

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Seiring perkembangan zaman, banyak perusahaan baik berskala domestik hingga berskala internasional bersaing untuk menjadi yang terbaik. Perusahaan besar maupun perusahaan kecil berkompetisi untuk menguasai pasar. Persaingan antar perusahaan dapat berupa persaingan sumber daya manusia (SDM), kecanggihan teknologi, serta peningkatan mutu produk yang dihasilkan. Meningkatnya persaingan dan adanya variasi permintaan yang kompleks, menyebabkan perusahaan perlu membuat strategi dan standar produk bermutu tinggi. Suatu perusahaan menanamkan sebagian besar modalnya dalam sistem produksi dan operasi dengan harapan untuk mengembangkan ruang lingkup usaha dan kemampuan dalam meningkatkan laba perusahaan.

Pada perusahaan fungsi pembelian dan persediaan bahan baku memegang peranan penting dalam menunjang kelancaran proses produk. Fungsi pembelian bertanggung jawab dalam melakukan pembelian bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi dalam perusahaan tersebut sehingga bahan baku yang dibutuhkan dapat dipenuhi tepat waktu, dengan kualitas yang baik dengan harga yang paling menguntungkan. Sedangkan fungsi persediaan bertanggung jawab dalam penyimpanan dan pengeluaran bahan baku yang telah dibeli, melakukan pengendalian terhadap bahan baku yang ada serta melaporkan apabila bahan baku

telah mencapai titik pemesanan kembali. Seringkali perusahaan mengalami masalah dalam perencanaan dan pengendalian persediaan, mulai dari persediaan bahan baku hingga barang jadi. Masalah dari persediaan, yaitu terlalu banyaknya persediaan yang mengakibatkan biaya-biaya seperti biaya sewa gudang, biaya pemeliharaan persediaan terlalu besar atau kekurangan persediaan yang mengakibatkan perusahaan terancam kehilangan konsumen. Oleh sebab itu, diperlukan adanya perencanaan yang baik dari perusahaan yang saling berkompetisi dalam industri dan konsistensi dalam pengendalian aktivitas produksinya.

Dalam karya tulis ini, penulis akan mengangkat tentang bisnis *home industry* khususnya pabrik roti usaha keluarga. Usaha roti dewasa ini sangat diminati oleh banyak para pelaku bisnis yang baru untuk mencoba peruntungan di dunia bisnis. Perusahaan roti merupakan usaha yang bergerak di bidang pangan dimana pangan yang merupakan kebutuhan utama manusia untuk tetap hidup dan beraktivitas. Di dalam perusahaan industri seperti ini, bahan baku merupakan hal utama untuk memperlancar produksi. Tanpa adanya bahan baku yang memadai akan menghambat produksi produk dan akan mengancam kehilangan *profit*. Untuk mengatasi hal tersebut terjadi maka sangat mutlak suatu perusahaan untuk menetapkan sistem pengendalian bahan baku yang baik.

Bisnis usaha roti merupakan salah satu peluang usaha yang banyak menarik minat pengusaha untuk mencoba peruntungan. Selain menjadi makanan ringan atau *snack* penunda lapar, pangan roti juga kerap menjadi pilihan konsumen untuk menggantikan beras atau nasi untuk sarapan. Selain itu, banyak konsumen yang menggunakan roti untuk program diet harian karena siap untuk

dikonsumsi. Dengan modal pengalaman memasak dan modal bahan baku yang relatif murah seperti tepung terigu, mentega, dan lainnya dapat menghasilkan keuntungan yang cukup besar.

Persediaan yang terdapat pada usaha roti tidak menentu permintaannya karena permintaan konsumen setiap harinya tidak akan selalu sama karena keinginan manusia tidak menentu. Pada masyarakat Indonesia, kebutuhan akan roti berbeda dengan masyarakat yang berdomisili di bagian barat dunia dimana roti merupakan bahan pokok untuk melakukan aktivitas sedangkan di Indonesia nasi yang menjadi bahan pokok makanan. Karena itu, kekurangan maupun kelebihan *stock* roti dapat terjadi dan mengakibatkan kehilangan keuntungan.

