

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri bakery di Kabupaten Jember telah mengalami perkembangan yang signifikan dalam beberapa tahun terakhir. Pertumbuhan ini didorong oleh meningkatnya pendapatan per kapita sebesar 4,93%, peningkatan ini didasarkan pada Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) yang mencapai Rp95,29 triliun (BPS, 2023). Tingkat konsumsi dan pengeluaran perkapita Kabupaten Jember dalam seminggu untuk kelompok makanan jenis roti manis dan roti lainnya mencapai 1.599 pcs, yang mencerminkan tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap roti (BPS, 2024). Tingginya konsumsi roti menunjukkan peran industri bakery sebagai salah satu sektor unggulan dalam mendukung pertumbuhan ekonomi daerah. Industri bakery memberikan kontribusi yang signifikan terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kabupaten Jember, terutama melalui sektor Usaha Industri Pengolahan yang mencatat pertumbuhan sebesar 5,86% (BPS, 2023). Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa industri roti memiliki peranan penting dalam perekonomian Kabupaten Jember. Salah satu perusahaan yang turut berkontribusi pada pertumbuhan roti Kabupaten Jember adalah Hasanah Bakery.

Hasanah Bakery merupakan usaha yang bergerak pada bidang produksi, distribusi dan penjualan berbagai macam roti dan kue. Usaha ini telah berdiri sejak tahun 2019 dan mengalami perkembangan setiap tahunnya. Perkembangan tersebut ditandai dengan berdirinya 2 outlet Hasanah Bakery yang terletak di Kecamatan Kalisat dan Kecamatan Mayang Kabupaten Jember. Produk yang ditawarkan oleh Hasanah Bakery bermacam variasi kue ulang tahun seperti kue tart, *blackforest*, *redvelvet*, dan *rainbow cake*, bermacam-macam kue kering untuk lebaran, maupun camilan roti untuk dikonsumsi sehari-hari seperti roti sobek empat rasa, *cupcake*,

roti gulung, dan *pizza* mini . Harga yang ditawarkan juga bermacam-macam mulai dari harga Rp3.000,00 hingga Rp150.000,00.

Permintaan pelanggan yang terus meningkat terhadap produk roti Hasanah Bakery menyebabkan jumlah persediaan bahan baku tepung terigu harus diatur dengan cermat agar tidak kekurangan dan tidak berlebihan. Pengadaan bahan baku tepung terigu masih menjadi suatu masalah, karena Hasanah Bakery belum menerapkan pengendalian persediaan bahan baku yang dibutuhkan secara tepat. Metode produksi yang digunakan masih bersifat konvensional, di mana produk dihasilkan berdasarkan pesanan dan penjualan sebelumnya. Hasanah Bakery cenderung mengurangi atau menambah jumlah produksi berdasarkan fluktuasi penjualan sebelumnya, yang mengakibatkan kurangnya optimalisasi dalam proses produksi. Kondisi ini menyebabkan perusahaan tidak mampu memanfaatkan input yang dimiliki untuk memperoleh output secara lebih optimal.

Hasanah Bakery melakukan pembelian bahan baku tepung terigu rutin setiap hari dengan kuantitas sebanyak 125 kg setiap 1 kali pembelian. Tahun 2023 total pembelian bahan baku tepung terigu mencapai 45.700 kg dan frekuensi pembelian sebanyak 355 kali, dengan biaya dalam satu kali pembelian sebesar Rp5.023,00. Tahun 2024 total pembelian bahan baku tepung terigu naik menjadi 46.050 dan frekuensi pembelian sebanyak 356 kali dengan biaya dalam satu kali pembelian tetap Rp5.023,00. Pemakaian bahan baku sekitar 125 kg per hari untuk menghasilkan sekitar 6875 roti atau 3750 kg dalam 1 bulan dan menghasilkan sekitar 206.250 roti, sedangkan kegiatan produksi roti pada Hasanah Bakery dilakukan setiap hari dan membutuhkan tepung terigu 125 kg per hari atau sekitar 3750 kg dalam 1 bulan. Jumlah bahan baku yang dipesan sama dengan kebutuhan produksi mengakibatkan usaha Hasanah Bakery sering terjadi kekurangan bahan baku yang menghambat proses produksi dan harus menanggung biaya pemesanan yang relatif tinggi, karena harus dilakukan pemesanan kepada pemasok dengan frekuensi yang lebih sering. Permasalahan tersebut terjadi karena manajer operasional yang dihadapkan problem pada penekanan biaya seminimal mungkin dengan cara menjaga agar persediaan perusahaan cukup rendah, untuk menghindari

biaya penyimpanan barang di gudang yang terlalu mahal, dan menghindari adanya kerusakan bahan-bahan baku karena penyimpanan yang berkepanjangan.

