

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan dunia industri saat ini menuntut efisiensi dari tiap-tiap proses bisnis yang dilakukan, termasuk juga kegiatan persediaan. Efisiensi pada kegiatan persediaan dilakukan dengan melakukan pengelolaan atau pengendalian persediaan bahan baku. Menurut Ristono, (2009) Pengendalian stok bahan baku sendiri merupakan suatu aktivitas pengendalian barang hasil produksi maupun barang mentah yang belum diproses. Dengan pengendalian persediaan bahan baku, permintaan pelanggan dapat terpenuhi secara optimal oleh perusahaan, sehingga tujuan - tujuan dari perusahaan dapat tercapai. Menurut Eunike, (2021) Pengendalian persediaan bahan baku digunakan untuk mengetahui stok pengamanan (*safety stock*), dan waktu untuk melakukan pemesanan kembali (*reorder point*).

Menurut Harly, dkk (2019) kelangsungan proses produksi dalam suatu perusahaan akan dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain : Modal, teknologi, persediaan bahan baku, persediaan barang jadi dan tenaga kerja. Persediaan (*Inventory*) sebagai elemen modal kerja merupakan aktiva yang selalu ada dalam keadaan berputar. Persediaan bahan baku yang cukup dapat memperlancar proses produksi serta barang jadi yang diproduksi dapat menjamin efektifitas kegiatan pemasaran, yaitu memberikan kepuasan pada pelanggan, karena apabila barang tidak tersedia maka perusahaan kehilangan kesempatan untuk merebut pasar dan perusahaan tidak dapat mensuplay barang pada tingkat optimal. Menurut Gunawan, (2016) bahan baku merupakan bahan mentah dibeli dari supplier yang perlu

diperhatikan dengan baik karena peranannya sangat penting dalam sebuah proses produksi, persediaan barang merupakan suatu aktiva milik perusahaan meliputi barang mentah, barang setengah jadi yang dimiliki perusahaan untuk diproses lebih lanjut sehingga menjadi suatu produk dan dijual ke pelanggan atau konsumen dalam periode usaha tertentu. Menurut Fitri, dkk (2021) pengadaan bahan baku akan menentukan efektivitas tingkat produksi, menurunkan biaya produksi, harga jual produk yang dihasilkan dapat bersaing dan dapat memenuhi permintaan konsumen, sehingga tepat pada waktunya. Dengan adanya persediaan, perusahaan bisa melayani permintaan pelanggan tepat pada waktunya, untuk itu perusahaan akan menjalankan tujuan dari berdirinya sebuah perusahaan. Didalam perusahaan memiliki tujuan tertentu yaitu untuk memenuhi permintaan di pasar sehingga bisa memperoleh keuntungan.

Menurut Arman dan Yudha, (2008) pengendalian persediaan utamanya bahan baku sangat penting bagi perusahaan guna mencapai tujuan dari Perusahaan. Akan tetapi tidak semua perusahaan menerapkan pengendalian persediaan secara akurat, jika persediaan tidak diatur secara akurat maka akan menimbulkan kekurangan atau pemborosan bahan baku. Menurut Wildan dan Widyaningrum, (2023) dengan melakukan pengendalian persediaan perusahaan dapat memenuhi kebutuhan konsumen dengan tepat. Menurut Susanto, (2023) Kapaitas penyimpanan bahan baku juga perlu diperhatikan, pemesanan bahan baku yang sedikit akan mengakibatkan perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan dari konsumen dan jika terlalu banyak akan timbul biaya yang besar bagi Perusahaan. Sehingga dibutuhkan penggunaan metode yang tepat untuk mengendalikan persediaan bahan baku.

