

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Diera yang serba digital ini, kebutuhan manusia akan suatu produk atau barang semakin meningkat yang mengakibatkan masyarakat semakin bergantung pada kemudahan teknologi dan pemanfaatannya diberbagai lini usaha terlebih pada industri yang basisnya terfokus pada produksi suatu bahan baku untuk dijadikan barang jadi sehingga bisa dijual ke konsumen. Timbulnya berbagai jenis bidang usaha baik dalam bidang produk dan jasa ini juga menjadi salah satu ciri dari perkembangan tersebut (Rifa'i dan Hamidi 2017). Perkembangan ekonomi ini juga disebabkan oleh banyaknya jenis usaha yang menghasilkan barang maupun jasa yang demikian variatif (Susanti 2016). Tentunya keberhasilan menjalankan usaha ditentukan oleh usaha kita sendiri yang menjadi salah satu penentu hasil apa yang akan diperoleh nantinya (Emqi 2019). Seperti halnya dalam hal ini Fadhillah Bakery yang menjadi fokus tempat penelitian dan dalam hal ini, Fadhillah Bakery menjadi salah satu dari banyak UMKM yang bersaing dalam penyesuaian dan pemenuhan permintaan terkhusus usaha roti yang harus mamapu menyesuaikan dengan kebutuhan zaman sekarang. Perilaku ini mengakibatkan para perusahaan besar, UMKM, UKM, terkhusus Fadhillah Bakery atau pelaku usaha lain, yang menyediakan produk maupun jasa harus berfikir lebih keras untuk memenuhi permintaan yang makin meningkat dari tahun ke tahun. Banyak faktor yang menyebabkan hal ini terjadi, diantaranya tuntutan gaya hidup, meniru *public figure*, adaptasi teknologi, kondisi lingkungan yang memang tidak bisa

dipaksakan contohnya pandemi corona ini, yang saat ini memang membatasi gerak masyarakat untuk keluar rumah, dengan alasan memutuskan rantai penyebaran virus corona, alhasil membuat masyarakat semakin konsumtif dan mudahnya dalam berbelanja, dan lain sebagainya. Dilansir dari ugm.ac.id/id/berita, selama masa pandemi ini permintaan akan barang khususnya pada penjualan online naik sekitar 400 persen. Terkhusus bagi UMKM tingginya permintaan ini membuat tingginya persaingan wirausaha semakin tinggi dalam pemenuhan permintaan ini, dan kompetisi wirausaha ini yang merupakan salah satu hambatan dalam usaha skala kecil dalam menjalankan usaha mereka (Rifa'i, Suprihatin, and Agustim 2019) dan permintaan terkadang menyebabkan kehabisan stok barang yang konsumen inginkan, mau tidak mau, para pelaku usaha kecil harus mempertimbangkan bagaimana caranya ketika konsumen menginginkan suatu barang, dan barang yang diinginkan tersedia sesuai waktu? dengan tuntutan ini para pelaku usaha harus memiliki standarisasi atau skill manajemen operasional dan produksi yang mumpuni. Manajemen operasional dan produksi itu sendiri menurut (Gunawan 2016) adalah rangkaian kegiatan menciptakan produk (barang dan jasa) dengan manajemen yang jelas dalam membuat atau memproduksi barang dan jasa dengan kualitas sesuai kebutuhan serta lebih fokus pada tatanan manajemen suatu sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan supaya bisa dijadikan produk yang berskala ekonomi unggulan dan dapat di proyeksikan menjadi usaha produktif dan kompetitif. Salah satu cara juga yang paling sering dan paling umum dilakukan setiap perusahaan atau pelaku usaha lain adalah melakukan stok persediaan bahan baku atau manajemen persediaan.

Tidak bisa dipungkiri dalam melaksanakan kegiatan produksi, salah satu hal yang paling pokok adalah bahan baku. Pola kebiasaan pelaku usaha kecil terkhusus Fadhillah Bakery yang masih *random* atau acak dalam menentukan tingkat persediaan bahan baku tentunya merupakan suatu masalah yang dihadapi para pelaku usaha kecil seperti Fadhillah Bakery ini yang dimana kurangnya pengetahuan terhadap penentuan tingkat persediaan secara sistematis yang mungkin bisa lebih mengoptimalkan dan mengefisienkan waktu, permintaan dan biaya dalam produksi yang lebih kecil, serta terhadap keberlangsungan usaha yang dijalankan Fadhillah Bakery karena dikhawatirkan dengan sistem yang saat ini dilaksanakan kedepannya tidak mampu mengatasi atau memenuhi permintaan banyak dan mendadak yang diakibatkan kurangnya persediaan bahan baku yang dibutuhkan serta keterlambatan dalam pengiriman, dan lain-lain saat bahan baku dibutuhkan. Kurangnya perhatian dalam manajemen serta menentukan tingkat persediaan dengan baik dalam sebuah usaha terkhusus Fadhillah Bakery juga dapat menyebabkan pengadaan barang yang tidak efisien yang dimana dapat menghambat penjualan roti pada Fadhillah Bakery menurun.

