

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Roti merupakan salah satu produk makanan yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dan diberi bahan pengembang kemudian diolah dengan cara dipanggang. Pada masa sekarang produk roti banyak digemari oleh semua kalangan masyarakat Indonesia, bahkan sebagian masyarakat sudah menganggap produk roti sebagai makanan pengganti nasi. Di era globalisasi saat ini semakin banyak bermunculan perusahaan dalam bidang sektor industri roti dan kue. Produk roti terdiri dari berbagai macam bentuk dan variasi salah satunya produk Bolen Pisang.

Menurut Maulana (2017) anggota Sub Sektor Bakery Gabungan Pengusahaan Makanan Minuman (Gapmmi) mengatakan bahwa roti telah menempati urutan ketiga setelah nasi dan mie sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia. Data yang dikutip dari Euromonitor, pertumbuhan rata-rata periode (CAGR) 2010-2014, bisnis roti dan kue Indonesia naik 14%. Sedangkan proyeksi pertumbuhan CAGR periode 2014-2020 untuk bisnis roti dan kue 10%. Sampai 2020, targetnya potensi bisnis roti dan kue nilainya mencapai Rp 20,5 triliun. Potensi bisnis roti dan kue semakin meningkat sehingga mendorong pelaku bisnis untuk meningkatkan usahanya dengan cara membuat inovasi baru dan menambah variasi baru sehingga dapat diterima di kalangan masyarakat serta mendapatkan keuntungan yang optimal.

Perusahaan didirikan untuk mencapai tujuan utama yaitu memperoleh keuntungan (laba) yang optimal. Dalam mencapai tujuan tersebut terdapat salah satu aspek yang mempengaruhi yaitu aspek produksi. Aspek produksi meliputi persediaan bahan baku yang digunakan untuk mendukung kelancaran proses produksi pada suatu perusahaan. Perusahaan tentunya harus menerapkan pengendalian bahan baku agar persediaan bahan baku di perusahaan dapat terpenuhi sehingga proses produksi berjalan lancar dan menghasilkan produk akhir dalam jumlah yang maksimal untuk memenuhi kebutuhan pasar dan memperoleh laba yang optimal. Perusahaan mampu memperoleh laba yang

optimal maka harus memperhitungkan seberapa besar persediaan bahan baku yang sesuai untuk kebutuhan produksi sehingga tidak menimbulkan pemborosan biaya untuk pembelian bahan baku. Jumlah persediaan bahan baku jangan terlalu besar karena bisa membuat modal dan biaya persediaan terlalu besar dan jangan pula terlalu sedikit karena bisa menimbulkan menghambat produksi.

UD Murdani Mandiri memiliki brand toko yang bernama DKM *Cake & Cookies*. UD Murdani Mandiri berlokasi di Perumahan Pesona Surya Milenia, Blok. B4 - B5 No.12, Karang Miuwo, Mangli, Kecamatan. Kaliwates, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68S131. UD Murdani Mandiri adalah produsen *cake and cookies* dengan produk unggulan yang dihasilkan adalah ialah Bolen Pisang. Produk lain yang dihasilkan meliputi segala macam cookies, donat kentang, snack box, brownies, cupcake, kue ulang tahun, kue pernikahan, kue basah, dessert box. Bolen pisang adalah roti dengan isi pisang dan dilapisi luaran dengan bahan dasar tepung terigu serta ditaburi varian rasa seperti keju, coklat. Produk bolen pisang ini menjadi fokus penelitian yang diambil karena produk ini merupakan salah satu produk yang banyak pelanggannya dan menjadi produk unggulan dan UD Murdani Mandiri. Penelitian ini mengangkat tahun produksi pada tahun 2020, karena pada tahun ini perusahaan sedikit mengalami penurunan kapasitas produksi, rata-rata kapasitas produksi pada tahun 2020 sebanyak 600-900 box bolen pisang per bulan. Dibandingkan dengan produksi tahun sebelumnya yaitu tahun 2019 dengan kapasitas produksi sebanyak 1800 box bolen pisang per bulan dengan penggunaan tepung per resep adalah 500 gr tepung untuk sekali produksi. Tahun 2020 mengalami penurunan pada mulai bulan maret dikarenakan terkena dampak pandemi covid 2020 dan pada bulan selanjutnya penjualan bolen pisang mengalami fluktuasi.

