

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring kemajuan teknologi dan meningkatnya aktivitas manusia dalam sektor industri tentunya akan menimbulkan persaingan yang ketat dalam dunia usaha. Adanya persaingan tersebut mendorong setiap perusahaan untuk mengelola sumber daya yang dimilikinya seoptimal mungkin agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan selalu tersedia pada saat dibutuhkan. Salah satu unsur yang memerlukan adanya perencanaan dan pengendalian yang tepat adalah persediaan. Persediaan merupakan modal kerja perusahaan yang paling aktif dan bernilai material.

Dalam perusahaan industri, bahan baku adalah salah satu unsur penting yang perlu mendapatkan perhatian khusus dalam segi perencanaan dan pengelolaannya karena tanpa bahan baku, kegiatan produksi tidak dapat berjalan dengan lancar. Bahan baku dapat diperoleh dari pembelian lokal, pembelian impor, ataupun diolah sendiri.

Apabila bahan baku diperoleh dari pembelian, perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya untuk bahan baku, tetapi juga biaya-biaya lain yang berhubungan dengan pengadaan bahan baku tersebut, seperti biaya angkut pembelian dan biaya penggudangan. Menurut Carter (2009:308), biaya angkut pembelian dapat dibebankan ke harga bahan baku yang tertulis di faktur sebagai biaya bahan baku. Akan tetapi, saat bahan baku dikeluarkan untuk produksi, bahan baku tersebut dikenakan tarif beban angkut pembelian. Oleh karena itu fungsi pengendalian dan perencanaan persediaan memiliki peranan penting

dan harus dimiliki oleh setiap perusahaan. *Inventory control* adalah segala tindakan yang dilakukan untuk mengusahakan tersedianya bahan-bahan (sediaan) dalam jumlah tertentu pada satu titik waktu tertentu (Pardede, 2003:461).

Kesalahan dalam menentukan investasi pada perusahaan akan menekan keuntungan yang diperoleh perusahaan. Investasi yang terlalu besar pada persediaan akan mempengaruhi jumlah biaya penyimpanan, yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan kegiatan penyimpanan bahan baku yang dibeli. Biaya ini berubah-ubah sesuai dengan besar kecilnya persediaan bahan baku yang dimiliki perusahaan. Semakin besar jumlah persediaan yang disimpan maka semakin besar pula biaya penyimpanannya. Begitu juga sebaliknya jika investasi terlalu kecil, juga dapat menekan keuntungan perusahaan karena adanya biaya *stock out* yaitu biaya yang terjadi akibat perusahaan kehabisan persediaan yang meliputi hilangnya kesempatan memperoleh keuntungan karena permintaan konsumen tidak terpenuhi dan biaya lembur karena produksi tidak berjalan efisien.

Masalah utama yang sering dihadapi dalam perencanaan dan pengendalian bahan baku adalah dalam menentukan persediaan bahan baku yang paling tepat sehingga tidak mengganggu proses produksi. Adapun masalah tersebut, yaitu dalam menentukan berapa kuantitas yang akan dibeli, berapa kuantitas yang akan dibeli setiap kali pembelian, kapan pemesanan bahan harus dilakukan, berapa kuantitas bahan yang selalu ada dalam persediaan (*safety stock*) agar terhindar dari kemacetan produksi. Ada banyak metode pengendalian bahan baku yang dapat digunakan. Pada penelitian ini digunakan Analisis EOQ

(*Economic Order Quantity*). Analisis EOQ adalah analisis yang digunakan untuk menentukan volume atau jumlah pembelian yang paling ekonomis setiap kali pembelian (Gitosudarmo 2002:101). Metode EOQ berusaha mencapai tingkat persediaan yang seminimal mungkin, biaya rendah, dan mutu yang lebih baik. Perencanaan dengan metode EOQ akan mampu meminimalisasi terjadinya *out of stock* sehingga tidak mengganggu proses produksi perusahaan karena adanya efisiensi persediaan bahan baku dalam perusahaan yang bersangkutan. Selain itu juga dengan adanya penerapan metode EOQ, perusahaan akan mampu mengurangi biaya penyimpanan, penghematan ruang untuk gudang, dan masalah yang timbul dari banyaknya persediaan yang menumpuk sehingga mengurangi resiko yang dapat timbul karena persediaan yang ada di gudang.

