

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan bisnis di Indonesia bahkan di dunia sangat cepat mengalami perubahan, Tren serta Gaya hidup masyarakat sangat mempengaruhi perilaku dalam kehidupan sehari-hari. Di Indonesia kehadiran Usaha Mikro kecil dan menengah (UMKM) sangat membantu serta banyak pula yang meminatinya, dikarenakan UMKM sendiri merupakan tulang punggung ekonomi Indonesia, bahkan pada tahun 2011 tercatat bahwa jumlah UMKM mencapai 52 juta. Hal ini sangat berarti bagi Indonesia karena UMKM menyumbang 60% dari PDB (*product domestic bruto*) dan menampung 97% tenaga kerja. UMKM memang banyak digemari oleh masyarakat, menurut keputusan Presiden tahun 1998 usaha kecil merupakan kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha yang mayoritas merupakan kegiatan usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan yang tidak sehat,

Salah satu penggiat UMKM dalam bidang usaha kuliner yang mencoba peruntungan bisnis ayam geprek ini adalah Zee Chicken Cetar Semarang. Zee Chicken Cetar Semarang bergerak pada bisnis kuliner ini sejak tahun 2018 dan masih aktif hingga kini. Usaha mikro ini didirikan atas permodalan pribadi sehingga skala bisnisnya masih relatif kecil, persebaran konsumennya pun masih sebatas dalam kota.

Zee Chicken Cetar sebagai usaha kecil ingin sekali mengembangkan bisnisnya hingga ke luar kota bahkan ke luar provinsi sehingga dapat membantu menyerap tenaga kerja dan mendapatkan keuntungan yang tinggi. Usaha kecil yang berlokasi di Jl Masjid Terboyo no 14C, Semarang, Jawa Tengah ayam Geprek Zee juga memiliki sisi tambah karena lokasinya yang dekat dengan Universitas Islam Sultan Agung Semarang (UNISSULA) sehingga untuk menemukan lokasi gerai ayam geprek Zee ini sangat mudah dan bisa diakses melalui *Google Map*.

Usaha ini memiliki bahan baku utama yaitu daging ayam dan bahan penolong lainnya bahanbaku Daging ayam mencapai 50%, tepung 20%, minyak 15%, cabai

sebesar 10%, dan bumbu lain sebesar 5%, akan tetapi dalam menjalankan usaha ini pemilik Gerai hanya membahas permasalahan bahan baku daging ayam dikarenakan selama memulai usaha Zee Chicken Cetar tidak pernah mengalami kendala terhadap bahan baku penolong lainnya,

Dalam kesehariannya Gerai membuat kebijakan untuk mengenai pengelolaan persediaan bahan baku dengan cara konvensional yaitu dengan cara melakukan pembelian bahan baku dengan menambah 5% hingga 10% dari pembelian bulan sebelumnya. Jika persediaan berlebihan (persediaan terlalu besar), maka akan mengakibatkan biaya penyimpanan pada persediaan bahan baku akan menjadi tinggi, tertahannya modal, serta berkurangnya pendapatan untuk investasi dalam bidang lain. Jika persediaan kekurangan (persediaan terlalu kecil), maka akan mengakibatkan tidak tercukupinya kebutuhan untuk proses produksi yang selanjutnya, proses produksi tidak dapat berjalan dengan lancar, dan frekuensi pembelian bahan baku menjadi tinggi (Ahyari, 1985).

