

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri sekarang ini terus mengalami pertumbuhan yang signifikan, situasi ekonomi dunia yang membaik pasca terjadinya pandemi 3 tahun belakangan ini yang melanda seluruh dunia membuat para pelaku ekonomi terus berinovasi dalam berbagai sektor agar ekonomi global segera pulih. Indonesia menempati peringkat keempat sebagai negara dengan jumlah populasi terbesar di dunia, dengan populasi yang besar menjadikan Indonesia termasuk dalam kelompok 10 besar negara dengan tingkat perekonomian terbesar di dunia. Data lain menyebutkan perekonomian Indonesia terus mengalami pertumbuhan sejak pandemi terjadi secara global dengan nilai PDB sebesar Rp 16.970,8 triliun. Masyarakat yang sebagian besar memiliki perekonomian menengah kebawah, mendirikan usaha kecil yang biasa di kenal Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi opsi yang dipilih untuk memulai usaha selain bekerja di perusahaan. UMKM memiliki kontribusi yang besar terhadap perekonomian, menurut Menko bidang perekonomian Airlangga Hartanto UMKM menyumbang Rp8.574 triliun kedalam PDB nasional. (antaranews.com, 2022).

UMKM merupakan sektor perekonomian nasional yang paling strategis dan menjadi tempat mengais hidup banyak masyarakat Indonesia, sehingga UMKM menjadi tumpuan perekonomian nasional. UMKM di Indonesia memiliki peranan yang sangat penting khususnya dalam hal menciptakan lapangan pekerjaan. Hal ini berdasarkan pada fakta bahwa Indonesia memiliki angkatan kerja yang banyak karena jumlah penduduk yang besar, sehingga perusahaan-perusahaan besar tidak dapat maksimal dalam menyerap semua pencari kerja dan ketidakmampuan perusahaan besar untuk menciptakan lapangan kerja yang luas karena kelompok perusahaan ini pada umumnya memiliki modal kecil, kompak, dan juga UMKM relatif padat karya atau suatu usaha yang lebih banyak menggunakan tenaga manusia ketimbang dengan penggunaan mesin.

Ada berbagai macam jenis UMKM yang umum kita ketahui dan mungkin tidak asing terdengar di telinga masyarakat Indonesia karena dalam kehidupan

sehari-hari pasti ada produk yang tercipta dari hasil produksi yang dibuat oleh para UMKM yang menyebar di seluruh daerah. Pada beberapa tahun belakangan ini mulai banyak bermunculan bisnis UMKM mulai dari skala rumahan hingga skala yang lebih besar, ada beberapa jenis UMKM yang menjadi populer seiring berjalannya tren di kalangan masyarakat yaitu usaha kuliner, usaha *fashion*, dan usaha agribisnis. Usaha kuliner menjadi UMKM dengan bidang yang paling banyak di jumpai, menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) terdapat sekitar 11.223 usaha kuliner yang ada di Indonesia (sumber, BPS). Dari sekian banyak tersebut ada satu UMKM yang menarik untuk di analisis, yaitu UMKM pembuatan roti.

Roti merupakan jenis makanan yang cukup populer di kalangan masyarakat Indonesia walaupun secara umum bagi orang luar negeri roti lazim di konsumsi sebagai makanan utama seperti halnya kita mengkonsumsi nasi, tapi bagi masyarakat Indonesia pada umumnya roti di konsumsi sebagai cemilan meski demikian tidak sedikit mengolah dan di campur dengan bahan makanan lain seperti *sandwich* dengan isian telur dan daging.

Industri roti atau bisa disebut dengan bisnis *bakery* terus bertumbuh dari waktu ke waktu, baik usaha berskala kecil, menengah maupun besar. Prospek kedepan dalam industri ini tetap menjanjikan, karena roti merupakan makanan yang praktis, tidak memerlukan proses memasak (*ready to eat*) dan dapat dikonsumsi kapan pun. Roti merupakan makanan yang cukup bagus karena memiliki keseimbangan gizi yang terkandung di dalamnya, seperti karbohidrat dan protein. Hal tersebut menjadikan salah satu ide bisnis yang menjanjikan, tidak sedikit orang-orang terjun ke dalam bisnis pembuatan roti.