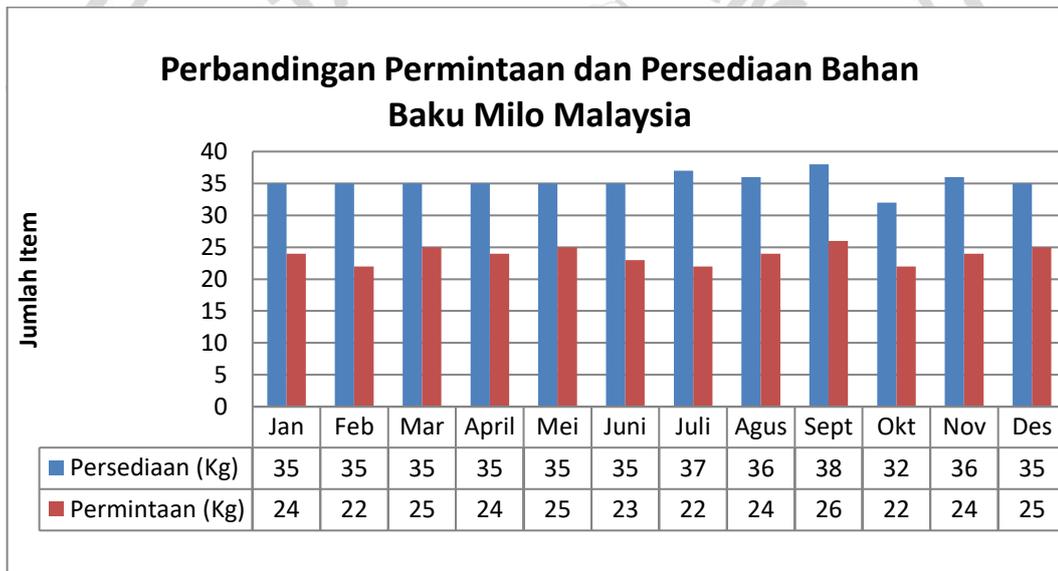
Menurut Renny, dkk (2023) dalam UMKM proses produksi merupakan tombak dari usaha. Proses produksi adalah proses, jalur, metode, kegiatan atau teknik, atau rangkaian dan kombinasi proses, jalur, metode atau teknik yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk (barang maupun jasa) untuk memperoleh hasil yang direncanakan. Dalam alurnya jika produksi terhambat maka setiap proses dalam UMKM tersebut juga ikut terhambat (Pratama dkk., 2022). Menurut Evitha dan Ma'ruf, (2019) Salah satu variabel penting agar proses produksi dapat terus berlangsung adalah ketersediaan bahan baku. Maka dari itu pentingnya dilakukan pengendalian persediaan bahan baku agar proses produksi dan penjualan berjalan dengan lancar.

Cafe Kammari adalah bisnis usaha mikro, kecil dan makro (UMKM) yang bergerak dibidang industri makanan dan minuman atau biasa disebut *Food and Beverage* (F&B), yang memproduksi atau mengolah makanan dan minuman yang berbahan dasar mie, syrup, roti, milo, kentang, kopi dll, yang diolah menjadi hidangan makanan dan minuman siap saji. Dalam menjalankan kegiatan proses produksi atau pengelolaan bahan bakunya, berdasarkan pra riset penulis Cafe Kammari dalam melakukan pembelian bahan bakunya atau dalam mengelola tingkat persediaan bahan bakunya masih menggunakan data – data historis masalah atau berdasarkan pengalaman dilapangan saja, tidak menggunakan metode khusus sehingga adakalanya ditemui kendala atau masalah yang muncul seperti, persediaan lebih besar dari permintaan sehingga beberapa bahan baku yang tidak dapat disimpan terlalu lama akan terjadi kecacatan atau kerusakan dan biaya yang dibutuhkan semakin besar akibat kelebihan stok (*overstock*). Sehingga dalam proses pengendalian persediaan bahan baku belum optimal. Maka dari itu kondisi

mengenai persediaan bahan baku Cafe Kammari tidak seimbang. Namun Cafe Kammari belum memiliki metode perhitungan yang jelas berapa kuantitas pemesanan bahan baku dalam sekali pesan, bahan baku pengaman (*safety stock*) dan kapan harus melakukan pemesanan (*reorder point*). Jika Cafe Kammari melakukan pembelian bahan baku dengan jumlah banyak, dikhawatirkan akan terjadinya kelebihan bahan baku (*overstock*) sehingga biaya yang dikeluarkan sangat banyak. Sebaliknya, jika melakukan pembelian secara minim, memungkinkan terjadinya kekurangan dalam pemenuhan permintaan pelanggan atau konsumen dan kurangnya pemanfaatan penyimpanan yang maksimal, karena baik menyimpan dalam jumlah yang sedikit maupun jumlah yang banyak tetap akan mengeluarkan biaya penyimpanan yang sama. Menurut Ristono, (2009) persediaan yang ada harus seimbang dengan kebutuhan, persediaan yang banyak akan membuat perusahaan menanggung resiko biaya yang lebih tinggi. Menurut Eunike, (2018) secara mendasar hanya dua keputusan yang dibutuhkan dalam pengendalian persediaan yaitu berapa banyak jumlah pemesanan dan kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan.

