# BAB I

# PENDAHULUAN

## 1.1. LATAR BELAKANG

Perekonomian saat ini telah berkembang dengan pesat dengan adanya perdangan global yang terjadi saat ini. Perkembangan perekonomian ini tentunya tidak lepas dari peran Ilmu Pengetahuan dan Teknologi yang juga semakin canggih dan berkembang terus-menerus dalam waktu singkat. Hal ini mengakibatkan persaingan yang semakin ketat antar pelaku usaha. Keadaan ini menimbulkan dorongan kepada pelaku usaha agar menetapkan pengendalian bahan baku secara tepat sehingga dapat tetap bertahan demi mencapai tujuan yang diinginkannya.

Indonesia merupakan salah satu negara berkembang di ASEAN yang memiliki pertumbuhan ekonomi yang pesat. Salah satu industri yang berkembang pesat dan mendorong pertumbuhan ekonomi yang kuat di Indonesia adalah industri kuliner. Untuk membantu perusahaan dalam upaya peningkatan pertumbuhan ekonomi serta membantu Perusahaan yang bergerak dalam industri kuliner dalam mewujudkan tujuannya, perlu disadari bahwa tidak semua perusahaan baik dalam mengendalikan persediaan bahan baku dikarenakan kurangnya informasi dan pengetahuan mengenai pengendaliaan persediaan bahan baku. Pelaku usaha belum mengetahui berapa pentingnya pengendalian bahan baku yang memiliki pengaruh dengan terjaganya kualitas bahan baku, memaksimalkan profit, mengurangi beban yang tidak perlu, serta produksi dapat berjalan lebih efektif dan efisien.

Pada masa COVID-19, industri kuliner ternyata mengalami penurunan produksi mencapai sekitar 10-40 persen. “adanya pembatasan dan pembatalan kegiatan kemudian pembatasan pergerakan manusia dan acara-acara tentunya ini sangat berdampak sekali,” kata ketua umum gabungan pengusaha makanan dan minuman (Rina, 2020).

Munculnya pandemi virus corona berdampak pada pertumbuhan bisnis makanan dan minuman kuartal satu 2020. Gabungan pengusaha makanan dan minuman Indonesia (GAPMMI) mengatakan penjualan makanan dan minuman tiga bulan pertama tahun ini hanya tumbuh 2% dibandingkan periode yang sama tahun

lalu. Angka tersebut meleset dari target yang mereka tetapkan awal tahun yakni 2,5% (Yunianto, 2020)

Akibat Dampak pandemi covid-19 dirasakan oleh industri kuliner dengan adanya perubahan pola konsumsi masyarakat. Sektor yang paling terdampak ialah bisnis restoran dan kafe, terutama saat pemberlakuan pembatasan sosial berskala besar (PSBB). Meski demikian, sektor kuliner yang berada di hulu, seperti produsen bumbu dan bahan makanan tetap bisa tumbuh. Hal itu karena konsumen cenderung menumpuk bahan makanan di rumah selama pandemic agar bisa menyantap makanan bersama keluarga di rumah Nurcahyadi, (2020).

Pada era modern ini tentunya persaingan antar badan usaha satu dengan lainya semakin ketat, Sitepu (2024) hal ini diakibatkan dari konsumen yang semakin tinggi kebutuhanya, sehingga menuntut agar badan usaha untuk menetapkan pengendalian secara tepat agar perusahaan dapat menentukan produksi yang sesuai dengan permintaan dan tetap mampu bersaing dengan badan usaha lain sehingga dapat memenuhi kebutuhan pelanggan atau konsumennya.

Setiap perusahaan baik itu perusahaan jasa maupun perusahaan manufaktur pastilah mempunyai tujuan yang sama yaitu memperoleh laba atau keuntungan. Tetapi untuk mencapai tujuan tersebut tidaklah mudah karena hal itu dipengaruhi oleh beberapa faktor, dan perusahaan harus mampu untuk menangani factor-faktor tersebut. Salah satu faktor yang mempengaruhi yaitu mengenai masalah kelancaran produksi. Masalah produksi merupakan masalah yang sangat penting bagi perusahaan karena hal tersebut sangat berpengaruh terhadap laba yang diperoleh perusahaan. Apabila proses produksi berjalan dengan lancar maka tujuan perusahaan dapat tercapai, tetapi apabila proses produksi tidak berjalan dengan lancar maka tujuan perusahaan tidak akan tercapai. Sedangkan kelancaran proses produksi itu sendiri dipengaruhi oleh ada atau tidaknya bahan baku yang akan diolah dalam produksi Purwaningrum, Purnomo, (2024).