Perusahaan ini melakukan penjualan dengan sistem online karena perusahaan menghindari return barang dan penjualan juga bisa datang langsung ke outlet rumah produksi UD Murdani Mandiri. Perusahaan belum ada sistem pengendalian persediaan bahan baku yang dihitung dengan selayaknya sehingga belum berjalan optimal. Proses pengendalian persediaan bahan baku di perusahaan sendiri berdasarkan pengalaman penjualan produk sebelumnya. Sehingga hasil penjualan

produk menjadi acuan perusahaan untuk melakukan pembelian bahan baku. Permintaan produk yang mengalami fluktuasi karena sistem *Pre Order* yang telah diterapkan sebelumnya sehingga menyulitkan perusahaan untuk menghitung berapa kebutuhan bahan tepung terigu yang optimal dalam sekali pembelian. Perusahaan sering melakukan pembelian bahan baku, dikarenakan pembelian bahan baku dalam jumlah yang sedikit dengan frekuensi pembelian yang tidak menentu setiap bulannya. Pembelian bahan baku yang terlalu sering maka akan menimbulkan biaya persediaan yang dikeluarkan perusahaan terlalu besar maka hal ini menyebabkan kurang efisien dalam melakukan pengelolaan pengendalian persediaan bahan baku perusahaan karena tidak memperhatikan biaya yang dikeluarkan akibat aktivitas pengadaan bahan baku sehingga biaya yang dikeluarkan terlalu besar.

Pengendalian persediaan bahan baku memiliki fungsi untuk menyediakan persediaan bahan baku yang sesuai dengan biaya yang minimum dan mengambil keuntungan dari potongan pembelian bahan baku. Berdasarkan Heizer, Render (2015; 553) fungsi persediaan untuk mengambil keuntungan dari potongan jumlah karena pembelian dalam jumlah besar dapat menurunkan biaya pengiriman barang. Pengendalian persediaan bahan baku diterapkan pada perusahaan agar mampu mengefisiensikan biaya pengeluaran perusahaan seperti biaya pembelian dan biaya penyimpanan dengan menyeimbangkan kebutuhan persediaan bahan baku secara optimal. Menurut Haming (2012;5-6) tujuan pengendalian persediaan yaitu untuk memenuhi tingkat permintaan yang bervariasi dengan menyiapkan persediaan pengaman, untuk menunjang fleksibilitas penjadwalan produksi dan untuk menerima manfaat ekonomis atas pemesanan bahan baku dalam jumlah tertentu, untuk menyediakan suatu perlindungan terhadap variasi dalam waktu penyerahan bahan baku, untuk menunjang fleksibilitas penjadwalan produksi.

Hal inilah yang menjadi dasar penelitian pada Perusahaan roti UD Murdani Mandiri dengan menerapkan metode EOQ. Penggunaan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) bisa menjadikan perhitungan persediaan bahan baku perusahaan lebih efisien dan menghasilkan laba yang optimal dengan

mampu menentukan jumlah pemesanan yang ekonomis guna menyeimbangkan biaya pemesanan dengan biaya penyimpanan. *Economic Order Quantity* yaitu suatu pendekatan matematik yang menentukan jumlah barang yang harus dipesan untuk memenuhi permintaan yang diproyeksikan, dengan biaya persediaan yang diminimalkan (Fahmi, 2016;120).

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Berapa jumlah persediaan bahan baku tepung terigu yang optimal pada UD Murdani Mandiri dengan metode EOQ?
2. Kapan harus melakukan pemesanan kembali (ROP) bahan baku tepung terigu oleh UD Murdani Mandiri?
3. Berapa jumlah total biaya persediaan bahan baku tepung terigu yang harus dikeluarkan oleh UD Murdani Mandiri?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengidentifikasi dan menganalisis jumlah persediaan bahan baku tepung terigu yang optimal pada UD Murdani Mandiri
2. Untuk mengidentifikasi dan menganalisis kapan harus melakukan pemesanan kembali (ROP) bahan baku oleh UD Murdani Mandiri
3. Untuk mengidentifikasi dan menganalisis jumlah total persediaan bahan baku tepung terigu yang harus dikeluarkan oleh UD Murdani Mandiri

## **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Akademik

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan dan pengetahuan serta menerapkan ilmu terapan teori manajemen produksi dan manajemen operasional yang diperoleh dalam bidang pengendalian bahan baku pada UD Murdani Mandiri kabupaten Jember.

2. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi perusahaan tentang pengendalian bahan baku dengan menggunakan

metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan sebagai bahan pertimbangan untuk menerapkan strategi pengendalian bahan baku dimasa mendatang sehingga menciptakan persediaan yang optimal, efektif dan efisien.

3. Bagi Pihak Selanjutnya

Penelitian ini sebagai bahan referensi bagi pihak-pihak yang akan melaksanakan penelitian lebih lanjut tentang analisis pengendalian bahan baku tepung terigu dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)