Oleh karena itu, terdapat masalah lainnya pada Gerai ini adalah kebijakan sistem pengendalian persediaan masih belum dihitung dengan selayaknya, sehingga mengakibatkan sistem pengendalian persediaan bahan baku belum tentu berjalan secara optimal. Hal ini dapat mengakibatkan persediaan mengalami kelebihan, kekurangan, atau biaya persediaan yang belum minimal, sedangkan bahan baku daging ayam yang memiliki nilai persediaan paling tinggi harus dikendalikan secara baik dan tepat agar persediaan berjalan secara optimal (tidak terjadi kelebihan dan kekurangan persediaan) dan biaya persediaan dapat diminimalisir. Dalam menjalankan bisnis ayam geprek Zee Chicken Cetar Semarang pasti memiliki kendala tersendiri, salah satu kendala yang dihadapi pemilik gerai ayam ini yaitu banyaknya input produksi daging ayam yang tersisa dan mengakibatkan penurunan keuntungan serta menambah biaya penyimpanan produk setengah jadi. Kendala tidak berhenti disitu saja, penyimpanan produk ayam geprek setengah jadi ini pun dapat mengakibatkan menurunnya kualitas produk siap konsumsi pada gerai ayam kami. Terdapat pertimbangan lain dalam penyimpanan bahan baku pada gerai ayam geprek dimana apabila membeli bahan baku ayam lebih dari 10 kg maka penjual ayam akan memberikan 2 kg ayam dimana hal ini akan mempengaruhi harga ayam

jadi lebih murah secara total namun penambahan kuantitas ayam ini akan menambah total biaya penyimpanan dan kemungkinan ayam membusuk saat proses penyimpanan.

Penyimpanan bahan mentah maupun setengah jadi pada bahan dasar ayam sangat menentukan kualitas akhir ayam geprek. Semakin baik pengelolaan persediaan bahan baku maka semakin baik pula kualitas ayam yang dihasilkan sehingga keuntungan yang diperoleh pun semakin tinggi. Persediaan bahan baku dalam jumlah besar akan menimbulkan biaya penyimpanan yang besar pula ditambah lagi dengan resiko kerusakan bahan baku. Tetapi apabila persediaan bahan baku yang terlalul kecil, akan menyebabkan hilangnya kesempatan produksi dalam kondisi tertentu (Ratri, 2016). Pada dasarnya manajemen yang baik memiliki fungsi yang sangat penting dalam perusahaan guna melakukan pemilihan keputusan serta sebagai kontrol dalam kegiatan perusahaan supaya berjalan secara efektif dan perusahaan mampu memperoleh laba yang optimal. Dalam memperoleh laba yang optimal para penggiat usaha harus menerapkan kebijakan manajemen dengan menghitung persediaan yang sesuai, sehingga perusahaan tidak menimbulkan pemborosan biaya karena dapat menyeimbangkan kebutuhan bahan baku tidak lebih dan kurang. Persediaan yang optimal mampu mengefisienkan biaya pengeluaran perusahaan dalam pembelian bahan dan penyimpanan bahan baku tersebut. Sehingga kebijakan manajemen dalam persediaan bahanbaku perusahaan mampu memberikan kelancaran suatu proses produksi itu sendiri.

Persediaan pada umumnya berkaitan dengan penyimpanan bahan baku atau bahan setengah jadi atau bisa dibilang juga barang jadi untuk dapat memastikan lancarnya suatu sistem produksi dan juga kegiatan bisnis bagi suatu perusahaan/ industri maupun usaha mikro seperti pada Gerai Zee Chicken Cetar. Persediaan merupakan suatu faktor yang begitu penting bagi perusahaan. Pengadaan persediaan yang terlalu banyak atau terlalu besar akan menyebabkan perusahaan membutuhkan tempat yang besardan mengeluarkan biaya yang cukup besar untuk menyimpan barang tersebut, seperti biaya perawatan, biaya sewa, atau biaya asuransi. Namun sebaliknya, pengadaan persediaan bahan baku yang sedikit akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan, seperti biaya pesan (*setup cost*) yang

meningkat, berhentinya produksi akibat kekurangan bahan baku sehingga mengakibatkan perusahaan atau usaha micro kehilangan pendapatan yang berpotensi, serta dampak yang lebih lanjut adalah hilangnya kepercayaan konsumen karena konsumen berpindah pada perusahaan/produk lain. Oleh sebab itu, peranan untuk mengatur persediaan bahan baku bagi perusahaan sangatlah penting. Banyak model persediaan yang telah diulas dan dikaji pada berbagai buku dan literatur yang ada. Namun, model persediaan yang dikembangkan pada dasarnya tidak atau kurang melihat dari segi faktor masa batas waktu pakai atau biasa disebut dengan masa kadaluarsa barang. Sedangkan untuk daging ayam yang dipakai pada penelitian ini memiliki daya ketahanan atau masa kadaluarsa hanya beberapa hari saja. Untuk daging ayam itu sendiri hanya memiliki masa kadaluarsanya sekitar 2-3 hari saja.

