

ANALISIS METODE *FIXED ORDER INTERVAL* (FOI) DALAM MEMESAN BAHAN BAKU MAKANAN DI *RESTAURANT* BEBEK TEPI SAWAH KABUPATEN GIANYAR TAHUN 2014

Ni Luh Yuliani

Jurusan Pendidikan Ekonomi
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail: putuyuliani1992@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui, (1) perhitungan pemesanan bahan baku makanan pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah, (2) perhitungan pemesanan bahan baku makanan menggunakan metode *Fixed Order Interval* (FOI) pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah, dan (3) dampak perhitungan metode *Fixed Order Interval* (FOI) terhadap laba/rugi pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode dokumentasi dan metode wawancara. Teknik analisis data yang digunakan adalah *Fixed Order Interval*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) jumlah pembelian pada bulan September sebesar 5.172 ekor dan jumlah pemakaian sebesar 4.672 ekor sehingga terjadi kelebihan pada bahan baku sebesar 800 ekor, (2) dalam perhitungan pemesanan bahan baku makanan dengan menggunakan metode FOI apabila persediaan telah mencapai 86 ekor, maka harus diadakan pemesanan kembali sebesar 622 ekor untuk memperoleh hasil yang optimal, dan (3) dampak dari diterapkan metode FOI terhadap laba rugi perusahaan mengalami peningkatan sebesar Rp. 44.000.000,00.

Kata kunci: *fixed order interval*, bahan baku makanan.

This research aims to determine, (1) the calculation in ordering raw materials food at *Bebek Tepi Sawah* restaurant, (2) the calculation in ordering raw materials food using *Fixed Order Interval* (FOI) method at *Bebek Tepi Sawah* restaurant, and (3) the impact of calculation *Fixed Order Interval* (FOI) method toward the profit/loss at *Bebek Tepi Sawah* restaurant. This research is a kind of descriptive quantitative research. Data collection methods used in this research were documentation method and interview method. And data analysis technique used was the *Fixed Order Interval*. The results showed that (1) the amount of purchase in September at about 5172 heads and the amount of usage at about 4672 heads which made, there were still raw materials food up to 800 heads, (2) the calculation of the raw ordering material food by using FOI if the supply has reached 86 heads, then it should be reordered another 622 heads to obtain the optimal result, and (3) the impact of FOI method applied to the company's income increased by Rp. 44,000,000.00

Keywords: *fixed order interval*, raw materials food

PENDAHULUAN

Suatu perusahaan hendaknya memperhatikan bahan baku yang akan dipakai dalam melakukan suatu usaha agar tidak terjadi kerugian akibat kelebihan bahan baku. Bahan baku merupakan salah satu sumber daya yang harus dikelola dengan baik, apalagi bila perusahaan menggunakan bahan baku impor dan lokal, dimana biaya untuk pembelian bahan baku semakin membengkak dan level persediaan sangat tinggi yang menyebabkan investasi pada modal tidak efisien. Maka dari itu diperlukannya pengendalian dalam penggunaan bahan baku agar tidak menyebabkan investasi pada modal tidak efisien. Ketepatan waktu pemesanan bahan baku agar tidak terjadinya kerugian juga harus diperhatikan oleh perusahaan agar tidak terjadinya kerugian dalam penyediaan bahan baku. Jika terjadi kelebihan baku maka di gudang penyimpanan akan terjadi penumpukan persediaan dan akan mengalami kerugian pada perusahaan. Banyak biaya yang terbuang untuk bahan baku yang tidak terkendali karena kurang terencana waktu pemesanan kembali agar tidak terjadinya penumpukan persediaan digudang penyimpanan.

Sofyan Assauri (2010:6) Manajemen produksi dan operasi memegang peranan yang sangat penting dalam menjaga dan mengontrol bahan baku perusahaan dimana tugas dari manajemen ini tidak lepas dari pengendalian yang diartikan sebagai pengawasan yang dapat mengambil beberapa tindakan dalam persiapan bahan baku. Pengkoordinasian antar bagian untuk pelaksanaan proses produksi haruslah dilaksanakan dengan matang, karena proses awal yaitu persiapan bahan baku akan sangat mempengaruhi hasil akhir. Proses awal dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan, dikarenakan kurang optimal dalam persediaan bahan baku. Misalnya bahan baku yang mempunyai daya tahan yang tidak terlalu lama akan rusak dan tentunya perusahaan akan mengalami kerugian karena tidak efisiennya bahan baku yang disediakan. Ketepatan pada proses awal ini seharusnya terencana dengan baik dan optimal agar tidak terjadi kerugian untuk proses selanjutnya dalam

memproduksi produk yang akan dipasarkan agar layak dipromosikan di pasaran. Untuk itu manajemen produksi dan operasi mempunyai peranan penting dalam mengawasi persediaan yang ada digudang penyimpanan persediaan.

