

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebuah perusahaan memiliki tujuan utama yaitu memperoleh laba. Dalam proses pencapaian tujuan tersebut akan di pengaruhi oleh berbagai faktor, salah satu faktor itu ialah kelancaran produksi. Pencapaian tujuan perusahaan akan menghadapi kendala tertentu sehingga perusahaan harus memiliki manajemen yang baik. Pada dasarnya manajemen yang baik memiliki fungsi yang sangat penting dalam perusahaan guna melakukan milihan kutusan serta sebagai kontrol dalam kegiatan perusahaan supaya berjalan secara efektif dan perusahaan mampu peroleh laba yang optimal. Salah satu cara agar perusahaan agar perusahaan mampu memperoleh laba yang optimal adalah menerapkan suatu kebijakan manajemen dengan memperhitungkan persediaan yang optimal. Dengan persediaan yang optimal perusahaan mampu menentukan seberapa besar persediaan bahan baku yang sesuai, sehingga tidak menimbulkan pemborosan biaya karena mampu menyeimbangkan kebutuhan bahan baku yang tidak terlalu banyak maupun persediaan yang tidak terlalu sedikit. Persediaan optimal maupun mengefesienkan biaya pengeluaran perusahaan seperti pemesanan dan biaya penyimpanan bahan baku. Sehingga kebijakan manajemen tentang persediaan akan membantu perusahaan.

Setiap perusahaan baik itu perusahaan jasa maupun perusahaan manufaktur pastilah mempunyai tujuan yang sama yaitu memperoleh laba atau keuntungan. Tetapi untuk mencapai tujuan tersebut tidaklah mudah karena hal itu dipengaruhi oleh beberapa faktor, dan perusahaan harus mampu untuk menangani faktor-faktor tersebut. Salah satu faktor yang mempengaruhi yaitu mengenai masalah kelancaran produksi. Masalah produksi merupakan masalah yang sangat penting bagi perusahaan karena hal tersebut sangat berpengaruh terhadap laba yang diperoleh perusahaan. Apabila proses produksi tidak berjalan dengan lancar maka tujuan perusahaan tidak akan tercapai. Sedangkan kelancaran proses produksi itu sendiri

dipengaruhi oleh ada atau tidaknya bahan baku yang dibutuhkan oleh suatu proses produksi.

Kesalahan dalam penetapan investasi pada perusahaan akan menekan keuntungan yang diperoleh perusahaan. Adanya investasi yang terlalu besar pada perusahaan, akan mempengaruhi jumlah biaya penyimpanan yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan kegiatan penyimpanan produk yang dibeli. Biaya penyimpanan ini meliputi biaya pemeliharaan, biaya asuransi, biaya sewa gudang dan biaya yang terjadi sehubungan dengan kerusakan barang yang disimpan dalam gudang. Begitu juga sebaliknya jika investasi pada persediaan terlalu kecil maka juga dapat menekan keuntungan perusahaan, hal ini disebabkan karena adanya biaya stock out yaitu biaya terjadi akibat perusahaan kehabisan persediaan yang meliputi hilangnya kesempatan memperoleh keuntungan karena permintaan konsumen tidak dapat dilayani, proses produksi yang tidak efisien dan biaya-biaya yang terjadi akibat pembelian bahan baku secara serentak.

Pada dasarnya semua perusahaan mengadakan perencanaan dan pengendalian bahan dengan tujuan pokok menekan (meminimumkan) biaya dan untuk memaksimalkan laba dalam waktu tertentu. Dalam perencanaan dan pengendalian bahan baku yang terjadi masalah utama adalah menyelenggarakan persediaan bahan yang paling tepat agar kegiatan produksi tidak terganggu dan dana yang ditanam dalam persediaan bahan tidak berlebihan.

CV. Kerupuk Cahya merupakan perusahaan yang bergerak dibidang kuliner, yang terletak Jl. Jaten, Kp. Walen, Kec. Simo. Boyolali, Jawa Tengah. Kegiatan utama adalah menjual produk kerupuk ke distributor di daerah Jawa Tengah, kerupuk tersebut harus selalu tersedia untuk memenuhi permintaan distributor dan konsumen lainnya, oleh sebab itu perlu dilaksanakan pengendalian persediaan.

