

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri di kabupaten Jember tiap tahun semakin meningkat. Salah satu potensi utama di Kabupaten Jember adalah sektor pertanian dan perkebunan. Perkembangan industri pangan di Kabupaten Jember meningkat pesat seiring dengan meningkatnya pertumbuhan ekonomi. Mengutip data dari BPS (Badan Pusat Statistik) PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) Kabupaten Jember tahun 2019 – 2023. Pertumbuhan ekonomi Kabupaten Jember tahun 2023 mengalami peningkatan sebesar 4,93 persen dari tahun sebelumnya yaitu 2022 sebesar 4,53 persen. Peningkatan ini menjadi salah satu faktor tumbuhnya industri pangan di Kabupaten Jember. Industri pangan sangat digemari oleh masyarakat, mulai dari usaha rumahan hingga perusahaan berskala besar. *Home industry* adalah usaha rumahan atau pribadi yang dijalankan di rumah untuk menghasilkan suatu barang atau produk. *Home Industry* merupakan perusahaan kecil karena kegiatannya berpusat di rumah dan dikelola oleh keluarga serta memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan, Fawaid & Fatmala (2020:113). Jember sendiri merupakan kota bisnis kuliner *cake* yang cukup digandrungi penduduk lokalnya maupun pendatang. Peluang dan potensi industri kecil Jember sampai dengan saat ini masih sangat terbuka untuk dikembangkan, Maharani & Sumowo (2020:194). Usaha rumah tangga roti dan kue menjadi salah satu usaha yang cukup diminati di Kabupaten Jember dengan berbagai olahan kue salah satunya adalah kue bolen.

Bolen merupakan makanan kue khas dari Bandung yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan diisi dengan buah pisang yang dibaluri dengan *topping* coklat atau keju. Bolen menggunakan bahan adonan *pastry*, yakni pisang, gula pasir, kersvet dan air. Bolen memiliki tekstur *layer* kering, renyah dan isianya tebal. Kue bolen tidak hanya terkenal di Bandung, tetapi juga di berbagai daerah di Indonesia salah satunya Kabupaten Jember.

Perkembangan kue bolen di Kabupaten Jember semakin inovatif. Inovasi rasa kue bolen semakin variatif dan harga yang ditawarkan cukup terjangkau. Kue

bolen tidak hanya terpaku pada rasa tradisional. Para pembuat kue terus berinovasi dengan menambahkan berbagai varian rasa seperti coklat, keju dan durian. Inovasi ini membuat bolen tidak hanya lezat, tetapi juga menarik bagi berbagai kalangan. Salah satu produsen kue yang menjual bolen adalah Istana Bolen.

Istana Bolen merupakan usaha rumah tangga yang memproduksi aneka kue rumahan salah satunya yaitu kue bolen. Usaha dibangun pada tahun 2018 dan mengalami perkembangan pada tahun 2022. Istana Bolen menawarkan berbagai varian rasa yaitu pisang, coklat, keju dan tiramisu. Istana Bolen juga menerima pesanan untuk berbagai acara. Istana Bolen memasarkan produknya secara offline dan online untuk menjangkau pangsa pasar yang lebih luas. Istana Bolen berlokasi di Jalan Panjaitan Nomor 39, Gumuk Kerang, Kecamatan Summersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Istana Bolen melakukan produksi setiap hari menggunakan pisang sebagai bahan baku utama. Produk bolen dikemas menggunakan paper box dengan ukuran 20cm x 6cm. Dijual dengan harga Rp. 40.000,- Per box yang berisi 10 bolen. Istana Bolen memasarkan produknya melalui *social media* seperti Instagram, whatsapp, facebook dan *e-commerce* shopee. Kunci utama dari kelezatan bolen terletak pada pemilihan bahan baku. Bahan baku menjadi faktor penting dalam proses produksi karena akan mempengaruhi cita rasa kue bolen. Ketersediaan bahan baku menjadi titik kritis pada pembuatan bolen.

Suatu organisasi dapat berjalan efektif apabila fungsi-fungsi manajemen seperti perencanaan, pengorganisasian, motivasi dan pengawasan yang ada didalamnya berfungsi dengan baik, serta unsur – unsur penunjangnya tersedia dan memenuhi persyaratan, Dhamayanthi dkk (2013:6). Manajemen produksi merupakan cara untuk mengelola kegiatan dari bahan baku mentah menjadi bahan baku setengah jadi atau produk akhir agar setiap proses berjalan secara sistematis, Kusuma Wardani dkk (2022:462). Ketersediaan bahan baku adalah jumlah barang yang dimiliki sebuah perusahaan untuk mendukung suatu proses pembuatan produk. Kelancaran proses produksi dipengaruhi oleh ketersediaan bahan baku suatu usaha. Bahan baku harus dapat mencukupi kebutuhan produksi dan tidak melebihi kebutuhan total produksi. Persediaan bahan baku yang minim dapat menghambat jalannya proses produksi usaha. Faktor ini dapat mempengaruhi

produktivitas perusahaan dan pendapatan. Konsumen dapat kehilangan kepercayaan dan merugikan perusahaan. Persediaan bahan baku yang lebih juga dapat merugikan perusahaan. Biaya penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku mengakibatkan perusahaan harus mengeluarkan biaya tambahan. Penurunan kualitas bahan baku mengakibatkan turunnya nilai produk yang diproduksi. Perusahaan harus mempunyai kemampuan untuk mengelola persediaan bahan baku agar proses produksi berjalan dengan baik.

