

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pada dasarnya faktor eksternal dan faktor internal sangat mempengaruhi suatu perusahaan yang ingin maju dan berkembang. Faktor internal ialah berasal dari dalam perusahaan yang bisa dikendalikan atau diantisipasi, sedangkan faktor eksternal ialah berasal dari luar perusahaan yang tidak bisa dikendalikan secara langsung oleh perusahaan. Perusahaan harus mampu mengelola dan mengantisipasi faktor eksternal maupun internal perusahaan, hal ini guna keberlangsungan hidup perusahaan. Salah satu faktor internal yang patut diperhatikan oleh perusahaan yaitu kegiatan produksi, karena hal ini sangat berpengaruh terhadap masa depan perusahaan.

Dalam melakukan kegiatan produksi, akan muncul biaya-biaya untuk menghasilkan barang dan jasa. Biaya produksi adalah biaya yang diperlukan untuk memperoleh bahan baku (mentah) dari pemasok dan mengubahnya menjadi produk selesai yang siap dijual (Sodikin, 2015: 22). Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan ekuipmen, biaya bahan baku; biaya bahan penolong; biaya gaji karyawan yang bekerja dalam divisi-divisi yang berbeda, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. Dari sumber biaya tersebut biaya yang masuk dalam lingkup biaya persediaan menjadi lebih penting untuk dikelola bagi perusahaan. Pada dasarnya tujuan dari pengendalian persediaan bahan baku ialah untuk mencapai tingkat efisiensi biaya pada persediaan. Efisiensi biaya persediaan akan tercapai jika pihak perusahaan telah melakukan pengendalian persediaan bahan bakunya secara tepat.

Seiring berkembangnya zaman dan persaingan bisnis yang terus meningkat, tentunya menuntut para pelaku bisnis untuk meningkatkan efisiensi di segala bidang. Salah satu sarana untuk mewujudkannya adalah dengan pengendalian persediaan. Pada umumnya persediaan bahan baku lah yang banyak membutuhkan

biaya karena kerap kali terjadi kesalahan-kesalahan seperti: kekurangan bahan baku, kelebihan pemesanan bahan baku yang mengakibatkan penambahan biaya penyimpanan, keterlambatan tibanya bahan baku karena keterlambatan pemesanan bahan baku ke supplier, dan masalah-masalah yang lainnya. Untuk menghindari hal-hal tersebut perusahaan perlu memiliki perencanaan, pengelolaan dan pengendalian dalam proses pengendalian bahan bakunya.

Setiap perusahaan yang menghasilkan sebuah produk pasti membutuhkan bahan baku dalam proses produksinya. Bahan baku ini nantinya akan diolah dan diproses untuk menghasilkan produk yang memiliki nilai jual. (Sujarweni, 2015: 27-28) menyatakan bahwa bahan baku terdiri dari 2 yaitu bahan baku dan bahan baku penolong. Bahan baku sendiri mempunyai definisi yakni bahan-bahan yang merupakan komponen utama yang membentuk keseluruhan menjadi produk jadi. Sedangkan bahan baku penolong ialah bahan yang digunakan dalam proses produksi yang nilainya kecil dan tidak dapat diidentifikasi dalam produk jadi. Contoh: produk baju olahraga, bahan baku kain kaos, dan bahan baku penolongnya adalah benang. Bahan baku penolong tersebut masuk kedalam komponen biaya produksi sebagai biaya *overhead*.

Persediaan bahan baku suatu perusahaan merupakan salah satu syarat penting dalam melakukan suatu proses produksi barang. Besarnya bahan baku yang di perlukan perusahaan dipengaruhi pada besarnya produksi perusahaan. Sedangkan besarnya produksi perusahaan di pengaruhi oleh tingkat permintaan terhadap suatu produk yang dihasilkan oleh perusahaan, sehingga perusahaan dalam menentukan persediaan harus selalu mempertimbangkan jumlah bahan baku yang digunakan dalam suatu periode. Agar biaya persediaan menjadi lebih minim, maka dalam suatu periode besarnya jumlah penyediaan bahan baku harus sesuai dengan jumlah pemakaian bahan baku. Efisiensi persediaan bahan baku sangat penting untuk meminimalisir biaya. Apabila persediaan bahan baku berlebihan atau *overstock* maka biaya yang di munculkan pun akan semakin meningkat.

