba Pada Café Fajar Timur Kota Malang)

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Manajemen



Disusun Oleh:

AGUSTINUS YORIS

2017120013

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG
2023**

RINGKASAN

Kopi merupakan komoditas vintage yang memiliki potensi pasar baik dalam negeri maupun internasional. Setelah Brazil dan Kolombia, Indonesia mempunyai pangsa ekspor kopi ketiga tertinggi di pasar dunia sejak sekitar tahun 1984. Bagaimanapun juga, untuk kopi Robusta, produk-produk Indonesia menduduki peringkat pertama secara global.

Kopi Robusta menguasai 94% perdagangan Kopi di Indonesia; 16% sisanya adalah Kopi Arabika. Namun demikian, Vietnam Chandra (2013) telah menggeser posisi Indonesia mulai tahun 1997. Metode kuantitatif digunakan dalam penyelidikan ini. Untuk meningkatkan kualitas produk akhir, regulasi komponen mentah Kopi telah dipelajari dan informasi hasil penanganan telah diperkenalkan. Dengan demikian, penimbunan bahan yang belum diolah harus melalui tahapan yang telah dilakukan untuk memastikan bahwa setiap barang yang diproduksi memiliki kualitas yang baik dan dikirimkan tepat waktu. Sepasang kekasih asal Sumba di Malang, Jawa Timur, memulai usaha bistro di tengah pandemi virus corona setelah pertama kali jatuh cinta dan terus-menerus menyeimbangkan satu sama lain. Pendiri kafe di Jalan Kecubung Barat Kec ini adalah Marselinus D. Bulla yang berusia 22 tahun dan kekasihnya, Aplonia Buni Ngani yang berusia 22 tahun. Malang adalah rumah bagi Kota Lowokwaru Jawa Timur. Sektor kedai kopi tergolong muda, kata Marsel. karena baru resmi diluncurkan pada Januari 2021.

Kata Kunci : Pengendalian Bahan Baku, Target Produksi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap perusahaan, tak peduli bisnis apa yang dijalankan, harus memiliki persediaan barang atau bahan. Jika para pemimpin dan pengusaha gagal menjaga persediaan yang cukup, bisa mengakibatkan masalah besar. Mereka mungkin tidak bisa memenuhi pesanan pelanggan karena barang atau layanan tidak tersedia. Ini bisa terjadi karena barangnya tidak bisa diakses dengan mudah, dan ini menghilangkan peluang untuk mendapatkan keuntungan. Semua jenis perusahaan, baik yang membuat barang maupun yang memberikan layanan, perlu menjaga persediaan mereka.

Persediaan ini mencakup semua bahan atau barang yang bisa digunakan untuk memenuhi permintaan pelanggan. Perusahaan perlu menjaga persediaan agar bisa menghasilkan keuntungan yang lebih besar daripada biaya untuk menjaga persediaan tersebut. Namun, perusahaan juga harus berhati-hati agar persediaannya tidak terlalu banyak atau terlalu sedikit. Jika terlalu banyak, biaya akan tinggi, tapi jika terlalu sedikit, produksi bisa terhenti.

Persediaan bahan baku yang mencukupi sangat penting untuk menjaga produksi berjalan lancar, dan juga penting untuk memenuhi permintaan pelanggan. Jika barang atau bahan yang diperlukan tidak tersedia, perusahaan bisa kehilangan peluang besar untuk tetap bersaing dan memenuhi kebutuhan pelanggan.

Dalam menjaga jumlah barang yang tersedia, perusahaan perlu memadukan pemikiran kreatif dengan pengelolaan yang baik. Tujuannya adalah memastikan bahwa barang yang dihasilkan memenuhi standar kualitas dan kuantitas yang dibutuhkan pelanggan. Perusahaan juga harus bijaksana dalam menggunakan sumber daya yang ada agar bisa menghasilkan dengan efisien. Kekurangan bahan baku atau ketidakefektifan dalam perolehannya bisa menyebabkan masalah serius.

Sebagai contoh, perusahaan *Bistro Fajar Timur* adalah produsen tepung Kopi. Mereka harus menjaga persediaan biji Kopi dengan baik karena banyak permintaan dari pelanggan. Namun, mereka harus berhati-hati agar harga persediaan tidak terlalu tinggi. Jika biaya persediaan terus naik, bisa saja merugikan perusahaan.

