

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan salah satu aspek yang sangat penting bagi sebuah perusahaan, karena tanpa pengendalian persediaan yang tepat perusahaan akan mengalami masalah di dalam memenuhi kebutuhan konsumen baik dalam bentuk barang didalam menentukan jumlah persediaan barang yang akan dipakai dalam proses produksi, karena tanpa adanya manajemen yang tepat perusahaan akan mengalami kerugian akibat biaya-biaya yang semestinya tidak dikeluarkan oleh perusahaan. Untuk menghasilkan produk yang berkualitas perusahaan harus teliti dalam menjalankan proses produksinya. hal yang penting untuk dilakukan oleh perusahaan dalam hasil produksi yaitu persediaan bahan baku. terlebih dengan adanya globalisasi dalam bidang ekonomi yang membuka peluang pengusaha asing untuk turut berkompetisi dalam menjaring konsumen. Hal ini memicu persaingan usaha sangat ketat dan mendorong pengusaha untuk memproduksi barang secara ekonomis agar dapat memperoleh keuntungan serta dapat melaksanakan hasil produksi yang tepat pada waktunya.

Di era modern sekarang ini dunia usaha dan bisnis mengalami peningkatan perkembangan yang sangat pesat, semakin hari semakin banyak, dan terus berubah seiring dengan perkembangan zaman. Ini semua ditandai dengan banyak bermunculnya usaha-usaha baru. teknologi yang semakin canggih membuat perubahan yang signifikan, di mana usaha tidak hanya bisnis dari banyak sektor atau bisnis offline, tetapi saat ini bisnis bisa juga dijalankan secara online. pelaku usaha saat ini tidak hanya kalangan orang tua atau dewasa tapi anak-anak muda sudah banyak yang mulai menjalankan bisnis.

Donatinaja masuk kedalam golongan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang berlokasi di jalan baru lingkaran Leuwiliang Galuga RT.02/012 Kecamatan Leuwiliang, Kabupaten Bogor, Indonesia 16640. Sebelum memutuskan untuk membuka wirausaha produk donat pak Yoga rachaman selaku owner dari donatinaja melakukan riset mengenai peluang usaha donat, mulai belajar cara membuat donat melalui social media seperti youtube tutorial cara membuat adonan donat dan juga belajar langsung cara membuat donat oleh bude inces salah satu asisten rumah tangga

di tempat pak Yoga rachman tinggal, dari berkali-kali gagal membuat adonan sampai akhirnya bisa menemukan komposisi yang pas membuat donat kurang lebih membutuhkan waktu 2-3 bulan menekuni belajar membuat adonan donat, hingga akhirnya berhasil menemukan resep adonan donat yang pas, menghasilkan donat yang memiliki nilai dari segi tekstur donat yang lembut, renyah diluar, dan rasa nya yang enak, juga secara *look* bagus, untuk nantinya di produksi dan dijual.

Setelah berjalan lima tahun usaha donatinaja owner menyampaikan langsung kepada penulis, adanya peningkatan dari segi produksi dan sejalan dengan meningkatnya penjualan di donatinaja juga terjadi nya naik turun jumlah produksi dan pendapatan di setiap bulan nya, baik secara offline maupun online oleh karena itu penulis melakukan objek penelitian di umkm donatinaja dari bahan peresediaan yang ada di donatinaja untuk mengetahui dan dapat menentukan jumlah pesanan optimal yang meminimalkan total biaya persediaan, yang terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan Menggunakan metode *Economic Order Quantity*. karena dalam manajemen persediaan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) sangat berguna untuk perusahaan dalam mengelola stok mereka secara efisien.

Persediaan baik itu bahan baku ataupun *frozen food* donat donatinaja tergolong masih kecil dalam tahap perkembangan memasarkan produknya supaya bisa lebih di ketahui oleh semua kalangan dari anak sekolah, hingga orang dewasa dapat menikmati donat dari donatinaja, dalam setiap kali produksi mampu membuat bahan adonan donat 3-5 kg, dalam satu bulan mampu beroperasi 3-4 kali produksi, setiap bulan mampu memproduksi 336 pcs sampai 504 pcs dan 336 pcs donat bila dihitung dalam jumlah Box 56 hingga 70 box, dalam kemaasan satu box terdiri dari 6 pcs yang siap untuk dipasarkan, ada untuk *pre order* dan ada juga untuk Stock sesekali ada pesanan mendadak beliau sudah mempunyai stock biarpun tidak banyak karena dari setiap kali produksi terdiri dari 14 box donat kentang dan 2 box sate donat, hanya menyimpan untuk stock 2-4 box saja, pernah terjadi ada pesanan yang jumlah nya melebihi stock yang biasa di simpan dan akhirnya konsumen pun membeli dengan seadanya stock, maka dari itu Pak Yoga Rachman selaku owner dari donatinaja, akan mengevaluasi hal ini untuk diperbaiki maka dari itu tepatnya di awal tahun 2024 ini beliau akan memproduksi lebih banyak donat, setelah jumlah *pre order* masuk, baru beliau memperkirakan jumlah yang relevan untuk stock pada bulan tersebut, donat dari donatinaja dapat bertahan didalam *freezer* box hingga 4-5 minggu.

