

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Akibat perekonomian yang saat ini tidak pasti, perusahaan manufaktur mencari alternatif untuk tetap kompetitif. Hal pertama yang harus diperhatikan oleh perusahaan-perusahaan manufaktur ialah produksinya, proses produksi merupakan kegiatan inti dari suatu perusahaan manufaktur. Dalam proses produksi, suatu perusahaan dituntut untuk menghasilkan suatu produk berkualitas yang sesuai dengan keinginan konsumen. Untuk mengadakan kegiatan produksi, maka harus tersedia persediaan bahan baku yang stabil dan sesuai dengan kebutuhan produksi perusahaan.

Bahan baku merupakan dasar yang penting dalam perusahaan manufaktur yang menghasilkan suatu barang. Oleh karena itu bahan baku yang stabil akan sangat berpengaruh penting di dalam manufaktur tersebut. Jika perusahaan mengalami hambatan dalam persediaan bahan baku, itu akan banyak merugikan bagi perusahaan tersebut, contohnya keterlambatan produksi suatu barang yang akan mengakibatkan keterlambatan dalam menghasilkan suatu produk, kehilangan konsumen, penurunan laba, dan

lain-lain. Hal tersebut harus diantisipasi oleh perusahaan, salah satunya dengan cara melakukan analisis persediaan dengan menggunakan metode-metode yang ada.

Menurut Jacobs dan Chase (2016) persediaan adalah stok barang atau sumber daya apapun yang digunakan dalam sebuah organisasi. Tetapi kebanyakan perusahaan hanya menggunakan metode peramalan yang tidak efektif sehingga stok bahan baku menjadi kurang atau berlebihan. Risiko akibat menggunakan metode perkiraan yaitu kerugian penjualan laba. Karena itu penulis ingin meneliti suatu perusahaan yang hanya menggunakan metode pemesanan kembali menggunakan perkiraan saja, dan akan membantu supaya stok bahan baku tidak ada yang kurang atau lebih sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian.

Seiring dengan perkembangan zaman, kafe-kafe yang berada di daerah kota menjadi semakin ketat persaingannya, khususnya kafe yang menyediakan minuman kopi. Hal ini di karena kan kafe merupakan tempat yang nyaman untuk berkumpul dengan teman ataupun untuk bersantai. Maka dari itu, perencanaan dan persediaan biji kopi haruslah efektif dan efisien supaya menghindari terjadinya penumpukan bahan baku dan menjaga supaya tidak kehabisan stok. Kehabisan stok bahan baku akan memberikan dampak yang signifikan terhadap kafe tersebut, dimana kafe akan kehilangan pelanggan yang membatalkan pesanannya karena menu yang dipilih tidak tersedia. Akibatnya kafe akan mengalami pengurangan

laba. Bahan baku yang akan diteliti merupakan bahan baku yang digunakan di Kafe Kopi Biasa.

Kafe Kopi Biasa adalah kafe yang menyediakan menu minuman kopi dengan berbagai varian rasa. Selama ini kafe Kopi Biasa belum menerapkan metode apapun untuk melakukan pemesanan kembali. Pembelian bahan baku dilakukan setiap bulan hanya menggunakan metode estimasi atau perkiraan berapa banyak bahan baku biji kopi yang akan diperlukan untuk satu bulan mendatang.

Persediaan dapat dikelola dengan berbagai macam metode, salah satunya menggunakan metode EOQ. Metode ini memperhitungkan biaya penyimpanan dan biaya pemesanan barang sehingga dapat diketahui jumlah pemesanan optimal dalam sekali pemesanan perusahaan untuk terhindar dari terjadinya *stock out*, sehingga proses produksi perusahaan dapat berjalan dengan lancar dan menghemat biaya persediaan. Jika biaya produksi rendah, maka perusahaan dapat menjual barang dengan harga yang lebih murah dari pesaingnya.

