

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sebuah perusahaan dituntut untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen baik dari segi kualitas maupun kuantitas semaksimal mungkin dengan cara menentukan faktor penunjang kelancaran produksi, seperti ketersediaan bahan baku yang sesuai dengan jumlah kebutuhan konsumen. Perusahaan dalam usahanya untuk memenuhi kebutuhan konsumen seringkali dihadapkan dengan sebuah masalah yaitu kekurangan atau kelebihan persediaan yang mengakibatkan kerugian yang diterima oleh perusahaan baik dari segi finansial maupun non- finansial. Salah satu contohnya adalah apabila sebuah perusahaan mengalami kehabisan bahan baku (*stockout*), maka dampaknya adalah proses produksi akan terhambat. Dengan terhambatnya proses produksi, akan mengakibatkan penurunan tingkat produksi sehingga perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan dari konsumen. Apabila hal tersebut terjadi, maka perusahaan akan mengalami kerugian finansial yang besar dan konsumen akan merasa kecewa atas pelayanan yang diberikan oleh perusahaan sehingga kepercayaan konsumen terhadap perusahaan akan menurun. Tentunya hal tersebut sangat dihindari oleh perusahaan, maka dari itu sebuah perusahaan perlu melakukan perencanaan dan pengendalian persediaan dengan baik agar terhindar dari risiko kerugian.

Pada dasarnya sebuah perusahaan mengadakan perencanaan dan pengendalian bahan baku yang bertujuan untuk meminimumkan biaya serta memaksimalkan laba perusahaan tersebut. Untuk meminimumkan biaya persediaan tersebut maka dapat digunakan analisis *Economic order Quantity (EOQ)* Menurut (Ryanto, 2001)Inventory

atau persediaan barang sebagai elemen utama dari modal kerja merupakan aktiva yang selalu dalam keadaan berputar secara terus menerus mengalami perubahan, Pengendalian persediaan menurut Aminudin (2005) juga dapat didefinisikan sebagai pengumpulan atau penyimpanan komoditas yang akan digunakan untuk memenuhi permintaan dari waktu ke waktu dalam bentuk bahan mentah, dan barang setengah jadi. Pengendalian persediaan sangat dibutuhkan oleh semua perusahaan, termasuk perusahaan yang menghasilkan produk jadi berupa minuman sari buah, yang ada pada perusahaan UD Kopwan Yasmin Nongkojajar.

Persediaan bahan baku menjadi aset dan kebutuhan yang sangat penting bagi UD. Kopwan Yasmin Nongkojajar untuk kelancarnya kegiatan produksi bagi usahanya, sehingga dibutuhkan manajemen yang baik dan tepat untuk menghindari adanya kerugian yang ditimbulkan akibat tidak tepatnya manajemen persediaan bahan baku. Bahan baku utama pembuatan minuman sari buah adalah buah apel. Bahan baku buah apel sebagai dalam kegiatan produksi minuman sari buah perlu mendapatkan perhatian khusus, hal ini disebabkan karena terbatasnya persediaan buah apel diakibat menurunnya produksi buah apel di Nongkojajar dikarenakan beberapa hal seperti pemeliharaan kebun yang kurang optimal, kesuburan lahan yang menurun drastis, pengetahuan yang dimiliki petani tidak memadai dan pohon apel yang ada sekarang sudah tua (Balitjestro, 2016) Demikian juga dengan bahan baku lainnya yang tidak selalu ada dan juga karena persaingan untuk mendapatkan bahan baku antar industri di Nongkojajar.

Industri pengolahan minuman sari apel yang tersebar di Nongkojajar memiliki sistem persediaan dan pengendalian bahan baku yang berbeda-beda. Pada Masing-masing tempat pengolahan juga memiliki target dan tatanan produksi minuman sari buah yang berbeda. Kebutuhan bahan baku

yang akan digunakan juga berbeda dengan kemampuan kapasitas produksi dari masing-masing industri pengolahan minuman sari buah. Banyaknya industri pengolahan minuman sari buah di Nongkojajar menyebabkan ketersediaan bahan baku pembuatan minuman sari buah perlu mendapatkan perhatian. Ketersediaan buah apel sebagai bahan baku utama pembuatan minuman sari buah yang tidak selalu ada juga membuat adanya ketimpangan pemasokan dari masing-masing perusahaan minuman sari buah di Nongkojajar. Beberapa bahan baku tambahan lainnya juga dipasok secara berlebihan sehingga menimbulkan biaya pesan dan biaya simpan yang tidak efektif. Di beberapa industri memasok bahan baku yang cukup besar dan banyak sehingga mengakibatkan kelebihan pasokan bahan baku dan sementara di beberapa industri lainnya terdapat indikasi kekurangan stok bahan baku buah apel. Teknik konvensional untuk merencanakan persediaan bahan baku buah apel yang selama ini diterapkan oleh masing masing industri ternyata tidak akurat dan terkadang menyebabkan pembengkakan biaya penyimpanan bahan baku karena membuat persediaan yang berlebihan dan adanya keterlambatan produksi karena persediaan bahan baku yang kurang.

