

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri di kota Jember semakin meningkat. Hal ini ditandai dengan banyak usaha industri yang bermunculan terutama pada industri makanan. Berdirinya usaha industri tentu memiliki tujuan salah satunya yaitu memperoleh keuntungan. Pangan dikategorikan ke dalam kebutuhan pokok yang menjadikannya industri makanan semakin diminati. Industri roti dan kue menjadi usaha yang terus berkembang dengan berbagai olahan yang bervariasi salah satunya yaitu kue pia.

Anam (2016) mengemukakan bahwa bakpia atau pia merupakan kue panggang yang merupakan gulungan tepung panggang dengan berbagai varian isi. Kue Pia juga dibuat dari campuran kacang hijau, keju, dan coklat sebagai isian yang dibalut dengan tepung terigu yang dicetak bulat dan dipanggang. Adonan ini dipanggang selama 20 menit. Persediaan bahan baku menjadi faktor penting pada home industri dalam proses produksi. Persediaan bahan baku harus mencukupi untuk dapat menjamin kebutuhan produksi agar perusahaan dapat berjalan dengan lancar.

Persediaan bahan baku merupakan barang barang yang disimpan maupun dijual untuk masa mendatang. Kelancaran kegiatan produksi dipengaruhi oleh jumlah persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku harus mencukupi kebutuhan untuk menjamin kelancaran dalam proses produksi suatu produk. Persediaan bahan baku yang kurang menjadikan proses produksi terhambat, terhambatnya kegiatan produksi berpengaruh terhadap tingkat penjualan dan tidak bisa memenuhi target dalam memenuhi pesanan konsumen. Faktor kekurangan bahan baku juga mempengaruhi pendapatan pada perusahaan dan tidak kepercayaan konsumen untuk melakukan pemesanan kembali. Bahan baku kelebihan juga akan menimbulkan resiko bagi perusahaan salah satunya besarnya

biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku di dalam gudang. Kerugian kemungkinan juga terjadi karena rusak dan turunnya kualitas bahan baku tersebut.

Said's Roti merupakan produsen yang menyediakan jajanan oleh-oleh khas Jember terutama pada makanan inovasi dari edamame dan tape. Usaha ini dirintis mulai tahun 2016 yang dipimpin oleh Bapak Widi selaku pemilik usaha. Said's Roti bertempat di Jl. Soetomo No.28, Kauman, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Said's Roti memproduksi pia edamame, strudel edamame, cake edamame, prol tape, dan pia tape. Namun, Said's Roti lebih terkenal dengan produsen pia tape pertama di Kota Jember. Hal tersebut dibuktikan dengan Said's Roti menjadi distributor tetap Pia Tape di beberapa pusat oleh-oleh khas Jember. Proses produksi pia tape Said's Roti dilakukan satu minggu 1-2 kali dengan paling sedikit membutuhkan bahan baku sebesar 25-40 kg tepung terigu untuk memproduksi pia tape dan akan bertambah jika terdapat orderan tambahan. Permintaan konsumen mempengaruhi penggunaan bahan baku tepung terigu yang berbeda setiap bulannya. Pada tahun 2023 bulan Januari pia tape Said's Jember menghabiskan 185 kg tepung terigu, pada bulan Februari sebanyak 160 kg, bulan Maret 155kg, bulan April 130kg, bulan Mei 90kg, bulan Juni 100kg, bulan Juli 105kg, bulan Agustus 150kg, bulan September 150kg, bulan Oktober 110kg, bulan November 95kg, bulan Desember 175kg tepung terigu.

Pengelolaan bahan baku pada Said's Roti masih memakai metode perkiraan yaitu ketika bahan baku digudang menipis atau ketika persediaan bahan baku khususnya tepung terigu untuk pia tape cukup dalam produksi satu sampai dua minggu kedepan diperkirakan sebanyak 100kg tepung terigu baru akan dilakukan pemesanan. Perusahaan menetapkan pemesanan bahan baku dalam jumlah cukup besar yakni 100-120kg. Bahan baku yang dipesan akan datang satu hari kemudian. Bahan baku yang telah dipesan akan disimpan bersama dengan kelebihan bahan baku yang dipesan sebelumnya digudang khusus tepung terigu Pia Tape. Kelebihan bahan baku yang mengakibatkan membutuhkan biaya penyimpanan bahan baku. Selain itu, permasalahan yang terjadi di Said' Roti yaitu melonjaknya harga bahan baku tepung terigu. Pembelian bahan baku tanpa melakukan perhitungan yang efektif dapat meningkatkan beban biaya. Adanya pengendalian

persediaan bahan baku supaya pengendalian persediaan bahan baku lebih optimal dengan biaya seminimal mungkin untuk mengatasi masalah tersebut. Pemelihan lokasi ini karena Said's Roti memiliki reputasi yang baik dalam produksi pia tape dan memiliki sistem manajemen persediaan yang dapat dioptimalkan lebih lanjut dengan penerapan metode EOQ. Selain itu, perusahaan ini memiliki data historis yang lengkap dan aksesibilitas yang memungkinkan untuk dilakukan penelitian secara mendalam.

Permasalahan persediaan bahan baku yang belum optimal pada pia tape di Said's Roti perlu dilakukan pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Model EOQ pada dasarnya adalah sebuah formulasi untuk menentukan pesanan yang optimal. Tujuan penggunaan model EOQ adalah untuk mengetahui jumlah pesanan yang optimal yang harus dilakukan sehingga biaya persediaan dapat diminimalkan (Joko, 2001). Metode ini juga membantu perusahaan menentukan kapan perusahaan harus melakukan pemesanan kembali (*Reorder Point*) dan persediaan pengaman yang harus dimiliki perusahaan selama menunggu datangnya persediaan (*Safety Stock*).

Berdasarkan fenomena diatas menjadi dasar bagi penulis untuk melakukan penelitian dengan judul "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Pia Tape di Said's Roti Jember".

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan sebelumnya, dapat ditemukan rumusan masalah yang akan dibahas yaitu:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu produksi Pia Tape Menggunakan Metode Perusahaan Sendiri pada Said's Roti Kabupaten Jember?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu produksi Pia Tape Menggunakan Metode EOQ pada Said's Roti Kabupaten Jember?

3. Bagaimana perbandingan perhitungan Menggunakan Metode Perusahaan Sendiri dan Metode EOQ persediaan bahan baku produksi Pia Tape pada Said's Roti Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu produksi Pia Tape Menggunakan Metode Perusahaan Sendiri pada Said's Roti Kabupaten Jember.
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu produksi Pia Tape Menggunakan Metode EOQ pada Said's Roti Kabupaten Jember.
3. Melakukan perbandingan perhitungan Menggunakan Metode Perusahaan Sendiri dan Metode EOQ persediaan bahan baku produksi Pia Tape pada Said's Roti Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan uraian latar belakang, rumusan masalah dan tujuan penelitian adapun manfaat penelitian sebagai berikut:

1. Bagi peneliti
Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan serta pengalaman untuk peneliti terkait dengan pengendalian persediaan bahan baku dengan metode EOQ.
2. Bagi perusahaan
Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan melaksanakan pengendalian persediaan dan melakukan pemesanan persediaan bahan baku tepung terigu secara optimal, efisien dan efektif.

3. Bagi Akademisi

Dengan adanya penelitian ini, dapat dijadikan sebagai bahan referensi dan informasi bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian persediaan bahan baku.