

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penelitian Terdahulu**

Penelitian yang telah dilakukan sebelumnya yang terkait dengan pengendalian persediaan barang yang mudah rusak. Diantaranya yang telah dilakukan oleh Setiawan (2005), Kurniawan (2010), Kristanti (2011).

Setiawan (2005) membahas pengendalian persediaan bahan baku di PT Juifa International Foods, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kapan periode pemasukan yang tepat dan mengetahui pemasukan ikan yang optimal agar total biaya yang dikeluarkan bisa diminimalis. Ikan merupakan komoditas yang cepat rusak sehingga dibutuhkan penanganan yang baik dan benar agar kualitasnya bisa baik jika sampai ke konsumen. Metode penelitian yang digunakan adalah metode simulasi.

Dalam penelitian di PT Juifa International foods, untuk mengetahui barang yang masuk digunakan system FIFO, barang yang lama dipakai dan bahan yang baru disimpan terlebih dahulu, serta melihat kondisi pasar pada hari-hari tertentu apakah ada kelangkaan bahan baku atau tidak. Jika bahan baku semakin mahal, maka akan dicampur dengan bahan-bahan yang lain, hal ini akan membuat pengeluaran biaya yang bisa dikontrol secara baik, dan penambahan bahan-bahan yang lain ini tidak akan memberikan dampak yang besar terhadap kualitas barang yang dihasilkan karena penambahan bahan baku ini memperhatikan tekstur yang

tidak jauh berbeda dengan bahan baku sebelumnya. Dalam hal ini perusahaan akan mendapatkan apa yang di inginkan .

Penelitian lain yaitu oleh Kurniawan (2010) yang melakukan penelitian di PT Sport Glove Indonesia untuk menentukan supplier ,waktu dan jumlah pemesanan bahan baku, bahan baku itu yaitu kulit hewan, dalam pemesanan harus dilakukan dengan teliti agar total persediaan dapat diminimalis. Faktor khusus yang terdapat pada penelitian ini adalah bahwa persediaan bahan baku tidak boleh mengalami kelebihan atau over order , sehingga barang tidak menumpuk. Dalam pembelian bahan-bahan baku yang tidak terkontrol maka akan menyebabkan kerusakan pada bahan tersebut jika tidak ditangani dengan baik dan benar. Jika hal ini terjadi maka akan menyebabkan kerugian pada perusahaan. Analisa ini dilakukan dengan menggunakan *software* Microsoft excel.

Penyelesaian yang telah di lakukan dan jalan keluarnya yaitu dengan membatasi pembelian barang yang sekiranya tidak perlu dan membeli barang yang tidak terlalu banyak, sehingga bisa mengontrol barang-barang yang ada di dalam dan tidak terjadi pembengkakan biaya di karenakan banyak barang yang terbuang dengan sia-sia, karena banyak bahan yang mudah rusak tidak dapat dipakai lagi.

Kristanti (2011) membahas tentang persediaan buah-buahan di Giant Supermarket. Buah-buahan yang rentan mengalami kerusakan akan membuat kerugian, oleh sebab itu dilakukan analisis untuk memperoleh jumlah dan kapan pemesanan yang tepat untuk masing-masing jenis buah, sehingga tidak terjadi penumpukan buah yang sama. Hal ini akan berdampak pada biaya pengeluaran yang sesuai dengan

pendapatan.

Kristanti menyebutkan untuk mengatasi kendala ini, barang yang masih cukup untuk persediaan konsumen tidak di datangkan, dan membeli barang yang sangat perlu. Buah yang tidak tahan lama dibeli sedikit, sedangkan buah-buahan yang sering dan laku di masyarakat dibeli banyak. Hal ini akan memberikan dampak yang baik pula, dalam hal ini perusahaan bisa mengontrol perputaran biaya dengan baik dan memberikan keuntungan pada perusahaan.

