

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai (*Glycine max L.*) adalah tumbuhan kacang-kacangan Fabaceae. Jenis kacang ini memegang peranan krusial di dunia karena menjadi sumber protein nabati bagi jutaan orang. Di Indonesia kedelai banyak diolah menjadi susu kedelai, tahu, dan tempe. Ditinjau dari sisi pangan dan gizi, kedelai merupakan sumber protein yang paling murah di dunia, selain sebagai sumber minyak yang bermutu tinggi (Widowati, 2007). Biji kedelai, tepung, protein dan minyak dapat diproduksi menjadi berbagai komoditas makanan, makanan hewan, dan bahan untuk komponen industri. Kedelai dapat digoreng, di sangrai, maupun direbus untuk dikonsumsi. Kedelai muda belum matang dalam bentuk polong dapat direbus dan dikonsumsi sebagai kedelai rebus. Selain itu, kedelai yang sudah berkecambah umumnya dimakan sebagai sayuran. Sementara itu, produk olahan kedelai mencakup berbagai jenis produk berbahan baku kedelai yang telah diolah menggunakan cara modern maupun tradisional.

Menurut BPS jember, jumlah produksi kedelai di jember pada tahun 2020 sebanyak 7.737,43 ton. Daerah yang memproduksi kedelai di jember sebanyak 12 kecamatan. Produksi kedelai di kecamatan Kencong sebesar 538,35 ton, kecamatan Puger sebesar 4,11 ton, kecamatan Wuluhan sebesar 3,20 ton, kecamatan Ambulu sebesar 10,75 ton, kecamatan Jenggawah sebesar 24,14 ton, kecamatan Ajung sebesar 23,46 ton, kecamatan Balung sebesar 133,77 ton, kecamatan Umbulsari sebesar 541,87 ton, kecamatan Jombang sebesar 1.256,64 ton, kecamatan Tanggul sebesar 10,95 ton, kecamatan Bangsalsari sebesar 5.181,39 ton, kecamatan Sukorambi sebesar 8,80 ton.

Setiap perusahaan memiliki persediaan bahan baku utama. Persediaan mengacu pada komoditas yang tersedia untuk diperdagangkan atau digunakan untuk operasi manufaktur/non-manufaktur selama rangkaian aktivitas normal (Nafarin, 2004 dalam Koesdijati 2018). Tujuan manajemen persediaan seperti yang dikemukakan Assauri (1999) dalam Koesdijati (2018), yaitu untuk

memastikan bahwa proses produksi tidak terhenti karena menipisnya stok bahan baku, mencegah tingkat persediaan menjadi berlebihan, dan mengurangi pengeluaran yang berkaitan dengan persediaan.

Langkah awal dari proses produksi berbagai perusahaan, khususnya perusahaan agribisnis adalah ketersediaan bahan baku yang turut berperan dalam keberhasilan produksi. Proses produksi yang lancar tergantung pada pengelolaan bahan baku yang tepat. Persediaan berlebih akan merugikan perusahaan karena kehilangan potensi untuk memperoleh pendapatan yang lebih besar, selain itu perusahaan perlu mengeluarkan dana yang lebih besar untuk bahan baku tambahan. Disisi lain, persediaan yang kurang dapat mengganggu kegiatan produksi dan distribusi perusahaan, serta merugikan perusahaan. *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah metode untuk manajemen persediaan bahan baku. Dengan menerapkan pendekatan EOQ untuk manajemen persediaan, perusahaan dapat mengurangi penumpukan dan kelangkaan bahan baku, meminimalisir pengeluaran biaya bahan baku, dan membantu proses produksi berjalan secara optimal. Pendekatan EOQ memperhitungkan optimalisasi pengadaan bahan baku, pemesanan kembali, dan persediaan pengaman.