Perusahaan dagang adalah perusahaan yang kegiatan usahanya melakukan pembelian dari pihak lain untuk dijual kembali kepada konsumen tanpa merubah bentuk atau sifat dari barang dagang tersebut. Salah satu tujuan utama dari suatu perusahaan, tentunya adalah mendapatkan keuntungan yang optimal untuk kelangsungan hidup perusahaan dan mengembangkan perusahaan tersebut. Kunci dari suatu perusahaan untuk mencapai tujuan utamanya terletak pada kinerja operasional perusahaan itu sendiri, yaitu meliputi perencanaan operasional perusahaan, pengorganisasian seluruh sumber daya yang dimiliki dan sistem pengendalian yang dimiliki oleh perusahaan Sitepu & Munawarah (2025)

Pengertian tentang persediaan dalam hal ini adalah sebagai suatu benda berharga yang dimiliki perusahaan dengan tujuan untuk dijual pada masa yang akan datang, ataupun barang-barang yang masih dalam proses produksi. Persediaan merupakan bahan-bahan, barang-barang yang disediakan dalam perusahaan untuk persiapan jangka Panjang dan bahan-bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang hasil olahan yang sudah jadi

Persediaan merupakan salah satu pos modal kerja yang cukup penting karena kebanyakan modal usaha perusahaan berasal dari persediaan. Pada perusahaan dagang, persediaan tersebut berupa barang dagangan, sedangkan pada perusahaan industri, persediaan tersebut dapat berupa bahan mentah, barang dalam proses, maupun barang jadi. Menurut Kieso, dkk., (2020) Persediaan adalah aset yang dimiliki oleh suatu perusahaan dan tersedia untuk dijual dalam hal kepentingan bisnis atau barang yang akan digunakan untuk memproduksi barang yang tersedia untuk dijual.

Persediaan bahan baku adalah bahan dasar yang belum diproses yang disediakan perusahaan untuk kemudian digunakan dalam proses kegiatan produksi perusahaan. Bahan baku menjadi hal penting pada perusahaan produksi, keterbatasan atau kelebihan persediaan bahan baku dapat menjadi masalah pada perusahaan, Kekurangan bahan baku dapat mengakibatkan terkendalanya kegiatan perusahaan terutama pada proses produksi, sedangkan kelebihan persediaan bahan baku dapat memunculkan biaya berlebih dalam perawatan bahan baku dan nilai bahan baku yang akan berkurang setiap waktu. Stabilitas harga bahan baku juga dapat sangat mempengaruhi ketersediaan, kelebihan ataupun kekurangan bahan baku yang digunakan oleh Perusahaan kuliner. Jika harga bahan baku sedang tinggi dan Perusahaan kuliner gagal melakukan pengelolaan yang tepat, maka hal itu dapat mengancam keberlangsungan usahanya sendiri (Caroko, 2024).

Dalam manajemen persediaan terdapat tahap-tahap pokok persediaan yang terdapat dalam suatu sistem produksi-distribusi dari bahan-bahan mentah dan pemesanan suplai melalui proses produktif, yang tercapai puncaknya sehingga tersedia untuk digunakan. Dalam sistem ini, mula-mula sekali haruslah kita mempunyai bahan baku dan suplai agar dapat melaksanakan proses produksi. Bila kita ingin dapat menghasilkan sesuatu dengan biaya yang paling sedikit dan menurut jadwal yang dikehendaki, maka barang-barang dan suplai ini harus tersedia. Karena itu kita harus mengadakan kebijakan-kebijakan yang menentukan kapan melengkapi persediaan ini dan berapa banyak yang harus dipesan pada suatu waktu. Persoalan-persoalan ini ada hubungannya dengan potongan harga dan karena perlu adanya jaminan agar kelambatan-kelambatan dalam waktu suplai dan kenaikan sementara dari kebutuhan-kebutuhan tidak akan mengganggu operasi yang akan dilaksanakan.

