

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri di Indonesia saat ini mengalami peningkatan yang signifikan terutama pada sektor industri makanan. Menurut laporan tahunan sektor makanan dan minuman yang dirilis oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2022), industri makanan dan minuman di Indonesia terus menunjukkan tren pertumbuhan positif. Pada tahun 2020 sektor ini mencatatkan pertumbuhan sebesar 2,54%, dan diproyeksikan akan terus meningkat hingga mencapai 7% pada tahun 2024. Pertumbuhan industri makanan di Indonesia dipengaruhi oleh berbagai faktor, salah satunya adalah produk olahan berbahan baku ikan. Indonesia sebagai negara maritim memiliki sumber daya perikanan yang melimpah, sehingga pemanfaatan ikan sebagai bahan baku industri makanan menjadi peluang besar. Salah satu produk olahan makanan yang berbahan baku ikan adalah olahan berbasis ikan bandeng.

Ikan bandeng merupakan salah satu komoditas perikanan unggulan di Indonesia yang banyak dibudidayakan, terutama di daerah pesisir. Berkat kandungan gizi yang tinggi, ikan bandeng diolah menjadi berbagai produk makanan seperti bandeng presto. Produk ini tidak hanya diminati di pasar domestik tetapi juga berpotensi besar untuk diekspor. Selain itu, industri olahan ikan bandeng turut memberdayakan usaha kecil dan menengah (UKM), menciptakan lapangan kerja, serta meningkatkan nilai tambah bagi sektor perikanan Indonesia. Salah satu produsen yang memproduksi olahan ikan bandeng adalah UMKM Bandeng Presto Bu Siti.

UMKM Bandeng Presto Bu Siti merupakan usaha dagang yang memproduksi bandeng presto goreng yang terletak di Dusun Wringinanom, Desa Jogosari, Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan. UMKM Bandeng Presto Bu Siti berdiri sejak tahun 2010 di bawah kepemilikan Ibu Siti Mutiah dan memiliki karyawan sebanyak 5 orang. Usaha ini menjual bandeng presto goreng per ekor dengan tiga ukuran, yaitu ukuran S (Mini) dengan harga Rp. 15.000 , ukuran M (Sedang) dengan harga Rp. 20.000, dan ukuran L (Besar) dengan harga Rp. 27.000, yang

dikemas menggunakan kotak box persegi panjang. Omzet yang dihasilkan oleh UMKM Bandeng Presto Bu Siti ini per bulannya mencapai Rp. 15.000.000,-.

Usaha ini memproduksi bandeng presto dari hari Senin hingga Sabtu, sedangkan hari Minggu digunakan untuk istirahat atau libur. UMKM Bandeng Presto Bu Siti melakukan pemesanan bahan baku secara rutin dua minggu sekali dalam sebulan dengan kuantitas sebanyak 650 kg atau 1.300 kg per bulan, sedangkan kegiatan produksi dilakukan setiap hari dengan jumlah pemakaian bahan baku rata-rata 40-50 kg ikan bandeng per hari dan 1.280 kg per bulan. Setiap bulan UMKM Bandeng Presto Bu Siti selalu mengalami kelebihan bahan baku mencapai kurang lebih 30 kg.

Perusahaan tetap melakukan pemesanan secara rutin dengan kuantitas yang sama setiap bulannya karena berasumsi bahwa pemasok ikan bandeng dari tambak di Kecamatan Bangil tidak selalu tersedia jika suatu saat ada permintaan dari konsumen secara mendadak dalam jumlah besar. Masa panen ikan bandeng cukup lama, yaitu 4-6 bulan sehingga perusahaan memilih untuk menyediakan bahan baku ikan bandeng dengan kuantitas yang tidak diperhitungkan secara presisi. Akibat dari bahan baku yang dipesan melebihi jumlah pemakaian, perusahaan sering mengalami penimbunan bahan baku ikan bandeng di mesin pendingin (*freezer*).

Kondisi tersebut tentunya kurang efektif dan efisien karena penimbunan bahan baku dapat meningkatkan biaya penyimpanan dan mempengaruhi kualitas bahan baku. Ikan bandeng mentah yang disimpan dalam *freezer* memiliki umur simpan sekitar 3-5 bulan. Jika bahan baku disimpan terlalu lama, kualitasnya bisa menurun, yang berpotensi mempengaruhi cita rasa produk akhir. Manajemen persediaan yang tidak optimal dapat menyebabkan kerugian, terutama dalam industri makanan dengan masa simpan terbatas.

