

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada perusahaan manufaktur, proses produksi merupakan kegiatan yang sangat penting untuk keberlangsungan hidup perusahaan. Persediaan merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan dalam suatu proses produksi karena berpengaruh langsung terhadap kelancaran proses produksi. Persediaan dalam perusahaan manufaktur umumnya terdiri dari tiga jenis, yaitu persediaan bahan baku, persediaan barang dalam proses, dan persediaan barang jadi. Dengan adanya bahan baku yang sesuai dengan jumlah kebutuhan proses produksi, tersedia tepat waktu saat dibutuhkan dan memiliki kualitas tinggi, tentunya sangat mendukung proses produksi dapat berjalan dengan lancar.

Pada proses produksi selalu membutuhkan bahan baku, sedangkan dalam persediaan bahan baku seringkali terjadi masalah yang tidak terduga yaitu kekurangan bahan baku dan mengakibatkan proses produksi tidak dapat berjalan dengan lancar. Dengan adanya persediaan bahan baku yang terlalu besar dibandingkan kebutuhan perusahaan akan menambah biaya untuk persediaan seperti biaya pemesanan (*ordering costs*) dan biaya penyimpanan (*carrying costs*), serta kemungkinan terjadinya keusangan dan kualitas yang tidak bisa dipertahankan, sehingga semuanya ini dapat mengurangi keuntungan perusahaan. Demikian pula sebaliknya, persediaan bahan baku yang terlalu kecil dalam perusahaan akan mengakibatkan kemacetan dalam proses produksi, sehingga perusahaan akan mengalami kerugian juga, perlu dilakukan pengendalian persediaan yang tepat sehingga diperoleh biaya persediaan yang kecil. metode pengendalian persediaan adalah diantaranya EOQ dan JIT.

Economic Order Quantity (EOQ) merupakan suatu metode yang digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang tepat dan dapat meminimumkan total biaya persediaan. Hubungan antara metode EOQ dengan biaya persediaan adalah keterkaitan dari setiap material yang dibeli dari luar perusahaan tentu akan membutuhkan biaya pesanan serta biaya penyimpanan.

Just In Time merupakan sistem produksi yang komprehensif dan sistem manajemen persediaan dimana bahan baku dibeli dan diproduksi sebanyak yang dibutuhkan serta digunakan pada saat yang tepat dalam setiap proses produksi.

CV.NJ Food Industrie adalah perusahaan yang bergerak dibidang pembuatan serta penjualan makanan yaitu tahu dan yang berdiri sejak tahun 1980 yang terletak di Jl Babakan Ciparay Bandung. Bahan baku utama dalam pembuatan tahu adalah kedelai, kedelai yang digunakan dalam pembuatan tahu harus menggunakan kedelai yang berkualitas sehingga tahu yang dihasilkan mempunyai rasa yang enak dan tekstur yang cukup kenyal. Pada tahun 2012 CV.NJ Food Industrie membuka cabang pabrik yang terletak di Cikiray, Sukabumi. Produk yang ditawarkan oleh CV.NJ Food Industrie murah namun berkualitas tinggi serta perusahaan selalu menjaga kebersihan dan kualitas produk. Produksi dilakukan setiap harinya membuat produk yang di pasarkan selalu fresh dan terjamin.

