

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri makanan dan kebutuhan pangan di Indonesia saat ini berkembang pesat dan semakin maju. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2022), sektor industri pangan di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2021 ke 2022 sebesar 4,90%. Menurut Direktorat Jenderal Tanaman Pangan (2023), berkembangnya sektor industri pangan menyebabkan produktivitas ubi kayu di Jawa Timur meningkat dari tahun 2021 ke 2022 sebesar 20.320 kilogram menjadi 23.780 kilogram. Produktivitas meningkat seiring dengan laju pertumbuhan penduduk Jawa Timur yang meningkat pada tahun 2021 hingga 2022 sebesar 40.878 menjadi 41.150 jiwa (BPS, 2022). Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2022), rata-rata konsumsi umbi-umbian di Jawa Timur pada tahun 2022 sekitar 6.055 kilogram per kapita per bulan. Meningkatnya jumlah konsumsi menyebabkan jumlah produksi yang terus bertambah salah satunya di daerah Kabupaten Jember. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2023), Jumlah produksi ubi kayu di Kabupaten Jember pada tahun 2022 tercatat sebesar 11.666 kilogram dengan luas panen mencapai 572,69 ha. Produktivitas memberikan dampak positif bagi pelaku usaha industri pangan, salah satu contohnya ialah produk keripik.

Keripik merupakan produk makanan khas Indonesia yang cukup diminati oleh semua kalangan masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, dewasa, hingga orang tua. Keripik kerap kali dihidangkan pada saat acara-acara keagamaan seperti hari raya, natal, ataupun imlek karena rasanya yang khas jika dimasukkan kedalam mulut dan juga cukup mudah didapatkan di toko-toko ataupun swalayan. Usaha keripik saat ini masih tinggi peminatnya dan banyak produsen yang masih terus memproduksi berbagai jenis varian keripik untuk pasarkan ke konsumen. Keripik adalah makanan ringan yang biasanya cara pengolahannya dengan diiris tipis kemudian digoreng dan diberi tambahan varian rasa. Jenis olahan keripik berbahan

baku nabati, seperti keripik pisang, keripik tempe, keripik kentang, keripik sayuran, dan keripik singkong.

Keripik singkong atau *Cassava chips* adalah salah satu jenis olahan keripik yang cukup populer karena proses pembuatannya cukup sederhana dan dapat dilakukan oleh semua orang dengan menggunakan alat-alat tradisional. Pengolahan singkong dengan cara diiris tipis dan digoreng sampai renyah, kemudian diberi bumbu seperti garam, cabai, ataupun rempah-rempah untuk memberikan citarasa yang khas, sehingga ini menjadi alternatif camilan yang murah dan tahan lama, dan mudah untuk proses penyimpanan dan pendistribusian. Faktor untuk mencapai keberhasilan produksi yaitu kelancaran produksi yang dapat berjalan apabila persediaan bahan baku terpenuhi.

Menurut Rangkuti (2022:13), persediaan sebagai kumpulan bahan mentah, komponen, dan bahan dalam proses yang tersedia di perusahaan untuk keperluan produksi, serta produk jadi yang disimpan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Persediaan bahan baku merupakan salah satu faktor penting dalam proses produksi dan kelancaran produksi. Persediaan bahan baku jika tidak dilakukan secara optimal, dapat menyebabkan kekurangan atau kelebihan bahan baku yang berpotensi menghambat kegiatan produksi dan menimbulkan kerugian besar. Kekurangan bahan baku dapat menghambat proses produksi, sehingga perusahaan tidak mampu memenuhi permintaan pelanggan dan mengalami kerugian. Sedangkan kelebihan bahan baku, dapat mengakibatkan biaya penyimpanan dan perawatan yang tinggi, menurunkan efisiensi biaya perusahaan, dan penurunan kualitas bahan baku yang dapat merugikan perusahaan. Pengendalian persediaan bahan baku merupakan cara untuk memastikan ketersediaan bahan baku atau bahan mentah yang diperlukan dalam proses produksi secara tepat waktu dan dalam jumlah yang mencukupi, serta menjaga persediaan bahan baku secara optimal.

UD. Bima merupakan salah satu industri makanan ringan yang mengolah bahan baku singkong menjadi olahan keripik singkong presto dengan pemilik bernama Ibu Sri Elastri yang beralamatkan di Perum. Bumi Mangli Permai, Blok FB 15, Dusun Krajan, Kelurahan Mangli, Kecamatan Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68136. Pada awalnya usaha ini berdiri pada tahun 2015 dan sempat

