

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kebutuhan pangan masyarakat Indonesia semakin meningkat seiring dengan tingginya laju pertumbuhan, khususnya pada masyarakat Jawa Timur. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) presentase rata-rata pengeluaran per kapita untuk makanan di Provinsi Jawa Timur dalam 3 tahun terakhir menunjukkan peningkatan, yaitu pada tahun 2019 sebesar 45.10%, tahun 2020 sebesar 45.69%, dan tahun 2021 sebesar 46.68%. Peningkatan tersebut memicu potensi bisnis makanan semakin tinggi, sehingga persaingan bisnis yang terjadi semakin ketat. Pelaku bisnis makanan dituntut untuk menentukan strategi yang tepat dan melakukan manajemen perusahaan dengan baik agar usahanya mampu bersaing. Perusahaan yang berkiprah pada bidang industri baik itu perusahaan besar, perusahaan menengah, maupun perusahaan kecil pasti melibatkan pengendalian persediaan bahan baku dalam proses usahanya.

Pengendalian persediaan menjadi salah satu aspek penting dalam perusahaan karena mempunyai nilai dan pengaruh terhadap besar kecilnya biaya operasi perencanaan usaha (Herjanto, 2017). Mengendalikan persediaan dengan tepat bukanlah hal yang mudah, sebab jika persediaan terlalu besar akan mengakibatkan dana menganggur yang besar, meningkatnya biaya penyimpanan, dan tingkat kerusakan barang lebih besar. Persediaan yang terlalu sedikit akan mengakibatkan kekurangan bahan baku dan memicu seringnya mendatangkan bahan baku secara mendadak, sehingga mengakibatkan terhentinya proses produksi, menunda penjualan, dan kemungkinan kehilangan pelanggan.

Bahan baku adalah barang mentah yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk setengah jadi maupun produk jadi. Bahan baku menjadi penentu awal usaha tersebut dapat berjalan dengan baik atau tidak. Jumlah bahan baku yang optimal akan menentukan berapa jumlah persediaan bahan baku yang akan dipesan, sehingga dapat meminimalisir biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Pemilik usaha perlu menentukan persediaan bahan baku

dengan tepat, mulai dari menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan waktu untuk memesan bahan baku kembali dan berapa besar yang harus disediakan.

Sohun merupakan mie berwarna putih transparan yang biasa digunakan sebagai pelengkap bakso dan soto. Bahan baku utama sohun terbuat dari tepung sagu. Tepung sagu diperoleh dari proses teras batang pohon sagu yang dapat diolah menjadi tepung kering melalui proses pengeringan. Tepung sagu dapat dijadikan sumber pangan alternatif karena kandungan nutrisi didalamnya, kandungan karbohidrat dan proteinnya cukup tinggi. Kandungan kimia dalam 100 gram tepung sagu mengandung karbohidrat sebanyak 84,7 % dan protein sebanyak 0,7% (Rosida, 2019).

Perusahaan Sohun Cap Mawar merupakan salah satu sentral usaha penghasil sohun dengan bahan baku utama tepung sagu yang berlokasi di Jl. Jatiwangi, Kelurahan Demangan, Kecamatan Taman, Kota Madiun yang berdiri sejak tahun 1993 dan dipimpin oleh Bapak Gatot Roseno. Jumlah tenaga kerja pada usaha ini berjumlah 22 orang dengan pembagian 12 orang pada bagian produksi, dan 10 orang pada bagian pengemasan. Perusahaan Sohun Cap Mawar saat ini dapat mengolah sebanyak 325 kilogram tepung sagu menjadi sohun kering dalam satu hari dengan penyusutan sebesar 20%. Penjualan Sohun Cap Mawar sudah dilakukan ke luar kota, yaitu daerah Tuban, Lamongan, dan Blora.

Pembelian bahan baku tepung sagu dilakukan dengan mengambil bahan baku dari 1 *supplier* yang berada di Cirebon. Pembelian dilakukan setiap 4 bulan sekali namun dalam jumlah yang tetap pada setiap kali pemesanannya, yaitu sebanyak 35 ton. Pemilik menerapkan pemesanan bahan baku dalam jumlah besar karena takut terjadi kelangkaan bahan baku seperti yang pernah terjadi sebelumnya. Pemesanan tersebut dilakukan tanpa melakukan perhitungan kebutuhan produksi, sehingga bahan baku tersedia dalam jumlah yang besar namun tidak disertai adanya kenaikan tingkat produksi, sehingga mengakibatkan penumpukan bahan baku dalam gudang. Permasalahan tersebut menunjukkan bahwa Perusahaan Sohun Cap Mawar mengalami kelebihan bahan baku.

Perusahaan Sohun Cap Mawar perlu memutuskan kuantitas pembelian bahan baku yang paling ekonomis (EOQ). Perusahaan perlu mengetahui kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan kembali (*Reorder Point*) dan persediaan pengaman yang harus dimiliki (*Safety Stock*). Pada usaha Sohun Cap Mawar pemilik masih menerapkan cara sederhana untuk mengatur persediaan bahan baku, sehingga dibutuhkan metode untuk penerapan pengendalian persediaan bahan baku yang optimal dengan biaya minimum. Latar belakang permasalahan diatas membuat penulis tertarik untuk mengkaji dan melakukan penelitian tentang Penerapan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Sagu Dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Perusahaan Sohun Cap Mawar Di Kota Madiun.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran latar belakang yang ada, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Berapa jumlah kebutuhan bahan baku tepung sagu yang optimal menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Perusahaan Sohun Cap Mawar ?
- b. Kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan kembali (*reorder point*) bahan baku tepung sagu pada Perusahaan Sohun Cap Mawar ?
- c. Berapa total biaya persediaan bahan baku tepung sagu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Perusahaan Sohun Cap Mawar ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui dan menganalisis jumlah kebutuhan bahan baku tepung sagu yang optimal menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Perusahaan Sohun Cap Mawar

- b. Mengetahui dan menganalisis waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan kembali (*reorder point*) bahan baku tepung sagu pada Perusahaan Sohun Cap Mawar
- c. Mengetahui dan menganalisis total biaya persediaan bahan baku tepung sagu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Perusahaan Sohun Cap Mawar

1.4. Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang ada, maka diperoleh manfaat penelitian sebagai berikut :

- a. Bagi Perusahaan
Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan pada perusahaan dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku tepung sagu agar persediaan bahan baku optimal dan biaya yang digunakan lebih efisien
- b. Bagi Akademisi
Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi peneliti selanjutnya untuk dijadikan bahan pertimbangan pada penelitian dimasa yang akan datang
- c. Bagi Peneliti
Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan, pemahaman, pengetahuan, serta pengalaman bagi peneliti mengenai pengendalian persediaan bahan baku