

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu pusat industri terbesar di Jawa Timur. Industri pengolahan merupakan salah satu pendorong kegiatan perekonomian di Kabupaten Sidoarjo. Kinerja usaha industri pengolahan terus meningkat selama waktu tiga tahun terakhir dengan memberikan kontribusi terhadap nilai Produk Domestik Regional Bruto (PDRB), yaitu diatas 50% pada tahun 2021-2022 dan 48,61% pada tahun 2023. Menurut Badan Pusat Statistik, pada tahun 2023 industri makanan dan minuman menjadi penggerak utama kinerja industri pengolahan di Kabupaten Sidoarjo sebesar 21,78% dengan jumlah sebanyak 262 usaha dan berperan dalam peningkatan laju pertumbuhan ekonomi Kabupaten Sidoarjo sebesar 1,46 triliun rupiah (BPS Kabupaten Sidoarjo, 2024).

Maya Bakery merupakan salah satu *Home Industry* di bidang makanan yang memproduksi berbagai olahan kue basah dan roti. Maya Bakery berlokasi di Pondok Jati Blok DI No.14, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo. Usaha ini sudah berdiri sejak tahun 1999 dengan tepung terigu sebagai bahan baku utama. Tepung terigu adalah bahan baku utama sebesar 30-40% dari produksi kue basah setiap harinya, sementara itu sisanya menggunakan bahan baku pendukung untuk isian. Namun, jika terdapat pesanan roti penggunaan tepung terigu bisa meningkat sekitar 50-70% tergantung dari jumlah permintaan. Bahan baku tepung terigu diperoleh dari toko bahan kue daerah Sidoarjo untuk menjaga ketersediaan tepung terigu yang dibutuhkan saat proses produksi. Untuk memastikan kelancaran proses produksi maka diperlukan adanya perencanaan dan pengendalian yang baik. Kegiatan produksi Maya Bakery dilakukan berdasarkan permintaan konsumen.

Usaha ini dikerjakan oleh pemilik Maya Bakery dan dibantu 2 orang karyawan yang bekerja dibagian produksi. Produksi harian Maya Bakery yaitu kue basah dan roti jika ada pesanan. Maya Bakery mampu menghasilkan 8 macam kue basah dengan jumlah 1.000 pcs kue basah perharinya. Produk kue basah yang

dihasilkan antara lain Risol Mayo, Risol Ragout, Pastel Bihun, Pastel Ragout, Sosis Solo, Tahu Bakso, Soes fla Dan Pie Buah yang dipasarkan dengan harga mulai dari Rp 2.000 hingga Rp 3.500. Penggunaan bahan baku tepung terigu sekitar 8 kg – 12 kg perhari, sedangkan jika ada pesanan roti maka penggunaan bahan baku bisa naik hampir 20 kg tergantung dari pesanan pelanggan. Produk kue basah di pasarkan dengan menitipkan ke 4 toko makanan di Sidoarjo yaitu Kue BR-Pondok Jati, Toko Kue Agfa-Taman Pinang, Toko Kue Bu Sugiyopondok Mutiara, dan Toko Kue Teteh-Pondok Jati (Data diperoleh dari wawancara pemilik Maya Bakery, 2024).

Pembelian bahan baku tepung terigu yang dilakukan Maya Bakery masih menggunakan metode konvensional yang berdasarkan asumsi atau perkiraan pada jumlah permintaan konsumen. Maya Bakery belum menerapkan metode pengendalian persediaan yang optimal untuk meningkatkan efisiensi operasional perusahaan. Pembelian tepung terigu dilakukan tanpa jadwal tetap dan hanya berdasarkan perkiraan dari jumlah permintaan periode sebelumnya, sehingga ketika stok persediaan mulai menipis dan tidak memenuhi kegiatan produksi maka pemesanan ulang baru dilakukan. Hal ini dapat mengakibatkan Maya Bakery harus melakukan pembelian secara berulang. Tingginya frekuensi pembelian dapat meningkatkan biaya pemesanan, sedangkan pembelian dalam jumlah besar berpotensi menambah biaya penyimpanan.

Pengelolaan persediaan bahan baku menjadi aspek krusial dalam proses produksi untuk menentukan keberhasilan operasional perusahaan dapat beroperasi secara optimal (Suryadi *et al.*, 2023). Ketersediaan bahan baku yang tepat waktu dan sesuai kebutuhan memungkinkan proses produksi berlangsung tanpa hambatan, sehingga dapat meminimalisir risiko keterlambatan produksi. Persediaan bahan baku dapat diperkirakan secara akurat untuk memprediksi kekurangan atau kelebihan bahan baku yang akan mengakibatkan biaya tidak optimal (Hidayat *et al.*, 2020). Kekurangan bahan baku dapat menghambat jalannya produksi dan menurunkan kepuasan pelanggan, sementara kelebihan bahan baku akan meningkatkan beban biaya penyimpanan dan risiko kerusakan barang. Pendekatan ini bertujuan untuk menekan biaya penyimpanan dan biaya

pemesanan agar pengelolaan persediaan lebih efisien serta mencegah pemborosan (Hermawan *et al.*, 2021). Hal ini dapat menjaga konsistensi perusahaan dalam memenuhi permintaan pelanggan sekaligus memastikan pengelolaan persediaan tetap terkendali.

Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan, peneliti tertarik untuk mengoptimalkan proses pembelian dengan meminimalkan biaya persediaan dalam pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan pendekatan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode EOQ dirancang untuk menentukan jumlah pemesanan paling optimal untuk menekan total biaya persediaan. Penggunaan metode ini dapat membantu Maya Bakery dalam menentukan kebutuhan bahan baku yang optimal, waktu pemesanan ulang yang tepat, serta jumlah persediaan pengaman yang perlu disiapkan agar proses produksi tetap berjalan lancar. Metode ini juga memungkinkan perusahaan untuk mengetahui pengeluaran biaya untuk memperoleh bahan baku serta memperkirakan waktu kedatangan bahan baku. Penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) akan sangat bermanfaat dalam merencanakan dan mengelola persediaan bahan baku secara optimal di Maya Bakery.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan dalam latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada Maya Bakery?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Maya Bakery?
3. Bagaimana perbandingan sistem pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu antara metode konvensional dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Maya Bakery?

1.3 Tujuan

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

1. Untuk menganalisis dan mengetahui pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada Maya Bakery.
2. Untuk menganalisis dan mengetahui pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada Maya Bakery dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
3. Untuk menganalisis dan mengetahui perbandingan sistem pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu antara metode konvensional dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada Maya Bakery.

1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat yang signifikan bagi berbagai pihak sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
Hasil penelitian ini dapat membantu perusahaan dalam mengelola dan menghitung persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) secara lebih efektif dan proses produksi perusahaan dapat berjalan dengan optimal.
2. Bagi Akademisi
Penelitian ini dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya serta sebagai sumber informasi yang relevan dalam kajian pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
3. Bagi Peneliti
Penelitian ini bisa bermanfaat untuk meningkatkan wawasan serta pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang pengelolaan persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).