

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Perkembangan usaha saat ini di Indonesia mengalami kenaikan yang sangat pesat, mulai dari usaha kecil, menengah hingga besar yang dapat di geluti oleh semua kalangan dan usia. Perkembangan usaha juga diikuti dengan adanya kenaikan penjualan yang cukup signifikan, salah satu usaha yang berperan sangat penting dalam membantu mendorong perekonomian Indonesia ialah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Peran UMKM juga dapat membantu untuk meretas kemiskinan dengan menyerap tenaga kerja yang banyak dan jumlahnya yang sangat meluas hingga ke penjuru yang tidak dapat dijangkau oleh perusahaan berskala besar.

Berdasarkan survei kecil-kecilan yang dilakukan oleh himpunan waralaba dan lisensi Indonesia dengan sebanyak 30 responden, ada 25,8% responden yang menjawab bahwa bisnis mereka berangsur normal hingga 90-100%. Selain itu, sebanyak 32,3% responden mengaku bisnisnya akan normal dari 80-89%, dan 16,1% mengaku bahwa bisnisnya akan kembali tumbuh 70-79% dibandingkan pandemic. Oleh karena itu meskipun terpuakl pandemic covid-19 industri waralaba bisa menyerap 682.000 tenaga kerja pada tahun 2020.

Salah satu bisnis waralaba kemitraan yang dinilai akan tetap bertahan dan tidak pernah ada matinya adalah bisnis kuliner ayam goreng crispy atau *Fried chicken*. Tidak hanya untuk waralaba kelas atas seperti McD, KFC atau CFC dan lainnya, kemitraan ayam goreng gerobakan dengan investasi minim pun memiliki pangsa pasarnya sendiri dan peluang yang menjanjikan, apalagi makanan berbahan dasar ayam ini telah menjadi menu favorit masyarakat Indonesia mulai dari anak-anak hingga dewasa. Proses pembuatannya pun sangat mudah sehingga bisa menghasilkan keuntungan yang menggiurkan.

Begitu pula dengan *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu juga merupakan waralaba kemitraan ayam goreng gerobakan dengan investasi minim, dengan bahan baku utama ayam, juga produk ayam goreng tepungnya (*Fried chicken*) yang menjadi menu andalan di

*B' Fried Chicken* Taman Cimanggu. *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu yang dimiliki oleh Ibu Devinta Ratna Sari ini telah berdiri sejak Mei 2018 hingga saat ini. Proses produksi dilakukan setiap hari, kecuali hari libur nasional maka toko akan ditutup untuk sementara waktu sehingga data penjualan pun mengalami fluktuasi, keterangan penjualan dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 1.1 Data Penjualan Ayam Tepung *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu Tahun 2021**

Tahun	Bulan	Penjualan	
		Vol (pcs)	Nilai (Rp)
2021	Januari	2151	19.598.000
	Februari	1638	14.924.000
	Maret	1791	16.318.000
	April	1449	13.202.000
	Mei	1449	13.202.000
	Juni	1791	16.318.000
	Juli	1719	15.662.000
	Agustus	1764	16.072.000
	September	1872	17.056.000
	Oktober	1665	15.170.000
	November	1485	13.530.000
	Desember	1512	13.776.000

Sumber: Data Primer, 2022

Dilihat dari tabel 1.1 pembelian yang dilakukan setiap hari tersebut tidaklah efektif, terlihat dari jumlah volume penjualan yang semakin hari kian menurun. Pembelian produk ayam di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu perbulannya selalu mengalami fluktuasi, sehingga pemilik usaha harus bisa membeli stok bahan baku setelah *buyer* memesan kembali. Hal ini dapat menyebabkan beberapa masalah diantaranya ialah stok bahan baku yang harus disiapkan untuk memenuhi jumlah pesanan dalam waktu perminggunya tidak dapat dipastikan, bahan baku yang dibeli secara mendadak dapat mengalami perubahan harga, hal ini dapat menyebabkan keterlambatannya proses produksi. Berikut lampiran data pemesanan 2021.

**Tabel 1.2 Data Pemesanan Bahan Baku Tahun 2021**

Pemesanan Bahan Baku 2021		
Bahan	Volume (kg)	Frekuensi
Ayam	930	41
<i>Breader Crispy</i> (Tepung)	950	42
<i>Shortening</i> (Minyak)	255	40

Sumber: Data Primer, 2022.

Dalam memproduksi ayam di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu pelaku usaha dituntut untuk selalu mencukupi permintaan pelanggan dan menjaga kualitas produk, hal yang harus dilakukan untuk memenuhi itu semua pelaku usaha harus memperhatikan persediaan bahan baku produksi. Menurut tabel 1.2 volume pemesanan ayam sebanyak 930 kg dengan frekuensi sebanyak 41 kali dalam satu tahun, pemesanan *breader crispy* (Tepung) sebanyak 950 kg dengan frekuensi sebanyak 42 kali dalam satu tahun, juga pemesanan *shortening* (Minyak) sebanyak 255 kg dengan frekuensi sebanyak 40 kali dalam satu tahun. Dari data tersebut ternyata masih banyak gap yang cukup signifikan yang berarti pengelolaan bahan baku ini masih kurang cukup baik karena jika semakin tinggi pesanan maka akan semakin tinggi pula biaya pemesanan. Jika persediaan bahan baku mencukupi maka proses produksi akan berjalan maksimal. Dengan diadakannya kebijakan terhadap persediaan bahan baku maka biaya juga dapat ditekan seminimal mungkin. Untuk dapat meminimalkan persediaan bahan baku tersebut dapat dihitung menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*). EOQ sendiri merupakan metode perhitungan yang dipakai untuk menghitung persediaan atau kuantitas pesanan. Dengan menerapkan EOQ pelaku usaha dapat mengurangi biaya penyimpanan, penghematan ruang, dan masalah lainnya yang berhubungan dengan persediaan bahan baku.

