

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedelai merupakan tanaman yang banyak diminati dan dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia untuk diolah kembali menjadi produk lain yang memiliki nilai harga jual. Kedelai mempunyai peluang besar untuk memenuhi suplai pangan serta berperan sebagai bahan baku pada berbagai industri pengolahan makanan dan minuman. Kebutuhan bahan baku sangat berperan penting bagi perusahaan untuk kelancaran pada proses produksi dan membantu dalam menciptakan sebuah produk baru. Salah satu pemanfaatan bahan baku pada tanaman kedelai yang dapat dijadikan produk lain yaitu untuk pembuatan tahu.

Beberapa faktor banyaknya kebutuhan bahan baku kedelai untuk produksi tahu dapat disebabkan karena tingginya tingkat pemesanan produk dan tingginya konsumsi produk tahu oleh masyarakat Indonesia pada setiap tahunnya. Hal ini dapat diketahui data selama lima tahun terakhir rata-rata konsumsi tahu per kapita seminggu di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya, yaitu pada tahun 2014 rata-rata konsumsi tahu per kapita seminggu sebesar 0,136 kg, pada tahun 2015 rata-rata konsumsi tahu per kapita seminggu sebesar 0,144 kg, pada tahun 2016 rata-rata konsumsi tahu per kapita seminggu mengalami peningkatan kembali yaitu sebesar 0,151 kg, pada tahun 2017 rata-rata konsumsi tahu per kapita seminggu sebesar 0,157 kg, dan untuk data terbaru pada tahun 2018 rata-rata konsumsi tahu per kapita seminggu sebesar 0,158 kg (Badan Pusat Statistik, 2019). Meningkatnya konsumsi tahu selama lima tahun terakhir, menandakan bahwa tahu merupakan makanan favorit yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia.

Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan tahu yaitu UD Jamhari yang berada di Jalan Kenanga VIII, Desa Gebang, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Pemilik usaha ini bernama bapak Jamhari yang mendirikan

tempat produksi tahu pada tanggal 8 Februari 2002. Karyawan di UD Jamhari sebanyak 28 orang yang terdiri dari 21 orang di bagian produksi, 1 orang di bagian penggorengan, 4 orang di bagian pengemasan produk, dan 2 orang di bagian pengiriman produk. Sistem penggajian yang dilakukan yaitu per hari. Dengan sistem kerja borongan yaitu setiap 2 hari sekali akan ganti pekerja dan di beri jatah libur selama 1 hari. Produksi dilakukan setiap hari mulai dari jam 6 pagi sampai sore. UD Jamhari merupakan tempat usaha yang menjual tahu mentah dan juga tahu yang sudah digoreng. Tahu goreng dijual dengan satuan kilogram menggunakan kemasan kantong plastik. Penjualan produk tahu mentah dan tahu goreng di jual di pasar Tanjung, tetapi juga banyak konsumen yang datang langsung ke lokasi untuk membeli tahu di UD Jamhari. Pemasaran yang dilakukan di pasarkan di seluruh pasar yang ada di kota wilayah Jember. Pendistribusian dilakukan dengan menggunakan kendaraan bermotor roda 3. Produk tahu mentah dan tahu goreng juga di salurkan pada pedagang – pedagang tahu yang datang langsung ke lokasi di UD Jamhari. Pemasaran tahu mentah dan tahu goreng UD Jamhari masih belum terlalu luas sampai keluar kota Kabupaten Jember.

Bahan baku untuk pembuatan tahu di UD Jamhari merupakan kedelai impor dan dibeli dari pemasok tetap yang berada di daerah Kabupaten Jember. Jumlah bahan baku yang dibeli atau dipesan oleh UD Jamhari yaitu sebesar 500-650 kg. Pembelian kedelai oleh UD Jamhari dilakukan setiap hari dan selalu mengalami kelebihan bahan baku setelah produksi selesai yaitu sebanyak 300-400 kg. Tahu yang dihasilkan UD Jamhari sebanyak 144 ember tahu mentah, dimana setiap satu ember tahu di jual dengan harga Rp 50.000. Satuan ember yang digunakan oleh UD Jamhari yaitu ember yang berukuran 25 kg atau seperti ember kaporit yang berukuran besar.

Kelebihan pada bahan baku yang tidak di produksi oleh UD Jamhari akan masuk kedalam penyimpanan bahan baku dan termasuk kedalam persediaan bahan baku yang dapat digunakan pada proses produksi selanjutnya. Kurang efisiennya pembelian bahan baku kedelai yang tidak dilakukan dengan perhitungan secara optimal atau hanya memperkirakan kebutuhan bahan baku yang dibeli, menyebabkan biaya pemesanan yang dikeluarkan akan lebih besar

setelah melakukan pembelian secara berulang-ulang dalam waktu singkat. UD Jamhari juga tidak bisa melakukan pembelian bahan baku yang terlalu besar, dimana hal ini akan mengakibatkan banyaknya persediaan bahan baku yang disimpan dan akan menambah biaya penyimpanan persediaan pada bahan baku.

EOQ (*Economic Order Quantity*) menurut Fahmi (2016:120) merupakan model matematik yang menentukan jumlah barang yang harus dipesan untuk memenuhi permintaan yang diproyeksikan, dengan biaya persediaan yang diminimalkan. Penelitian yang dilakukan pada UD Jamhari diharapkan mampu membantu perusahaan dalam mengendalikan persediaan bahan baku yang optimal dengan analisis menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) untuk menyelesaikan permasalahan yang terjadi sehingga pengendalian persediaan bahan baku dapat terkendali dengan baik.

1.2 Rumusan Masalah

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

- a. Bagaimana pengendalian bahan baku pada UD Jamhari?
- b. Bagaimana pengendalian bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada UD Jamhari?
- c. Bagaimana perbandingan metode pengendalian bahan baku pada UD Jamhari dan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, bahwa tujuan dari penelitian ini adalah :

- a. Mengetahui pengendalian bahan baku pada UD Jamhari.
- b. Menganalisis pengendalian bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada UD Jamhari.

- c. Mengetahui hasil perbandingan metode pengendalian bahan baku pada UD Jamhari dan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4 Manfaat

- a. Bagi Perguruan Tinggi

Diharapkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat digunakan sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya dan dapat berguna untuk proses pembelajaran.

- b. Bagi Perusahaan

Diharapkan dapat membantu perusahaan dalam mengendalikan dan melakukan perhitungan persediaan bahan baku secara optimal agar dapat meminimalisir pemborosan biaya dan dapat menggunakan persediaan bahan baku dengan baik.