## **B. Landasan Teori**

Teori-teori yang pernah di ungkapkan tentang biaya, Mulyadi (2009:387) mengungkapkan biaya bahan baku adalah biaya yang di tentukan di muka, yang merupakan jumlah biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk membuat satuan produk atau untuk membiayai kegiatan tertentu, dibawah asumsi kondisi ekonomi efisiensi, dan faktor-faktor lain. Sedangkan, Simamora (2002:328) menyatakan biaya standart adalah biaya yang di tentukan di muka untuk bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan overhead.

Besterfield(1994) Tujuan dari peningkatan kualitas biasanya mencakup tujuan untuk mengurangi biaya kegagalan. Meskipun relative tinggi, namun biaya ini tidak dapat diketahui dengan pasti. Akibat dari adanya usaha peningkatan kualitas maka timbul biaya kualitas. Biaya kualitas didefinisikan sebagai biaya-biaya yang terjadi selama proses.

Bartono & Ruffino (2005) menyatakan bahwa dalam mengendalikan biaya

bukan hanya di lakukan oleh satu orang dari atasan atau seseorang yang bertanggung jawab di dalam suatu departemen, khususnya di produk yaitu seorang *chef*, tetapi dalam hal ini sebelum beroperasi dalam perekrutan harus memahami profil manusia itu sendiri, dengan beberapa aspek yang ada pada dirinya. Aspek-aspek inilah yang kadang dilupakan para manajer yang biasa menghitung dengan angka dan selalu mengaitkannya dengan target-target bisnis, kemudian menjadikan sosok manusia tidak lebih dari sekelompok faktor produksi yang di tentukan untuk mengerahkan segala kemampuannya melaksanakan produksi yang digariskan oleh manajemen. Akibatnya muncul berbagai ekkses, ketidakpuasan, dan konflik internal, yang berpengaruh dan berimbas pada kemerosotan lainnya, penurunan kualitas produksi, kerawanan stabilitas lingkungan kerja dan banyak hal negatif yang lain.

Hal lain yang di ungkapkan oleh Bartono & Ruffino (2005), manajemen biaya produksi yaitu termasuk salah satu tugas yang dianggap riskan bagi setiap *chef* dan oleh karena itu, rata-rata *chef* lebih berfokus pada biaya produksi sebagai obyek manajemen yang setiap saat harus diperhatikan dengan skala prioritas nomor satu. Sementara itu, para *supervisor*, *chief section* nampaknya lebih berfokus pada kegiatan-kegiatan praktis di lapangan dan belum sepenuhnya terkait dengan biaya produksi. Tugas supervisor adalah mencegah gejala-gejala pemborosan, kesalahan dalam memasak dan banyak masalah lain yang mendorong terjadinya inefisiensi. Berdasarkan bentuknya, biaya produksi dibedakan menjadi dua. Pertama, biaya produksi yang sesungguhnya untuk mengolah makanan, seperti untuk membeli bahan, biaya pegawai, biaya *overhead cost*. Kedua, biaya-biaya *nonfood* yang

merupakan biaya dapur bukan untuk memproduksi makanan. Biaya ini misalnya membeli tali-tali, kertas, alat kantor, keranjang buah, alat pel, termasuk juga biaya membayar tenaga yang bukan tenaga organic, atau tenaga yang biasa dinamakan *casual worker* yang pengajiannya tidak diatur dari *manpower department*, melainkan menjadi beban departemen bersangkutan. Baik biaya pengolahan makanan atau *expenses*, biaya umum, harus diawasi demi efisiensi.

Tujuan manajemen biaya produksi menurut Bartono & Ruffino (2005), secara ringkas tujuan manajemen ini adalah seperti di bawah ini:

1. Mengawasi agar pengeluaran biaya untuk makanan atau *food cost* tidak melampaui plafon anggaran dari manajemen. Pengawasam ini tidak dapat dilakukan setengah-setengah karena setiap saat dapat terjadi pelambungan biaya berupa *flash food cost* karena pengaruh keperluan bahan yang tidak terencana.
2. Pengawasan dan pengendalian ini sesuai dengan tujuan strategi manajemen
3. tentang akuntabilitas dan profitabilitas.
4. Pengendalian ini merupakan cerminan sejauh mana tanggung jawab dan kinerja dapur terhadap program efisiensi yang ada. Keberhasilan pengendalian atas dasar *teamwork* pimpinan dan senergisme dengan pelaksana lapangan merupakan nilai-nilai tersendiri bagi manajemen dalam membuat kebijakan terhadap dapur.

