

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Industri merupakan sektor ekonomi yang berkembang pesat dengan prospek yang menjanjikan. Di negara Indonesia sektor industri manufaktur adalah suatu sektor yang mengalami perkembangan sangat pesat. Menurut Kemenperin RI, adanya andil besar dari sektor industri manufaktur mengakibatkan ekonomi di Indonesia terus tumbuh positif, yang pada triwulan III-2002 mencapai 5,72 persen, lebih tinggi daripada triwulan sebelumnya (5,45 persen). Bahkan, naik signifikan dibanding periode yang sama tahun lalu sekitar 3,51%. Keberadaan Industri manufaktur sangat berkaitan dengan penyediaan bahan baku.

Industri manufaktur dan produksi bergantung pada tahap awal yang sangat penting, yaitu pemilihan dan pengolahan bahan baku. Bahan baku sebagai landasan utama dalam menghasilkan barang jadi, memainkan peran sentral dalam menentukan suatu kualitas, biaya, dan proses produksinya sendiri. Dari bahan alam hingga sumber daya pertanian, bahan baku menjadi pijakan pertama yang mengarahkan langkah-langkah menuju karakteristik pada produk akhir. Menurut Baroto (2002), bahan baku adalah barang-barang yang terwujud seperti tembakau, kertas, plastik ataupun bahan-bahan lainnya yang diperoleh dari sumber-sumber alam atau dibeli dari pemasok, atau diolah sendiri oleh perusahaan untuk digunakan perusahaan dalam hasil akhir yang diharapkan. Penelitian ini akan berfokus pada peran dan implikasi penggunaan persediaan bahan baku dalam industri tembakau.

Persediaan bahan baku merupakan faktor utama didalam perusahaan untuk menunjang kelancaran proses produksi, baik dalam perusahaan besar maupun perusahaan kecil. Karena hal tersebut, perusahaan harus selalu memperbaiki sistem produksi melauai perencanaan produksi yang efektif dan efisien. Perencanaan produksi tersebut harus tepat karena sangat berpengaruh terhadap kualitas dan biaya produksi. Salah satu hal penting yang harus dimiliki oleh perusahaan dalam proses produksi tersebut adalah bagaimana mengelola persediaan, karena persediaan

merupakan salah satu aset termahal bagi banyak perusahaan Andira (2016). Menurut Sulaiman dan Nanda (2015), pada dasarnya sebuah perusahaan mengadakan perencanaan dan pengendalian bahan baku bertujuan untuk meminimumkan biaya serta memaksimalkan laba perusahaan tersebut.

Persediaan bahan baku yang melebihi kebutuhan akan menimbulkan biaya ekstra atau biaya simpan yang tinggi sedangkan jumlah persediaan yang terlalu sedikit malah akan menimbulkan biaya kerugian. Biaya kerugian yang dimaksud yaitu terganggunya proses produksi dan juga berakibat hilangnya kesempatan untuk memperoleh keuntungan karena tidak dapat memenuhi permintaan konsumen atas barang atau jasa yang dihasilkan. Menurut Andira (2016), “salah satu model persediaan yang paling banyak digunakan adalah *Economic Order Quantity (EOQ)*”. Penerapan metode EOQ pada perusahaan diharapkan akan mampu mengurangi biaya penyimpanan, penghematan ruang, baik gudang maupun ruang kerja, menyelesaikan masalah-masalah yang timbul dari banyaknya persediaan yang menumpuk sehingga mengurangi resiko yang dapat ditimbulkan karena persediaan yang berlebihan didalam ruang penyimpanan atau gudang.

Herda Cake merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industry kebutuhan pokok pangan yang berfokus memproduksi makanan pelengkap seperti kue (*pastry*). Herda Cake didirikan sejak tahun 2016 yang terletak di Dusun Krajan, Desa Mojosari. Kecamatan Puger, Jember, Jawa Timur. Herda Cake mengawali usaha ini dari usaha rumahan biasa hanya bermodalkan uang sebesar Rp. 100.000 dengan kegigihan dan inovasi yang diciptakan kini Herda Cake mempunyai dua gerai utama dan satu pusat produksi. Seiring berjalannya waktu dengan perkembangan perusahaan yang signifikan, Herda Cake melakukan sebuah inovasi dengan masuk kedalam bidang makanan dan minuman (*food and beverage*) untuk menarik minat dari kalangan masyarakat.

