

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri dan kebutuhan pangan di daerah Jawa Timur sangat berkembang 45,69% tahun 2020 sedangkan 46,68% tahun 2023 (Badan Pusat Statistik, 2021). Hal tersebut menjadi salah satu penyebab terjadinya persaingan yang sangat ketat sehingga pelaku usaha dapat melakukan sebuah strategi dengan efisien, efektif, dan inovatif dalam pengelolaan sumber daya yang sudah ada pada industri tersebut. Para pelaku usaha dalam melakukan strategi harus meminimalisir dan menekan sebuah pengeluaran guna memperoleh keuntungan yang besar.

Pendirian sebuah industri memiliki tujuan yang beragam salah satunya dengan mencari keuntungan, agar memperoleh keuntungan, pelaku usaha harus memperhatikan seluruh aktifitas terutama proses produksi. Pada proses produksi harus bisa menekan biaya untuk memperoleh harga yang kompetitif, dalam menentukan biaya produksi yang harus ditekan khususnya biaya pembelian bahan baku, pengiriman bahan baku, dan penyimpanan bahan. Pembelian bahan baku yang dilakukan tidak boleh kurang atau bahkan lebih dikarenakan hal tersebut dapat menghambat proses produksi dan menghambat usaha yang dijalankan selain itu juga dapat merugikan perusahaan dan membuat kecewa konsumen. Proses produksi pada sebuah industri harus menghentikan apabila di tengah produksi bahan baku yang digunakan kurang atau habis, apabila terjadi hal tersebut maka harus dilakukan pembelian terlebih dahulu dan berakibat pada proses produksi tidak berjalan lancar serta cukup mengganggu. Kondisi ini mengakibatkan terjadinya kelangkaan atau kelebihan sumber daya mentah sehingga memerlukan pengelolaan terhadap persediaan bahan baku.

Persediaan adalah sumber daya ekonomi berwujud yang harus digunakan dan dilaksanakan selama proses manufaktur, seperti komponen, produk jadi, bahan mentah, dan barang dalam proses serta bahan pembantu. (Haming dan

Nurnajamudin, 2012:4). Persediaan sangat penting untuk menghambat permasalahan kekurangan dan kelebihan bahan baku harus dikontrol untuk memastikan proses pembuatannya berjalan lancar. Pengendalian sumber daya mentah melibatkan perencanaan dan perhitungan yang cermat untuk menghindari kerugian. Pengendalian bahan baku dapat diperkirakan dengan pendekatan Economic Order Quantity (EOQ).

Economic Order Quantity (EOQ) adalah strategi untuk mengendalikan persediaan bahan baku yang menggunakan model matematika untuk memprediksi jumlah barang yang dibutuhkan untuk memenuhi permintaan yang diharapkan sekaligus menimbulkan biaya persediaan terendah. merupakan sebuah metode yang digunakan untuk mengendalikan persediaan bahan baku menggunakan model matematik dalam menentukan jumlah barang yang harus dipesan untuk memenuhi permintaan yang diperkirakan, dengan biaya persediaan yang minimum (Fahmi, 2017:120). Menurut Herjanto (2020:249) *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan banyaknya pemesanan yang memberikan total biaya persediaan terendah. Menurut Dewi dan Kristanto (2013:23) *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan jumlah persediaan pemesanan pada suatu saat yang memiliki tujuan untuk meminimalkan biaya persediaan tahunan.

Arie Cake Tart Decoration and Cookies merupakan salah satu usaha *bakery* di Kabupaten Probolinggo yang memproduksi berbagai jenis kue dan *cookies*. *Arie Cake Tart Decoration and Cookies* berdiri sejak tahun 2017. Usaha ini sudah memiliki izin usaha berupa NIB dan terletak di Desa Sumberanyar, Kecamatan Paiton. Produk yang dihasilkan yaitu kue *tart*, *brownies*, donat, bomboli, chifon pandan keju dan *soes* buah. Peminat tertinggi diantara produk yang diproduksi *Arie Cake Tart Decoration and Cookies* yaitu *brownies*.

Produksi *brownies* dilakukan setiap hari menggunakan bahan baku tepung terigu dengan kebutuhan bahan baku pada saat produksi yaitu 2 - 4 kg. Hasil produksi mencapai 3 – 8 pcs dalam sekali produksi. Produk *brownies* ini memiliki berbagai ukuran dan bentuk mulai dari *brownies* bulat berdiameter 10 cm ukuran S harga senilai Rp. 25.000/pcs, *brownies* bulat ukuran M berdiameter 15 cm harga Rp. 40.000/pcs, dan juga *brownies* batang panjang 15 cm dan lebar 5 cm

harga Rp. 30.000/pcs. Produk yang banyak diminati tentu memerlukan persediaan bahan baku dalam jumlah banyak pada proses produksi.

