

BAB I

PENDAHULUAN

I.I. Latar Belakang

Persediaan merupakan aspek yang sangat penting dalam perusahaan. Untuk itu, pengelolaan persediaan perlu diperhatikan dengan cara menerapkan sistem pengendalian persediaan yang tepat sehingga usaha dapat berjalan dengan efektif. Ristono (2009:29) menyatakan bahwa masalah persediaan merupakan masalah yang sangat penting bagi suatu perusahaan karena biasanya lebih kurang 40% dari total aset perusahaan diinvestasikan untuk masalah tersebut.

Untuk mendapatkan hasil produksi yang berkualitas perusahaan tentunya harus teliti dalam setiap proses produksi guna mendapatkan produk yang berkualitas. Salah satu hal yang penting yang harus dimiliki oleh perusahaan dalam proses produksi tersebut adalah bagaimana mengelola persediaan. Karena, persediaan merupakan salah satu aset termahal bagi perusahaan. Pada satu sisi lain, produksi dapat terhenti dan pelanggan menjadi tidak puas ketika pesannya tidak tersedia, disamping itu juga dapat menyebabkan berkurangnya penghasilan yang didapatkan oleh perusahaan itu sendiri. Oleh karena itu, perusahaan harus dapat mengatur keseimbangan antara investasi persediaan dan layanan pelanggan. Persediaan yang besar tidak efisien karena biaya yang besar pula sedangkan persediaan yang kecil beresiko tinggi akan menyebabkan terhentinya produksi, maka persediaan menjadi kritis (syamsul Ma'arifdan Hendri Tanjung:2003)

Salah satu model persediaan yang paling banyak digunakan adalah model kuantitas pesanan ekonomis yaitu *Economic Order Quantity* (EOQ), metode EOQ

berusaha mencapai tingkat persediaan seminimum mungkin, biaya rendah dan mutu yang lebih baik. Perencanaan persediaan yang menggunakan metode EOQ dalam suatu perusahaan akan mampu meminimalisasi terjadinya *Out Of Stock* sehingga tidak mengganggu proses produksi dalam perusahaan. Dengan adanya penerapan metode EOQ pada perusahaan diharapkan akan mampu mengurangi biaya menyimpan penghematan ruang, baik gudang maupun ruang kerja, penyelesaian masalah-masalah yang timbul dari banyaknya persediaan yang menumpuk sehingga mengurangi resiko yang dapat ditimbulkan karena persediaan yang berlebihan didalam ruang penyimpanan atau gudang.

Apabila masalah persediaan tidak dikelola dengan baik maka akan mengakibatkan kerugian bagi pihak perusahaan karena biaya yang tertanam dalam persediaan cukup besar. Masalah utama yang dikaitkan dengan pengendalian persediaan adalah jumlah bahan yang harus dipesan atau ditambahkan pada persediaan dan waktu yang dipakai untuk penambahan persediaan itu dilakukan sehingga biaya dapat ditekan seminimal mungkin dan dapat memberikan keuntungan yang optimal, disamping itu harus ditetapkan jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) yang cukup memadai untuk dapat merendam fluktuasi permintaan produk oleh konsumen .

Tepung terigu merupakan bahan baku utama dalam pembuatan kue dan roti. Membuat roti L'chesse factory pekanbaru harus bisa merencanakan persediaan bahan baku tersebut secara tepat. Disamping agar proses produksi tetap jalan, agar ketersediaan bahan baku bisa terus ada kapan saja, baik pada saat roti dan kue akan diproduksi ataupun pada saat pesanan tepung terigu terlambat datang dari

jadwal yang telah disepakati. Persediaan bahan baku yang minim bisa mengakibatkan proses produksi terlambat dan menimbulkan kemacetan operasi. Begitu pula sebaliknya, jika terlalu berlebihan maka yang ada adalah penumpukan bahan baku digudang yang menimbulkan penyimpanan dan menambah biaya untuk penyimpanan tersebut. Maka dari itu, sangat diperlukan metode yang mampu mengendalikan persediaan bahan baku guna melancarkan proses produksi secara kontinyu.