UD. Sari Agung merupakan pabrik yang memproduksi olahan tahu berbahan dasar kedelai. Tahu adalah masakan tradisional Indonesia yang dibuat dari sari kedelai yang digumpalkan dan dibentuk melalui berbagai tahapan seperti pengepresan untuk meminimalisir kandungan air pada tahu. Tahu merupakan makanan tradisional yang dinikmati oleh semua kalangan. Tahu tidak hanya bergizi, tetapi juga relatif murah dan mudah dibuat, rasanya lezat, dan terjangkau oleh masyarakat. UD. Sari Agung terletak di Kecamatan Gedeg, Kabupaten Mojokerto. Perusahaan ini telah beroperasi sejak tahun 1985 hingga kini. Menjadi perusahaan yang dikelola keluarga, UD. Sari Agung telah mengalami 3 kali perubahan kepemilikan. UD. Sari Agung dalam satu hari memerlukan 1,8 ton atau 1800 kg kedelai untuk proses produksi tahu. UD. Sari Agung dalam satu hari melakukan proses produksi 120 kali proses pemasakan. 1 kali pemasakan dibutuhkan 15 Kg kedelai untuk menghasilkan 10 cetakan tahu.

UD. Sari Agung membeli bahan dasar kedelai pada supplier yang berlokasi di Surabaya. Dalam pembelian bahan baku pemilik UD. Sari Agung mempertimbangkan kualitas dan harga dari kedelai tersebut. Proses pembelian bahan baku dilakukan 1 minggu sebanyak 3 kali. Dalam 1 kali pemesanan kedelai yang dibeli sebanyak 4,8 ton atau 4.800 Kg. Sehingga dalam 1 bulan terjadi 12 kali pembelian bahan baku sebanyak 57,6 ton atau 57.600 Kg.

UD. Sari Agung belum menerapkan metode tertentu yang secara khusus dapat membantu mengelola pembelian bahan baku secara optimal. Pemenuhan bahan baku kedelai masih menggunakan metode perkiraan yang disesuaikan dengan tingkat ketersediaan bahan baku di gudang. Metode perkiraan ini menyebabkan perusahaan melakukan pembelian bahan baku secara berulang yang belum tentu optimal. Pada tahun 2022 pembelian bahan baku yang dilakukan oleh UD. Sari Agung sebanyak 144 kali. Pembelian kedelai yang dilakukan secara berulang menyebabkan biaya persediaan yang dikeluarkan lebih besar dan pembelian berulang menyebabkan penumpukan kedelai digudang sehingga membuat kedelai rusak, hal tersebut dapat merugikan perusahaan.

Permasalahan diatas dapat diselesaikan menggunakan pendekatan *Economic Order Quantity* (EOQ). Mengacu pada pernyataan Gitosudarmo (2002) dalam Andira (2016), EOQ berkaitan dengan jumlah pembelian optimal yang dilakukan setiap pengadaan bahan baku. Hal tersebut dapat terpenuhi dengan menghitung jumlah pembelian paling efisien sehingga biaya yang dikeluarkan minimal. Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, telah menjadi pertimbangan peneliti untuk melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kedelai Dengan Metode Economic Order Quality (EOQ) Pada UD. Sari Agung Di Kabupaten Mojokerto.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan metode EOQ dalam manajemen persediaan bahan baku kedelai di UD. Sari Agung?

2. Kapan waktu yang optimal untuk pemesanan bahan baku kedelai di UD. Sari Agung?
3. Berapa total biaya persediaan bahan baku kedelai yang harus dikeluarkan oleh UD. Sari Agung?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian dengan dasar rumusan masalah yang diuraikan adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui dan menganalisis penerapan metode EOQ dalam manajemen persediaan kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu di UD. Sari Agung.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis waktu yang tepat dilakukannya pemesanan kembali bahan baku kedelai di UD. Sari Agung.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis biaya keseluruhan penyediaan bahan baku kedelai yang harus ditanggung oleh UD. Sari Agung.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah diuraikan adalah sebagai berikut:

1. Perusahaan
Hasil penelitian diharapkan bermanfaat sebagai sumber informasi dan solusi atau sebagai masukan perusahaan dalam mengoptimalkan penyediaan bahan baku dengan biaya paling ekonomis.
2. Akademis
Hasil penelitian diharapkan berguna sebagai referensi dan sumber informasi untuk penelitian selanjutnya
3. Peneliti
Hasil penelitian diharapkan bermanfaat untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan serta pengalaman peneliti mengenai pengelolaan penyediaan bahan baku dengan pendekatan *Economic Order Quantity*.