

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Persediaan merupakan suatu elemen yang penting bagi perusahaan baik itu perusahaan jasa, industri maupun dagang. Karena, persediaan (*inventory*) digunakan untuk mengindikasikan barang dagang yang disimpan untuk kemudian dijual dalam operasi bisnis suatu perusahaan dan bahan yang digunakan dalam proses produksi atau bahan yang disimpan untuk tujuan itu. Tanpa adanya persediaan para pengusaha akan dihadapkan pada risiko bahwa perusahaannya pada suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan pelanggan yang memerlukan atau meminta barang/jasa. Oleh karena itu, perusahaan harus mengelola persediaan dengan baik karena jumlah persediaan yang tinggi dapat membuat perusahaan mampu memenuhi kebutuhan konsumennya. Namun, persediaan yang tinggi dapat menghambat kegiatan perusahaan. Karena, sebagian besar dana perusahaan tertanam di persediaan dan tidak dapat diputar lagi. Untuk itu jumlah optimum persediaan yang dimiliki perusahaan dapat mempengaruhi tingkat keuntungan yang diperoleh perusahaan.

Pengawasan persediaan merupakan masalah yang sangat penting, karena jumlah persediaan akan menentukan atau mempengaruhi kelancaran proses produksi serta keefektifan dan efisiensi perusahaan tersebut. Jumlah atau tingkat persediaan yang dibutuhkan oleh perusahaan berbeda-beda untuk setiap perusahaan, pabrik, tergantung dari volume produksinya, jenis pabrik dan prosesnya. 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. Masalah tersebut berpengaruh terhadap penentuan berapa kuantitas

yang akan dibeli dalam periode akuntansi tertentu, berapa jumlah atau kuantitas yang akan dibeli dalam setiap kali dilakukan pembelian, kapan pemesanan bahan harus dilakukan, berapa jumlah minimum kuantitas bahan yang harus selalu ada dalam persediaan pengaman (*safety stock*) agar perusahaan terhindar dari kemacetan produksi akibat keterlambatan bahan, dan berapa jumlah maksimum kuantitas bahan dalam persediaan supaya dana yang ditahan tidak berlebihan.

Seharusnya dengan adanya kebijakan persediaan bahan baku yang telah diterapkan dalam perusahaan, biaya persediaan bahan baku tersebut dapat di minimalisir sekecil mungkin. Untuk meminimalkan biaya persediaan bahan baku tersebut dapat digunakan analisis *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode EOQ berusaha mencapai tingkat persediaan yang seminimal mungkin, biaya rendah dan mutu yang lebih baik. Perencanaan metode EOQ dalam suatu perusahaan akan mampu meminimalisasi terjadinya *out of stock* sehingga tidak mengganggu proses dalam perusahaan dan mampu menghemat biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan karena adanya efisiensi persediaan bahan baku di dalam perusahaan yang bersangkutan. Selain itu dengan menerapkan metode EOQ di perusahaan akan mampu mengurangi biaya penyimpanan, penghematan ruang, baik untuk ruangan gudang dan ruangan kerja, serta menyelesaikan masalah-masalah yang timbul dari banyaknya persediaan yang menumpuk sehingga mengurangi risiko yang dapat timbul karena persediaan yang ada digudang seperti kayu yang sangat rentan terhadap api. Analisis EOQ ini dapat digunakan dengan mudah dan praktis untuk merencanakan berapa kali suatu bahan dibeli dan dalam kuantitas berapa kali pembelian.

Selain menentukan *Economic Order Quantity* (EOQ), perusahaan juga perlu menentukan waktu pemesanan kembali bahan baku yang akan digunakan atau *Reorder Point* (ROP) agar pembelian bahan yang sudah ditetapkan dalam EOQ tidak mengganggu kelancaran kegiatan produksi. Yang dimaksud dengan ROP menurut Irfan Fahmi adalah titik dimana suatu perusahaan atau institusi bisnis harus memesan barang atau bahan guna menciptakan kondisi persediaan yang harus terkendali (2014,

h 249). Dari perhitungan *Economic Order Quantity* (EOQ) dan *Reorder Point* (ROP) dapat ditentukan titik minimum dan maksimum persediaan bahan. Persediaan yang diselenggarakan paling banyak sebesar titik maksimal, yaitu pada saat bahan yang dibeli datang. Tujuan penentuan titik maksimal adalah agar dana yang tertanam dalam persediaan bahan tidak berlebihan sehingga tidak terjadi pemborosan. Karena pada saat bahan yang dibeli datang besarnya bahan digudang perusahaan sama dengan persediaan bahan baku atau *safety stock*.

