

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Persediaan bahan baku merupakan faktor yang penting dalam perusahaan sehingga persediaan bahan baku harus mencukupi untuk dapat menjamin kebutuhan dalam kelancaran kegiatan produksi. Jumlah persediaan bahan baku sebaiknya tidak terlalu sedikit dan tidak terlalu banyak. Kekurangan bahan baku dapat menghambat kegiatan produksi terhambatnya proses produksi tentu akan berpengaruh terhadap tingkat penjualan yang berakibat perusahaan tidak mampu memenuhi permintaan konsumen. Hal ini pada akhirnya mempengaruhi laba perusahaan dan kepercayaan konsumen terhadap perusahaan. Bila terjadi kelebihan bahan baku akan menimbulkan berbagai resiko bagi perusahaan yaitu besarnya *food cost* yang harus di tanggung, tambahan biaya untuk penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku di gudang. Hal tersebut dapat memperbesar kemungkinan kerugian karena kerusakan dan turunnya kualitas bahan sehingga dapat memperkecil keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan. Persediaan sebagai barang-barang yang disimpan untuk digunakan pada waktu yang akan datang untuk memenuhi tujuan tertentu

Usaha Mikro Kecil Menengah atau yang disebut UMKM merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu negara maupun daerah, begitu pula yang terjadi di Indonesia. UMKM memiliki peranan yang sangat penting bagi perekonomian bangsa, seperti pertumbuhan ekonomi, pengurangan kemiskinan, demokratisasi ekonomi, penciptaan lapangan kerja, penguatan struktur ekonomi lokal, serta serangkaian sasaran-sasaran social dalam pembangunan nasional (Merdekawati,2019). UMKM yang bergerak dalam bidang industri baik itu perusahaan besar, perusahaan menengah dan perusahaan kecil sudah tentu mempunyai persediaan bahan baku. Persediaan bahan baku yang ada pada setiap perusahaan tentu berbeda dari segi jumlah maupun jenisnya, hal ini dimungkinkan karena setiap perusahaan mempunyai skala produksi dan hasil produksi yang berbeda.

Rumah makan Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus adalah salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner, rumah makan yang menjadikan soto sebagai menu utamanya terdiri dari soto ayam kampung dan soto daging sapi. Rumah makan yang cukup terkenal di daerah Jakarta Selatan dan sekitarnya ini juga menawarkan menu tambahan seperti satai paru sapi, satai ati ampela, perkedel, tahu bacem dan tempe bacem sebagai sajian di meja konsumen. Rumah makan ini juga menyediakan porsi soto yang kecil dan besar dengan harga murah dengan kualitas tinggi.

RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus diharuskan untuk mengalokasikan sejumlah modal baik dalam bentuk uang, gedung, perawatan bahan baku itu sendiri, dan lain-lain untuk pemenuhan bahan baku agar tidak mengurangi kualitas bahan baku itu sendiri maka diperlukan metode perawatan dan penyimpanan yang tepat. Setelah terpenuhinya modal yang diperlukan maka RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus akan memperoleh persediaan bahan baku yang cukup dan sesuai dengan perencanaan penjualan guna memenuhi permintaan pasar. Bila mengalokasikan bahan baku dalam jumlah yang cukup besar maka persediaan bahan baku akan meningkat.

Manajemen dari sebuah perusahaan akan menghadapi faktor eksternal yang sangat tidak menentu, seperti sekarang terjadinya pandemic Covid-19 dimana masa depan dari sebuah perusahaan tidak dapat diprediksi karena sangat tidak menentu, kemudian ditemukanlah solusi bagaimana menerapkan peramalan statistik untuk menghadapi kondisi tersebut, apalagi bila yang kita hadapi adalah

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber.

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

kondisi yang tidak dapat sesuai dengan pola yang seharusnya

Ketidakstabilan ekonomi yang mempengaruhi laba dari sebuah perusahaan dalam hal ini dapat diketahui bahwa permintaan bahan baku yang dilakukan oleh RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus mengalami fluktuasi setiap bulannya sehingga diperlukan metode yang tepat dalam menentukan persediaan bahan yang akan dipakai. Dengan cukup besarnya tingkat persediaan bahan baku yang ada, hal tersebut merupakan salah satu cara untuk mengantisipasi biaya *stock out* (biaya kekurangan persediaan) akan tetapi disisi lain RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus dapat melihat permintaan daya beli dari konsumen untuk menilai atau memperhitungkan bahan baku yang sudah dibeli tersebut. RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus juga harus menghadapi resiko bahan baku tersebut rusak dan busuk jika bahan baku tersebut disimpan terlalu lama. Banyak yang perlu dipertimbangkan dalam pembahasan tentang efisiensi persediaan bahan baku, jumlah persediaan bahan baku yang optimal akan dapat ditentukan dengan berbagai cara dan metode, salah satunya dengan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*. EOQ adalah suatu teknik kontrol persediaan tertua dan paling dikenal (Heizer & Render, 2008).