Salah satu usaha Roti menengah di Kota Pekanbaru dengan perkembangan usaha cukup baik adalah usaha Roti L'chese factory merupakan sebuah usaha Roti Chessecake yang terdiri dari 3 kategori *Frozen Bake* memakai bolu atau *Sponse* dikombinasikan dengan Cream Chesse terbaik. dan *Tottaly Bake* tidak banyak menggunakan Cream Chesse sehingga ini memberikan keunikan tersendiri bagi konsumen.

Memproduksi berbagai macam kue dan roti dengan bahan baku utama dasar yang digunakan yaitu tepung terigu yang dibeli dari agen besar setiap satu minggu sekali, L'chese tidak dapat menyediakan bahan baku dengan jangka waktu yang lama dengan alasan akan menurunkan kualitas bahan baku. Dalam pembuatan roti dan kue chessecake L'chese Factory menghadapi beberapa permasalahan persediaan seperti kehabisan stock, bahan baku rusak (kutu tepung), dan permintaan terkadang tidak terpenuhi. Melihat jumlah produksi yang cukup tinggi perharinya maka L'chese Factory memiliki prospek untuk mengembangkan usaha dimana dengan memperluas area pemasaran. Sedangkan untuk

melakukannya L'Chesse Factory harus memperhitungkan tingkat persediaan yang optimal dan tentunya menghindari pemborosan.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau

Tabel 1.1
Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Pada Toko L'chese Factory
Tahun 2017

Bulan	Persediaan (Kg)	Pembelian (kg)	Total Persediaan	Penggunaan (kg)	Persediaan Pengaman (Kg)
Januari	220	1750	1530	1505	185
Februari	230	1750	1980	1560	185
Maret	245	1750	1995	1520	185
April	260	1600	1860	1500	185
Mei	310	1600	1910	1500	185
Juni	350	1600	1950	1690	185
Juli	365	1600	1965	1750	185
Agustus	390	1800	2190	1750	185
September	410	1800	2210	1850	185
Oktober	425	1800	2225	1750	185
November	450	1750	2200	1850	185
Desember	490	1750	2240	1750	185
Total	4145	20.550	24.225	19.975	2220

Sumber : Data Toko Roti L'chese Factory yang diambil dan diolah pada tahun 2017

Berdasarkan Tabel 1.1 diketahui bahwa pada tahun 2017 perusahaan toko roti L'chese factory melakukan pembelian tepung terigu sebanyak 12 kali. Total persediaan bahan baku tepung terigu selama 1 tahun sebesar 24.225 kg. total pembelian tepung terigu selama 1 tahun 20.550 kg. total penggunaan tepung terigu selama 1 tahun sebesar 19.975 kg. Persediaan pengaman atau safety stock tepung terigu selama 1 tahun 185 kg. persediaan tepung terigu pada ibu linjte selama 1 tahun 2017 mengalami kelebihan , ini berarti persediaan tepung terigu tersebut belum optimal.

Terjadinya penumpukan bahan baku digudang karena pembelian bahan baku tidak sebanding dengan pemakaian bahan baku menimbulkan biaya penyimpanan .terjadinya overstock bahan baku tepung terigu pada toko roti L'chese factory disebabkan karena toko roti L'chese factory belum menetapkan adanya reorder point. Apabila terjadi kekurangan persediaan bahan baku (out of stock), maka mengganggu jalannya produksi dan tidak bisa memenuhi pesanan konsumen, maka dari itu perusahaan melakukan pembelian bahan baku dengan frekuensi yang tinggi, semakin tinggi frekuensi pembelian akan mengakibatkan biaya pemesanan bahan baku semakin besar. Namun apabila terjadi overstock atau terjadinya penumpukan persediaan bahan digudang maka mengakibatkan pemborosan modal kerja, biaya penyimpanan akan bertambah, kualitas bahan akan menurun karena toko roti L'chese factory melakukan pembelian bahan baku tepung terigu dalam jumlah besar.

