

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri makanan tumbuh sangat pesat ditandai dengan banyaknya usaha-usaha yang bermunculan. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik, industri makanan dan minuman mencatatkan pertumbuhan yang positif pada tahun 2020 dan 2021. Data Badan Pusat Statistik (2021) mencatat bahwa Produk Domestik Bruto (PDB) Atas Dasar Harga Konstan (ADHK) industri makanan dan minuman sebesar Rp 775,1 triliun pada tahun 2021 atau tumbuh sebesar 2,54% dibandingkan tahun sebelumnya yang sebesar Rp 755,91 triliun. Pertumbuhan industri makanan dan minuman seiring dengan tingkat kebutuhan masyarakat dalam rangka memenuhi kebutuhan makanan yang menempati urutan teratas dibanding pemenuhan kebutuhan pokok lainnya. Hal tersebut karena makanan merupakan asupan energi utama yang dibutuhkan masyarakat dalam melakukan aktivitasnya. Oleh karena itu, makanan merupakan kebutuhan manusia yang tidak dapat ditunda dalam pemenuhannya. Kondisi tersebut mendorong para pelaku usaha berlomba-lomba dalam mengembangkan jenis usaha makanan tertentu untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Kinerja pertumbuhan industri makanan dan minuman didukung oleh Data Industri yang mencatat bahwa pada tahun 2022 pertumbuhan tahunan sektor industri makanan dan minuman (*year on year*) sebesar 3,75%. Kinerja pertumbuhan yang positif ini melanjutkan kinerja pertumbuhan pada tahun-tahun sebelumnya yang juga selalu positif.

Selain makanan berat, masyarakat Indonesia biasa mengonsumsi makanan ringan atau camilan dalam memenuhi kebutuhan makanan. Camilan adalah makanan yang cukup digemari masyarakat dan biasanya dikonsumsi sebagai makanan penunda lapar. Camilan tidak hanya digemari oleh kalangan muda dan anak-anak saja tetapi juga orang dewasa. Menurut data Badan Pusat Statistik (2022) jumlah penduduk di Kabupaten Jember mencapai 2.584.233 jiwa. Banyaknya jumlah penduduk tersebut

dapat memberikan pengaruh terhadap tingkat kebutuhan makanan yang dibutuhkan. Menurut Yulianingsih (2018) jumlah penduduk berpengaruh signifikan terhadap pengeluaran konsumsi makanan dan non makanan. Semakin tinggi jumlah penduduk, maka semakin tinggi pula tingkat kebutuhan makanan, termasuk makanan ringan atau camilan.

Salah satu produk makanan ringan yang populer di Kabupaten Jember adalah suwar-suwir. Suwar-suwir merupakan makanan ringan berupa permen legit mirip seperti dodol khas Kabupaten Jember yang terbuat dari tape singkong. Dalam perkembangannya, tape singkong dimodifikasi menjadi beberapa produk turunan seperti prol tape, brownies, dan lain sebagainya. Namun, produk olahan turunan yang sangat terkenal dan ikonik di Jember adalah suwar-suwir. Cita rasa yang unik, manis dan varian rasa yang beragam membuat suwar-suwir disukai hampir seluruh kalangan masyarakat, tidak hanya di wilayah Kabupaten Jember saja tetapi juga masyarakat luar daerah. Selain rasanya yang unik dan khas, makanan ringan ini juga memiliki keistimewaan tersendiri yakni dapat bertahan lebih lama tanpa menggunakan bahan pengawet. Berdasarkan hasil observasi awal, masa umur simpan suwar-suwir mampu mencapai 12 bulan.

Olahan makanan ringan suwar-suwir biasanya dikelola oleh Industri Rumah Tangga yang tersebar di berbagai wilayah Kabupaten Jember. Jumlah industri pengolahan suwar-suwir di Kabupaten Jember terbilang cukup banyak yaitu sejumlah 11 UMKM yang terdata (Disperindag, 2021). Umumnya, industri pengolahan suwar-suwir tersebut tidak hanya memproduksi olahan suwar-suwir saja, tetapi juga makanan khas Jember lainnya seperti produk olahan edamame dan tape singkong lainnya. Didukung dengan adanya potensi sumber daya manusia yang besar dan permintaan pasar yang cukup tinggi sangat memungkinkan bagi para pelaku usaha mengembangkan industri pengolahan suwar-suwir.

