

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri di kota Jember semakin meningkat sehingga banyak usaha industri yang bermunculan terutama pada industri makanan. Berdirinya usaha industri tentu memiliki tujuan salah satunya yaitu memperoleh keuntungan. Pangan dikategorikan ke dalam kebutuhan pokok yang menjadikannya industri makanan semakin diminati. Home industri merupakan usaha yang terus berkembang pada industri makanan. Home industri merupakan perusahaan dalam skala kecil yang tidak berbentuk badan hukum dan dikerjakan oleh seseorang yang mempunyai tenaga kerja kurang dari empat orang. Industri roti dan kue menjadi usaha yang terus berkembang dengan berbagai olahan yang bervariasi salah satunya yaitu bakpia.

Anam (2016) mengemukakan bahwa bakpia merupakan kue panggang yang merupakan gulungan tepung panggang dengan berbagai varian isi. Kulit bakpia terbuat dari campuran gula dan garam yang diaduk dengan air dalam suatu wadah hingga larut kemudian dibentuk menjadi adonan dengan tambahan bahan baku tepung terigu. Adonan kulit bakpia kemudian diberi isian dan dibentuk bulat pipih kemudian dipanggang kurang lebih 20 menit. Bahan baku menjadi faktor penting pada home industri dalam proses produksi. Persediaan bahan baku harus mencukupi untuk dapat menjamin kebutuhan produksi.

Persediaan bahan baku merupakan barang barang yang disimpan maupun dijual untuk masa mendatang. Kelancaran kegiatan produksi dipengaruhi oleh jumlah persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku harus mencukupi kebutuhan untuk menjamin kelancaran dalam proses produksi suatu produk. Persediaan bahan baku yang kurang menjadikan proses produksi terhambat, terhambatnya kegiatan produksi berpengaruh terhadap tingkat penjualan dan tidak bisa memenuhi target dalam memenuhi pesanan konsumen. Faktor kekurangan bahan baku juga mempengaruhi pendapatan pada perusahaan dan tidak

kepercayaan konsumen untuk melakukan pemesanan kembali. Bahan baku kelebihan juga akan menimbulkan resiko bagi perusahaan salah satunya besarnya biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku di dalam gudang. Kerugian kemungkinan juga terjadi karena rusak dan turunnya kualitas bahan baku tersebut.

Bakpia Putri Ayu merupakan produsen yang menyediakan cemilan rumahan yaitu bakpia. Usaha dirintis mulai tahun 2016 dan mengalami perkembangan pada tahun 2019. Bakpia Putri Ayu juga menerima pemesanan untuk berbagai acara. Bakpia Putri Ayu meningkatkan penjualannya secara online untuk menjangkau konsumen lebih luas. Bakpia Putri Ayu bertempat di Dusun Tambakrejo, Desa Sumberagung, Kecamatan Sumberbaru, Kabupaten Jember. Proses produksi Bakpia Putri Ayu dilakukan setiap hari dengan paling sedikit membutuhkan bahan baku sebesar 30 kg tepung terigu untuk memproduksi bakpia dan akan bertambah jika terdapat orderan tambahan. Pembelian bahan baku dilakukan setiap hari berdasarkan jumlah pesanan konsumen rata-rata. Permintaan konsumen mempengaruhi penggunaan bahan baku tepung terigu yang berbeda setiap bulannya. Pada tahun 2017 Bakpia Putri Ayu menghabiskan 3.650 kg tepung terigu, pada tahun 2018 sebanyak 5.005 kg tepung terigu, tahun 2019 kebutuhan bahan baku mengalami kenaikan sebesar 9.245 kg, kemudian pada tahun 2020 bahan baku yang digunakan sebesar 11.115 kg, bahan baku yang digunakan pada tahun 2021 sebesar 11.327 kg.