Keberadaan persediaan dalam suatu unit usaha diatur sedemikian rupa sehingga kelancaran pemenuhan kebetulan pemakai dapat dijamin dan timbulnya sumber daya menganggur yang keberadaannya menunggu proses lebih lanjut. Setiap perusahaan tentunya selalu melakukan kegiatan produksi yang memerlukan bahan baku, dengan tersedianya bahan baku maka kegiatan produksi yang efektif dan efisien akan terjadi menjadi lancar dan tanpa hambatan yang berarti dalam melaksanakan produksi dalam suatu unit. Menurut Suyadi (2000:65) "persediaan (*inventory*) adalah suatu bagian dari kekayaan perusahaan manufaktur yang digunakan dalam rangkaian proses produksi untuk diolah menjadi barang setengah jadi dan akhirnya menjadi barang jadi". Ini meliputi barang-barang ataupun bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi yang disimpan dan dirawat dalam tempat persediaan agar selalu siap pakai memenuhi kebutuhan konsumen.

Menurut Kieso, Weygandt, Warfield (2002:443) "persediaan (*inventory*) adalah pos-pos aktiva yang dimiliki untuk dijual dalam operasi bisnis normal atau barang yang akan digunakan atau dikonsumsi dalam memproduksi barang yang akan dijual". Menurut Prawirosentoso Sujadi (2001:61), persediaan adalah aktiva lancar yang terdapat dalam perusahaan dalam bentuk persediaan bahan mentah (*raw material*), bahan setengah jadi (*row in process*) dan barang jadi (*finished goods*). Menurut H. Kusuma (2004:131) "persediaan adalah barang yang disimpan/digunakan atau dijual pada periode mendatang, dapat berupa bahan baku yang disimpan untuk diproses, komponen yang diproses, barang dalam proses pada proses manufaktur dan barang jadi yang disimpan untuk dijual". Menurut pendapat para ahli diatas dapat disimpulkan bahwa persediaan adalah suatu kekayaan perusahaan yang ada dan

disimpan disuatu gudang agar tidak terjadi kekurangan persediaan dalam kegiatan produksi untuk memenuhi kebutuhan konsumen karena persediaan adalah modal utama dalam melakukan produksi di suatu perusahaan. Persediaan sangat penting artinya bagi suatu perusahaan karena berfungsi untuk menghubungkan antara proses produksi suatu produk tertentu kemudian menyampaikan pada konsumen. Apabila perusahaan menanamkan terlalu banyak dananya dalam persediaan, hal ini akan menyebabkan biaya penyimpanan yang berlebihan, dan mungkin mempunyai *opportunity cost*. Demikian pula apabila perusahaan tidak mempunyai persediaan yang mencukupi, dapat mengakibatkan biaya-biaya dari terjadinya kekurangan bahan (*stockout cost*).

Beberapa ahli menyatakan pengertian *Fixed Order Interval*. Menurut Freddy Rangkuti (2000:98) menyatakan "*Fixed Order Interval* adalah model untuk mengetahui berbagai jenis kuantitas persediaan yang dipesan dengan menentukan interval waktunya secara tetap". Menurut Barato (2002:235) "*Fixed Order Interval* adalah pemesanan dilakukan pada interval yang tetap untuk semua unit produk yang dibutuhkan. Jumlah tiap unit yang dipesan berbeda-beda tergantung permintaan setiap unit produk".

Persediaan pengaman dalam sistem ini tidak hanya dibutuhkan untuk meredam fluktuasi permintaan selama tenggang waktu (*lead time*), tetapi juga untuk seluruh konsumsi persediaan, sehingga dalam sistem ini menggunakan persediaan pengaman yang besar. Sistem ini biasa dipergunakan untuk menutup fluktuasi *demand* untuk *stockout case lost sales*. Penggunaan metode *fixed order interval* akan menghemat biaya pesan. Total biaya pesan akan lebih kecil dibanding biaya pesan unit produk secara individu, namun penggunaan metode ini dapat mengakibatkan biaya simpan meningkat karena pemesanan dapat dilakukan pada saat persediaan unit produk masih tersedia agar tidak ada kekurangan persediaan.