Permintaan konsumen mempengaruhi penggunaan bahan baku yang berbeda setiap bulannya. Pada bulan Januari 2022 Arie *Cake Tart Decoration and Cookies* menghabiskan 60 kg tepung terigu, Februari 2022 tepung terigu yang digunakan sebanyak 56 kg, Maret 2022 tepung terigu yang digunakan sebanyak 60 kg, sedangkan bulan berikutnya kebutuhan tepung terigu meningkat sebanyak 87 kg. Mei 2022 penggunaan bahan baku meningkat sebanyak 116 kg, Juni 2022 mengalami penurunan menjadi 60 kg, Juli 2022 mengalami peningkatan penggunaan menjadi 90 kg, Agustus 2022 menurun menjadi 56 kg, September 2022 terjadi peningkatan penggunaan bahan baku menjadi 60 kg, Oktober 2022 sebanyak 62 kg, November 2022 tepung terigu yang digunakan sebanyak 60 kg, Desember 2022 sebanyak 58 kg. Fenomena tersebut yang menyebabkan Arie *Cake Tart Decoration and Cookies* seringkali kekurangan bahan baku tepung terigu dalam proses produksi *brownies*. Permasalahan tersebut disebabkan oleh permintaan konsumen yang cenderung fluktuatif, stok tepung terigu dengan merk khusus tersebut tidak ada dan belum ada metode persediaan bahan baku yang baik di perusahaan tersebut, maka terdapat beberapa pesanan yang tidak terpenuhi dan juga dibatalkan.

Arie *Cake Tart Decoration and Cookies* menentukan volume pembelian bahan baku selama ini menggunakan metode asumsi. Metode asumsi adalah metode perhitungan berdasarkan rata – rata kebutuhan bahan baku. Arie *Cake Tart Decoration and Cookies* dipilih sebagai tempat penelitian dikarenakan Arie *Cake Tart Decoration and Cookies* merupakan sebuah industri kue di daerah Sumberanyar yang sudah berdiri lama dan juga terdaftar di Google Map sehingga mudah dalam mencarinya. Penelitian ini membantu dalam mengembangkan metode yang tepat untuk menentukan jumlah bahan baku yang harus dibeli. *Brownies* dipilih sebagai objek penelitian karena mempunyai volume penjualan yang tinggi.

Berdasarkan permasalahan pada Arie *Cake Tart Decoration and Cookies* yang telah dipaparkan dirumuskan judul “Analisis Pengendalian Persediaan

Bahan Baku Tepung Terigu Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Produk *Brownies* di *Arie Cake Tart Decoration and Cookies*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan pada latar belakang, maka penelitian ini menetapkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Berapa jumlah pemesanan bahan baku tepung terigu yang optimal dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Arie Cake Tart Decoration and Cookies* ?
2. Berapa stok pengaman (*safety stok*) bahan baku tepung terigu dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Arie Cake Tart Decoration and Cookies* ?
3. Kapan harus melakukan pemesanan kembali (*reorder point*) bahan baku tepung terigu dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Arie Cake Tart Decoration and Cookies* ?
4. Berapa total biaya persediaan bahan baku tepung terigu dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Arie Cake Tart Decoration and Cookies* ?
5. Bagaimana perbandingan total biaya persediaan bahan baku sebelum dan sesudah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis jumlah pemesanan bahan baku tepung terigu yang optimal dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Arie Cake Tart Decoration and Cookies*
2. Untuk menganalisis jumlah stok pengaman (*safety stok*) bahan baku tepung terigu dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Arie Cake Tart Decoration and Cookies*

3. Untuk menganalisis waktu yang tepat dilakukannya pemesanan kembali (*reorder point*) bahan baku tepung terigu dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Arie Cake Tart Decoration and Cookies*
4. Untuk menganalisis jumlah total biaya persediaan bahan baku tepung terigu, dengan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Arie Cake Tart Decoration and Cookies*
5. Untuk menganalisis perbandingan total biaya persediaan bahan baku sebelum dan sesudah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4 Manfaat Penelitian

a. Bagi Perusahaan

Hasil dari penelitian ini bisa memberikan informasi kepada pelaku usaha mengenai pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ dan diharapkan bisa membantu pelaku usaha dalam memertimbangkan pengendalian persediaan bahan baku.

b. Bagi Akademik

Bagi akademik, penelitian ini dapat memberikan manfaat seperti peningkatan pengetahuan dan kemampuan dalam menerapkan ilmu yang telah dipelajari tentang pengendalian persediaan bahan baku semasa kuliah

c. Bagi Pihak selanjutnya

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi peneliti yang akan melakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis pengendalian bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)