Berdasarkan permasalahan pada Hasanah Bakery maka dibutuhkan adanya strategi pengendalian bahan baku untuk memperoleh hasil yang optimal serta menghemat biaya persediaan. Menurut Heizer dan Render (2015:561) *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah metode pengendalian persediaan yang meminimalkan total biaya pemesanan dan penyimpanan bahan baku. Penelitian ini menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dengan alat bantu *software* POM-QM. POM-QM adalah *software* yang dikembangkan oleh Yih-Long Chang. Pada *software* ini terdapat beberapa aplikasi tambahan untuk menyelesaikan permasalahan seperti Pemrograman Dinamis, Manajemen Persediaan, Pemodelan Jaringan, Pemrograman *Linear* dan *Integer*, Analisis Keputusan, Perencanaan Kebutuhan Bahan (MRP), Analisis Sampling dan lain-lain (Noneng dan Nabila, 2019).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya yang berkaitan dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) hasil kajian tersebut menunjukkan bahwa penerapan metode EOQ dibandingkan dengan metode yang diterapkan perusahaan menghasilkan perbedaan signifikan dalam frekuensi pembelian dan perbedaan pada daya beli serta total biaya persediaan yang cukup besar. Situasi ini berdampak pada kelancaran operasional dan mengoptimalkan pengadaan bahan baku serta pengurangan biaya persediaan (Andini et al., 2022). Dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Hasanah Bakery mampu menurunkan pengeluaran total biaya persediaan. Penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Hasanah Bakery dapat menetapkan jumlah *safety stock* yang harus selalu di jaga dan titik waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan ulang bahan baku diperlukan agar risiko kekurangan bahan baku dapat diminimalkan akibat adanya permintaan konsumen yang cenderung berubah-ubah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pada Hasanah Bakery?
2. Bagaimana perhitungan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dengan alat bantu *Software POM-QM for Windows* ?
3. Apakah perhitungan pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan perusahaan lebih efisien dibandingkan dengan menggunakan metode EOQ dengan alat bantu *Software POM-QM for Windows*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi pengendalian persediaan bahan baku pada Hasanah Bakery
2. Mengidentifikasi perhitungan pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dengan alat bantu *Software POM-QM for Windows*.
3. Mengidentifikasi perhitungan pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan perusahaan lebih efisien dibandingkan dengan menggunakan metode EOQ dengan alat bantu *Software POM-QM for Windows*.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian berisi tentang kontribusi apa yang akan diberikan setelah selesai melakukan penelitian. Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat diantaranya sebagai berikut:

1. Secara teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membuktikan teori yang sudah ada dengan praktik di lapangan menyatakan bahwa metode EOQ merupakan metode yang dapat memperlancar proses penjualan dan meminimalisir biaya persediaan. Jadi metode EOQ dapat menambah volume penjualan dengan cara manajemen proses produksi menjadi lebih efisien.

2. Secara praktis

Manfaat praktis adalah manfaat dari penelitian yang kita lakukan dapat digunakan dalam kehidupan sehari-hari secara langsung.

Penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi:

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengalaman dan menambah pengetahuan, serta sebagai penerapan ilmu yang telah di peroleh selama masa kuliah, serta sebagai syarat untuk meraih gelar S.Tr.P di kampus Politeknik Negeri Jember.

b. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang bermanfaat dan sebagai bahan referensi dalam penelitian-penelitian selanjutnya.

c. Bagi Hasanah Bakery

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan masukan dan informasi bagi perusahaan dalam usaha mengendalikan persediaan yang optimal sehingga dapat meminimumkan biaya produksi perusahaan.