Kelebihan EOQ salah satunya mengurangi biaya penyimpanan, meminimalisir terjadinya *out of stock*. Bila RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus menerapkan EOQ, selain perusahaan memiliki safety stock yang mana selaras dengan konsep EOQ perusahaan juga dapat mengetahui berapa banyak bahan baku yang harus dipesan atau diproduksi, sehingga tidak mengeluarkan dana yang lebih besar untuk persediaan yang *over stock* akibat perusahaan yang tidak mampu mengestimasi kebutuhan persediaannya. Selain itu perusahaan juga dapat mengetahui kapan seharusnya pemesanan dilakukan kembali, sehingga perusahaan dapat menghindari terjadinya terlalu banyak persediaan bahan baku dapat mengakibatkan rusak atau busuk sehingga timbulnya *Food Cost*.

Hendra (2009) mengemukakan bahwa keunggulan metode EOQ adalah: 1) dapat digunakan untuk mengetahui berapa banyak persediaan yang harus dipesan, dalam hal ini bahan baku, dan kapan seharusnya pemesanan dilakukan, 2) dapat mengatasi ketidakpastian permintaan dengan adanya persediaan pengaman (*safety stock*), dan 3) mudah diaplikasikan pada proses produksi secara massal.

Persediaan merupakan salah satu unsur penting dalam operasi sebuah badan usaha. Persediaan bahan baku harus dapat memenuhi kebutuhan rencana produksi karena, jika persediaan bahan baku tidak dapat dipenuhi maka akan menghambat proses produksi. Persediaan harus selalu dikendalikan (diawasi) agar jumlah persediaan tidak berlebihan dan juga tidak kekurangan sehingga biaya pengadaan persediaan dapat diminimalkan.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritikan atau tinjauan suatu masalah.

b. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Menyadari betapa pentingnya peranan manajemen persediaan bahan baku pada sebuah UMKM khususnya pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus, oleh karena itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Manajemen Persediaan Bahan Baku Pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cabang Lebak Bulus.**”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana penentuan kebutuhan bahan baku yang dilakukan oleh RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus?
2. Bagaimana perhitungan jumlah pemesanan persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus?
3. Bagaimana biaya persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus?
4. Bagaimana perhitungan persediaan pengaman bahan baku (*Safety Stock*) pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus?
5. Bagaimana perhitungan *Reorder Point* (ROP) pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus?

1.3 Tujuan

Sebagaimana telah diuraikan di atas, dan mengacu pada latar belakang di atas maka tujuan penulisan ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui cara penentuan kebutuhan bahan baku yang dilakukan oleh RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus.
2. Mengetahui jumlah pemesanan persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus.
3. Mengetahui biaya persediaan bahan baku dengan menggunakan metode EOQ pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus.
4. Mengetahui jumlah persediaan pengaman bahan baku (*Safety Stock*) pada RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus.
5. Mengetahui kapan RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus akan melakukan pemesanan kembali bahan baku.

1.4 Manfaat

Penulis berharap penulisan ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan kontribusi kepada pihak terkait antara lain :

1. Bagi Penulis
Penulisan ini menjadi media pembelajaran bagi penulis untuk mengetahui kesesuaian teori yang diberikan dibangku perkuliahan dengan praktik di lapangan dalam pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ di RM Soto Seger Boyolali Hj. Amanah Cab. Lebak Bulus.
2. Bagi Perusahaan
Dengan penulisan ini diharapkan dapat memberi masukan yang bermanfaat bagi kegiatan operasional perusahaan atau memberikan koreksi guna meningkatkan kualitas perusahaan khususnya dalam hal melakukan manajemen persediaan bahan baku.
3. Bagi Pihak Lain
Diharapkan dapat menjadi bahan tambahan untuk dijadikan refrensi bagi pembaca dalam hal penelitian manajemen persediaan, sekaligus dapat menjadi sarana pembelajaran.