

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Di masa milenial pada abad ke-21, persaingan usaha di Indonesia semakin ketat, baik di kalangan perusahaan besar maupun usaha mikro kecil menengah (UMKM). Sejak sebuah perusahaan berdiri pasti memiliki visi misi yang sangat baik untuk kebutuhan masyarakat maupun untuk perusahaan itu sendiri, untuk mencapai visi misi perusahaan harus mengelola setiap kegiatan yang ada di perusahaan dengan baik dan benar, karena jika tidak di kelola dengan baik dan benar maka perusahaan akan mengalami kerugian. Semua perusahaan pasti mempunyai tujuan yang sama yaitu memperoleh laba atau keuntungan, tetapi untuk mencapai tujuan tersebut tidaklah mudah, karena hal itu dipengaruhi oleh banyak faktor. Faktornya antara lain seperti pengaruh pesaing, kejadian yang tidak terduga, dan kesulitan mendapat bahan baku. Semua perusahaan harus mampu menangani faktor-faktor yang menghambat untuk memperoleh keuntungan pada perusahaannya sendiri.

Di setiap perusahaan memiliki fungsi yang menjadikan kegiatan perusahaan dapat berjalan. Fungsi yang dimaksud adalah fungsi operasi/produksi, fungsi pemasaran, fungsi sumber daya manusia, dan fungsi keuangan. Keempat fungsi tersebut saling berkaitan dan tidak dapat dipisahkan. Agar perusahaan dapat mempertahankan pangsa pasar dan dapat memenangkan persaingan yang semakin ketat di pasar, perusahaan dituntut untuk selalu melakukan pengelolaan secara efisien dalam segala hal di dalam perusahaan. Pengelolaan yang dimaksud antara lain adalah pengelolaan terhadap persediaan.

Barang yang menjadi persediaan ada bermacam-macam. Macam barang yang menjadi persediaan, yaitu persediaan bahan baku, persediaan barang dalam proses, supplies stock, dan persediaan barang jadi. Tersedianya persediaan yang cukup, akan menjadikan proses produksi di dalam perusahaan lancar. Jika ketersediaan bahan baku kurang memadai maka perusahaan tidak mampu berproduksi, dan hal ini akan berakibat perusahaan harus menerima resiko, yaitu resiko tidak dapat melayani kebutuhan para konsumen. Bila hal ini dibiarkan berkelanjutan, maka akan berujung perusahaan gulung tikar.

Persediaan yang tepat baik kualitas maupun kuantitasnya sangat mendukung kelancaran proses produksi. Hal ini dapat dijelaskan sebagai berikut; bila persediaan terlalu tinggi jumlahnya dibandingkan dengan kebutuhan proses produksi maka yang terjadi adalah perusahaan harus menyimpan kelebihan persediaan itu, yang berarti akan terjadi biaya simpan yang membengkak. Namun jika jumlah persediaan kurang jumlah, hal ini akan mengakibatkan tersendatnya proses produksi, dan bila perusahaan ingin memperlancar proses produksinya maka perusahaan harus memesan/membeli barang persediaan, hal ini akan membengkakkan biaya pesan. Oleh karena itu, persediaan sangat memegang peranan untuk keberhasilan proses produksi yang dengan kata lain menjang keberhasilan dari perusahaan. Oleh karena itu persediaan perlu dikelola secara benar.

Pengelolaan persediaan terlebih pada persediaan berupa pangan, sangat penting harus dilakukan, mengingat pangan merupakan barang yang memiliki masa guna relatif pendek waktunya. Masa penggunaan barang biasanya dibatasi dengan informasi tanggal kadaluarsa. Oleh karena itu ketersediaan bahan baku pangan

memerlukan pengendalian yang tepat, tidak boleh menumpuk ataupun kekurangan. Di dalam manajemen operasi pengelolaan persediaan ini dikenal dengan nama pengendalian persediaan. Pengendalian persediaan tujuannya untuk mengetahui jumlah barang yang akan dipesan agar diperoleh total biaya yang minimum, serta waktu yang tepat untuk mengadakan pembelian kembali.

Dewasa ini masyarakat modern memahami pentingnya makanan yang bergizi untuk memenuhi kebutuhan asupan protein yang berasal dari hewani setiap harinya. Daging yang merupakan sumber protein hewani menjadi kebutuhan masyarakat, sehingga permintaannya perlu mendapat perhatian para pengusaha daging. Pada perkembangan pengolahan daging yang makin beragam, menyebabkan permintaan daging turut meningkat. Daging mempunyai rasa yang enak, lezat dan gurih dan dapat diolah menjadi produk yang dapat di konsumsi oleh siapapun dan di jadikan menu favorit masyarakat Indonesia.