Model kualitas yang tetap, permintaan yang relatif lebih tinggi dibandingkan dengan normal, menyebabkan waktu yang

lebih pendek antara pemesanan, sebaliknya pada model *fixed order model*, hasilnya menyebabkan order size menjadi lebih besar. Perbedaan tingkat persediaan lainnya adalah dalam rangka mengetahui, kapan jumlah persediaan hanya memerlukan evaluasi secara periodik dari tingkat persediaan yaitu menentukan jumlah pemesanan serta menentukan berapa banyak pesanan yang dibutuhkan.

Alasan menggunakan metode *fixed order interval* untuk mengetahui waktu pemesanan secara tepat agar tidak kekurangan persediaan digudang dalam melayani pelanggan diperusahaan. Pada kondisi tertentu penggunaan metode *fixed order interval* menjadi lebih praktis karena supplier dapat meningkatkan pemesanan pada *interval* waktu yang tetap. Penggunaan metode ini agar tidak terjadinya kekurangan maupun kelebihan persediaan dalam proses produksi selanjutnya, pembentukan persediaan yang stabil, dan hendaknya menghasilkan biaya-biaya yang minimal dalam persediaan. Menurut Freddy Rangkuti (2000:98) *Fixed Order Interval* digunakan untuk menentukan interval waktu dan jumlah yang tepat sehingga tidak mengalami kerugian. Kerugian dapat diakibatkan oleh kelebihan pemesanan yang akan berdampak pada biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan serta akan mempengaruhi laba perusahaan. Semakin besar kelebihan pemesanan akan berdampak pada biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Selain itu kelebihan pemesanan tersebut seharusnya menjadi pusat perhatian agar perusahaan memperbaiki metode pemesanan. Menurut Sofyan Assauari (2000:226) dalam berproduksi perusahaan harus memperhatikan jumlah pemesanan bahan baku sehingga dapat meminimalkan biaya produksi. Pengelompokan pemesanan pada supplier ini menghasilkan penghematan biaya dalam bidang transportasi. Sehingga dengan menggunakan metode ini secara tetap dan tepat akan memajukan perusahaan dalam hal pelayanan kepada pelanggan dikarenakan tersedianya persediaan yang cukup pada gudang penyimpanan.

Dalam menghitung persediaan bahan baku ada beberapa metode yang dapat

digunakan yaitu *Material Requirement (MRP)*, *Economic Order Quantity (EOQ)* dan *Fixed Order Interval (FOI)*. Metode *Material Requirement Planning (MRP)* hanya dapat menghitung sistem perencanaan untuk produksi dan tidak menghitung jumlah kapasitas interval produksi dan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* hanya dapat menghitung jumlah produksi optimal dan melakukan berbagai usaha untuk bermitra dengan banyak pemasok jika hal ini terus dijalankan maka akan berdampak pada kerugian diperusahaan karena akan mengganggu proses produksi dan tidak menghitung interval waktu dalam produksi. "Metode *Fixed Order Interval (FOI)* merupakan metode yang dilakukan dengan menghitung perencanaan persediaan dan sebelum melakukan perhitungan persediaan dengan metode tersebut dilakukan perhitungan peramalan agar persediaan yang disediakan tidak melebihi yang diperlukan" (Freddy Rangkuti, 2000:97). Manfaat metode *Fixed Order Interval* adalah untuk membantu manajemen produksi dalam mengambil keputusan waktu yang tepat untuk memesan agar persediaan tidak menumpuk yang akan mengakibatkan kerugian. Pada kondisi tertentu penggunaan interval waktu bersifat lebih praktis dibandingkan dengan metode lainnya. Metode *Fixed Order Interval* memberikan banyak keuntungan dan manfaat bagi perusahaan karena hal ini dapat mengetahui jenis dan kualitas persediaan yang ada yang akan dipesan dengan interval waktu yang sudah ditentukan secara tetap. Dengan demikian dari beberapa metode yang ada penulis lebih cenderung memilih *Fixed Order Interval* karena FOI menghitung bagaimana mengetahui jenis kuantitas persediaan yang dipesan dengan menentukan interval waktunya secara tetap dan menentukan jumlah pesanan secara tepat.

