

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Petis merupakan hasil komoditi pengolahan ikan yang cukup dikenal terutama di masyarakat Jawa, khususnya di Jawa Timur. Petis digunakan sebagai perangsang makanan (bumbu masak) yang sedap dan bergizi. Petis tidak dapat diandalkan sebagai sumber protein meskipun kandungan protein petis cukup tinggi (15-20 g per 100 g). Hal ini disebabkan oleh jumlah pemakaian petis sangat sedikit. Petis hanya dikonsumsi sebatas sebagai pembangkit cita rasa dan campuran bumbu. Berbagai macam petis yang dikenal oleh masyarakat antara lain petis ikan, petis daging, petis udang dan petis kupang (Suprati 2001).

Persediaan bahan baku merupakan aset pemisah yang sangat penting karena berfungsi menghubungkan antara operasi yang berurutan dalam pembuatan suatu barang dan menyampaikannya kepada konsumen. Kekurangan bahan baku dapat menyebabkan terhentinya proses produksi, sebaliknya dengan kelebihan bahan baku akan menyebabkan banyaknya modal yang tertanam dalam biaya-biaya persediaan yang tidak dapat digunakan untuk keperluan lain yang lebih menguntungkan.

Masalah pengendalian persediaan merupakan salah satu masalah penting yang dihadapi oleh perusahaan. Setiap perusahaan, baik perusahaan jasa maupun manufaktur pasti mempunyai tujuan yang sama, yaitu memperoleh laba atau keuntungan. Pengendalian merupakan suatu tindakan untuk menjaga kestabilan, sehingga untuk mencapai tujuan tersebut tidaklah mudah karena hal tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor sehingga perusahaan harus mampu menangani faktor-faktor tersebut.

CV. Madura Daiman Petis (MDP) merupakan salah satu industri petis ikan yang cukup berkembang di kabupaten Sampang. Penjualan petis ikan Hj Diya Food mencapai 25.000 sampai 70.000 kg per bulan karena produk petis ini menyesuaikan dengan selera konsumen serta memiliki kekhasan aroma petis sendiri. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi pembuatan petis ikan tuna terdiri dari sari ikan tuna, glukosa, perasa dan garam. Bahan baku sari ikan tuna didapat dari PT. Aneka Tuna Indonesia (ATI) serta pemindang sekitar

perusahaan yang ketersediaannya sesuai dengan keadaan musim, glukosa didapatkan dari PT. Sungai Putih Acid Sidoarjo, perasa dan garam didapatkan dari toko – toko disekitar perusahaan.

Persediaan bahan baku sari ikan tuna di CV MDP dari Bulan November 2014, Oktober 2014, Maret 2015, Juni 2015, Juli 2015, Mei 2016, Juni 2016, Juli 2016 dan Agustus 2016 terjadi kekurangan bahan baku dengan jumlah permintaan petis ikan tuna yang terus meningkat terutama pada hari-hari besar dan mengalami penurunan dihari – hari biasa. Menurut Yamit (2003), permintaan yang bersifat deterministik tetapi berfluktuasi (tingkat permintaan yang naik turun), teknik penentuan perencanaan persediaan bahan bakunya dapat menggunakan metode *Silver Meal*. Sistem MRP (*Material Requirement Planning*) digunakan untuk meminimasi investasi persediaan serta memudahkan penyusunan jadwal kebutuhan setiap komponen yang dibutuhkan dan sebagai alat pengendalian produksi dan persediaan.

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 meningkatkan keuntungan bagi perusahaan.

1.2 Batasan Masalah

Permasalahan yang diteliti pada penelitian ini, sebagai berikut :

1. Hanya dibatasi pada bahan baku sari ikan tuna
2. Periode perencanaan kapasitas bahan baku yang digunakan dalam satu tahun kedepan dengan mengembangkan dan menganalisis metode MRP (*Material Requirement Planning*) yang digunakan, dibatasi pada teknik *Silver Meal* pada perusahaan CV. MDP Sampang.
3. Produk yang dikaji pada tugas akhir di CV. MDP ialah produk petis ikan tuna.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perbandingan biaya persediaan bahan baku petis ikan tuna menggunakan metode perusahaan dengan metode *Silver Meal* di CV. MDP Sampang?
2. Apakah penerapan metode MRP (*Material Requirement Planning*) pada industri CV. MDP dalam merencanakan persediaan bahan baku produk petis ikan dapat berjalan secara efektif dan efisien?

1.4 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui perbandingan biaya persediaan bahan baku petis ikan tuna menggunakan metode perusahaan dengan metode *Silver Meal* di CV. MDP Sampang.
2. Untuk mengetahui penerapan metode MRP *Material Requirement Planning* pada industri CV. MDP dalam merencanakan persediaan bahan baku produk petis ikan dapat berjalan secara efektif dan efisien.

1.5 Manfaat Penelitian

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