penelitian ini diambil tiga (3) menu yang paling diminati oleh konsumen dalam 1 tahun di Cafe Kammari, yakni minuman milo malaysia, *lemonade*, dan teh leci. Dari ketiga menu tersebut memakai bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon, dan bubuk leci. Berdasarkan pra riset penulis, persediaan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci sering terjadi kelebihan stok (*overstock*), harga bahan baku tersebut juga lebih mahal dan ketiga menu tersebut sangat diminati oleh customer, sehingga dalam pengendalian persediaannya tidak boleh terjadi kekurangan dan terlalu kelebihan, sebab jika terjadi kekurangan maka

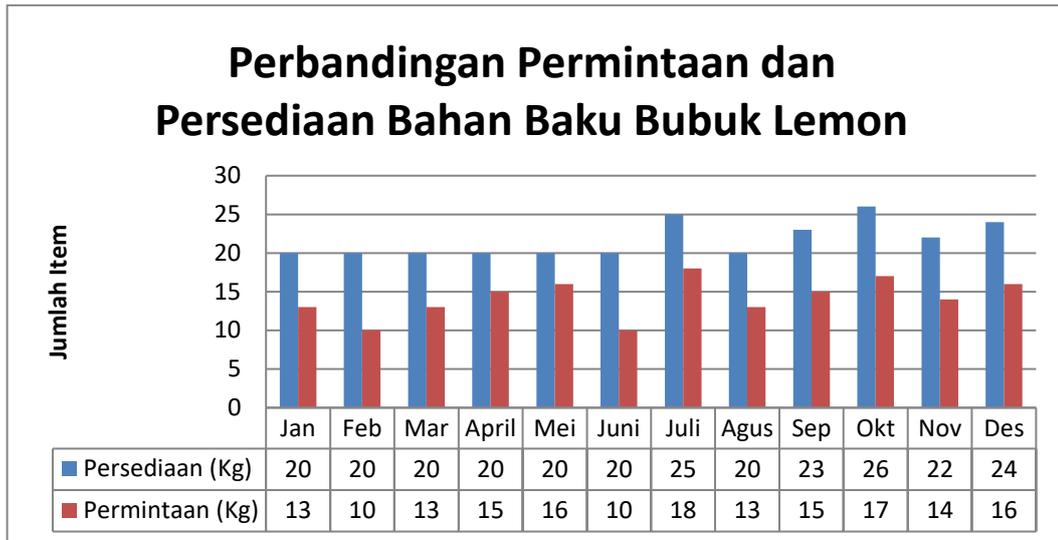
pada proses pengolahannya berhenti dan sebaliknya jika terjadi kelebihan maka biaya yang dikeluarkan untuk ketiga bahan baku tersebut sangat tinggi sehingga dalam bisnis Cafe Kammari dalam pengendalian persediaannya belum optimal. dikarenakan ketidakpastian permintaan yang berbeda pada tiap bulannya. Permintaan terhadap suatu produk dapat terpenuhi tetapi perbandingan permintaan lebih kecil daripada persediaan bahan bakunya. Dimana volume persediaan bahan baku dan permintaan konsumen pada bulan Januari 2023 – Desember 2023 yang bervariasi. Maka dari itu pada penelitian ini penulis memilih ketiga bahan baku tersebut. Hal ini dapat dilihat dari gambar grafik 1.1, 1.2, 1.3



Gambar 1.1 Grafik Permintaan dan Persediaan Bahan Baku Milo Malaysia

Sumber : Data Persediaan Bahan Baku Milo Malaysia Cafe Kammari (2023)

