

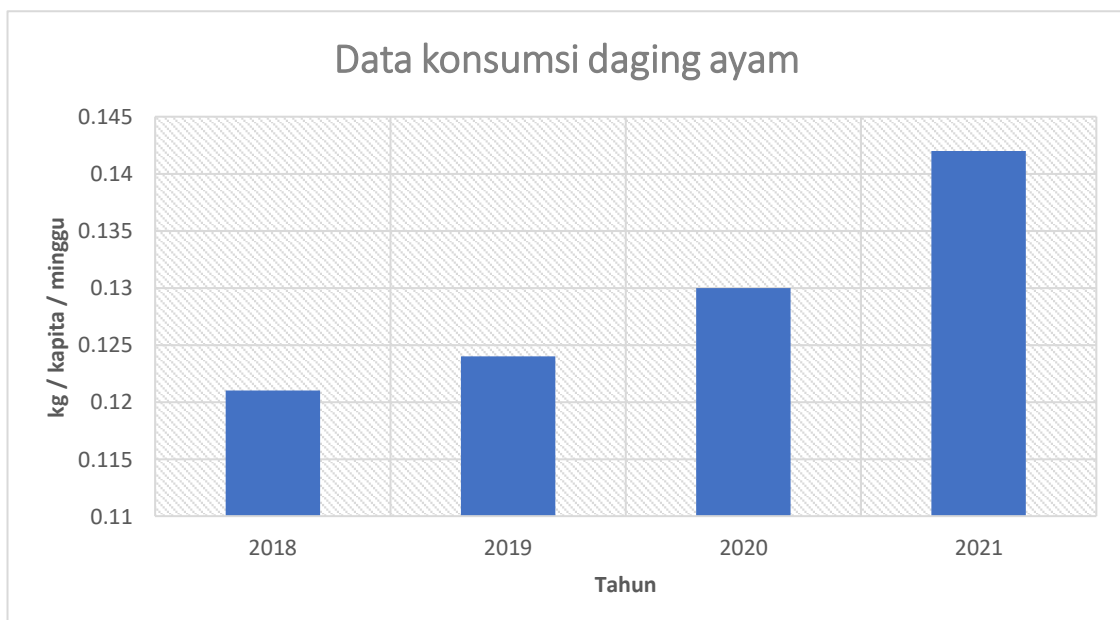
BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Abon merupakan salah satu hasil olahan pangan berbahan dasar daging yang sudah dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Abon juga termasuk dalam makanan cepat saji yang sangat mudah didapatkan. Abon juga memiliki berbagai varian seperti abon ayam, abon sapi, abon lele, abon patin, abon pepaya, hingga abon jantung pisang. Menurut SNI (1992), definisi abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres. Abon daging merupakan makanan kering yang terbuat dari daging kering yang disayat-sayat menjadi serat-serat halus dan umumnya terbuat dari daging sapi (Astawan, 2004)

Daging ayam (*Gallus gallus domesticus*) adalah salah satu daging yang memiliki peminat terbanyak di dunia dan juga merupakan salah satu bahan makanan favorit konsumen di Indonesia. Daging ini didapatkan dari ayam yang ditenak atau dibudidayakan oleh peternak ayam. Daging ayam dapat disajikan dengan berbagai macam cara, salah satunya diolah menjadi olahan makanan yaitu abon ayam. Data Badan Pusat Statistik konsumsi daging ayam periode tahun 2018-2021 bisa dilihat pada tabel 1.1 dibawah ini :

Tabel 1.1 Data konsumsi daging ayam pada tahun 2018-2021



Sumber : Badan Pusat Statistik (2021)

Menurut Laporan Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2021 rata-rata konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 7,28 kg / kapita / tahun. Hal ini menunjukkan bahwa konsumsi daging ayam secara nasional merupakan konsumsi daging tertinggi. BPS juga mencatat bahwa produksi daging ayam di Indonesia mencapai 3,42 juta ton pada tahun 2021.

UD abon melati adalah home industry pengolahan abon ayam yang berlokasi di Jalan Perumahan Taman Gading Blok AD No. 14, Tumpengsari, Tegal Besar, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember. Industri ini merupakan industri makanan yang berbahan dasar daging ayam dengan bahan pendukung bawang putih, bawang merah dan lainnya. Menurut Suryani (2007) Abon ikan merupakan jenis makanan olahan ikan yang diberi bumbu, diolah dengan cara perebusan dan penggorengan. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, bau khas, dan mempunyai daya simpan yang relatif lama. Produk abon ayam dari UD abon melati memiliki beberapa varian rasa seperti original, pedas, dan pedas manis.