Tujuan dasar dari setiap perusahaan adalah untuk mendapatkan keuntungan semaksimal mungkin dengan meminimumkan biaya yang dikeluarkan. Untuk membantu perusahaan mencapai tujuan tersebut, diperlukan strategi dan sistem manajemen yang mumpuni. Salah satu dari manajemen pada usaha roti adalah untuk meminimumkan biaya dengan mengendalikan persediaan (*inventory control*)

Masalah yang sering kali juga muncul dalam pengendalian bahan baku adalah dalam menentukan persediaan yang paling tepat sehingga tidak mengganggu proses produksi terutama bahan baku tepung terigu. Bahan baku tepung terigu merupakan bahan yang paling utama dalam membuat roti karena bahan baku tepung terigu merupakan bahan pokok yang diperlukan paling banyak dalam memproduksi roti. Tepung terigu dapat diperoleh dengan pembelian baik lokal maupun impor. Apabila tepung terigu diperoleh dari pembelian, maka

perusahaan harus mengeluarkan biaya untuk bahan baku tepung terigu dan biaya-biaya lain seperti biaya pengiriman dan biaya penggudangan. Kesalahan dalam menentukan berapa banyak jumlah persediaan yang harus dibeli akan menekan keuntungan yang diperoleh perusahaan. Pengeluaran biaya yang besar pada persediaan akan mempengaruhi jumlah biaya penyimpanan, yaitu biaya – biaya yang dikeluarkan sehubungan dengan kegiatan penyimpanan tepung terigu yang dibeli. Biaya ini dapat berubah sesuai dengan besar kecil persediaan tepung terigu yang dimiliki perusahaan. Semakin besar jumlah persediaan yang disimpan maka semakin besar pula biaya penyimpanannya dan sebaliknya.

Jika pengeluaran akan bahan baku sangat kecil, maka keuntungan perusahaan juga akan tertekan karena biaya *stock out* yaitu biaya yang terjadi akibat perusahaan kehabisan persediaan yang mengakibatkan hilangnya kesempatan untuk memperoleh keuntungan karena permintaan konsumen tidak terpenuhi. Untuk itu beberapa masalah yang dapat terjadi dalam pengendalian persediaan adalah dalam menentukan berapa kuantitas yang akan dibeli, kapan pemesanan harus dilakukan, berapa kuantitas bahan yang selalu ada dalam persediaan (*safety stock*).

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah pabrik roti *France Bakery* di Pematangsiantar yang merupakan *home industry* yang bergerak dalam bidang produksi roti. Banyaknya industri yang berkembang di Pematangsiantar seperti toko roti *Ganda*, *Bread top* tidak membuat *France Bakery* kalah bersaing melainkan tetap jalan bahkan dapat mendirikan cabang usaha di daerah lain. Pabrik roti *France Bakery* memproduksi jenis roti isi, roti tawar, bolu, dan kue tart

dengan harga yang ekonomis. Bahan baku utama pada toko roti adalah tepung terigu. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, pabrik roti *France Bakery* tidak menetapkan sistem pengendalian dalam perencanaan bahan baku mereka. Pemilik usaha hanya berasumsi berdasarkan perkiraan permintaan konsumen sehingga frekuensi pembelian bahan baku dalam satu periode, waktu pembelian, serta jumlah bahan baku yang dibeli dalam setiap kali pembelian tidak bisa ditentukan dengan tepat.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis bermaksud melakukan penelitian tentang **“Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Pada Pabrik Roti di Pematangsiantar.”**

1.2 Identifikasi Masalah

Berikut adalah laporan pemesanan dan pemakaian bahan baku tepung terigu pada Januari 2012 sampai Desember 2014, sebagai berikut:

Tabel 1.1 Laporan Pemesanan dan Pemakaian Bahan Baku Tepung Terigu
Periode Januari 2012 – Desember 2014 (dalam kg)