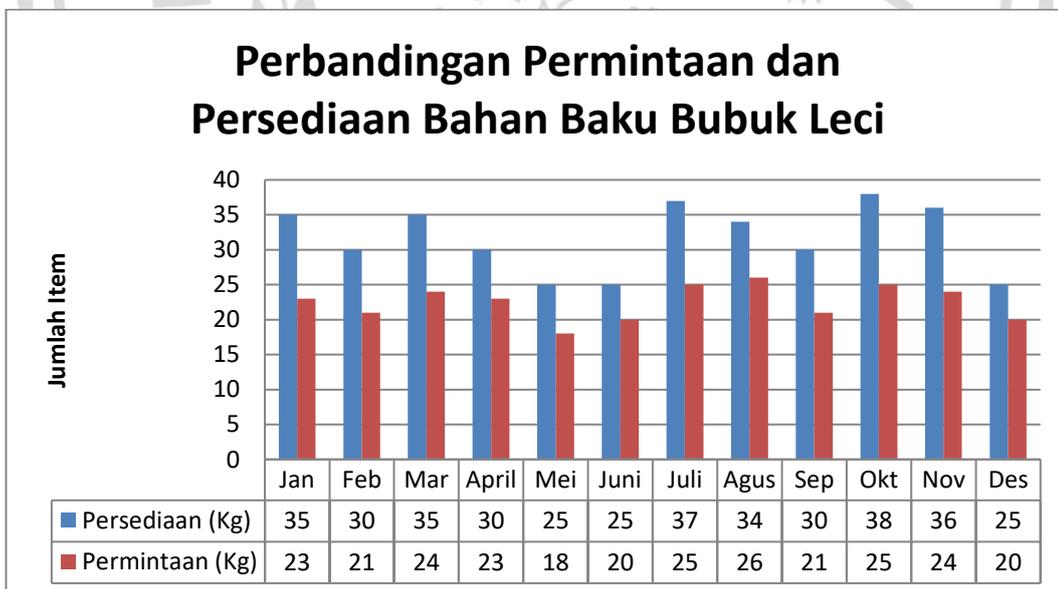
Kondisi persediaan bahan baku milo malaysia Cafe Kammari didominasi oleh kondisi kelebihan stok (*overstock*) sehingga biaya persediaan yang dikeluarkan lebih besar.



Gambar 1.2 Grafik Permintaan dan Persediaan Bahan Baku Bubuk Lemon

Sumber : Data Persediaan Bahan Baku Bubuk Lemon Cafe Kammari (2023)

Kondisi persediaan bahan baku bubuk lemon Cafe Kammari didominasi oleh kondisi kelebihan stok (*overstock*) sehingga biaya persediaan yang dikeluarkan lebih besar.



Gambar 1.3 Grafik Permintaan dan Persediaan Bahan Baku Bubuk Leci

Sumber : Data Persediaan Bahan Baku Bubuk Leci Cafe Kammari (2023)

Kondisi persediaan bahan baku bubuk leci Cafe Kammari didominasi oleh kondisi kelebihan stok (*overstock*) sehingga biaya persediaan yang dikeluarkan lebih besar.

Berdasarkan hal tersebut Cafe Kammari masih belum optimal dalam melakukan pengendalian persediaan bahan bakunya, sehingga perlu dilakukan dengan metode khusus agar tingkat pemesanan optimal dengan meminimalkan biaya persediaan atau biaya pembeliannya yaitu menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) sehingga dengan metode ini Cafe Kammari bisa lebih mengoptimalkan lagi pengendalian persediaan bahan bakunya. Dengan metode EOQ ini dapat dicari pula mengenai titik pemesanan kembali (*Reorder Point*) dan stok pengaman (*Safety Stock*). Menurut Eunike, (2018) *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah keputusan yang menunjukkan hubungan antar biaya dalam melakukan pemesanan, biaya untuk persediaan dan jumlah pesanan dalam satu kali waktu pesan. Menurut Heizer dan Render, (2015) EOQ merupakan salah satu pengendalian persediaan tertua dan paling terkenal. Teknik ini mudah digunakan, tetapi didasarkan pada beberapa asumsi yaitu tingkat permintaan diketahui dan bersifat konstan, *Lead Time* (waktu tunggu) diketahui dan bersifat konstan, persediaan diterima dengan segera, tidak mungkin diberikan diskon, biaya yang muncul hanya biaya pemesanan dan biaya penyimpanan persediaan sepanjang waktu, keadaan kehabisan *stock* (kekurangan) dapat dihindari sama sekali bila pemesanan dilakukan pada waktu yang tepat. Menurut Larasati, dkk (2021) mengatakan bahwa penggunaan metode EOQ lebih memberikan hasil yang ekonomis dan efisien terhadap biaya pengendalian persediaan bahan baku.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan maka penulis melakukan penelitian lebih detail dengan judul : **“Penerapan Metode *Economic Order Quantity* Untuk Optimalisasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Cafe Kammari”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana metode pengendalian persediaan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci saat ini di Cafe Kammari Gresik ?
2. Bagaimana metode *Economic Order Quantity* (EOQ) mampu memberikan masukan dalam menata persediaan di Cafe Kammari Gresik ?
3. Bagaimana penerimaan Cafe Kammari Gresik terhadap metode *Economic Order Quantity* (EOQ) ?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang diajukan maka tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui metode pengendalian persediaan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci saat ini di Cafe Kammari Gresik.
2. Untuk mengetahui apakah metode *Economic Order Quantity* (EOQ) mampu memberikan masukan dalam menata persediaan.
3. Untuk mengetahui apakah metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat diterima oleh Cafe Kammari Gresik.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu dalam memberikan manfaat terhadap pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang manajemen dalam menerapkan pengendalian persediaan yang ada dilapangan secara langsung mengenai persediaan bahan baku yang optimal menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

2. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat membantu Cafe Kammari dalam melakukan pengendalian persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk optimalisasi persediaan bahan baku.

