

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Setiap perusahaan mempunyai tujuan untuk mendapatkan laba atau keuntungan. Namun, mencapai tujuan tersebut tidaklah sederhana karena dipengaruhi oleh berbagai faktor, dan perusahaan perlu mampu mengatasi faktor-faktor tersebut. Salah satu faktor yang memiliki dampak signifikan adalah kelancaran produksi. Kelancaran produksi merupakan aspek kritis bagi perusahaan karena dapat memengaruhi hasil laba yang diperoleh. Apabila proses produksi berjalan dengan baik, tujuan perusahaan dapat tercapai, namun jika terdapat hambatan dalam proses produksi, tujuan perusahaan dapat terhambat. Faktor utama yang memengaruhi kelancaran proses produksi adalah ketersediaan bahan baku yang akan diolah dalam proses produksi.

Manajemen persediaan mencakup kegiatan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan penentuan kebutuhan bahan baku dengan tujuan memastikan bahwa kebutuhan operasional dapat terpenuhi tepat waktu, sambil mengoptimalkan investasi dalam persediaan bahan baku. Pengendalian tingkat persediaan bertujuan untuk mencapai efisiensi dan efektivitas yang optimal dalam penyediaan bahan baku. Jumlah persediaan bahan baku yang kurang dapat mengakibatkan hambatan dalam proses produksi dan mengganggu kelancaran operasi. Sebaliknya, jika persediaan terlalu berlebihan, dapat menyebabkan penumpukan bahan baku di gudang, menimbulkan biaya tambahan untuk penyimpanan.

Dkriuk *Fried Chicken* merupakan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang beroperasi di sektor industri makanan ayam goreng, bahan baku yang digunakan adalah ayam potong, tepung terigu, minyak, dan lain sebagainya. Bahan baku ini merupakan bagian dari subsistem masukan, yang akan diolah bersama dengan subsistem lain seperti tenaga kerja atau mesin, untuk menghasilkan keluaran. Bahan baku memiliki peran yang sangat signifikan dalam mendukung jalannya proses produksi. Masalah yang terjadi di Dkriuk *Fried Chicken* saat ini yaitu tentang persediaan bahan baku,

persediaan ini sering mengalami kelebihan, dikarenakan seringnya melakukan pembelian dengan jumlah yang banyak

Tabel 1.1
Data Pembelian dan Pemakaian Bahan Baku Ayam Potong pada
Dkriuk *Fried Chicken* Periode 1 Juli 2022 - 30 Juni 2023
(per ekor)

Tahun	Bulan	Persediaan Awal	Pemakaian Persediaan Awal	Terbuang	Pembelian	Pemakaian	Sisa Stok	Maks Stok
2022	Jul	16	16		256	238	18	2
	Agu	18	17	1	240	224	16	2
	Sep	16	16		252	235	17	2
	Okt	17	16	1	249	230	27	2
	Nov	27	17	2	246	236	10	2
	Des	10	10		250	237	12	2
2023	Jan	13	13		260	246	14	2
	Feb	14	14		259	242	18	2
	Mar	18	17	1	255	238	17	2
	Apr	17	16	1	247	234	13	2
	Mei	13	13		246	228	18	2
	Jun	18	18		252	233	27	2
Jumlah		189	184	6	3.012	2.820	272	24

Sumber: Dkriuk *Fried Chicken*, 2023

Berdasarkan Tabel 1.1 terlihat dari data tersebut terdapat persediaan awal, pemakaian persediaan awal, terbuang, pembelian, pemakaian, dan sisa stok bahan baku ayam potong periode 1 Juli 2022 – 30 Juni 2023. Dilihat dari nominalnya setiap bulan berbeda, diketahui jumlah persediaan awal bahan baku ayam potong yaitu 189 ekor lebih besar daripada jumlah pemakaian persediaan awal bahan baku ayam potong yaitu 184 ekor. Persediaan awal ini merupakan hasil dari sisa stok pada bulan sebelumnya, persediaan awal dipakai setiap awal bulan, dan pemakaian persediaan awal ini merupakan kegiatan menggunakan bahan baku dari persediaan awal untuk proses produksi, sedangkan jumlah persediaan awal bahan baku ayam potong yang terbuang yaitu 6 ekor, ini merupakan ayam potong yang sudah tidak *fresh* karena sudah melebihi masa penyimpanan yaitu sebulan.