Sihite (2000) menyatakan bahwa dapur dalam "*webster's third new international dictionary*" disebutkan bahwa, "*kitchen is a room or some other space (as a wall area or separate building) with facilities for cooking* " jadi kitchen dapat diartikan sebagai suatu ruangan atau tempat yang khusus serta tersendiri di dalam

suatu bangunan yang mempunyai alat dan perlengkapan untuk memasak.

Sihite (2000) juga mengungkapkan arti dari dapur hotel adalah suatu ruangan atau bangunan khusus yang tertutup dan mempunyai peralatan untuk memasak dengan tujuan komersial. Dalam usaha penjualan makanan, mutu dan dari suatu makanan yang sangat penting dan perlu di perhatikan, karena akan menentukan keberhasilan suatu penjualan makanan yang dikomersialkan. Oleh sebab itu, dapur harus dapat menghasilkan satu makanan yang memiliki rasa yang enak untuk di nikmati dan memiliki tampilan yang baik serta makanan yang bebas dari bibit penyakit. Fungsi utama dapur hotel adalah sebagai pusat kegiatan proses bahan baku makanan di hotel, pusat kegiatan pengolahan makanan di hotel, sebagai pusat kegiatan masak-memasak makanan, dan sebagai tempat menghasilkan resep yang baku suatu hidangan di hotel dan sebagai alat untuk mengukur reputasi dan image hotel. Dapur yang baik adalah bentuk ruangan yang khusus dan tertutup atau terpisah dan terdiri dari kegiatan selain memasak, harus mempunyai ventilasi yang cukup, yang memungkinkan pergantian udara dengan baik dan lancar. Pemisahan dari ruangan terbuka ini tujuannya ialah untuk menghindari masuknya debu , kotoran, alat dan *insect* atau binatang-binatang kecil lainnya.

Menurut Sihite (2000), pembagian seksi-seksi pada dapur di hotel berbintang, dengan banyak jenis makanan yang diolah mempunyai struktur organisasi atau pembagian tugas yang lebih terperinci, sehingga tidak akan ada tugas yang terabaikan tanpa penyelesaian, yang mana seksi-seksi didapur dibagi dalam beberapa seksi dengan tugas yang khusus sebagai berikut:

a. Bagian *sauce*

Bagian ini bertugas untuk menyiapkan makanan utama atau pokok atau yang biasa disebut sebagai *main course* seperti masakan daging sapi, daging ayam, dan ikan yang tidak dipanggang atau dimasak di oven, antara lain makanan yang diproses masak dengan cara *stewed, braised, boiled, grilled, roasted, sauted* dan *poeled*. Disamping itu, bagian ini juga 1) membuat bermacam-macam saus yang panas seperti saus *demiglase, saus bechamel, saus veloute, butter* saus dan masing-masing jenis, 2) membuat stock atau kaldu dan saus-saus yang panas untuk menyertai daging, ikan, dan unggas ataupun binatang buruan, 3) menyiapkan semua jenis saus serta masakan jenis daging, ikan, dan binatang buruan, hingga siap untuk dihidangkan kepada tamu.

b. Bagian panggang-panggangan

Bagian ini mengerjakan semua makanan yang dipanggang serta dimasak dalam oven, dan juga makanan yang digoreng seperti ikan, kentang dan berbagai makanan kecil lainnya. Juga menyiapkan pendamping bahan makanan pokok seperti yang di *roast*, tomat, jamur, dan *Yorkshire pudding* serta *roast gravy*. Di samping itu juga bertanggung jawab atas semua hidangan jenis dari *roast cooking*. 1) Memasak semua jenis daging, unggas dan binatang buruan dengan proses *roast* dan *grilling*. 2) Membuat atau memasak ikan proses *grilling* dan *deep fat frying*. 3) Memasak sayuran dan kentang dengan proses *deep fat frying*. 4) Membuat saus dan *garnish* untuk makanan yang telah diolah.