Persediaan bahan baku yang berlebih atau *overstock* sangat merugikan perusahaan, hal ini juga menyebabkan laba perusahaan menjadi berkurang akibat biaya yang di munculkan semakin tinggi. Jika hal ini terjadi, dampaknya tidak hanya pada keuntungan saja yang akan berkurang, akan tetapi juga menimbulkan biaya-biaya lainnya seperti biaya penyimpanan bahan baku dan biaya perawatan bahan baku. Biaya penyimpanan akan berdampak pada munculnya biaya penyediaan tempat pada bahan baku itu sendiri, hal ini menjadi semakin kompleks karena akibat dari kelebihan bahan baku ini akan memberikan dampak buruk bagi perusahaan. Sangat diperlukan penanganan yang lebih mendalam terhadap masalah persediaan ini khususnya masalah *overstock* terhadap bahan baku perusahaan.

Pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan bertujuan meminimalisir biaya dan meningkatkan keuntungan dalam waktu tertentu. Pengendalian persediaan bahan baku secara tepat dan efisien bertujuan agar proses produksi berjalan lancar dan dana yang diinvestasikan dalam persediaan bahan baku yang tidak berlebihan, untuk itu dalam pengendalian persediaan bahan baku perlu ditentukan beberapa hal yakni frekuensi pembelian bahan baku dalam satu periode, waktu pembelian, jumlah bahan baku yang dibeli dalam setiap kali pembelian, jumlah minimum bahan baku yang harus ada dalam persediaan pengaman (*safety stock*) agar proses produksi terhindar dari kemacetan akibat ketidakterediaan bahan baku, dan jumlah maksimum bahan baku yang harus ada dalam persediaan agar dana yang ditanam tidak berlebihan (Erma dan Lia, 2015). Untuk mengukur kesiapan dalam membeli bahan baku agar lebih efisien harus berdasarkan perhitungan yang tepat, atau jumlah minimum bahan baku.

Bahan baku adalah hal yang paling utama yang harus ada didalam perusahaan, terutama perusahaan industri, karena bahan baku merupakan bagian dari suatu proses produksi yang harus ada didalam perusahaan dan tidak dapat diabaikan keberadaannya, baik dalam kuantitas maupun kualitas yang telah ditentukan bagi perusahaan (Azmi, Zahroh, Maria, 2016). Tidak lepas dari persiapan persediaan bahan baku, pemilihan kualitas dan kuantitas juga termasuk hal yang paling berpengaruh dalam hasil produksi di perusahaan agar konsumen puas.

Banyak yang perlu dipertimbangkan pada efisiensi persediaan bahan baku. Jumlah persediaan bahan baku yang optimal akan dapat ditentukan dengan berbagai cara dan metoda, salah satunya dengan metoda *Economic Order Quantity* (EOQ). Fadlallah (2015) menyatakan bahwa penerapan metoda EOQ bertujuan untuk mengefisienkan persediaan bahan baku sesuai dengan kebijakan perusahaan. Oleh karena itu model ini sangat cocok untuk mengatasi masalah persediaan akibat ketidaksesuaian atau kelebihan jumlah persediaan bahan baku beras dalam suatu periode pada Bubur Ayam Pon Djaya.

Selain itu, dengan adanya suatu pengendalian terhadap persediaan bahan baku secara tepat dan cepat juga dapat membantu perusahaan agar perusahaan memiliki tingkat keefisienan yang tinggi dalam penggunaan bahan baku. Namun pengendalian terhadap persediaan bahan baku tidak dapat 100% menghilangkan risiko yang timbul akibat adanya persediaan bahan baku yang sangat besar maupun terlalu kecil. Pengendalian persediaan bahan baku hanya dapat mengurangi risiko seminimal mungkin sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian yang cukup besar.

Metoda *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan metoda yang tepat dan salah satu teknik pengendalian persediaan yang paling sering digunakan untuk mengendalikan persediaan bahan baku. Metoda ini relatif lebih mudah diterapkan dari ada metoda atau sistem yang lainnya (Heizer dan Render, 2015: 561). Metoda *Economic Order Quantity* (EOQ) ini untuk mengetahui berapa jumlah kebutuhan bahan baku yang optimal untuk dipesan, kapan perusahaan harus memesan kembali, berapa jumlah persediaan pengaman yang harus dicadangkan oleh perusahaan sehingga tidak menghambat efektifitas produksi, ketepatan waktu pengiriman, dan dapat menjaga kualitas produknya (Heizer dan Render, 2015: 553-556).