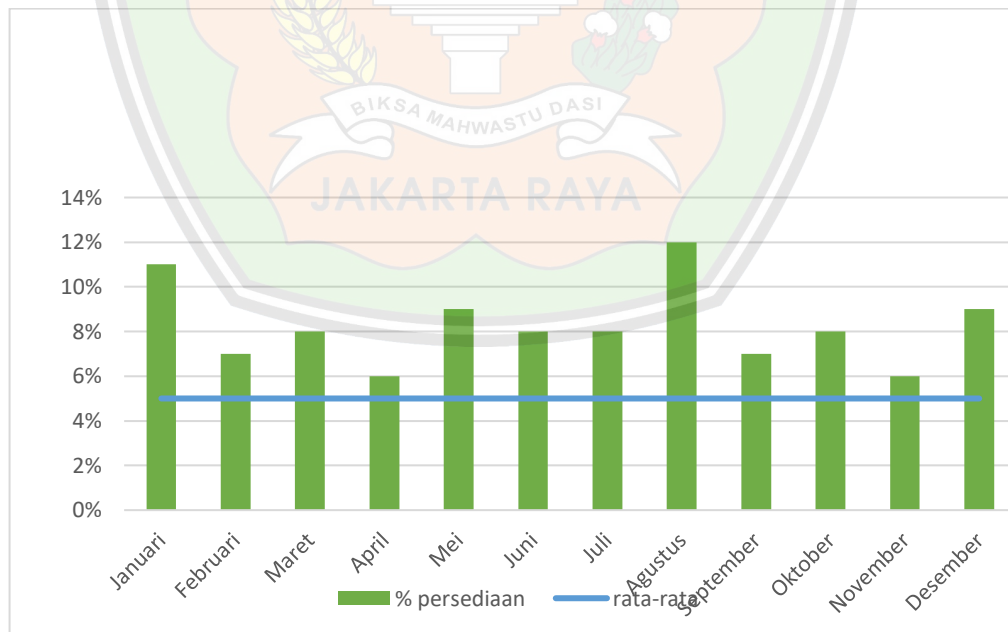
Bahan baku harus selalu tersedia untuk kelancaran proses produksi. Oleh sebab itu perlu dilakukan perencanaan dan pengendalian bahan baku. Amrillah (2016) mengemukakan bahwa Perusahaan harus memiliki persediaan yang seefisien mungkin dengan mengelola persediaan dengan baik demi kelancaran proses produksi. Apabila pengelolaan persediaan berjalan secara efektif dan efisien maka kebutuhan barang perusahaan dapat terpenuhi dan perusahaan dapat meminimalkan total biaya persediaan (Mahardika, 2013).

Tujuan dari pengelolaan persediaan yang tepat adalah untuk meminimalisir biaya operasional seminimal mungkin sehingga akan mengoptimalkan kinerja perusahaan. Untuk melaksanakan pengendalian persediaan yang dapat diandalkan dan dipercaya tersebut maka harus diperhatikan berbagai faktor yang terkait dengan persediaan. Perencanaan produksi dan pengendalian bahan baku pada perusahaan ditunjukkan pada perusahaan ditunjukkan pada aktivitas pada saat merencanakan dan mengendalikan bahan baku Berikut adalah jumlah pembelian bahan baku yang dilakukan CV.NJ Food Industrie tahun 2023 :

Tabel 1.1 Pembelian Bahan Baku CV.NJ Food Industrie 2023

Bulan	Persediaan awal (KG)	Pembelian Bahan Baku (KG)	Pemakaian (KG)	Persediaan Akhir (KG)	Persentase Persediaan (%)	Target Persediaan (%)
Januari	250	8000	7450	800	11	5
Februari	800	6600	6900	500	7	5
Maret	500	7200	7100	600	8	5
April	600	6100	6300	400	6	5
Mei	400	5800	5700	500	9	5
Juni	500	6500	6300	500	8	5
Juli	500	6000	6000	500	8	5
Agustus	300	6300	5900	700	12	5
September	700	5200	5500	400	7	5
Oktober	400	6300	6200	500	8	5
November	500	6200	6300	400	6	5
Desember	400	7000	6800	600	9	5
Total	5350	77450	76850	5700	99	60
Rata-rata	445	6454	6404	475	8	5

Sumber : CV.NJ Food Industrie (2023)



Gambar 1.1 Persentase Persediaan bahan baku kedelai 2023

Sumber : CV.NJ Food Industrie (2023)

Berdasarkan data pada tabel 1.1 persediaan bahan baku selama satu tahun perusahaan memiliki rata-rata persediaan sebesar 8%. Dari data tersebut persentase terbesar ditunjukkan pada bulan Agustus sebesar 12%, sedangkan persentase terkecil terjadi pada bulan Mei, Juli dan November dengan perolehan angka sebesar 6%. Sedangkan standar kebijakan yang diberikan oleh perusahaan dalam persediaan bahan baku sebesar 5%. Hal ini dapat diketahui bahwa terjadinya kelebihan ketersediaan bahan baku pada CV.NJ Food Industrie. dampak yang bisa terjadi oleh perusahaan yaitu, menurunnya kualitas bahan baku dan meningkatnya biaya persediaan. Maka perusahaan harus melakukan perbaikan terhadap persediaan bahan baku supaya perusahaan bisa mendapatkan persediaan yang tepat.