Jika dilihat dari jumlah pembelian bahan baku ayam potong yaitu sebesar 3.012 ekor, lebih besar daripada jumlah pemakaian bahan baku ayam potong yaitu 2.820 ekor. Pembelian bahan baku ayam potong dilakukan setelah persediaan awal habis dipakai, guna menghindari banyaknya bahan baku ayam potong yang terbuang akibat melebihi masa penyimpanan. Dkriuk *Fried Chicken* dalam melakukan pembelian bahan baku ayam potong dengan jumlah yang banyak, hal ini karena adanya ketentuan minimum pembelian sejumlah 15 ekor ayam potong dari pemasok, dan keinginan untuk mendapatkan harga yang lebih ekonomis. Dkriuk *Fried Chicken* memiliki sisa stok ayam potong yang besar yaitu sebanyak 272 ekor ayam potong, sedangkan ketentuan maksimum stok ayam potong yang diinginkan Dkriuk *Fried Chicken* yaitu sebanyak 24 ekor ayam potong.

Dkriuk *Fried Chicken* kesulitan dalam menentukan kapan saja dan berapa jumlah bahan baku ayam potong yang seharusnya dibeli dalam setahun, dikarenakan permintaan produk yang tidak menentu dari konsumen, sehingga hal tersebut dilakukan berdasarkan perkiraannya saja. Perkiraan tersebut dalam melakukan pembelian bahan baku ayam potong ini yang menyebabkan terjadinya kelebihan bahan baku, menyebabkan biaya penyimpanan dan biaya pemesanan menjadi besar, serta bahan baku ayam potong yang disimpan yang melebihi masa penyimpanannya menjadi terbuang, sehingga hal ini berujung pada kerugian bagi usaha. Dkriuk *Fried Chicken*

tidak mengetahui jika sebenarnya usaha mengalami kerugian sehingga mereka tidak menangani terkait hal ini, namun yang Dkriuk sadari bahwa memang labanya seringkali mengalami penurunan namun mereka tidak mengetahui apa yang membuat labanya menurun. Hal ini tidak lepas dari ketidakpahaman Dkriuk terhadap pentingnya pengelolaan persediaan dalam menjalankan usahanya.

Perusahaan memiliki peluang untuk meningkatkan efisiensi manajemen persediaan dengan mempertimbangkan sejumlah biaya persediaan, termasuk biaya penyimpanan, biaya pemesanan, biaya penyiapan, dan biaya kekurangan bahan (Handoko, 2027:336). Dampak biaya-biaya ini terhadap kinerja perusahaan dalam melaksanakan manajemen persediaan sangat penting. Dengan penerapan manajemen yang teliti, biaya yang dikeluarkan dapat dioptimalkan untuk menjamin kelancaran operasional perusahaan. Sebaliknya, kurangnya manajemen yang baik dapat mengakibatkan peningkatan biaya yang dapat menghambat kegiatan operasional perusahaan (Macias, 2020).

Berikut metode pengendalian persediaan yang digunakan perusahaan untuk mengoptimalkan persediaan, diantaranya: 1) Metode *Just in time* (JIT), Menurut Heizer dan Render (2010:314), *Just In Time* merupakan sistem produksi yang menciptakan produk saat ada permintaan, dengan mengurangi pemborosan dan memproduksi sesuai dengan kebutuhan konsumen secara maksimal efisien. 2) Prasetyawan dan Nasution (2008:236) menjelaskan bahwa Metode Analisis ABC (*Activity Based Costing*) memecah persediaan perusahaan menjadi tiga kategori, yakni: A, B, dan C, dan oleh karena itu dikenal sebagai Analisis ABC. Dalam kerangka analisis ABC, persediaan diklasifikasikan ke dalam tiga kelas berdasarkan nilai persediaan. 3) Menurut Heizer dan Render (2011), Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah salah satu teknik pengendalian persediaan yang paling kuno dan dikenal luas. Metode pengendalian persediaan ini memberikan jawaban terhadap dua pertanyaan krusial, yaitu kapan sebaiknya melakukan pemesanan dan berapa jumlah optimal yang seharusnya dipesan. EOQ merupakan jumlah pesanan yang dapat meminimalkan total biaya persediaan dan pembelian secara optimal. 4) Yamit (2005) menjelaskan bahwa Metode *Period Order Quantity* (POQ) adalah suatu teknik yang mempertimbangkan jumlah permintaan