BULAN	2012		2013		2014	
	PESAN	PAKAI	PESAN	PAKAI	PESAN	PAKAI
JAN	6.200	6.050	7.000	6.850	7.200	6.925
FEB	6.100	6.250	6.900	6.925	7.100	7.250
MAR	6.200	6.450	6.950	6.475	7.300	7.750
APR	6.350	6.200	6.500	6.600	7.500	6.900
MEI	6.300	6.500	6.675	6.925	7.375	7.425
JUN	6.475	6.625	6.850	6.750	7.575	8.000
JUL	6.550	6.250	6.850	6.550	7.800	7.275
AGUST	6.350	6.550	6.700	6.825	7.655	8.175
SEPT	6.450	6.600	6.900	7.000	7.850	7.500
OKT	6.500	6.350	6.950	6.875	7.325	7.400
NOV	6.400	6.100	6.900	6.450	7.450	7.200
DES	6.350	6.600	6.650	6.850	7.700	8.150
TOTAL	76.225	76.525	81.825	81.075	89.830	89.950
RATA-RATA	6.352,08	6.377,08	6.818,75	6.756,25	7.485,83	7.495,83

Sumber: Pabrik roti France Bakery

Berdasarkan data laporan di atas yang telah disajikan, dapat dilihat bahwa pemesanan dan pemakaian bahan baku setiap bulannya tidak teratur yaitu dapat melebihi jumlah pemakaian serta kurang dari jumlah pemakaian. Pada tahun 2012 total bahan yang digunakan untuk memproduksi adalah sebesar 76.525kg yang berbeda dengan total yang dipesan yaitu sebesar 76.225kg sehingga pabrik tersebut harus membeli lagi tepung terigu dengan harga yang lebih tinggi karena melakukan pembelian mendadak. Demikian pada tahun 2013 total bahan baku yang digunakan untuk memproduksi adalah sebesar 81.075kg tidak sesuai dengan total yang dipesan yaitu sebesar 81.825kg sehingga *stock* tepung terigu terlalu banyak dan terjadi penumpukan di gudang sehingga kualitas tepung terigu turun yang mengakibatkan kualitas produksi menurun atau gagal. Begitu juga pada tahun 2014 dimana tepung terigu yang dipakai lebih besar daripada yang dipesan

yaitu sebesar 89.950kg sedangkan yang dipesan hanya sebesar 89.830kg memiliki kasus yang sama seperti tahun 2012 dimana terjadi kekurangan *stock* tepung terigu.

Hal ini terjadi karena tidak ada sistem pengendalian persediaan pada pabrik tersebut. Selain itu, pabrik juga tidak menetapkan titik kapan untuk melakukan pemesanan kembali (*reorder point*). Demikian juga dengan *safety stock* tidak ditetapkan oleh pabrik yang seharusnya ditetapkan untuk mempersiapkan sejumlah persediaan cadangan agar jika persediaan habis dan belum bisa melakukan pemesanan kembali, proses produksi dapat terus dilakukan.

Berdasarkan data tabel 1.1, maka dapat dilihat adanya permasalahan pada pabrik roti tersebut adalah sebagai berikut:

1. Metode apa yang sebaiknya dipakai oleh pabrik roti *France Bakery* untuk meminimumkan biaya penyimpanan?
2. Berapa *safety stock* yang optimal dan *reorder point* yang harus ditetapkan pabrik roti *France Bakery*?

1.3 Tujuan Penelitian

Dilihat dari latar belakang permasalahan dan identifikasi masalah diatas, maka tujuan penelitian adalah:

1. Metode yang sebaiknya digunakan oleh pabrik roti *France Bakery* untuk meminimumkan biaya penyimpanan.
2. Menentukan jumlah *safety stock* dan *reorder point* bahan baku tepung terigu optimal yang harus ditetapkan oleh Pabrik roti *France Bakery*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Penulis melakukan penelitian ini diharapkan agar dapat memberikan manfaat bagi:

1. Pihak penulis

Dengan diadakan penelitian ini maka penulis mendapatkan tambahan ilmu khususnya dapat memperdalam tentang pengendalian persediaan.

2. Pihak Perusahaan

Diharapkan penelitian ini dapat membantu perusahaan untuk menanggulangi permasalahan yang terdapat pada pengendalian persediaan. Dengan metode yang telah ditawarkan diharapkan perusahaan dapat menerapkannya.

3. Pihak Pembaca

Untuk para pembaca diharapkan dapat menambah ilmu baru khususnya tentang pengendalian persediaan dan metode yang diterapkan.

4. Pihak Universitas Kristen Maranatha

Untuk pihak Universitas Kristen Maranatha diharapkan penelitian ini dapat menjadi bahan literature di perpustakaan Fakultas Ekonomi Universitas Kristen Maranatha.