

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Pada umumnya industri makanan banyak diminati oleh para pengusaha. Perekonomian saat ini telah berkembang pesat, seiring dengan perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) yang semakin canggih. Adanya persaingan yang semakin ketat antar perusahaan mendorong setiap perusahaan untuk menetapkan pengendalian terhadap persediaan bahan baku secara tepat sehingga perusahaan dapat tetap berjalan untuk mencapai tujuan yang diinginkannya. (Luthfi, 2018: 2).

Persediaan merupakan kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting. Tanpa adanya persediaan, maka perusahaan tidak berjalan dengan lancar dan mengakibatkan resiko dimana perusahaan mengalami kendala karena tidak dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan pelanggan, Persediaan juga tidak boleh terlalu sedikit dan juga tidak boleh terlalu banyak, karena perusahaan harus menyeimbangkan kebutuhan bahan baku untuk mendapatkan atau memperoleh laba yang maksimal tetapi melainkan dengan hal ini persediaan juga termasuk menimbulkan biaya-biaya penyimpanan, biaya pemesanan dan biaya pembelian bahan baku.

Pada perusahaan industri makanan, persediaan bahan baku harus ada supaya dapat memperlengkap makanan roti yang akan dibuatnya. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti adalah salah satunya bahan baku utama yaitu tepung terigu, gula pasir dan telur ayam. Ketiga bahan baku utama merupakan bahan yang digunakan dalam pembuatan suatu produk makanan yang dibutuhkan perusahaan dan memenuhi permintaan pelanggan. Jika tidak ada bahan baku utama, pembuatan produk makanan tidak akan jadi. Oleh karena itu bahan baku utama sangatlah penting dalam pembuatan makanan. Tingginya permintaan konsumen mengakibatkan terjadinya penambahan bahan baku yang digunakan sehingga biaya-biaya yang dikeluarkan juga bertambah.

Dalam kondisi persaingan yang semakin ketat, maka perusahaan harus bertahan dengan meningkatkan inovasi adanya persediaan bahan baku untuk menghasilkan keuntungan supaya perusahaan dapat memproduksi dengan baik dan memperoleh laba yang optimal. Namun dalam menghadapi pesaing, maka perusahaan dapat mengelola usaha dengan menggunakan manajemen yang baik sehingga demi menjaga kelangsungan operasi perusahaan dan berkembang hingga sampai bertahun-tahun.

Bahan baku sangatlah penting dalam melakukan proses produksi dan sangat memperhatikan dari segi biaya dan kualitas. Apabila biaya bahan baku dan kualitas bahan baku sebanding maka perusahaan dapat meningkatkan produk dan biaya produksi yang dihasilkan tetap berkualitas, dan sebaliknya apabila kualitas produk kurang memuaskan dengan harga bahan baku yang terlalu tinggi maka mempengaruhi biaya produksi, kualitas produk yang dihasilkan menurun sehingga perusahaan akan mengalami kerugian.

Dalam kelangsungan proses produksi pada suatu perusahaan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain modal, teknologi, persediaan bahan baku, persediaan barang jadi dan tenaga kerja. Persediaan bahan baku dapat memperlancar proses produksi dan barang jadi yang diproduksi dengan menjamin efektifitas kegiatan pemasaran ialah memberikan kepuasan pada pelanggan karena apabila barang tidak tersedia maka perusahaan kehilangan kesempatan untuk merebut pasar dan perusahaan tidak dapat mensuplay barang pada tingkat optimal (Irwadi, 2015: 6).

Yang perlu diperhatikan dalam pengendalian persediaan yaitu kapasitas penyimpanan dengan menyesuaikan jumlah bahan baku, waktu kedatangan dan waktu pemesanan bahan baku yang nanti akan dipesan kembali sehingga dapat menghindari jumlah bahan baku yang terlalu banyak dan nantinya akan mengakibatkan pemborosan serta dapat merugikan perusahaan jika permintaan pelanggan tidak terpenuhi dan akibatnya kehilangan keuntungan yang diperoleh perusahaan.

Untuk mengefisiensikan biaya persediaan, maka dibutuhkan perencanaan yang efektif agar dapat mengoptimalkan jumlah bahan baku yang dipesan. Jika

dalam pengendalian dapat berjalan dengan baik dan optimal, maka kebutuhan bahan baku pada perusahaan dapat terpenuhi dan dapat meminimalkan biaya-biaya persediaan.

Dalam melakukan pemesanan bahan baku, maka diperlukan jangka waktu bervariasi yaitu dapat dihitung dalam beberapa hari, jam, maupun bulan. Proses produksi pada perusahaan makanan atau roti harus diperhatikan karena akan dipasarkan dan juga waktu yang ditentukan harus tepat. Jika tidak dikelola dengan baik, maka akan menimbulkan masalah ialah kelebihan atau kekurangan stok dan tidak efektif pada pencatatan produksi, serta waktu juga sangat penting untuk melakukan pengiriman dengan cara penyimpanan persediaan atau memperbesar kapasitas.

