

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pengendalian persediaan merupakan upaya yang dilakukan oleh suatu perusahaan dalam menyediakan sumber daya yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi secara optimal serta mengurangi apabila ada resiko yang akan terjadi jika perusahaan kekurangan persediaan sumber daya. Oleh sebab itu dilakukan proses pengendalian pada penyimpanan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan metode untuk menentukan berapa jumlah pesanan yang ekonomis dalam satu kali pemesanan. Dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) akan memudahkan perusahaan dalam melakukan proses produksi, sebab menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di perusahaan bisa menentukan jumlah pembelian bahan baku yang optimal serta dapat menentukan jumlah persediaan yang aman untuk (*Safety Stock*) dan kapan perusahaan harus melakukan pemesanan kembali (*Reorder Point*) untuk menjaga keberlangsungan proses produksi.

Tahu merupakan salah satu makanan yang populer dan serbaguna dalam masakan Asia, terutama di Indonesia, Tiongkok, dan beberapa negara lain di kawasan tersebut. Tahu dibuat dari kedelai yang direndam, digiling, direbus, dan kemudian dicetak menjadi blok-blok padat. Proses pembuatan tahu melibatkan pembekuan susu kedelai yang diolah, yang kemudian diolah lebih lanjut dengan menggumpalkan protein kedelai yang ada. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dunia. Kedelai adalah bahan baku utama dalam pembuatan tahu karena kandungan protein dan teksturnya yang ideal. Proses pembuatan tahu melibatkan beberapa tahapan, mulai dari perendaman dan penggilingan kedelai, pemasakan dan penyaringan sari kedelai, hingga koagulasi

dan pencetakan dadih kedelai menjadi tahu. Hasil akhirnya adalah tahu yang kaya nutrisi, terutama protein, dan dapat diolah menjadi berbagai hidangan lezat

Ketersediaan bahan baku kedelai lokal berdasarkan data produksi rata-rata lima tahun terakhir pada periode 2017 – 2021, produksi kedelai Indonesia mengalami penurunan. Produksi kedelai Indonesia tahun 2021 diprediksi hanya sebesar 212,86 ribu ton biji kering, menurun sebanyak 77,92 ribu ton atau turun 26,80% dibandingkan tahun sebelumnya. Sehingga para produsen pembuatan produk dari bahan baku kedelai lokal harus melakukan persediaan bahan baku dengan optimal, agar para produsen tersebut tidak mengalami kekurangan bahan baku atau bisa mencari alternatif lain untuk meminimalisir terjadinya kekurangan stock bahan baku kedelai. Sedangkan dari sisi impor menurut Wahyuningsih (2022), Indonesia mengimpor sebagian besar kedelai dari Amerika Serikat, Brazil dan Argentina. Impor tahun 2017 terbanyak yaitu dari Amerika Serikat dengan nilai impor mencapai USD 1,15 milyar atau 40,49% dari total impor kedelai Indonesia. Impor dari Amerika ini meningkat sedikit di tahun 2021 menjadi sebesar USD 1,36 milyar. Untuk kedelai yang diimpor dari Amerika Serikat sebagian besar adalah dalam wujud segar yaitu kacang kedelai selain untuk benih yang digunakan untuk bahan baku industri tahu dan tempe.

UD Mahmud Putra merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang agroindustri yang memproduksi tahu putih yang beralokasi di Dusun Kaliayar 2, Desa Sidodadi Kecamatan Paiton Kabupaten Probolinggo. Usaha ini beroperasi sejak tahun 2000 dibawah kepemilikan Bapak H. Halek, dimana usaha ini memproduksi tahu putih dari berbahan utama kedelai. Awal mula bapak H. Halek memproduksi tahu putih sendiri dengan kapasitas produksi 20-25kg. Lambat laun perusahaan terus berkembang sampai saat ini memproduksi produk tahu putih mencapai rata-rata kapasitas 1,7 Ton per hari. Harga jual per papan yakni Rp.29.000 dan satu kali masak dengan isi 8 papan seharga Rp.232.000 serta memiliki karyawan sebanyak 24 karyawan yang dibagi menjadi berbagai bagian diantaranya penggilingan, pemberian cuka (masak), pemotongan (cetak), dan pengiriman. Perusahaan melakukan pendistribusian ke berbagai wilayah Kecamatan di Kabupaten Probolinggo diantaranya yakni Kecamatan Gending, Kecamatan

Pajajaran, Kecamatan Kraksaan, Kecamatan Paiton, Kecamatan Kotaanyar, dan Kecamatan Besuk.

UD Mahmud Putra membeli persediaan bahan baku pada supplier yang berlokasi di Surabaya. Perusahaan dalam pembelian persediaan bahan baku kedelai mempertimbangkan kualitas dan harga, sehingga persediaan bahan baku yang dibeli yakni kedelai lokal. Proses pembelian bahan baku kedelai dilakukan 1 bulan sebanyak 5 kali. Pembelian bahan baku dalam 1 kali pemesanan sebanyak 10 ton atau 10.000 kg. Pemesanan bahan baku kedelai pada UD Mahmud Putra masih menggunakan metode asumsi atau perkiraan, pemesanan dilakukan ketika persediaan bahan baku menipis atau ketika stok persediaan tersebut cukup untuk produksi dalam sehari sehingga hal ini menimbulkan ketidakpastian pada jadwal pemesanan.

Pada tahun 2023 Pembelian kedelai yang dilakukan secara berulang menyebabkan biaya persediaan yang dikeluarkan lebih besar dan pembelian berulang menyebabkan penumpukan kedelai digudang sehingga membuat kedelai rusak, hal tersebut dapat merugikan perusahaan, Sehingga perlu adanya metode yang lebih optimal agar perhitungan persediaan bahan baku aman yang harus tersedia (*safety stock*) dan waktu pemesanan bahan baku (*reorder point*) tepat dengan pembelian bahan baku yang optimal agar dapat menghemat biaya produksi dari segi biaya pengadaan bahan baku yang dilakukan berulang kali. Oleh sebab itu, dari permasalahan tersebut peneliti mengharapkan membantu perusahaan dalam menentukan pembelian bahan baku kedelai yang tepat untuk mencapai keuntungan yang optimal.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan persediaan bahan baku kedelai pada UD Mahmud Putra?
2. Kapan waktu yang optimal untuk pemesanan bahan baku kedelai di UD Mahmud Putra?

3. Berapa total persediaan bahan baku kedelai yang harus dikeluarkan oleh UD Mahmud Putra?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian dengan dasar rumusan masalah yang diuraikan adalah sebagai berikut:.

1. Untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian persediaan kedelai sebagai bahan baku pembuatan tahu di UD Mahmud Putra.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis waktu yang tepat dilakukannya pemesanan kembali bahan baku kedelai di UD Mahmud Putra.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis biaya keseluruhan penyediaan bahan baku kedelai yang harus ditanggung oleh UD Mahmud Putra.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Bagi Perusahaan  
Diharapkan penelitian ini dapat membantu perusahaan dalam melakukan pengendalian persediaan serta dalam melakukan pemesanan persediaan bahan baku kedelai yang optimal, efisien dan efektif
2. Bagi Akademis  
Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian lebih mendalam mengenai pengendalian persediaan bahan baku juga dapat membantu dalam proses pembelajaran.
3. Bagi Peneliti  
Diharapkan penelitian ini dapat menambah pengetahuan, wawasan, pemahaman serta pengalaman bagi peneliti mengenai pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)