

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki berbagai macam komoditas pertanian. Selain itu, dengan dijuluki sebagai negara agraris sektor pertanian menjadi salah satu roda penggerak perekonomian negara. Seiring dengan banyaknya jenis komoditas pertanian, maka menjadi peluang untuk industri pengolahan yang merubah komoditas menjadi produk makanan yang memiliki nilai tambah. Salah satunya adalah oncom.

Oncom merupakan salah satu makanan khas Jawa Barat yang memiliki rasa yang lezat dan harganya pun terjangkau. Oncom juga merupakan salah satu makanan yang diolah secara tradisional hasil dari fermentasi. Proses fermentasi yang digunakan dalam pembuatan oncom ini, dapat mengurai struktur kimia dari bahan-bahan pembuatannya menjadi senyawa yang lebih sederhana, sehingga akan lebih mudah dicerna dan dimanfaatkan oleh tubuh (Nuraini *et al.* 2015).

Oncom dibagi menjadi dua jenis yaitu oncom merah dan oncom hitam. Perbedaan terletak pada bahan baku yang digunakan. Oncom merah terbuat dari ampas tahu sedangkan oncom hitam terbuat dari bungkil kacang tanah. Saat ini, sosialisasi oncom di Indonesia masih sangat minim, Sehingga oncom masih kalah dikenal dibandingkan hasil olahan kacang- kacangangan yang lain seperti tahu dan tempe. Banyak masyarakat yang belum mengetahui bahwa oncom bisa menjadi salah satu sumber alternatif asupan gizi yang baik bagi tubuh karena memiliki kandungan protein yang tinggi. Kandungan zat gizi pada oncom dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1 Kandungan dan zat gizi oncom

Kandungan	Satuan	Jumlah
Air	Persen	87,46
Energi	Kalori	187
Protein	Gram	13
Lemak	Gram	6
Karbohidrat	Gram	22,6
Kalsium	Miligram	96
Fosfor	Miligram	115
Zat besi	Miligram	27
Vitamin A	Satuan IU	0
Vitamin B1	Miligram	0,09
Vitamin C	Miligram	0

Sumber : Kemenkes RI (2018)

Salah satu pelaku bisnis yang bergerak dalam pembuatan oncom yaitu di Oncom Tjigowek Ibu Nana yang berlokasi di Cibinong, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Proses produksi oncom pada Tjigowek Ibu Nana ini masih menggunakan cara tradisional. Jenis oncom yang di produksi yaitu oncom merah. Biasanya oncom merah ini di olah menjadi pepes, sayur tumis campur leunca, tutug oncom, ombro, dan berbagai macam makanan lezat lainnya.

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Tabel 2 Data permintaan Oncom Tjigowek Ibu Nana tahun 2018-2021

Tahun	Permintaan (kajang) per hari
2018	1975
2019	2000
2020	2100
2021	2300

Sumber : Oncom Tjigowek Ibu Nana (2021)

Tabel 2 menunjukkan bahwa dengan tingginya permintaan oncom di Kabupaten Bogor, menjadi peluang untuk para pelaku bisnis pengrajin oncom guna memenuhi permintaan oncom di wilayah Kabupaten Bogor. Untuk itu, para pengrajin oncom harus memanfaatkan peluang yang ada untuk memperoleh keuntungan yang maksimal. Maka diperlukan suatu usaha untuk mencapai tujuan yang maksimal dengan cara meminimalisir pengeluaran sumber daya. Salah satu caranya dengan mengawasi dan mengendalikan persediaan.

Setiap perusahaan pasti memiliki persediaan yang perlu dijaga agar kegiatan produksinya dapat berjalan dengan lancar dan efisien. Pada Oncom Tjigowek Ibu Nana persediaan perlengkapan kajang masih kurang diperhatikan yaitu adanya persediaan yang belum efisien. Kajang merupakan wadah atau alas tempat menaruh oncom yang terbuat dari anyaman bambu atau kayu. Yang perlu diperhatikan dalam hal ini adalah agar persediaan yang dibutuhkan hendaknya cukup tersedia sehingga dapat menjamin kelancaran produksi. Akan tetapi hendaknya jumlah persediaan itu jangan terlalu besar sehingga modal yang tertanam dalam persediaan dan biaya – biaya yang ditimbulkan dengan adanya persediaan juga tidak terlalu besar. Untuk itu diperlukan pengawasan dan pengendalian atas persediaan, kegiatan ini dapat membantu agar tercapainya suatu tingkat efisiensi penggunaan dalam persediaan. Dalam hal ini pengawasan atau pengendalian persediaan mengurangi resiko sekecil mungkin.

Kesalahan dalam penetapan persediaan pada perusahaan akan mengurangi keuntungan yang akan diperoleh perusahaan. Adanya persediaan yang terlalu besar pada perusahaan, akan mempengaruhi biaya penyimpanan yaitu biaya – biaya yang dikeluarkan sewaktu melakukan penyimpanan persediaan yang disimpan. Besaran biaya ini berubah – ubah sesuai dengan besar kecilnya kuantitas persediaan yang disimpan. Semakin besar jumlah biaya yang disimpan maka semakin besar pula biaya penyimpanan.

Pada dasarnya semua perusahaan mengadakan perencanaan dan pengendalian persediaan dengan tujuan untuk meminimumkan biaya dan untuk memaksimalkan laba. Dalam perencanaan dan pengendalian bahan baku yang terjadi masalah utama adalah menyelenggarakan persediaan yang paling tepat agar kegiatan produksi tidak terganggu dan dana yang ditanam dalam persediaan tidak berlebihan.

Untuk meminimumkan biaya persediaan tersebut dapat digunakan analisis “*Economic Order Quantity*” (EOQ). Metode EOQ berusaha mencapai tingkat persediaan seminimum mungkin. Dengan ini suatu perusahaan akan mampu meminimalisasi terjadinya *out of stock* sehingga tidak mengganggu proses dalam perusahaan dan mampu menghemat biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan karena adanya efisiensi persediaan di dalam perusahaan (Indrayati 2007).

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.



1.2 Tujuan

1. Menganalisis kelemahan, kekuatan, peluang, dan ancaman dengan menggunakan analisis SWOT untuk menghasilkan strategi bisnis
2. Menganalisis efisiensi produksi dengan menggunakan metode EOQ untuk persediaan pada Oncom Tjigowek Ibu Nana
3. Mengetahui selisih biaya persediaan setelah dan sebelum menggunakan metode EOQ pada Oncom Tjigowek Ibu Nana

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.