Eat and Eat merupakan *food market* yang berada dinaungan PT. Marche Multirasa Indonesia bergerak dibidang *food and beverage*, kegiatan utamanya adalah menjual barang-barang yang telah di beli karena perusahaan ini berfokus pada *food and beverage* dan *service*. Bahan baku yang digunakan bermacam-macam mulai dari minuman kemasan sampai dengan bahan baku pembuatan teh. Bahan baku tersebut harus selalu tersedia demi kelancaran proses produksi. Oleh sebab itu perlu dilaksanakan perencanaan dan pengendalian bahan baku. Perusahaan harus bisa mengelola persediaan dengan baik agar dapat memiliki persediaan yang seoptimal mungkin demi kelancaran operasi perusahaan dalam jumlah, waktu, mutu yang tepat serta dengan biaya yang serendah-rendahnya. Namun berdasarkan observasi awal ternyata persediaan bahan baku di Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi belum dilaksanakan dengan baik sehingga persediaan bahan baku yang diperusahaan kurang optimal dan proses produksi tidak dapat berjalan dengan lancar. Hal ini disebabkan karena kurangnya persediaan bahan baku yang ada di gudang. Hal tersebut terlihat pada saat Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi mendapatkan pesanan produk minuman dan produk minuman tersebut kosong karena stok bahan baku di gudang habis. Dalam hal ini ketepatan tersebut terkait dengan frekuensi pembelian dan kuantitas bahan baku sehingga akan tercapai efisiensi persediaan bahan baku diperusahaan.

Untuk mendukung tercapainya ketepatan tersebut PT. Marche Multirasa Indonesia. Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi harus menghitung besarnya *safety stock* sehingga tidak terjadi kekurangan stok persediaan bahan baku yang ada

digundang. Selain itu juga harus menghitung ROP sehingga dapat ditentukan waktu yang tepat untuk melakukan pemesanan kembali. Dari latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk mengangkat topik dalam skripsi mengenai pengendalian bahan baku di perusahaan tersebut dengan judul “**ANALISIS PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ) PADA EAT AND EAT GRAND METROPOLITAN MALL BEKASI**”

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana perhitungan persediaan bahan baku pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi?
- b. Bagaimana hasil perhitungan persediaan bahan baku dengan metode EOQ pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi?
- c. Berapa batas atau titik pemesanan bahan baku yang dibutuhkan oleh Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi selama masa tenggang (*reorder point*)?

1.3 Tujuan Penelitian

Beberapa pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Untuk mengetahui perhitungan persediaan bahan baku pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi
- b. Untuk mengetahui bagaimana hasil perhitungan persediaan bahan baku dengan metode EOQ pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi
- c. Untuk mengetahui jumlah batas atau titik pemesanan bahan baku yang dibutuhkan pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi selama masa tenggang (*reorder point*)

1.4 Manfaat Penelitian

Bagi Perusahaan

Dengan adanya penerapan metode EOQ pada perusahaan diharapkan akan mampu mengurangi biaya penyimpanan, penghematan ruang, baik gudang maupun ruang kerja, menyelesaikan masalah-masalah yang timbul dari banyaknya persediaan yang menumpuk sehingga mengurangi risiko yang dapat ditimbulkan karena persediaan yang berlebihan didalam ruang penyimpanan atau gudang.

Bagi Penulis

Penelitian ini penulis harapkan dapat memperluas wawasan mengenai metode *Economic Order Quantity* (EOQ) serta dapat mempraktekkan teori-teori EOQ yang didapat dibangku kuliah agar dapat melakukan riset ilmiah dan menyajikan dalam bentuk tulisan dengan baik. Sebagai sarana untuk mengetahui perbandingan antara teori dan praktek yang didapat pada perkuliahan dengan fakta dilapangan.

Bagi Pihak Lain

Diharapkan dapat memperkaya pengetahuan di bidang ekonomi terutama jurusan akuntansi dalam menerapkan suatu metode persediaan pada perusahaan serta penelitian ini dapat menjadi referensi atau masukan bagi yang berminat menjadi praktisi akuntansi. Sebagai sarana untuk menambah dan meningkatkan wawasan ilmu pengetahuan tentang implementasi metode EOQ terhadap manajemen persediaan perusahaan. Selain itu hasil penelitian ini diharapkan akan dapat memberikan sumbangan pemikiran sebagai masukan dan referensi dasar dalam melakukan penelitian berikutnya dan juga memberikan sumbangan pengetahuan mengenai implementasi EOQ.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini berfokus pada pembahasan mengenai persediaan bahan baku yang dilakukan pada Eat and Eat Grand Metropolitan Mall Bekasi tahun 2018,

terutama untuk hal-hal yang berhubungan dengan efisiensi biaya, tingkat persediaan, dan posisi keuangan perusahaan.

1.6 Sistematika Penelitian

Penelitian ini akan dilaporkan dengan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini akan membahas mengenai latar belakang masalah, batasan masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini akan membahas mengenai teori-teori pengendalian internal, persediaan, persediaan bahan baku, *Economic Order Quantity* (EOQ), *Safety Stock*, *Reorder Point* (ROP), penelitian terdahulu, dan kerangka penelitian.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini akan membahas mengenai desain penelitian, tahapan penelitian, model konseptual, operasionalisasi variabel, lokasi dan waktu penelitian, teknik pengumpulan data, dan metode analisis data.

BAB IV : ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini akan membahas mengenai profil organisasi/perusahaan, pengujian dan analisis data, dan pengelolaan bahan baku.

BAB V : PENUTUP

Bab ini akan membahas mengenai kesimpulan dan implikasi manajerial