Dalam prosesnya masih terdapat berbagai macam masalah di CV. Kerupuk Cahya. permasalahan yang sering terjadi adalah jumlah persediaan bahan baku yang melebihi jumlah pemakaian atau permintaan hal ini menimbulkan terjadinya *over stock* dan menyebabkan penumpukan. Pada kenyataannya CV. Kerupuk Cahya membeli bahan baku dengan frekuensi 24 kali dalam 1 tahun dengan distribusi setiap hari terkecuali hari libur, hal tersebut yang menyebabkan biaya lebih timbul pada persediaan bahan baku di CV. Kerupuk Cahya

Berikut adalah data persediaan bahan baku, pemakaian bahan baku serta sisa bahan baku CV. Kerupuk Cahya yang dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Data Persediaan Bahan Baku CV. Krupuk Cahya

BULAN	Frekuensi Pemesanan	PERSEDIAAN BAHAN BAKU/KG			PEMAKAIAN BAHAN BAKU/KG			SISA BAHAN BAKU		
		Tepung Terigu	Tepung Tapioka	Ikan	Tepung Terigu	Tepung Tapioka	Ikan	Tepung Terigu	Tepung Tapioka	Ikan
Januari	2	1700	1550	240	1500	1450	225	200	100	15
Pebruari	2	1700	1600	240	1500	1400	225	200	200	15
Maret	2	1700	1650	240	1533	1522	230	167	128	10
April	2	1700	1650	240	1511	1490	227	189	160	13
Mei	2	1850	1850	263	1633	1577	245	217	273	18
Juni	2	1850	1800	263	1669	1669	250	181	131	12
Juli	2	1700	1650	240	1522	1522	228	178	128	12
Agustus	2	1700	1650	240	1450	1450	218	250	200	23
September	2	1600	1600	225	1410	1410	212	190	190	14
October	2	1650	1650	233	1410	1444	212	240	206	21
November	2	1700	1600	240	1540	1530	231	160	70	9
Desember	2	1850	1700	263	1680	1650	252	170	50	11
Total	24	20700	19950	2925	18358	18114	2754	2342	1836	171

Sumber : CV. Krupuk Cahya

Berdasarkan tabel 1.1. Persediaan Bahan Baku CV. Krupuk Cahya pada periode Januari - Desember 2018, yaitu total frekuensi pemesanan sebesar 24 kali, untuk persediaan bahan baku tepung terigu sebesar 20700kg, tepung tapioka sebesar 19950kg dan ikan sebesar 2925kg, untuk pemakaian bahan baku tepung terigu sebesar 18358kg, tepung tapioka sebesar 18114kg, dan ikan sebesar 2754kg, untuk sisa bahan baku tepung terigu 2342kg, tepung tapioka sebesar 1836kg dan ikan sebesar 171kg.

Tabel 1.2 Biaya Penyimpanan Bahan Tepung Terigu

Tepung Terigu				
Bulan	Biaya Operasional	Persediaan	Sisa/kg	Biaya Penyimpanan
Januari	Rp 6.915.000,00	1700	200	Rp 813.529,41
Februari	Rp 6.915.000,00	1700	200	Rp 813.529,41
Maret	Rp 6.915.000,00	1700	167	Rp 679.297,06
April	Rp 6.915.000,00	1700	189	Rp 768.785,29
Mei	Rp 6.915.000,00	1850	217	Rp 811.110,81
Juni	Rp 6.915.000,00	1850	181	Rp 676.548,65
Juli	Rp 6.915.000,00	1700	178	Rp 724.041,18
Agustus	Rp 6.915.000,00	1700	250	Rp 1.016.911,76
September	Rp 6.915.000,00	1600	190	Rp 821.156,25
Oktober	Rp 6.915.000,00	1650	240	Rp 1.005.818,18
November	Rp 6.915.000,00	1700	160	Rp 650.823,53
Desember	Rp 6.915.000,00	1850	170	Rp 635.432,43
Total	Rp 82.980.000,00	20700	2342	Rp 9.416.983,97

Sumber : CV. Krupuk Cahya

Dari tabel 1.2 biaya penyimpanan tepung terigu diperoleh besarnya biaya penyimpanan selama periode 2018 sebesar 9.416.983,97.