Dalam dunia bisnis, menjaga persediaan yang tepat adalah kunci kesuksesan. Jika perusahaan bisa mempertahankan keseimbangan yang baik antara memiliki cukup persediaan tanpa terlalu banyak, maka mereka bisa berfungsi dengan baik dan memenuhi kebutuhan pelanggan dengan baik juga.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis bermaksud melakukan penelitian dengan mengambil judul **“Pengendalian Bahan Baku Kopi Dalam Usaha Meningkatkan Kualitas Produksi Pada Cafe Fajar Timur”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian masalah di atas, maka permasalahannya adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana East Dawn Cafe dapat meningkatkan kualitas produksinya dengan mengelola stok persediaan pembuatan kopi?
2. Bagaimana Persediaan Bahan Mentah Kopi Sumba dapat selalu diperbarui?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Tujuan dari penelitian ini adalah guna mengetahui sifat kreasi di East Fajar Bistro Kota Malang, untuk mengetahui pengendalian komponen kasar.
2. Sebagai informasi penelitian untuk membantu kafe "Hipotesis" dan kedai kopi lainnya memasarkan produknya secara efisien.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan temuan penelitian ini, penulis berharap dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan terkait, Temuan analisis memberikan informasi untuk mencapai segala sesuatu yang diperlukan dan pilihan untuk mendapatkan solusi dan peningkatan bagi kemajuan organisasi, serta memberikan gambaran dan harapan yang baik bagi organisasi.
2. Memperoleh lebih banyak keahlian di bidang manajemen operasional, khususnya dengan kesulitan pengendalian bahan baku.

3. Bagi peneliti lain khususnya yang bergerak di bidang manajemen operasional untuk mengelola persediaan bahan baku dapat menjadi sumber pengetahuan dan referensi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, Agus (2005). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi. Jakarta :Eralangga.
- Asjudirejda, Lili. 1999. *Manajemen Produksi*. Bandung : Armiko
- Assauri, Sofjan, 2008, *Manajemen Produksi*, edisi revisi, Jakarta, Penerbit: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Assauri, S, 2005, *Manajemen Produksi*, Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI.
- Assauri, Sofyan. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi. Jakarta BPEF UI.
- Baroto,Teguh, 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. PT. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Daud, M. N. 2017. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton* Jurnal Samudera Ekonomi dan Bisnis Vol. 8 No. 2
- Handoko, T. Hani, 2010, *Dasar-Dasar Manajemen Produksi*, edisi pertama, cetakan kedua belas, Yogyakarta, Penerbit : BPFE.
- Handoko, Hani, 2000 *.Manajemen Produksi dan Operasi* .BPFE UGM Press. Yogyakarta.
- Heizer, Jay dan Barry Render. 2010. *Manajemen Operasi*. Edisi Kesembilan Baku 2. Jakarta : Salemba Empat.
- Heizer, Jaya, Barry, Rander, 2001. *Operations Management Sixth Edition*. Prentice Hall. New Jersey.
- Heizer, Jay, Barry Rander, 2001. *Prinsip-prinsip Manajemen Operasi*. Salemba Empat. Jakarta.
- Ishak, Aulia (2010). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta :Graha Ilmu.
- Katonde, C.C.P. 2017. *Analisis Sistem Pengendalian Bahan Baku Guna Mencapai Target Produksi di PT. Adinata Makassar*. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis. Skripsi Universitas Muhammadiyah Makassar. Makassar. Kasus pada PT. X.. *Jurnal Ilmiah Rangka gading* Volume 6 No. 2, Oktober 2006 : 114 –117.
- Kurniawan, Hendra, 2007, *Perencanaan dan Pengawasan Produksi*, Jogyakarta : CV. Andi Offset.

- Prawirosentono, S. (2007). *Filosofi Baru Tentang Manajmen Mutu Terpadu Abad 21 "Kiat Membangun Bisnis Kompratif"*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Rangkuti, Freddy. 2004. *Manajemen Persediaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Ristono, Agus, 2009, *Manajemen Persediaan Edisi Pertama*, Yogyakarta : CV.Graha Ilmu.
- Ruauw Eyverson, 2011. *Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Contoh Pengendalian Pada Usaha Grenda Bakery Lianli, Manado)*. Jurnal Ase Vol. 70 No. 1 Hal 1-10
- Saragi, G.L. and Setyorini Retno.2014. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Daging Ayam Dengan Menggunakan Metode Ekonomi Order Quantity (EOQ) Pada Restoran Steak Ranjang Bandung*. Jurnal EProceeding Of Management ISSN 2355-9357 Vol. 1 No. 3 Hal 542.
- Samsir, 2017. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Terhadap Kelancaran Produksi Perahu Phinisi Di Kecamatan Bonto bahari Kabupaten Bulukumba*. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis. Skripsi Universtas Muhammadiyah Makassar. Makassar.
- Simbolon, L. (2013). *Pengaruh Kualitas, Harga, Dan Saluran Distribusi Roti Kacang Rajawali Terhadap Keputusan Pembelian Sebagai Oleh-Oleh Khas Tebing Tinggi*.
- Sunarto, 2010, *Akuntansi Biaya, edisi revisi*, Yogyakarta, Penerbit : Amus. Tuerah,
- M. C. 2014. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna pada CV. Golden KK*. Jurnal Emba ISSN 2303-1174 Vol. 2 No. 4 Hal 524- 536.
- Winardi, 2003, *Enterpreneur dan Enterneurship, Cetakan Kedua*, CV.Kencana : Jakarta.