

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan ekonomi yang pesat dan tingkat persaingan yang semakin tinggi, menuntut perusahaan untuk dapat bertindak secara efektif, efisien dan ekonomis dalam mengelola sumber daya yang ada dalam perusahaannya. Hal ini bertujuan agar perusahaan dapat mampu bertahan dan bersaing didalam era perekonomian sekarang ini. Persediaan yang merupakan asset lancar dalam perusahaan terutama bagi perusahaan yang sebagian besar assetnya ditanamkan dalam persediaan harus dapat mengelola persediaan tersebut dengan baik. Tugas ini menjadi beban bagi manajemen perusahaan agar lebih berhati-hati dalam mengambil kebijakan dan keputusan serta tindakan-tindakan yang terutama berkaitan dengan persediaannya untuk mempertahankan kegiatan operasinya.

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Sebagai komoditi dagangan kerupuk termasuk kedalam jenis produk industri yang mempunyai potensi cukup baik. Saat ini pemasarannya berkembang tidak hanya di dalam negeri, tetapi juga di luar negeri seperti Belanda, Singapura, Hongkong, Jepang, Suriname dan Amerikan Serikat.

Asal mula kerupuk tidak jelas. Karena jenis makanan ini tidak hanya di kenal dan dikonsumsi di negara kita, tetapi juga di Negara-Negara Asia lainnya

seperti Malaysia, Singapura, Cina dan lain- lain. Namun, besar kemungkinan jenis produk ini berasal dari Cina, yang kemudian disebar-luaskan berkat adanya hubungan dagang dan perpindahan penduduk dari Negeri Cina ke Negara-Negara Asia lainnya. Pada umumnya kerupuk dikonsumsi sebagai makanan tambahan untuk lauk pauk atau sebagai makanan kecil.

Salah satu faktor utama yang menentukan mutu kerupuk adalah kerenyahannya. Semua konsumen menginginkan kerupuk yang renyah, artinya yang menimbulkan bunyi sewaktu digigit dan dikunyah. Kerupuk yang sudah lemas atau lembek dinilai tidak enak lagi. Jadi, sesungguhnya rasa kerupuk menjadi faktor nomor dua yang dinilai konsumen, meskipun di dalam membeli produk makanan tersebut (baik mentah maupun yang sudah digoreng) faktor warna kerupuk tetap menjadi penentu utama bagi konsumen. Penyimpanan kerupuk yang baik (mentah maupun telah digoreng) adalah dalam wadah tertutup rapat, di tempat yang tidak lembab. Apabila kerupuk mentah disimpan di tempat yang lembab, pada suatu saat akan ditumbuhi oleh jamur, sehingga tidak dapat dikonsumsi lagi. Sedangkan kerupuk yang sudah digoreng, selain kerenyahannya akan hilang (menjadi lemas atau lembek) juga seringkali berbau tengik akibat terjadinya penguraian minyak dan bereaksinya minyak dengan udara.

Bahan baku menjadi hal yang harus dijaga oleh perusahaan agar kualitas tetap terjaga, dalam proses produksi bahan baku diseleksi secara ketat sebelum diolah menjadi adonan kerupuk. Bahan baku yang dikirim oleh pemasok diperiksa terlebih dahulu melalui proses yang ketat dengan tujuan agar pemasok yang terpilih dapat menjaga konsistensi kualitas dari bahan baku yang diterima.

Bahan baku yang diterima selanjutnya disimpan di gudang bahan baku sesuai dengan persyaratan standar penyimpanan masing-masing bahan baku.

Bahan baku yang dibutuhkan hendaknya cukup tersedia sehingga dapat menjamin kelancaran produksi. Akan tetapi hendaknya kuantitas persediaan itu jangan terlalu besar agar modal yang tertanam dalam persediaan dan biaya-biaya yang ditimbulkannya dengan adanya persediaan juga tidak terlalu besar dan jangan pula terlalu kecil karena dapat memperlambat proses produksi. Kegagalan pengendalian persediaan bahan baku akan menyebabkan kegagalan dalam memperoleh laba. Untuk itu penting bagi setiap perusahaan mengadakan pengendalian persediaan untuk memperoleh tingkat persediaan optimal dengan menjaga keseimbangan antara biaya persediaan yang terlalu banyak dengan biaya persediaan yang terlalu sedikit. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses produksi adalah tepung ketela dan dalam pelaksanaan proses produksinya diadakan persediaan bahan baku.

