

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Hasil pembangunan selama ini berdampak pada modernisasi di banyak bidang, selain juga peningkatan pendapatan masyarakat. Modernisasi yang diikuti oleh peningkatan pendapatan tersebut salah satunya berdampak pada pola konsumsi makan. Salah satu perubahan konsumsi makan yang terjadi adalah peningkatan konsumsi makanan yang diolah dari tepung terigu seperti, donat, roti, biskuit, mie instan dan lain-lain.

Peningkatan konsumsi makanan olahan tepung tersebut juga akibat dari gerakan diversifikasi pangan yang dianjurkan pemerintah. Preferensi masyarakat yang meningkat terhadap makanan olahan tepung nampaknya juga didukung oleh pola konsumsi yang menuntut segalanya menjadi lebih praktis. Kepraktisan inilah yang menjadi salah satu kelebihan makanan olahan dari tepung terigu. Baik secara penampakan maupun pengkonsumsiannya, makanan olahan tepung lebih praktis dibandingkan dengan makanan pokok dari bahan lainnya seperti beras. Hal ini sangat mendukung aktivitas masyarakat modern yang semakin sibuk. Peningkatan konsumsi masyarakat akan makanan olahan tepung terigu tercermin pada konsumsi tepung terigu yang semakin meningkat setiap tahunnya. Peningkatan konsumsi tepung terigu ini diperkirakan akan mengalami peningkatan sejalan dengan pertumbuhan industri pemakainya, seperti industri donat, roti, mie instan, biskuit dan industri lainnya. Besarnya peningkatan konsumsi tepung terigu di dalam negeri sebanding dengan besarnya peningkatan suplai tepung terigu dalam beberapa tahun terakhir.

Donat yang tergolong sebagai salah satu jenis makanan dari tepung terigu ini telah banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan baik atas, menengah dan bawah. Selain itu, donat digemari karena mempunyai cita rasa yang bermacam-macam dan tekstur yang khas. Donat menjadi cemilan utama untuk berbagai

kalangan karena dapat dikombinasikan dengan minuman seperti kopi dan lain-lain. Dilihat dari pemakaian bahan bakunya, perkembangan industri serta konsumsinya yang cukup tinggi telah menyebabkan industri donat menjadi salah satu industri pemakai tepung terigu yang cukup besar. Dari segi konsumsi dalam negeri, industri donat cukup memiliki prospek yang bagus untuk dikembangkan pada tahun-tahun mendatang. Konsumsi donat terus meningkat seiring dengan pertumbuhan ekonomi. Dengan meningkatnya pendapatan penduduk, maka tingkat konsumsi pun akan meningkat sejalan dengan perubahan pola konsumsi makan yang semakin praktis. Dengan melihat kecenderungan tersebut, maka perusahaan donat di Indonesia mempunyai peluang yang besar untuk meningkatkan produksinya mengingat industri makanan dan minuman merupakan industri penting yang umumnya mengalami perkembangan karena jumlah penduduk yang semakin meningkat dari tahun ke tahun.

Nico Donuts sebagai salah satu perusahaan yang memenuhi kebutuhan donat dalam negeri untuk kalangan menengah yang telah mengalami perkembangan cukup pesat dalam waktu 5 tahun. Perkembangan ini selain disebabkan oleh tingginya permintaan donat pada toko Nico Donuts, juga sangat dipengaruhi oleh efisiensi atas seluruh penggunaan sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan. Pemanfaatan sumber daya yang efektif dan efisien ini dapat dilakukan jika perusahaan melakukan manajemen produksi yang optimal yang ditunjang dengan pengendalian produksi yang optimal. Salah satu faktor penting dalam manajemen produksi ini yaitu pengendalian persediaan bahan bakunya.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, maka dilakukan penelitian pada toko Nico Donuts dengan judul: **“Analisis Persediaan Bahan Baku Donat Dengan Menggunakan Metode *Material Requirement Planning* (MRP) Pada Toko Nico Donuts, Bandung”**