Istana Bolen membeli bahan baku pisang pada beberapa *supplier* yaitu para mitra yang sudah bekerja sama dengan perusahaan. Pembelian bahan baku mempertimbangkan konsistensi kualitas buah pisang yang digunakan dalam proses produksi. Istana Bolen membeli bahan baku setiap 1 kali dalam seminggu dengan setiap pemesanan bahan baku sebanyak 15 - 20 tandan. Setiap hari Istana Bolen dapat menghabiskan 2-3 tandan untuk proses produksi adonan bolen. Istana Bolen menggunakan pisang yang memiliki kematangan sempurna atau masak pohon dalam pembuatan kue bolen. Pisang yang belum terpakai harus dilakukan penyimpanan agar tetap bisa digunakan untuk proses produksi selanjutnya. Metode penyimpanan bahan baku pisang menggunakan teknik gantung, alasan menggunakan teknik gantung karena untuk mencegah memar dan kerusakan, memperlambat proses pematangan, mencegah *etilena* terperangkap, mempertahankan bentuk alami. Jumlah pembeli atau pelanggan yang sedang menurun menyebabkan sisa bahan baku pisang tidak terpakai meningkat di akhir minggu. Istana Bolen dapat mengalami kerugian apabila persediaan bahan baku tersebut mengalami penurunan kualitas atau bahkan busuk sehingga tidak dapat digunakan untuk produksi. Istana Bolen mencatat dalam satu minggu menyisakan 3 sampai 5 sisir pisang yang tidak terserap dengan baik karena terjadi pembusukan dan penurunan kualitas. Perusahaan akan mengalami kerugian karena bahan baku tersebut seharusnya dapat dimanfaatkan menjadi adonan bolen yang memiliki nilai jual. Sisa bahan baku pisang tak terpakai apabila dikonversikan menjadi produk dapat menghasilkan 8-10 box produk bolen.

Bahan baku pisang yang dipesan kepada mitra menggunakan metode perkiraan sehingga ketika penjualan melonjak tinggi pada bulan ramadhan Istana

Bolen tidak dapat menutup kebutuhan bahan baku untuk proses produksi. Perusahaan harus melakukan pembelian ulang bahan baku tersebut kepada beberapa mitra yaitu mitra 1, 2 dan 3 yang telah bekerja sama, hal ini kurang optimal dan tidak efektif karena kualitas bahan baku pisang yang dipesan sering berubah dengan harga pemesanan yang relatif tetap. Jarak mitra dan rumah produksi cukup jauh sehingga memakan waktu lama dalam proses pengiriman. Permasalahan ini dapat diselesaikan dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*). Penggunaan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) memiliki keunggulan yaitu dapat menentukan jumlah bahan baku yang harus dibeli, kapan waktu pengorderan bahan baku dilakukan efisien dan mampu meminimalkan biaya persediaan, Aida & Kantun (2023:9)

Menurut Heizer & Render (2015:561) *Economic Order Quantity* adalah teknik kontrol pengendalian persediaan guna meminimalisasi biaya total dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. *Economic Order Quantity* (EOQ) menggunakan rumusan matematis untuk menentukan jumlah pesanan optimal yang seharusnya dibeli atau diproduksi oleh sebuah perusahaan untuk meminimalkan biaya persediaan sambil memastikan bahwa permintaan terpenuhi dengan cukup. EOQ mencerminkan keseimbangan ideal antara biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Perusahaan dapat mengontrol persediaan bahan baku agar tidak terjadi *out of stock capacity* atau kekurangan bahan baku dan kelebihan persediaan bahan baku atau *over capacity*. Metode EOQ juga dapat membantu perusahaan dalam menentukan persediaan pengaman yang harus dimiliki (*Safety Stock*) dan kapan harus melakukan pemesanan bahan baku kembali (*Reorder Point*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, dapat diambil rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pisang dengan menggunakan metode konvensional pada Istana Bolen?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pisang dengan menerapkan metode EOQ pada Istana Bolen?

3. Bagaimana perbandingan total biaya persediaan bahan baku pada sistem konvensional yang digunakan oleh Istana Bolen dengan total biaya persediaan bahan baku menggunakan EOQ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menguji dan menganalisis sistem pengendalian persediaan bahan baku pisang dengan metode konvensional pada Istana Bolen.
2. Menguji dan menganalisis sistem pengendalian persediaan bahan baku pisang dengan menerapkan metode EOQ pada Istana Bolen.
3. Menguji dan menganalisis sistem pengendalian persediaan bahan baku konvensional yang digunakan oleh Istana Bolen dengan total biaya persediaan bahan baku menggunakan EOQ?

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang ada, maka diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
 Penelitian yang dilakukan dapat digunakan oleh perusahaan dalam memenuhi persediaan bahan baku agar mencapai titik ekonomis dengan meminimalisasi biaya yang dikeluarkan.
2. Bagi Akademisi
 Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian di bidang pengendalian persediaan bahan baku dan dijadikan pertimbangan pada penelitian di masa yang akan datang.
3. Bagi Peneliti
 Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan, pemahaman, pengetahuan, serta pengalaman bagi peneliti mengenai pengendalian persediaan bahan baku dengan metode EOQ.