

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

“Sentra pasar industri tahu merupakan industri kecil yang keberadaannya di Indonesia mencapai 15.000 pengusahan, menurut BPS (Badan Pusat Statitiska) jumlah permintaan kedelai tahu mencapai 90% digunakan sebagai bahan pangan olahan. Sehingga persaingan di industri tahu berjalan dengan ketat sehingga perusahaan perlu meningkatkan skala bisnisnya” (Rozandy et al., 2013).

Kuantitas permintaan kedelai yang cukup banyak merupakan bukti jika peminat olahan tahu sangatlah masif. Pengusaha tahu tetap bertahan meski mengalami beberapa kali fluktuatif harga kedelai di Indonesia. Tetapi, Pengusaha tahu rata-rata lebih memilih kedelai impor, terutama kedelai impor Amerika. Pengusaha tahu biasa menggunakan kedelai varietas Pagoda, karena pengusaha tahu menganggap kedelai impor yang digunakan lebih baik dari kedelai lokal karena kedelai lokal yang biasa digunakan sebagai bahan baku tahu tidak tahan lama. Pengrajin lebih memilih kedelai impor Amerika karena warna putih lebih putih, ukuran lebih besar, bersih dan lebih murah dibandingkan dengan kedelai impor lainnya.

UD Tahu Bintang Alam merupakan pengrajin tahu *home industri* yang berasal dari Bandung dan saat ini memproduksi tahu di Perumahan Bintang Alam sejak 2013. Bahan baku utama dalam membuat olahan Tahu adalah Kedelai Kuning, Kedelai yang di pakai untuk membuat tahu adalah kedelai import bermerek Bola Kedelai USA No 1, Bapak Sodikin selaku pemilik dan pembuat tahu mengaku untuk saat ini kualitas kedelai yang baik adalah kedelai impor daripada kedelai lokal.

Sistem pengendalian persediaan kedelai kuning yang dilakukan oleh UD Tahu Bintang Alam adalah sistem *periodic*, yaitu sistem jumlah pembeliannya selalu sama setiap akhir bulan dengan kuantitas 1500 kg. Hal ini tentu harus di perhatikan persediaannya dan juga kualitas produk yang dijualnya agar memenuhi permintaan konsumen dan tidak mengecewakan konsumen. Dalam pengadaan

bahan baku, pihak UD Tahu Bintang Alam tidak memperhitungkan besar kecilnya persediaan yang dimilikinya. Seringkali perusahaan kekurangan bahan baku ketika ada pemesanan mendadak yang mengakibatkan permintaan produk tidak terpenuhi sesuai pemesanan, karena adanya kekurangan bahan baku tersebut, maka perusahaan mengadakan pemesanan mendadak ke *supplier* lain atau agen yang memiliki harga yang cukup besar untuk satu kali pemesanan daripada pemesanan normal.

Berdasarkan observasi di tahun 2019, jumlah kebutuhan bahan baku kedelai kuning tidak menentu setiap bulannya. Seperti pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Jumlah Kebutuhan dan Pemesanan Bahan Baku 2019

No.	Bulan	Jumlah Pemesanan Bahan Baku (Kg)	Jumlah Pemakaian Bahan baku (Kg)
1	Jan-19	1500	1600
2	Feb-19	1500	1500
3	Mar-19	1500	1500
4	Apr-19	1500	1550
5	Mei-19	1500	1630
6	Jun-19	1500	1540
7	Jul-19	1500	1600
8	Agu-19	1500	1560
9	Sep-19	1500	1500
10	Okt-19	1500	1500
11	Nov-19	1500	1500
12	Des-19	1500	1620
Total		18000	18600

(Sumber : UD Tahu Bintang Alam)

Pada tabel 1.1 terlihat bahwa pada bulan Januari, April, Mei, Juni, Juli, Agustus dan Desember mengalami kekurangan persediaan. Model P probabilistik sistem *back order* adalah model yang di dalamnya terdapat permintaan yang tidak selamanya konstan. Sering kali permintaan barang bervariasi dan tidak mengikuti distribusi probabilistik tertentu. Dalam menghadapi permintaan yang bervariasi biasanya perusahaan memiliki persediaan yang disebut *safety stok*. Dalam sistem *periodic* (P) perusahaan mencatat persediaan yang nilainya tidak tinggi karena dari segi biaya, mungkin tidak menguntungkan untuk mempunyai catatan untuk setiap mutasi dari barang yang rendah nilainya. Karena sistem ini bergantung pada perhitungan persediaan secara fisik pada setiap akhir *periodic* atau biasa disebut *stock opname*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang permasalahan yang ada di UD Tahu Bintang Alam, berikut rumusan masalah dalam penelitian ini :

1. Berapa jumlah pemesanan bahan baku yang optimal.
2. Kapan waktu yang dapat dilakukannya pemesanan kembali.
3. Berapa besarnya cadangan pengaman yang harus disediakan.
4. Berapa total biaya persediaan bahan baku yang optimal untuk satu tahun kedepan ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menentukan peramalan untuk pemesanan optimal.
2. Untuk menentukan periode waktu antar pemesanan
3. Untuk menentukan *inventory* maksimum yang diharapkan (R) .
4. Untuk menentukan total biaya persediaan total (*inventory cost*) yang harus dikeluarkan selama satu tahun kedepan. .

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian tugas akhir adalah :

1. Bagi penulis, menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan dan mempelajari banyak pengalaman tentang usaha, terutama usaha pangan.
2. Bagi Perusahaan, dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat dijadikan informasi untuk pertimbangan dalam penentuan kebijakan pengadaan persediaan bahan baku di masa mendatang.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah yang dimaksud adalah agar permasalahan dalam penilitan ini tidak melebar, maka perlu di beri batasan-batasan.

Adapun yang menjadi batasan masalah dalam penelitian ini, yaitu :

1. Tenaga kerja untuk memproduksi kedelai UD Tahu Bintang Alam hanya dikerjakan 1 orang pekerja.

2. Proses produksi dilakukan sore – malam hari dan pengiriman dilakukan pada pagi hari.
3. Konsumen utama UD Tahu Bintang Alam adalah Katering.
4. Metode yang digunakan adalah *P Probabilistic*
5. Data yang diambil dari kebutuhan bahan baku bulan Januari – Desember 2019.
6. Penelitian dilakukan di tempat Tahu UD Tahu Bintang Alam.
7. Bahan baku utama tahu adalah kedelai kuning serta persediaan bahan baku.

