

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri didirikan dengan berbagai tujuan salah satunya ialah memperoleh keuntungan atau laba. Seluruh aktivitas dalam dunia industri sangat penting diperhatikan untuk memastikan bahwa tujuan tersebut dapat dicapai. Aktivitas yang tidak lepas dari perhatian pihak industri ialah proses produksi. Proses produksi adalah proses menjadikan bahan mentah menjadi barang jadi. Industri dituntut untuk menekan biaya dalam proses produksi guna mendapatkan harga yang kompetitif.

Penentuan biaya produksi ditentukan salah satunya oleh variabel biaya bahan baku. Tinggi rendahnya biaya bahan baku juga dipengaruhi oleh biaya pembelian, biaya pengiriman, dan biaya simpan bahan baku. Ketiga biaya tersebut erat kaitannya dengan jumlah pembelian bahan baku yang tepat. Pembelian bahan baku tidak boleh lebih atau bahkan kurang dari jumlah kebutuhan. Pembelian bahan baku yang kurang dari kebutuhan akan menghambat kelancaran proses produksi sedangkan jika bahan baku yang dibeli berlebihan atau meninggalkan sisa persediaan maka akan menambah biaya simpan.

Sebuah industri tentu harus menghentikan proses produksinya apabila ditengah produksi bahan baku yang akan digunakan habis, dengan demikian industri harus membeli bahan baku tersebut terlebih dahulu. Pembelian bahan baku ditengah proses produksi mungkin saja terjadi apabila industri tidak melakukan kontrol terhadap ketersediaan bahan baku sebelum proses produksi dimulai. Kegiatan tersebut tentu akan merugikan perusahaan baik dari segi waktu maupun biaya pembelian bahan baku.

UD Fajar Jaya merupakan salah satu industri di Jawa Timur yang memproduksi camilan basah dan kering khas Probolinggo tepatnya berada di RT 01 RW 03, Desa Gunggungan Lor, Kecamatan Pakuniran, Kabupaten Probolinggo, Provinsi Jawa Timur. UD Fajar Jaya telah berdiri sejak tahun 2010 di bawah kepemilikan Bapak Mahbub Junaidi. Produk camilan kering yang dihasilkan antara lain ting-ting jahe, kacang sembunyi, stik keju, stik bayam dan stik naga.

Permintaan tertinggi di antara produk camilan kering yang diproduksi oleh UD Fajar Jaya ialah ting-ting jahe, sedangkan untuk produk camilan basah yang dihasilkan ialah martabak lenggang atau biasa disebut martabak lipat. UD Fajar Jaya mampu memproduksi 500 pcs untuk setiap satu jenis produk camilan kering sebelum pandemic datang. Namun, ketika pandemi datang jumlah produksi menurun hingga 50%. Satu-satunya produk yang sampai saat ini masih konstan produksi ialah martabak lenggang.

Martabak lenggang dimasak dengan cara dipanggang kemudian dilipat dengan tambahan topping di dalamnya menyerupai kue pastel. Martabak ini dikenal dengan sebutan martabak lipat atau lebih populer dengan sebutan martabak lenggang. Marlenggang dibuat dengan bahan baku tepung terigu, air, gula pasir, telur, dan ragi. Martabak lenggang dapat dikreasikan dengan berbagai topping seperti coklat, keju, dan meses. Martabak lenggang termasuk jenis martabak manis dengan tekstur lembut namun ukurannya lebih kecil. Martabak manis umumnya memiliki diameter 22-24 cm, namun martabak lenggang hanya memiliki diameter 10 cm.

Produk ini terbilang baru di UD Fajar Jaya karena baru diproduksi sejak tahun 2019. Produk ini dijual dengan harga Rp 5.000/mika ukuran 10.5x17x5 cm. Tepung terigu yang digunakan untuk memproduksi martabak lenggang rata-rata 20-25kg per hari. Pembelian bahan baku tepung terigu dilakukan setiap hari dengan volume pembelian didasarkan pada jumlah pesanan konsumen. Produk ini dipasarkan ke beberapa penjual sayur keliling yang ada di Kecamatan Pakuniran dan sekitarnya. Jadi, setiap hari para penjual sayur tersebut secara konstan membeli martabak lenggang kepada UD Fajar Jaya untuk dijual kembali ke konsumen akhir.