Pig Me Oink adalah supplier daging B2 (babi) yang terdapat di kota Bandung tepatnya di jalan Dr.djunjunan dekat dengan jalan utama Pasteur, Pig Me Oink telah menjalankan usahanya sekitar satu tahun. Mereka mendapatkan daging langsung dari peternaknya yang berlokasi di pulau Bali. Dagingnya dikirimkan melalui jalur darat menggunakan refrigerator truck, walau membutuhkan waktu yang cukup lama karena jika melalui jalur udara maka biaya pemesanannya akan mengingkat hingga dua kali lipat dari jalur darat. Pig Me Oink membeli daging dari peternaknya dalam bentuk bagian-bagian daging yang besar seperti bagian belly atau perut yang masih ada kulitnya, lemak, kapsim atau paha babi, dan bagian daging lainnya seperti tenderloin dan sirloin. Karena daging yang di terima merupakan bagian-bagian besar maka mereka harus memotong, menguliti, dan memastikan daging tersebut

berkualitas sebelum daging tersebut disimpan dalam freezer dan dikirim, memotongnya pun berbeda-beda caranya sesuai permintaan restoran yang akan di suplainya, ada yang meminta di potong perkilo, ada yang minta daging nya di slice, ada juga yang ingin daging tanpa kulitnya sehingga daging harus di kuliti terlebih dahulu. Supplier ini telah memiliki cukup banyak restoran yang mengandung babi di Bandung yang mereka suplai dagingnya. Mereka mengirimkan daging ke restoran setiap bulannya mencapai rata-rata 200 kilogram perbulan setelah berjalan satu tahun. Cukup banyak daging yang harus mereka suplai setiap minggunya dan kadang mereka juga menerima permintaan yang tidak di duga, sehingga persediaannya menjadi kurang dan jika persediaan kurang maka pembeli akan membeli daging ke supplier lain, tetapi di lain waktu juga mereka menghadapi kelebihan persediaan di karenakan restoran yang biasa mereka suplai masih memiliki persediaan, sehingga permintaan akan berkurang dan persediaan akan menumpuk, itulah beberapa masalah persediaan yang di hadapi oleh Pig Me Oink saat ini. Oleh karena itu penulis tertarik untuk meneliti tentang persediaan di Pig Me Oink ini. Sehubungan dengan hal ini, maka peneliti memilih judul skripsi sebagai berikut: “ **Analisis pengendalian persediaan guna meminimumkan biaya persediaan (studi kasus pada Pig Me Oink Bandung)**”

## **1.2. Identifikasi masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian diatas, maka permasalahan yang ada dapat di identifikasikan sebagai berikut:

1. Bagaimana kebijakan pengendalian persediaan yang di terapkan oleh Pig Me Oink Bandung selama ini?

2. Model persediaan yang mana yang cocok digunakan oleh Pig Me Oink Bandung?

### **1.3. Tujuan penelitian**

Tujuan penelitian berdasarkan pada identifikasi masalah diatas adalah:

1. Mengetahui bagaimana kebijakan pengendalian persediaan yang diterapkan selama ini.
2. Mengetahui model persediaan yang cocok bagi Pig Me Oink Bandung.

### **1.4. Kegunaan Penelitian**

1. Bagi penulis  
Menerapkan ilmu dan pengetahuan yang diperoleh selama di bangku kuliah dalam penelitian lapangan.
2. Bagi perusahaan  
Hasil penelitian di harapkan dapat menjadi alternatif dalam upaya mengambil keputusan
3. Bagi pihak-pihak lain  
Hasil penelitian ini dapat di jadikan bahan untuk di kaji lebih lanjut

### **1.5. Sistematika Penulisan**

#### **1. BAB I PENDAHULUAN**

Bab I ini menguraikan tentang latar belakang, identifikasi masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, metode penelitian, dan sistematika penulisan.

## 2. BAB II KAJIAN PUSTAKA/LANDASAN TEORI

Pada bab II ini menguraikan tentang teori-teori yang berkaitan dengan pengendalian persediaan yang mencakup Pengertian manajemen operasi, 10 Keputusan Manajemen Operasi, Pengertian persediaan, Fungsi persediaan, Jenis – jenis persediaan, Biaya yang timbul akibat persediaan, Model pengendalian persediaan, Model deterministik, Model probabilistik.

## 3. BAB III OBJEK DAN METODE PENELITIAN

Bab III menguraikan tentang sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi perusahaan, dan metode penelitian (deskriptif), jenis data (data primer dan data sekunder), teknik pengumpulan data (wawancara dan observasi).

## 4. BAB IV PEMBAHASAN

Pada bab IV ini menguraikan tentang hasil pengumpulan data yang telah di dapat dan mengetahui perbedaan hasil dengan sistem yang di terapkan perusahaan sebelumnya.

## 5. BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab V ini berisi kesimpulan dan saran.