

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie Sop adalah salah satu jenis makanan yang khas di Indonesia. Mie Sop merupakan makanan yang sangat populer di Indonesia karena rasanya yang lezat, harganya yang terjangkau, dan ketersediaannya yang mudah. Mie hadir dalam berbagai bentuk, termasuk mie basah, mie instan, dan mie kering. Salah satu variasi mie yang semakin populer adalah mie kering dengan tambahan sayuran seperti daun bawang sering digunakan untuk memberikan nilai gizi tambahan dan sebagai pewarna alami yang sehat pada mie kering[1].

Rumah Makan Mie Sop Kak Ros adalah salah satu tempat makan di Tanjung Morawa yang menyajikan berbagai macam hidangan[2]. Untuk menjaga kualitas hidangan yang disajikan, Rumah Makan Mie Sop Kak Ros harus memperhatikan stok bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan hidangan[3]. Jika stok bahan pokok habis, maka harus menunggu persediaan stok kembali tersedia. Hal ini dapat menyebabkan penundaan dalam penyajian hidangan dan menurunkan jumlah penjualan[4].

Salah satu masalah yang dihadapi oleh Rumah Makan Mie Sop Kak Ros adalah ketidakpastian dalam peramalan stok bahan pokok[5]. Kelebihan dan kekurangan persediaan bahan pokok dapat berdampak negatif pada operasi rumah makan, termasuk pengeluaran berlebihan atau ketidakmampuan untuk memenuhi permintaan pelanggan[6]. Oleh karena itu, penting untuk memiliki sistem peramalan yang efektif untuk memprediksi kebutuhan stok bahan pokok[7].

Prediksi stok bahan pokok perlu dilakukan untuk menghindari kekurangan persediaan stok bahan pokok dan memastikan bahwa stok bahan pokok tersedia dalam jumlah yang cukup saat dibutuhkan[8]. Prediksi stok bahan pokok dilakukan dengan menggunakan metode analisis prediksi stok bahan pokok, salah satunya adalah metode trend moment[9].

Metode trend moment merupakan metode yang digunakan untuk meramalkan perilaku data di masa depan berdasarkan data historis[10]. Metode Trend Moment digunakan untuk membantu dalam melakukan peramalan penjualan untuk penjualan pada bulan dan tahun berikutnya[11]. Sehingga dapat membantu pengusaha dalam memperkirakan berapa banyak persediaan stok dan penjualan di bulan berikutnya[12].

1.2 Perumusan Masalah

Dalam penelitian ini, penulis akan melakukan prediksi stok bahan pokok di Rumah Makan Mie Sop kak Ros. Masalah yang akan dipecahkan adalah:

1. Bagaimana cara memprediksi stok bahan pokok di Rumah Makan Mie Sop kak Ros?
2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi stok bahan pokok di Rumah Makan Mie Sop kak Ros?

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian yang dilakukan lebih spesifik pada rumusan masalah , maka ditetapkan batasannya sebagai berikut :

1. Penulis menggunakan data kebutuhan stok barang pokok dari tanggal 01 Januari 2024 sampai 30 April 2024
2. Sistem peramalan ini hanya meramalkan kebutuhan bahan pokok pada Rumah Makan Mie Sop Kak Ros
3. Penelitian ini menggunakan metode *trent moment*.
4. Data yang digunakan bagi peneliti adalah data peramalan bahan pokok.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis prediksi stok bahan pokok menggunakan metode trend moment pada Rumah Makan Mie Sop kak Ros. Adapun tujuan khusus yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

1. Menganalisis data stok bahan pokok pada Rumah Makan Mie Sop kak Ros.
2. Menerapkan metode trend moment untuk prediksi stok bahan pokok pada Rumah Makan Mie Sop kak Ros.
3. Menganalisis hasil prediksi stok bahan pokok menggunakan metode trend moment pada Rumah Makan Mie Sop kak Ros.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi kepada Rumah Makan Mie Sop kak Ros tentang prediksi stok bahan pokok pada masa yang akan datang.
2. Memberikan gambaran mengenai efektivitas metode trend moment dalam meramalkan stok bahan pokok pada Rumah Makan Mie Sop kak Ros.
3. Memberikan rekomendasi kepada Rumah Makan Mie Sop kak Ros mengenai pengelolaan stok bahan pokok yang lebih efektif dan efisien.