Dibawah ini penulis akan menyajikan data produksi jumlah donat dari setiap bulan

nya setiap 3 kilogram donat mampu menghasilkan 84 pcs, data ini didapat dari owner donatin aja secara langsung. Dari tabel di bawah ini dapat kita simpulkan, kemampuan persediaan jumlah donat yang dapat di produksi di tahun 2022 sejumlah 3720 pcs lebih kecil dibandingkan jumlah yang mampu di produksi di tahun 2023 sejumlah 4564 pcs maka dari itu adanya kenaikan di tahun 2023 sejumlah 844 pcs atau bila dirupiahkan ada kenaikan omset sekitar Rp. 4.205.652, target dari owner menginginkan kenaikan kembali ditahun berikutnya, dengan cara meningkatkan jumlah persediaan donat dari setiap kali produksi menjadi minimal 4 Kilogram adonan donat atau 112 pcs, oleh karena itu tujuan dari penelitian untuk mengetahui jumlah pesanan produk optimal, menggunakan metode EOQ sangat penting diterapkan di unit usaha ini, untuk dapat mengatasi permasalahan manajemen persediaan dengan melihat konsumsi konsumen donat donatinaja pertahun. Biaya pemesanan dan biaya penyimpanan, serta kapan *ROP* *re order point* atau titik pemesanan kembali dilakukan, untuk meminimalisir produk yang tidak terjual.

**Tabel 1.2 Data Hasil Produksi Tahun 2022-2023**

(Satuan Per Pieces Rp. 4.983)

<b>Bulan</b>	<b>Tahun 2022</b>	<b>Jumlah Nilai</b>	<b>Tahun 2023</b>	<b>Jumlah Nilai</b>
Januari	252	1.255.716	448	2.232.384
Febuari	336	1.674.288	252	1.255.716
Maret	336	1.674.288	504	2.511.432
April	306	1.524.798	252	1.953.336
Mei	168	837.144	336	1.674.288
Juni	336	1.674.288	336	1.674.288
Juli	252	1.255.716	336	1.674.288
Agustus	336	1.674.288	420	2.092.860
September	336	1.674.288	420	2.092.860
Oktober	252	1.255.716	420	2.092.860
November	336	1.674.288	420	2.092.860
Desember	474	2.361.942	420	2.092.860
<b>Jumlah</b>	<b>3720</b>	<b>18.536.760</b>	<b>4564</b>	<b>22.742.412</b>

Sumber: Data Internal donatinaja.

Perencanaan persediaan berhubungan dengan jumlah persediaan optimal yang harus dimiliki perusahaan yang sangat berpengaruh terhadap biaya penyimpanan dan biaya persediaan. Bila jumlah persediaan lebih kecil, dapat mengganggu kelancaran produksi, kekurangan bahan baku utama yang mengakibatkan terjadi tidak optimal dalam proses dalam produksi. dan jika biaya persediaan bahan baku terlalu berlebihan akan menjadi kerugian besar bagi perusahaan dan mengakibatkan kerusakan

persediaan bahan baku, dibawah ini saya tampilkan 5 bahan utama dalam pembuatan adonan donat.

**Tabel 1.2 Data Pemesanan Bahan Baku Tahun 2023**

<b>Bahan</b>	<b>Volume</b>	<b>Satuan</b>	<b>Frekuensi</b>	<b>Volume Pembelian</b>
Tepung Terigu	163	Kg	41 kali	4 Kali
Telur	82	Kg	41 kali	2 Kali
Gula Pasir	29	Kg	41 kali	1 Kali
Susu UHT	53	L	41 kali	2 Kali
Kentang	66	Kg	41 kali	2 Kali

Sumber: Data Internal Donatinaja.

