

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Persediaan bahan baku merupakan faktor yang penting dalam kegiatan usaha, 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 risiko bagi perusahaan yaitu besarnya beban biaya yang harus ditanggung, seperti tambahan biaya untuk penyimpanan dan pemeliharaan bahan baku di gudang. Memperbesar kemungkinan kerugian karena kerusakan dan turunnya kualitas bahan baku tersebut, sehingga dapat memperkecil keuntungan yang diperoleh oleh perusahaan.

Untuk itu, setiap pelaku usaha perlu menetapkan pengendalian terhadap persediaan bahan baku dengan tepat sehingga perusahaan dapat tetap menjalankan aktivitas operasionalnya untuk mencapai tujuan yang diinginkannya. Tujuan pengendalian bahan baku di sini, yaitu mengendalikan persediaan bahan baku agar tidak terjadi kekurangan persediaan bahan baku maupun kelebihan persediaan bahan baku sekaligus meminimalkan biaya persediaan tersebut.

Dari pembahasan di atas, salah satu sistem yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah yang berkaitan dengan perencanaan bahan baku produksi adalah dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), karena metode tersebut dapat meminimalkan biaya persediaan.

Kedai Kopi Teknik sebagai salah satu kegiatan usaha yang bergerak di bidang kuliner, terkhususnya pada kopi. Dimana memerlukan bahan baku berupa biji kopi dalam proses produksinya. Apabila dalam hal ini bahan baku biji kopi tersebut tidak ada atau kurang, maka akan berimbas pada tidak terpenuhinya *lead time* produksi yang telah

dibuat dan serta menimbulkan *complain* dari pelanggan. Oleh karena itu pentingnya bagi perusahaan menjaga ketersediaan bahan baku pada saat digunakan serta mengontrol bahan baku agar tidak ada bahan baku yang terbuang atau terlewat.

Berikut adalah data pembelian dan pemakaian biji kopi pada tahun 2021.

**Tabel 1.1. Kuantitas Pemesanan dan Pemakaian Biji Kopi 2021**

No.	Bulan	(a) Pemakaian	(b) Pemesanan	(b-a)
1	Januari	4kg	6kg	2kg
2	Februari	8kg	8kg	0kg
3	Maret	5kg	5kg	0kg
4	April	7kg	7kg	0kg
5	Mei	7kg	9kg	2kg
6	Juni	6kg	6kg	0kg
7	Juli	5kg	8kg	3kg
8	Agustus	9kg	9kg	0kg
9	September	7kg	7kg	0kg
10	Oktober	8kg	10kg	2kg
11	November	6kg	9kg	3kg
12	Desember	8kg	8kg	0kg
<b>Total</b>		<b>80kg</b>	<b>92kg</b>	<b>12kg</b>

Sumber: Kedai Kopi Teknik, 2021

Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa total pemakaian biji kopi pada tahun 2021 adalah 80kg. Secara total keseluruhan maka dapat dilihat bahwa pemakaian bahan baku terendah terjadi di bulan Januari yaitu sebanyak 4kg, sedangkan pemakaian bahan baku tertinggi terjadi di bulan Agustus yaitu sebanyak 9kg. Dari data tersebut juga dapat dilihat bahwa pada bulan November jumlah pembelian lebih 3kg dari jumlah pemakaian. Terlalu banyaknya persediaan yang mengakibatkan penumpukan bahan baku di gudang, serta menambah biaya untuk penyimpanan tersebut. Begitu pula sebaliknya, jika persediaan bahan baku minim dapat mengakibatkan proses produksi bisa terhambat dan terancam kehilangan konsumen. Maka dari itu, sangat diperlukan pengendalian persediaan bahan baku guna melancarkan aktivitas produksi secara kontinyu dan meminimumkan biaya persediaan bahan baku.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku (Biji Kopi) Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* Pada Kedai Kopi Teknik**”.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Beberapa permasalahan yang muncul, dapat diidentifikasi oleh penulis sebagai berikut :

1. Terjadinya kekurangan bahan baku yang mengakibatkan terhambatnya kelancaran produksi.
2. Terjadinya kelebihan bahan baku yang menjadi beban untuk perusahaan.
3. Sering terjadinya keterlambatan kedatangan bahan baku dari pemasok yang mengakibatkan terhambatnya kelancaran produksi.
4. Bertambahnya beban biaya yang ditanggung perusahaan karena persediaan bahan baku yang terlalu besar.
5. Menurunnya keuntungan yang di dapat perusahaan karena persediaan bahan baku yang terlalu kecil.

## **1.3. Pembatasan Masalah**

Beberapa permasalahan yang muncul, dapat diidentifikasi oleh penulis sebagai berikut :

1. Penelitian dilakukan di Kedai Kopi Teknik.
2. Persediaan bahan baku yang diteliti adalah biji kopi.
3. Periode data bahan baku yang digunakan untuk penelitian adalah tahun 2021.

## **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, beberapa masalah yang ada dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perusahaan melakukan pemesanan agar dapat memenuhi permintaan pelanggan?
2. Menentukan kapan dan berapa jumlah persediaan bahan baku yang optimal agar dapat melakukan pemesanan?
3. Apa saja permasalahan yang dihadapi dan alternatif solusi yang disarankan terkait penerapan metode EOQ?

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini memiliki beberapa tujuan yang dapat disampaikan :

1. Untuk mengetahui bagaimana perusahaan melakukan pemesanan agar dapat memenuhi permintaan pelanggan.
2. Untuk mengetahui kapan dan berapa jumlah persediaan bahan baku yang optimal agar dapat melakukan pemesanan.
3. Untuk mengetahui apa saja permasalahan yang dihadapi dan alternatif solusi yang disarankan terkait penerapan metode EOQ.

### **1.6. Manfaat Penelitian**

Dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada penulis maupun pihak perusahaan, berikut beberapa manfaatnya :

1. Memberikan manfaat bagi manajemen Kedai Kopi Teknik sebagai bahan masukan yang berguna terutama dalam perencanaan persediaan bahan baku ke depannya.
2. Memberikan masukan dan tambahan referensi bagi kalangan akademisi untuk keperluan studi penelitian selanjutnya mengenai topik permasalahan yang serupa.
3. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis khususnya di bidang manajemen operasional.

### **1.7. Sistematika Penulisan**

Guna memahami lebih lanjut laporan ini, maka materi yang tertera pada laporan skripsi ini di kelompokkan 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 literature yang berhubungan dengan penelitian.

**BAB III            METODOLOGI PENELITIAN**

Bab ini berisikan tentang tempat dan waktu penelitian, jenis penelitian, teknik pengumpulan data, dan metode analisis data.

**BAB IV            HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini berisi tentang pembahasan mengenai penerapan metode EOQ bila diterapkan pada Kedai Kopi Teknik.

**BAB V            SIMPULAN DAN SARAN**

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

**DAFTAR PUSTAKA**

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