Usaha ini mampu memproduksi 14 kg abon ayam dalam sekali produksi yang akan dijual dalam bentuk kemasan kecil dengan berat bersih 100 gram per kemasan dan harga 13.000 rupiah. UD abon melati melakukan pembelian bahan baku setiap akan melakukan produksi dengan sekali pembelian yaitu 20 kg daging ayam mentah . Sedangkan proses produksi dilakukan 5 kali dalam 1 minggu. Karena UD hanya mengandalkan pembelian bahan baku saat akan memproduksi, hal ini membuat UD abon melati tidak mempunyai stok persediaan bahan baku daging ayam. Efek yang sering dialami oleh UD abon melati adalah ketika harga ayam yang mengalami kenaikan contohnya ketika mendekati hari besar seperti Idul fitri, natal, idul adha, harga ayam mengalami kenaikan hingga beberapa persen, tentu saja UD akan mengalami kerugian karena harga abon tidak bisa dinaikkan sewaktu waktu. Berikut beberapa kenaikan harga daging ayam sepanjang tahun 2022 di kabupaten jember :

Tabel 1.2 Data Kenaikan Harga Daging Ayam Di Kabupaten Jember 2022.



Sumber : Dinas Perindustrian Dan Perdagangan Kabupaten Jember 2022

Berdasarkan data kenaikan harga daging ayam pada tabel 1.2 diatas, harga daging ayam cenderung mengalami kenaikan yang cukup tinggi pada momen tertentu. Kenaikan tertinggi terjadi pada saat menjelang idul fitri yakni mengalami kenaikan sebesar 12.000 rupiah. Jika UD abon melati hanya mengandalkan pembelian bahan baku ketika akan melakukan produksi, maka dikhawatirkan UD abon melati akan mendapatkan penurunan keuntungan hingga kerugian pada usahanya.

Persediaan bahan baku adalah bagian penting pada proses produksi yang memiliki pengaruh signifikan terhadap kelancaran produksi. Apabila persediaan bahan baku dilakukan dengan tepat, maka akan dapat menekan biaya secara efektif dan efisien. Hal ini dilakukan agar dapat meminimalisir tingginya biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan seperti biaya penyimpanan dan biaya pemesanan (Hermawan *et al* , 2021).

Pengendalian bahan baku merupakan komponen yang sangat penting dalam menjalankan dan menjaga stabilitas dari usaha yang dijalankan. Persediaan bahan baku yang dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan dan mempersiapkan

ketersediaan bahan baku pada waktu yang akan datang. Kebutuhan bahan baku ini diperhitungkan atas dasar perkiraan yang mempengaruhi pola pembelian bahan baku serta besarnya persediaan pengaman. Menurut Eddy Herjanto (2007) Persediaan bahan baku adalah persediaan bahan atau barang yang disimpan yang akan digunakan untuk memenuhi tujuan tertentu, misalnya untuk digunakan dalam proses produksi atau perakitan, untuk dijual kembali, atau untuk suku cadang dari suatu peralatan atau mesin. Berdasarkan definisi di atas persediaan merupakan material yang dapat berupa barang mentah, barang setengah jadi, atau barang jadi yang dikelola dan digunakan guna mendukung proses produksi.

Economic Order Quantity (EOQ) yaitu metode untuk menganalisa jumlah pemesanan yang dapat meminimumkan total biaya persediaan dengan mempertimbangkan biaya-biaya, seperti biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. EOQ adalah salah satu metode yang tepat untuk merencanakan pengendalian persediaan bahan baku pada suatu industri. Menurut Joko (2001) Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) atau metode dengan model pesanan ekonomis merupakan suatu metode pengendalian persediaan yang bertujuan untuk mengetahui jumlah pesanan optimal yang harus dilakukan oleh perusahaan sehingga biaya persediaan dapat diminimalkan. Mekanisme untuk mengantisipasi permasalahan bahan baku tersebut, dapat dilakukan dan diterapkan pengendalian bahan baku. Selain menentukan jumlah pesanan ekonomis yang harus dipesan perusahaan, metode ini juga membantu perusahaan untuk menentukan kapan perusahaan harus melakukan pemesanan kembali (*Reorder Point*), dan persediaan pengaman yang harus dimiliki perusahaan selama menunggu datangnya persediaan (*Safety Stock*).

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Berapa jumlah kebutuhan daging ayam yang optimal untuk produksi abon ayam pada UD abon melati tahun 2023 ?
2. Bagaimana pengendalian bahan baku daging ayam untuk produksi abon ayam pada UD abon melati ?

3. Bagaimana pengendalian bahan baku daging ayam menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada UD abon melati ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui jumlah kebutuhan daging ayam yang optimal untuk produksi abon ayam pada UD abon melati tahun 2023.
2. Untuk menganalisis pengendalian bahan baku daging ayam untuk produksi abon ayam pada UD abon melati.
3. Untuk mengetahui pengendalian bahan baku daging ayam menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada UD abon melati.

1.4 Manfaat

- 1 Bagi perguruan tinggi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi dan bantuan informasi bagi peneliti selanjutnya serta dapat digunakan sebagai proses pembelajaran.

- 2 Bagi perusahaan

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi masukan bagi perusahaan untuk dapat mengendalikan persediaan bahan baku yang cocok sehingga perusahaan dapat dengan mudah menentukan persediaan.

- 3 Bagi peneliti

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana dan bermanfaat untuk menambah wawasan terkait pengendalian bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).