c. Bagian ikan

Kecuali ikan yang dipanggang dan dimasak didalam oven, bagian ini menyiapkan makanan panas yang terbuat dari ikan berikut dengan sausnya seperti *bonne femme*, *cardinal* dan sebagainya. Sedangkan tugas pembersihan dan memotong dilakukan dalam suatu sub bagian yang disebut dengan *fish manager* dibagian dapur dingin juga bertugas 1) di bidang air laut dan tawar, 2) memasak ikan dan hasil laut yang lainnya dengan proses memasak kecuali *grilling* dan *deep fat frying*, 3) membuat saus panas dan *garnish* yang di perlukan untuk makanan yang dihasilkan oleh bagian ini.

d. Bagian sayur

Mengerjakan dan menyediakan semua hidangan pendamping makanan utama antara lain nasi, sayuran, kentang (kecuali yang digoreng), telur dan makanan yang dibuat dari tepung seperti bakmi, *spaghetti*, *ravioli*, *gnocchi* dan lain-lain. Juga sayuran sebagai pendamping makanan pokok seperti wortel, kembang kol, bayem dan lainnya. Bagian ini khusus bidang sayur mayur. Memasak semua jenis sayur-sayuran. Memasak semua jenis makanan dari kentang selain proses digoreng. Memasak nasi dan berbagai jenis hidangan pasta. Disamping itu, juga turut membantu memasak telur untuk makan siang.

e. Bagian sup

Didalam suatu dapur yang cukup besar biasanya bagian ini dipisahkan karena kesibukannya membuat sup, *consommé*, dan lain-lain, sedangkan dalam suatu dapur yang kecil, bagian ini biasanya disatukan dengan bagian sayur. Bagian ini hanya menangani 1) khusus bidang kaldu masakan, 2) membuat semua jenis kaldu yang



dibutuhkan dalam bagian sup ini, 3) memasak berbagai sup panas, 4) kadang bertugas memasak untuk makan siang.

f. Dapur makanan dingin

Bagian ini menyiapkan makanan pembuka, seperti berbagai *salad* dari luar negeri atau dalam negeri. Dari berbagai bahan yaitu dari daging, sayur dan buah dan membuat dekorasi agar tampilannya menarik. Tugasnya adalah 1) membuat semua makanan dingin untuk *buffet*, *sandwiches*, *canapé*, dan makanan kecil untuk *cocktail pastry*, 2) membuat makanan pembangkit selera yaitu makanan pembuka, 3) juga membuat berbagai saus, dan buah-buahan.

g. Bagian pengolahan kue.

Bagian ini bertugas membuat makanan penutup, biasanya membuat kue, minuman dingin dan pudding. Ada dua bagian tugas yang sama yaitu membuat makanan penutup tapi mempunyai dua jenis makanan yaitu makanan kecil dan besar bagian tersebut yaitu:

1) Bakery section

- a) Membuat roti kecil.
- b) Membuat roti tawar.
- c) Membuat kue yang dihidangkan secara panas.

2) Pastry section.

- a) Khusus membuat kue-kue dengan segala variasi
- b) Membuat makanan penutup, pudding dan lain-lain.
- c) Membuat saus manis.

- d) Membuat dekorasi dari gula.
- e) Membuat *ice-cream*.
- f) Membuat adonan setengah jadi.