Untuk itulah perlu dibuat perencanaan dan pengendalian bahan baku agar lebih efisien, maka digunakan penerapan metode EOQ sebagai salah satu pilihan untuk digunakan sebagai perbandingan antara kebijakan yang telah dilakukan. Sebagaimana nantinya dapat dijadikan bahan pertimbangan bagi pelaku usaha untuk memilih kebijakan mana yang lebih efisien dalam penyediaan bahan baku. Untuk itulah penelitian ini dilakukan, dengan judul Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) Di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan pengamatan yang peneliti lakukan dilapangan, terdapat beberapa permasalahan yang muncul dan dapat diidentifikasi oleh peneliti sebagai berikut:

1. Pesanan yang diterima oleh pelaku usaha dari pihak customer setiap hari dan jumlahnya yang berfluktuasi sehingga stok bahan baku harus disediakan dalam waktu yang sangat singkat.
2. Stok bahan baku yang dibeli oleh pelaku usaha sering kali mengalami perubahan harga secara mendadak dengan kurun waktu yang singkat.
3. Persediaan bahan baku seringkali *stock out* terutama ayam potong, sehingga terganggunya kegiatan produksi.
4. Pemesanan bahan baku yang mendadak sehingga beresiko ketidaktersediaan bahan bakunya tinggi.
5. Frekuensi pemesanan terlalu sering sehingga mengakibatkan tingginya biaya pemesanan.

## **1.3. Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi permasalahan agar jelas. Oleh sebab itu penulis membatasi judul penelitian tersebut hanya pada Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu. Adapun 3 bahan baku utama yang di teliti ialah ayam, tepung, juga minyak karena tiga bahan baku utama tersebut yang sering kali mengalami *stock out* sehingga perlu terfokus pada bahan baku tersebut.

## **1.4. Rumusan Masalah**

Berdasarkan Batasan masalah yang penulis kemukakan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku utama yang telah berjalan di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu pada saat ini?
2. Bagaimana total persediaan bahan baku utama berdasarkan metode *economic order quantity* (EOQ) di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu?
3. Bagaimana jumlah peramalan penjualan produk ayam tepung di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu?

4. Bagaimana total persediaan bahan baku menurut metode *economic order quantity* (EOQ) untuk periode tahun 2022?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini mempunyai beberapa tujuan, yang dapat penulis sampaikan sebagai berikut:

1. Untuk menganalisis pengendalian persediaan bahan baku utama yang telah berjalan di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu pada saat ini.
2. Untuk menganalisis total persediaan bahan baku utama berdasarkan metode *economic order quantity* (EOQ) di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu.
3. Untuk menganalisis jumlah peramalan penjualan produk ayam tepung di *B' Fried Chicken* Taman Cimanggu.
4. Untuk menganalisis total persediaan bahan baku menurut metode *economic order quantity* (EOQ) untuk periode tahun 2022.

### **1.6. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah penulis sampaikan di atas, maka penelitian mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penulis pada akhirnya bisa mengimplementasikan hasil kuliah selama ini dengan menganalisis, mensurvey, dan mengaplikasikannya secara nyata untuk menilai kinerja sebuah unit usaha dari pelajaran yang telah diserap oleh penulis selama ini, sekaligus menambah wawasan penulis dalam mempelajari manajemen operasional.

2. Bagi Pembaca

Para pembaca dapat memahami dan menilai penting tidaknya hasil penerapan metode peramalan dan EOQ (*Economic Order Quantity*) pada suatu unit usaha atau bisnis untuk memperoleh keberhasilan dan keuntungan maksimal.

3. Bagi Perusahaan

Dapat digunakan sebagai masukan dari penulis atas hasil penelitian terhadap unit usahanya dengan menggunakan kebijakan metode peramalan dan EOQ (*Economic Order Quantity*) dan dapat berpengaruh positif terhadap pelaku usaha.

## **1.7. Sistematika Penulisan**

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan skripsi ini ditulis dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

### **BAB I PENDAHULUAN**

Pada bab ini akan membahas latar belakang tujuan masalah, identifikasi masalah, rumusan masalah, tujuan, manfaat penelitian dan sistematika penulisan.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Pada bab ini membahas teori dasar yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan skripsi.

### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Pada bab ini menjelaskan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, sumber data, teknik pengumpulan data dan teknik analisis data penelitian.

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini berisi tentang gambaran obyek penelitian, hasil penelitian dan pembahasan secara lengkap tentang penelitian ini.

### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

Pada bab ini berisikan simpulan yang merupakan hasil akhir dari penelitian ini dan saran yang berisikan masukan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

Pada bab ini berisi tentang berbagai buku, jurnal rujukan yang digunakan dalam penelitian ini.