Setiap usaha yang didirikan tentu memiliki tujuan untuk mendapatkan *profit* atau laba dan keuntungan, untuk mencapai *profit* atau keuntungan yang diinginkan dalam suatu usaha tentunya kelancaran proses produksi menjadi faktor yang harus tercapai. Pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan merupakan hal yang utama dalam kelancaran proses produksi tersebut, ketersediaan bahan baku yang ada sangat berpengaruh terhadap kelancaran proses produksi karena jika penetapan jumlah persediaan terlalu banyak akan berdampak pada biaya simpan yang besar, tetapi jika persediaan terlalu sedikit akan berdampak pada tidak tercapainya target produksi karena bahan baku yang ada tidak mencukupi permintaan dari *customer*.

Salah satu industri pembuatan roti di daerah Cilamaya Karawang yaitu Vidi Bakery saat ini melakukan pengendalian persediaan bahan baku menggunakan cara yang kurang efektif, dimana dalam melakukan pembelian bahan baku untuk beberapa jenis seperti mentega dan bahan lain untuk membuat roti dibeli dipasar yang jaraknya cukup jauh. Cara tersebut dilakukan tanpa menggunakan perhitungan yang akurat, bahan akan dibeli ketika *stock* yang ada hampir habis tanpa diketahui bahan yang dibutuhkan dengan jumlah yang pasti. Untuk bahan baku tepung terigu dibeli berdasarkan permintaan sebelumnya dan biasanya pembelian ulang dilakukan selama dua minggu sekali dengan kuantitas yang ditentukan sebesar 50 karung dimana dalam satu karung memiliki berat 25 kg. Dari pembelian tersebut berarti selama dua minggu hanya mencukupi sebesar 1250 kg tepung terigu sedangkan kebutuhannya sendiri lebih dari itu. Sehingga kadang memungkinkan terjadinya keterlambatan dalam proses produksi jika bahan baku yang dibutuhkan tidak tersedia di gudang penyimpanan.

**Tabel 1. 1** Pemakaian Bahan Baku (Kg) periode November 2021–Oktober 2022

Periode	Terigu	Gula	Mentega	Ragi
November	2768	865	519	69,2
Desember	2752	860	516	68,8
Januari	2848	890	534	71,2
Februari	2640	825	495	66
Maret	2800	875	525	70
April	2764	870	522	69,6
Mei	2816	880	528	70,4
Juni	2784	870	522	69,6
Juli	2672	835	501	66,8
Agustus	2752	860	516	68,8
September	2720	850	510	68
Oktober	2800	875	525	70
Jumlah	33116	10355	6213	828,4

Seperti tertera pada tabel di atas merupakan data pemakaian dari bahan baku tepung terigu, gula, mentega dan ragi pada UMKM VIDI Bakery, perihal pembelian daripada bahan baku tepung terigu dilakukan dengan sistem yang konsisten yaitu pemesanan terjadi sebanyak dua minggu dalam satu kali pesan kepada *supplier* untuk bahan tepung terigu dan biasanya selalu kekurangan, dan

ketika hal tersebut terjadi maka hal yang dilakukan adalah mencari bahan yang dibutuhkan di pasar dengan harga yang berbeda. Hal tersebut berdampak pada biaya yang dikeluarkan akan membesar yang diakibatkan oleh berbedanya harga dari *supplier* dan beli langsung ke pasar, dan juga biaya pembelian yang dikeluarkan akan berpengaruh karena jika hitungan penggunaan yang tidak pasti maka frekuensi dan kuantitas pembelian pun akan berdampak.

**Tabel 1. 2** Frekuensi Pembelian Bahan Baku

Bahan Baku	Pembelian per Tahun
Terigu	26
Gula	96
Mentega	96
Ragi	96

Pada tabel 1.2 di atas adalah frekuensi pembelian bahan baku yang dilakukan selama satu tahun oleh UMKM VIDI *Bakery*, seperti yang tertera pada tabel di atas frekuensi pembelian termasuk cukup sering dilakukan dimana paling sering untuk bahan baku mentega, gula pasir, dan ragi sebanyak 96 kali pembelian dalam satu tahun. Hal demikian dapat menyebabkan pemborosan biaya karena dalam pembelian bahan baku tersebut jarak yang harus ditempuh cukup jauh dan setidaknya pemilik UMKM harus mengeluarkan uang untuk bensin dan juga ongkos angkut.

