

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan berkembangnya zaman, persaingan antar perusahaan baik dalam negeri maupun luar negeri semakin meningkat terutama dalam industri makanan. Adanya persaingan antar perusahaan ini tentunya mendorong setiap perusahaan besar, menengah maupun kecil untuk meningkatkan efisiensi yang tepat guna untuk bersaing dengan perusahaan lain. Salah satu upaya yang dapat dilakukan dalam meningkatkan efisiensi adalah dengan pengendalian bahan baku. Dengan persediaan, perusahaan dapat memenuhi permintaan konsumen dengan tepat waktu dan juga perusahaan tetap dapat menjalankan proses produksinya.

Persediaan memiliki peran penting bagi suatu perusahaan karena merupakan modal besar dari sebuah perusahaan dalam menjalankan bisnis. Oleh karena itu, diperlukan adanya pengendalian persediaan yang bertujuan untuk menghindari atau mengurangi terlambatnya proses produksi dan juga kekurangan bahan baku yang akan berakibat pada kerugian yang besar bagi perusahaan. Selain itu, persediaan harus dikelola dengan sedemikian rupa sehingga perusahaan berada pada titik aman dari berbagai kemungkinan yang dapat mengancam perusahaan berhubungan persediaan yang mereka butuhkan. Adanya keperluan mengelola persediaan ini yang disebut manajemen persediaan.

Manajemen persediaan menurut Rambitan (2018) memiliki beberapa peran bagi perusahaan antara lain menemukan tahap yang seimbang antara biaya perusahaan dan biaya pengadaan serta penyimpanan. Dimana hal tersebut bertujuan untuk mencapai persediaan yang maksimal dengan biaya seminimal mungkin. Manajemen persediaan memiliki banyak tujuan yaitu untuk mengantisipasi risiko keterlambatan datangnya bahan baku dan untuk mengantisipasi pesanan bahan baku tidak sesuai dengan apa yang diperlukan maka perusahaan harus mengembalikan kembali bahan baku yang mengakibatkan terhambatnya proses produksi sehingga dengan adanya manajemen persediaan bisa menjamin lancarnya proses produksi dan memanfaatkan maksimal penggunaan mesin secara optimal serta dapat memenuhi kebutuhan pasar.

Beberapa model manajemen persediaan menurut Sartono (2014) dalam jurnal yang berjudul “*Analisis Penerapan Manajemen Persediaan pada CV*”. Indospice Manado antara lain ; 1) *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan model yang dapat meminimumkan total biaya persediaan, dan pembelian yang optimal, 2) Model *Just In Time* (JIT) merupakan model yang bertujuan untuk mengangkat produktifitas dan mengurangi pemborosan, 3) Model *Outsourcing* adalah penggunaan tenaga kerja dari pihak ketiga untuk menyelesaikan pekerjaan di perusahaan,

4) Sistem pengendalian ABC sebuah teknik pengendalian persediaan dengan memperhatikan kelompok barang sesuai dengan tingkat kepentingan masing – masing barang, 5) Model *Material Requirement Planning* (MRP) merupakan metode untuk menentukan apa, kapan dan berapa jumlah komponen dan material yang dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan suatu perencanaan produksi, dan model manajemen persediaan yang akan digunakan untuk melakukan penelitian mengenai manajemen persediaan pada perusahaan nanti adalah model *Economic Order Quantity* (EOQ), *Reorder Point* (ROP) dan juga *Safety Stock*.

Dari beberapa model manajemen persediaan tersebut, tujuan yang ingin dicapai adalah menganalisa biaya persediaan bahan baku agar tercapai efisiensi modal perusahaan. Apapun manfaatnya dalam penelitian ini sebagai bentuk kontribusi bagi perusahaan dalam membuat sistem persediaan yang baik dan benar sesuai dengan kondisi perusahaan sehingga masalah keterbatasan atau kelebihan bahan dapat diatasi dengan mudah. Dengan membuat kebijakan yang berkaitan dengan persediaan bahan baku proses produksi maka akan meningkatkan keuntungan perusahaan.

