

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu pusat industri terbesar di Provinsi Jawa Timur. Industri pengolahan di kabupaten ini menjadi sektor yang relatif besar yaitu secara rata-rata sebesar 49,92% selama lima tahun terakhir. *Leading sector* kegiatan perekonomian industri pengolahan yang terbesar di Sidoarjo yaitu industri pangan. Peranan terbesar dalam pembentukan PDRB (Produk Domestik Regional Bruto) kabupaten ini dihasilkan oleh industri pangan yaitu mencapai 23,91% atau sekitar 50,361 miliar rupiah dengan total jumlah industri pangan mencapai 241 usaha (Badan Pusat Statistik Kabupaten Sidoarjo, 2021). Peningkatan industri pangan dalam satu wilayah akan berpengaruh pula pada pendapatan dan kebutuhan dari daerah tersebut. Industri pangan di Sidoarjo yang memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan salah satunya yaitu industri roti (Wardhana & Penangsang, 2024).

Industri roti memiliki potensi tinggi karena roti merupakan salah satu makanan pokok sumber karbohidrat selain nasi. Menurut Arwini (2021), roti adalah hidangan yang praktis, lezat, bergizi, yang menjadi pilihan utama dalam menu sehari-hari. Roti memiliki bahan baku utama berupa tepung terigu, dan ketersediaan bahan baku ini menjadi sangat penting untuk menjamin kelancaran produksi industri roti. Ketersediaan bahan baku dapat dicapai ketika perusahaan memiliki pengendalian persediaan yang optimal. Pengendalian persediaan tepung terigu yang optimal dapat memastikan tersedianya bahan baku tepat waktu, meminimalkan biaya penyimpanan, dan mengurangi risiko akibat kekurangan persediaan. Pengendalian persediaan tepung terigu yang optimal sangat penting untuk memastikan bahan baku selalu tersedia sesuai kebutuhan produksi harian, sehingga proses produksi berjalan lancar dan kebutuhan konsumen dapat terpenuhi dengan baik (Herjanto, 2020).

UD Sampurna Bakery termasuk salah satu industri pengolahan roti yang beralamat di Jalan Tawangsari No. 44A, Tawangsari Timur, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo. Produk yang dihasilkan oleh industri ini memiliki banyak

varian seperti roti tawar, roti manis, roti sisir, roti kering, dan lainnya. Industri ini melakukan proses produksi setiap hari menggunakan bahan baku utama yaitu tepung terigu berkemasan karung dengan berat 25 kg dan dapat menghasilkan kurang lebih 3.000 buah roti dengan pemakaian tepung terigu yang digunakan kurang lebih 350 kg dalam sehari.

Pengelolaan persediaan tepung terigu UD Sampurna Bakery masih menggunakan metode konvensional, yaitu pemesanan bahan baku ketika stok persediaan sudah hampir habis. Metode ini menyebabkan UD Sampurna Bakery melakukan pemesanan bahan baku tepung terigu dengan frekuensi yang sering dan kuantitas yang tidak optimal. Data pemesanan triwulan tahun 2023 menunjukkan bahwa pada bulan Maret, frekuensi pemesanan sebanyak 7 kali dengan rata-rata kuantitas pemesanan 9.625 kg. Frekuensi pemesanan bulan April sebanyak 4 kali dengan rata-rata kuantitas pemesanan 5.500 kg. Frekuensi pemesanan bulan Mei sebanyak 6 kali dengan rata-rata kuantitas pemesanan 8.250 kg.

Data pemesanan triwulan tahun 2023 menunjukkan bahwa frekuensi pemesanan bahan baku tepung terigu cenderung fluktuatif dikarenakan model perkiraan yang tidak akurat sehingga menyebabkan meningkatnya biaya persediaan, frekuensi pemesanan yang tidak efisien serta jadwal pemesanan yang tidak pasti. Biaya persediaan UD Sampurna Bakery meningkat akibat pemesanan bahan baku yang berulang dengan kuantitas tidak optimal. Perusahaan harus memiliki metode pengendalian persediaan bahan baku untuk menentukan jumlah pesanan optimal dan meminimalkan biaya persediaan.

Metode yang tepat mengatasi permasalahan tersebut yaitu metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Menurut Effendy (2023), metode EOQ adalah suatu rumusan dalam menentukan kuantitas pesanan optimal untuk mencapai biaya persediaan pada titik terendah. Metode ini membantu perusahaan dalam menentukan jumlah pemesanan yang optimal dengan membuat proses pemesanan menjadi lebih efisien, terencana, dan menghindari pemesanan darurat yang dapat meningkatkan biaya. Perusahaan juga dapat meminimalkan biaya persediaan, menjaga kelancaran proses produksi, dan membuat keputusan yang lebih baik terkait manajemen persediaan perusahaan (Halima & Pravitasari, 2022).

Penelitian ini didorong oleh penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat mengoptimalkan persediaan bahan baku dan lebih efisien dibandingkan dengan metode konvensional (Tumewu & Hakim, 2023). Penelitian ini bertujuan untuk membantu UD Sampurna Bakery melakukan pemesanan persediaan bahan baku tepung terigu secara optimal, sehingga dapat meningkatkan efisiensi operasional perusahaan. Berdasarkan permasalahan penulis melakukan penelitian yang berjudul “Pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada UD Sampurna Bakery Sidoarjo”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada UD Sampurna Bakery menggunakan metode konvensional?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada UD Sampurna Bakery menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?
3. Bagaimana hasil perbandingan total biaya persediaan antara pengendalian persediaan bahan baku metode konvensional dengan pengendalian persediaan bahan baku metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka yang menjadi tujuan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu yang diterapkan pada UD Sampurna Bakery menggunakan metode konvensional.
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu pada UD Sampurna Bakery menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
3. Menganalisis hasil perbandingan total biaya persediaan antara pengendalian persediaan bahan baku metode konvensional dengan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

#### 1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yaitu sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi dalam perusahaan melakukan sistem pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu secara optimal menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) sehingga perusahaan dapat melakukan pemesanan persediaan bahan baku tepung terigu secara optimal, efisien dan efektif.

2. Bagi akademis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi serta dapat digunakan sebagai referensi dan pembanding bagi penelitian selanjutnya tentang pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

3. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan kemampuan peneliti tentang pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).