Tabel 1.3 Biaya Penyimpanan Bahan Tepung Tapioka

Tepung Tapioka				
Bulan	Biaya Operasional	Persediaan	Sisa/kg	Biaya Penyimpanan
Januari	Rp 6.915.000,00	1550	100	Rp 446.129,03
Februari	Rp 6.915.000,00	1600	200	Rp 864.375,00
Maret	Rp 6.915.000,00	1650	128	Rp 536.436,36
April	Rp 6.915.000,00	1650	160	Rp 670.545,45
Mei	Rp 6.915.000,00	1850	273	Rp 1.020.429,73
Juni	Rp 6.915.000,00	1800	131	Rp 503.258,33
Juli	Rp 6.915.000,00	1650	128	Rp 536.436,36
Agustus	Rp 6.915.000,00	1650	200	Rp 838.181,82
September	Rp 6.915.000,00	1600	190	Rp 821.156,25
Oktober	Rp 6.915.000,00	1650	206	Rp 863.327,27
November	Rp 6.915.000,00	1600	70	Rp 302.531,25
Desember	Rp 6.915.000,00	1700	50	Rp 203.382,35
Total	Rp 82.980.000,00	19950	1836	Rp 7.606.189,22

Sumber : CV. Krupuk Cahya

Dari tabel 1.3 biaya penyimpanan tepung tapioka diperoleh besarnya biaya penyimpanan selama periode 2018 sebesar 7.606.189,22.

Tabel 1.4 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Ikan

Ikan				
Bulan	Biaya Operasional	Persediaan	Sisa/kg	Biaya Penyimpanan
Januari	Rp 6.915.000,00	240	15	Rp 432.187,50
Februari	Rp 6.915.000,00	240	15	Rp 432.187,50
Maret	Rp 6.915.000,00	240	10	Rp 289.565,63
April	Rp 6.915.000,00	240	13	Rp 384.646,88
Mei	Rp 6.915.000,00	263	18	Rp 462.317,14
Juni	Rp 6.915.000,00	263	12	Rp 320.065,71
Juli	Rp 6.915.000,00	240	12	Rp 337.106,25
Agustus	Rp 6.915.000,00	240	23	Rp 648.281,25
September	Rp 6.915.000,00	225	14	Rp 414.900,00
Oktober	Rp 6.915.000,00	233	21	Rp 624.580,65
November	Rp 6.915.000,00	240	9	Rp 259.312,50
Desember	Rp 6.915.000,00	263	11	Rp 276.600,00
Total	Rp 82.980.000,00	2925	171	Rp 4.881.751,00

Sumber : CV. Krupuk Cahya

Dari tabel 1.4 biaya penyimpanan ikan diperoleh besarnya biaya penyimpanan selama periode 2018 sebesar Rp. 4.881.751,00

Tabel 1.5 Biaya Penyimpanan

Bulan	Tepung Terigu	Tepung Tapioka	Ikan	Total
Januari	Rp 813.529,41	Rp 446.129,03	Rp 432.187,50	Rp 1.691.845,94
Februari	Rp 813.529,41	Rp 864.375,00	Rp 432.187,50	Rp 2.110.091,91
Maret	Rp 679.297,06	Rp 536.436,36	Rp 289.565,63	Rp 1.505.299,05
April	Rp 768.785,29	Rp 670.545,45	Rp 384.646,88	Rp 1.823.977,62
Mei	Rp 811.110,81	Rp 1.020.429,73	Rp 462.317,14	Rp 2.293.857,68
Juni	Rp 676.548,65	Rp 503.258,33	Rp 320.065,71	Rp 1.499.872,70
Juli	Rp 724.041,18	Rp 536.436,36	Rp 337.106,25	Rp 1.597.583,79
Agustus	Rp 1.016.911,76	Rp 838.181,82	Rp 648.281,25	Rp 2.503.374,83
September	Rp 821.156,25	Rp 821.156,25	Rp 414.900,00	Rp 2.057.212,50
Oktober	Rp 1.005.818,18	Rp 863.327,27	Rp 624.580,65	Rp 2.493.726,10
November	Rp 650.823,53	Rp 302.531,25	Rp 259.312,50	Rp 1.212.667,28
Desember	Rp 635.432,43	Rp 203.382,35	Rp 276.600,00	Rp 1.115.414,79
Total	Rp 9.416.983,97	Rp 7.606.189,22	Rp 4.881.751,00	Rp 21.904.924,19