Status perusahaan Herda Cake masih dalam bentuk C.V. (*Commanditaire Vennootschap*) alias perseroan komanditer. Perusahaan ini menaungi puluhan karyawan yang bekerja sesuai bidangnya masing. Mengusung konsep *soft urban* dan era masa kini perusahaan dapat menarik perhatian bagi masyarakat umum khususnya anak muda dengan pelayanan dan fasilitas yang disediakan. Berawal

dengan nama Herda Cake ini menjadi Herda Cake Bakery and Cafe, saat ini telah memiliki dua gerai utama yaitu Herda Cake & Bakery Kencong yang berlokasi di Desa Gumuk Banji, Kecamatan Kencong, Kabupaten Jember dan Herda Cake & Bakery Puger yang berlokasi di Desa Puger Kulon, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember serta Herda Cake Mojosari (*House of Production*) di Desa Mojosari, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember.

Herda Cake berfokus dalam memproduksi makanan pelengkap alias kue (*pastry*) dengan kualitas terbaik dari berbagai macam jenis varian yang diproduksi langsung oleh pusat produksi Herda Cake. Perusahaan ini memproduksi produk-produk unggulannya dengan menggunakan bahan tepung terigu terbaik dari toko bahan baku kue yang berlokasi di daerah Lumajang. Pemilihan toko bahan baku di Lumajang didasarkan dari pertimbangan kualitas bahan baku dan juga jarak tempuh yang dekat, yang mana jarak tempuh mempengaruhi setiap aspek biaya. Pemenuhan bahan baku tepung terigu setiap minggu rata-rata memerlukan 4 sak (200 kg) dengan transaksi pembelian sebanyak 2 kali dalam seminggu.

Pada situasi tertentu, salah satunya yaitu saat momen menjelang dan saat hari raya idul fitri Herda Cake melakukan *over stock* dengan melakukan transaksi pembelian lebih besar dari kondisi normal sehingga menyebabkan stok yang berlebih pada gudang. Adanya stok tepung terigu yang berlebihan di gudang dapat menyebabkan penumpukan bahan baku tepung terigu, yang mana hal tersebut dapat mengakibatkan adanya jamur pada tepung terigu sehingga perusahaan akan mengalami kerugian. Namun pada saat hari biasa metode yang digunakan adalah metode asumsi mengenai stok kebutuhan tepung terigu sebagai bahan baku industri, perlu adanya metode tertentu dalam penanganan perhitungan persediaan bahan baku agar tetap optimal sehingga dapat menghemat biaya produksi. Herda Cake harus bisa memaksimalkan proses pengendalian terhadap bahan baku tepung terigu yang nantinya akan digunakan untuk memproduksi olahan kue, agar dapat mempermudah dalam melakukan pengawasan khususnya pada persediaan bahan baku tepung terigu dengan tujuan untuk meminimalisir dari total biaya pemesanan dan penyimpanan bahan baku.

Perusahaan ini masih belum maksimal dalam melakukan pengelolaan persediaan bahan baku karena masih menggunakan metode asumsi perusahaan, maka untuk membantu mengatasi permasalahan tersebut Herda Cake dapat menerapkan metode EOQ untuk lebih memaksimalkan dalam proses pengendalian persediaan bahan baku khususnya untu bahan baku tepung terigu. Penggunaan metode EOQ dalam penelitian ini dilakukan karena dengan metode ini diterapkan dapat meminimalisasi terjadinya *out of stock* sehingga untuk kedepannya tidak dapat mengganggu proses pada perusahaan sehingga dapat menghemat biaya persediaan yang dikeluarkan oleh Herda Cake.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan untuk permasalahan yang ada ialah:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada Herda Cake?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu jika menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Herda Cake?
3. Bagaimana hasil analisis perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu pada Herda Cake dengan sistem persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berikut merupakan tujuan dari penelitian ini;

1. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada Herda Cake.
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Herda cake.
3. Menganalisis hasil perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu dari Herda Cake dengan sistem persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat berupa:

a. Bagi Peneliti

Diharapkan bagi peneliti, penelitian ini dapat memberikan manfaat berupa ilmu/pengetahuan baru dalam hal analisis pengendalian bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

b. Bagi Herda Cake

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan untuk mengendalikan persediaan bahan baku tepung terigu dengan lebih optimal dan presisi.

c. Bagi Politeknik Negeri Jember

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai rujukan atau referensi bagi peneliti selanjutnya, yang akan melakukan penelitian dengan topik yang sama yaitu analisis pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).