Setiap perusahaan yang menghasilkan sebuah produk pasti membutuhkan bahan baku dalam proses produksinya. Bahan baku ini nantinya akan diolah dan diproses untuk menghasilkan produk yang memiliki nilai jual. Pengendalian

persediaan bahan baku, seperti Aznedra, Endah Safitri (2018) menyatakan bahwa pengendalian persediaan (bahan baku) tidak berjalan, karena tidak terdapat efisiensi pada biaya persediaan bahan baku.

Perencanaan dan pengendalian produksi merupakan bagian dari sistem produksi, penggunaan sumber daya yang dibutuhkan pada proses produksi dapat digunakan secara optimal dengan melakukan perencanaan dan pengendalian produksi. Salah satu bagian dari perencanaan dan pengendalian produksi ialah pengendalian persediaan bahan baku. Pengendalian persediaan bahan baku merupakan hal yang sangat penting, karena bahan baku merupakan salah satu faktor yang menjamin kelancaran proses produksi.

Persediaan bahan baku bertujuan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku untuk proses produksi pada waktu yang akan datang. Kebutuhan bahan baku ini diperhitungkan atas dasar perkiraan yang mempengaruhi pola pembelian bahan baku serta besarnya persediaan pengaman. Kegiatan pengendalian persediaan bahan baku mengatur tentang pelaksanaan pengadaan bahan baku yang diperlukan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan serta dengan biaya minimal, yang meliputi masalah pembelian bahan, menyimpan dan memelihara bahan, mengatur pengeluaran bahan saat bahan dibutuhkan dan juga mempertahankan persediaan dalam jumlah yang optimal. Persediaan bahan baku harus dapat memenuhi kebutuhan rencana produksi. Masalah penentuan besarnya persediaan merupakan masalah yang penting bagi perusahaan, kesalahan dalam menentukan besarnya investasi (modal yang tertanam) dalam persediaan akan menekan keuntungan perusahaan. Adanya persediaan bahan baku yang terlalu besar dibandingkan dengan kebutuhan perusahaan akan menambah beban bunga, biaya pemeliharaan dan biaya penyimpanan dalam gudang, serta kemungkinan terjadinya penyusutan dan kualitas yang tidak dapat dipertahankan, sehingga akan mengurangi keuntungan perusahaan.

Persediaan sendiri memiliki peran yang sangat penting bagi perusahaan dalam hal mempermudah atau memperlancar jalannya operasi perusahaan. Apabila

perusahaan menentukan persediaan yang terlalu kecil, akan mengakibatkan terhambatnya proses produksi karena kekurangan stok persediaan dan ketelambatan memenuhi permintaan atau perusahaan tidak jadi memperoleh laba karena kehilangan kesempatan menjual produknya. Sedangkan apabila perusahaan menentukan persediaan yang terlalu besar akan membuat perusahaan mengeluarkan biaya simpan yang berlebih.

Abdul Wahib Muhaimin & Johan Dermawan (2015) menyatakan untuk melakukan penghematan pada biaya persediaan maka perusahaan harus menggunakan metoda EOQ. Oleh karena itu disarankan kepada *Home Industry* agar menggunakan metoda EOQ untuk menekan biaya persediaan sehingga dapat memaksimalkan keuntungan. Enggar Paskhalis Lahu & Jacky S.B Sumarauw (2017) mengemukakan pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan yang belum optimal, karena perusahaan belum mampu dalam meminimalkan biaya persediaan. Bila dihitung menggunakan menggunakan metoda EOQ perusahaan dapat menghemat biaya persediaan dengan kuantitas dan frekuensi pembelian bahan baku utama yang lebih sedikit namun memperhitungkan persediaan pengaman dan pemesanan kembali.

