

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Di antara berbagai dunia usaha yang ada di Indonesia, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bidang yang sangat diminati oleh para pelaku bisnis pemula. UMKM merupakan usaha yang dijalankan dengan modal yang tidak lebih dari 10 miliar rupiah dan pendapatan usaha yang diterima setiap tahunnya tidak lebih dari 50 miliar rupiah. Melalui pengertian tersebut, dapat dikatakan bahwa usaha yang termasuk ke dalam kategori UMKM sangat luas cakupannya. Pedagang kaki lima, warung, hingga kafe juga termasuk ke dalam kategori UMKM. Begitu juga halnya dengan usaha kuliner yang masih masuk ke dalam kategori UMKM selama angka nilai modal dan pendapatannya tidak melebihi dari angka tersebut (Anastasya, 2022).

Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM RI, terdapat sekitar 64,2 juta unit UMKM yang beroperasi di Indonesia dan terus bertambah setiap tahunnya (Sasongko, 2020). Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah UMKM di sektor kuliner mencapai 3,9 juta unit usaha pada tahun 2019 (Ahdiat, 2022). Dari banyaknya UMKM yang ada, salah satu peranan UMKM adalah mengembangkan kuliner tradisional dengan tujuan untuk melestarikan budaya Indonesia dan membantu perekonomian masyarakat setempat.

Usaha Jadah Tempe Mbah Carik Palagan merupakan salah satu UMKM kuliner di Yogyakarta yang memproduksi salah satu makanan otentik nusantara yaitu jadah tempe sejak tahun 2016. Jadah tempe merupakan olahan dari 2 jenis makanan yang berbeda yaitu jadah dan tempe. Jadah merupakan sebuah olahan makanan yang berasal dari ketan, sedangkan tempe yang digunakan adalah olahan tempe yang dibumbu bacem sehingga rasanya menjadi gurih dan manis bercampur menjadi satu. Selain jadah tempe, makanan lain yang juga diproduksi oleh Jadah Tempe Mbah Carik adalah tahu bacem, wajik, jadah bakar, ampyang kacang, dan sambel pecel.

Usaha Jadah Tempe Mbah Carik mempunyai visi untuk menjadi perusahaan yang melestarikan kuliner khas otentik nusantara dengan manajemen dan teknologi terbaik. Melalui visi tersebut, dapat diketahui bahwa usaha Jadah Tempe Mbah Carik ingin terus melestarikan kuliner khas nusantara. Mayoritas pelanggan dari

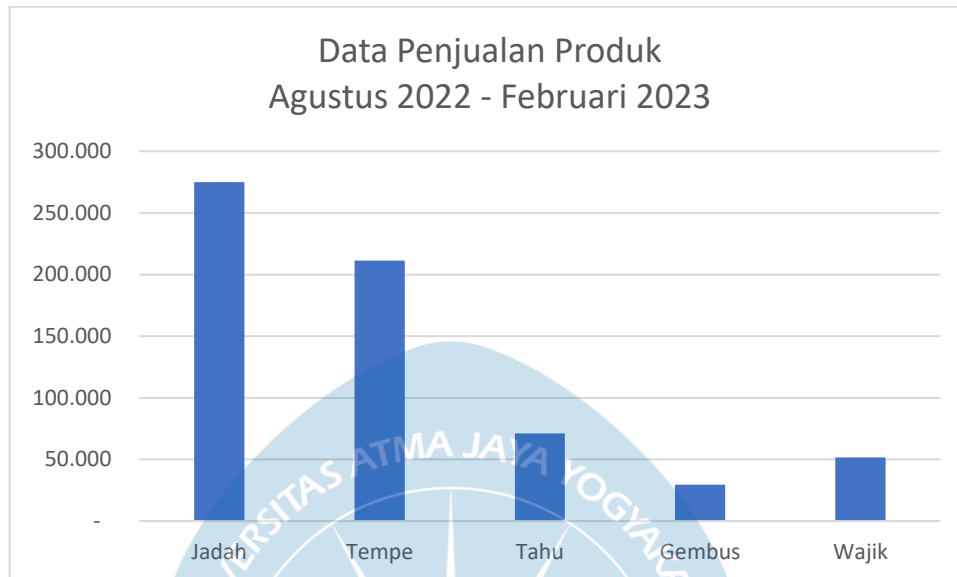
usaha tersebut adalah wisatawan yang berkunjung ke Yogyakarta untuk dijadikan sebagai oleh-oleh. Hal tersebut dikarenakan pengalaman berwisata tidak lepas dari mengonsumsi makanan yang merupakan kebutuhan primer manusia. Di samping memenuhi kebutuhan primer, wisatawan biasanya akan mencari makanan-makanan khas daerah setempat yang dikunjunginya. Pada umumnya, makanan khas tersebut berupa makanan tradisional yang hanya ditemui di daerah tujuan wisata wisatawan tersebut. Selain meningkatkan pendapatan masyarakat, wisata kuliner juga berfungsi untuk penyerapan tenaga kerja sehingga diperlukannya pengembangan, pemeliharaan, dan pemanfaatan untuk melestarikannya (Harsana & Triwidayati, 2020).

