

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri di kota Jember semakin meningkat sehingga banyak usaha industri yang bermunculan terutama pada industri makanan. Berdirinya usaha industri tentu memiliki tujuan salah satunya yaitu memperoleh keuntungan. Pangan dikategorikan ke dalam kebutuhan pokok yang menjadikannya industri makanan semakin diminati, salah satu contoh industri pangan yang diminati adalah sambal.

Sambal merupakan saus yang disiapkan dari cabai yang dihancurkan sehingga keluar kandungan airnya dan biasanya ditambah bahan-bahan lain seperti garam, penyedap, cuka, gula, terasi, dan bawang-bawangan (Naisali, 2022:295). Sambal kini menjadi bahan makanan pendamping yang banyak di cari. tingginya permintaan sambal membuat banyak perusahaan maupun rumah makan berlomba-lomba dalam menciptakan inovasi baru mengenai cita rasa sambal. Salah satu perusahaan yang memproduksi inovasi sambal yaitu CV Jozz.

CV Jozz merupakan rumah produksi yang telah berdiri sejak tahun 2018. Bisnis produksi sambal ini dirintis oleh Ibu Sumartini. Rumah produksi CV Jozz terletak di kediaman beliau yaitu di daerah Dusun Karangsono RT/02 RW/08 Desa Tanjungrejo, Kecamatan Wuluhan, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Ibu Sumartini merupakan pemilik sekaligus pimpinan CV Jozz. Ibu Sumartini dikenal dengan panggilan Mama Jozz. Produk yang dihasilkan yaitu aneka varian sambal yaitu Sambal Bawang, Sambal Terasi, Sambal Matah, Sambal Petai, Sambal Rica, Sambal Ayam, Sambal Ikan Asin, Sambal Iwak Pe, Sambal Kerang, Sambal Teri, Sambal Cakalang, dan Sambal Cumi. Pada penelitian ini, peneliti berfokus pada produk Sambal Bawang. Peneliti memilih sambal bawang untuk menjadi produk penelitian karena produk sambal bawang adalah produk best seller dari sambal lainnya, terbukti dari permintaan customer setiap minggunya lebih banyak permintaan sambal bawang, permintaan mencapai 15-20 pcs dalam satu kali permintaan dengan harga Rp.25.000/pcs.

Produksi Sambal Bawang dilakukan dua kali dalam satu minggu sesuai dengan permintaan dari konsumen. Dalam satu kali produksi menggunakan cabai rawit sebanyak 3 kg, dan bahan tambahan seperti bawang merah, bawang putih, tomat, serta penyedap rasa. Hasil satu kali produksi mencapai 50 pcs kemasan botol dengan berat isi 150gr/botol. Namun dalam proses produksi Sambal Bawang sering terjadi permasalahan kelebihan bahan baku cabai sehingga bahan baku banyak yang mengalami kerusakan dikarenakan proses pembelian dalam jumlah yang banyak. Permasalahan lain dari CV Jozz yaitu kurang optimalnya cara penyimpanan cabai rawit karena cabai masih disimpan dalam wadah terbuka sehingga cabai rentan mengalami kontak langsung dengan benda asing.

Pembelian bahan baku cabai rawit tidak dilakukan setiap hari, namun dalam satu kali pembelian CV Jozz membeli dalam jumlah sebanyak 50kg dalam jangka waktu 2-3 minggu sekali, alasannya karena harga musiman cabai rawit bisa sewaktu waktu naik, sehingga pembelian lebih efisien membeli satu kali dalam jumlah banyak dibandingkan membeli dengan jumlah kecil. Namun sering terjadi dalam satu minggu permintaan customer tidak sesuai dengan permintaan biasanya, maka persediaan bahan baku cabai rawit mengalami kelebihan dan hal itu dapat membuat kualitas cabai rawit kurang baik. Keadaan cabai yang disimpan terlalu lama akan mengakibatkan cabai tidak segar seperti awal pembelian, dan lama kelamaan akan menjadi busuk sehingga cabai rawit tidak dapat digunakan untuk produksi pembuatan sambal. Cabai rawit yang busuk nantinya akan terbuang, hal ini tentunya dapat mengakibatkan perusahaan mengalami kerugian baik dari bahan baku maupun biaya penyimpanan.

