

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri makanan di Indonesia saat ini semakin meningkat. Perkembangan industri makanan ditandai dengan semakin tingginya tingkat persentase pengeluaran konsumsi makanan per kapita sebulan di provinsi Jawa Timur terlebih pada kabupaten Jember. Menurut BPS mengalami peningkatan dari tahun 2019 sebesar 55,11% menjadi 58,05% pada tahun 2022 (Badan Pusat Statistik, 2022). Peningkatan ini menunjukkan bahwa persaingan bisnis di sektor makanan semakin ketat, sehingga para pemilik usaha dituntut untuk merumuskan strategi yang tepat dalam mengelola perusahaan secara efektif.

Menurut (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun, 2008) UMKM adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha yang bukan dari anak Perusahaan atau cabang Perusahaan yang dimiliki. Peran UMKM sangat penting bagi perekonomian Indonesia, yaitu memberi kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia sebesar lebih dari 60% atau sekitar Rp 8.573 Triliun setiap tahunnya. Selain itu, UMKM juga 97% total tenaga kerja Indonesia atau 116 juta orang. (Anastasya, 2023)

Bakpia Almahira merupakan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang *Home Industry* yang menghasilkan bakpia. Perusahaan agroindustri ini didirikan pada tahun 2019 dan beroperasi dalam skala usaha menengah, dengan total karyawan sebanyak 4 orang. Penjualan produk dilakukan melalui sistem pemesanan (*Pre Order*) karena skala produksi yang terbatas. Lokasi usaha Bakpia Almahira berada di Desa Tegalsari, Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember. Bakpia Almahira memproduksi sebanyak 40 kg hingga 50 Kg dengan total rata – rata 250 box per

harinya dan setiap box berisi 12 pcs bakpia, dengan harga jual berkisar antar Rp 16.000 hingga Rp 18.000. Bakpia almahira memiliki berbagai varian rasa, seperti kacang hijau, coklat, keju, durian, ubi ungu, dan nanas. Produk Bakpia Almahira dipasarkan secara online melalui platform seperti Whatsapp, Instagram, Tiktok dan Facebook. Bakpia telah memperluas jangkauan pasarnya melalui e-commerce seperti Shopee dan Tiktok Shop, dengan total penjualan mencapai lebih dari 10.000 produk. Hal ini membuat pasar menjadi lebih luas, tidak hanya terbatas di daerah Jember dan sekitarnya saja.

Tepung terigu merupakan bahan baku utama dalam proses produksi bakpia. Pembelian bahan baku dilakukan satu kali dalam seminggu dengan jumlah pemesanan sebanyak 12 karung, di mana setiap karung memiliki kapasitas 25 kg. Kebutuhan bahan baku tepung terigu untuk proses produksi di Home Industry Bakpia Almahira berkisar antara 40 hingga 50 kg per hari. Penggunaan bahan baku dapat mengalami peningkatan, terutama saat menerima pesanan khusus dari konsumen, atau pada momen tertentu seperti musim hajatan dan perayaan Hari Raya Idul Fitri. Peningkatan kebutuhan tersebut sering kali tidak diimbangi dengan ketersediaan bahan baku yang memadai, karena perusahaan masih menggunakan metode perkiraan dalam pengelolaan persediaan. Pemesanan kembali dilakukan ketika stok bahan baku mulai menipis. Pola pengadaan seperti ini dapat menyebabkan pembelian ulang yang tidak menentu, mengakibatkan biaya pemesanan menjadi kurang optimal dan jadwal pemesanan menjadi tidak menentu. Fenomena ini menyebabkan perusahaan mengalami kekurangan bahan baku saat permintaan konsumen meningkat.

Kekurangan persediaan dapat berakibat terhentinya proses produksi, dan ini menunjukkan persediaan termasuk masalah yang cukup krusial dalam operasional perusahaan. Besarnya nilai *buffer stock* dipengaruhi oleh besarnya permintaan dan waktu pesan *supply*. Terlalu besarnya persediaan atau banyaknya persediaan (*overstock*) dapat berakibat terlalu tingginya beban biaya guna menyimpan dan memelihara bahan selama penyimpanan di gudang padahal barang tersebut masih mempunyai *opportunity cost* (dana yang bisa ditanamkan / diinvestasikan pada hal yang lebih menguntungkan). Sasaran dari perusahaan sebenarnya bukan untuk

mengurangi atau meningkatkan persediaan, tetapi untuk memaksimalkan keuntungan. (Desiyanti, 2020).

Perusahaan harus bisa mengatasi permasalahan persediaan yang meliputi, berapa banyak harus memesan, kapan harus memesan, berapa banyak persediaan maksimal yang seharusnya disimpan, berapa jumlah persediaan yang harus ada di gudang (*safety stock*) agar tidak terjadi kekurangan ataupun kelebihan. Salah satu metode yang digunakan dalam pengendalian bahan baku adalah metode EOQ (*Economic Order Quantity*). Metode EOQ bertujuan untuk meminimalkan tingkat persediaan menjadi paling minimum, dengan biaya rendah dan mutu yang lebih baik. Persediaan akan tetap ada untuk mengantisipasi fluktuasi permintaan yang tidak terduga, tapi diusahakan untuk meminimalisir jumlah *stock* karena persediaan yang berlimpah akan berelevansi dengan pembekakan biaya atau pemborosan. (Desiyanti, 2020).

Berdasarkan fenomena yang terjadi pada *Home Industry* Bakpia Almahira menjadi dasar bagi penulis untuk melakukan penelitian tentang “**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada *Home Industry* Bakpia Almahira Jember**” untuk mengetahui jumlah pemesanan bahan baku yang optimal sehingga dapat meminimalkan biaya yang dikeluarkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengendalian bahan baku tepung terigu pada *Home Industry* Bakpia Almahira di Kabupaten Jember?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Home Industry* Bakpia Almahira Jember?
3. Bagaimana hasil analisis perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha *Home Industry* Bakpia Almahira dengan sistem persediaan menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ)?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dibuat, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut ini :

1. Menganalisis pengendalian bahan baku tepung terigu pada *Home Industry* Bakpia Almahira Jember
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada *Home Industry* Bakpia Almahira Jember
3. Menganalisis perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha *Home Industry* Bakpia Almahira dengan sistem persediaan menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ)

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah dibuat, maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut ini :

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu Perusahaan dalam melakukan perhitungan menentukan pemesanan bahan baku yang optimal agar dapat meminimalisir biaya yang dikeluarkan.

2. Bagi Akademis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu peneliti selanjutnya untuk memberikan informasi dan referensi yang akan melakukan penelitian di bidang pengendalian bahan baku tepung terigu dengan metode *Economic Quantity Order* (EOQ)

3. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan serta ilmu wawasan dan pengalaman dalam menerapkan ilmu terapan manajemen persediaan yang diperoleh selama kuliah.