Berdasarkan penelitian awal *Restaurant Bebek Tepi Sawah* memiliki manajemen produksi yang masih sederhana, tanpa mempertimbangkan interval waktu dan jumlah yang pas untuk memesan perusahaan hanya mengira-ngira yang diperlukan untuk diolah dan disimpan. Manajemen persediaan yang masih

sederhana juga mengakibatkan kualitas makanan yang dihidangkan menjadi menurun karena bahan baku terlalu lama disimpan. Hal ini dapat dilihat dari persediaan bahan makanan yang cenderung membusuk karena jumlah persediaan bahan makanan yang terus menumpuk, sebagai contoh pada Januari perusahaan memiliki persediaan bahan baku 5.000, pemakaian bahan baku 4.800, barang yang tersisa sebanyak 200, pada bulan Pebruari persediaan bahan baku 5.200, pemakaian bahan baku 5.000, barang yang tersisa sebanyak 200, pada bulan Maret persediaan bahan baku 4.200, pemakaian bahan baku 4.000, barang yang tersisa sebanyak 200, pada bulan April persediaan bahan baku 6.230, pemakaian bahan baku 6.030, barang yang tersisa sebanyak 200, pada bulan Mei persediaan bahan baku 6.370, pemakaian bahan baku 5.900, barang yang tersisa sebanyak 370, pada bulan Juni persediaan bahan baku 6.570, pemakaian bahan baku 6.270, barang yang tersisa sebanyak 300, pada bulan Juli persediaan bahan baku 6.500, pemakaian bahan baku 6.300, barang yang tersisa sebanyak 300, pada bulan Agustus persediaan bahan baku 6.500, pemakaian bahan baku 6.200, barang yang tersisa sebanyak 300, pada bulan September persediaan bahan baku 5.372, pemakaian bahan baku 4.672, barang yang tersisa sebanyak 800, pada bulan Oktober persediaan bahan baku 7.000, pemakaian bahan baku 6.600, barang yang tersisa 400, pada bulan Nopember persediaan bahan baku 6.400, pemakaian bahan baku 6.200, barang yang tersisa sebanyak 200, bulan Desember persediaan bahan baku 6.900, pemakaian bahan baku 6.700, barang yang tersisa sebanyak 200. Penumpukan bahan baku yang terjadi pada *Restaurant Bebek Tepi Sawah* dikarenakan perusahaan tidak mengetahui kapan harus memesan bahan baku makanan. Permasalahan tersebut mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian karena bahan baku tidak dapat diolah dengan maksimal dan cenderung terbuang karena terjadinya kelebihan bahan baku. *Restaurant Bebek Tepi Sawah* sebaiknya menerapkan sebuah metode yang dapat mengatasi permasalahan yang dihadapi

salah satunya adalah metode *Fixed Order Interval* (FOI) karena memiliki keuntungan yaitu untuk mengefisienkan waktu dalam pemesanan bahan baku produksi agar tidak kekurangan bahan baku jika pelanggan yang datang melebihi ramalan dan bahan baku juga tetap memiliki kualitas yang bagus untuk dipasarkan dan diproduksi. Maka dari itu, perusahaan khususnya manajemen produksi memerlukan solusi pemecahan masalah yang dialami dibidang waktu dan jumlah pemesanan bahan baku. Hal ini yang melatarbelakangi diadakannya penelitian mengenai Analisis Metode *Fixed Order Interval* (FOI) dalam Memesan Bahan Baku Makanan di *Restaurant* Bebek Tepi Sawah Kab. Gianyar Tahun 2014.

Adapun penelitian ini bertujuan untuk mengetahui. (1)Perhitungan pemesanan bahan baku makanan pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah. (2)Perhitungan pemesanan bahan baku makanan menggunakan metode *Fixed Order Interval* (FOI) pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah. (3)Dampak perhitungan metode *Fixed Order Interval* (FOI) terhadap laba/ rugi pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah.

METODE

Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Data yang dikumpulkan berupa data kuantitatif yaitu berupa data persediaan bahan baku meliputi harga bahan baku makanan, jumlah bahan baku makanan, jumlah bahan baku makanan yang dipakai, serta laporan laba rugi perusahaan. Subjek dalam penelitian ini adalah *Restaurant* Bebek Tepi Sawah. Objek penelitian adalah bahan baku makanan pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Data sekunder dalam penelitian ini berupa data persediaan bahan baku, dan waktu pemesanan yang dilakukan oleh *Restaurant* Bebek Tepi Sawah.