Pada umumnya masalah yang biasa dilalui dalam sistem pengendalian produksi adalah terkait dengan persediaan bahan baku dalam hal penentuan jumlah pesanan, persediaan dan biayanya. Untuk membantu mengatasi permasalahan dalam pengendalian persediaan terdapat metode yang bisa digunakan untuk menjawab masalah tersebut yaitu dengan menggunakan perhitungan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) maupun metode *Min-Max*. Penggunaan metode tersebut dapat membantu dalam pemenuhan bahan baku yang ekonomis seperti menentukan kuantitas pesanan, *safety stock*, titik pemesanan kembali, dan juga total ongkos keseluruhan pemesanan. Dengan menggunakan dua metode tersebut penulis akan membandingkan bagaimana pengendalian persediaan yang

lebih ekonomis antara metode yang selama ini digunakan oleh UMKM dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dan metode *MIN-MAX*.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul pengendalian persediaan bahan baku dengan metode *economic order quantity & min-max* pada UMKM *VIDI Bakery*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara perhitungan persediaan bahan baku yang ekonomis pada UMKM *VIDI Bakery* ?
2. Bagaimana cara menentukan nilai *Safety Stock*, *Re-Order Point*, dan Total Biaya Persediaan pada UMKM *VIDI Bakery* ?
3. Bagaimana hasil perbandingan antara metode yang digunakan saat ini oleh UMKM *VIDI Bakery* dengan yang peneliti gunakan ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui perhitungan persediaan bahan baku yang ekonomis menggunakan EOQ dan *Min-Max* pada UMKM *VIDI Bakery*
2. Menentukan nilai *Safety Stock*, *Re-Order Point*, dan Total Biaya Persediaan menggunakan metode EOQ pada UMKM *VIDI Bakery*
3. Menentukan perbandingan yang ekonomis antara metode EOQ, *Min-Max* dan cara yang digunakan UMKM

## 1.4 Manfaat

Penelitian ini diharapkan bisa menghasilkan manfaat, seperti manfaat secara teoritis maupun manfaat secara praktis.

### a. Manfaat teoritis

Manfaat teoritis dari penelitian ini penulis mengharapkan bahwa penggunaan metode *Economic Order Quantity* dan metode *Min-Max*

dalam pengendalian persediaan bahan baku dapat diaplikasikan pada UMKM VIDI *Bakery*

b. Manfaat praktis

1) Bagi UMKM

Hasil penelitian yang telah dilakukan penulis ini dapat dijadikan saran dan pertimbangan yang baik dalam hal pengendalian persediaan bahan baku pembuatan roti pada UMKM VIDI *Bakery*

2) Bagi Akademis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah dan meningkatkan pengetahuan serta wawasan dan juga dapat dijadikan sumber informasi dan referensi untuk peneliti lainnya yang akan menggunakan metode EOQ dan *Min-Max* serta pengaplikasiannya dalam pengendalian persediaan bahan baku.

## 1.5 Batasan Masalah dan Asumsi

### 1.5.1 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Penelitian ini dilakukan di UMKM VIDI *Bakery* dengan menggunakan data dari bulan November 2021 sampai Oktober 2022
2. Penelitian ini data yang diambil diolah dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* dan *Min-Max*
3. Penelitian ini hanya menggunakan perhitungan pada beberapa bahan baku yaitu tepung terigu, gula, mentega, dan pengembang roti.

### 1.5.2 Asumsi

Adapun asumsi yang diberikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Harga bahan baku yang digunakan dalam penelitian tidak mengalami perubahan dimana data diambil selama periode November 2021 sampai Oktober 2022
2. Pengambilan data selama penelitian dengan menggunakan waktu kerja selama satu bulan adalah 25 hari atau 300 hari dalam satu tahun.