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan serangkaian hal dalam menentukan tingkat persediaan, waktu pembelian dan jumlah persediaan yang harus disediakan (Herjanto 2015) dalam (Efendi, Jainuril and Raden Faridz 2019). Melakukan persediaan merupakan salah satu hal penting dalam sebuah usaha. Dengan adanya persediaan baik itu bahan baku maupun barang jadi, diharapkan kebutuhan yang mendadak serta permintaan yang banyak bisa dipenuhi berkat adanya persediaan ini. persediaan yang optimal memungkinkan perusahaan dan

para pelaku bisnis untuk menentukan besaran persediaan bahan baku yang sesuai dengan kebutuhan, dan meminimalisir pemborosan biaya, dikarenakan bisa menyeimbangkan bahan baku supaya tidak terlalu banyak atau sedikit, (Taufiq 2014) dalam (Fajrin and Slamet 2016). Dengan adanya persediaan ini juga diharapkan mampu memenuhi kebutuhan konsumen tepat waktu. Para pelaku usaha kecil ini tentunya dalam melakukan pengendalian persediaan banyak melakukan pertimbangan dan tujuan salah satu diantaranya adalah, menghilangkan resiko keterlambatan pengiriman bahan baku atau barang yang dibutuhkan perusahaan disaat-saat keadaan mendesak. Dalam menentukan jumlah persediaan, para pelaku usaha juga tidak sembarangan untuk menentukan jumlah persediaan yang pas, ada beberapa pertimbangan diantaranya, berapa besar jumlah unit persediaan bahan yang diselenggarakan, kapan dan berapa jumlah unit bahan akan dibeli, kapan perusahaan yang bersangkutan akan mengadakan pembelian kembali dan lain sebagainya. Menyingkapi hal ini tujuan dari sebuah perusahaan pasti ingin mendapatkan laba yang besar dari hasil produksinya, salah satu upayanya yaitu mengatur tingkat persediaan barang supaya ditekan seminimal mungkin, namun dilain pihak harus diusahakan agar penjualan dan operasi perusahaan tidak terganggu dan *goalsnya* memperoleh laba semaksimal mungkin. Dalam menyingkapi beberapa masalah dan kekhawatiran penulis, dalam hal ini penulis berusaha meminimalisir resiko itu semua dengan menawarkan salah satu metode analisis yang sering di pakai untuk mengatur jumlah persediaan bahan baku guna menekan biaya produksi ialah metode EOQ (ECONOMIC ORDER QUANTITY). Beberapa sumber mengatakan bahwa metode EOQ ini di gunakan untuk

meminimalkan biaya produksi sekecil mungkin untuk mendapatkan hasil maksimal. Metode EOQ juga banyak dipilih guna meminimalkan terjadinya *out of stock* yang dimana jika hal ini terjadi dalam sebuah perusahaan berdampak pada kelancaran produksi serta mengganggu ketetapan operasional yang telah ditetapkan perusahaan. Dengan penerapan metode EOQ diharapkan mampu mengefisiensi dan menekan biaya produksi pada Fadhillah Bakery, untuk memperoleh hasil maksimal. Ini lah yang menjadi alasan saya mengapa mengambil judul **“PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU TEPUNG TERIGU UNTUK MENEKAN BIAYA PRODUKSI DENGAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY*”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas maka dapat ditarik beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah metode yang dijalankan Fadhillah Bakery selama ini sudah optimal?
2. Apakah dengan metode EOQ ini bisa menekan biaya produksi demi tercapainya hasil yang optimal?

1.3 Tujuan penelitian

Bardasarkan beberapa identifikasi rumusan masalah diatas maka peneitian ini bertujuan untuk:

1. Untuk melihat apakah metode yang selama ini di laksanakan Fadhillah Bakery sudah optimal atau belum.
2. Untuk mengetahui apakah metode EOQ dengan menekan biaya produksi mampu mendapatkan hasil yag besar.

1.4 Manfaat Peneitian

Tentunya dalam melakkuan penelitian, harapan besarnya hasil dari penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua orang, adpun beberapa manfaat tersebut diantaranya:

1. Manfaat teoritis, penelitian ini bisa dipakai untuk studi perbandingan seta referensi selanjutnya untuk pengembangan penelitian selanjutnya dan sumber daya manusia dan usaha terutama bagi pihak Fadhillah Bakery.

2. Manfaat akademis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahahan serta memperluas ilmu pengetahuan, dan *softskil* bagaimana memanajemen persediaan yang efesien penulis.

3. Manfaat praktis, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan referensi bagi penelitian selanjutnya dengan tema yang sama dan bagi perusahaan dapat dijadikan informasi serta masukan dalam menentukan kebijakan untuk pencapaian tujuan.