Penelitian ini menggunakan data kuantitatif yaitu data persediaan bahan baku yang dilihat pada laporan bahan baku makanan. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode dokumentasi

dipergunakan untuk memperoleh data persediaan bahan baku dan laporan laba rugi perusahaan pada tahun 2014. Metode wawancara dipergunakan untuk memperoleh penjelasan mengenai persediaan bahan baku makanan pada perusahaan, dimana memesan bahan baku, berapa jarak waktu pemesanan bahan baku, pada perusahaan memproduksi apa saja, serta permasalahan atau kesulitan yang pernah dialami oleh perusahaan.

Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif. Analisis deskriptif kuantitatif yaitu teknik analisis yang dilakukan dengan cara melakukan perhitungan tertentu disertai penjelasan yang sesuai dalam setiap langkah penyelesaian serta penjelasan setelah melalui perhitungan. Penelitian ini menggunakan analisis data *Fixed Order Interval* ditentukan dengan cara perhitungan menurut Freddy Rangkuti (2000:99-100) sebagai berikut.

$$FOI = d(OI+LT) + z d\sqrt{OI + LT} - A$$

$$Q \text{ Optimal} = \sqrt{\frac{LT \times \text{Order Cost}}{\text{Save Cost} \times \text{Price}}}$$

$$\text{Order Point} = d LT + Z \sigma \mu^1$$

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN Hasil Penelitian

Restaurant Bebek Tepi Sawah melakukan pemesanan kepada distributor setiap 4 hari sekali. Barang yang akan diambil 3 hari setelah melakukan pemesanan. Pada saat pemesanan kembali jumlah stok minimum yang ditetapkan adalah 100 ekor bebek. Perhitungan pemesanan bahan baku makanan pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah pada tahun 2014 sebagai berikut dapat dilihat pada Tabel 4.1 sebagai berikut.

Tabel 1. Perhitungan Pemesanan Bahan Baku Makanan Bebek Tahun 2014

(Satuan Ekor)

No	Bulan	Saldo Awal	Jumlah Pembelian	Jumlah Pemakaian	Kelebihan (Kekurangan)
1	Januari		5.000	4.800	200
2	Februari	200	5.000	5.000	200
3	Maret	200	4.000	4.000	200
4	April	200	6.030	6.030	200
5	Mei	200	6.070	5.900	370
6	Juni	370	6.200	6.270	300
7	Juli	300	6.200	6.300	200
8	Agustus	200	6.300	6.200	300
9	September	300	5.172	4.672	800
10	Oktober	800	6.200	6.600	400
11	November	400	6.000	6.200	200
12	Desember	200	6.700	6.700	200
Total			68.872	68.672	3.570

Kelebihan bahan baku yang terjadi pada bulan September merupakan kelebihan bahan baku terbesar dilihat dari prosentase kelebihan pembelian dimana jumlah pembelian pada bulan September sebesar 5.172 dan jumlah pemakaian sebesar 4.672 sehingga terjadi kelebihan pada bahan baku sebesar 800. Dari hasil penelitian ini menunjukkan jika pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah dalam memesan bahan baku masih tidak menggunakan metode khusus. Seperti yang ditunjukkan pada tabel 4.1 pada bagian pemesanan selalu memesan banyak tanpa memperhitungkan kerugian yang akan terjadi dan hanya mementingkan tersedianya banyak bahan baku di gudang, sehingga gudang penuh.

Dalam perhitungan dengan metode *Fixed Order Interval* (FOI) disebutkan bahwa, perhitungan jumlah pesanan, perhitungan kualitas optimal dalam memesan bahan baku makanan kembali, dan perhitungan batas minimal harus mengadakan pemesanan kembali.

Sesuai data yang diperoleh dari *Restaurant* Bebek Tepi Sawah maka perhitungan metode *Fixed Order Interval* (FOI) dapat dilihat pada (lampiran 15). Berdasarkan perhitungan *Fixed Order*

Interval (FOI) jumlah kelebihan bahan baku terbanyak ada pada bulan September yang hingga mencapai kelebihan bahan baku sebanyak 800 ekor. Hal ini terjadi dikarenakan tidak optimalnya pemesanan bahan baku pada perusahaan yang mengakibatkan bahan baku yg tersisa cukup banyak, sehingga perusahaan seharusnya menerapkan suatu metode yang bisa meminimalkan kerugian yang akan terjadi untuk selanjutnya. Ketepatan waktu dalam memesan bahan baku harus diperhatikan agar tidak terjadi kerugian yang berkepanjangan.