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan terlihat bahwa konsumen usaha Jadah Tempe Mbah Carik ini mulai tersegmentasi yaitu lebih banyak konsumen yang sudah berumur di atas 30 tahun yang suka menikmati hidangan tradisional. Makanan atau hidangan tradisional merupakan makanan yang diolah dari bahan-bahan yang dihasilkan oleh daerah setempat kemudian diolah dan diproses menggunakan cara dan teknologi yang juga dikuasai oleh masyarakat sekitar (Harsana & Triwidayati, 2020). Selain berjualan secara *offline* di Yogyakarta, usaha ini juga menyuplai produk-produknya ke seluruh Indonesia dengan menggunakan konsep produk *frozen food*.

Usaha Jadah Tempe Mbah Carik pada awalnya hanya mempunyai satu cabang dengan satu manajemen yaitu di Jalan Kaliurang. Namun, seiring dengan berkembangnya usaha, cucu-cucu dari Mbah Carik membuka cabang-cabang baru yang tersebar di Kota Yogyakarta dengan manajemen yang berbeda. Usaha Jadah Tempe Mbah Carik di Palagan mempunyai anak cabang di daerah Balong dan Katamso yang hanya menerima produk dari cabang Palagan untuk dijual tanpa ada proses produksi.

Bahan baku utama yang digunakan dalam memproduksi jadah tempe adalah tempe, gula merah, beras ketan, dan kelapa. Permintaan akan jadah tempe bersifat fluktuatif dan biasanya cenderung meningkat saat menjelang musim liburan dan hari raya. Tempe yang digunakan dalam pembuatan jadah tempe berbeda dengan tempe pada umumnya yaitu tempe yang dibungkus menggunakan daun pisang secara satu-persatu dan bukan tempe papan yang dibungkus plastik. Usaha Mbah Carik menggunakan tempe daun dikarenakan aroma lebih sedap, rasa lebih nikmat, tidak mengandung bahan kimia, serta ramah

lingkungan. Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan, perusahaan pernah mengalami kejadian kehabisan stok bahan baku tempe, serta kehabisan dan kelebihan stok tempe bacem.



