

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ikan Sarden merupakan salah satu jenis olahan ikan siap konsumsi yang dimana ikan tersebut telah di masak dan diberi bumbu serta saus kemudian disterilisasi dan dikalengkan agar melindungi ikan dari pembusukan, kerusakan serta memperpanjang daya simpan. Jenis ikan yang digunakan sebagai bahan baku sarden adalah ikan lemuru yang banyak ditemui di perairan laut Indonesia, nama sarden sendiri di ambil dari bahasa latin ikan lemuru sendiri yaitu *Sardinella lemuru Bleeker, 1853*. Ikan lemuru (*Sardinella lemuru Bleeker, 1853*) merupakan salah satu ikan yang bisa ditemukan di lapisan permukaan laut atau yang biasa disebut Pelagis, ikan lemuru masih satu kerabat dengan ikan teri, ikan tongkol, dan ikan tuna yang mempunyai ciri yang sama yaitu hidup berkelompok dan melakukan migrasi. Ikan lemuru sendiri banyak ditemui di perairan laut di Negara Indonesia salah satu contohnya di Selat Bali, ikan lemuru cukup banyak diminati karena bernilai ekonomis dan juga harganya yang relatif terjangkau serta kandungan gizi omega-3 yang baik untuk kesehatan tubuh (Aida Sartimbul *et.al*, , 2020).

Pengendalian persediaan adalah salah satu faktor yang sangatlah penting bagi suatu perusahaan dalam memenuhi kebutuhan konsumen baik itu barang ataupun jasa, karena apabila manajemen pengendalian persediaan dalam perusahaan buruk maka akan berdampak pada biaya yang mestinya tidak dikeluarkan oleh perusahaan itu sendiri seperti contohnya biaya operasional pabrik, biaya gedung, dan biaya kerusakan barang yang terlalu lama disimpan serta biaya kehilangan (Fahmi dan Nanda, 2015). Setiap perusahaan harus mempunyai persediaan bahan baku utama, Persediaan adalah bahan mentah yang belum diolah dan disimpan yang akan digunakan demi memenuhi tujuan tertentu seperti proses produksi, suku cadang dari suatu mesin atau peralatan ataupun untuk dijual kembali (Herjanto, 2018). Tujuan manajemen persediaan menurut Assauri (1999) dalam Koesdijati (2018) yaitu untuk memastikan persediaan bahan baku mencukupi untuk dilakukan proses produksi agar proses produksi tidak

terhambat, mencegah kekurangan serta bahan baku yang berlebih, dan mengurangi resiko pengeluaran biaya diluar proses yang berkaitan dengan persediaan.

Langkah awal bagi sebuah perusahaan dalam melakukan proses produksi adalah tersedianya bahan baku karena bahan baku berperan penting dalam keberhasilan proses produksi. Proses produksi yang lancar bergantung pada pengelolaan bahan baku yang baik dan tepat, apabila persediaan bahan baku kurang akan menghambat proses produksi dan distribusi kemudian jika bahan baku berlebih maka berdampak perusahaan kehilangan potensi untuk mendapat untung yang besar. Salah satu teknik analisis dalam mengelola persediaan bahan baku yaitu kuantitas pemesanan yang ekonomis atau disebut *Economic Order Quantity* (EOQ) metode ini membantu perusahaan untuk mengelola persediaan bahan baku, dengan menerapkan metode EOQ perusahaan bisa meminimalkan biaya persediaan bahan baku seefektif mungkin untuk meminimalisir adanya stok bahan baku yang berlebih maupun stok bahan baku yang kurang agar perusahaan bisa menghemat biaya penyimpanan dan mengurangi resiko produk rusak akibat terlalu lama disimpan (Dewi *et.al*,2019).

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengalengan dan pengolahan ikan lemuru adalah PT. Sumber YalaSamudra. Perusahaan ini telah berdiri sejak tahun 1971 dan berlokasi di Muncar Banyuwangi, Jawa Timur. Muncar merupakan salah satu daerah penghasil ikan yang memungkinkan akses yang mudah bagi perusahaan dalam penyediaan bahan baku serta menjamin kesegaran bahan baku. Beberapa produk unggulan dari PT. Sumber YalaSamudra antara lain adalah produk dengan merk dagang Bantan dan Yamato yang dapat dijumpai di *supermarket* terdekat. PT Sumber Yalasadudra memproduksi produk sarden setiap hari, apabila bahan baku ikan lemuru tersedia minimal 15 Ton maka akan dilakukan proses produksi, tetapi apabila bahan baku kurang dari 15 Ton bahan baku akan disimpan pada *cold storage* hingga mencapai batas yang telah ditentukan untuk bisa dilakukan proses produksi. Masalah yang timbul dari frekuensi proses produksi yang dilakukan setiap hari tersebut ialah kurangnya stok bahan baku yang tersedia dikarenakan *supplier* yaitu nelayan tidak selalu

mendapatkan tangkapan ikan lemuru setiap hari, faktor penyebabnya adalah ikan lemuru merupakan ikan yang selalu berpindah tempat setiap musim. Kurangnya stok bahan baku ini pernah terjadi di PT Sumber Yalagamudra pada bulan Agustus tahun 2023, yang mengakibatkan tingkat produktifitas perusahaan terhambat dan mengurangi keuntungan yang seharusnya bisa diperoleh. Masalah lainnya yang timbul adalah apabila stok bahan baku yang menumpuk, dengan frekuensi proses produksi yang setiap hari akan berdampak pada menumpuknya barang jadi yang disimpan di gudang penyimpanan, masalah tersebut juga timbul dikarenakan faktor jadwal pengiriman yang tidak pasti dari kantor bagian pemasaran yang terletak di Jakarta dan Surabaya. Produk jadi yang terlalu lama disimpan di gudang berakibat akan merusak kualitas produk seperti rusaknya *packing* kardus dan kebocoran pada kaleng sarden.

Atas permasalahan tersebut metode *Economic Order Quantity* (EOQ) perlu diterapkan karena metode tersebut bertujuan untuk mengoptimalkan biaya persediaan stok bahan baku agar tidak terjadi kekurangan dan kelebihan yang berakibat merugikan perusahaan dan juga meminimalisir adanya pengeluaran biaya berlebih diluar biaya produksi.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, dapat disimpulkan rumusan masalah yaitu, sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku ikan lemuru menggunakan metode konvensional pada PT Sumber Yalagamudra?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku ikan lemuru menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada PT Sumber Yalagamudra?
3. Berapa total biaya persediaan bahan baku ikan lemuru menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada PT Sumber Yalagamudra?