

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dalam perkembangan usaha-usaha di negara Indonesia berkembang sangat pesat. Perkembangan ini menyebabkan produk-produk yang ada saling bersaing. Khususnya untuk produk sejenis. Oleh karena itu suatu perusahaan harus lebih efisien dalam menghadapi persaingan demi kelangsungan operasi. Dalam perusahaan persediaan bahan baku sangat penting. Ketersediaan bahan baku yang cukup akan memperlancar dalam proses produksi.

Menurut Fajirin (2016), persediaan merupakan suatu aktiva yang berupa barang milik perusahaan yang akan dijual. Kegiatan proses produksi dalam perusahaan akan menjadi lancar apabila perusahaan dapat melakukan pengendalian persediaan bahan baku. Apabila persediaan bahan baku yang cukup pada perusahaan, dapat memenuhi permintaan konsumen dan mengakibatkan perusahaan tersebut mengalami kerugian. Setiap perusahaan harus mempunyai rencana sendiri dalam hal pengendalian bahan baku, karena pada perusahaan tentunya tidak dapat memprediksi secara tepat jumlah permintaan yang ada. Pengendalian bahan baku yang dilakukan pada perusahaan bertujuan agar persediaan bahan baku yang dimiliki tidak terlalu besar dan juga tidak terlalu kecil. Persediaan yang terlalu banyak akan membuat biaya penyimpanan

menjadi besar dan sebaliknya jika persediaan terlalu sedikit akan mengakibatkan kekurangan bahan baku pada perusahaan sehingga membuat perusahaan tidak bisa menjalankan produksinya.

Kegiatan pada produksi perusahaan akan menghasilkan jumlah produksi sesuai dengan permintaan konsumen, apabila dalam perusahaan mampu melakukan pengendalian bahan baku dalam melakukan produksi. Salah satu metode yang digunakan untuk pengendalian persediaan bahan baku yaitu menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode EOQ yaitu salah satu metode untuk mengetahui jumlah persediaan bahan baku yang dibutuhkan untuk perusahaan dalam menjaga kelancaran proses produksinya dengan biaya yang minimum. Dengan menerapkan metode EOQ perusahaan akan terhindar dari terjadinya persediaan yang menumpuk berlebihan digudang, sehingga diharapkan dapat mengurangi terjadinya resiko persediaan yang berlebihan (Ritawiati, 2018)

UKM Ukhro merupakan UKM jenis pembuat roti yang beralamat di Desa Pekaja, Kecamatan Kalibagor. Pabrik Ukhro Bakery didirikan oleh Bapak Ahmad Ubaidilah sejak tahun 2006 dan masih bertahan sampai sekarang. Pada masa pandemi covid-19 ini pada UKM Ukhro bakery masih berjalan dalam produksi roti karena adanya permintaan pasar dan izin dari pihak setempat. Adanya UKM Ukhro bakery ini menjadikan peluang besar masyarakat yang ada di Desa Pekaja untuk dapat bekerja di tempat ini. Jumlah karyawan jumlah pada saat ini

yang bekerja di Ukhro Bakery berjumlah 36 karyawan. Terdapat 3 jenis roti yang diproduksi diantaranya yaitu, roti manis, roti bolu dan juga roti tawar.

Kegiatan pemasaran hasil produksi dari UKM Ukhro Bakery dijual kepada sales, yang nantinya pada sales akan diperjualkan kembali ke sejumlah toko dan juga pasar tradisional yang ada di Wilayah Banyumas serta pasar di Luar Kabupaten Banyumas, diantaranya terdapat di Purbalingga, Cilacap, Banjarnegara, dan juga Kebumen. UKM Ukhro Bakery terkenal akan rasanya yang enak dan juga harga yang cukup terjangkau. Dengan sasaran pada semua golongan masyarakat, menjadikan produksi roti ini meningkat.

