

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu makanan yang banyak digemari masyarakat Indonesia salah satunya merupakan makanan pokok yang mengandung karbohidrat. Bahan makanan pokok tersebut seperti beras, gandum, sayur-sayuran, umbi-umbian dan buah-buahan. Olahan beras yang dijadikan asupan makanan paling penting bagi masyarakat Indonesia yaitu nasi. Selain nasi yang dijadikan asupan makanan paling penting yaitu olahan makanan yang terbuat dari gandum. Ditandai dengan meningkatnya impor gandum dari tahun ke tahun di Indonesia dengan satuan (ribuan ton), pada tahun 2016 sebesar 10.554 dan pada tahun 2017 sebesar 11.442. Salah satu olahan gandum yang paling utama adalah tepung terigu. Tepung terigu adalah komoditas pangan yang bersifat mudah diolah, memiliki harga terjangkau dan stabil. Peningkatan konsumsi tepung terigu sejalan dengan konsumsi olahan pasta, biskuit dan roti. Meningkatnya kebutuhan masyarakat akan produk olahan makanan dapat menciptakan peluang bagi pelaku usaha pengolahan makanan, khususnya dalam pengolahan roti.

Roti adalah produk makanan berbahan dasar tepung terigu yang proses pengolahannya mengalami fermentasi menggunakan ragi atau bahan pengembang lain untuk memperoleh tekstur yang lembut dan empuk. Saat ini roti telah menjadi salah satu makanan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Secara umum roti biasanya dibedakan menjadi dua, yaitu roti tawar dan roti isi. Dengan fenomena tersebut menimbulkan banyak berdirinya usaha-usaha produksi roti untuk dapat memenuhi kebutuhan pangan masyarakat.

Layla Bakery Jember adalah salah satu usaha roti yang berdiri sejak tahun 2015 dan berlokasi di Jalan Ambulu No.110, Kecamatan Balung, Kabupaten Jember. Produk dari Layla Bakery Jember antara lain roti pisang, donat, roti, sisir dan lain-lain. Usaha Layla Bakery Jember memiliki 8 orang pegawai. Proses

produksi yang dilakukan secara terus menerus sehingga perusahaan tersebut mempunyai persediaan bahan baku.

Persediaan bahan baku adalah komponen yang paling penting dalam proses produksi di suatu perusahaan dan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kelancaran proses produksi. Jika persediaan bahan baku dilakukan dengan tepat dan optimal maka akan dapat menekan biaya secara efektif dan efisien serta dapat meminimalisir tingginya biaya yang dikeluarkan perusahaan, seperti biaya penyimpanan dan biaya pemesanan, dengan demikian pengendalian persediaan yang terdapat pada perusahaan akan terjaga dan mampu memenuhi kebutuhan konsumen dalam berbagai kondisi. Pada Layla Bakery Jember melakukan proses produksi setiap hari maksimal 9 sak bahan baku tepung dengan kapasitas sekitar 1 sak 18 Kg, sehingga maksimal kapasitas produksi dalam setiap harinya sebesar 162 Kg. Layla Bakery Jember terdapat masalah yaitu volume penyimpanan pada mengalami *over stock* atau kelebihan bahan baku pada setiap bulannya mencapai 95 %. Bahan baku yang dikirimkan cenderung berlebih sehingga usaha ini mengakibatkan terjadinya peningkatan pada biaya penyimpanan, pemeliharaan tempat penyimpanan, kerusakan bahan baku dan biaya pemesanan yang menyebabkan kecilnya keuntungan yang diperoleh usaha Layla Bakery Jember, sehingga perlu melakukan pengendalian persediaan bahan baku. Pembelian bahan baku tepung yaitu dilakukan selama 7 hari sekali dengan pemesanan bahan baku sebanyak 4.000 Kg, sehingga dalam satu bulan mampu mendatangkan bahan baku sebanyak 4 kali dengan perolehan bahan baku 16.000 Kg.

Salah satu metode yang tepat dalam merencanakan pengendalian persediaan bahan baku yaitu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). EOQ merupakan teknik penyediaan persediaan yang meminimalkan total biaya pemesanan dan penyimpanan. Selain menggunakan EOQ, perusahaan juga perlu menentukan waktu perencanaan kembali bahan baku yang akan digunakan atau *Reorder Point* (ROP) adalah suatu titik atau batas dari jumlah persediaan yang ada pada suatu dimana pemesanan harus diadakan kembali. *Safety Stock* yang merupakan suatu kemampuan perusahaan untuk menciptakan kondisi persediaan agar selalu aman dan penuh dengan pengamanan dengan harapan perusahaan

tidak akan mengalami kekurangan bahan baku pada saat melakukan proses produksi.

Berdasarkan fenomena yang terjadi pada usaha Layla Bakery Jember maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai peramalan dan pengendalian persediaan mendatang. Khususnya pada salah satu produk roti dengan menggunakan metode analisis *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana menentukan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu yang optimal dengan metode EOQ pada usaha Layla Bakery Jember?
- b. Kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan bahan baku tepung terigu pada usaha Layla Bakery Jember?
- c. Berapa total biaya yang harus dikeluarkan untuk persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha Layla Bakery Jember?

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Untuk menghitung bagaimana cara menentukan perencanaan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu yang optimal dengan metode EOQ pada usaha Layla Bakery Jember.
- b. Untuk menghitung berapa lama waktu yang tepat melakukan pemesanan bahan baku tepung terigu pada usaha Layla Bakery Jember.
- c. Untuk menghitung total biaya yang harus dikeluarkan untuk persediaan bahan baku tepung terigu pada usaha Layla Bakery Jember.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian tentang Analisis Persediaan Bahan Baku Dengan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Pada Layla Bakery Jember yaitu :

- a. Sebagai masukan dalam perusahaan terkait dengan manajemen produksi dan dapat dijadikan sebagai alat pendukung pengambil keputusan yang berhubungan dengan pengendalian persediaan bahan baku.

- b. Sebagai wawasan dan pengetahuan untuk peneliti pada masalah pengendalian bahan baku.
- c. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan referensi dan wawasan bagi peneliti lain.