

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Kedelai merupakan sumber protein nabati yang efisien. Untuk memperoleh jumlah protein yang cukup hanya diperlukan kedelai dalam jumlah kecil. Menurut perumusan LIPI tahun 1968, untuk memenuhi 2100 kalori diperlukan kacang-kacangan 44 gram per kapita per hari, sesuai dengan besarnya variasi penggunaan kedelai dalam menu makanan sehari-hari, seperti tahu, tempe dan lain-lain. Dalam upaya pemenuhan kebutuhan produk olahan kedelai, telah banyak unit-unit usaha yang bergerak dalam produksi kedelai menjadi tahu dan tempe, mulai dari skala kecil hingga skala besar.

Pada dasarnya semua perusahaan mengadakan perencanaan dan pengendalian bahan dengan tujuan pokok menekan (minimasi) biaya dan untuk mamaksimumkan laba dalam waktu tertentu. Dalam perencanaan dan pengendalian bahan baku, masalah utama adalah menyelenggarakan persediaan bahan baku yang paling tepat agar kegiatan produksi tidak terganggu dan dana yang ditanam dalam persediaan bahan tidak berlebihan. Masalah tersebut berpengaruh terhadap penentuan (1) berapa kuantitas yang akan dibeli dalam periode akuntansi tertentu, (2) berapa jumlah atau kuantitas yang akan dibeli dalam setiap kali dilakukan pembelian, (3) kapan pemesanan bahan harus dilakukan, (4) berapa jumlah minimum kuantitas bahan yang harus selalu ada dalam persediaan pengaman (*safety stock*) agar perusahaan terhindar dari kemacetan produksi akibat keterlambatan bahan, dan (5) berapa jumlah maksimum kuantitas bahan dalam persediaan (Yamit, 2005).

Salah satu perusahaan yang bergerak dalam produksi tahu adalah UD. Sumber Makmur yang terletak di Kecamatan Kamal, Bangkalan. Menggunakan bahan baku utama kedelai, perusahaan yang berdiri sejak tahun 2000 ini mampu memproduksi hingga rata-rata 3.000 kg/hari pada tahun 2008 dan rata-rata 2.000 Kg/hari pada tahun 2009. Menurunnya permintaan kedelai oleh UD. Sumber Makmur disebabkan persaingan usaha tahu yang semakin tinggi pasca jembatan Suramadu.

Dalam melakukan aktivitas produksi, UD. Sumber Makmur mempunyai prosedur kerja dalam melakukan pengendalian persediaan bahan baku. Salah satu kebiasaan yang dilakukan adalah pemesanan kedelai yang dilakukan setiap 4 hari. Berdasarkan kondisi di atas, Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilakukan untuk mengetahui proses dan metode pengendalian persediaan bahan baku di perusahaan tahu UD. Sumber Makmur.

1.2. Tujuan

Tujuan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mengetahui prosedur pembelian bahan baku dan jumlah kebutuhan bahan baku di UD. Sumber Makmur.
- b. Mengetahui jumlah pembelian bahan baku yang ekonomis dan total biaya persediaan bahan baku di UD. Sumber Makmur.

1.3. Manfaat

Praktek Kerja Lapang ini diharapkan dapat memberikan manfaat. Manfaat-manfaat adanya Praktek Kerja Lapang ini antara lain:

- a. Sebagai sarana belajar ilmu praktis dan menimba pengalaman.

- b. Sebagai sarana peningkatan *soft skill* dan *networking*.
- c. Sarana diskusi dan sumber informasi bagi UD. Sumber Makmur terkait dengan masalah-masalah yang dihadapi.