Permintaan konsumen mempengaruhi penggunaan bahan baku tepung terigu yang berbeda setiap bulannya. Pada bulan Januari 2019 UD Fajar Jaya menghabiskan 310kg tepung terigu, Februari 2019 tepung terigu yang digunakan sebanyak 289kg, Maret 2019 tepung terigu yang dihabiskan sebanyak 310kg, sedangkan bulan berikutnya kebutuhan tepung terigu meningkat menjadi 350kg. Mei 2019 tepung terigu yang digunakan sebanyak 315kg, Juni 2019 tepung terigu yang dihabiskan untuk memproduksi marlenggang sebanyak 460kg, kemudian Juli 2019 sebanyak 310kg. Agustus 2019 penggunaan bahan baku kembali meningkat

yaitu sebanyak 400kg, September 2019 menurun menjadi 300kg, dan Oktober 2019 tepung terigu yang digunakan sebanyak 310kg. Permintaan konsumen terhadap produk martabak kembali meningkat di bulan November sehingga tepung terigu yang habis digunakan sebanyak 340kg sedangkan di bulan Desember 2019 permintaan menurun sehingga bahan baku tepung terigu yang digunakan hanya 310kg. Fenomena tersebut membuat UD Fajar Jaya seringkali kelebihan bahan baku dalam proses produksi martabak lenggang. Permasalahan tersebut terjadi disebabkan oleh permintaan konsumen yang cenderung fluktuatif dan belum adanya metode persediaan bahan baku yang tepat. Metode yang digunakan oleh UD Fajar Jaya dalam menentukan volume pembelian bahan baku selama ini menggunakan metode asumsi. Metode asumsi yang dimaksud ialah perhitungan yang didasarkan pada kebutuhan bahan baku rata-rata.

UD Fajar Jaya dipilih sebagai tempat penelitian karena UD Fajar Jaya merupakan salah satu industri camilan di daerah Pakuniran yang sudah lama berdiri. Industri ini juga sudah terdaftar di Google Bisnisku serta Google Maps sehingga mudah untuk ditemukan. Peneliti juga ingin membantu UD Fajar Jaya menemukan teknik atau metode perhitungan yang tepat dalam menentukan jumlah bahan baku yang harus dibeli. Produk martabak lenggang dipilih sebagai objek penelitian karena produk tersebut terbilang baru di UD Fajar Jaya namun memiliki tingkat penjualan yang tinggi dan permasalahan yang menonjol terdapat pada produk tersebut.

Berdasarkan permasalahan UD Fajar Jaya di atas maka dirumuskan judul penelitian "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Pada Industri Camilan Kering dan Basah dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada UD Fajar Jaya Di Kabupaten Probolinggo". Peneliti akan menganalisis apakah metode ini tepat untuk diterapkan oleh UD Fajar Jaya untuk menjadi solusi dari permasalahannya. Model *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah model yang digunakan untuk meminimumkan biaya persediaan dengan jalan mencari jumlah pembelian bahan baku yang paling ekonomis. Menurut (Fahmi 2016:120) model *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan model matematik yang menentukan

jumlah barang yang harus dipesan untuk memenuhi permintaan yang diproyeksikan, dengan biaya persediaan yang meminimalkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berapa jumlah pemesanan bahan baku tepung terigu yang optimal, bila UD Fajar Jaya menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
2. Berapa stok pengaman (*safety stock*) bahan baku tepung terigu, bila UD Fajar Jaya menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
3. Kapan harus melakukan pemesanan kembali (*reorder point*) bahan baku tepung terigu, bila UD Fajar Jaya menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
4. Berapa total biaya persediaan bahan baku tepung terigu, bila UD Fajar Jaya menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
5. Bagaimana perbandingan total biaya persediaan sebelum dan sesudah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini ialah sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis jumlah persediaan bahan baku tepung terigu yang optimal, bila UD Fajar Jaya menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
2. Untuk mengetahui dan menganalisis jumlah stok pengaman (*safety stock*) bahan baku tepung terigu, bila UD Fajar Jaya menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
3. Untuk menganalisis kapan harus melakukan pemesanan kembali (*Reorder Point*) bahan baku tepung terigu, bila UD Fajar Jaya menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

4. Untuk menganalisis jumlah total biaya persediaan bahan baku tepung terigu, bila UD Fajar Jaya menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
5. Untuk menganalisis perbandingan total biaya persediaan sebelum dan sesudah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.4 Manfaat

a. Bagi Akademik

Bagi akademik, penelitian ini dapat memberikan manfaat berupa tambahan wawasan serta peneliti dapat menerapkan ilmu yang diperoleh semasa kuliah mengenai bidang pengendalian persediaan bahan baku.

b. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan informasi untuk perusahaan tentang pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) sebagai salah satu pertimbangan untuk pengendalian persediaan bahan baku di masa mendatang.

c. Bagi pihak selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi pihak-pihak yang akan melaksanakan penelitian lebih lanjut tentang analisis pengendalian bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).