

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecanggihan dari teknologi menghasilkan perkembangan yang sangat pesat dalam dunia perindustrian baik industri manufaktur, industri kimia, industri olahan pangan, industri bidang farmasi. Dunia perindustrian menjadi skala utama dalam hal perekonomian perindustrian di bidang industri pengolahan pangan. Dengan menggunakan kecanggihan teknologi pihak produsen industri pangan mengedepankan kualitas dan mutu dalam seluruh tahapan proses produksi produk dimulai dari persediaan bahan mentah, proses produksi, *packaging* produk dan pendistribusian produk. Tahapan penting dan perlu diperhatikan dalam memproses bahan baku menjadi sebuah produk jadi yaitu adanya persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku merupakan tahapan penyimpanan bahan mentah yang akan dijadikan didalam proses produksi yang selanjutnya diperjual belikan di masa mendatang (Gunadi dan Rahmani, 2018).

Persediaan bahan baku dalam tahapan olahan produk biasanya ditentukan oleh tuntutan permintaan konsumen sehingga dari pihak produsen melakukan perencanaan persediaan bahan mentah terlebih dahulu agar kedepannya tidak menghambat tahapan olahan bahan mentah menjadi suatu produk. Mengendalikan ketersediaan bahan baku perlu dilakukan agar bahan mentah yang dibutuhkan tidak akan berkurang dan tidak akan berlebihan yang mengakibatkan bahan baku yang tidak terpakai atau bahan baku yang tidak layak pakai terbuang sia-sia.

Menurut Herjanto (2017), pengendalian kebutuhan bahan baku sendiri adalah tahapan proses olahan produk dengan menggunakan kebijakan perencanaan dalam menentukan tahapan dari berapa banyak bahan mentah yang dibutuhkan, kapan bahan mentah dipergunakan dan ditambahkan, berapa pesanan yang harus diadakan, tingkat kebutuhan bahan baku yang diperlukan berbeda untuk setiap produsen dalam mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi. Pengendalian ketersediaan bahan mentah dilakukan untuk menstabilkan stok bahan mentah dipergunakan untuk menjalankan proses olahan produk. Pengendalian bahan baku harus memperhatikan biaya bahan baku serta kualitas dari bahan mentah yang akan digunakan untuk olahan produk seperti keadaan fisik bahan mentah, aroma dari bahan baku layak atau tidak untuk dipergunakan, kandungan dari bahan baku juga harus diperhatikan.

PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo merupakan produsen yang memproduksi olahan produk pangan dari bahan baku hasil perikanan yang menghasilkan produk seperti bakso ikan, tempura, sosis ikan, nugget ikan hingga surimi. Lokasi dari PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo sendiri terletak di Jalan Raya Sawocangkring No.2, Desa Sawocangkring Kecamatan Wonoayu Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Surimi diproduksi dengan menggunakan ikan segar dengan jenis ikan swanggi (*Priachantus tayenus*) dan cara proses produksinya memisahkan terlebih dahulu daging ikan dari kepala, tulang dan kotoran dalam kemudian daging ikan digiling hingga menghasilkan adonan surimi. Produk surimi menggunakan bahan baku musiman sehingga saat stok ikan swanggi dibulan tertentu yang bukan musimnya maka perusahaan PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo akan menyetok sebanyak mungkin untuk produksi surimi dan standart penyetokan ikan surimi sekali menyetok hingga 300 ton dalam satu tahun.

Perusahaan PT Indo Lautan Makmur selalu menyetok ikan swanggi di bulan Februari hingga Mei selain bulan tersebut perusahaan akan menyetok ikan swanggi sebanyak mungkin dengan standart 300 ton dalam gudang untuk menghindari penghambatan proses produksi surimi. Sekali produksi surimi membutuhkan sekitar 10-12 ton ikan swanggi dalam sehari. Sehingga surimi yang sudah diproduksi atau produk jadi sekitar 4 ton. Sistem pengadaan bahan baku di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo yaitu saat *supplier* mendatangkan ikan swanggi ke perusahaan melakukan pengecekan ikan swanggi oleh tim *Quality Control* dan *Supervisor* dengan melakukan pengecekan fisik ikan swanggi meliputi kenampakan, tekstur dan bau. Apabila bahan baku datang sesuai standarisasi mutu produk maka langsung dilakukan bongkar muat ikan oleh karyawan perusahaan, biasanya dilakukan pada malam hari. Apabila ikan swanggi yang dikirim oleh *supplier* tidak sesuai dengan standart mutu akan di kembalikan atau di *reject*. Alasan perusahaan memakai bahan baku ikan swanggi karena daging ikan yang berwarna putih, kenyal dan tidak ada bau amis atau bau lumpur. Dilakukan pengecekan suhu pada ikan dan segera ditangani dengan cepat dengan cara penerapan rantai dingin suhu maksimal 7°C.