1.5 Kesenjangan Fenomena

Kondisi mengenai persediaan bahan baku dan permintaan yang terjadi di Cafe Kammari belum optimal, yang mana persediaan lebih besar dari permintaan sehingga beberapa bahan baku yang tidak dapat disimpan terlalu lama akan terjadi kecacatan atau kerusakan dan biaya yang dibutuhkan semakin besar akibat kelebihan stok (*overstock*). Sehingga dalam proses pengendalian persediaan bahan baku belum optimal. Maka dari itu kondisi mengenai persediaan bahan baku Cafe Kammari tidak seimbang.

Namun Cafe Kammari belum memiliki metode perhitungan yang jelas berapa kuantitas pemesanan bahan baku dalam sekali pesan, bahan baku pengaman (*safety stock*) dan kapan harus melakukan pemesanan (*reorder point*). Jika Cafe Kammari melakukan pembelian bahan baku dengan jumlah banyak, dikhawatirkan

akan terjadinya kelebihan bahan baku (*overstock*) sehingga biaya yang dikeluarkan sangat banyak. Sebaliknya, jika melakukan pembelian secara minim, memungkinkan terjadinya kekurangan dalam pemenuhan permintaan pelanggan atau konsumen dan kurangnya pemanfaatan penyimpanan yang maksimal, karena baik menyimpan dalam jumlah yang sedikit maupun jumlah yang banyak tetap akan mengeluarkan biaya penyimpanan yang sama. Menurut Ristono, (2009) persediaan yang ada harus seimbang dengan kebutuhan, persediaan yang banyak akan membuat perusahaan menanggung resiko biaya yang lebih tinggi. Menurut Eunike, (2018) secara mendasar hanya dua keputusan yang dibutuhkan dalam pengendalian persediaan yaitu berapa banyak jumlah pemesanan dan kapan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan.

Cafe Kammari Gresik dalam mengontrol persediaan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci berdasarkan penggunaan dan permintaan. Kebutuhan diinterpretasikan sebagai situasi dimana sisa bahan baku yang digunakan sudah sedikit, sehingga Cafe Kammari akan melakukan pembelian ulang bahan baku. Sedikit dalam artian Cafe Kammari tidak memiliki ketentuan kuantitas sisa bahan baku yang harus melakukan pemesanan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci. Cafe Kammari masih menghadapi kesulitan dalam menentukan jumlah bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci yang harus dipesan. Akibatnya, terjadi kelebihan stok bahan baku dibandingkan dengan permintaan produk. Ketidakpastian mengenai jumlah bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci yang dibutuhkan pengadaan bahan baku menyebabkan pengadaan yang berulang, yang pada akhirnya meningkatkan biaya persediaan bahan baku.

Permasalahan persediaan bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Rizky selaku pemilik Cafe Kammari Gresik menyatakan:

“Kalau permasalahan persediaan bahan baku ada mas, dikarenakan ketidakpastian dari penjual bahan baku dan harga yang naik turun, sehingga dalam pembelian bahan baku bubuk milo malaysia, bubuk lemon dan bubuk leci kami biasanya membeli dalam jumlah banyak agar harga tidak terlalu tinggi dan kami membeli bahan baku tersebut di tiap minggunya mas. Dari situ kami sering mengalami kelebihan stok mas dan jarang terjadi kekurangan stok, tetapi biaya yang kami keluarkan cukup lumayan. Untuk keterlambatan pengiriman bahan baku sih jarang terjadi mas.”

Begitu juga yang disampaikan oleh Bapak Bahar selaku manajer *purchasing* Cafe Kammari Gresik:

“Untuk permasalahan ada mas, terutama di 3 bahan baku ini, pada tahun sebelumnya 2022 sering terjadi kekurangan stok dan kehabisan stok mas, maka dari itu kami evaluasi untuk kedepannya kami melakukan pembelian bahan bakunya di tiap minggu sekali mas.”