

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri dibidang kuliner seperti makanan dan minuman saat ini sedang berkembang di Kabupaten Jember, adanya perkembangan ini ditandai dengan semakin tingginya tingkat konsumsi masyarakat akan makanan. Menurut (Badan Pusat Statistik, 2024) rata-rata pengeluaran perkapita dalam satu bulan untuk makanan adalah sebesar Rp 517.007 pada tahun 2022 dan meningkat menjadi Rp 569.040 pada tahun 2023. Pesatnya perkembangan industri dibidang kuliner saat ini memicu adanya persaingan yang semakin ketat antar pelaku usaha. Situasi ini mengharuskan pelaku usaha untuk mengelola sumber daya secara efektif, efisien, dan ekonomis agar dapat bertahan dan bersaing, terutama dengan usaha sejenis. Hal ini terlihat dari semakin banyaknya *home industry* yang bermunculan serta berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi.

Home industry atau industri rumahan, merujuk pada usaha kecil yang dijalankan di rumah, biasanya dengan memanfaatkan keterampilan dan sumber daya lokal. Konsep ini mencakup berbagai jenis usaha yang dapat dijalankan oleh individu atau keluarga dengan modal yang relatif kecil. *Home industry* adalah jenis usaha yang dikelola di lingkungan rumah, di mana pemiliknya sering kali adalah anggota keluarga. Usaha ini biasanya menghasilkan produk atau menyediakan layanan dengan skala kecil (Fadlan, Pane, & Rangkuty, 2024). Kriteria usaha kecil secara jelas tercantum dalam UU No. 20 tahun 2008, yang menyebutkan bahwa usaha kecil memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000 sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000. salah satu produk *home industry* dibidang makanan yang sedang berkembang dan digemari saat ini adalah produk makanan Dimsum.

Dimsum merupakan produk olahan yang berbahan dasar daging ayam dan udang dengan campuran bahan baku lainnya seperti tepung terigu protein tinggi. Menurut (Febriani & Putri, 2023) Dimsum merupakan makanan khas negeri Cina yang disajikan dengan cara dikukus dan biasanya dijadikan sebagai camilan, saat ini Dimsum menjadi olahan pangan siap saji yang sudah banyak dijual

mulai dari restoran hingga pedagang kaki lima. Salah satunya adalah *home industry* Enaqween Dimsum yang memproduksi berbagai varian Dimsum.

Enaqween merupakan *home industry* yang memproduksi Dimsum sejak tahun 2020 dan terus berkembang hingga saat ini dan telah memproduksi beberapa produk olahan dari tepung tapioka seperti baso aci dan cireng. Produk Enaqween Dimsum memiliki dua *outlet* di area kota Jember dan melayani pemesanan secara *online* melalui media sosial maupun *market place* seperti *whatsapp*, *instagram* dan *shopee*. Dengan adanya penjualan secara *online* ini maka jangkauan konsumen produk Enaqween Dimsum semakin meluas ke kota-kota lain selain Jember, kerap kali perusahaan memenuhi pesanan dari konsumen maupun agen atau reseller dengan jumlah yang banyak. Harga jual produk mengalami peningkatan disetiap tahunnya hingga kini dijual dengan harga Rp 3.500 per pcs dan Rp 33.000 per kemasan dengan isi sebanyak 12 pcs Dimsum, harga yang ditawarkan menyesuaikan dengan harga bahan baku yang setiap tahunnya semakin meningkat. Omset penjualan *Home Industry* Enaqween Dimsum pada tahun 2024 dibawah dari Rp 2.500.000.000 dan lebih dari Rp 300.000.000, sehingga usaha ini termasuk dalam kategori *home industry* atau usaha kecil.

Dalam proses produksinya, enaqween membutuhkan bahan baku tepung terigu sebagai campuran Dimsum dan adonan kulit Dimsum. Setiap satu kali proses produksi dapat menghasilkan 4.000 s/d 6.000 pcs Dimsum bahkan lebih karena menyesuaikan dengan pesanan, hal ini mengakibatkan jumlah penggunaan tepung terigu tidak menentu dalam satu kali produksi, sehingga perlu adanya persediaan bahan baku digudang. Persediaan bahan baku tepung terigu dilakukan secara terus menerus oleh *home industry* Enaqween Dimsum setiap tiga hari sekali sebanyak 150 kg tepung terigu, nilai tersebut berdasarkan metode perkiraan dengan perhitungan yang masih belum pasti yang menjadi penyebab kurangnya bahan baku untuk produksi terjadi di hari ke-dua, sehingga hal ini dapat mengakibatkan pemborosan biaya pemesanan dikarenakan tidak dapat menentukan pembelian bahan baku secara optimal dan tidak menggunakan metode pengendalian persediaan yang tepat.

Persediaan yang efisien memainkan peran penting dalam memastikan kelancaran rantai pasokan, memenuhi permintaan pelanggan, dan mencapai titik aman bagi perusahaan. Perusahaan perlu mempertahankan persediaan barang baku yang cukup untuk memastikan kelancaran dan evaluasi pada proses produksi. Persediaan barang baku yang memadai akan memungkinkan perusahaan untuk menghindari kehabisan bahan mentah yang dapat mengganggu jadwal produksi dan mengakibatkan penundaan dalam pengiriman produk (Fahrudin, 2023:63). Untuk mencegah terhambatnya proses produksi akibat risiko yang terkait dengan persediaan bahan baku tepung terigu pada Enaqween dimsum, perusahaan perlu merancang sistem pengendalian bahan baku yang efektif. Jika masalah tersebut terus berlanjut, dampaknya akan signifikan terhadap keuntungan yang diperoleh perusahaan. Oleh karena itu, diperlukan penerapan metode yang tepat untuk mengelola persediaan bahan baku secara optimal. Salah satu metode yang efektif adalah *Economic Order Quantity* (EOQ), yang memiliki keunggulan dalam menentukan jumlah bahan baku yang perlu dibeli dan waktu yang tepat untuk melakukan pembelian. Penggunaan metode ini membantu menjaga persediaan tetap efisien sekaligus meminimalkan biaya persediaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka rumusan masalah adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian bahan baku tepung terigu pada *home industry* Enaqween Dimsum?
2. Bagaimana pengendalian bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *home industry* Enaqween Dimsum?
3. Bagaimana perbandingan efisiensi antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu dari Enaqween Dimsum dengan sistem persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dijelaskan maka tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Untuk mengidentifikasi pengendalian bahan baku tepung terigu pada *home industry* Enaqween Dimsum.
2. Untuk menganalisis pengendalian bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *home industry* Enaqween Dimsum.
3. Untuk menganalisis perbandingan efisiensi antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu dari Enaqween Dimsum dengan sistem persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian di atas, maka diperoleh manfaat yang dapat diambil dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagi Perusahaan

Diharapkan penelitian ini dapat membantu perusahaan dalam mengoptimalkan pemesanan persediaan bahan baku tepung terigu dengan meminimalkan biaya yang timbul.

2. Bagi Akademisi

Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan informasi dan referensi bagi peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian lebih mendalam mengenai pengendalian persediaan bahan baku.

3. Bagi Peneliti

Diharapkan penelitian ini dapat menambah pemahaman, pengetahuan serta pengalaman bagi peneliti terkait dengan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).