Untuk menjaga kenyamanan bekerja bagi karyawan dan kesehatan makanan yang dihasilkan, maka keadaan lingkungan dapur perlu mendapatkan perhatian semenjak ruangan dapur di rencanakan atau di bangun, dimana lingkungan dapur harus mencangkup:

a) Ventilasi

Di dalam dapur harus tersedia ventilasi yang baik dan tepat, sehingga sirkulasi pergantian udara yang kotor dengan udara yang bersih bisa berlangsung dengan baik. Jendela yang berhubungan dengan daerah terbuka perlu diberi sekat dengan kawat kasa halus sehingga lalat atau binatang kecil lainnya tidak bisa masuk. Di atas kompor masak perlu di pasang cerobong asap dan kipas angin penghisap asap atau *exhauster*, sehingga setiap asap yang timbul selama proses memasak makanan dapat segera disedot dan dibuang keluar ruangan.

b) Penerangan

Penerangan yang paling baik adalah penerangan yang berasal dari cahaya sinar matahari atau neon berkualitas baik dan dapur sangat perlu mendapatkan penerangan yang cukup agar :

- 1) Hasil produksi dapat dilihat dengan jelas dan mudah mengontrol kebutuhan

atau bahan-bahan yang di perlukan selama proses produksi.

- 2) Segala sesuatu dapat dilihat dengan jelas dan mudah sehingga keselamatan kerja dapat terjamin dengan baik.
- 3) Bagian-bagian dapur yang kotor dapat dilihat atau diketahui dengan mudah, sehingga cepat dapat dibersihkan. Bila menggunakan lampu penerangan diusahakan agar cahaya lampu cukup terang tetapi tidak menimbulkan bayang-bayang yang tajam.

c) Lantai

Lantai dapur yang ada di alam dapur harus memenuhi beberapa persyaratan:

- 1) Kuat, tidak mudah pecah atau mengelupas.
- 2) Tidak lentur atau *elastic* yang bisa membahayakan pekerja sewaktu berjalan di atasnya.
- 3) Rata dan tidak licin yang tidak membahayakan pekerja.
- 4) Harus kedap air dan air dapat dengan cepat serta mudah mengalir ke saluran pembuangan.
- 5) Tidak ada genangan air dan mudah dibersihkan.
- 6) Sudut pinggiran dengan tembok agar tidak membentuk sudut yang runcing tetapi harus sedikit melengkung agar mudah untuk dibersihkan.
- 7) Tidak mudah retak atau menimbulkan goresan yang memungkinkan kotoran tertimbun dan tersimpan lama. Lantai yang sejenis tegel dengan garis-garis atau goresan hiasan dan variasi, kurang baik digunakan sebagai lantai dapur.

Lantai dapur harus selalu dalam keadaan bersih dan di sikat dengan bahan-bahan

pembersih , dibilas, kemudian dikeringkan.

d) Dinding

Dinding atau tembok, persyaratan tembok atau dinding dapur adalah:

- 1) Kuat dan tidak mudah retak-retak .
- 2) Kedap air dengan warna yang lembut dan cerah.
- 3) Tidak lembab atau mudah terkena jamur.
- 4) Mudah dibersihkan atau tahan disiram dengan air.
- 5) Rata dan tidak memakai hiasan atau ornamen-ornamen.

Tembok yang berada ditempat yang relatif lebih cepat kotor seperti didekat kompor masak, dekat pencucian sayur, didekat pencucian alat dan lain sebagainya harus mudah dibersihkan setiap hari.

e) Pembuangan udara

*Ceiling* atau bagian atas ruangan agar tidak menyimpan asap, dan tidak mudah mengisap asap dapur. *Ceiling* ini biasanya sering sekali dilupakan untuk dibersihkan sehingga penuh dengan sarang laba-laba, asap hitam dan lain-lain. Kotoran ini dapat saja sewaktu-waktu jatuh pada makanan sehingga dengan demikian *ceiling* pun perlu dibersihkan.

f) Pintu dan jendela

Pintu dapur perlu dilapisi dengan lapisan kedap air sehingga mudah dibersihkan terutama pada bagian-bagian yang sering disentuh tangan misalnya daun pintu yang terbuat dari bahan aluminium atau seng plat, kaca-kaca jendela, daun jendela juga perlu dibersihkan setiap waktu sehingga suasana yang bersih dapat

menciptakan suatu pandangan yang nyaman pula.