Manajemen persediaan adalah kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan penentuan kebutuhan bahan baku sedemikian rupa sehingga di satu pihak kebutuhan operasi dapat dipenuhi pada waktunya dan di lain pihak investasi persediaan bahan baku dapat ditekan secara optimal. Pengendalian tingkat persediaan bertujuan mencapai efisiensi dan efektivitas optimal dalam penyediaan bahan baku. Dalam pengadaan dan penyimpanan bahan baku diperlukan biaya besar, baik itu untuk perusahaan besar maupun perusahaan kecil. Biasanya biaya yang paling besar adalah nilai inventory dan biaya penyimpanannya. Biaya penyimpanan ini setiap tahun pada umumnya mencapai sekitar 20 persen sampai 40 persen dari harga barang.

Setiap perusahaan baik itu perusahaaan manufaktur maupun perusahaan perdagangan haruslah menjaga persediaan yang cukup agar kegiatan operasi perusahaan dapat berjalan dengan lancar dan efisien. Yang perlu diperhatikan dalam hal ini adalah agar bahan baku 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 ditimbulkannya dengan adanya persedian juga tidak terlalu besar. Untuk itu penting bagi setiap jenis perusahaan mengadakan pengawasan atau pengendalian atas persediaan, karena kegiatan ini dapat membantu agar tercapainya

suatu tingkatan efisiensi penggunaan dalam persediaan. Tetapi perlu ditegaskan bahwa hal ini tidak akan dapat melenyapkan sama sekali resiko yang timbul akibat adanya persediaan yang terlalu besar atau terlalu kecil, melainkan hanya mengurangi resiko tersebut. Jadi dalam pengawasan dan pengendalian persediaan dapat membantu mengurangi resiko sekecil mungkin.

Bahan baku merupakan kebutuhan utama dalam proses produksi, karena bahan baku inilah yang akan diolah menjadi produk jadi. Untuk itu, pengelolaan kebutuhan bahan baku merupakan kegiatan yang sangat penting bagi perusahaan dalam rangka kelancaran proses produksi. Bahan baku yang dibutuhkan hendaknya cukup tersedia sehingga dapat menjamin kelancaran produksi. Akan tetapi hendaknya kuantitas persediaan itu jangan terlalu besar agar modal yang tertanam dalam persediaan dan biaya-biaya yang ditimbulkannya dengan adanya persediaan juga tidak terlalu besar dan jangan pula terlalu kecil karena dapat memperlambat proses produksi.

Bahan baku (*raw material*) merupakan prioritas utama dan sangat vital bagi suatu industri dalam proses produksinya. Hal ini menjadikan banyak perusahaan melakukan berbagai metode untuk mengelola persediaan bahan baku. Untuk melaksanakan pengadaan bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi, perusahaan perlu mengadakan pembeliaan bahan baku. Prosedur dan cara pembelian bahan baku yang baik dan sesuai dengan kondisi perusahaan akan sangat menunjang kegiatan produksi.

Perusahaan menganggap dengan membeli bahan baku yang lebih banyak dapat membuat proses produksi terus berjalan tanpa adanya kekhawatiran kehabisan bahan baku. Namun jika perusahaan membeli bahan baku yang terlalu banyak, perusahaan akan memiliki investasi yang terlalu besar baik dalam hal pembelian bahan baku maupun biaya penyimpanan bahan baku. Begitu pula sebaliknya jika perusahaan melakukan pembelian bahan baku yang terlalu kecil, perusahaan akan menekan keuntungan karena perusahaan akan mengeluarkan biaya stock out dimana biaya tersebut terjadi karena perusahaan kehabisan bahan baku sehingga menyebabkan hilangnya kesempatan untuk memperoleh keuntungan dengan adanya permintaan konsumen yang tidak dapat dilayani, serta adanya biaya-biaya yang terjadi karena pembelian bahan secara bersamaan.

Kekurangan bahan baku yang merupakan bahan dasar dalam proses produksi dapat menghambat atau menghentikan proses produksi. bahan yang masih mentah atau belum diolah, yang digunakan untuk membuat produk. Agar dapat menentukan jumlah persediaan bahan baku yang optimal dengan biaya efisien, perusahaan harus membuat kebijakan yang menyangkut berapa tingkat pesanan yang paling ekonomis, berapa jumlah persediaan yang seharusnya ada di gudang dan kapan waktu pemesanan kembali dilakukan.

