

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat. Perkembangan tersebut didorong oleh beberapa faktor antara lain kebutuhan dasar manusia yang tinggi, dan meningkatnya daya beli masyarakat. Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia yang tidak pernah habis. Permintaan terhadap makanan selalu ada, bahkan di tengah krisis ekonomi sehingga membuat industri makanan menjadi sektor yang relatif stabil dan tahan banting. Peningkatan pendapatan masyarakat mempengaruhi daya beli mereka, sehingga mendorong mereka untuk membeli makanan dengan kualitas yang lebih baik dan variasi yang lebih beragam. Pengusaha makanan akan terus berkembang karena kondisi tersebut.

Menurut Yulianingsih (2018) jumlah penduduk berpengaruh signifikan terhadap pengeluaran konsumsi makanan dan non makanan. Peningkatan jumlah penduduk akan mempengaruhi tingkat kebutuhan makanan. Data Badan Pusat Statistik (2023) menunjukkan bahwa jumlah penduduk di Kabupaten Probolinggo mencapai 1.163.859 jiwa. Jumlah penduduk semakin membuka peluang bagi pelaku usaha, salah satunya *home industry*. *Home Industry* merupakan tempat usaha kecil yang seluruh kegiatannya berada dirumah. Pengertian usaha kecil menurut UU No. 9 Tahun 1995, menyebutkan bahwa usaha kecil ialah usaha yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 200.000.000 (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha) dengan hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 1000.000.000.

Home industry yang banyak berkembang di wilayah Kabupaten Probolinggo salah satunya adalah *Bakery*. *Bakery* merupakan tempat yang memproduksi atau menjual beberapa jenis olahan roti. Roti merupakan makanan praktis yang biasanya dikonsumsi untuk menunda lapar. Persaingan bisnis *Bakery* di kabupaten Probolinggo semakin ketat sehingga menuntut perusahaan untuk

bertindak secara efektif dan efisien dalam mengelola sumber daya perusahaannya. Perusahaan harus bertahan dalam persaingan antar pelaku usaha sehingga dapat menjaga kelangsungan usahanya. Perusahaan harus mengadakan perencanaan dan pengendalian bahan baku dengan tujuan untuk meminimumkan biaya dan memaksimalkan laba dalam jangka waktu tertentu. Persediaan bahan baku yang terlalu sedikit akan mengakibatkan terjadinya kemacetan produksi, namun persediaan bahan baku yang lebih besar dari pada kebutuhan akan menyebabkan suatu perusahaan harus mengeluarkan biaya tambahan untuk melakukan pemeliharaan dan penyimpanan, serta akan menyebabkan kemungkinan terjadi penyusutan dari kualitas bahan baku yang dipertahankan sehingga akan mengurangi keuntungan yang diterima oleh perusahaan. Pengendalian persediaan bahan baku perlu diperhitungkan dengan matang agar tidak menimbulkan kerugian besar, salah satu metode yang dapat digunakan untuk perhitungan pengendalian bahan baku adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

Metode *Economic Order Quantity* merupakan metode yang berusaha mencapai tingkat persediaan yang seminimum mungkin dengan biaya yang rendah namun mutu yang dihasilkan tetap mutu yang terbaik. Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) akan membantu perusahaan dalam meminimalisir terjadinya *out of stock* sehingga tidak akan mengganggu proses produksi dan mampu menghemat biaya produksi yang dikeluarkan. Perusahaan juga harus menentukan waktu pemesanan kembali bahan baku yang akan digunakan atau dikenal dengan istilah *Reorder Point* (ROP) yang bertujuan agar pembelian bahan baku yang sudah ditetapkan melalui metode *Economic Order Quantity* (EOQ) tidak akan mengganggu kegiatan proses produksi. *Reorder point* merupakan sebuah titik dimana kuantitas persediaan telah menunjukkan waktunya untuk dilakukan pemesanan kembali. Hasil perhitungan *Economic Order Quantity* dan *Reorder Point* tersebut akan ditemukan titik minimum dan maksimum dalam persediaan bahan. Titik maksimum ditentukan dengan tujuan agar dana yang tertanam dalam persediaan tidak akan berlebihan sehingga tidak menimbulkan sebuah pemborosan. *Home industry* yang belum menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam pengendalian bahan baku, salah satunya adalah *Afra Bakery*.