Tabel 1.2
Biaya Pemesanan Bahan Baku Tepung Terigu Pada Toko L'chesse
Factory Tahun 2017

\ Bulan	Jenis Biaya Pemesanan			
	Biaya Telepon	Biaya Administrasi	Biaya Transportasi	Biaya Bongkar Barang
Januari	16.000	19.000	1.200.000	275.000
Februari	16.000	19.000	1.200.000	275.000
Maret	16.000	19.000	1.200.000	200.000
April	16.000	20.000	1.200.000	200.000
Mei	16.000	20.000	1.200.000	350.000
Juni	16.000	20.000	1.150.000	350.000
Juli	16.000	20.000	1.150.000	350.000
Agustus	16.000	20.000	1.250.000	350.000
September	16.000	23.000	1.250.000	250.000
Oktober	16.000	23.000	1.200.000	350.000
November	16.000	23.000	1.150.000	300.000
Desember	16.000	20.000	1.250.000	350.000
Total	Rp. 192.000	Rp. 246.000	Rp. 14.400.000	Rp. 3.600.000

Sumber : Data Biaya Pemesanan Toko Roti L'chesse Factory Tahun 2017

Berdasarkan tabel 1.2 Total biaya pemesanan bahan baku dalam 12 kali pemesanan pada tahun 2017 untuk biaya telepon sebesar Rp. 192.000, biaya administrasi sebesar Rp. 246.000, biaya transportasi Rp. 14.400.000, dan biaya bongkar barang sebesar Rp. 3.600.000.

Tabel 1.3
Biaya Penyimpanan Bahan Baku Tepung Terigu Pada Toko L'chese
Factory Tahun 2017

Bulan	Jenis Biaya Penyimpanan			
	Biaya Pemeliharaan bahan baku digudang	Biaya Listrik	Biaya Tenaga Kerja Bagian Gudang (2 Orang)	Biaya Sewa Gudang 3mx4m = 12m ²
Januari	80.000	6.222	1.600.000	600.000
Februari	80.000	6.222	1.600.000	600.000
Maret	80.000	6.222	1.600.000	600.000
April	75.000	6.222	1.600.000	600.000
Mei	85.000	6.222	1.600.000	600.000
Juni	85.000	6.222	1.600.000	600.000
Juli	85.000	6.222	1.600.000	600.000
Agustus	90.000	6.223	1.600.000	600.000
September	90.000	6.223	1.600.000	600.000
Oktober	75.000	6.223	1.600.000	600.000
November	75.000	6.223	1.600.000	600.000
Desember	81.000	6.223	1.600.000	600.000
Total	Rp. 981.000	Rp. 74.669	Rp. 19.200.000	Rp.7.200.000

Sumber : Data Biaya Pemesanan Toko Roti L'chese Factory Tahun 2017

Berdasarkan tabel 1.3 total biaya pemeliharaan bahan baku digudang selama 1 tahun sebesar Rp. 981.000, untuk biaya listrik sebesar Rp. 74.669 , biaya tenaga kerja bagian gudang untuk 2 Orang selama 1 tahun sebesar Rp. 19.200.000 dan untuk biaya sewa gudang sebesar Rp. 7.200.000

Tabel 1.4
Harga Bahan Baku Tepung Terigu Per bulan Pada Toko L'chesse Factory
Tahun 2017

Bulan	Harga (per karung)
Januari	240.000
Februari	240.000
Maret	240.000
April	230.000
Mei	230.000
Juni	240.000
Juli	250.000
Agustus	240.000
September	240.000
Oktober	230.000
November	240.000
Desember	250.000

Sumber : Toko roti L'chesse Factory ,2017

Berdasarkan tabel 1.4 diketahui bahwa harga tepung terigu mengalami naik turun mulai dari Rp. 240.000 menjadi 230.000 dan mengalami kenaikan lagi diakhir tahun menjadi 250.000 per karung.

Adapun penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk dapat menetapkan atau menghitung jumlah persediaan pengaman (*Safety Stock*) dan *Reorder Point* tepung terigu yang seharusnya disediakan oleh Toko L'chesse Factory Pekanbaru dan untuk dapat menetapkan kapan L'Chesse Factory melakukan pemesanan kembali bahan baku tepung terigu, dan untuk dapat menghitung biaya total persediaan bahan baku tepung terigu yang seharusnya dikeluarkan oleh Toko L'Chesse Factory Pekanbaru.

