

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Masyarakat di Indonesia mayoritas menggemari makanan pokok yang mengandung karbohidrat salah satunya selain nasi yaitu roti. Berdasarkan Badan Standardisasi Nasional (1995) definisi roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu dicampur dengan ragi roti dan kemudian dipanggang. Dari banyaknya masyarakat yang mengkonsumsi roti saat ini muncul perusahaan-perusahaan atau industri rumahan yang memproduksi roti. Sehingga dengan banyaknya usaha dalam bidang sektor industri roti ini mempermudah masyarakat untuk mengkonsumsi makanan tersebut.

Perkembangan yang terjadi menyebabkan produk-produk yang ada saling bersaing antara satu dengan yang lain, khususnya bagi produk-produk sejenis. Untuk itu pemilik usaha harus bekerja lebih efisien dalam menghadapi persaingan demi menjaga kelangsungan operasi. Kelangsungan operasi dipengaruhi oleh ada atau tidak adanya bahan baku yang akan diolah dalam produksi, untuk itu perlu adanya persediaan yang dilakukan oleh perusahaan (Soekartawi, 2005). Dalam kelangsungan operasinya, Nina Roti dapat mengolah bahan baku tepung terigu sebanyak 50 kg hingga 60 kg dalam sehari yang diolah menjadi makanan jenis roti sebanyak kurang lebih 2.000 biji.

Nina Roti merupakan salah satu usaha pengolahan roti yang berlokasi di Jl. Ahmad Yani, Dawuhan Parse, Kecamatan Situbondo, Kabupaten Situbondo. Produk yang dihasilkan oleh Nina Roti antara lain roti sisir, roti bluder, roti abon, roti panggang, roti donat, roti tawar dan roti isi. Dalam pembuatannya, roti ditambahkan ke dalam adonan bahan yang dapat memberikan warna, rasa dan aroma antara lain garam, ragi, gula, susu, lemak dan pelezat seperti coklat, keju, kismis dan buah kering (Koswara 2009). Oleh karena itu, untuk mengoptimalkan usaha dari perusahaan khususnya pada bidang bahan baku perlu adanya pengendalian persediaan.

Pengendalian persediaan adalah serangkaian kebijakan pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang perlu dipertahankan, kapan harus memesan untuk menambah persediaan, dan jumlah pesanan yang harus ditahan. Jumlah atau tingkat persediaan yang dibutuhkan tergantung pada volume produksi, jenis perusahaan, dan proses untuk masing-masing perusahaan (Herjanto 2018). Salah satu kegiatan pengendalian yang paling utama yaitu untuk penyediaan bahan baku. Pengendalian dilakukan sedemikian rupa agar kebutuhan bahan baku dapat terpenuhi secara tepat dan dengan biaya yang lebih rendah. (Daud dan Nuraini 2017). Bahan baku juga perlu disiapkan untuk persediaan bahan baku perusahaan agar produksi tetap berjalan, namun persediaan bahan baku yang tidak diatur dengan baik dapat menimbulkan biaya tambahan dalam penyimpanan bahan baku tersebut sehingga perlu adanya biaya persediaan bahan baku yang baik.

Biaya persediaan bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk membeli atau menyimpan bahan baku tepung terigu untuk kelancaran proses produksi. Jika persediaan bahan baku dilakukan dengan tepat dan optimal, maka akan dapat menekan biaya secara efektif dan efisien serta dapat meminimalisir tingginya biaya yang dikeluarkan perusahaan, seperti biaya penyimpanan dan biaya pemesanan. Menurut Herjanto (2018), biaya pemesanan adalah biaya-biaya yang timbul sehubungan dengan pemesanan bahan atau barang, sejak pemesanan dilakukan sampai barang tersedia dalam persediaan. Sedangkan biaya penyimpanan adalah biaya yang timbul sehubungan dengan penyimpanan barang dalam persediaan. Biaya penyimpanan dapat dinyatakan dalam dua bentuk yaitu sebagai persentase dari harga satuan atau nilai barang dan dalam rupiah per unit barang selama periode waktu tertentu.