Bahan baku menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) adalah bahan yang akan diolah melalui proses produksi menjadi barang jadi atau bahan kebutuhan pokok untuk membuat suatu produk. Bahan baku menurut Hanggana melalui website *Gramedia.com* adalah suatu bahan yang berfungsi untuk menghasilkan barang jadi, bahan tersebut saling terikat menjadi satu dengan barang jadi.

Perusahaan juga tidak lepas dari bahan baku dan bahan penolong karena kedua bahan tersebut sangat mempengaruhi proses produksi hingga hasil jadi. Bahan baku terdiri dari dua jenis yaitu, bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Bahan baku langsung (*Direct Material*) adalah bahan utama dalam proses produksi yang sangat diperlukan perusahaan dan terlihat secara langsung karena jika tidak ada bahan baku langsung akan menghambat perusahaan dalam kelancaran proses produksi dan mengakibatkan kerugian besar. Kedua, bahan baku tidak langsung (*Indirect Material*) adalah bahan yang membantu proses produksi atau bahan pendamping dari bahan baku utama akan tetapi bahan baku tidak langsung tetap memiliki peran dalam proses produksi.

Dalam menjalani proses produksi sebuah perusahaan sudah mengetahui faktor – faktor yang mempengaruhi persediaan bahan baku. Lalu faktor – faktor yang mempengaruhi bahan baku antara lain : 1) Bentuk dan fungsi pembelian bahan baku dimana perusahaan bisa memperhitungkan bahan baku yang optimal agar semua bahan baku yang dibeli terpakai tanpa ada sisa, 2) Harga bahan baku menjadi faktor landasan bagi perusahaan karena dengan kondisi keuangan yang baik maka akan membuat perusahaan menjadi berkembang dengan baik, 3) Estimasi penggunaan bahan baku berfungsi untuk mengetahui berapa lama bahan baku tersebut dapat digunakan untuk memproses barang jadi,

4) Biaya pembelian bahan baku, biaya ini harus diperhatikan karena akan mempengaruhi persediaan bahan baku dan juga mempengaruhi keuangan perusahaan, 5) Waktu tunggu pemesanan bahan baku pemesanan bahan baku, perusahaan menghitung lamanya waktu pemesanan bahan baku serta bisa memperkirakan persediaan bahan baku produksi apakah masih cukup atau tidak, 6) Penggunaan bahan baku, perusahaan harus bisa menentukan penggunaan bahan baku agar biaya yang dikeluarkan tidak terbuang sia – sia, 7) Kebijakan pembelian bahan baku harus memperhatikan kebijakan yang berlaku, baik itu kebijakan dari perusahaan atau kebijakan dari pemerintah, 8) Pembelian kembali bertujuan untuk menjaga persediaan bahan baku agar proses produksi berjalan dengan lancar, 9) Pengamanan persediaan bahan baku harus terjamin, baik bahan yang digunakan langsung atau bahan yang harus disimpan terlebih dahulu, 10) Biaya penyimpanan bahan baku, biaya ini terdiri dari penggunaan listrik, biaya sewa ruangan, dan lain – lain. Jadi bahan baku sangat penting untuk diperhatikan karena sangat berpengaruh dengan proses produksi sebab dalam proses membuat produk jadi perlu bahan baku.

Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu provinsi di Jawa yang terkenal dengan Istana Sultan Yogyakarta atau Keraton Yogyakarta. Yogyakarta juga banyak hiasan kota dengan sentuhan budaya Jawa di mana orang tidak akan pernah melupakan dan akan selalu ingat dengan karakteristik yang ada seperti pada lampu jalanan, bangunan atau gedung di sepanjang jalan yang membuat kota Yogyakarta menjadi unik dan cantik.

Hal inilah yang membuat kota Yogyakarta disebut *Culture City*. Budaya dan pariwisata di Yogyakarta ini yang menjadi daya tarik bagi wisatawan yang berasal dari seluruh Indonesia maupun wisatawan mancanegara untuk menjadikan Yogyakarta sebagai salah satu kota yang harus dikunjungi untuk mengisi waktu liburan. Kuliner yang ada di Yogyakarta juga menjadi daya tarik tersendiri yaitu gudeg dan juga bakpia. Hampir setiap harinya wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta membeli gudeg dan bakpia sebagai buah tangan khas Yogyakarta.