Masalah yang dialami oleh CV.NJ Food Industrie salah satunya adalah keterbatasan dalam pengendalian bahan baku. Dalam pembelian bahan baku, usaha ini menggunakan metode perkiraan dan belum menggunakan metode pembelian bahan baku yang optimal, dimana perusahaan mempunyai target persediaan bahan baku sebesar 5% ,sedangkan pada kenyataannya ketersediaan bahan baku yang dimiliki perusahaan sebesar 8%.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dilakuksn penelitian ini yang berjudul **ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU KEDELAI MENGGUNAKAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* DAN *JUST IN TIME* DI CV. NJ FOOD INDUSTRIE**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dibahas diatas, maka dapat diambil permasalahan yang timbul dari penelitian ini adalah Selama satu tahun dari bulan Januari – Desember 2023 jumlah persediaan bahan baku kedelai dengan nilai rata rata sebesar 8 %,melebihi batas yang telah ditentukan oleh perusahaan sebesar 5%.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Metode apa yang tepat di antara metode Aktual, *Economic Order Quantity* dan *Just In Time* dalam pengendalian persediaan bahan baku kedelai di CV.NJ Food Industrie?
2. Berapakah jumlah dan frekuensi pemesanan bahan baku kedelai yang tepat?
3. Berapa hasil perbandingan biaya persediaan kondisi aktual, *Economic Order Quantity* dan *Just In Time*?

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini berdasarkan pemaparan fenomena diatas adalah: Efektivitas dan Efisiensi biaya persediaan bahan baku, metode *Economic Order Quantity* dan metode *Just In Time*.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut

1. Menentukan metode yang tepat di antara metode aktual, *Economic Order Quantity* dan *Just In Time* dalam pengendalian persediaan bshan baku kedelai di CV.NJ Food Industrie
2. Menentukan jumlah dan frekuensi pemesanan bahan baku yang tepat.
3. Membandingkan hasil biaya persediaan antara metode aktual, *Economic Order Quantity* dan *Just In Time*.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat yang berguna bagi berbagai pihak, adapun manfaat yang diharapkan tersebut antara lain:

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran dalam pemecah masalah-masalah yang dihadapi perusahaan.
2. Sebagai masukan bagi CV.NJ Food Industrie dalam proses pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* dan metode *Just In Time*.

3. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat menjadi sumbangan pengetahuan dalam bidang industri, khususnya Teknik Industri.

1.7 Metodologi Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti akan menggunakan sumber data primer dan sekunder. Data primer berasal dari data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara langsung terhadap pemilik dan karyawan pabrik, pada penelitian ini, pemilik dan karyawan memberikan keterangan terkait dengan penelitian. Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung oleh peneliti, melainkan berasal dari sumber lain seperti jurnal, *e-books*, penelitian terdahulu.

1.8 Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan dalam memberikan gambaran tentang isi skripsi, maka Penulis membuat sistematika Penulisan sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini menyajikan pengantar terhadap masalah yang akan dibahas, seperti latar belakang, rumusan masalah, batasan masalah tujuan Penelitian, manfaat penelitian, metode Penulisan, serta sistematika Penulisan.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisi tentang teori yang dapat digunakan untuk dijadikan referensi atau panduan dalam menyelesaikan masalah pada penelitian ini.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi kerangka berfikir yang digunakan dalam penelitian dengan menguraikan tahapan tahapan pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan studi literatur.

BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi pengolahan data atau perhitungan data dan analisis terhadap hasil yang telah diperoleh.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan yang akan menjawab rumusan masalah dan mencapai tujuan penelitian dan beberapa saran yang diajukan untuk kemajuan perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar Pustaka Berisi tentang referensi yang digunakan mulai dari buku skripsi hingga jurnal.