Menurut Zakaria (2016: 678) dengan menggunakan metoda EOQ (*economic order quantity*) merupakan salah satu teknik pengendalian persediaan yang sederhana dimana konsep pengendalian tersebut mampu dapat menentukan jumlah setiap kali dalam melakukan pesanan sehingga total biaya persediaan dapat diturunkan. Konsep EOQ (*economic order quantity*) memberikan gambaran keputusan yang dapat dilakukan oleh perusahaan ialah mengenai berapa jumlah barang yang di pesan berdasarkan kebutuhan dan kapasitas gudang serta waktu untuk melakukan pesanan ulang persediaan. Sedangkan menurut Listyorini (2016: 678) pengertian EOQ (*economic order quantity*) merupakan sejumlah persediaan barang yang dapat dipesan pada suatu periode dengan tujuan untuk meminimalkan biaya dari persediaan barang tersebut.

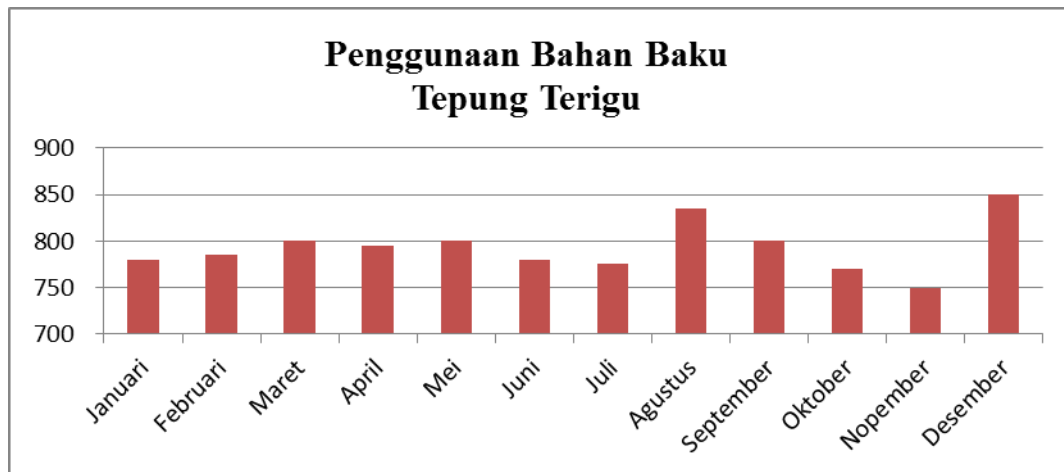
Menurut Tomi dan Trivena (2015: 272-273) menggunakan metode ROP (*reorder point*) digunakan untuk menghitung kapan perusahaan melakukan pemesanan barang kembali, apabila perhitungan ROP (*reorder point*) tidak cermat maka akan terjadi kemungkinan kekurangan stock dan dapat menambah biaya penyimpanan tambahan (*Extra Carrying Cost*).

Mary Bakery adalah perusahaan dalam bidang manufaktur yang mengolah bahan baku tepung terigu, gula pasir, telur ayam dan bahan-bahan lainnya yang dapat menghasilkan makanan berupa roti dan kue dengan berbagai macam aneka rasa, tekstur dan seni yang berbeda-beda serta dengan hasil yang bagus dan

menyenangkan. Mary Bakery juga memiliki tim koki yang sangat berpengalaman dalam melakukan dan mengolah kue menjadi mengesankan.

Perusahaan bergantung pada ketersediaan bahan baku dengan mengetahui permintaan konsumen yang sangat tinggi berdasarkan jumlah pesanan setiap minggunya. Dalam perhitungan persediaan bahan baku yang diterapkan pada Mary Bakery sampai saat ini belum menggunakan metode yang tepat karena masih menggunakan perhitungan kebijakan perusahaan berdasarkan pola kebiasaan, perkiraan dalam persediaan bahan baku.