Sumber : CV Krupuk Cahya

Berdasarkan tabel 1.5 biaya penyimpanan periode 2018 terdapat total dari 3 bahan baku tersebut selama 1 tahun 21.904.924,19.

Menurut latar belakang diatas pada Tabel 1.1 dan menunjukkan terjadinya penumpukan persediaan bahan baku. Masalah ini sangat berdampak pada kerugian di CV krupuk cahya, Boyolali. Hal tersebut terjadi karena frekuensi pemesanan yang begitu banyak akibatnya timbul biaya yang tinggi dan menimbulkan penumpukan yang terdapat antara pembelian bahan baku dan penjualan bahan baku, selisih yang ada terjadi karena *planning* lebih besar dari *actual* yang ada. Hal tersebut menyebabkan terjadinya penumpukan bahan baku tepung terigug sebesar 2342kg, tepung tapioka pertahunya 1836kg pertahunya dan ikan 171kg. Ketentuan dari CV Kerupuk Cahya sebesar 1000 kg untuk untuk bahan baku tepung terigu dan tapioka dan 100kg untuk ikan. Penumpukan yang dialami akibat kurangnya kontrol dalam persediaan bahan baku . Persediaan dan frekuensi pemesanan tersebut timbul karena belum adanya metode dalam merencanakan persediaan dan pemesanan bahan baku, oleh karena itu dilakukan perhitungan dengan menggunakan metode EOQ.

Dalam hubungannya dengan tingkat efisiensi perusahaan secara keseluruhan, maka aktivitas pembelian bahan baku dan pemesanan bahan baku perlu dilancarkan dengan menggunakan metode yang tepat agar perusahaan terhindar dari

pemborosan biaya dan perusahaan dapat beroperasi lebih efisien dimasa yang akan datang. Salah satu metode yang cukup efisien dalam mengelola pengendalian persediaan bahan baku adalah *Eeriode Order Quantity* (EOQ). Metode POQ merupakan salah satu metode yang sering ditetapkan

Berdasarkan uraian di atas maka penulis tertarik untuk mengangkat topik dalam skripsi mengenai pengendalian bahan baku di perusahaan tersebut dengan judul **“USULAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU KERUPUK MENGGUNAKAN METODE MATERIAL REQUIREMENT PLANNING (STUDI KASUS DI CV. KRUPUK CAHYA)”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan identifikasi masalah di atas khususnya pada bahan baku tepung terigu, tepung tapioka dan ikan. Pihak perusahaan belum menerapkan peramalan pada bahan baku tepung terigu, tepung tapioka, dan ikan. Dan juga frekuensi pemesanan yang begitu banyak dan menimbulkan penumpukan yang terdapat antara pembelian bahan baku dan penjualan bahan baku, selisih yang ada terjadi karena *planning* lebih besar dari *actual* yang ada. Maka terdapat masalah-masalah yang terjadi dalam melakukan perencanaan penyediaan bahan baku yaitu banyaknya penumpukan bahan baku yang terjadi untuk tepung terigu sebesar 2342kg dan tepung tapioka sebesar 2664kg. Jika mengikuti ketentuan pemilik CV toleransi yang diberikan untuk bahan baku sebesar 1000kg untuk bahan baku tepung terigu dan tepung tapioka. Penumpukan yang dialami CV. Kerupuk cahya akibat kurangnya kontrol dalam persediaan dalam persediaan masih kurang maksimal. Penumpukan persediaan tersebut timbul karena belum adanya metode dalam merencanakan pembelian dan frekuensi pemesanan untuk mengoptimalkan persediaan bahan baku, oleh sebab itu dilakukan perhitungan dengan metode EOQ.