Selain melakukan penjualan secara online, Nina Roti juga melakukan penjualan secara langsung dengan membuka outlet untuk menjangkau lebih banyak konsumen. Tetapi yang menjadi sumber permasalahan adalah pengendalian bahan baku di usaha Nina Roti yang masih sangat sederhana sehingga masih belum berjalan secara optimal. Dimana pembelian bahan baku masih mengacu pada hasil penjualan produk. Pada tahun 2020 Nina Roti menghabiskan bahan baku tepung terigu sebanyak 4770 kg untuk proses produksi,

hal tersebut menunjukkan bahwa permintaan produk dari konsumen mengalami penurunan karena pandemic covid-19. Sedangkan pada tahun 2021 Nina Roti menghabiskan bahan baku terigu sebanyak 6825 kg, permintaan produk naik dari tahun sebelumnya, hal tersebut menunjukkan bahwa adanya fluktuasi. Permintaan produk yang mengalami fluktuasi menyulitkan perusahaan dalam menghitung kebutuhan bahan baku terutama bahan baku tepung terigu yang optimal dalam sekali pembelian, sehingga terkadang pemilik usaha harus membeli bahan baku berulang kali saat stok bahan baku sudah habis, sedangkan produksi harus tetap berjalan. Dengan persediaan yang optimal perusahaan mampu menentukan seberapa besar persediaan bahan baku yang sesuai, sehingga tidak menimbulkan pemborosan biaya karena mampu menyeimbangkan kebutuhan bahan baku yang tidak terlalu banyak maupun persediaan yang tidak terlalu sedikit (Taufiq 2014).

Untuk meminimumkan biaya persediaan dapat digunakan penerapan *Economic Order Quantity (EOQ)*. Menurut Riyanto (2013), bahwa *Economic Order Quantity (EOQ)* adalah jumlah kuantitas barang yang dapat diperoleh dengan biaya yang minimal atau sering dikatakan sebagai jumlah pembelian yang optimal. Metode *EOQ* berusaha mencapai tingkat persediaan yang seminimum mungkin, biaya rendah dan mutu yang lebih baik. Perencanaan metode *EOQ* dalam suatu perusahaan akan mampu meminimalisasi terjadinya kehabisan persediaan sehingga tidak mengganggu proses dalam perusahaan dan mampu dalam menghemat biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan karena adanya efisiensi persediaan bahan baku di dalam perusahaan.

Maka untuk mengantisipasi permasalahan bahan baku pada usaha Nina Roti tersebut, perlu dilakukan dan diterapkannya pengendalian bahan baku. Tidak hanya membantu dalam melakukan pesanan yang ekonomis, metode ini juga membantu perusahaan atau pemilik usaha dalam menentukan kapan perusahaan harus melakukan pemesanan kembali (*Reorder Point*) dan persediaan pengaman yang harus dimiliki (*Safety Stock*).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha “Nina Roti”?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *EOQ* pada usaha “Nina Roti”?
3. Bagaimana hasil analisa perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku usaha “Nina Roti dengan sistem persediaan dengan metode *EOQ*”?

## 1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku yang dilaksanakan usaha “Nina Roti”.
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *EOQ* pada usaha “Nina Roti”.
3. Menganalisis perbandingan biaya persediaan usaha antara sistem persediaan bahan baku usaha “Nina Roti” dengan sistem persediaan dengan metode *EOQ*.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan dari tujuan penelitian diatas, maka manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Bagi Akademik

Dapat dijadikan referensi bagi peneliti selanjutnya dan dapat dijadikan sebagai media informasi terkait dengan pengendalian bahan baku yang menggunakan metode *Economic Order Quantity*.

2. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengendalian bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* untuk dijadikan pertimbangan dimasa mendatang.

3. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk menumbuhkan wawasan dan mengembangkan pengetahuan seputar yang diteliti serta menerapkan/mengaplikasikan apa yang telah diperoleh selama proses perkuliahan.