Penyimpanan cabai rawit sangat mudah mengalami perubahan baik kimia maupun fisik. Dalam suhu ruang cabai rawit hanya dapat bertahan selama 2-3 hari hingga akhirnya mengalami pembusukan, sedangkan penyimpanan dalam suhu rendah atau dalam lemari es dapat bertahan selama 6-8 hari. Salah satu penanganan dalam mengantisipasi kerusakan kualitas cabai rawit adalah dengan menggunakan kemasan yang tujuannya untuk meminimalisir kontak antara cabai dengan lingkungan luar, dan penyimpanan dalam suhu yang rendah (Anna, 2018:65). Penyimpanan bahan baku cabai di CV Jozz tidak menggunakan kemasan melainkan

menggunakan wadah terbuka sehingga meskipun sudah masuk dalam ruang penyimpanan cabai rentan akan mengalami kontak dengan lingkungan luar. Ruang penyimpanan di CV Jozz menggunakan lemari es, total penyimpanan sebanyak 3 lemari es, tempat tersebut khusus untuk menyimpan bahan baku cabai rawit. Pemesanan cabai rawit dilakukan selama 2-3 minggu untuk produksi selama 1 bulan, namun dalam jangka waktu 1 bulan cabai masih tersisa sehingga dalam proses produksi mengalami kelebihan bahan baku dan kualitas cabai sudah menurun serta mengalami kerusakan. Hal ini dapat menjadi masalah bagi CV Jozz karena biaya yang dikeluarkan menjadi lebih banyak sehingga dapat merugikan perusahaan. Berdasarkan permasalahan diatas maka dapat diselesaikan menggunakan pendekatan *Economic Order Quantity* (EOQ).

Economic Order Quantity (EOQ) merupakan jumlah persediaan yang harus dipesan pada suatu saat dengan tujuan mengurangi biaya persediaan tahunan (Kristanto, 2013:23). Tujuan penggunaan model EOQ adalah untuk mengetahui jumlah pesanan yang optimal yang harus dilakukan perusahaan sehingga biaya persediaan dapat diminimalkan (Joko, 2001:220). Adapun manfaat dari penggunaan model EOQ yaitu, dapat membantu mengurangi biaya penyimpanan, biaya sewa gudang, biaya asuransi, serta biaya depresiasi. Metode pendekatan *Economic Order Quantity* (EOQ) ini dapat menjadi solusi untuk mengatasi permasalahan yang berada di CV Jozz.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku cabai rawit pada Sambal Bawang di CV Jozz Kabupaten Jember?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku cabai rawit pada Sambal Bawang menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di CV Jozz Kabupaten Jember?
3. Bagaimana hasil analisis perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku cabai rawit pada Sambal Bawang dengan sistem

persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di CV Jozz Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian dengan dasar rumusan masalah yang diuraikan adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi pengendalian persediaan bahan baku cabai rawit pada Sambal Bawang di CV Jozz Kabupaten Jember.
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku cabai rawit pada Sambal Bawang menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di CV Jozz Kabupaten Jember.
3. Menganalisis hasil perbandingan biaya persediaan antara sistem persediaan bahan baku cabai rawit pada Sambal Bawang dengan sistem persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di CV Jozz Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian yang telah diuraikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Perusahaan
Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan solusi bagi perusahaan dalam mempertimbangkan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity*.
2. Bagi Akademik
Hasil dari penelitian ini dapat memberikan manfaat berupa tambahan wawasan dan referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai bidang pengendalian bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity*.
3. Bagi Peneliti
Hasil penelitian diharapkan bermanfaat untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan serta pengalaman peneliti mengenai pengelolaan penyediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity*.