Dalam industri makanan ini pengelolaan persediaan menjadi lebih kompleks karena banyak bahan baku memiliki masa simpan terbatas. Jika stok bahan baku tidak dikelola dengan baik, perusahaan dapat mengalami kerugian akibat bahan yang rusak atau kedaluwarsa sebelum digunakan. Oleh karena itu diperlukan strategi manajemen persediaan yang efektif. Tujuan utama dari manajemen persediaan adalah mencapai keseimbangan antara investasi dalam persediaan dan

tingkat pelayanan kepada pelanggan. Kondisi ini berpengaruh terhadap efisiensi biaya penyimpanan dan distribusi, yang pada akhirnya memengaruhi total biaya produksi perusahaan. Permasalahan ini mengharuskan perusahaan untuk menerapkan suatu metode guna mengendalikan persediaan bahan baku ikan bandeng agar lebih optimal, sehingga dapat meminimalkan biaya persediaan dan meningkatkan keuntungan perusahaan.

Salah satu metode untuk membantu mengatasi masalah persediaan yaitu *Economic Order Quantity* (EOQ). Menurut Joko (2001:220-221), *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan suatu metode perhitungan yang digunakan untuk menemukan jumlah pesanan optimal yang dapat meminimalkan biaya pemesanan dan penyimpanan persediaan bahan baku. Metode ini adalah salah satu strategi untuk menjaga persediaan bahan baku tetap terkendali guna memenuhi kebutuhan proses produksi dan mengantisipasi ketersediaan bahan baku agar tidak terjadi kelebihan atau kekurangan dalam beberapa waktu ke depan. Perusahaan perlu menentukan kuantitas persediaan pengaman (*Safety Stock*) dan kapan waktu yang tepat untuk melakukan *Re-Order Point* (pemesanan bahan baku kembali) sehingga kedatangan bahan baku menjadi tepat waktu. Perusahaan dapat menghitung total biaya persediaan (*Total Inventory Cost*) yang bertujuan untuk membuktikan bahwa dengan menggunakan metode EOQ dapat mencapai total biaya persediaan bahan baku yang lebih ekonomis dan efisien dibandingkan dengan menggunakan metode konvensional yang diterapkan perusahaan (Herjanto, 2020:258). Berdasarkan penjelasan latar belakang diatas, telah menjadi pertimbangan peneliti untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Bandeng Dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Bandeng Presto Bu Siti Kabupaten Pasuruan”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang tersebut, maka peneliti dapat merumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan persediaan bahan baku ikan bandeng pada produksi bandeng presto di UMKM Bandeng Presto Bu Siti Kabupaten Pasuruan menggunakan metode konvensional?
2. Bagaimana penerapan persediaan bahan baku ikan bandeng pada produksi bandeng presto di UMKM Bandeng Presto Bu Siti Kabupaten Pasuruan menggunakan metode EOQ?
3. Bagaimana analisis hasil perbandingan antara biaya persediaan bahan baku ikan bandeng pada produk bandeng presto di UMKM Bandeng Presto Bu Siti Kabupaten Pasuruan dengan biaya persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi penerapan persediaan ikan bandeng sebagai bahan baku pembuatan bandeng presto di UMKM Bandeng Presto Bu Siti Kabupaten Pasuruan.
2. Menganalisis penerapan persediaan bahan baku ikan bandeng pada produksi bandeng presto di UMKM Bandeng Presto Bu Siti Kabupaten Pasuruan dengan metode EOQ.
3. Mengidentifikasi dan menganalisis perbandingan antara biaya persediaan bahan baku ikan bandeng pada produksi bandeng presto di UMKM Bandeng Presto Bu Siti Kabupaten Pasuruan dengan biaya persediaan bahan baku ikan bandeng dengan menggunakan metode EOQ.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diharapkan dari peneliti yakni sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengalaman peneliti mengenai pengelolaan penyediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi Perusahaan dalam mengoptimalkan biaya persediaan bahan baku dengan biaya paling ekonomis.

3. Bagi Akademis

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat sebagai referensi dan sumber informasi bagi penelitian selanjutnya khususnya dalam mengkaji penerapan persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).