Gambar 1.1. Grafik Penjualan Produk Agustus 2022 – Februari 2023

Gambar 1.1 merupakan grafik penjualan produk-produk yang tersedia di Usaha Mbah Carik, terlihat bahwa penjualan paling besar terdapat pada produk jadah dan tempe. Dalam pemenuhan bahan bakunya, usaha Jadah Tempe Mbah Carik sudah mempunyai pemasok tetap yang ada di Yogyakarta. Dalam pemesanan bahan baku pembuatan jadah yaitu beras ketan, *supplier* dan perusahaan tidak merasa kesulitan dalam pemenuhan bahan bakunya karena ketersediaan beras ketan yang mudah didapat baik secara mendadak maupun tidak dan dalam kuantitas berapa saja. Sementara untuk pemenuhan bahan baku tempe, *supplier* membutuhkan waktu 4 hari untuk memenuhi pesanan yang cukup banyak karena tempe memerlukan proses fermentasi, sehingga dalam melakukan perencanaan pemesanan bahan baku, perusahaan perlu mempertimbangkan *lead time* pemesanan ke *supplier*. Apabila perusahaan salah merencanakan kuantitas pesanan dan mengalami kekurangan stok bahan baku, biasanya perusahaan akan mencari tempe di pasar dengan harga yang lebih mahal yaitu Rp 500 dan kualitas yang berbeda sehingga menambah total biaya persediaan yang dikeluarkan.

1.2. Pemetaan dan Penelusuran Masalah

Dalam penelusuran masalah yang terjadi di Usaha Jadah Tempe Mbah Carik, dilakukan wawancara ke beberapa *stakeholders* yang bertujuan untuk mengetahui penyebab masalah dari berbagai sisi atau sudut pandang. Observasi dan wawancara dilakukan ke beberapa *stakeholder*, yaitu Bapak Angga Kusuma Arybowo selaku pemilik dari usaha Jadah Tempe Mbah Carik, Mbak Fitri sebagai bagian *purchasing*, dan Mbak Nita selaku pekerja produksi.

Melalui wawancara yang dilakukan dengan Pak Angga diketahui bahwa usaha Jadah Tempe Mbah Carik masih merasa kesulitan dalam pemenuhan permintaan pelanggan. Munculnya permasalahan tersebut dikarenakan proses penentuan jumlah pesanan bahan baku yang dilakukan oleh bagian *purchasing* hanya berdasarkan perkiraan. Selain itu, permasalahan juga muncul karena tempe harus dipesan 4 hari sebelumnya dan *supplier* yang dimiliki oleh usaha tersebut hanya satu. Hal tersebut mengakibatkan terjadinya permasalahan kekurangan bahan baku tempe serta kekurangan maupun kelebihan stok tempe bacem.

Sementara dari Mbak Nita selaku pekerja produksi yang bertugas untuk melepaskan tempe dari daun dan membacem tempe mengatakan bahwa tempe-tempe yang datang tidak semuanya dapat diproduksi. Hal tersebut disebabkan karena masih ada tempe yang kualitasnya tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan untuk tempe dibacem seperti tempe rusak dan tempe yang belum sepenuhnya terfermentasi. Akibatnya, bahan baku yang datang menjadi berkurang karena tempe cacat yang harus dibuang atau tempe yang belum terfermentasi sempurna harus menunggu hari berikutnya untuk dapat diolah. Apabila bahan baku yang datang melebihi kapasitas produksi tempe yaitu 1500 biji, pekerja produksi juga kewalahan karena beberapa pekerjaan dilakukan sekaligus seperti mengupas, membacem, dan menggoreng tempe. Tetapi, ketika bahan baku yang datang sedikit, proses pembaceman menjadi tidak efektif karena tidak memaksimalkan kapasitas produksi yang ada seperti tenaga pegawai dan bahan bakar karena pembaceman tempe memerlukan waktu yang lama yaitu 6 jam.