g) Saluran air dan *drainage*

Saluaran air bersih dan pembuangan air kotor perlu direncanakan dengan baik dan bagian lantai agar dibuat dengan bahan kedap air, seperti *porcelain* atau keramik. Saluran atau selokan air yang kotor perlu dibuat sedemikian rupa sehingga mudah dicapai, tepat berada di bawah peralatan dengan kran pembuangan air, dan aman bagi karyawan. Dan pembuangan air yang kotor ini agar dibuat atau direncanakan dengan lurus-lurus dan tidak terlalu banyak siku serta tidak membuat bertumbuhnya jamur sehingga mudah dibersihkan, kemudian air kotor dapat mengalir dengan mudah dan lancar.

h) Toilet

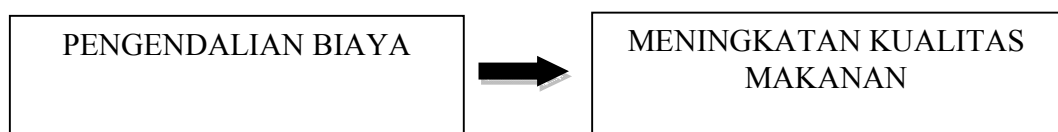
Di sekitar atau dekat dengan dapur perlu disediakan toilet, sehingga karyawan dapur tidak perlu pergi jauh hanya untuk pergi ke toilet. Terutama lubang udaranya, tidak boleh menyatu antara dapur dengan toilet tersebut. Pintu dan jendelanya juga tidak boleh berhubungan langsung dengan dapur dan harus terlindungi atau tertutup serta tidak saling berhadapan serta lengkap dengan fasilitas pencucian tangan dan bahan pembersih dan handuk serta lap tangan. Pemeliharaan toilet tersebut tidak boleh dilakukan petugas dapur dan tidak dibersihkan oleh karyawan dapur untuk mencegah dibersihkan oleh karyawan dapur untuk mencegah berpindahnya bakteri dari toilet ke makanan. *Cook* yang selesai mempergunakan toilet diharuskan untuk selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum masuk kembali ke dapur.

Di dalam dapur hotel bintang empat, ada beberapa jenis dapur dan

fungsinya yang berbeda-beda yaitu sebagai berikut:

- 1) *Main kitchen* : yaitu dapur utama sebagai pusat distribusi dan kegiatan memasak.
- 2) *Small kitchen*: yaitu dapur kecil yang hanya mempersiapkan pembuatan kopi, teh, jus serta roti dan kebutuhan *breakfast*, terutama di *pantry*, sebelum dapur utama buka atau sebelum kehadiran *cook*.
- 3) *Settled kitchen* dan untuk lebih mudahnya dikenal dengan istilah satelit *kitchen (kitchen service)* adalah dapur yang mengolah dan menyajikan pesanan dari restoran dan *room service*.
- 4) *Coffee shop kitchen* adalah dapur khusus sebagai pembantu penyediaan hidangan di *coffee shop*, biasanya sudah dalam keadaan matang atau setengah masak dari dapur utama.
- 5) *Employee feeding* yaitu dapur yang mengolah dan mempersiapkan makanan untuk para karyawan.
- 6) *Cool kitchen* : yaitu dapur yang berfungsi untuk memproduksi menu-menu pembuka sebelum *soup* dan *main course*.
- 7) *Pastry* : yaitu suatu dapur yang berfungsi untuk memproduksi makanan penutup.

### C. Kerangka pemikiran



Pengendalian biaya yang di lakukan bertujuan meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan. Biaya yang tepat penggunaannya dan tidak terbuang dengan sia-sia bisa digunakan untuk peningkatan kualitas produk yang dihasilkan. Jika pengendalian biaya bisa dioptimalkan akan berdampak baik untuk perusahaan.