Pengolahan hasil pertanian bertujuan untuk mengawetkan dan menyajikan bahan menjadi lebih siap dikonsumsi, meningkatkan kualitas sehingga memberikan kepuasan konsumen lebih besar, serta menyajikan dalam bentuk yang lebih baik. Banyak hasil pertanian yang sangat potensial untuk ditingkatkan citranya sehingga dapat memperoleh harga jual yang lebih tinggi. Industri pengolahan komoditas pertanian selain mengolah hasil pertanian juga mempunyai tujuannya itu untuk memperoleh keuntungan guna mempertahankan kelangsungan usahanya. Namun, industri pengolahan sering mengalami kendala dalam menjalankan kegiatan produksinya. Perencanaan dan pengendalian

produksi dapat mengatasi kendala tersebut. Perencanaan dan pengendalian produksi diartikan sebagai aktivitas bagaimana mengelola proses produksi tersebut. Perencanaan dan pengendalian produksi ini merupakan bagian dari sistem produksi. Penggunaan sumber daya yang dibutuhkan dalam proses produksi dapat digunakan secara optimal (*full capacity*) dengan melakukan perencanaan dan pengendalian produksi. Salah satu bagian dari perencanaan dan pengendalian produksi adalah pengendalian persediaan bahan baku.

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan hal yang sangat penting, sebab bahan baku merupakan salah satu faktor yang menjamin kelancaran proses produksi. Persediaan bahan baku dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan bahan baku untuk proses produksi pada waktu yang akan datang. Kebutuhan bahan baku ini diperhitungkan atas dasar perkiraan yang mempengaruhi pola pembelian bahan baku serta besarnya persediaan pengaman. Kegiatan pengendalian persediaan bahan baku mengatur tentang pelaksanaan pengadaan bahan baku yang diperlukan sesuai dengan jumlah yang dibutuhkan serta dengan biaya minimal, yang meliputi masalah pembelian bahan, menyimpan dan memelihara bahan, mengatur pengeluaran bahan saat bahan dibutuhkan dan juga mempertahankan persediaan dalam jumlah yang optimal.

Persediaan bahan baku harus dapat memenuhi kebutuhan rencana produksi. Masalah penentuan besarnya persediaan merupakan masalah yang penting bagi perusahaan. Kesalahan dalam menentukan besarnya investasi (modal yang tertanam) dalam persediaan akan menekan keuntungan perusahaan. Adanya persediaan bahan baku yang terlalu besar dibandingkan dengan kebutuhan

perusahaan akan menambah beban bunga, biaya pemeliharaan dan penyimpanan dalam gudang, serta kemungkinan terjadinya penyusutan dan kualitas yang tidak dapat dipertahankan, sehingga akan mengurangi keuntungan perusahaan. Demikian pula sebaliknya, persediaan bahan baku yang terlalu kecil dalam perusahaan akan mengakibatkan kemacetan dalam produksi, sehingga perusahaan akan mengalami kerugian juga (Widodo, 2003:21).

Pabrik Kerupuk UD Surya Manalagi adalah salah satu usaha dagang yang bergerak di industri pangan dengan produk andalannya yaitu kerupuk dengan merk uyel, iris, dan rambak. Pabrik Kerupuk UD Surya Manalagi tidak menggunakan metode peramalan dalam proses perencanaan produksi namun lebih cenderung menggunakan metode pesanan dan persediaan. Sistem produksi yang diterapkan ini disebut MTO (*Make To Order*) dan MTS (*Make To Stock*). Penggunaan sistem produksi tersebut menyebabkan perencanaan produksi agak sulit untuk diprediksikan. Hal ini disebabkan permintaan dari pasar yang cenderung tidak stabil. Implikasi lain akibat perubahan permintaan pasar yang tidak konstan adalah kekurangan dan kelebihan produk berpengaruh pada segi biaya. Sehingga perlu perencanaan dan pengendalian produksi yang baik.

Berdasarkan uraian diatas serta melihat betapa pentingnya persediaan dalam proses produksi, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian dengan judul **“PENGOPTIMALAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU TEPUNG KETELA MENGGUNAKAN METODE EOQ (*ECONOMIC ORDER QUANTITY*) (Studi Kasus Di Pabrik Kerupuk UD Surya Manalagi Kabupaten Kediri).**

1.2 Rumusan Masalah

Dari uraian diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah yaitu:

Bagaimana mengoptimalkan persediaan bahan baku tepung ketela jika menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada pabrik kerupuk UD Surya Manalagi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

Untuk mengetahui bagaimana mengoptimalkan persediaan bahan baku tepung ketela jika menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada pabrik kerupuk UD Surya Manalagi

1.4 Manfaat Penelitian

- 1) Bagi penulis, penelitian ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi di Fakultas Ekonomi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, sekaligus bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan pengalaman penulis.
- 2) Bagi pabrik yang bersangkutan, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan efisiensi penggunaan sumber dana dan sumber daya yang dimiliki perusahaan untuk menentukan besarnya kuantitas pembelian bahan baku yang ekonomis dengan total biaya persediaan bahan baku yang efisien.

- 3) Bagi akademis, dapat bermanfaat bagi peneliti lain sebagai sarana informasi dan relevansi dalam melakukan penelitian-penelitian sejenis dan dapat menambah pengetahuan.

