

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Proses produksi yang baik adalah hal yang diinginkan oleh pelaku industri yang berskala kecil dan skala besar. Proses produksi yang baik harus diimbangi dengan ketersediaan bahan baku yang tepat sehingga proses produksi tidak mengalami hambatan. Ketersediaan bahan baku sangatlah penting bagi pelaku sektor industri agar proses produksi tetap berjalan dengan baik. Proses produksi yang lancar akan memberikan pengaruh terhadap permintaan konsumen. Konsumen selalu menginginkan produk tersebut tidak langka dipasaran dan tidak kesulitan untuk mencari produk tersebut.

Petis ikan merupakan hasil dari proses pemindangan ikan, petis ikan yang dihasilkan dari cairan hasil pemindangan diuapkan lebih lanjut dengan perebusan lanjutan sambil ditambahkan gula sebagai pengawet (Astawan, 2004). Kegunaan dari petis ialah sebagai penyedap atau penambah rasa enak pada masakan (Suprpti,2001). Petis ikan tidak begitu dikenal di daerah Jawa Tengah dan Jawa Barat, tapi petis sangat dikenal di daerah Jawa Timur khususnya di Madura.

UD.H.S.N merupakan salah satu industri produksi petis ikan yang cukup berkembang di kabupaten pamekasan. Peminat petis ikan UD.H.S.N sangat banyak karena dari segi rasa serta aroma yang enak sesuai selera konsumen. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi pembuatan petis ikan tuna adalah sari ikan tuna, glukus (sirup Glukosa) gula pasir, minyak goreng, penyedap rasa (vetsin) dan garam. UD.H.S.N memiliki banyak konsumen yang berasal dari daerah di pulau jawa ataupun daerah diluar pulau jawa dan daerah-daerah di sekitar kabupaten pamekasan.

Permasalahan yang terjadi di UD. H.S.N Desa Konang Galis Pamekasan adalah persediaan bahan baku dalam pembuatan petis ikan tuna. Persediaan bahan baku kurang terkontrol dengan baik sehingga UD. H.S.N selalu kesulitan dalam mengontrol bahan baku, apakah pembelian bahan baku tersebut diperbanyak atau dikurangi karena pengontrolan terhadap bahan baku hanya mengira-ngira. jika perusahaan mengalami kekurangan bahan baku maka akan berdampak pada kurang lancarnya proses produksi, sebab jumlah produk yang dihasilkan tidak sesuai dengan yang diinginkan, maka perusahaan akan rugi kerana tidak dapat

memenuhi permintaan konsumen. Sebaliknya jika perusahaan mengalami kelebihan bahan baku maka terjadi penumpukan yang menyebabkan biaya persediaan bahan baku semakin besar. Oleh karena itu dibutuhkan metode yang tepat dalam menyelesaikan permasalahan tersebut. Permasalahan ini sangat menarik untuk diteliti dan dicari solusi jalan keluarnya agar aktivitas persediaan dapat terkontrol dengan baik.

Tabel 1.1 Data Pembelian dan pemakaian Sari Ikan Tuna Bulan Mei 2015 sampai April 2016.

Bulan	Pembelian Sari Ikan Tuna	Pemakaian Sari Ikan Tuna
Mei	7.500	6918
Juni	8.500	8136
Juli	8.500	9204
Agustus	8.500	7386
September	7.500	8058
Oktober	8.500	9000
November	9.500	8754
Desember	8.500	8712
Januari	8.500	8418
Februari	7.500	8022
Maret	8.500	8424
April	7.500	7434
Total	99.000	98466

Sumber : UD. H.S.N, 2016

Berdasarkan keterangan diatas dapat diketahui bahwa pemakaian bahan baku petis ikan tuna tidak stabil cenderung naik turun, Untuk mengatasi masalah tersebut dibutuhkan sistem pengendalian persediaan bahan baku diantaranya Material Requirment Planing (MRP). Sistem MRP digunakan untuk meminimasi investasi persediaan, memudahkan penyusunan jadwal kebutuhan setiap komponen yang dibutuhkan dan sebagai alat pengendalian produksi dan persediaan. Sistem MRP menggunakan berbagai macam metode atau teknik yaitu *Economic Order Quantity*, *Lot For Lot*, *silver meal* dan lain sebagainya. Penggunaan metode tergantung pada kondisi pengorderan yang dihadapi, metode EOQ digunakan apabila permintaan bersifat deterministik dan cenderung stabil. Sedangkan permintaan yang bersifat deterministik tetapi berfluktuasi atau tingkat permintaan yang naik turun dapat menggunakan metode *Silver Meal* (Yamit, 1999).

Masalah naik turunnya permintaan yang dihadapi oleh UD. H.S.N dapat diatasi dengan menggunakan metode *Silver Meal*. Metode *Silver Meal* merupakan teknik manajemen persediaan bahan baku untuk menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal, metode ini didasarkan atas permintaan beberapa periode mendatang yang sudah diramalkan sebelumnya dan bersifat fluktuatif. Oleh karena itu metode ini diharapkan dapat memenuhi kebutuhan secara tepat dan dapat meningkatkan keuntungan bagi perusahaan (Sipper dan Buffin, 1998).

1.2. Batasan Masalah

Penelitian membatasi pada ruang lingkup permasalahan mengenai analisis persediaan bahan baku utama yaitu sari ikan tuna.

1.3. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan pembahasan masalah dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

- Bagaimana perbandingan biaya persediaan bahan baku menggunakan metode kebijakan perusahaan dengan metode *Silver Meal* pada UD. H.S.N ?

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian yang ingin diambil oleh peneliti pada permasalahan sebagai berikut :

- Untuk mengetahui perbandingan biaya persediaan bahan baku yang menggunakan metode kebijakan perusahaan dengan metode *Silver Meal* pada UD. H.S.N.

1.5. Manfaat Penelitian

1. Bagi perusahaan, hasil penelitian dapat memberikan kontribusi dalam perkembangan perusahaan khususnya yang berkaitan dengan analisis persediaan bahan baku.
2. Menambah pengetahuan dalam menganalisis persediaan bahan baku berdasarkan aliran biaya dengan menggunakan metode teoritis dan hasil penelitian ini dapat dijadikan rujukan dalam penelitian selanjutnya yang sejenis.