Salah satu metode yang digunakan dalam pengendalian mutu persediaan bahan baku yaitu EOQ. *Economic Order Quantity* (EOQ) merupakan model matematik yang menentukan jumlah barang yang harus dipesan untuk memenuhi permintaan yang diproyeksikan dan dengan adanya acara-acara tertentu seperti hari raya maka permintaan akan meningkat sehingga biaya persediaan harus diminimalkan. Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) adalah sebuah metode persediaan barang atau bahan baku yang dapat digunakan untuk mengetahui berapa jumlah persediaan yang dibutuhkan oleh perusahaan untuk menjaga kelancaran proses produksi, dan untuk menentukan kapan baiknya perusahaan melakukan pemesanan bahan baku, dari sini juga dapat dilakukan dengan perhitungan ROP (*ReOrder Point*) atau titik pemesanan kembali bahan baku yang ekonomis. Karena bahan bakunya adalah ayam sedangkan ayam merupakan bahan baku yang perishable, maka metode yang digunakan adalah EOQ yang mempertimbangkan masa kadaluarsa dan unit diskon. Metode ini dapat digunakan sebagai perencanaan secara berulang-ulang sesuai kebutuhan, maka dari itu dipilih Metode EOQ ini guna sebagai metode yang paling tepat untuk merencanakan pemesanan bahan baku dengan mempertimbangkan masa kadaluarsa untuk bulan-bulan berikutnya. Menggunakan metode EOQ diharapkan mampu memenuhi permintaan konsumen secara tepat. Menurut Heizer dan Render (2010:92) metode EOQ adalah salah satu

metode yang paling tua dan paling sering digunakan karena metode ini dirasa cukup sederhana untuk diterapkan pada UMKM. Selama ini usaha ayam geprek Zee Chicken Cetar dalam pengendalian bahan baku belum menggunakan metode EOQ (*Economic Order Quantity*), sehingga penulis ingin membandingkan antara kebijakan bahan baku Zee Chicken Cetar dengan menggunakan metode EOQ untuk mengetahui penetapan persediaan bahan baku, pengamanan bahan baku (*safety stock*) serta dapat menentukan kapan pemesanan kembali (*Reorder Point*) dilakukan dan jumlah pemesanan bahan baku yang meminimalkan biaya total persediaan.

Memperhatikan persediaan bahan baku berarti penulis juga harus memperhatikan beberapa aspek penting, salah satunya adalah masa kadaluarsa bahan baku yang disimpan serta pemberian diskon serta dalam pembelian bahan baku dalam jumlah besar. Menurut Jaya, S et al. 2012 menjelaskan bahwa banyak penelitian terdahulu yang berkembang dengan memperhatikan diskon harga, hal ini disebabkan oleh perlunya pemberian diskon harga untuk meningkatkan penjualan bagi barang yang akan kadaluarsa.

Berdasarkan penjelasan yang telah diuraikan diatas dan didukung beberapa hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian untuk meminimalisir biaya persediaan bahan baku guna menghasilkan biaya persediaan bahan baku yang optimal.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi permasalahan seperti yang telah diuraikan sebelumnya, maka rumusan masalah yang terbentuk adalah sebagai berikut:

1. Berapa jumlah persediaan bahan baku yang optimal di Zee Chicken Cetar Semarang berdasarkan masa kadaluarsa dan pemberian diskon?
2. Berapa total biaya persediaan bahan baku yang optimal di Zee Chicken Cetar Semarang?
3. Bagaimana dampak dari pengendalian persediaan dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh Perusahaan?