Perencanaan persediaan bahan baku yang terjadi pada kafe ini adalah berdasarkan estimasi penjualan yang akan terjadi dengan memperkirakan seberapa banyak permintaan (*demand*) pasar sehingga permintaan biji kopi tersebut tidak terencana sehingga tidak mengetahui berapa banyak persediaan biji kopi yang seharusnya disimpan untuk cadangan, dan berapa banyak yang harus dipesan untuk penjualan periode selanjutnya. Jumlah

pemesanan ulang yang dilakukan oleh Kafe Kopi Biasa selalu melebihi jumlah permintaan pasar yang bertujuan untuk cadangan bahan baku. Dampak negatif bagi kafe tersebut ialah meningkatnya biaya penyimpanan yang akan mengakibatkan kurangnya keuntungan atau laba perusahaan.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti ingin menguji apakah model EOQ dapat meminimalisir biaya persediaan. EOQ merupakan teknik perhitungan yang menentukan pesanan barang yang optimal bagi perusahaan. Seperti yang sudah dijelaskan diatas teknik yang dilakukan oleh Kafe ini hanya estimasi saja. Penelitian ini berfokus pada proses analisis perencanaan, yang memainkan peran penting dalam mengelola rantai pasokan secara efektif. Sehingga penulis tertarik untuk menganalisis perencanaan dan persediaan bahan baku supaya meminimalisir biaya persediaan dengan judul “ANALISIS PERENCANAAN DAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU BIJI KOPI UNTUK MEMINIMALKAN BIAYA PEMESANAN KEMBALI DENGAN METODE EOQ DAN *FORECASTING*”

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah disampaikan dalam bagian latar belakang, maka rumusan masalah yang telah disusun dalam penelitian ini adalah pemesanan bahan baku yang dilakukan Kafe Kopi Biasa hanya dengan cara perkiraan, berdasarkan hal tersebut maka dapat di rumuskan “Bagaimana perencanaan dan persediaan bahan baku yang efisien dengan menggunakan metode EOQ dapat membantu meminimalisir pembelian dan dapat melakukan pemesanan ulang yang ekonomis melalui bantuan model *Forecasting*?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang dikemukakan diatas, maka tujuan penelitian yang hendak dicapai adalah:

1. Mengetahui cara Kafe Kopi Biasa dalam mengelola persediaan dalam rangka memenuhi permintaan terhadap barang dagang
2. Untuk mengetahui perbedaan total biaya persediaan antara metode ramalan dengan metode EOQ
3. Mengetahui model *Forecasting* yang tepat dalam melakukan pemesanan kembali untuk periode selanjutnya

1.4 Batasan Masalah

1. Analisis perencanaan dan pendengalian persediaan hanya dilakukan pada barang biji kopinya saja.
2. Metode analisis perencanaan dan pengendalian persediaan barang dagang menggunakan metode EOQ dan *Forecasting*.

1.5 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat membari manfaat kepada berbagai pihak, khususnya pihak-pihak berikut ini:

1. Bagi Penulis

Penulis dapat menerapkan pelajaran yang didapatkan sewaktu kuliah pada penelitian ini. Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman penulis dalam rangka menganalisis perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku biji kopi pada Kafe Kopi Biasa di Yogyakarta

2. Bagi Perusahaan

Diharapkan dapat memberikan sumbangan saran dan bahan masukan bagi perusahaan agar dapat menjadi lebih baik dalam melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku di perusahaannya dapat memperoleh biaya yang efisien dan mendapatkan keuntungan yang semaksimal mungkin

3. Bagi Almamater / pihak-pihak lain

Dapat dijadikan acuan sebagai bahan referensi yang sejenis dalam melakukan penelitian selanjutnya

1.6 Sistematika pelaporan atau penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir dapat dijabarkan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Pada bab ini akan diuraikan hal-hal: latar belakang, permasalahan penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan

BAB II: LANDASAN TEORI

Pada bab ini memaparkan teori-teori yang menjadi acuan penulis dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan metode EOQ. Bab ini juga memuat penelitian terdahulu yang memiliki topik sejenis dengan penelitian penulis

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini akan diuraikan hal-hal seperti objek penelitian, jenis data yang digunakan, teknik pengumpulan data dan juga metode analisis data

BAB IV: ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan tentang sejarah perusahaan, visi & misi serta hasil analisis data mengenai EOQ dan hasil peramalan yang baik untuk digunakan oleh Kafe Kopi Biasa.

BAB V: PENUTUP

Bab ini menyimpulkan hasil yang diperoleh penulis, dan saran-saran yang baik untuk digunakan perusahaan dalam menjalankan operasional ataupun persediaan bahan baku