Wawancara ketiga dilakukan dengan Mbak Fitri selaku bagian *purchasing* yang bertugas melakukan penentuan jumlah pemesanan tempe berdasarkan hasil *forecasting* penjualan. Mbak Fitri mengatakan bahwa perencanaan yang dilakukan untuk bahan baku tempe hanya berdasarkan perkiraan saja, sehingga dalam

penerapannya terkadang mengalami ketidaksesuaian dengan *demand*, kapasitas produksi, pegawai, dan kapasitas penyimpanan yang ada. Mbak Fitri juga mengatakan bahwa *supplier* tempe yang digunakan oleh Jadah Tempe Mbah Carik tidak dapat memenuhi pasokan tempe secara mendadak dikarenakan tempe memerlukan proses fermentasi. Karena itu, ketika terjadi kekurangan tempe karena kesalahan perencanaan kebutuhan bahan baku, perusahaan harus mencari cara lain untuk memenuhi persediaan bahan baku yaitu dengan mencari tempe daun di pasar yang harganya lebih mahal dan standar kualitas serta rasanya menjadi berbeda. Hal ini tentunya akan menimbulkan kekecewaan bagi konsumen apabila produk yang ingin dibeli tidak tersedia atau harus menunggu lama. Namun, apabila terjadi *overstock* dan permintaan juga sedang turun, usaha akan mengalami kerugian dan meningkatkan biaya persediaan.

Data *supplier* yang digunakan oleh Jadah Tempe Mbah Carik dalam pemenuhan bahan baku yang diperlukan untuk proses produksi dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Data *Supplier* Jadah Tempe Mbah Carik (Palagan)

No.	Jenis Produk	Nama <i>Supplier</i>	Alamat
1.	Gula Jawa Alen Banjarnegara	Maghfir Alen Santosa	Jl. Imogiri Barat, Dusun Ngoto, Sewon, Bantul
2.	Kelapa	Dian Oktavianto	Kebondalem, Tridadi, Sleman
3.	Tahu dan Gembus	Suharti	Wonokerso, Hargobinangun, Sleman
4.	Tempe	Sugimah	Bunder, Purwobinangun, Sleman
5.	Plastik, Garam, Cabai, dan Minyak	Riyadiyono	Bunder, Purwobinangun, Sleman

Dari Tabel 1.1 dapat terlihat bahwa dalam pengadaan bahan baku tempe, hanya terdapat satu *supplier*. Dikarenakan permintaan tempe ke *supplier* cukup besar, namun tempe memerlukan waktu setidaknya 3 hari untuk berfermentasi, maka *supplier* meminta pemesanan dilakukan setiap 4 hari sebelum pesanan akan diambil.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, usaha ini juga tidak mempunyai target produksi per hari untuk setiap produknya. Jumlah tempe bacem yang diproduksi tergantung pada jumlah tempe yang datang. Selain itu, selama ini usaha melakukan pengendalian bahan baku tempe dengan menggunakan metode konvensional atau berdasarkan perkiraan saja. Dalam pengamatan awal seperti pada Tabel 1.2., kebijakan persediaan yang digunakan oleh perusahaan adalah

membeli bahan baku dengan periode yang tetap yaitu setiap hari tetapi kuantitasnya berubah-ubah.

Tabel 1.2. Pemesanan dan Pemakaian Bahan Tempe Bulan Agustus 2022

No.	Tanggal	Tempe Datang	Tempe Dimasak (In)	Tempe bacem terjual (Out)	Jumlah Stok tempe bacem	Tempe Belum Terfermentasi (Bahan Baku Disimpan)	Tempe Rusak
1	01/08/2022	900	682	-	1290	200	18
		-	-	368	922	-	-
		-	-	50	872	-	-
2	02/08/2022	950	740	-	1612	200	10
		-	-	450	1162	-	-
3	03/08/2022	935	923	-	2085	200	12
		-	-	350	1735	-	-
		-	-	500	1235	-	-
4	04/08/2022	1150	968	-	2203	150	32
		-	-	300	1903	-	-
		-	-	200	1703	-	-
5	05/08/2022	900	950	-	2653	100	0
		-	-	350	2303	-	-
		-	-	300	2003	-	-
6	06/08/2022	700	600	-	2603	200	-
		-	-	300	2303	-	-
		-	-	611	1692	-	-
7	07/08/2022	520	320	-	2012	400	-
		-	-	1600	412	-	-
		-	-	-	732	-	-
8	08/08/2022	565	900	-	1632	50	15
		-	-	300	1332	-	-
9	09/08/2022	520	520	-	1852	50	0
		-	-	300	1552	-	-
10	10/08/2022	600	650	-	2202	0	0
		-	-	300	1902	-	-
11	11/08/2022	505	325	-	2227	50	130
		-	-	200	2027	-	-
		-	-	300	1727	-	-
12	12/08/2022	-	-	455	1272	0	0
		-	-	22	1250	-	-
		50	50	-	1300	-	-

