

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan dunia bisnis saat ini semakin pesat seiring dengan bertumbuhnya teknologi yang semakin canggih membuat bermunculan usaha bisnis baru khususnya pada bisnis kuliner, sehingga persaingan antar pelaku bisnis semakin ketat. Pelaku bisnis diharapkan mampu memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen. Beragam jenis makanan di Jawa Timur memiliki nilai sangat baik yang dapat memikat hati para penikmat kuliner. Wilayah Jawa Timur memiliki 29 Kabupaten dan 9 Kota. Setiap Kabupaten memiliki makanan khas yang menjadi daya tarik wisata kuliner. Kabupaten Bondowoso memiliki makanan khas tape. Kabupaten Jember memiliki makanan khas suwar-suwir, sedangkan Kabupaten Situbondo memiliki makanan khas rengginang.

Keberagaman jenis makanan di Jawa Timur dapat menciptakan peluang besar bagi para wirausahawan dalam industri UMKM. Wirausahawan saat ini cukup banyak membuka usaha UMKM khususnya di bidang kuliner. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang saat ini berkembang pesat di Kabupaten Situbondo yaitu usaha yang memproduksi kudapan salah satunya produk rengginang. Rengginang merupakan kudapan yang terbuat dari beras ketan dengan banyak varian rasa antara lain rasa terasi, rasa udang, rasa ikan, dan lainnya. Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan rengginang yaitu bawang putih, garam dan penyedap rasa. Makanan berbahan baku beras ketan ini pada umumnya berbentuk lingkaran pipih dengan ukuran tertentu, memiliki cita rasa gurih dan asin.

Keberadaan industri UMKM Rengginang terkuat, terletak di Desa Gumuk, Kelurahan Gelung, Kecamatan Panarukan. Desa ini merupakan sentra penghasil produk rengginang, yang dimana rata-rata tiap rumah memproduksi rengginang. Jumlah UMKM yang bergerak dalam produksi rengginang di Desa Gumuk berjumlah 200 UMKM. Produsen rengginang dengan kapasitas produksi tertinggi yaitu UD Ibu Sinta, UD SinarWati, UD Gelung Indah, UD Windah dan UD Tiga

Bintang. Produsen produk rengginang yang cukup lama berdiri dengan kapasitas produksi tertinggi yaitu UD Tiga Bintang. UD Tiga Bintang berlokasi di Kampung Gumuk Tengah, Kelurahan Gelung, Kecamatan Panarukan. UD Tiga Bintang telah berdiri sejak tahun 2000-an dengan kepemilikan Ibu Tatik. Produk rengginang yang dihasilkan di UD Tiga Bintang yaitu berbentuk lingkaran pipih dengan beberapa varian rasa antara lain rasa ikan, rasa terasi, rasa bawang dan rasa udang. Varian rasa yang paling diminati yaitu varian terasi, dimana merupakan permintaan tertinggi di antara varian rasa lainnya.

UD Tiga Bintang pada saat menjelang hari raya lebaran Idul Fitri dan liburan akhir tahun, mampu memproduksi rengginang dengan rata-rata penggunaan bahan baku beras ketan sebanyak 200 Kg per hari. Produksi tersebut mampu menghasilkan 400 bungkus. Harga satu bungkus produk rengginang yaitu Rp 16.000. Diagram batang total penggunaan bahan baku beras ketan pada Tahun 2022 dan Tahun 2023 dapat dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Penggunaan Bahan Baku Beras Ketan UD. Tiga Bintang Tahun 2022 dan 2023  
Sumber: Data Primer UD. Tiga Bintang

Total penggunaan bahan baku beras ketan pada Tahun 2022 sebanyak 19.700 Kg dan Tahun 2023 sebanyak 29.200 Kg. Data penggunaan bahan baku beras ketan pada Tahun 2022 sebagai perbandingan di Tahun 2023. Penggunaan bahan baku beras ketan mengalami peningkatan di Tahun 2023 dikarenakan meningkatnya

permintaan konsumen, terutama saat menjelang lebaran. Produksi rengginang setelah lebaran berkurang, dikarenakan permintaan konsumen terhadap pemesanan atau pembelian rengginang semakin menurun. Keberlangsungan proses produksi membutuhkan karyawan untuk cetak 6 orang, jemur 2 orang dan pengemasan 2 orang. Pemasaran yang dilakukan UD Tiga Bintang saat ini yaitu secara online melalui Website dan dipasarkan di pusat oleh-oleh dan toko-toko peracangan yang terdapat di Kabupaten Situbondo. Pemasaran melalui *market place* seperti *shopee* dan *lazada* masih dalam proses.

Penjabaran penggunaan bahan baku beras ketan tersebut dapat diasumsikan bawah UD Tiga Bintang belum menerapkan sitem pengendalian persediaan bahan baku yang optimal. Pembelian bahan baku beras ketan dilakukan apabila bahan baku hampir habis atau persediaan menipis. Pengendalian bahan baku yang kurang maksimal dan pembelian yang terlalu sering dapat berdampak pada biaya persediaan, tenaga dan biaya transportasi. Pembelian bahan baku berkali-kali dapat menghambat proses produksi. Pengendalian persediaan bahan baku sangat perlu dilakukan untuk mengoptimalkan biaya pemesanan.

Permasalahan persediaan bahan baku yang belum optimal pada UD Tiga Bintang perlu dilakukan pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Model EOQ pada dasarnya adalah sebuah formulasi untuk menentukan pesanan yang optimal. Tujuan penggunaan model EOQ adalah untuk mengetahui jumlah pesanan yang optimal yang harus dilakukan sehingga biaya persediaan dapat diminimalkan (Joko, 2001). Metode ini juga membantu perusahaan 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 dapat di rumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Berapa jumlah persediaan bahan baku yang optimal pada UD Tiga Bintang dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

2. Kapan waktu pemesanan kembali/*Reorder Point* bahan baku beras ketan yang optimal pada UD Tiga Bintang?
3. Berapa total biaya/*Total Inventory Cost* persediaan bahan baku beras ketan yang harus dikeluarkan pada UD Tiga Bintang?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis jumlah persediaan bahan baku yang optimal pada UD Tiga Bintang dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*.
2. Menganalisis waktu pemesanan kembali/*Reorder Point* bahan baku beras ketan yang optimal pada UD Tiga Bintang.
3. Menganalisis total biaya persediaan/*Total Inventory Cost* bahan baku beras ketan yang harus dikeluarkan pada UD Tiga Bintang.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang ada, maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan melaksanakan pengendalian persediaan dan melakukan pemesanan persediaan bahan baku beras ketan secara optimal, efisien dan efektif.

#### 2. Bagi Akademis

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian terkait pengendalian persediaan bahan baku

#### 3. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan serta pengalaman untuk peneliti terkait dengan pengendalian persediaan bahan baku dengan metode EOQ.