

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan industri di Jember menunjukkan pergerakan yang positif dengan kontribusi besar dari sektor olahan makanan. Dukungan dari pemerintah daerah, inovasi dalam teknologi pengolahan, serta peningkatan infrastruktur dan promosi produk lokal adalah faktor-faktor kunci yang mendorong pertumbuhan industri di kabupaten Jember (Lutfi, 2023). Dengan terus mengatasi tantangan yang ada dan memanfaatkan peluang, Jember memiliki potensi untuk menjadi pusat industri yang lebih maju dan berdaya saing di tingkat nasional maupun internasional.

Persediaan bahan baku merupakan bagian penting dalam proses produksi, mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap kelancaran produksi, atau kurangnya persediaan akan menghentikan proses produksi. Perencanaan persediaan bahan baku diharapkan bisa berjalan dengan efektif dan efisien (optimal) supaya dapat memberikan dampak positif yang besar bagi perusahaan. Dengan demikian pengendalian persediaan di perusahaan terpelihara dan mampu memenuhi kebutuhan konsumen dalam berbagai keadaan (Hermawan et al., 2021). Kegiatan pengendalian persediaan bahan baku mengatur pelaksanaan penyediaan bahan baku yang dibutuhkan dengan jumlah biaya yang minimal untuk mengatasi permasalahan penggunaan bahan baku, menyimpan dan melindungi bahan baku, mengatur penggunaan bahan baku yang dibutuhkan dan mempertahankan pada jumlah yang optimal. Pengendalian persediaan mempunyai fungsi yaitu mencegah kelebihan atau kekurangan stok yang dapat menimbulkan kerugian bagi perusahaan, menentukan batas maksimum dan menentukan kapan harus memesan bahan baku kembali yang optimal (Lahu, 2017).

Pengendalian bahan baku harus diterapkan setiap perusahaan agar dapat meminimalisir terjadinya masalah, terdapat beberapa metode untuk mengendalikan tingkat persediaan. Diantaranya adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode EOQ berusaha mencapai tingkat persediaan semimumum mungkin, biaya rendah dan mutu yang lebih baik. Perencanaan persediaan yang

menggunakan metode EOQ dalam suatu perusahaan akan mampu meminimalisasi terjadinya *out of stock* sehingga tidak mengganggu proses produksi dalam perusahaan dan mampu menghemat biaya persediaan bahan baku dalam perusahaan. Dengan adanya penerapan metode EOQ pada perusahaan diharapkan akan mampu mengurangi biaya penyimpanan, penghematan ruang, baik gudang maupun ruang kerja, menyelesaikan masalah-masalah yang timbul dari banyaknya persediaan yang menumpuk sehingga mengurangi resiko yang dapat ditimbulkan karena persediaan yang berlebihan didalam ruang penyimpanan atau gudang (Ritawiyati, 2018).

Tepung merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang banyak digunakan sebagai bahan baku produk makanan. Tepung terigu dibuat melalui proses penggilingan biji. Tepung terigu yang semakin lama disimpan di gudang penyimpanan akan menimbulkan adanya kenaikan kadar air. Karakteristik tepung yang mudah menggumpal dan ukuran partikel yang besar dapat menurunkan kualitas bahan dan produk yang dihasilkan. Berdasarkan hal tersebut maka, proses penyimpanan tepung terigu merupakan hal penting dalam prosedur penanganan tepung terigu untuk menjaga kualitas bahan baku sehingga dihasilkan produk dengan kualitas yang baik dan menurunkan jumlah produk yang gagal (Kusnandar, 2022).

UD Mahveen Putry merupakan usaha yang bergerak dibidang industri makanan yang berlokasi di Desa Mrawan, Kecamatan Mayang, Kabupaten Jember. UD Mahveen Putry berdiri sejak tahun 2017 yang dikelola oleh Bapak M. Ridwan Habibi, produk makanan yang dihasilkan oleh UD Mahveen Putry adalah kue kacang, semprit sagu, dan monde susu dengan bahan baku tepung terigu. Pemasaran produk yang dilakukan UD Mahveen Putry sudah sampai di beberapa daerah diantaranya sebagian daerah Jawa Timur, Jawa Tengah, Kalimantan dan Papua. Kue kacang merupakan produk terlaris yang ada di UD Mahveen Putry dengan rata-rata permintaan 2.000 toples. Penjualan Produk Kue Kacang UD. Mahveen Putry mengalami kenaikan signifikan dengan puncak penjualan tertinggi terjadi pada Januari-Maret dengan rata-rata sebanyak 3.255 toples dan bulan November-Desember rata-rata sebanyak rata-rata sebanyak 3.255 toples. Kue Kacang

merupakan kue yang sering dijumpai pada saat hari raya keagamaan. Makanan ini digemari karena rasanya yang lezat, asin dan manis, kue kacang terbuat dari campuran tepung terigu, telur, gula halus, garam, mentega, minyak sayur dan kacang tanah (Arriyani, 2018).

Proses produksi yang dilakukan UD Mahveen Putry menggunakan bahan baku tepung terigu sebanyak 250 kg per hari atau sama dengan 10 sak 25 kg. Bahan baku tepung terigu yang digunakan dapat bertambah dan sering bertambah apabila ada pesanan khusus dari pelanggan. Pada saat hari perayaan agama dan acara lainnya, pemesanan meningkat menyebabkan kebutuhan tepung terigu juga meningkat. Metode yang saat ini digunakan oleh perusahaan yaitu metode perkiraan, perusahaan hanya melakukan pembelian bahan baku pada saat stok gudang habis atau menipis cukup digunakan dua kali produksi dengan pertimbangan jika melakukan pembelian bahan baku dengan jumlah yang besar akan berpengaruh terhadap umur simpan tepung terigu. Metode yang dilakukan oleh perusahaan saat ini mengakibatkan pembelian berulang kali dapat menimbulkan biaya pemesanan yang kurang optimal dan berdampak pada jadwal pemesanan yang tidak pasti, sehingga perusahaan harus memiliki metode yang optimal untuk menghitung persediaan pengaman (*safety stock*) dan waktu pembelian Kembali (*reorder point*) untuk memperkecil biaya produksi serta pengadaan bahan baku yang berulang. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk membantu perusahaan memastikan pembelian bahan baku yang benar untuk mendapatkan keuntungan maksimal.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana sistem persediaan bahan baku tepung terigu pada UD Mahveen Putry?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada UD Mahveen Putry?

3. Bagaimana hasil analisis perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu pada UD Mahveen Putry dengan sistem persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menganalisis sistem pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada UD Mahveen Putry
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada UD Mahveen Putry
3. Menganalisis hasil perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu pada UD Mahveen Putry dengan system persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang ada, maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. 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.
2. Bagi Akademisi  
Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian dibidang pengendalian persediaan bahan baku dan dapat digunakan sebagai proses pembelajaran.
3. Bagi Peneliti  
Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan ilmu pengetahuan, wawasan serta pengalaman untuk peneliti terkait dengan pengendalian persediaan bahan baku dengan metode EOQ.