

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan pokok yang digemari dan dijadikan sebagai makanan sehari-hari masyarakat Indonesia adalah makanan yang mengandung karbohidrat. Bahan makanan yang mengandung karbohidrat seperti beras, gandum, umbi-umbian, sayur-sayuran dan buah-buahan. Nasi merupakan hasil olahan beras yang dijadikan asupan makanan paling penting bagi masyarakat Indonesia. Selain nasi yang dijadikan asupan makanan untuk memenuhi kandungan gizi karbohidrat dalam tubuh manusia, terdapat pengganti nasi yang digemari oleh masyarakat Indonesia yaitu olahan makanan yang terbuat dari Gandum. Ditandai dengan meningkatnya impor gandum dari tahun ke tahun di Indonesia dengan satuan (ribuan ton) , pada tahun 2015 sebesar 7.418, tahun 2016 sebesar 10.544 dan pada tahun 2017 sebesar 11.442 (Kementerian Pertanian, 2018:07).

Salah satu olahan gandum yang paling utama adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan komoditas pangan yang bersifat mudah diolah, memiliki harga yang terjangkau dan stabil. Menurut Kementerian Pertanian (2018:07), terdapat peningkatan konsumsi tepung dalam setahun pada tahun 2016-2018 yaitu pada tahun 2016 sebesar 2.346, pada tahun 2017 sebesar 2.586 dan pada tahun 2018 yaitu sebesar 2638 dalam satuan perkapita/tahun. Peningkatan konsumsi tepung terigu sejalan dengan konsumsi olahan makanan mie, pasta dan biskuit. Berdasarkan fenomena sekarang ini, salah satu makanan yang digemari dan mudah diolah adalah mie yang dijadikan pengganti nasi. Dikarenakan perubahan pola konsumsi masyarakat setiap periode dan kebutuhan masyarakat yang menginginkan makanan yang siap saji dan praktis. Meningkatnya kebutuhan masyarakat akan produk olahan makanan dapat menciptakan peluang bagi pelaku usaha pengolahan makanan, khususnya dalam pengolahan mie. Usaha mie mentah merupakan usaha strategis yang memiliki prospek perkembangan usaha yang positif karena menjadi mitra pemasok bahan baku utama dari usaha-usaha olahan

mie. Dengan fenomena tersebut menimbulkan banyak berdirinya usaha usaha produksi mie mentah untuk dapat memenuhi kebutuhan masyarakat.

Mie Ujang merupakan usaha agroindustri yang terletak di Jalan Kaca Piring 3 No 110, Gebang Tunggul, Kecamatan Patrang, Kabupaten Jember. Usaha tersebut berdiri sejak 2007 dengan kapasitas produksi mie mentah yang cukup besar. Usaha Mie Ujang memiliki 9 pegawai orang. Kapasitas produksi mie mentah yaitu sebesar 750 kilogram setiap harinya, dengan kapasitas bahan baku 30 sak tepung terigu dengan berat 1 sak 25 kilogram. Perusahaan tersebut melakukan proses produksi setiap hari, sehingga perusahaan tersebut mempunyai persediaan bahan baku.

Persediaan bahan baku adalah komponen yang paling penting dalam proses produksi di suatu perusahaan dan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kelancaran proses produksi. Dengan demikian, jika persediaan bahan baku dilakukan dengan tepat dan optimal sehingga dapat menekan biaya secara efektif dan efisien. Proses persediaan bahan baik benar dan optimal mampu mengatur masalah pembelian bahan baku, penyimpanan bahan baku dan pemeliharaan bahan baku dengan tepat. Sehingga diperlukan kebijakan manajemen perusahaan untuk kelancaran proses persediaan bahan baku. Maka dari itu perusahaan harus melaksanakan pengadaan bahan baku yang dibutuhkan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan dengan biaya yang dikeluarkan sedikit.

Masalah pengelolaan persediaan bahan baku pada Usaha Mie Ujang belum dilakukan dengan tepat dan optimal. Dengan banyaknya permintaan produk mie mentah perhari perusahaan melakukan pemesanan bahan baku melebihi dari kebutuhan (*over stock*) sehingga perusahaan perlu melakukan pengendalian persediaan bahan baku agar meminimalkan resiko kerugian. Kerugian yang akan dirasakan biaya penyimpanan yang ditanggung perusahaan semakin besar, perusahaan harus menanggung resiko kerusakan bahan baku tepung pada proses penyimpanan. Kemudian perusahaan mempersiapkan dana untuk melakukan pembelian bahan baku. Jumlah persediaan yang terlalu besar akan menghambat aspek-aspek lain yang terdapat dalam perusahaan tersebut.

Masalah yang dihadapi usaha Mie Ujang dapat dikendalikan dengan menerapkan metode EOQ. Metode EOQ akan mampu meminimalisasi terjadinya kelebihan stok sehingga tidak menghambat proses produksi dan perusahaan akan mampu mengurangi biaya penyimpanan, biaya gedung dan masalah lain persediaan bahan baku yang menumpuk sehingga mengurangi resiko dalam perusahaan. Berdasarkan fenomena yang terjadi pada usaha Mie Ujang maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai peramalan dan pengendalian persediaan bahan baku mendatang. Khususnya produk mie mentah dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut

- a. Bagaimana menentukan pengendalian persediaan bahan baku tepung yang optimal dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada usaha Mie Ujang Kabupaten Jember ?
- b. Kapan waktu yang tepat untuk pemesanan bahan baku tepung pada usaha Mie Ujang Kabupaten Jember ?
- c. Berapa total biaya yang harus dikeluarkan untuk persediaan bahan baku tepung pada usaha Mie Ujang Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah, maka dapat dirumuskan tujuan penelitian sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui bagaimana cara menentukan perencanaan pengendalian persediaan bahan baku tepung yang optimal dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada usaha Mie Ujang Kabupaten Jember.
- b. Untuk mengetahui kapan waktu yang tepat untuk pemesanan bahan baku tepung pada Mie Ujang Kabupaten Jember.
- c. Untuk mengetahui berapa total biaya yang harus harus dikeluarkan untuk persediaan bahan baku tepung pada Mie Ujang Kabupaten Jember

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai pengendalian persediaan bahan baku pada Mie Ujang Kabupaten Jember.

- a. Bagi peneliti, untuk meningkatkan dan menerapkan ilmu terapan yang diperoleh selama proses pembelajaran terutama masalah pengendalian bahan baku dan sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan di perguruan tinggi.
- b. Bagi perusahaan, sebagai masukan dalam perusahaan terkait dengan manajemen produksi dan dapat dijadikan sebagai alat pendukung pengambilan keputusan yang berhubungan dengan pengendalian persediaan bahan baku.
- c. Bagi masyarakat akademik, sebagai referensi dalam penyusunan penelitian selanjutnya pada waktu yang akan datang, terutama penelitian pengendalian ersediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