Manajemen produksi merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan oleh setiap perusahaan. Jika proses produksi berjalan lancar maka tujuan perusahaan akan tercapai. Namun, kelancaran produksi salah satunya dipengaruhi oleh

ketersediaan bahan baku yang akan diolah. Penentuan jumlah penggunaan bahan baku yang tepat dapat mengurangi adanya ketidakpastian persediaan jumlah bahan baku yang dapat menghambat kelancaran proses produksi. Jika investasi pada persediaan terlalu kecil maka dapat menekan keuntungan perusahaan yang disebabkan adanya biaya *stock out* yaitu biaya yang terjadi akibat perusahaan kehabisan persediaan yang meliputi hilangnya kesempatan memperoleh keuntungan karena permintaan pasar yang tidak terpenuhi, proses produksi yang tidak efisien, serta penambahan biaya-biaya yang timbul akibat pembelian bahan serentak (Pamungkas dan Sutanto, 2011). Begitupun sebaliknya, apabila investasi persediaan terlalu besar akan menimbulkan biaya penyimpanan yang semakin besar pula yang dapat berdampak pada penurunan laba karena biaya yang tak terkendali. Oleh karena itu, penting bagi setiap perusahaan untuk melakukan pengendalian persediaan bahan baku untuk mengurangi resiko yang timbul akibat jumlah persediaan yang tidak tepat.

Persediaan didefinisikan sebagai barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada periode mendatang (Kusuma, 2002). Menurut Rangkuti (2007) jumlah atau tingkat persediaan yang dibutuhkan berbeda-beda untuk setiap perusahaan pabrik, tergantung volume produksi, jenis pabrik, dan prosesnya. Jumlah persediaan bahan sangat menentukan dan mempengaruhi kelancaran proses produksi serta efisiensi perusahaan tersebut. Pengadaan persediaan mungkin akan mengakibatkan ongkos dan dan perputaran modal terhambat, walaupun di sisi lain persediaan memungkinkan proses produksi dapat berjalan lancar. Oleh karena itu, persediaan harus direncanakan dengan sebaik-baiknya. Salah satu metode pengendalian persediaan yang ekonomis salah satunya adalah pengendalian persediaan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*).

Pengadaan material secara teratur dan ekonomis akan dapat dilakukan dengan melaksanakan kebijaksanaan pembelian yang sering disebut EOQ (*Economic Order Quantity*). Gitosudarmo (1998) menyatakan EOQ merupakan jumlah pembelian yang ekonomis yaitu dengan melakukan pembelian secara teratur sebesar EOQ itu maka perusahaan akan menanggung biaya-biaya pengadaan bahan yang minimal. Teknik ini

relatif mudah digunakan untuk meminimalisasi terjadinya habisnya persediaan (*out of stock*) yang dapat mengganggu jalannya proses produksi dan membantu perusahaan dalam menghemat biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan sebab adanya efisiensi persediaan bahan baku dalam perusahaan yang bersangkutan. Metode EOQ dapat digunakan dengan praktis dan mudah untuk menentukan dalam kuantitas berapa jumlah pembelian bahan baku yang optimal dan batas jumlah persediaan pengaman (Pamungkas dan Sutanto, 2011).

Selain menentukan jumlah persediaan ekonomis (EOQ), perusahaan juga harus menentukan kapan waktu pemesanan kembali bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi. Apabila model EOQ menjawab pertanyaan berapa banyak pemesanan yang optimal, model yang dapat digunakan untuk menjawab pertanyaan kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan kembali (*reorder point*) yakni menggunakan model ROP. ROP biasa disebut dengan batas/titik jumlah pemesanan kembali termasuk permintaan yang diinginkan atau dibutuhkan selama masa tenggang, misalnya suatu tambahan atau ekstra stok (Rangkuti, 2007). Model perhitungan EOQ dan ROP dapat ditentukan titik minimum dan maksimum persediaan bahan baku. Tujuan dari ditentukannya titik maksimum yakni agar biaya yang tertanam dalam persediaan bahan baku tidak berlebihan sehingga terhindar dari pemborosan.