Perhitungan jumlah pemesanan bahan baku tahun 2014 dengan metode *Fixed Order Interval* (FOI) sebagai berikut.

$$\begin{aligned}
 & \text{Jumlah pemesanan} \\
 &= d (OI + LT) + Zd \sqrt{OI} + LT - A \\
 &= 100 (4+3) + 1,646 (5) \sqrt{4 + 3} - 100 \\
 &= 700 + 8,225 - 100 \\
 &= 608 \text{ ekor.}
 \end{aligned}$$

Perhitungan Q *Optimal* pemesanan bahan baku tahun 2014 pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah sebagai berikut.

Q *Optimal*

$$\begin{aligned}
 &= \sqrt{\frac{LT \times \text{Order Cost}}{\text{Save Cost} \times \text{Price}}} \\
 &= \sqrt{\frac{3(210)(30 \text{ hari} \times 346.500.000)}{30\% \times 90.000}} \\
 &= \sqrt{\frac{3 \times 210 \times 30 \times 346.500.000}{30\% \times 90.000}} \\
 &= \sqrt{21.829.500} \\
 &= 4.672 : 30 \times 4 \\
 &= 622 \text{ ekor.}
 \end{aligned}$$

Perhitungan *Order Point* *Restaurant* Bebek Tepi Sawah tahun 2014 sebagai berikut.

$$\begin{aligned}
 \text{Order Point} &= d LT + Z \sigma \mu^1 \\
 &= 210 (3) + 1.645 (12.247) \\
 &= 630 + 20,1464 \\
 &= 650 : 30 \times 4
 \end{aligned}$$

= 86 ekor.

Jadi, apabila persediaan telah mencapai 86 ekor, maka harus segera diadakan pemesanan kembali sebesar 622 ekor untuk memperoleh hasil yang optimal.

Pada penerapan metode *Fixed Order Interval* (FOI) di perusahaan tentu saja akan memberikan dampak dari penerapan metode ini yaitu terhadap laba yang akan diperoleh *Restaurant* Bebek Tepi Sawah. Adapun perhitungan dari perhitungan *Fixed Order Interval* (FOI) seperti yang dilampirkan pada (lampiran 15). Berdasarkan dari perhitungan data tersebut, dampak yang ditimbulkan oleh diterapkannya metode *Fixed Order Interval* (FOI) dapat dilihat pada Tabel 4.2 sebagai berikut.

Tabel 2. Dampak penerapan metode *Fixed Order Interval* (FOI) terhadap laba pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah Ubud

	<i>Restaurant</i> Bebek Tepi Sawah		FOI	
Laba	Rp	1.095.942.000	Rp	1.139.942.000
Selisih			Rp	44.000.000

Berdasarkan hasil perhitungan laba dari *Restaurant* Bebek Tepi Sawah sebelum menggunakan metode *Fixed Order Interval* (FOI) yang memperoleh laba sebesar Rp. 1.095.942.000,00 setelah diterapkannya metode *Fixed Order Interval* (FOI) mendapatkan laba sebesar Rp. 1.139.942.000,00, yang dapat dilihat bahwa penerapan metode *Fixed Order Interval* (FOI), yang akan diperoleh meningkat sebesar Rp. 44.000.000,00. Hal ini dikarenakan tepatnya pemesanan bahan baku pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah sehingga dapat meminimalkan kerugian karena kelebihan bahan baku dan memaksimalkan laba yang akan diperoleh pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah Ubud.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian dan hasil perhitungan yang telah dilakukan maka diketahui bahwa pemesanan bahan baku makanan di *Restaurant* Bebek Tepi

Sawah masih belum menggunakan metode apapun sehingga bahan baku makanann yang dipesan oleh pihak *Restaurant* mengalami kelebihan bahan baku yang mengakibatkan tidak maksimalnya laba yang diterima. Pelanggan yang datang pada setiap bulannya belum tentu sama dengan pelanggan yang datang pada bulan-bulan sebelumnya itu dapat dilihat pada pemakaian bahan baku makanan bebek yang ada di *Restaurant* tersebut masih berfluktuasi atau mengalami naik turun dalam pemakaian bahan baku makanan. Pemesanan bahan baku makanan yang berlebihan sehingga berdampak pada kelebihan bahan baku makanan atau sisa yang dialami setiap bulannya yang tidak bisa dikembalikan pada penjual bebek tersebut. Dengan demikian penting kiranya bagi perusahaan untuk menerapkan suatu metode perhitungan yang bisa memaksimalkan laba pada perusahaan, sehingga biaya yang

dikeluarkan untuk pembelian bahan baku makanan dapat ditekan seminimal mungkin.

