

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang menempati urutan pertama diantara rangkaian kebutuhan lainnya. Pernyataan tersebut didukung oleh teori yang dikemukakan Abraham Maslow dalam Supartha dan Sintaasih (2017:29) yang disebut dengan “*hierarchy of needs*”. *Hierarchy of needs* atau hierarki kebutuhan dari Maslow terdiri dari lima macam kebutuhan manusia yang paling mendasar yaitu kebutuhan fisiologis, keamanan, sosial, harga diri, dan kebutuhan aktualisasi diri. Makanan termasuk kedalam kebutuhan fisiologis. Keberadaan makanan sangat penting karena manusia tidak bisa bertahan hidup tanpa adanya makanan. Makanan berfungsi sebagai sumber energi utama bagi tubuh agar bisa melakukan berbagai aktivitas sehari-hari.

Industri makanan di Indonesia saat ini semakin berkembang. Perkembangan industri makanan ditandai dengan semakin tingginya tingkat konsumsi masyarakat akan makanan. Menurut Badan Pusat Statistik (2022) rata-rata pengeluaran per kapita sebulan untuk makanan adalah sebesar Rp 603.236 pada tahun 2020 dan meningkat menjadi Rp 622.845 pada tahun 2021. Persentase pengeluaran per kapita sebulan untuk makanan pada tahun 2021 adalah sebesar 49,22% dan meningkat sebesar 3% pada tahun 2022 menjadi 49,25%. Produk Domestik Bruto (PDB) atas dasar harga konstan (ADHK) industri makanan dan minuman adalah sebesar Rp775,1 triliun pada tahun 2021, nilai tersebut mengalami peningkatan sebesar 2,54% dibandingkan tahun sebelumnya yaitu sebesar Rp755,91 triliun (Badan Pusat Statistik, 2022).

Industri makanan yang terus mengalami perkembangan salah satunya ialah industri roti. Roti termasuk dalam produk *bakery* yang sangat populer di kalangan masyarakat. Pada awalnya roti hanya digemari oleh kalangan tertentu saja, namun seiring dengan berjalannya waktu, roti kini dikonsumsi oleh semua kalangan. Masyarakat Indonesia sebagian besar mengkonsumsi roti untuk dijadikan sebagai

sarapan, kudapan, dan bahkan makanan siap santap yang bisa dikonsumsi disela waktu sibuk. Roti juga digunakan oleh sebagian orang sebagai pengganti nasi karena roti mengandung karbohidrat dan serat yang cukup tinggi. Produk roti dinilai lebih praktis dan bergizi sehingga sangat digemari masyarakat. Pada umumnya roti dibuat dengan cara mencampurkan tepung dan air kemudian difermentasikan dan dipanggang. Bahan baku utama dalam pembuatan roti ialah tepung terigu.

Ketersediaan bahan baku menjadi faktor penentu yang sangat penting untuk kelangsungan proses produksi dan operasional suatu perusahaan. Persediaan bahan baku harus dapat diperkirakan dengan tepat guna mengantisipasi kekurangan atau kelebihan bahan baku yang berujung pada ketidakefektifan biaya produksi (Hidayat dkk, 2020). Persediaan bahan baku yang tinggi memungkinkan perusahaan memenuhi permintaan yang mendadak. Persediaan bahan baku dalam jumlah besar akan menyebabkan perusahaan mengalami kelebihan persediaan yang kemudian akan berakibat pada kerugian perusahaan. Kerugian perusahaan dapat disebabkan karena perusahaan akan menanggung biaya penyimpanan yang semakin besar serta perusahaan harus menanggung risiko kerusakan dalam penyimpanan. Persediaan bahan baku terlalu sedikit juga akan mengakibatkan proses produksi terganggu. Perusahaan akan menghentikan proses produksi apabila persediaan bahan baku kosong. Keadaan ini tentu saja akan menyebabkan perusahaan mengalami kerugian karena perusahaan tidak mampu memenuhi permintaan pelanggan. Jumlah persediaan bahan baku yang relatif sedikit juga akan mengakibatkan frekuensi pembelian bahan baku semakin sering. Kondisi ini menyebabkan biaya pemesanan bahan baku semakin besar sehingga perusahaan perlu untuk melakukan pengendalian agar perusahaan bisa berjalan dengan optimal.

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan salah satu faktor yang menjamin kelancaran dalam kegiatan operasi produksi. Pengendalian persediaan bahan baku mengatur tentang penetapan jadwal dan jumlah pemesanan yang harus dilakukan oleh perusahaan (Ristono, 2013:2). Kegiatan dalam pengendalian persediaan bahan baku meliputi masalah pembelian bahan baku, menyimpan dan

memelihara bahan baku, mengatur pengeluaran bahan baku saat dibutuhkan serta mempertahankan persediaan bahan baku dalam jumlah yang optimal. Pengendalian persediaan bahan baku bertujuan agar perusahaan bisa terhindar dari pemborosan biaya-biaya yang tidak diperlukan sehingga perusahaan dapat beroperasi dengan biaya yang lebih efisien. Pengendalian persediaan bahan baku juga berguna untuk menjaga agar bahan baku tetap terjamin kualitasnya. Nilai persediaan harus dicatat, dikelompokkan menurut jenisnya kemudian dibuat rincian masing-masing barang dalam suatu periode bersangkutan (Darmawan dkk., 2020). Pengendalian persediaan bahan baku perlu diperhatikan karena berkaitan langsung dengan biaya yang harus ditanggung oleh perusahaan sebagai akibat adanya persediaan (Larasati dkk, 2022). Pengendalian persediaan yang tepat dapat mengantisipasi suatu keadaan atau masalah yang mungkin muncul sehingga tidak menghambat perusahaan dalam mencapai tujuannya (Halima & Pravitasari, 2022).