1.2. Identifikasi Masalah

Bahan baku donat cukup beragam seperti tepung terigu, telur, *butter* dan lain-lain dimana ketersediaan satu dengan lainnya saling ketergantungan yang nantinya akan menentukan kualitas produk donat yang dihasilkan. Jika kualitas dan ketersediaannya buruk maka akan mengakibatkan masalah keefisienan pada perusahaan. Kondisi aktual yang terjadi di perusahaan selama ini adalah perusahaan tidak melakukan perhitungan berdasarkan metode pengendalian bahan baku tertentu dalam hal penentuan jumlah bahan baku yang dipesan sehingga sering terjadi pesanan bahan baku yang lebih besar dari yang seharusnya. Dan hal ini berakibat pada tingginya biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan. Oleh karena itu perusahaan memerlukan metode pengendalian bahan baku yang dapat menjaga ketersediaan bahan baku serta dapat meminimalkan persediaannya. Perusahaan perlu memperkirakan dengan tepat kapan harus mulai memesan, bahan baku apa saja yang harus dipesan, berapa jumlah bahan baku yang dipesan dan frekuensi pemesanan yang harus dilakukan. Hal ini sangat ditentukan oleh kebijakan perusahaan dalam mengendalikan persediaannya.

Seiring dengan tuntutan pasar yang semakin tinggi akan kualitas produk, ketepatan waktu, dan harga kuantitas produk serta semakin banyaknya pesaing yang berada dalam pasar, maka Nico Donuts perlu memperhatikan manajemen perusahaannya terutama manajemen persediaan yang menyangkut masalah perencanaan, pelaksanaan pembelian dan pengendalian persediaan. Selain itu karakteristik industri donat sendiri seperti beragamnya produk, perputaran produk yang relatif cepat (harian) dan daya tahan donat yang tidak lama serta penggunaan bahan baku yang beragam baik dalam hal jumlah maupun pemasoknya menuntut perusahaan untuk melakukan perencanaan sistem pengendalian persediaan bahan baku yang tepat yang dapat meminimalkan biaya persediaan bahan baku donat.

Tabel 1.1 Data Penjualan Donat
Periode 2013-2014

Bulan	Produksi		Permintaan		Kelebihan	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014
Januari	1285	1295	1270	1295	15	-
Februari	1350	1300	1326	1288	24	12
Maret	1345	1280	1335	1280	10	-
April	1320	1320	1303	1305	17	15
Mei	1295	1320	1295	1315	-	5
Juni	1260	1400	1260	1382	-	18
Juli	1300	1350	1290	1350	10	-
Agustus	1320	1400	1307	1378	13	22
September	1280	1380	1280	1380	-	-
Oktober	1250	1462	1230	1447	20	15
November	1295	1500	1295	1472	-	28
Desember	1300	1486	1272	1470	25	16

Sumber: Nico Donuts

Mengingat pentingnya manajemen persediaan bahan baku dalam suatu perusahaan, maka diperlukan adanya sistem pengendalian persediaan yang efektif dan efisien, serta ditunjang dengan sistem pencatatan persediaan bahan baku yang baik. Dengan melakukan pengendalian persediaan yang baik diharapkan perusahaan dapat mengambil keputusan yang optimal akan persediaan bahan baku sehingga masalah kelebihan maupun kekurangan persediaan baku dapat dihindari dan mencegah terjadinya pembelian secara kecil-kecilan yang dapat mengakibatkan biaya pemesanan menjadi lebih besar. Dengan kondisi tersebut, maka permasalahan yang akan dianalisis adalah:

1. Bagaimana sistem pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan Nico Donuts?
2. Apakah ada model alternatif pengendalian persediaan bahan baku yang sesuai dengan kondisi perusahaan?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan perumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Melakukan kajian terhadap sistem pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan Nico Donuts.
2. Menganalisis pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Material Requirement Planning* (MRP).
3. Menentukan alternatif teknik pengendalian persediaan bahan baku yang dapat dipilih oleh perusahaan.

1.4. Kegunaan Penelitian

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi:

1. Perusahaan
Hasil penelitian diharapkan menjadi suatu bahan masukan dan pertimbangan keputusan yang berhubungan dengan pengendalian persediaan bahan baku. Dan memberikan alternatif model pengendalian persediaan bahan baku yang dapat meminimumkan biaya perusahaan.
2. Peneliti
Untuk mengkonfirmasi atau mengaplikasikan teori dengan realita dan menjadikan ide bagi peneliti selanjutnya ketika menghadapi permasalahan yang dihadapi terutama yang berhubungan dengan manajemen persediaan bahan baku.