Masalah pengendalian persediaan bahan baku ini dapat dikendalikan dengan penerapan metode EOQ. Dimana EOQ ini dapat mengetahui berapa jumlah kebutuhan bahan baku yang optimal untuk dipesan, kapan perusahaan

harus memesan kembali, berapa jumlah persediaan pengaman yang harus dicadangkan, sehingga tidak menghambat efektifitas produksi, ketepatan waktu pengiriman dan dapat menjaga kuantitas produknya. Hal inilah yang membuat penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU TEPUNG TERIGU MENGGUNAKAN METODE EOQ (ECONOMIC ORDER QUANTITY) PADA USAHA ROTI L’CHESSE FACTORY PEKANBARU”**

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka penulis merumuskan permasalahan sebagai berikut : Apakah persediaan Bahan Baku Pada Usaha Roti L’chese Factory Pekanbaru lebih efisien dengan menggunakan metode EOQ ?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

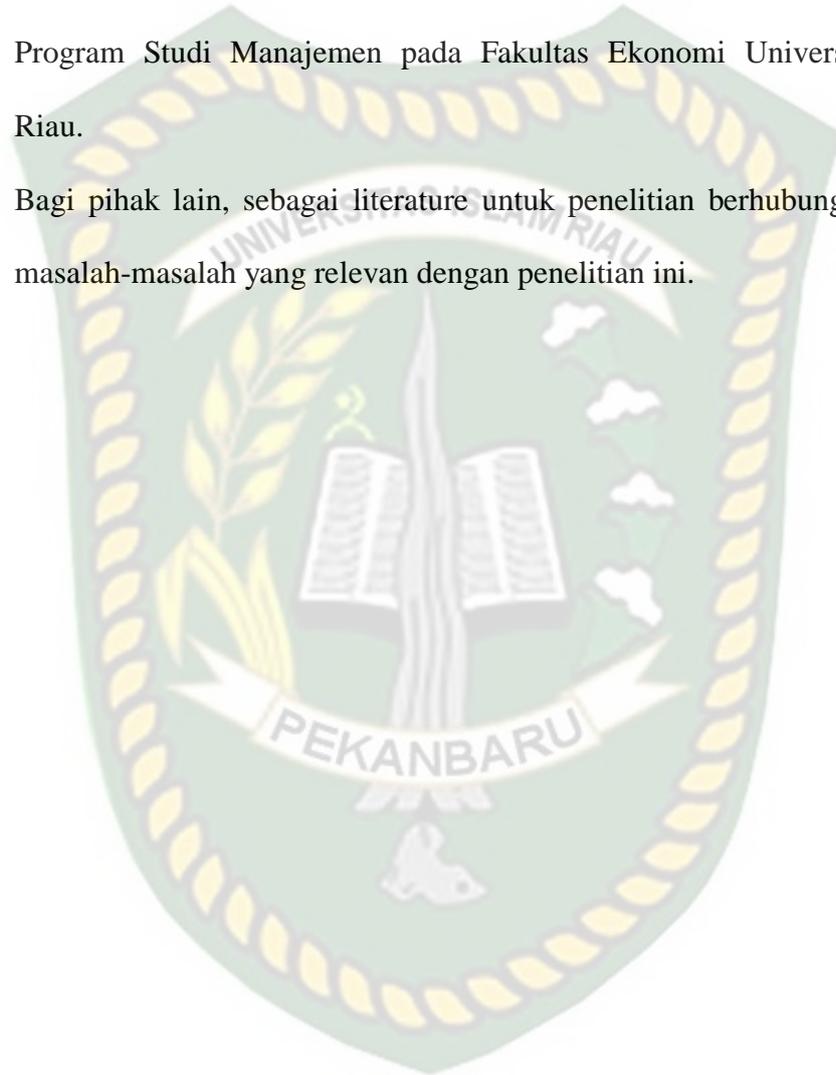
Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari penelitian ini adalah : Untuk mengetahui dan menganalisis persediaan dan penggunaan bahan baku pada usaha roti L’chese factory menggunakan metode EOQ.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Setiap pembelian diharapkan dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya maupun yang secara langsung terkait didalamnya. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

- a. Bagi Toko L’Chesse Factory, penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai acuan dan bahan pertimbangan bagi dalam/ mengendalikan pemesanan bahan bakunya.

- b. Bagi penulis, agar dapat menerapkan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan, mengembangkan wawasan, membandingkan dengan yang ada dilapangan serta sebagai syarat untuk mendapatkan gelar sarjana (S1) Program Studi Manajemen pada Fakultas Ekonomi Universitas Islam Riau.
- c. Bagi pihak lain, sebagai literature untuk penelitian berhubungan dengan masalah-masalah yang relevan dengan penelitian ini.



Dokumen ini adalah Arsip Miik :

Perpustakaan Universitas Islam Riau