Tabel 1.2. Lanjutan

No.	Tanggal	Tempe Datang	Tempe Dimasak (In)	Tempe bacem terjual (Out)	Jumlah Stok tempe bacem	Tempe Belum Terfermentasi (Bahan Baku Disimpan)	Tempe Rusak
13	13/08/2022	480	480		1780	0	0
		-	-	450	1330	-	-
14	14/08/2022	520	494	-	1824	0	26
		-	400	-	2224	-	-
		-	-	1730	494	-	-
15	15/08/2022	600	578	494	0	0	22
		-	-	-	578	-	-
16	16/08/2022	500	461		1039	0	39
		-	-	300	739	-	-
		-	-	300	439	-	-
17	17/08/2022	450	400	400	39	0	8
		300	750	-	789	-	-
18	18/08/2022	900	863	-	1652	0	37
		-	-	510	1142	-	-
19	19/08/2022	640	640	-	1782	0	20
		-	-	550	1212	-	-
		-	-	800	412	-	-
20	20/08/2022	650	650		1062	0	0
21	21/08/2022	-	-	1062	0	-	-
		300	300	-	300	0	0
22	22/08/2022	-	-	300	0	-	-
		620	620	-	620	0	0
23	23/08/2022	-	-	200	420	-	-
		-	-	6	414	-	-
		550	525	-	939	0	25
24	24/08/2022	-	-	275	664	-	-
		650	605	-	1269	0	45
25	25/08/2022	680	670	-	1939	0	10
		-	-	200	1739	-	-
26	26/08/2022	435	405	-	2144	0	30
		-	-	300	1844	-	-
		-	-	420	1424	-	-
		-	-	100	1324	-	-
		-	-	175	1149	-	-

Tabel 1.2. Lanjutan

No.	Tanggal	Tempe Datang	Tempe Dimasak (In)	Tempe bacem terjual (Out)	Jumlah Stok tempe bacem	Tempe Belum Terfermentasi (Bahan Baku Disimpan)	Tempe Rusak
27	27/08/2022	855	710	-	1859	0	145
		-	-	700	1159	-	-
		-	-	150	1009	-	-
28	28/08/2022	360	355		1364	0	5
		-	-	1009	355	-	-
29	29/08/2022	-	-	355	0	-	
		450	433	-	433	0	17
30	30/08/2022	-	-	433	0	-	-
		440	440	-	440	0	0
31	31/08/2022	300	260	-	700	0	40

Dari Tabel 1.2 dapat diketahui bahwa dalam pengadaan bahan baku tempe, jumlah pemesanan yang dilakukan oleh usaha tidak pasti atau fluktuatif. Terdapat 4 kali kejadian persediaan tempe bacem kosong karena tidak adanya stok bahan baku pada tanggal 21, 22, 29, dan 30 Agustus 2022 dan beberapa kali kejadian stok tempe yang dimiliki lebih dari maksimum kapasitas persediaan tempe yaitu 2500 biji pada tanggal 5 dan 6 Agustus 2023.

