BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tahun 2020 sampai dengan 2021 adalah masa yang berat bagi masyarakat dunia tidak terkecuali Indonesia akibat pandemi covid-19 yang berdampak terhadap setiap aspek kehidupan salah satunya adalah sektor ekonomi. Banyak Usaha yang terpaksa harus ditutup sementara adapula usaha yang mengalami kebangkrutan akibat omzet yang menurun drastis. Hal ini tidak terlepas dari angka positif covid yang kian mengalami peningkatan dari waktu ke waktu.

Berdasarkan laporan data sebaran covid-19 yang dikeluarkan oleh Satgas sPenanganan Covid-19 (covid19.co.id) hingga 25 Desember 2020 saja terdapat 79.207 total kasus covid-19 di Jawa Timur dari total kasus yang mencapai 700.097 atau sekitar 11,3 % dari total kasus covid nasional. Dengan jumlah tersebut pemerintah terus berupaya mencegah penyebaran covid-19 semakin bertambah dengan mengeluarkan protokol kesehatan dimasa pandemi covid-19, peraturan-peraturan baik peraturan daerah maupun peraturan pemerintah serta surat edaran terkait pandemi covid -19. Pembatasan sosial berskala besar (PSBB) adalah salah satunya, di Surabaya sendiri pemerintah kota telah mengeluarkan Perwali (Peraturan Walikota) yang mengikuti Pergub nomor 18 Tahun 2020 dan Keputusan Gubernur dengan nomor 188/2020/KPTS/013/2020 tentang pemberlakuan PSBB dalam penanganan covid-19 di wilayah kota Surabaya, kabupaten Sidoarjo, dan kabupaten Gresik.

Berdasarkan peraturan walikota Surabaya Nomor 16 Tahun 2020 Pasal 10 Ayat 1 huruf C nomor 2 disebutkan bahwa pelaku usaha yang bergerak di sektor bahan pangan/makanan/minuman dikecualikan untuk ditutup sementara atau tetap berjalan aktifitasnya dimasa PSBB (namun tetap menerapkan protokol kesehatan dimasa pandemi Covid-19).

Selain itu, pada awal tahun 2021 pemerintah kembali mengeluarkan aturan terkait pengendalian covid-19 wilayah Jawa-Bali. Hal ini tertuang dalam Instruksi Menteri Dalam Negeri Nomor 01 Tahun 2021 tentang Pelaksanaan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM). Salah satu aturannya adalah pemberlakuan pembatasan kegiatan restoran (makan/minum di tempat sebesar 25 persen) dan untuk layanan makanan melalui pesan/dibawa pulangtetap diizinkan sesuai dengan jam operasional restoran.

Dengan demikian "Dejavu Cafe & Eatery Surabaya" adalah bidang usaha yang boleh beraktifitas saat PSBB/PPKM. Dengan pemberlakuanPSSB/PPKM, jam operasional usaha dibatasi, penerapan protokol kesehatan yang ketat, dan pembatasan jumlah pengunjung yang mengakibatkan omzet Dejavu Cafe & Eatery Surabaya secara perlahan lahan menurun. Bahkan Asosiasi Pengusaha Kafe dan Restoran Indonesia (Apkrindo) Jawa Timur menyebut bahwa kinerja omset penjualan kafe dan restoran di Surabaya mengalami penurunan 50-60 persen selama Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat (PPKM).

Pembatasan jam operasional untuk bisnis kafe dan restoran sampai pukul 22.00 tentunya tidak terlepas dari menurunnya jumlah omset. Karena pemberlakuan PSBB/PPKM mengakibatkan kafe dan restoran kehilangan bisnis

makan makan malam. Ini tidak terlepas dari kecenderungan konsumen yang lebih sering berkunjung pada malam hari ketimbang siang hari.Selain berimbas pada omset, hal ini tentunya juga berimbas pada aliran persediaan dikarenakan menurunnya kapasitas produksi dari biasanya. Dengan beberapa pertimbangan pihak manajemen berusaha memutar otak demi kelangsungan bisnisnya salah satunya adalah melakukan manajemen persediaan yang baik demi menjaga kelangsungan usaha.

Persediaan barang dan bahan baku (inventory) merupakan bagian terpenting sebagai roda penggerak dalam bisnis kafe atau restoran. Terlebih lagi dalam situasi pandemi yang terjadi seperti saat ini, manajemen bahan baku yang baik sangat diperlukan, tidak hanya untuk menjaga aktivitas operasional saja, namun juga dari segi *cash flow* dan keuangan. Manajemen perusahaan dituntut untuk mampu melakukan pembaharuan strategi yang jitu guna menjaga aliran persediaan dengan baik agar perusahaan mampu bertahan ditengah kondisi pandemi covid-19 ini. Langkah yang diambil harus benar-benar tepat agar tidak mengalami kerugian dikemudian hari. Apalagi perkembangan dunia usaha yang semakin kompetitif ditengah pandemi covid-19 ini secara tidak langsung menuntut pelaku bisnis untuk dapat mengelola dan melaksanakan manajemen organisasi dengan lebih hati-hati, cermat serta professional. Seluruh aspek tentunya harus diperhatikan, salah satunya adalah manajemen persediaan. Manajemen persediaan berfungsi untuk mengatur setiap persediaan yang ada di Perusahaan. Mulai bagaimana cara memperoleh persediaan tersebut, cara penyimpanan, hingga bagaimana cara persediaan tersebut dimanfaatkan ataupun

dikeluarkan serta membantu agar perusahaan tidak kekurangan persediaan untuk proses produksi. Selain itu, laba maksimal dapat dicapai dengan meminimalkan biaya-biaya yang berkaitan dengan persediaan.