Bhimatara Bakery merupakan *home* industri yang bergerak dalam bidang produksi roti. Banyaknya industri sejenis yang berkembang saat ini, tidak membuat Bhimatara Bakery kalah bersaing dan justru Bhimatara Bakery masih tetap *eksis* hingga saat ini. Yang membedakan Bhimatara Bakery dengan industri sejenis lainnya adalah Bhimatara Bakery hanya memproduksi jenis roti isi aneka rasa dengan bentuk yang sama dan harga yang sangat ekonomis, sedangkan kalau dilihat industri roti sekarang ini, mereka tidak hanya memproduksi satu jenis roti isi saja melainkan juga memproduksi roti tawar, bolu, dan kue tart. Bahan baku utama yang dipakai dalam produksi adalah tepung terigu. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik pabrik, diketahui bahwa selama ini, Bhimatara Bakery tidak melakukan pengendalian persediaan tertentu dalam perencanaan bahan baku. Pemesanan tepung terigu

hanya berdasarkan perkiraan semata sesuai kondisi aktual persediaan di gudang sehingga frekuensi pembelian bahan baku dalam satu periode, waktu pembelian, dan jumlah bahan baku yang dibeli dalam setiap kali pembelian tidak ditentukan dengan tepat.

Tabel 1. Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Tepung Terigu Periode Januari 2016 – Desember 2018

BLN	2016		2017		2018	
	Pesan	Pakai	Pesan	Pakai	Pesan	Pakai
Jan	6.650	6.625	7.800	6.500	9.750	7.750
Feb	6.500	6.600	7.250	7.875	8.750	8.400
Mar	6.650	6.475	7.750	7.800	9.700	9.750
April	6.350	6.675	7.500	7.350	9.450	9.750
Mei	6.750	6.525	7.750	8.450	9.700	9.000
Juni	7.000	6.800	7.850	7.200	9.800	9.100
Juli	6.500	6.525	7.650	6.500	9.600	9.750
Agust	6.500	6.750	8.950	9.750	10.150	10.400
Sept	6.600	6.625	8.250	8.450	11.400	12.350
Okt	6.750	6.475	7.500	7.800	9.450	9.750
Nov	6.750	6.965	7.500	7.150	9.450	9.375
Des	7.000	6.925	7.850	8.450	9.800	11.875
Total	80.000	79.965	93.600	93.275	117.000	117.250
Rata-Rata	6.666,6	6.663,7	7.800	7.772,9	9.750	9.770,8

Sumber: Bhimatara Bakery, 2018

Dari tabel 1.1 tentang Jumlah Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Tepung Terigu di atas, dapat

diketahui bahwa dalam pengadaan persediaan tepung terigu, jumlah pemesanan yang dilakukan tiap bulannya tidak teratur yaitu dapat melebihi dari jumlah pemakaian dan juga kurang dari jumlah pemakaian.

Seperti pada tahun 2018 total bahan baku yang dibutuhkan untuk produksi adalah sebesar 117.250 tetapi total bahan baku yang dipesan hanya sebesar 117.000, akibat dari permintaan konsumen yang meningkat sehingga Bhimatara Bakery harus membeli tepung terigu dengan harga yang lebih tinggi dari harga supplier karena melakukan pembelian mendadak. Demikian juga sebaliknya, pada saat jumlah pemesanan bahan baku melebihi dari jumlah pemakaian sehingga *stock* tepung terigu terlalu banyak dan menumpuk di gudang, akibatnya dapat menurunkan kualitas tepung terigu yang berakibat pada gagalnya produksi.

Hal ini dapat terjadi karena Bhimatara Bakery melaksanakan produksi bukan berdasarkan jumlah pesanan dari konsumen. Bhimatara Bakery melakukan produksi setiap harinya hanya berdasarkan perkiraan semata sesuai dengan permintaan roti pada bulan sebelumnya. Karena jumlah permintaan yang berfluktuasi, pabrik sulit melakukan prediksi yang tepat terhadap jumlah pemesanan bahan baku. Saat jumlah permintaan bulan sebelumnya banyak, pabrik akan memproduksi dengan jumlah tersebut, namun kenyataannya belum tentu pada bulan berikutnya, jumlah permintaan akan sama dengan bulan sebelumnya.