Biaya pengadaan bahan baku pada Bakpia Putri Ayu tergolong tinggi dikarenakan pembelian dilakukan setiap hari dengan pengeluaran yaitu Rp. 10.000 setiap kali melakukan pembelian bahan baku tepung terigu. Pembelian bahan baku tepung terigu biasanya sebanyak 1 karung dengan harga Rp. 185.000. Persentase pengeluaran Bakpia Putri Ayu apabila dikonversikan ke dalam bentuk persen yaitu sebesar 5% yang didapat dari hasil pembagian antara pengeluaran dengan harga beli. Bakpia Putri Ayu belum menerapkan sistem pengendalian persediaan bahan baku yang dihitung secara maksimal. Pengalaman penjualan produk sebelumnya menjadi acuan dalam tahap pembelian bahan baku. Bakpia Putri Ayu sering melakukan pembelian bahan baku tambahan di karenakan frekuensi penjualan yang tidak menentu. Pembelian tambahan bahan baku tepung terigu

Bakpia Putri Ayu sebanyak 25 kg. Pembelian tambahan bahan baku yang terlalu sering dapat menimbulkan kurang efisien terhadap tambahan biaya persediaan, tenaga, dan biaya transportasi. Pembelian bahan baku tambahan menyebabkan kurang efisien dalam proses pengelolaan pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan karena memperhatikan biaya yang harus dikeluarkan akibat aktivitas pengadaan bahan baku.

Permasalahan pada Bakpia Bakpia Putri Ayu dapat di analisis menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), analisis EOQ digunakan untuk mengetahui apakah metode tersebut mampu menjadi solusi dari permasalahan pada Bakpia Putri Ayu. Analisis digunakan upaya meminimumkan biaya persediaan dengan cara mencari jumlah pembelian bahan baku yang ekonomis. *Economic Order Quantity* merupakan sistem matematik yang menentukan jumlah barang yang akan dipesan untuk memenuhi permintaan yang diestimasi, dengan biaya persediaan yang meminimalkan, Fahmi (2016:120). Perencanaan penggunaan metode EOQ pada suatu usaha dapat meminimalisasi terjadinya kehabisan persediaan bahan baku sehingga tidak mengganggu proses dalam produksi. Berdasarkan masalah yang dialami oleh Bakpia Putri Ayu dapat dilakukan dan diterapkannya pengendalian bahan baku. Metode EOQ juga membantu perusahaan dalam menentukan kapan perlu dilakukannya pemesanan kembali (*Reorder Point*) dan persediaan pengaman yang harus dimiliki (*Safety Stock*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, sehingga rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Berapa jumlah persediaan bahan baku yang optimal pada Bakpia Putri Ayu jika menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
2. Kapan harus melakukan pemesanan kembali/*Reorder Point* (ROP) bahan baku tepung terigu oleh Bakpia Putri Ayu?
3. Berapa total biaya persediaan bahan baku tepung terigu yang harus dikeluarkan oleh Bakpia Putri Ayu?

1.3 Tujuan Penelitian

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

1. Menganalisa jumlah persediaan bahan baku tepung terigu yang optimal pada Bakpia Putri Ayu.
2. Menganalisa kapan harus melakukan pemesanan kembali/*Reorder Point* (ROP) bahan baku tepung terigu oleh Bakpia Putri Ayu.
3. Menganalisa dan menginterpretasikan jumlah total persediaan bahan baku tepung terigu yang harus dikeluarkan oleh Bakpia Putri Ayu

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti

Penelitian ini dapat berguna untuk mengembangkan pengetahuan seputar yang diteliti dan mengaplikasikan pengetahuan yang didapatkan selama proses perkuliahan.

2. Bagi akademisi

Penelitian ini dapat memberikan manfaat berupa tambahan wawasan terkait pengendalian persediaan bahan baku yang menggunakan metode *Economic Order Quantity*.

3. Bagi perusahaan

Hasil dari penelitian ini diharapkan memberikan informasi pada perusahaan mengenai pengendalian bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk mengganti strategi pengendalian bahan baku di masa mendatang.