Dalam periode waktu satu tahun pemesanan bahan baku di tahun 2023 berdasarkan tabel di atas, dihitung satu tahun penuh 5 bahan utama pembuatan donat, dalam satu tahun membutuhkan 163 kilogram tepung terigu, 82 kilogram telur, 29 kilogram gula pasir, 53 liter susu uht tepatnya merk ultra milk dan 66 kilogram kentang, dalam periode satu tahun. dapat penulis simpulkan untuk menghemat biaya operasional dan penyimpanan persediaan bahan baku perlu menggunakan metode *Economic Order Quality (EOQ)* dan metode perhitungan *Re Order Point (ROP)* untuk nantinya dapat mengurangi dan meminimalisir biaya pengeluaran yang tidak perlu, dan mengetahui kapan titik pemesanan kembali dilakukan. Dengan itu kita dapat mengetahui berapa kali periode dalam satu tahun untuk belanja bahan baku yang dibutuhkan untuk pembuatan Donat.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

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

1. Teknik perhitungan biaya masih menggunakan manual.
2. Frekuensi pemesanan terlalu sering sehingga mengakibatkan tingginya biaya pemesanan.
3. Persediaan bahan baku belum direncanakan dengan baik, sehingga menghambat kelancaran produksi.
4. Masih memperkirakan pembelajaan bahan baku
5. Tidak adanya persediaan pengamanan (*safety stock*).
6. Munculnya pesaing baru yang sejenis dengan Donatinaja
7. Melakukan penerapan metode EOQ dan ROP

8. Perhitungan biaya penyimpanan
9. Permintaan bahan baku Tepung Terigu, Gula Pasir, Telur, Susu Uht dan Kentang.
10. Sistem pembelanjaan tidak selalu di update terlalu tinggi.

### **1.3. Pembatasan 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 Dengan Metode *Economic Order Quantity* Pada Produsen Donatinaja bahan baku apa saja, serta perhitungan berdasarkan bahan baku dalam satu tahun penuh.

### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Berapa jumlah pemesanan bahan baku yang paling ekonomis?
2. Berapa frekuensi pemesanan bahan baku dalam satu periode?
3. Berapa titik pemesanan kembali bahan baku adonan donat?
4. Berapa total biaya penyimpanan persediaan bahan baku adonan donat yang harus dikeluarkan dalam satu periode?
5. Berapa perbandingan total biaya persediaan bahan baku yang dihasilkan dengan menggunakan metode yang dijalankan saat ini dan metode EOQ?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian yang di harapkan peneliti, dalam penelitian ini adalah:

1. Menghitung jumlah pemesanan bahan baku yang paling ekonomis (*order quantity*) dengan mempertimbangkan biaya pesanan dan biaya penyimpanan untuk mengoptimalkan biaya total persediaan.
2. Menentukan frekuensi pemesanan bahan baku dalam satu periode dengan memperhitungkan kebutuhan produksi dan periode *lead time* untuk memastikan ketersediaan bahan baku yang tepat waktu.

3. Mengidentifikasi titik pemesanan kembali (*reorder point*) bahan baku adonan donat berdasarkan tingkat konsumsi dan waktu *lead time* yang dibutuhkan untuk menghindari kekurangan persediaan.
4. Mengestimasi total biaya penyimpanan persediaan bahan baku adonan donat yang harus dikeluarkan dalam satu periode dengan mempertimbangkan biaya penyimpanan, biaya pemesanan, dan biaya kekurangan persediaan untuk memastikan kelayakan finansial dari sistem persediaan yang diusulkan.
5. Menilai perbandingan total biaya persediaan bahan baku antara metode yang sedang digunakan saat ini dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk mengidentifikasi potensi efisiensi dan penghematan biaya.

## 1.6. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1. Bagi Peneliti

Sebagai salah satu syarat mencapai gelar sarjana di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI, dapat memperluas wawasan serta relasi pengetahuan penulis tentang teori serta praktik mengenai Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode *Economic Order Quantity* Pada Produsen Donat Donatinaja dan 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 Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan atau bahan referensi dan informasi bagi peneliti lainnya untuk menyempurnakan penelitian selanjutnya yang sifatnya sejenis serta memberikan wawasan yang relatif luas mengenai Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Metode *Economic Order Quantity* Pada Produsen Donat Donatinaja.

### 3. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan masukan dari penulis atas

Hasil penelitian terhadap unit usahanya harus disadari begitu pentingnya penerapan persediaan bahan baku secara efektif dan efisien dengan menggunakan kebijakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan dapat berpengaruh positif terhadap pelaku usaha.

### **1.7. Sistematika Penulisan**

Guna memahami lebih lanjut isi dari laporan ini, maka materi yang tertera pada laporan skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan penyampaian sebagai berikut:

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Berisi tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan itu sendiri.

#### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini berisi teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan skripsi serta beberapa literatur yang berhubungan dengan penelitian.

#### **BAB III METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini berisikan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, devinisi operasional variabel dan teknik analisis data penelitian.

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

Bab ini berisi tentang gambaran obyek penelitian, hasil penelitian dan pembahasan yang secara lebih lengkap mengupas berbagai fenomena yang ada dalam penelitian.

#### **BAB IV SIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini berisikan simpulan yang merupakan hasil akhir atas penelitian ini dan juga saran yang berisi masukan untuk pihak obyek penelitian.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Berisi tentang bebagai buku, jurnal, rujukan yang secara sah digunakan dalam menyusun penelitian ini.