Afra *Bakery* merupakan *home industry* yang memproduksi berbagai jenis roti, berlokasi di Jl. Raya Sebaung, Kecamatan Gending, Kabupaten Probolinggo. *Home industry* ini dikelola oleh keluarga yaitu ibu Darmi dan bapak Anang. Afra *Bakery* memiliki berbagai jenis produk antara lain roti tawar, roti sobek persegi, roti sobek bulat, roti keju, roti coklat, dan lain-lain. Harga roti Afra *Bakery* beragam yaitu sekitar Rp. 3.000 sampai dengan Rp. 20.000, harga menyesuaikan ukuran roti. Afra *Bakery* sudah cukup terkenal dan memiliki banyak pelanggan, baik dari dalam daerah maupun luar daerah. Permintaan pesanan yang dilakukan oleh pelanggan tidak tentu, sehingga pengendalian bahan baku juga tidak teratur. Pada tahun 2023 frekuensi pembelian bahan baku adalah 57 kali. Proses pembelian tepung terigu sebagai bahan baku utama dilakukan empat sampai dengan lima kali dalam satu bulan, dalam satu kali pembelian sebanyak 75 kg sampai 100 kg, dan diperhitungkan dengan metode konvensional atau perkiraan. Proses produksi menghabiskan 15 kg sampai 20 kg dalam satu kali produksi yang menghasilkan kurang lebih 700 buah roti. Permasalahan yang sering terjadi pada Afra *Bakery* adalah terkadang tepung yang dibeli melebihi kapasitas produksi sehingga perlu dilakukan penyimpanan yang akibatnya memerlukan biaya penyimpanan gudang, namun terkadang juga kehabisan bahan baku karena pembelian bahan baku biasanya dilakukan saat persediaan mulai menipis. Permasalahan yang terjadi harus segera diperbaiki, Afra *Bakery* perlu mengadakan persediaan bahan baku dalam jumlah tertentu dan diadakannya stok pengaman (*safety stock*) agar biaya bahan baku dapat tersalurkan secara optimal. Penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam memperhitungkan dan menentukan tingkat efisiensi persediaan bahan baku tepung terigu pada Afra *Bakery* Kabupaten Probolinggo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan metode perusahaan pada *Afra Bakery* Probolinggo?
2. Bagaimana perhitungan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Afra Bakery* Probolinggo?
3. Bagaimana hasil perbandingan dari perhitungan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan metode perusahaan pada *Afra Bakery* dengan perhitungan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi perhitungan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada *Afra Bakery* Probolinggo
2. Menganalisis perhitungan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Afra Bakery* Probolinggo
3. Menganalisis perbandingan biaya persediaan antara sistem perhitungan pengendalian bahan baku tepung terigu pada *Afra Bakery* dengan perhitungan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yang bersangkutan, antara lain:

1. Bagi Perusahaan

Melalui penelitian yang dilakukan diharapkan dapat membantu *Afra Bakery* Probolinggo dalam menerapkan metode EOQ ketika melakukan pembelian bahan baku tepung terigu sehingga dapat meminimumkan biaya yang dikeluarkan tetapi tetap mempertahankan mutu yang baik.

2. Bagi Peneliti

Penelitian ini merupakan syarat menyelesaikan pendidikan serta mendapatkan contoh nyata dari penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada persediaan bahan baku.

3. Bagi Pembaca

Penelitian yang dilakukan dapat menambah wawasan dan pengetahuan kepada pembaca tentang penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), utamanya pada usaha *Bakery*.