Kebuli Yaman adalah salah satu perusahaan dagang yang bergerak dalam bidang retail. Kebuli Yaman telah banyak membuka cabang tokonya di Indonesia, salah satunya yang ada di Pondok Kelapa adalah Kebuli Yaman Pondok Kelapa. Persediaan bahan baku yang dimiliki oleh Kebuli adalah Nasi, Ayam, Iga sapi, Kambing, sayuran, Kapulaga, Kismis. Produk-produk yang memiliki nilai tinggi dan yang paling berisiko kehilangan maupun rusak adalah Ayam, Iga sapi, kambing.

Adapun alasan dari peneliti berdasarkan observasi awal yang dilakukan di lapangan mengatakan bahwa bahan baku sudah cukup efisien dan efektif terhadap pengelolaan persediaan bahan baku, pengelolaan persediaan bahan baku tidak sesuai dengan kebutuhan Rumah Makan Kebuli Yaman akan mempengaruhi kualitas barang. Untuk itu diperlukannya pengelolaan biaya bahan baku yang baik.

Berdasarkan latar belakang tersebut yang penulis uraikan, maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang **“Analisis persediaan bahan baku dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku pada UMKM rumah makan kebuli Yaman cabang Pondok Kelapa”**

## 1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, identifikasi masalah pada penelitian ini yaitu tentang stok bahan baku yang tidak seimbang, pengelolaan bahan baku yang kurang efektif, keterbatasan atau kelebihan bahan baku.

## 1.3. Batasan Masalah

 Hasil identifikasi masalah yang ada menunjukan bahwa masalah cukup berpengaruh terhadap operasional Rumah maka tersebut. Penulis tertarik untuk melakukan penelitian guna mencegah timbulnya masalah lebih besar yang dapat mengganggu kelancaran operasional toko, maka batasan penelitian yang akan dibahas pada skripsi yang berjudul Analisis persediaan bahan baku dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku pada umkm rumah makan kebuli Yaman cabang Pondok Kelapa, penulis hanya membahas pada ketidaksesuaian antara perhitungan fisik persediaan dengan jumlah stok pada sistem.

## 1.4. Rumusan Masalah

 Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, maka permasalahannya dapat dirumuskan sebagai berikut.

1. Bagaimana prosedur pengelolaan persediaan bahan baku pada Rumah Makan Kebuli Yaman?
2. Sudah efisienkah pengelolaan persediaan bahan baku pada Rumah Makan Kebuli Yaman?
3. Bagaimana cara menentukan total biaya persediaan untuk optimalisasi bahan baku rumah makan kebuli yaman

## 1.5. Maksud dan Tujuan Penelitian

**1.5.1. Maksud Penelitian**

Maksud untuk mengetahui dan menganalisis jumlah pemesanan, stock, dan biaya persediaan bahan baku. Penelitian ini membantu perusahaan mengelola persediaan bahan baku dengan baik sehingga proses dapat berjalan lancar.

**1.5.2. Tujuan Penelitian**

 Melihat rumusan masalah di atas maka penelitian ini mempunyai beberapa tujuan, yang dapat penulis sampaikan sebagai berikut:

1. Untuk memahami tentang pengelolaan persediaan bahan baku pada Rumah Makan Kebuli Yaman.
2. Untuk memahami tingkat efisiensi bahan baku pada Rumah Makan Kebuli Yaman.
3. Untuk menentukan total biaya persediaan yang optimalisasi pada bahan baku rumah makan kebuli yaman

## 1.6. Sistematika Penulisan

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi-materi yang tertera pada laporan skripsi ini dikelompokkan menjadi beberapa sub bab dengan sistematika penyampaian sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, identifikasi masalah, pembatasan masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan itu sendiri.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan teori yang berupa pengertian dan definisi yang diambil dari kutipan buku yang berkaitan dengan penyusunan laporan skripsi serta beberapa literatur yang berhubungan dengan penelitian.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, definisi operasional variabel dan teknik analisis data penelitian.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang gambaran obyek penelitian, hasil penelitian dan pembahasan yang secara lebih lengkap mengupas berbagai fenomena yang ada dalam penelitian.

BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan simpulan yang merupakan hasil akhir atas penelitian ini dan juga saran yang berisi masukan untuk pihak obyek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

 Berisi tentang bebagai buku, jurnal, rujukan yang secara sah digunakan dalam menyusun penelitian ini.