Salah satu industri pengolahan suwar-suwir yang terkenal di Kabupaten Jember adalah UD Primadona yaitu terletak di Jl. KH. Wachid Hasyim No.40, Kauman, Kepatihan, Kecamatan Kaliwates, Jember. Usaha Dagang (UD) Primadona merupakan salah satu industri yang memproduksi berbagai macam makanan khas Jember antara lain prol tape, bakpia edamame, edamame goreng, brownies tape, dan salah satunya yaitu suwar-suwir. UD Primadona berdiri sejak tahun 1982 dan hingga saat ini dan mempunyai beberapa cabang outlet penjualan di Jember salah satunya Primadona 2 sejak tahun 2011. UD primadona aktif melakukan produksi suwar-suwir setiap harinya dengan jumlah produksi cukup besar. Hal tersebut juga terlihat pada jumlah bahan baku suwar-suwir yang mencapai rata-rata 100 kg per hari.

Dalam menjalankan proses produksinya, UD Primadona menggunakan tape singkong yang diperoleh dari mitra petani *supplier* dari daerah Arjasa, Kabupaten Jember. Berdasarkan observasi awal, UD Primadona telah menerapkan metode khusus dalam melakukan persediaan bahan baku namun dalam penerapannya dirasa belum optimal. Pemesanan bahan baku tape singkong hanya didasarkan pada asumsi atau perkiraan saja dengan didasarkan pada kebutuhan rata-rata. Pemesanan bahan baku dilakukan jika dirasa persediaan gudang habis atau menipis. Hal tersebut mengakibatkan persediaan bahan baku yang ada pada UD Primadona dirasa kurang optimal. Metode pemesanan berdasarkan asumsi juga menimbulkan ketidakpastian pada jadwal pemesanan bahan baku. Apabila suatu hari terjadi kendala atau keterlambatan datangnya bahan baku, tentu akan dapat menghambat jalannya proses produksi. Hal tersebut tentu menjadi salah satu permasalahan yang tidak diharapkan oleh perusahaan. Usaha yang telah cukup lama dirintis dan semakin banyaknya pesaing membuat UD Primadona terus berupaya menjadi yang terdepan dan selalu menjadi pilihan utama konsumen. Oleh karena itu, perlu diadakan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode yang lebih optimal agar dapat diketahui berapa jumlah bahan baku aman yang harus tersedia (*safety stock*) dan waktu pemesanan bahan baku (*reorder point*) yang tepat dengan pembelian yang optimal sehingga biaya produksi dapat diminimalisir sekecil mungkin. Dengan begitu, proses produksi perusahaan berjalan lancar dan dapat terus memenuhi permintaan konsumen hingga mencapai keuntungan yang optimal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dijabarkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil analisis pengendalian persediaan bahan baku produksi suwasuwir secara optimal dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

2. Bagaimana hasil perhitungan *safety stock* bahan baku produksi suwar-suwir pada UD Primadona Kabupaten Jember?
3. Bagaimana hasil perhitungan *reorder point* bahan baku produksi suwar-suwir pada UD Primadona Kabupaten Jember?
4. Bagaimana hasil analisa perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku pada UD Primadona dengan sistem persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui hasil analisis pengendalian persediaan bahan baku produksi suwar-suwir secara optimal dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
2. Untuk mengetahui hasil perhitungan *safety stock* bahan baku produksi suwar-suwir pada UD Primadona Kabupaten Jember.
3. Untuk mengetahui hasil perhitungan *reorder point* bahan baku produksi suwar-suwir pada UD Primadona Kabupaten Jember.
4. Untuk menganalisis perbandingan biaya persediaan pada UD Primadona antara sebelum dilakukan penelitian dengan hasil analisis penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4 Manfaat

Berdasarkan pada tujuan yang telah dipaparkan diatas maka manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan perusahaan dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku dalam rangka

untuk meminimalkan biaya persediaan sehingga diperoleh keuntungan yang lebih optimal.

2. Bagi Akademisi

Hasil penelitian ini diharapkan menambah khasanah pendidikan dan dapat menjadi bahan referensi bagi peneliti lain yang akan melakukan penelitian di bidang pengendalian persediaan bahan baku.

3. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan, informasi, dan wawasan bagi masyarakat luas yang kemungkinan mempunyai permasalahan serupa dengan penelitian penulis.