Metode yang dapat digunakan untuk merencanakan pengendalian persediaan bahan baku salah satunya yaitu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). EOQ merupakan sebuah model yang memiliki tujuan untuk menentukan jumlah pemesanan paling ekonomis sehingga meminimasi total biaya persediaan (Ristono, 2013:31). Metode EOQ dapat digunakan untuk mengukur jumlah pemesanan kebutuhan bahan baku yang optimal, mengetahui waktu dimana perusahaan harus melakukan pemesanan kembali bahan baku, mengetahui besarnya jumlah persediaan pengaman yang harus dicadangkan oleh perusahaan agar tidak menghambat efektifitas produksi, mengetahui besarnya total biaya yang harus dikeluarkan untuk pengadaan bahan baku, dan ketepatan waktu pengiriman bahan baku. Penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) akan sangat bermanfaat untuk efisiensi suatu perusahaan.

UMKM Jessica Bakery merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang produksi, distribusi, serta penjualan roti manis. Usaha ini berlokasi di Dusun Setembel, Kecamatan Gambiran, Kabupaten Banyuwangi yang dirintis sejak tahun 2013 oleh Bapak Candra Irawan. Usaha ini memiliki 5 orang karyawan dimana setiap karyawan memiliki pembagian kerja sesuai tugas masing-masing.

Terdapat 2 orang karyawan yang bekerja di bagian produksi dan 3 orang karyawan bekerja di bagian pengemasan. Produk roti UMKM Jessica Bakery dijual dengan harga mulai dari Rp 2.000 sampai dengan Rp 11.000. UMKM Jessica Bakery mampu menghasilkan kurang lebih 1.000 sampai 2.000 buah roti dalam sehari produksi dengan rata-rata bahan baku tepung terigu yang digunakan sebanyak 40kg-60kg per hari. Pembelian bahan baku tepung terigu dilakukan setiap seminggu sekali atau terkadang seminggu dua kali dan frekuensi pembelian ini didasarkan pada jumlah pesanan konsumen. Pesanan konsumen sering kali berfluktuatif sehingga mengakibatkan pemesanan bahan baku terkadang tidak sesuai dengan kebutuhan produksi. UMKM Jessica Bakery bekerjasama dengan pemasok yang menjual tepung terigu untuk memenuhi kebutuhan bahan baku. UMKM Jessica Bakery menggunakan sistem persediaan bahan baku yang masih konvensional, dimana dalam pemesanan bahan baku belum menggunakan metode-metode tertentu yang dapat menambah efisiensi perusahaan. Pembelian bahan baku masih belum memiliki jadwal tertentu dan didasarkan pada perkiraan saja, sehingga apabila persediaan bahan baku di gudang dirasa tidak mencukupi untuk kegiatan produksi baru pembelian bahan baku dilakukan. UMKM Jessica Bakery juga tidak mempunyai persediaan pengaman sehingga terdapat risiko kekurangan bahan baku akibat permintaan konsumen yang tidak menentu. Keadaan tersebut dapat mengganggu jalannya proses produksi sehingga mengakibatkan proses produksi berjalan tidak optimal.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Jessica Bakery diatas, maka dirumuskan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu dengan Metode EOQ pada UMKM Jessica Bakery Banyuwangi”. Penelitian ini diharapkan mampu membantu UMKM Jessica Bakery untuk menentukan jumlah pemesanan bahan baku tepung terigu yang tepat untuk mencapai keuntungan yang optimal.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Berapa jumlah pemesanan bahan baku tepung terigu yang optimal pada UMKM Jessica Bakery apabila menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
- 2) Berapa persediaan pengaman (*safety stock*) bahan baku tepung terigu pada UMKM Jessica Bakery apabila menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
- 3) Kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan ulang (*reorder point*) bahan baku tepung terigu pada UMKM Jessica Bakery apabila menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
- 4) Berapa total biaya persediaan bahan baku tepung terigu yang harus dikeluarkan oleh UMKM Jessica Bakery apabila menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
- 5) Bagaimana hasil perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku sebelumnya dengan sistem persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- 1) Untuk menganalisis jumlah pemesanan bahan baku tepung terigu yang optimal pada UMKM Jessica Bakery apabila menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
- 2) Untuk menganalisis persediaan pengaman (*safety stock*) bahan baku tepung terigu pada UMKM Jessica Bakery apabila menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
- 3) Untuk menganalisis waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan ulang (*reorder point*) bahan baku tepung terigu pada UMKM Jessica Bakery apabila menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

- 4) Untuk menganalisis total biaya persediaan bahan baku tepung terigu yang harus dikeluarkan oleh UMKM Jessica Bakery apabila menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
- 5) Untuk menganalisis hasil perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku sebelumnya dengan sistem persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

#### **1.4 Manfaat**

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan diatas, maka diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- 1) Bagi Akademis

Hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta dapat membantu dalam proses pembelajaran.

- 2) Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan mampu membantu perusahaan dalam mengendalikan dan melakukan perhitungan persediaan bahan baku yang tepat agar produksi perusahaan bisa berjalan dengan optimal.

- 3) Bagi Pihak Selanjutnya

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan serta dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi pihak yang akan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis pengendalian bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).