terhenti pada tahun 2018 hingga 2019 karena pemilik memiliki kesibukan lain sehingga usaha keripiknya tidak dapat berjalan dengan baik, kemudian semasa awal pandemi yaitu tahun 2020 pemilik melanjutkan kembali usaha keripiknya hingga saat ini. UD. Bima melakukan proses produksi lima kali dalam seminggu dengan kapasitas 400 kg setiap kali produksi. Proses pembelian bahan baku dilakukan sebanyak 2-3 kali dalam seminggu dan UD. Bima dalam melakukan pembelian bahan baku singkong melalui seorang *supplier* atau petani utama yang berlokasi di daerah Seputih dan memiliki *supplier* lain di daerah Mumbulsari ataupun di daerah luar Kabupaten Jember, seperti Kabupaten Bondowoso dan Lumajang dikarenakan singkong merupakan tanaman musiman dan juga waktu panen bahan baku singkong yang tidak sama oleh setiap petani, sehingga perusahaan membutuhkan *supplier* atau petani singkong lebih dari satu agar dapat memenuhi permintaan bahan baku setiap kali pembelian. Jenis bahan baku yang digunakan oleh UD. Bima ialah semua jenis singkong, terutama jenis singkong mentega dikarenakan ukurannya yang lebih besar dibandingkan dengan singkong lain dan memiliki tekstur yang lebih empuk apabila digoreng. Singkong yang tidak digunakan atau dihindari adalah singkong jenis karet dan gastro.

UD. Bima melakukan pembelian bahan baku menggunakan perkiraan atau asumsi yaitu melakukan pembelian bahan baku sebanyak 700-800 kg setiap kali pemesanan/pembelian. Kondisi lain mengenai perencanaan pembelian bahan baku yaitu terkadang jumlah bahan baku singkong yang dibeli melebihi kapasitas produksi yang dilakukan pada hari itu. Padahal waktu pemesanan dengan waktu kedatangan bahan baku cukup pendek yaitu hanya satu hari, sehingga sering kali terjadi kelebihan bahan baku. Jumlah bahan baku yang berlebih biasanya antara 50 kilogram hingga 100 kilogram setiap pembelian, mengakibatkan bahan baku tersebut akan disimpan untuk proses produksi selanjutnya dan dapat berakibat menimbulkan biaya penyimpanan seperti biaya listrik dan biaya perawatan di gudang. Oleh karena itu, UD. Bima perlu menerapkan sistem pengendalian bahan baku optimal dalam pembelian bahan baku singkong.

Salah satu metode pengendalian bahan baku yang tepat untuk menyelesaikan permasalahan yang ada pada UD. Bima yaitu *Economic Order Quantity* (EOQ).

Menurut Joko (2001 : 220 – 221), *Economic Order Quantity* (EOQ) ialah suatu teknik yang digunakan untuk menghitung volume pemesanan yang ideal dalam manajemen inventori bahan baku, yang bertujuan untuk mengurangi total biaya pembelian dan penyimpanan bahan baku dengan cara yang paling efektif dan efisien. Sangat penting bagi UD. Bima untuk mengadopsi metode ini agar dapat mengatur persediaan bahan baku dengan lebih efektif, memastikan ketersediaan yang cukup untuk produksi, serta menghindari kelebihan atau kekurangan saat melakukan pemesanan dan penyimpanan bahan baku. Perusahaan juga perlu untuk melakukan penentuan waktu pemesanan (*Re-order Point*). Heizer dan Render (2015:567), menjelaskan bahwa *reorder point* merupakan level persediaan yang menandakan saatnya untuk melakukan pemesanan kembali. Perusahaan memerlukan persediaan pengamanan bahan baku (*Safety Stock*) sebagai jumlah persediaan tambahan yang disimpan untuk mengantisipasi kebutuhan di masa depan. Fungsi utamanya adalah mencegah terjadinya defisit stok, yang bisa disebabkan oleh permintaan yang melebihi estimasi atau adanya keterlambatan dalam pengiriman barang yang telah dipesan (Herjanto, 2020:258).

Berdasarkan permasalahan pada latar belakang, sehingga melatar belakangi peneliti untuk melakukan penelitian berjudul "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Singkong Pada Produk Cutella Presto Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Di UD. Bima Kabupaten Jember". Peneliti memiliki harapan bahwa UD. Bima akan mampu menetapkan kuantitas kontrol bahan baku yang ideal dan optimal, sehingga proses produksi dapat berlangsung sesuai dengan rencana dan menghasilkan keuntungan yang maksimal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku singkong pada Cutella Presto di UD. Bima Kabupaten Jember?

2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku singkong pada Cutella Presto menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di UD. Bima Kabupaten Jember?
3. Bagaimana hasil analisis perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku singkong pada Cutella Presto dengan sistem pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di UD. Bima Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi pengendalian persediaan bahan baku singkong pada Cutella Presto di UD. Bima Kabupaten Jember.
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku singkong pada Cutella Presto menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di UD. Bima Kabupaten Jember.
3. Menganalisis hasil perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku singkong pada Cutella Presto dengan sistem persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di UD. Bima Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian diatas, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pihak yang bersangkutan, diantaranya:

1. Bagi Penulis
Penelitian ini diharapkan menambah pemahaman, pengetahuan, dan pengalaman bagi peneliti mengenai pengendalian persediaan bahan baku singkong menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
2. Bagi Akademisi
Hasil penelitian ini diharapkan memberikan manfaat berupa menambah khasanah pengetahuan dan sebagai referensi dalam penelitian selanjutnya

tentang analisis pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) khususnya pada persediaan bahan baku singkong.

3. Bagi Perusahaan

Dengan adanya penelitian ini dapat memberikan informasi bagi perusahaan mengenai pengendalian persediaan bahan baku singkong dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan dapat membantu perusahaan dalam mengoptimalkan persediaan bahan baku singkong.