1.3 Rumusan Masalah

1. Apa metode peramalan yang tepat yang harus digunakan untuk memperkirakan pemakaian untuk periode berikutnya?

2. Berapa jumlah order bahan tepung terigu tepung tapioka dan ikan dengan menggunakan metode EOQ?
3. Berapa jumlah *safety stock* untuk bahan baku tepung terigu, tepung tapioka, dan ikan?
4. Berapakah jumlah optimal total inventory cost sebelum dan menggunakan EOQ?

1.4 Batasan Masalah

Untuk menghindari terlalu luasnya permasalahan dalam melakukan pengambilan kesimpulan. Maka diperlukan batasan-batasan masalah dalam penelitian ini. Diantaranya:

1. Metode yang digunakan adalah Peramalan Dan EOQ
2. Permasalahan yang dibahas adalah hanya untuk pengendalian persediaan bahan baku
3. Data tepung terigu, tepung tapioka dan ikan yang digunakan adalah data pada bulan Januari 2018 sampai bulan Desember 2018.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui metode peramalan yang tepat yang harus digunakan untuk memperkirakan pemakaian untuk periode berikutnya
2. Untuk mengetahui jumlah order bahan tepung terigu tepung tapioka dan ikan dengan menggunakan metode EOQ
3. Untuk mengetahui jumlah *safety stock* untuk bahan baku tepung terigu, tepung tapioka, dan ikan
4. Untuk mengetahui jumlah optimal total inventory cost sebelum dan menggunakan EOQ.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi mahasiswa, universitas dan perusahaan. Adapun kegunaannya adalah:

1. Bagi Mahasiswa

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis tentang pengendalian persediaan bahan baku pada sebuah perusahaan dengan metode EOQ. Serta dapat menerapkan ilmu yang diterima selama bangku kuliah tentang pengendalian bahan baku dengan metode EOQ pada sebuah perusahaan.

2. Bagi Perusahaan

- a. Adanya kerja sama antara dunia pendidikan dengan dunia industri.
- b. Adanya masukan dan saran yang diberikan oleh mahasiswa sehingga perusahaan bisa mengevaluasi kesalahan yang terjadi

3. Bagi Universitas

- a. Sebagai bahan bacaan atau informasi yang baru tentang persediaan barang.
- b. Terjalannya kerja sama antara universitas dengan perusahaan.
- c. Universitas dapat meningkatkan kualitas kelulusan yang baik dan siap bekerja

1.7 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di CV krupuk Cahya yang bergerak di bidang makanan. Sedangkan penelitian ini dilakukan dari bulan Januari 2018 sampai dengan Desember 2018

1.8 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) sebagai metode untuk pengendalian persediaan (*Total Inventory Control*) dengan menekankan pada efektifitas frekuensi pemesanan agar lebih terpolat bertujuan untuk mengurangi kerugian yang timbul akibat persediaan dan meningkatkan keuntungan.

1.9 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan untuk memudahkan dalam memberikan gambaran tentang isi penelitian ini, maka penulis membuat sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

Dalam bab ini menyajikan pengantar terhadap masalah yang akan dibahas yang terdiri dari latar belakang, identifikasi masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan masalah, manfaat penelitian, sistematika penulisan.

BAB II: LANDASAN TEORI

Dalam bab ini menyajikan tinjauan pustaka yang berisikan teori-teori dan pemikiran yang digunakan sebagai landasan serta pemecahan masa

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini berisikan tentang bagaimana data penelitian diperoleh serta bagaimana menganalisa data. Oleh karena itu pada bab ini menguraikan tentang lokasi penelitian, teknik pengumpulan data, diagram alir dan analisa.

BAB IV: ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini berisi hasil penelitian serta pengolahan atau perhitungan data dan analisa terhadap hasil-hasil yang telah diperoleh pada bab-bab sebelumnya.

BAB V: PENUTUP

Dalam bab ini berisi kesimpulan dari hasil pembahasan, analisis data serta saran-saran yang bisa diberikan berdasarkan penelitian yang dilakukan