Dalam Gambar 1.2 dapat terlihat juga bahwa perusahaan membeli bahan baku di pasar ketika persediaan tempe yang dimiliki kurang. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, harga tempe yang beli di pasar lebih mahal yaitu Rp 500/biji dan kualitas dari tempe nya juga tidak seperti yang ada pada *supplier* yaitu dari segi ukuran dan rasa. Biasanya, tempe yang dibeli di pasaran juga banyak yang belum sepenuhnya terfermentasi sehingga harus didiamkan dahulu baru bisa untuk diproduksi. Hal tersebut dapat terjadi karena pihak *purchasing* yang kurang akurat dalam melakukan perencanaan persediaan bahan baku tempe sehingga menyebabkan biaya persediaan menjadi bertambah serta menambah waktu untuk mencari tempe daun di pasar.

Tanggal	Nama Supplier	Masuk	Keluar	Stock	Keterangan
19/7/22	GM	215		215	Blm jadi
20/7	GM	200	215	200	Blm jadi
22/7	GM	650	-	650	Blm jadi
23/7	GM	380	-	380	Blm jadi
24/7	GM	400	380	400	Blm jadi
25/7			400	-	
27/7	GM	490	-	490	Blm jadi
28/7	GM	410	490	410	Blm jadi
29/07	GM	480	480	-	
30/07	GM	600			
	Beli di pasar	131	600	131	Blm jadi
31/07	GM	640			
	Beli pasar	330	820	150	Blm jadi

Gambar 1.2. Data Pengadaan Bahan Baku Tempe Bulan Juli 2022

Setelah pengamatan dilakukan, ditemukan juga bahwa perusahaan beberapa kali mengalami kelebihan stok (*overstock*) tempe bacem. Kelebihan stok tempe bacem tersebut dapat terlihat dari jumlah stok tempe bacem yang melebihi kapasitas maksimal penyimpanan di dalam media simpan yaitu 2.500 biji. Kejadian tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.3

Tabel 1.3. Pemesanan dan Pemakaian Bahan Tempe Bulan Januari 2023

No.	Tanggal	Tempe Datang	Tempe Dimasak (In)	Tempe bacem terjual (Out)	Jumlah Stok tempe bacem	Tempe Belum Terfermentasi (Bahan Baku Disimpan)	Tempe Rusak
1	01/01/2023	-	-	1575	1211	0	-
2	02/01/2023	500	500	980	731	0	-
3	03/01/2023	-	-	231	500	0	-
4	04/01/2023	-	-	200	300	0	-
5	05/01/2023	-	-	300	0	0	-
		1000	1000	-	1000	0	-
6	06/01/2023	1000	1000	640	1360	0	-
7	07/01/2023	1000	1000	752	1600	0	8
8	08/01/2023	-	-	1344	256	0	-
9	09/01/2023	-	-	106	150	0	-
10	10/01/2023	1500	1428	310	1268	0	-
11	11/01/2023	1000	1000	530	1738	0	-
12	12/01/2023	1000	1000	894	1844	0	-
13	13/01/2023	1000	1000	542	2302	0	-
14	14/01/2023	750	750	820	2232	0	-
15	15/01/2023	-	-	1370	820	0	42

Tabel 1.3. Lanjutan

No.	Tanggal	Tempe Datang	Tempe Dimasak (In)	Tempe yang terjual (Out)	Jumlah Stok tempe bacem	Tempe Belum Terfermentasi (Bahan Baku Disimpan)	Tempe Rusak
16	16/01/2023	1100	1100	200	1720	0	-
17	17/01/2023	1000	1000	400	2320	0	-
18	18/01/2023	1000	1000	560	2760	0	-
19	19/01/2023	1000	1000	350	3410	0	-
20	20/01/2023	-	-	460	2950	0	-
21	21/01/2023	-	-	1020	1930	0	-
22	22/01/2023	-	-	967	946	0	17
23	23/01/2023	1000	1000	621	1325	0	-
24	24/01/2023	1000	1000	500	1825	0	-
25	25/01/2023	1000	1000	523	2287	0	15
26	26/01/2023	1000	1000	750	2537	0	-
27	27/01/2023	1000	1000	600	2922	0	15
28	28/01/2023	1000	1000	1250	2657	0	15
29	29/01/2023	-	-	1072	1585	0	-
30	30/01/2023	-	-	550	1035	0	-
31	31/01/2023	-	-	480	555	0	-