Menurut Bapak Ahmad Ubaidillah selaku pemilik dari UKM omset pendapatan selama satu bulan pada UKM Ukhro Bakery mencapai 400 juta. Pada UKM Ukhro bakery per harinya memproduksi tiga jenis roti. Setiap harinya pabrik ukhro bakery mampu memproduksi jenis roti manis sebanyak 2.000 pcs, jenis roti bolu mampu memproduksi 1.500 per hari serta jenis roti tawar memproduksi sebanyak 2.000 pcs per hari. Jumlah produksi yang cukup banyak tersebut, maka pada pabrik ukhro bakery harus mampu menyediakan bahan baku sesuai dengan kebutuhan. Tanpa adanya persediaan pada pabrik ukhro bakery akan mengalami resiko pada suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan pasar.

Berdasarkan hasil survey, pada UKM Ukhro Bakery dalam memproduksi roti, bahan utama yang digunakan yaitu tepung terigu. Diketahui bahwa pada UKM Ukhro Bakery ini melakukan pembelian persediaan sesuai dengan perkiraan kebutuhan dan tidak membuat perhitungan untuk jangka waktu tertentu misalnya dalam 1 bulan. Hal ini cara persediaan yang dilakukan pada pabrik ukhro bakery ini mengakibatkan tidak memiliki stok persediaan yang mencukupi terutama pada bahan baku utama yaitu tepung terigu. Pembelian pada bahan baku tepung terigu ini dilakukan seminggu sekali karena tempat pembelian bahan baku tidak terlalu jauh dengan tempat produksi. Pada pembelian bahan baku tepung terigu dilakukan sebanyak 3-4 kali dalam satu bulan. Dalam setiap satu kali pemesanan, jumlah pemesanan bahan baku tepung terigu mencapai 100-300 sak karung atau 2.500- 7.500 kg.

Pada UKM Ukhro Bakery berdasarkan survey dilapangan selama ini belum menggunakan metode EOQ. Sehingga pada melakukan pembelian bahan baku untuk kebutuhan dalam produksi roti belum dihitung selayaknya. Berdasarkan paparan diatas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu dengan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada UKM Ukhro Bakery Kecamatan Kalibagor Kabupaten Banyumas”

## **B. Perumusan Masalah**

1. Bagaimana proses produksi roti pada UKM Ukhro Bakery ?
2. Berapa total biaya persediaan bahan baku tepung terigu bila pada UKM Ukhro Bakery menerapkan kebijakan EOQ?
3. Berapakah jumlah bahan baku tepung terigu optimal yang harus disediakan pada UKM Ukhro Bakery dengan metode EOQ ?
4. Berapa jumlah persediaan minimum (*Safety Stock*) pada UKM Ukhro Bakery untuk melaksanakan pemesanan kembali (*Re-order Point*) ?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui proses produksi roti pada UKM Ukhro Bakery.
2. Untuk mengetahui total biaya persediaan bahan baku tepung terigu jika pada UKM Ukhro Bakery menerapkan kebijakan EOQ.
3. Untuk mengetahui jumlah bahan baku tepung terigu optimal yang harus disediakan pada UKM Ukhro Bakery dengan metode EOQ.
4. Untuk mengetahui jumlah persediaan minimum (*Safety Stock*) pada UKM Ukhro Bakery untuk melaksanakan pemesanan kembali (*Re-order Point*).

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan terkait bahan yang dikaji sekaligus sebagai syarat dalam menuntaskan pendidikan.

2. Bagi pihak UKM Ukhro, penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan pemilik pabrik untuk mengambil keputusan pada pembelian bahan baku tepung terigu yang nantinya dapat diterapkan pada produksi selanjutnya.
3. Bagi pembaca, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi serta dapat menjadi bahan pertimbangan untuk melakukan penelitian dimasa yang akan datang.

#### **E. Pembatasan Masalah dan Asumsi**

1. Penelitian dilaksanakan di UKM Ukhro Bakery, Kecamatan Kalibagor, Kabupaten Banyumas.
2. Masalah yang diteliti adalah terkait dengan analisis pengendalian bahan baku tepung terigu pada UKM Ukhro Bakery.
3. Data yang diambil merupakan data pemesanan bahan baku tepung terigu pada tahun 2020.
4. Pengendalian persediaan dilakukan dengan menghitung pemesanan bahan baku yang optimal, total biaya persediaan bahan baku, persediaan pengamanan bahan baku, dan waktu pemesanan kembali bahan baku.