Dalam situasi pandemi covid-19 saat ini, pebisnis dituntut agar dapat menciptakan pembaharuan strategi untuk mengelola persediaan berupa barang dan bahan baku guna menghindari kerugian. Mulai dari mengidentifikasi kembali jenis bahan baku, melakukan *forecasting*, hingga menentukan metode pengelolaan yang tepat. Hal ini penting dilakukan, terutama bagi bisnis kafe atau restoran yang masih banyak beroperasi sampai saat ini.

Dejavu Cafe& Eatery Surabaya sendiri sebenarnya pernah ditutup sementara pada masa awal pandemi covid-19 selama 3 bulan yaitu pada April 2020 sampai dengan Juni 2020. Akibat dari hal ini, perusahaan sempat merugi karena saat itu banyak stok persediaan yang tidak terpakai yang akhirnya terpaksa dibagikan kepada karyawan secara cuma-cuma. Hal ini dapat terjadi karena sebagian besar jenis persediaan bisnis kafe ataupun restoran adalah bahan yang tidak tahan lama.Berkaca dari hal ini, pihak manajemen akhirnya berusaha mengoptimalkan biaya pengadaan persediaan agar tidak terjadi kerugian seperti sebelumnya.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk mengetahui bagaimana strategi manajemen persediaan saat masa pandemi covid-19. Oleh karena itu, penulis melakukan studi lapang di Dejavu Cafe & Eatery Surabaya dengan Tugas Akhir yang berjudul: **"METODE PENCATATAN DAN PENGATURAN PERSEDIAAN SAAT PANDEMI COVID-19 SERTA PENGARUHNYA TERHADAP OMZET DEJAVU CAFE & EATERY SURABAYA"**

1.2 Tujuan Studi Lapang

Berdasarkan latar belakang diatas, tujuan studi lapang dilakukan agar penulis dapat mengetahui metode pencatatan dan pengaturan persediaan saat pandemi covid-19 serta pengaruhnya terhadap omzet Dejavu Cafe & Eatery Surabaya.

1.3 Manfaat Studi Lapang

Hasil studi lapang ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan serta wawasan bagi pihak-pihak yang berkepentingan seperti perusahaan, penulis, serta pembaca. Secara rinci manfaat dari studi lapangan yang dilakukan di Dejavu Cafe & Eatery Surabaya adalah sebagai berikut:

a. Bagi Perusahaan

   Hasil studi lapang diharapkan bisa digunakan oleh pihak perusahaan dalam mempertimbangkan kebijakan yang berhubungan dengan keputusan membeli, menyimpan dan mengelola persediaan atau dengan kata lain kebijakan untuk mengatur aliran persediaan ditengah situasi covid-19 untuk mendapatkan laba yang maksimal.

b. Bagi Penulis

   Hasil studi lapang diharapkan bisa menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam menerapkan teori yang diperoleh selama proses perkuliahan serta dapat mempelajari kebijakan ataupun strategi pihak manajemen Dejavu Cafe & Eatery Surabaya dalam mengatur aliran persediaanya ditengah situasi pandemi covid-19.

c. Bagi Pembaca

Hasil studi lapang yang dilakukan ini diharapkan dapat menambah pengetahuan pembaca mengenai analisis akuntansi persediaan bahan baku dan penerapannya dibisnis kafe atau restoran.

1.4 Ruang Lingkup Studi Lapang

Ruang lingkup studi lapangadalah suatu batasan yang memudahkan penulis agar tidak terjadi pembahasan yang terlalu luas dan terarah dalam memecahkan masalah. ini meliputi manajemen persediaan bahan baku berdasarkan kegiatan sehari-hari seperti keputusan membeli, metode penyimpanan serta proses pengolahannya selama masa pandemic covid-19.

1.5 Metode Studi Lapang

Metode pengumpulan data merupakan salah satu hal yang harus dilakukan guna mencapai penulisan. Adapun metode pengumpulan data yang dilakukan penulis selama proses studi lapang di Dejavu Cafe & Eatery Surabaya adalah sebagai berikut:

1. Observasi

   Pengumpulan data dilakukan dengan mengamati dan mencatat secara sistematik terhadap unsur-unsur yang tampak dalam suatu gejala atau gejala-gejala dalam objek penelitian.

2. Wawancara

   Pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab tentang objek penelitian yang diteliti selama proses studi lapang secara langsung dan terbuka, khususnya dengan pihak-pihak yang ada di bidang manajemen persediaan perusahaan.

3. Dokumentasi

   Pengumpulan data dilakukan dengan cara mempelajari atau mengkaji ulang data mengenai aliran persediaan perusahaan.