Dari Tabel 1.3 dapat terlihat bahwa beberapa kali, perusahaan mengalami kelebihan stok tempe bacem yaitu pada tanggal 18 – 20 Januari 2023 dan tanggal 26 – 28 Januari 2023. Hal tersebut disebabkan oleh pemesanan yang dilakukan oleh bagian *purchasing* tidak mempertimbangkan kapasitas simpan dan salah memperkirakan jumlah pemesanan bahan baku. Terdapat kejadian juga bahwa perusahaan beberapa kali tidak memesan bahan baku sehingga menyebabkan tidak adanya proses produksi dan stok tempe bacem kosong seperti pada tanggal 3 – 5 Januari 2023. Dari Tabel 1.3 juga terlihat bahwa kebijakan persediaan yang dilakukan oleh usaha yaitu melakukan pemesanan bahan baku dengan frekuensi dan kuantitas yang berubah-ubah. Tetapi, kuantitas pesan yang dilakukan pada bulan Januari 2023 relatif lebih tetap yaitu 1000 biji daripada kuantitas pesan yang dilakukan pada bulan Agustus 2022 pada Tabel 1.2 yang sangat fluktuatif.

Permasalahan di atas membuat pihak manajemen Jadah Tempe Mbah Carik menginginkan solusi agar tidak terjadi kehabisan stok bahan baku tempe, maupun kehabisan dan kelebihan stok tempe bacem. Tetapi terdapat beberapa pertimbangan dalam mencari solusi yang tepat yaitu dari segi biaya, operasional, dan kesiapan para tenaga kerja untuk mengimplementasikannya.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan dari analisis akar masalah yang sudah dilakukan, permasalahan yang terjadi di usaha Jadah Tempe Mbah Carik adalah beberapa kali mengalami mengalami kehabisan (*stockout*) bahan baku tempe dan kekurangan serta kelebihan (*overstock*) tempe bacem. Dampak dari kekurangan persediaan bahan baku tempe yaitu menambah total biaya persediaan karena harus mencari tempe cadangan yang dibeli di pasar dengan harga yang lebih mahal serta menolak pesanan pelanggan. Sementara, dampak dari terjadinya kelebihan stok tempe bacem menyebabkan stok produk lain tidak dapat disimpan dan harus ditempatkan di wajan produksi dahulu.

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

- a. Menghasilkan alternatif solusi yang tepat untuk masalah yang ada di Jadah Tempe Mbah Carik yaitu mengurangi terjadinya kehabisan stok bahan baku tempe, serta kehabisan dan kelebihan stok tempe bacem hingga 10 – 20% agar dapat mengurangi total biaya persediaan setidaknya 25%.
- b. Merancang solusi terbaik dengan mempertimbangkan kriteria yang ditetapkan oleh pemilik yaitu kesiapan pegawai, anggaran, dan operasional.

1.5. Batasan Penelitian

Batasan masalah yang dipertimbangkan adalah sebagai berikut:

- a. Bahan baku yang dianalisis adalah bahan baku utama pada pembuatan produk yaitu tempe dengan pertimbangan bahwa suplai bahan baku tempe tidak fleksibel dan harus dikendalikan secara ketat dan akurat.
- b. Perhitungan analisis jumlah persediaan bahan baku menggunakan data penjualan. Data yang digunakan adalah data penjualan tempe bacem dari bulan April 2022 sampai Juni 2023 karena tidak adanya data permintaan.
- c. Data penjualan bulan September 2022 sampai November 2022 tidak digunakan karena tidak merepresentasikan keadaan penjualan yang sebenarnya karena sedang dalam masalah internal perusahaan.