dalam periode waktu tertentu, menghasilkan interval pemesanan yang konsisten, dan menentukan jumlah pemesanan yang optimal. Pendekatan POQ juga bertujuan untuk mengurangi total biaya persediaan.

Dkriuk *Fried Chicken* perlu melakukan penanganan dalam pengendalian persediaan. Hal ini bertujuan supaya Dkriuk tidak mengalami kelebihan persediaan bahan baku ayam potong, sehingga total biaya persediaan yang dikeluarkan menjadi efisien, dan keuntungan yang dihasilkan menjadi lebih maksimal. Penanganan ini dapat dilakukan dengan menggunakan metode pengendalian persediaan yaitu metode EOQ (*Economic Order Quantity*) atau metode POQ (*Period Order Quantity*), kedua metode tersebut mempunyai maksud dan tujuan yang sama yaitu untuk menentukan kuantitas pemesanan dan frekuensi pemesanan yang optimal yang dapat meminimalkan total biaya persediaan. Alasan kenapa tidak menggunakan metode JIT dan Analisis ABC dalam mengendalikan persediaan bahan baku Dkriuk *Fried Chicken*, karena metode JIT hanya memproduksi produk ketika adanya permintaan dari konsumen saja, sedangkan Dkriuk *Fried Chicken* tidak mempunyai kepastian permintaan produk dari konsumen sehingga memproduksi produk berdasarkan persediaan yang ada. Sedangkan metode Analisis ABC tidak digunakan karena Analisis ABC diterapkan untuk mengevaluasi tingkat pentingnya dari masing-masing produk dengan mengelompokkan produk ke dalam tiga kategori, yaitu A, B, dan C. Dilihat dari permasalahan yang dihadapi Dkriuk *Fried Chicken* yaitu kelebihan persediaan bahan baku ayam potong yang menyebabkan total biaya persediaan yang dikeluarkan menjadi besar, tujuan yang diinginkan Dkriuk *Fried Chicken* adalah supaya persediaan bahan baku ayam potong tidak terjadi pemborosan lagi, dan total biaya persediaan yang dikeluarkan menjadi efisien, sehingga penggunaan metode Analisis ABC kurang tepat digunakan dalam menyelesaikan permasalahan di Dkriuk *Fried Chicken*.

Berdasarkan kendala yang timbul di Dkriuk *Fried Chicken*, yakni kelebihan persediaan bahan baku ayam potong sehingga besarnya total biaya persediaan yang dikeluarkan, penulis mencoba mengatasi permasalahan tersebut melalui analisis pengendalian persediaan bahan baku ayam potong dengan menggunakan perhitungan Dkriuk *Fried Chicken* saat ini, metode *Economic Order Quantity* (EOQ), dan metode

Period Order Quantity (POQ). Selanjutnya, melakukan perbandingan antara perhitungan Dkriuk *Fried Chicken* saat ini, metode EOQ, dan metode POQ, serta menentukan manakah diantara perhitungan Dkriuk *Fried Chicken* saat ini, metode EOQ, dan metode POQ yang memiliki total biaya persediaan paling efisien untuk diterapkan di Dkriuk *Fried Chicken*.