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian yang dilakukan lebih fokus pada permasalahan yang dihadapi, maka perlu diadakan beberapa pembatasan masalah dalam ruang lingkup penelitian yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian yang dilakukan hanya seputar pengendalian persediaan bahan baku daging ayam saja.
2. Objek penelitian ini adalah Zee Chicken Cetar Semarang.
3. Penelitian hanya membahas tentang pengendalian bahan baku ayam dalam mengoptimalkan produksi dengan mempertimbangkan masa kadaluarsa dan pemberian diskon.
4. Pengambilan data dilakukan pada pada bulan April 2018 hingga Maret 2019

1.4 Tujuan

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penelitian pengendalian persediaan bahan baku di Zee Chicken Cetar adalah:

1. Mengetahui total biaya persediaan bahan baku yang optimal.
2. Mengetahui jumlah persediaan bahan baku ayam yang optimal berdasarkan masa kadaluarsa dan pemberian diskon pada Zee Chicken Cetar.
3. Mengetahui dampak dari pengendalian persediaan dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh Perusahaan.

1.5 Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi bagi beberapa pihak, antara lain:

1. Kontribusi Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi perusahaan maupun usaha kecil terutama penggiat usaha pemula agar dapat menentukan rancangan persediaan bahan baku jangka pendek maupun jangka panjang.

2. Kontribusi Teori

- a. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi dan bahan acuan untuk menyempurnakan penelitian selanjutnya dengan menambahkan variabel – variabel lain yang lebih relevan pada penelitian sejenis.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan pengetahuan mengenai pengendalian persediaan bahan baku.
- c. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tambahan khususnya bagi perintis usaha kecil agar mengetahui bagaimana mengontrol persediaan bahan baku yang paling optimal.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini adapun penyusunan laporan menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

Bab I Pendahuluan

Bab ini berisikan latar belakang permasalahan, rumusan permasalahan, tujuan penelitian, manfaat penelitian, pembatasan masalah, serta sistematika penulisan.

Bab II Tinjauan Pustaka

Bab ini berisikan studi pustaka mengenai pokok pembahasan atau topik yang diambil dalam penyelesaian permasalahan pada Tugas Akhir, berisi tentang teori dan pemikiran yang digunakan sebagai landasan teori dan pemikiran untuk digunakan sebagai landasan dalam pembahasan serta pemecahan masalah.

Bab III Metodologi Penelitian

Bab ini berisikan tentang uraian secara rinci dengan metode atau pendekatan yang akan digunakan dalam menjawab permasalahan penelitian untuk mencapai tujuan penelitian. Oleh karena itu, pada bagian ini akan mengurai tentang jenis penelitian, lokasi penelitian, obyek penelitian, alat yang digunakan, literatur, langkah - langkah penelitian serta alur penelitiannya, uraian tersebut dapat meliputi urutan atau langkah dan metode-metode yang digunakan dalam menyelesaikan masalah.

Bab IV Hasil Penelitian dan Pembahasan

Bab ini berisikan tentang analisis terhadap pengolahan data yang telah dilakukan. Di dalam bab ini diuraikan deskripsi objek penelitian, melakukan pengolahan data yang digunakan sebagai dasar pada permasalahan dan menganalisa hasil pengolahan data untuk mengetahui hasil sebelum dan sesudah menggunakan metode yang digunakan sehingga dapat dijadikan untuk meminimalisirkan biaya pada obyek penelitian.

Bab V Penutup

Bab ini merupakan bab terakhir yang berisikan kesimpulan tentang pembahasan yang telah diuraikan setelah diperoleh dari hasil analisis pemecahan masalah maupun hasil pegumpulan data yang isinya sesuai dengan tujuan awal penelitian, serta saran-saran perbaikan atau anjuran yang berguna dan dapat diterapkan dalam gerai maupun perusahaan.