

BAB 1.PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Persentase pengeluaran per kapita di Jawa Timur untuk konsumsi makanan dari tahun 2020 ke tahun 2021 berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS) mengalami peningkatan dari 45.69% menjadi 46,68% (BPS, 2021) hal ini menyebabkan perusahaan makanan di Jawa Timur semakin banyak dan beragam serta persaingan bisnis menjadi semakin ketat. Perusahaan memiliki tujuan utama untuk memperoleh keuntungan, dalam mencapai tujuan tersebut dipengaruhi oleh banyak faktor, salah satunya adalah faktor kelancaran produksi. Kegiatan produksi dapat berjalan lancar apabila persediaan bahan baku terpenuhi.

Persediaan bahan baku menjadi faktor penting dalam menunjang kelancaran produksi. Kekurangan bahan baku karena ketidakmampuan perusahaan dalam memenuhi persediaan bahan baku menyebabkan terhambatnya proses produksi dan tidak terpenuhinya kebutuhan konsumen, sedangkan kelebihan bahan baku pada perusahaan akan menyebabkan beban biaya penyimpanan meningkat serta risiko penurunan kualitas barang yang akan merugikan perusahaan sehingga pengendalian persediaan bahan baku perlu dilakukan setiap perusahaan untuk mencegah kelebihan atau kekurangan bahan baku yang dapat merugikan perusahaan dan menentukan batas maksimum persediaan bahan baku serta menentukan waktu optimal untuk memesan kembali bahan baku. Terdapat banyak metode yang dapat digunakan dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku. Salah satunya adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yaitu teknik pengendalian persediaan yang meminimalkan total biaya pemesanan dan penyimpanan (Heizer & Render, 2015). Pengendalian persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) mampu meminimalkan terjadinya *out of stock* sehingga tidak mengganggu proses produksi dalam perusahaan dan menghemat biaya persediaan bahan baku (Andira

2016:202). Metode ini juga dapat membantu perusahaan untuk menentukan kapan harus melakukan pemesanan kembali (*reorder point*), dan menentukan persediaan pengaman (*safety stock*) yang harus dimiliki perusahaan selama menunggu datangnya persediaan.

Home industry merupakan rumah usaha produk atau perusahaan kecil, dikatikan sebagai perusahaan kecil karena jenis kegiatan ekonomi dipusatkan di rumah. *Home industry* dapat berarti industri rumah tangga karena termasuk usaha kecil yang dikelola keluarga. Menurut UU No.9 Tahun 1995 *home industry* atau usaha kecil adalah usaha dengan kekayaan bersih maksimal Rp.200 juta tidak termasuk tanah dan bangunan dengan penjualan tahunan maksimal 1 Milyar. Arini Bakery merupakan usaha rumahan (*Home Industry*) yang bergerak dibidang industri makanan. Usaha yang dilakukan dikelola oleh anggota rumah tangga yaitu bapak Khairul Anam dan Ibu Arini Rohma dengan pusat produksi yang dilakukan di satu rumah produksi. Produk makanan yang dihasilkan oleh Arini Bakery yaitu roti siap saji yang terdiri dari berbagai macam varian seperti roti abon, roti sobek bulat, roti sisir, roti isi coklat, keju, roti *mexican choconutt*, *bridge bread*, *cinnamon cheese*, roti *boy* dan varian roti lainnya. Harga yang ditawarkan beragam tergantung pada ukuran dan jenis roti kisaran harga roti yang dijual dimulai dari harga 3.500 hingga 15.000 rupiah. Usaha ini sudah berdiri kurang lebih selama sepuluh tahun dan telah mendirikan *outlet* pada tahun 2018 yang terletak di Jl.Urip Sumoharjo Tanggul Wetan Kecamatan Tanggul Kabupaten Jember. Pemasaran roti ini dilakukan di sekitar wilayah jember dan dapat dipesan melalui *whatsapp* dan sosial media Arini Bakery dan dibeli melalui kunjungan langsung pada *outlet* Arini Bakery.

Proses penyimpanan persediaan bahan baku tepung terigu dilakukan dengan penyimpanan bahan baku pada gudang penyimpanan. Gudang penyimpanan dapat menyimpan bahan baku dengan aman karena gudang penyimpanan tidak secara langsung terpapar oleh sinar matahari, penyimpanan tepung juga dilakukan dalam keadaan kedap udara serta terpisah dari bahan – bahan lain yang memiliki bau menyengat sehingga kualitas bahan baku tepung terigu tetap dapat terjaga. Proses Produksi roti yang dilakukan Arini Bakery

menggunakan bahan baku tepung terigu kurang lebih sebanyak 2 sak perhari atau sama dengan 50 kg. Penggunaan bahan baku tepung terigu dapat bertambah apabila ada pesanan khusus dari konsumen. Pada saat musim hajatan atau perayaan hari lebaran pemesanan roti meningkat dan menyebabkan peningkatan kebutuhan tepung terigu namun persediaan bahan baku pada perusahaan sering kali tidak mencukupi. Selama ini perusahaan masih menggunakan metode perkiraan dimana perusahaan melakukan pembelian bahan baku hanya ketika bahan baku pada gudang habis atau menipis. Metode ini mengakibatkan perusahaan melakukan pembelian berulang kali yang dapat menimbulkan biaya pemesanan yang kurang optimal dan membuat jadwal pemesanan menjadi tidak pasti sehingga perusahaan harus memiliki metode yang optimal untuk menghitung persediaan pengaman (*safety stock*) dan waktu pembelian kembali (*reorder point*) untuk meminimalkan biaya produksi serta biaya pengadaan bahan baku yang berulang.

Menurut Andira (2016) dalam penelitiannya yang berjudul “Analisis Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Menggunakan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) Pasa Roti Puncak Makasar” dengan menggunakan variabel penelitian pemakaian bahan baku, pembelian bahan baku, biaya penyimpanan, biaya pemesanan, *reorder point* (ROP), persediaan pengaman dan biaya total. Didapatkan hasil bahwa pengendalian bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) lebih optimal dan lebih efisien dibandingkan dengan metode perkiraan yang digunakan oleh perusahaan. Berdasarkan hasil dari penelitian tersebut dan permasalahan diatas maka dilakukan penelitian mengenai Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) menggunakan variabel pembelian bahan baku, penggunaan bahan baku, biaya penyimpanan bahan baku, persediaan pengaman, titik pemesanan kembali, dan total biaya persediaan pada *Home Industry Arini Bakery*.

1.2. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha roti *home industry* Arini Bakery ?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada usaha roti *home industry* Arini Bakery ?
3. Bagaimana hasil analisis perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha roti *home industry* Arini Bakery dengan sistem persediaan menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ) ?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan diatas, tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha roti *home industry* Arini Bakery.
2. Untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada usaha roti *home industry* Arini Bakery.
3. Untuk menganalisis hasil perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha roti *home industry* Arini Bakery dengan sistem persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) .

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu menambah pengetahuan, wawasan dan pengalaman dalam menerapkan ilmu terapan manajemen persediaan yang diperoleh selama perkuliahan.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini dapat menjadi informasi bagi perusahaan dalam pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan sebagai bahan pertimbangan untuk pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu di masa mendatang sehingga persediaan bahan baku tepung terigu lebih optimal, efisien dan efektif.

3. Bagi Akademisi

Penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dalam penelitian berikutnya dalam bidang pengendalian bahan baku tepung terigu menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).