Bubur Ayam Pon Djaya adalah rumah makan yang menjadikan bubur sebagai menu utamanya. Sebagai rumah makan yang cukup terkenal di daerah Pulomas dan sekitarnya, Bubur Ayam Pon Djaya menawarkan berbagai topping seperti ayam negeri, ayam kampung, daging sapi dan daging kambing. Sebagai pelaku bisnis di dunia kuliner Bubur Ayam Pon Djaya yang sangat bersaing dengan pelaku bisnis lainnya, harga yang terjangkau dan kualitas tinggi menjadikan Bubur Ayam Pon Djaya patut di perhitungkan di dalam bisnis ini. Menurut data yang di dapat dari Bubur Ayam Pon Djaya, omzet yang di capai selama tahun 2018 mencapai 100.000 mangkuk bubur yang berarti sekitar Rp.960.000.000. Penjualan ini sangat berdampak positif bagi laba yang di dapat oleh perusahaan.

Bubur Ayam Pon Djaya berlokasi di daerah Pulomas tepatnya di area Pacuan Kuda yang juga termasuk tempat hiburan dan area sekitar kampus Jayabaya. Lokasi

ini juga cukup strategis untuk menjangkau para pengunjung. Dengan beberapa keunggulan, Bubur Ayam Pon Djaya memiliki kualitas bubur dengan beras yang terbaik dan dengan olahan rempah-rempahnya ditambah varian topping yang bervariasi.

Untuk memenuhi permintaan yang semakin meningkat diperlukannya tambahan bahan baku yang harus di beli perharinya. Hal tersebut mengakibatkan adanya kelebihan pembelian bahan baku akibat kurang tepatnya dalam pengambilan keputusan persediaan bahan baku. Oleh karena itu, perlu adanya pengelolaan pada bahan baku secara tepat agar terjadi efisiensi pada persediaan bahan baku. Penggunaan metoda EOQ (*Economic Order Quantity*) sangat tepat dalam penanganan masalah persediaan yang di hadapi oleh Bubur Ayam Pon Djaya. Penentuan jumlah bahan baku beras yang maksimal hingga penghematan biaya persediaan, dapat dilakukan dengan metoda EOQ (*Economic Order Quantity*), oleh karena itu metoda ini sangat tepat dalam menangani masalah persediaan yang di hadapi oleh Bubur Ayam Pon Djaya.

1.2. Perumusan Masalah

Pada latar belakang yang telah dikemukakan penulis di atas, maka perumusan masalah pokok yang akan diteliti adalah bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang seharusnya diterapkan pada Bubur Ayam Pon Djaya guna mencapai tingkat persediaan yang optimal. Berdasarkan di atas, maka peneliti dapat merumuskan permasalahannya sebagai berikut :

1. Berapakah jumlah persediaan bahan baku yang optimal dalam satu periode pada Bubur Ayam Pon Djaya?
2. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metoda *Economic Order Quantity* (EOQ)?
3. Berapakah jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) terhadap persediaan bahan baku yang diperlukan dalam satu periode pada Bubur Ayam Pon Djaya?
4. Pada titik berapakah jumlah pemesanan kembali (*reorder point*) pada persediaan bahan baku Bubur Ayam Pon Djaya?

5. Apakah pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metoda *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam rangka efisiensi berjalan dengan baik?

1.3. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan yang ada pada penulis, tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui berapa jumlah persediaan bahan baku yang optimal dalam satu periode pada Bubur Ayam Pon Djaya.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis bagaimana pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metoda *Economic Order Quantity* (EOQ).
3. Untuk mengetahui berapa jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) terhadap persediaan bahan baku yang diperlukan dalam satu periode pada Bubur Ayam Pon Djaya.
4. Untuk mengetahui pada titik berapa jumlah pemesanan kembali (*reorder point*) pada persediaan bahan baku Bubur Ayam Pon Djaya.
5. Untuk mengetahui dan menganalisis apakah pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metoda *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam rangka efisiensi berjalan dengan baik.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang bisa diambil dari penelitian ini adalah :

1. Bagi ilmu pengetahuan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi ilmu pengetahuan, pengalaman, meningkatkan wawasan dalam meneliti dan dapat menerapkan ilmu yang diperoleh.

2. Bagi regulator

Penelitian ini bermanfaat bagi kementerian perindustrian selaku regulator di bidang industri manufaktur untuk menjaga ketersediaan bahan baku yang dibutuhkan industri kuliner agar semakin produktif dan berdaya saing internasional.

3. Bagi investor

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan dan pengetahuan dalam melakukan kegiatan investasi bagi para investor sehingga dapat mendorong peningkatan kinerja manajemen.