

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu jenis industri yang memiliki pengaruh besar terhadap produk domestik bruto nasional (PDB) ialah industri makanan. Menurut Direktorat Jenderal Industri Agro (2018) pertumbuhan sektor industri makanan mulai dari tahun 2015 hingga semester pertama tahun 2018 selalu mengalami peningkatan. Dalam angka persen, pada tahun 2015 menunjukkan angka 7.89, 2016 menunjukkan angka 8.68, 2017 menunjukkan angka 9.80 dan pada semester 1 2018 menunjukkan angka 10.66. Seiring peningkatan pertumbuhan tersebut menjadikan persaingan antar industri makanan menjadi lebih ketat. Hal penting dalam persaingan industri salah satunya yaitu kegiatan produksi yang baik sehingga dapat selalu memenuhi permintaan produk. Sebagai upaya menyikapi hal tersebut salah satunya ialah dengan mengendalikan persediaan bahan baku sehingga perusahaan dapat berkembang sesuai tujuan.

Pengendalian persediaan pada industri bertujuan untuk meminimalkan biaya persediaan dan memastikan bahan baku tepat dan sesuai dengan kebutuhan produksi. Model pengendalian persediaan yang umum digunakan pada perusahaan adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Metode EOQ menghasilkan biaya penyimpanan yang rendah dengan kualitas penyimpan yang cukup baik. Selain itu, pada metode EOQ dapat menentukan persediaan pengaman (*safety stock*) yang bisa menghindarkan perusahaan dari kehabisan persediaan bahan baku (Mahatmyo 2014).

Perusahaan yang mengalami kekurangan persediaan bahan baku akan mengakibatkan perusahaan kehilangan penjualan. Hal itu disebabkan tidak ada bahan baku yang dapat diproses menjadi produk sehingga tidak ada produk yang semestinya dapat dijual (Mahatmyo 2014). Terjadinya kekurangan tersebut dapat diantisipasi dengan menentukan persediaan pengaman (*Safety Stock*) dan titik pemesanan kembali (*Re Order Point*) pada persediaan yang akan didapat ketika menerapkan metode EOQ (Amrillah *et al* 2016).

PT. Surya Indah Food Multirasa bergerak pada bidang makanan ringan, camilan, kue kering dan minuman serta merupakan distributor resmi kurma humaira yang berlegalitas dibawah PT. Humaira Trading. PT. Surya Indah Food Multirasa memiliki pabrik produksi yang menghasilkan produk makanan ringan dan camilan. Beberapa produk yang dihasilkan oleh PT. Surya Indah Food Multirasa dijual secara eceran, grosir dan pengiriman ke luar kota melalui agen. Produk yang dihasilkan oleh PT. Surya Indah Food Multirasa cukup beragam dan dikategorikan menjadi 3 jenis yaitu, produk penggorengan (potato, kentang keriting, makroni dan gadung), gilingan (pastel mini), ovenan (nastar, lidah kucing).

Berdasarkan data bagian produksi pada PT. Surya Indah Food Multirasa, menunjukkan bahwa terdapat banyak permintaan terhadap produk-produk PT. Surya Indah Food Multirasa terutama pada saat menjelang hari raya Idul Fitri dan tahun baru. Produk makanan ringan PT. Surya Indah Food Multirasa memang menjadi primadona sebagai teman bersantai di hari raya, juga cocok sebagai makanan oleh-oleh keluarga maupun sebagai persediaan bagi tamu, sehingga pada hari-hari tersebut permintaan terhadap produk makanan ringan menjadi sangat tinggi.

Pengendalian persediaan bahan baku pada PT. Surya Indah Food Multirasa masih dilakukan dengan cara yang terbilang sederhana, sehingga seiring dengan tingginya permintaan produk menyebabkan terjadinya kekurangan persediaan bahan baku yang akhirnya menghambat proses produksi. Pada tahun 2018 PT. Surya Indah Food Multirasa mengalami kekurangan bahan baku di bulan Juni (bertepatan bulan Ramadhan dan Hari Raya Idul Fitri). Hal serupa juga terjadi pada tahun 2017 dan 2016, dimana PT. Surya Indah Food Multirasa mengalami kekurangan bahan baku pada waktu yang sama halnya dialami pada tahun 2018. Kekurangan persediaan bahan baku terjadi pada bahan baku produk Potato dan Kentang Keriting, yang mana produk tersebut banyak diminati.

Setelah mengetahui adanya kekurangan bahan baku, PT. Surya Indah Food Multirasa terpaksa melakukan penolakan permintaan terhadap produk tersebut. Hal itu dikarenakan pemesanan bahan baku secara mendadak tidak menjadi solusi yang tepat, karena bahan yang dipesan mengalami keterlambatan sampai dengan 2 minggu.

Oleh karena itu, untuk mendukung tercapainya ketersediaan bahan baku dengan tepat dengan biaya persediaan yang lebih minimal di PT. Surya Indah Food Multirasa, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Potato dan Kentang Keriting Pada PT. Surya Indah Food Multirasa, Jombang”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dilakukan pada penelitian ini antara lain:

1. Apakah dengan diterapkannya pengendalian persediaan dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat mencapai ketersediaan bahan baku Potato dan Kentang Keriting dengan tepat dan biaya yang lebih minimal?
2. Berapa persediaan pengaman *Safety Stock* bahan baku Potato dan Kentang Keriting yang harus disediakan perusahaan?
3. Berapa *Re Order Point* yang tepat untuk memenuhi kebutuhan bahan baku Potato dan Kentang Keriting yang harus dilakukan perusahaan?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah bahan baku yang diteliti hanya pada bahan baku Potato dan Kentang Keriting.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan penelitian ini adalah:

1. Mendapatkan jumlah penghematan yang diterima apabila pengendalian persediaan pada perusahaan menerapkan metode EOQ.
2. Mendapatkan jumlah persediaan pengaman *Safety Stock* yang harus disediakan perusahaan pada bahan baku Potato dan Kentang Keriting.
3. Mendapatkan jumlah *Re Order Point* yang tepat pada bahan baku Potato dan Kentang Keriting.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini bagi perusahaan, antara lain:

1. Sebagai pertimbangan bagi PT. Surya Indah Food Multirasa dalam pengendalian persediaan bahan baku di perusahaan.
2. Sebagai acuan penelitian tentang pengendalian persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
3. Sebagai sumber referensi selanjutnya mengenai pengendalian persediaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).