Bahan baku ikan swanggi melewati tahap pengecekan sebelum memasuki tahap pengolahan yaitu melalui proses pemisahan daging ikan dari kepala dan duri serta disiangi isi perutnya dan selanjutnya memasuki proses pencucian menggunakan mesin *colum washing* yang dapat sekaligus menghilangkan sisik yang menempel pada tubuh ikan dan menggunakan air bersih dan dingin (air es)

dicuci dengan metode perputaran air sehingga kotoran yang masih ada dapat terkontaminasi serta selanjutnya masuk tahap produksi. Tetapi terdapat permasalahan yang terjadi di PT Indo Lautan Makmur, Sidoarjo diantaranya dalam hal persediaan bahan baku pada tahun 2014 terjadi hampir habisnya stok bahan baku ikan swanggi hanya menyisakan 5- 10 ton ikan swanggi didalam gudang bahan baku yang biasanya menyetok 50 ton digudang bahan baku dikarenakan perusahaan hanya mengandalkan peluang peramalan dari permintaan konsumen terhadap bahan bak yang dibutuhkan. Sehingga permasalahan tersebut disebabkan perusahaan hanya mengandalkan peluang peramalan dari permintaan konsumen. Kemudian terjadinya kelebihan bahan baku ikan swanggi yang disupply supplier ke perusahaan dengan mendatangkan bahan baku yang lebih dari berat standart bahan baku perusahaan, tetapi sisa dari bahan baku yang kelebihan dan fisiknya masih layak bahan baku masuk pada proses produksi produk reguler. Bahan baku tersisa masih tetap diterima dikarenakan *supplier* meminta untuk semua ikan harus dibeli tetapi masuk pada produksi produk reguler.

Pengendalian persediaan bahan baku terdapat beberapa metode yaitu metode MRP (*Material Requirement Planning*), Metode EOQ (*Economic Order Quantity*), Metode *Just In Time*, Metode *Min-Max*, Metode POQ (*Period Order Quantity*), Metode *Periodic Review*, Metode analisis ABC. Metode kali ini yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dan Metode POQ (*Period Order Quantity*) merujuk pada PT Indo Lautan Makmur, Sidoarjo memiliki permasalahan dalam sistem manajemen persediaan bahan baku yaitu ketersediaan bahan baku khusus produk surimi yaitu ikan swanggi yang tersisa dan terdapat kerusakan pada bahan baku ikan swanggi pada badan ikan sehingga ikan yang sisa dan masih layak akan masuk pada bahan baku produk reguler, pernah mengalami hampir habisnya stok bahan baku ikan swanggi yang awalnya memasok ikan swanggi 50 ton berkurang menjadi 5-10 ton. Ikan swanggi merupakan bahan baku untuk produk surimi yang independen dikarenakan bahan baku yang digunakan hanya satu macam saja dan tidak ada yang lain. Permasalahan yang disebutkan diatas, peneliti memilih judul penelitian yaitu **“Evaluasi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Poduk Surimi Menggunakan Metode EOQ dan POQ (Studi Kasus PT Indo Lautan Makmur)”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari permasalahan yang telah dijelaskan maka penulis merumuskan masalah yaitu bagaimana merencanakan persediaan bahan baku produk surimi secara optimal.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang akan diteliti yaitu mengevaluasi persediaan bahan baku yang dilakukan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo menggunakan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) dan Metode POQ (*Period Order Quantity*).

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diteliti yaitu :

1. Bagi PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo

Penelitian ini dapat digunakan untuk evaluasi kebijakan terhadap sistem persediaan perusahaan yang menerapkan sistem manajemen persediaan menurut peluang perusahaan serta memberikan informasi dalam menciptakan peningkatan manajemen persediaan bahan baku mengarah pada kebijakan produsen yang lebih baik.

2. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan untuk menambah wawasan dan pengetahuan serta dapat membandingkan dengan teori yang didapat di perkuliahan dan kenyataan yang terjadi di dalam perusahaan.

3. Bagi peneliti selanjutnya

Bagi peneliti selanjutnya bisa menggunakan penelitian ini sebagai bahan referensi untuk penelitian selanjutnya dalam menerapkan perhitungan dan sistem manajemen persediaan bahan baku di periode selanjutnya.

1.5 Batasan

Batasan permasalahan pada penelitian yaitu mengacu pada bahan baku ikan swanggi dan perhitungan tidak mempertimbangkan kapasitas gudang penyimpanan.

1.6 Asumsi Penelitian

Asumsi penelitian pada penelitian sebagai berikut :

1. Tidak mempertimbangkan kapasitas gudang bahan baku ikan swanggi.
2. Tidak mempertimbangkan umur simpan pada ikan swanggi.