Berikut data persediaan bahan baku pada UD. Kopwan Yasmin dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

<b>No</b>	<b>Bulan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga</b>	<b>Pembelian</b>
<b>1</b>	<b>Januari</b>	<b>55</b>	<b>7.000</b>	<b>385.000</b>
<b>2</b>	<b>Februari</b>	<b>60</b>	<b>7.000</b>	<b>420.000</b>
<b>3</b>	<b>Maret</b>	<b>65</b>	<b>7.000</b>	<b>455.000</b>
<b>4</b>	<b>April</b>	<b>70</b>	<b>7.000</b>	<b>490.000</b>
<b>5</b>	<b>Mei</b>	<b>50</b>	<b>7.000</b>	<b>350.000</b>
<b>6</b>	<b>Juni</b>	<b>62</b>	<b>7.000</b>	<b>434.000</b>

<b>Jumlah</b>	<b>362</b>	<b>42.000</b>	<b>2.534,000</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>60,33</b>	<b>7.000</b>	<b>422,33</b>

Sumber: UD. Kopwan Yasmin

Data diatas menunjukkan persediaan bahan baku buah apel 362, walaupun perusahaan melakukan upaya yang terbaik dan semaksimal mungkin melakukan persediaan, namun pada kenyataan terkadang perusahaan masih sering mengalami hambatan atau masalah dalam hal persediaan bahan baku. Perusahaan tidak dapat memproduksi secara maksimal dikarenakan terjadi kekurangan persediaan bahan baku pada saat proses produksi berlangsung.

Berdasarkan uraian diatas peneliti merasa tertarik untuk mengangkat topik dalam judul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Minuman Sari buah Apel Menggunakan Pendekatan *Economic order Quantity* (EOQ) Pada UD. Kopwan Yasmin Di Nongkojajar” untuk mengetahui gambaran tingkat kebutuhan bahan baku minuman sari buah di Nongkojajar sehingga akan membantu untuk memperlancar proses produksi dan menekan biaya persediaan yang berlebihan.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Permasalahan penelitian yang penulis ajukan ini dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut:

1. Jumlah permintaan yang tak menentu di setiap periode menyebabkan sulitnya melakukan pengendalian persediaan dan berakibat *stockout* pada bahan baku.
2. Perusahaan belum pernah melakukan perhitungan mengenai jumlah pemesanan yang optimal dan *safety stock* yang harus disediakan.
3. Bagaimana upaya pemesanan kembali (*Reorder*

*Point*) persediaan bahan sari buah apel UD. Kopwan.

### **1.3 Rumusan Masalah**

Dalam uraian latar belakang masalah diatas, dapat dirumuskan pokok permasalahan dalam penelitian ini, antara lain :

1. Berapa jumlah kebutuhan pembelian bahan baku buah apel dengan metode EOQ pada UD. Kopwan Yasmin?
2. Berapa jumlah persediaan pengaman (*safety stock*) bahan baku buah apel yang seharusnya disediakan oleh UD. Kopwan Yasmin?
3. Kapan UD. Kopwan Yasmin Melakukan Pemesanan Kembali (*reorder Point*) Bahan Baku sari buah apel?

### **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan pada latar belakang dan rumusan masalah yang ada, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk Mengetahui Jumlah Kebutuhan Pembelian Bahan Baku dengan metode EOQ Pada UD. Kopwan Yasmin.
2. Untuk Mengetahui Jumlah Persediaan pengaman (*safety stock*) bahan baku buah apel yang dibutuhkan UD. Kopwan Yasmin.
3. Dapat di mengetahui kapan UD. Kopwan Yasmin akan melakukan pemesanan kembali (*Reorder point*) bahan baku sari buah apel.

### **1.5 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan pada latar belakang dan rumusan masalah yang ada, penelitian ini bermanfaat untuk :

1. Perusahaan dapat mempertimbangkan kebijakan dan keputusan perencanaan persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity*.
2. Dapat memberikan pengetahuan mengenai perencanaan persediaan bahan baku dalam suatu perusahaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity*.
3. Perencanaan persediaan perusahaan menjadi lebih akurat dan teratur.

## **1.6 Batasan Masalah**

Agar permasalahan fokus dan terarah, batasan batasan yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Bahan baku yang diperhitungkan adalah bahan baku yang digunakan dalam mesin pengiling saja yaitu buah apel.
2. Bahan baku buah apel yang diperhitungkan adalah bahan baku yang digunakan untuk produksi minuman sari buah jenis 120 ml saja.
3. Data kebutuhan bahan baku sari buah apel yang digunakan dalam perhitungan adalah data kebutuhan dari bulan januari-juni.