**Gambar 1.1.** Grafik Penggunaan Bahan Baku Tepung Terigu 2018



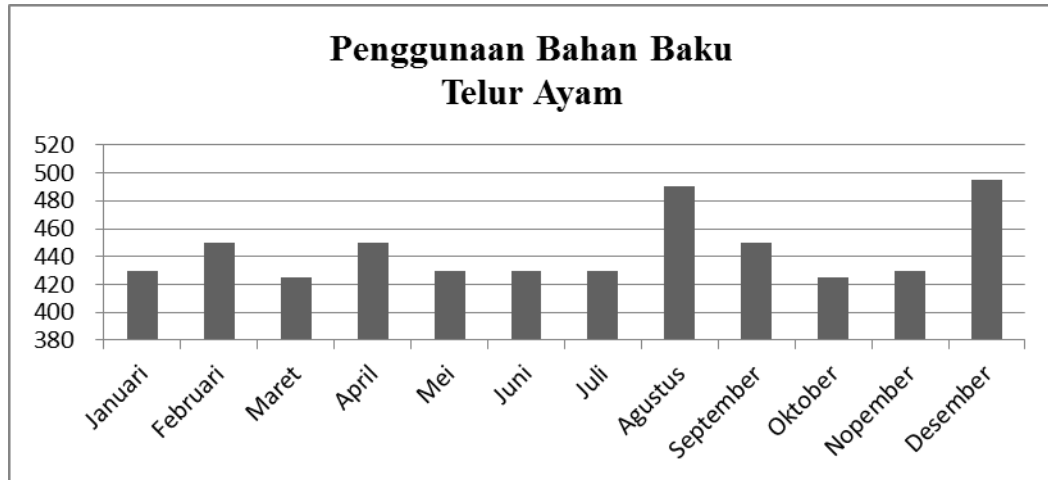
Sumber: Mary Bakery (yang telah diolah)

**Gambar 1.2.** Grafik Penggunaan Bahan Baku Gula Pasir 2018



Sumber: Mary Bakery (yang telah diolah)

**Gambar 1.3.** Grafik Penggunaan Bahan Baku Telur Ayam 2018



Sumber: Mary Bakery (yang telah diolah)

Dengan adanya penggunaan yang berfluktuasi dapat menyulitkan perusahaan dalam menentukan berapa kebutuhan bahan baku tepung terigu, gula pasir dan telur ayam yang optimal untuk setiap kali pembelian dalam penentuan pembelian bahan baku dan frekuensi pemesanannya yang terbilang cukup besar dalam satu tahun sebanyak 104 kali/tahun pemesanan. Jika pemesanan sering dilakukan dapat menimbulkan biaya pemesanan yang meningkat. Oleh karena itu, untuk mengefisiensikan biaya yang dikeluarkan, maka perlu adanya jumlah pesanan ekonomis.

Pada proses produksi yang dilakukan berdasarkan penjualan dalam permintaan konsumen dan menerima pesanan dalam berbagai acara. Namun pembelian jumlah bahan baku setiap bulannya sama. Pada pembelian bahan baku dilakukan berbeda-beda. Dalam bahan baku tepung terigu dan bahan baku telur ayam dilakukan sebanyak seminggu dua kali, sedangkan untuk bahan baku gula pasir dilakukan dalam seminggu satu kali. Sehingga proses produksi yang dilakukan terjadi kelebihan bahan baku. Mary Bakery juga belum menetapkan metode *reorder point* dalam pengendalian persediaan.

Dengan latar belakang masalah diatas, maka peneliti tertarik untuk membahas penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metoda EOQ dan Reorder Point untuk mengefisiensikan biaya pada Mary Bakery.

## 1.2. Perumusan Masalah

Adapun perumusan masalah penelitian, dalam penelitian ini dengan merumuskan pertanyaan sebagai berikut :

1. Seberapa besar jumlah pemesanan dalam persediaan bahan baku yang ekonomis untuk mengefisiensikan biaya dengan menggunakan metode EOQ?
2. Berapa jumlah titik pemesanan kembali (*reorder point*) pada bahan baku yang akan dilakukan dalam pembelian?
3. Seberapa besar total biaya persediaan yang dikeluarkan perusahaan agar dapat menghemat pemesanan jika dilakukan secara optimal?

## 1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menjawab dari perumusan masalah diatas, yaitu :

1. Mengetahui jumlah pemesanan dalam persediaan bahan baku yang ekonomis untuk mengefisiensikan biaya dengan menggunakan metode *economic order quantity* (EOQ).
2. Mengetahui seberapa kali titik pemesanan yang dipesan pada bahan baku yang akan dilakukan dalam pembelian.
3. Mengetahui total biaya yang dikeluarkan perusahaan agar dapat menghemat biaya pemesanan persediaan bahan baku jika dilakukan secara optimal.

## 1.4. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian yang diperoleh ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi berbagai pihak, diantaranya adalah :

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat menambah pengetahuan bagi peneliti dan khususnya dalam pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan menjadi bahan masukan bagi perusahaan dalam melakukan persediaan bahan baku guna untuk mengefisiensikan biaya.

### 3. Bagi Ilmu Pengetahuan

Penelitian ini dapat memberikan wawasan tentang pengendalian persediaan bahan baku dengan mengetahui teori-teori pengendalian persediaan dan hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi dalam membantu menyelesaikan tugas.