Metode perhitungan *Fixed Order Interval* (FOI) dapat digunakan untuk mengatasi kelebihan pemesanan bahan baku yang akan terjadi pada setiap bulannya. Dengan metode tersebut biaya yang dikeluarkan untuk persediaan bahan baku tidak terlalu banyak sehingga laba yang didapatkan oleh perusahaan bisa maksimal karena perhitungan pemesanan bahan baku yang tepat. Dalam metode ini yang dapat dihitung adalah Jumlah pemesanan, Q *Optimal* untuk mengetahui sebesarapa banyak kita harus memesan bahan baku makanan yang akan datang, dan *Reorder Point* yaitu untuk mengetahui batak minimal pemesanan kembali bahan baku makanan agar bahan baku yang dipesan tepat dan sehingga tidak mengalami kekurangan bahan baku makanan.

Dampak yang muncul dari penerapan metode *Fixed Order Interval* (FOI) dapat dilihat pada tabel 4.2, dari perhitungan metode ini dapat dilihat laba yang diperoleh *Restaurant* Bebek Tepi Sawah tahun 2014 dan setelah penerapan metode *Fixed Order Interval* (FOI) Rp. 1.095.942.000,00 laba ini lebih besar jika dibandingkan dengan laba perusahaan sebelum menggunakan metode ini yaitu sebesar Rp. 1.139.942.000,00. Hal ini disebabkan karena telah menerapkan metode FOI terjadi penurunan biaya pemesanan bahan baku makanan bebek. Pada awal sebelum menggunakan metode FOI biaya bahan baku bebek sebesar Rp. 3.804.460.000,00 sedangkan setelah menggunakan metode FOI biaya bahan baku makanan bebek sebesar Rp. 3.760.460.000,00. Terlihat jelas perbedaan bahwa bila perusahaan menggunakan metode FOI perusahaan akan mampu meminimalkan biaya pembelian bahan baku makanan yang sesuai dengan metode *Fixed Order Interval* (FOI) yang merupakan metode untuk mengetahui berbagai jenis kuantitas persediaan yang dipesan dengan menentukan interval waktunya secara tepat (Rangkuti,2000). Oleh karena itu, metode ini sangat tepat untuk diterapkan pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah Ubud.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan hasil temuan dan pembahasan dapat disimpulkan hal-hal sebagai berikut.

- (1) Perhitungan pemesanan bahan baku makanan pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah dalam memesan bahan baku masih tidak menggunakan metode khusus untuk pemesanan bahan baku makanan. Pada bagian pemesanan selalu memesan banyak tanpa memperhitungkan kerugian yang akan terjadi dan hanya mementingkan tersedianya banyak bahan baku di gudang, sehingga gudang penuh. Kelebihan bahan baku yang terjadi pada bulan September merupakan kelebihan bahan baku terbesar dilihat dari kelebihan pembelian bahan baku dimana jumlah pembelian pada bulan September sebesar 5.172 dan jumlah pemakaian sebesar 4.672 sehingga terjadi kelebihan pada bahan baku sebesar 800ekor.
- (2) Perhitungan pemesanan bahan baku makanan menggunakan metode *Fixed Order Interval* (FOI) pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah pada tahun 2014 apabila persediaan telah mencapai 650 atau 86 ekor, maka harus segera diadakan pemesanan kembali sebesar 4.672 atau 622 ekor untuk memperoleh hasil yang optimal kepada distributor setiap 4 hari sekali.
- (3) Dampak dari diterapkannya metode *Fixed Order Interval* (FOI) terhadap laba rugi *Restaurant* Bebek Tepi Sawah dimana laba yang diperoleh oleh perusahaan mengalami peningkatan sebesar Rp. 44.000.000,00. Hal ini terjadi karena biaya pemesanan bahan baku makanan yang sudah tepat dan tidak mengalami kelebihan dalam memesan bahan baku makanan, yang disebabkan oleh perhitungan pemesanan bahan baku makanan dengan menggunakan metode *Fixed Order Interval* (FOI).