Penelitian ini dilakukan untuk membantu Dkriuk *Fried Chicken* dalam mengendalikan persediaan bahan baku, dengan harapan dapat mengurangi total biaya persediaan yang berlebihan dan meningkatkan potensi keuntungan secara maksimal. Oleh karena itu, penulis memilih judul “**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Dkriuk *Fried Chicken* Dengan Menggunakan Metode EOQ dan POQ**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, maka rumusan masalahnya sebagai berikut:

1. Bagaimana jumlah pemesanan, frekuensi pemesanan, dan total biaya persediaan Dkriuk *Fried Chicken* saat ini?
2. Bagaimana jumlah pemesanan, frekuensi pemesanan, dan total biaya persediaan Dkriuk *Fried Chicken* jika menggunakan metode EOQ (Economic Order Quantity)?
3. Bagaimana jumlah pemesanan, frekuensi pemesanan, dan total biaya persediaan Dkriuk *Fried Chicken* jika menggunakan metode POQ (*Period Order Quantity*)?
4. Manakah pengendalian persediaan yang paling optimal yang di tentukan dari total biaya persediaan paling efisien, antara Dkriuk *Fried Chicken* saat ini, metode EOQ, dan metode POQ, untuk digunakan di Dkriuk *Fried Chicken*?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian

Tujuan Penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui jumlah pemesanan, frekuensi pemesanan, dan total biaya persediaan Dkriuk *Fried Chicken* saat ini
2. Untuk mengetahui jumlah pemesanan, frekuensi pemesanan, dan total biaya persediaan Dkriuk *Fried Chicken* jika menggunakan metode EOQ (Economic Order Quantity).
3. Untuk mengetahui jumlah pemesanan, frekuensi pemesanan, dan total biaya persediaan Dkriuk *Fried Chicken* jika menggunakan metode POQ (*Period Order Quantity*).
4. Untuk mengetahui pengendalian persediaan yang paling optimal dilihat dari total biaya persediaan paling efisien, antara Dkriuk *Fried Chicken* saat ini, metode EOQ, dan metode POQ untuk digunakan di Dkriuk *Fried Chicken*.

Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Bagi Dkriuk *Fried Chicken*
Hasil penelitian ini dapat diharapkan untuk digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan efisiensi penggunaan sumber dana dan sumber daya yang dimiliki perusahaan untuk menentukan besarnya kuantitas pembelian bahan baku yang ekonomis dengan total biaya persediaan bahan baku yang efisien.
2. Bagi Akademik
Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan pembelajaran sebagai upaya pengembangan ilmu ekonomi dan manajemen khususnya dibidang manajemen operasional serta berguna juga untuk menjadi referensi bagi mahasiswa yang melakukan penelitian terhadap kajian teori dari analisis pengendalian persediaan.
3. Bagi Pihak Lain
Diharapkan bahwa hasil penelitian ini dapat memberikan bantuan serta pengetahuan tambahan yang lebih mendalam terkait dengan analisis pengendalian persediaan di lingkungan perusahaan.

1.4 Ruang Lingkup atau Pembatasan Masalah

Untuk menghindari permasalahan yang lebih luas dilakukan pembatasan masalah sebagai berikut:

1. Waktu penelitian dilaksanakan dalam kurun waktu delapan bulan dimulai pada bulan 1 Juli 2023 – 29 Februari 2024.
2. Data yang digunakan merupakan data hasil dari riset lapangan yang terdiri dari observasi, wawancara, dan dokumentasi.
3. Tempat yang diteliti adalah Dkriuk *Fried Chicken* Tambun Selatan.
4. Penelitian yang dilakukan hanya sampai pada usulan perbaikan.

1.5 Sitematika Pelaporan

Adapun sistematika pelaporan disajikan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini terdiri atas latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan ruang lingkup atau pembatasan masalah. Bab ini secara umum berisi landasan untuk dilaksanakannya penelitian.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berfokus pada dasar teori terkait pengendalian persediaan bahan baku, hasil penelitian terdahulu, dan kerangka pemikiran.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini mendetailkan langkah-langkah yang diambil oleh peneliti untuk menangani masalah, menjelaskan metode yang digunakan, serta waktu dan tempat penelitian. Selain itu, bab ini membahas jenis dan sumber data, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, sumber data, dan teknik analisis data.

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menggambarkan objek penelitian, analisis data, dan pembahasan mengenai hasil pengolahan data penelitian.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini merupakan kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan dan memberikan saran kepada pihak yang terlibat dalam penelitian.