Dalam sebulan, pabrik dapat melakukan pembelian bahan baku sebanyak empat hingga lima kali. Keputusan pembelian bahan baku yang selama ini dilakukan pabrik yang menentukan pembelian

bahan baku secara berkali-kali dalam jumlah kecil kurang efisien karena dalam setiap pembelian bahan baku, ada biaya yang melekat pada bahan baku tersebut yaitu biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Jadi semakin sering frekuensi pemesanan bahan baku dilakukan perusahaan, semakin tinggi biaya persediaan yang harus ditanggung perusahaan.

Selain itu juga kontrol terhadap persediaan masih lemah dimana pabrik belum menentukan titik pemesanan kembali (*reorder Point*), karena pemesanan dilakukan ketika jumlah persediaan sudah hampir habis. Demikian juga halnya dengan persediaan pengaman (*safety stock*) tidak ditentukan oleh pabrik, yang seharusnya mempersiapkan sejumlah persediaan cadangan agar jika suatu saat persediaan habis dan pesanan kembali belum tersedia, proses produksi dapat terus berjalan. Permasalahan di atas dapat diantisipasi bila pabrik menerapkan metode EOQ, dimana perusahaan dapat mengetahui berapa jumlah kebutuhan bahan baku yang optimal untuk dipesan, kapan perusahaan harus memesan kembali, berapa jumlah persediaan pengaman yang harus dicadangkan oleh pabrik sehingga tidak menghambat efektivitas produksi, ketepatan waktu pengiriman, dan dapat menjaga kualitas produknya. Berdasarkan hal tersebut di atas maka penelitian ini berjudul “Pengendalian Bahan Baku Produksi Roti dengan Metode *Economic Order Quantity* pada Bhimatara Bakery Rembang.”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini yang akan dibahas adalah persediaan bahan baku dengan membandingkan metode konvensional yang digunakan perusahaan saat ini dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*), sehingga perusahaan mendapatkan kebijakan yang tepat dalam persediaan bahan baku untuk mendapatkan efisiensi total biaya persediaan bahan baku untuk proses produksi di Bhimatara Bakery. Dengan menerapkan metode yang mampu membuat manajemen mendapatkan laba yang besar dalam kebijakan persediaan bahan baku yang efisien dan optimal, Berdasarkan permasalahan diatas maka diambil suatu rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana *Inventory Control* Pada Bhimatara Bakery?
2. Bagaimana perbandingan total biaya persediaan bahan baku metode konvensional kebijakan perusahaan dengan metode *Economic Order Quantity*?

1.3 Batasan Masalah

Untuk membatasi masalah yang dibahas penulis agar tidak meluas, maka dibuat pembatasan masalah sebagai berikut :

1. Penelitian hanya dilakukan di gudang bahan dan yang dibahas hanya persediaan bahan baku dan biaya persediaan bahan baku pada Bimatara Bakery
2. Metode yang digunakan adalah metode konvensional dan *Economic Order Quantity*

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian untuk mengetahui metode EOQ (*Economic Order Quantity*) manajemen dalam menganalisis terhadap persediaan bahan baku yang optimal, antar metode konvensional yang diterapkan perusahaan dalam menghitung efisiensi kuantitas persediaan bahan baku, pemesanan bahan baku dan penyimpanan bahan baku secara optimal, adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui Inventory Control persediaan bahan baku dan jumlah bahan baku yang optimal dengan metode EOQ (*Economic Order Quantity*).
2. Mengetahui perbandingan metode dalam biaya persediaan bahan baku dengan metode konvensional kebijakan perusahaan dan metode EOQ (*Economic Order Quantity*).

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah, sebagai berikut :

1. Bagi peneliti dapat mengetahui bagaimana menentukan efisiensi bahan baku yang optimal dan biaya persediaan bahan baku.
2. Untuk institusi dapat menjalin kerja sama dengan perusahaan yang menjadi tempat penelitian mahasiswanya.
3. Bagi perusahaan dapat menjalin kerja sama dengan institusi dan bahan masukan dalam pertimbangan dalam persediaan bahanbaku.