Saran

Setelah menganalisis permasalahan yang ada mengenai perhitungan pemesanan bahan baku dengan metode *Fixed Order Interval* (FOI) pada *Restaurant* Bebek Tepi Sawah, maka dapat diberikan saran sebagai berikut.

- (1) Perusahaan sebaiknya melakukan perhitungan menggunakan metode *Fixed Order Interval* (FOI) untuk menentukan jumlah pemesanan bahan baku makanan sebelum memesan bahan baku makanan, sehingga bisa terhindar dari kelebihan pemesanan bahan baku makanan dan dapat meningkatkan laba yang diperoleh perusahaan.
- (2) Bagi peneliti yang bermaksud melakukan penelitian yang sama diharapkan mampu menganalisis subyek selain *Restaurant* atau rumah makan, sehingga dapat melakukan perbandingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Mimin Nur. 2010. *Pengendalian Bahan Baku*. Tersedia dalam <http://search.sweetim.com/search.asp?p=pengendalianbahanbaku.html>. (diakses tanggal 1 Desember 2014).
- Assauri, Sofyan. 2000. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- , 2009. *Manajemen Pabrik*. Edisi Ketujuh. Jakarta : Lembaga Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- , 2010. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Keempat. Jakarta : Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Baroto, Teguh. 2002. *Perencanaan Dan Pengendalian Produksi*. Jakarta:Ghalia Indonesia.
- Elly, Suhartanti, Reina. 2009. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Minuman Bandrek pada CV. Cihanjuang Inti Teknik*. Jakarta : Skripsi Unversitas Islam Negeri.
- Herlina. 2007. *Manajemen Keuangan*. Handout Mata Kuliah Manajemen Keuangan Universitas Kristen Maranata, Bandung.
- Kasmir. 2010. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana.
- Kieso, Weygandt, Warfield. 2002. *Intermediate Accounting*. Jakarta : Erlangga.
- Kusuma, H. 2004. *Manajemen Produksi*, Yogyakarta : Andi Yogyakarta.
- Mulyadi. 2008. *Akuntansi Biaya Penentuan Tentang Harga Pokok dan Pengendalian Bahan*. Edisi Ke-5. Yogyakarta : Badan Penerbitan Fakultas Ekonomi UGM.
- , 2009, *Akuntansi Biaya*, Edisi ke-5 cetakan kesembilan. Yogyakarta : Penerbit UPP-STIM YKPN.
- Musruroh, Nisa. 2012. *Penerapan Metode Fixed Order Interval atau Fixed Order Quality dalam Pengendalian Persediaan*. Yogyakarta : Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sains & Teknologi (SNAST).
- Prawironegoro, Darsono. 2006. *Manajemen Keuangan*. Cetakan Ke-1. Jakarta : Diadit Media.
- Rangkuti, Freddy. 2000. *Manajemen Persediaan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- , 2004. *Manajemen Persediaan*. Edisi Kedua. Jakarta: Rajawali Pers.
- Riyanto, Bambang, 2001. *Dasar-Dasar Pembelian Perusahaan*, Edisi Keempat, Cetakan Ketujuh, BPFE Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rovianty, Novi, Andi. 2007. *Analisis Penerapan Material Requitment Planning (MRP) dalam Upaya Mengendalikan Persediaan Bahan Baku Daging pada Long Horn Steak and Ribs*. Bandung : Skripsi Universitas Widyatama.

Sirait, Alfonso (trans) Milton F. Usry, Lawrence, H. Hammer. 1995. *Cost Accounting Planning Control*. Edisi Kesembilan. Yogyakarta : Erlangga.

Sujadi, Prawirosentoso. 2001. *Manajemen Operasi Analisis dan Studi Kasus*. Jakarta: Bumi Aksara.

Suyadi. 2000. *Manajemen Operasi*. Edisi ke 2. Jakarta : Bumi Aksara.

Syamsudin, Lukmana. 2001. *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.

Terry, George R dan Leslie W Rue. 2008. *Dasar-dasar Manajemen*. Terjemahan G.A Ticoalu. *Principles of Management*. 1992. Jakarta : PT. Bumi Aksara.

Wikipedia. 2013. *Biaya*. Tersedia pada <http://id.wikipedia.org/wiki/Biaya> (diakses pada tanggal 19 Agustus 2014).

Wikipedia. 2013. *Persediaan*. Tersedia pada <http://id.wikipedia.org/wiki/Persediaan> (diakses pada tanggal 20 Agustus 2014).