

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan ekonomi dalam dunia bisnis, berkembang dengan sangat pesat di Indonesia, sehingga menuntut berbagai industri untuk dapat bekerja lebih baik agar dapat terus bertahan. Persaingan dilakukan berdasarkan laba yang diperoleh, jumlah pelanggan, menentukan strategi, dan kegiatan produksi agar perusahaan dapat berkembang menjadi lebih baik lagi. Proses produksi dalam suatu perusahaan dapat dipengaruhi berbagai faktor yang ada di dalam perusahaan itu sendiri, seperti faktor teknologi, modal, penjadwalan, dan persediaan bahan baku. Perusahaan pun dalam mencapai tujuan organisasinya akan memaksimalkan kinerjanya dalam setiap bidang (Sukmaraini., 2018)

Salah satu strategi yang dapat membantu perusahaan adalah dengan melakukan pengelolaan persediaan bahan baku yang tepat, karena jumlah persediaan akan berpengaruh terhadap kelancaran proses produksi agar dapat menjadi efisien bagi perusahaan (Astuti et al., 2013). Pada dasarnya semua perusahaan mengadakan perencanaan dan pengendalian bahan baku dengan tujuan biaya yang minimum dan laba yang maksimum sesuai dengan waktu tertentu

Persediaan merupakan salah satu unsur unsur yang paling aktif dalam operasi perusahaan yang secara kontinu diperoleh, diubah, yang kemudian di jual kembali (Wahyudi., 2015). Di Perusahaan Bila *Bakery* terdapat persediaan yang akan digunakan perusahaan untuk mempercepat proses produksi dan memenuhi permintaan konsumen.

Persediaan tepung terigu adalah salah satu faktor yang mempengaruhi tingkat jual beli di Bila *Bakery*, di buktikan dengan pernyataan dari Bila *Bakery* bahwa untuk penjualan roti jenis semir yang habis terjual karena banyak diminati konsumen dan tidak bisa memproduksi banyak dikarenakan stock tepung terbatas untuk proses produksi hari berikutnya, yang mengakibatkan menurunkan minat konsumen untuk kembali membeli roti di Bila *Bakery*. Alasan kenapa penelitian ini dilakukan adalah untuk mengendalikan persediaan tepung terigu agar

lebih mengurangi pengeluaran yang berlebih karena sampai saat ini Bila Bakery masih menggunakan sistem *Pre Order*.

Menurut KBBI *Pre Order* merupakan suatu perintah untuk melakukan suatu pemesanan barang, dimana para pembeli ketika memesan akan menunggu sebelum barang itu sampai. Hal tersebut juga terjadi di Bila Bakery yang dimana masih menggunakan sistem *Pre Order* untuk memesan tepung terigu dari penyuplai sehingga Bila Bakery tidak bisa menentukan waktu kapan akan dilakukan pemesanan selanjutnya.

Roti Bila Bakery didirikan pada tahun 2000 bertempat di kota ponorogo, perusahaan Bila Bakery adalah usaha keluarga yang dilakukan secara perlahan. Pada saat itu perusahaan Bila Bakery masih memproduksi 2 jenis roti yaitu semir dan roti zebra. Secara perlahan bisnis ini berkembang dengan pesat dan Bila Bakery mengambil inisiatif untuk membuka sebuah toko di tengah kota agar lebih strategis. Roti Bila Bakery ini menjual berbagai macam roti dari roti basah hingga roti kering, total jenis roti di Bila Bakery ini sebanyak 90 jenis roti yang ada di Bila Bakery. Roti yang sering diminati oleh pembeli adalah roti sejenis semir dan ini di buktikan dengan adanya penobatan kuliner oleh oleh khas Ponorogo yaitu semir rasa sate ayam. Bila Bakery sudah menjadi favorit ke dua di kota ponorogo untuk pemelian segala macam jenis roti, ini di buktikan dengan review pada google pencarian yang mendapat rating 4.5 dari 233 suara. Dan pada tahun 2021 salah satu produk Bila Bakery dinobatkan oleh bupati ponorogo sebagai oleh-oleh khas ponorogo yaitu roti semir rasa sate ayam.

Penelitian di Bila Bakery ini dilakukan dengan penelitian mengambil data dan diolah (kualitatif) yang mana persediaan tepung di roti Bila Bakery karena pada Bila Bakery pada saat mendatangkan tepung terigu masih menggunakan sistem *Prqe Order* untuk memesan tepung. Kekurangan sistem permintaan pemesanan (*Pre Order*) memiliki banyak kelemahan seperti konsumen menunggu lebih lama dan tidak ada kepastian dalam mendatangkan stock jadi akan mempengaruhi proses produksi roti jika tepung sudah habis. Ini dikarenakan stok tepung di Gudang juga di batasi karena tidak melakukan sistem pembelian ulang secara konsisten.

Dalam penelitian ini membutuhkan data persediaan tepung, data biaya pemesanan, biaya pembelian dan biaya persediaan gudang di toko roti Bila *Bakery*. Data tersebut kemudian diolah dengan langkah pertama yaitu menghitung jumlah rata rata pembelian tepung setiap tahun, lalu menghitung biaya pemesanan dan biaya pemeliharaan gudang. Dengan menggunakan metode EOQ maka dapat dihitung pula *safety stock*, *maximum inventory* dan juga *reorder point* yang optimal bagi perusahaan sehingga menghindari terjadinya kekurangan maupun kelebihan persediaan. Perbedaan penelitian ini dengan peniliti terdahulu yaitu terdapat pada objek yang dipilih peniliti.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana system penyediaan bahan baku tepung roti di perusahaan Bila *Bakery*
- b. Berapa jumlah persediaan bahan baku roti tepung di Bila *Bakery* ?
- c. Kapan perusahaan harus melakukan pemesanan kembali (ROP) bahan baku roti?
- d. Berapa total jumlah biaya persediaan bahan baku tepung terigu yang harus dikeluarkan oleh perusahaan Bila *Bakery* ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan diatas, maka tujuan penelitian yang akan dilakukan sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui system penyediaan bahan baku roti di Bila *Bakery* apakah sudah efektif atau tidak efektif yang dilakukan di Bila *Bakery*.
- b. Menganalisis berapa jumlah persediaan bahan baku roti di Bila *Bakery*
- c. Menganalisis kapan harus perusahaan melakukan pemesanan kembali bahan baku di Roti Bila *Bakery*
- d. Menganalisis jumlah total persediaan bahan baku tepung terigu yang harus di keluarkan oleh Bila *Bakery*

1.4 Manfaat Penelitian

a. Bagi Akademik

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan wawasan dan dapat menerapkan ilmu terapan manajemen persediaan dan manajemen operasi yang diperoleh dalam bidang pengendalian persediaan bahan baku pada *Bila Bakery*.

b. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi perusahaan tentang pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan sebagai bahan pertimbangan untuk menerapkan strategi pengendalian bahan baku di masa yang akan datang sehingga dapat menciptakan persediaan yang optimal, efisien dan efektif

c. Bagi Pihak Selanjutnya

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