Bakpia berdasarkan sejarahnya dapat dikatakan sebagai bentuk akulturasi budaya Indonesia dan Tionghoa. Bakpia yang berasal dari China dengan nama Tou Luk Pia yang memiliki makna yaitu kue tradisional yang diisi kacang hijau. Seiring berkembangnya zaman dan juga berkembangnya selera masyarakat, kini bakpia tidak hanya berisi kacang hijau saja namun semakin bervariasi seperti coklat, keju, durian, dan varian rasa lainnya. Banyaknya varian rasa dari bakpia ini merupakan hasil adaptasi cita rasa yang disesuaikan dengan lidah masyarakat Yogyakarta sehingga dapat diterima juga di setiap lapisan masyarakat. Produksi bakpia di Yogyakarta sendiri terbilang cukup pesat melihat bagaimana setiap produsen bisa menghasilkan banyak sekali dos bakpia dalam satu kali produksi.

Bakpia yang merupakan kuliner khas Yogyakarta ini salah satunya yang terkenal adalah Bakpia 65 yang beralamat di Jalan Magelang. Bakpia 65 merupakan perusahaan yang berasal dari Yogyakarta yang bergerak di bidang makanan dan juga memiliki pabrik yang menjadi satu dengan tempat penjualan. Melihat cukup pesatnya produksi Bakpia 65 ini penulis tertarik untuk melakukan penelitian bahan baku dari bakpia tersebut dan bertujuan untuk membantu dalam mengefisiensikan bahan baku produsen agar sesuai dengan target perusahaan.

Bakpia 65 yang merupakan pabrik tersebut memiliki kendala dalam pengendalian persediaan dan pembelian bahan baku karena pabrik masih menggunakan cara lama dari kebijakan pabrik sehingga masih belum efisien dan optimal dalam proses produksi. Oleh sebab itu untuk mengefisiensi dan mengoptimalkan bahan baku harus menggunakan metode yang baik dan benar agar sesuai dengan tujuan perusahaan. Dengan metode EOQ ini diharapkan dapat mengefisiensikan pengeluaran biaya dalam melakukan pembelian bahan baku. Sehingga penulis tertarik untuk menganalisis manajemen persediaan dengan metode EOQ yang dilakukan pada industri makanan dengan judul yang tertera.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian yaitu seberapa penghematan biaya persediaan jika menggunakan metode persediaan EOQ (*Economic Order Quantity*) ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu mengetahui penghematan biaya persediaan jika menggunakan metode persediaan EOQ (*Economic Order Quantity*).

1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi, baik itu saran atau masukan bagi perusahaan agar dapat melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku menjadi lebih efisien dibandingkan sebelumnya.

2. Bagi Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi dalam melakukan penelitian serupa untuk selanjutnya.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah wawasan bagi peneliti.

Peneliti dapat mengaplikasikan teori – teori yang telah dipelajari dan didapatkan sewaktu perkuliahan serta menambah pengalaman bagi penulis dalam menganalisis pengendalian bahan baku pada industri makanan di Yogyakarta.

1.5. Sistematika Penulisan

Laporan Skripsi ini ditulis dengan sistematika sebagai berikut :

BAB 1 : Pendahuluan

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, manfaat masalah, tujuan masalah, batasan masalah dan sistematika penulisan laporan.

BAB 2 : Tinjauan Pustaka

Bab ini berisi penjelasan mengenai penelitian yang pernah dilakukan yang berkaitan dengan topik yang dibahas maupun rumusan masalah, dan perbandingan antara penelitian yang pernah dilakukan sebelumnya dan penelitian yang akan dilakukan.

BAB 3 : Metodologi Penelitian

Bab ini berisi penjelasan dasar teori yang berkaitan dengan permasalahan yang dibahas.

BAB 4 : Hasil dan Pembahasan Penelitian

Bab ini berisi mengenai analisis permasalahan yang akan diatasi dan teori yang akan digunakan untuk mengefisiensikan bahan baku.

BAB 5 : Kesimpulan dan Saran

Bab ini berisi kesimpulan dari pembahasan secara keseluruhan serta saran – saran untuk pengembangan lebih lanjut.

REFERENSI

LAMPIRAN