

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Dalam proses produksi peran bahan baku sangatlah penting. Bahan baku merupakan bahan atau barang yang disimpan dan akan dipergunakan untuk memenuhi tujuan tertentu, misalnya digunakan pada proses produksi maupun perakitan, baik itu untuk dijual kembali atau untuk suku cadang dari peralatan atau mesin. Persediaan bahan baku yang optimal membuat perusahaan dapat menjalankan proses produksinya sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen. Mekanisme pengendalian persediaan bahan baku tiap perusahaan berbeda-beda baik dalam jumlah pemesanan unit bahan baku, pengelolaan dan manajemennya.

Tersedianya jumlah bahan baku utama dan bahan baku pelengkap yang optimal dapat menjamin kelancaran proses produksi suatu perusahaan. Jika jumlah unit bahan baku yang dipesan melebihi kapasitas atau terlalu banyak bahan baku di gudang, maka mengakibatkan bahan baku menjadi rusak karena terjadinya penurunan kualitas serta terjadi peningkatan beban biaya simpan dan pemeliharaan bahan tersebut selama disimpan di gudang. Sebaliknya jika jumlah unit bahan baku yang dipesan kurang maka dapat menghambat proses produksi, karena bahan baku mempunyai peran vital terhadap proses produksi, maka dibutuhkan pengendalian terhadap persediaan bahan baku.

Alasan mengapa diperlukan pengendalian dalam pengelolaan persediaan bahan baku karena seringkali timbul masalah-masalah yaitu berapa kali perusahaan harus melakukan pembelian bahan baku, berapa jumlah bahan baku yang harus dibeli setiap kali melakukan pemesanan, kapan waktu pemesanan yang tepat dan berapa jumlah minimum bahan baku yang harus selalu tersedia agar perusahaan terhindar dari kemacetan produksi dan penumpukan bahan baku di gudang.

Sebagai solusi dari masalah-masalah tersebut perusahaan perlu menerapkan metode pengendalian persediaan bahan baku agar proses produksi berjalan dengan lancar, perusahaan dapat mengantisipasi *stock out* maupun penumpukan bahan baku di gudang sehingga efisiensi biaya persediaan bahan baku tercapai, perusahaan dapat memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumen, dan perusahaan dapat mencapai keuntungan yang maksimal.

Metode pengendalian persediaan yang paling sering digunakan adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Heizer dan Render (2015) mengatakan *Economic Order Quantity* adalah metode yang paling sering digunakan untuk menentukan jumlah ukuran pemesanan optimal (*Economic Order Quantity*/EOQ), mengetahui kapan titik pemesanan kembali (*Reorder Point*) dilakukan dan mengetahui jumlah cadangan pengaman (*Safety Stock*). Persediaan bahan baku produksi yang optimal akan mendukung kelancaran proses produksi perusahaan.

PT. *Premier Doughnut* Indonesia Cabang Senayan merupakan salah satu cabang waralaba PT. *Premier Doughnut* Indonesia atau yang lebih dikenal dengan *Krispy*

*Kreme. Krispy Kreme* adalah waralaba donat yang berasal dari Amerika Serikat dan pada tahun 2006 masuk ke Indonesia. PT. *Premier Doughnut* Cabang Senayan ini diresmikan pada tanggal 12 Desember 2012 dan berlokasi di *Lower Ground (LG) Mall* Senayan City Jl. Asia Afrika, Jakarta Pusat (sumber: <https://www.mbai.co.id/en/about-us/>). Perusahaan yang bergerak di industri makanan dan minuman (*Food and Beverage*) ini, selalu menjaga kualitas produk yang dihasilkan, menu utama perusahaan ini yaitu donat dengan berbagai aneka rasa dan *topping* atau hiasan yang beragam. Berikut ini adalah bahan-bahan pelengkap yang dibutuhkan perusahaan dalam memproduksi donat :

*Table 1.1*

*Data Persediaan Bahan Pelengkap di PT. Premier Doughnut Cabang Senayan City 2019*

UNIVERSITAS  
MERCU BUANA

No	Nama Bahan Pelengkap	Kuantitas (bungkus)												Total Kuantitas (bungkus)	Rata-rata
		Jan.	Feb.	Mar.	Apr.	Mei	Jun.	Jul.	Agst.	Sep.	Okt.	Nov.	Des.		
1	Dark Choco kemasan 100gr	802	942	959	509	784	382	904	542	552	639	474	402	7.891	658
2	Chocolate Icing kemasan 250gr	1.001	1.021	939	799	955	758	593	780	702	675	571	758	9.552	796
3	White Choco Icing kemasan 250gr	640	740	633	725	749	741	788	691	749	681	616	654	8.407	701
4	Pink Choco Icing kemasan 250gr	792	653	658	601	742	610	755	798	621	683	719	777	8.409	701
5	Green Choco Icing kemasan 250gr	485	497	503	495	563	501	507	496	534	553	458	492	6.084	507
6	Chocolate Glazed Iced kemasan 300gr	1.582	1.804	1.580	1.601	2.115	2.313	2.231	2.024	1.941	1.952	2.053	1.864	23.060	1.922
7	Choco Dipping kemasan 200gr	948	997	1.012	1.066	933	950	879	1.026	911	920	936	1.033	11.611	968
8	Chocolate sprinkle kemasan 200 gr	1.148	1.136	1.155	1.347	1.073	1.247	1.066	1.152	1.250	1.046	1.314	1.106	14.040	1.170
9	Pink Sprinkle kemasan 200gr	725	838	856	719	823	786	857	814	796	756	782	734	9.486	791
10	Orange sprinkle kemasan 500gr	102	99	95	99	100	103	101	98	102	103	99	98	1.199	100
11	Almond sprinkle kemasan 500gram	373	421	389	325	305	347	406	396	288	352	345	394	4.341	362
12	Colourful chocolate sprinkle kemasan 200gr	514	528	488	451	576	615	586	540	581	473	559	468	6.379	532
13	Blueberry Jam kemasan 500gr	9	13	11	9	13	14	14	11	10	15	9	12	140	12
14	Strawberry Jam kemasan 500gr	11	14	12	15	10	14	10	15	15	11	14	13	154	13
15	Chocolate powder kemasan 500gr	112	195	248	176	134	244	258	284	251	118	257	223	2.500	208
16	Sugar powder kemasan 500gr	92	90	105	108	96	95	113	110	97	111	114	94	1.225	102
17	Whipping Cream kemasan 1 liter*	30	26	32	26	24	30	23	23	28	26	30	32	330	28
18	Piping bag**	113	106	136	117	132	113	147	130	143	105	148	148	1.538	128

\* kotak

\*\* lembar

(sumber : Data Persediaan Bahan Pelengkap Donat PT. *Premier Doughnut* Indonesia Cabang Senayan City Tahun 2019)

Hasil wawancara dengan manajer PT. *Premier Doughnut* Indonesia Cabang Senayan City, menyatakan bahwa permintaan donat dengan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* sangat tinggi dan berdasarkan tabel 1.1, karena kebutuhan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* tersebut fluktuatif maka diperlukan manajemen persediaan yang optimal untuk mengelola persediaan bahan pelengkap tersebut.

Dalam proses produksinya, perusahaan selalu menggunakan bahan pelengkap yang berkualitas tinggi untuk menjaga rasa produk sesuai dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan. Pengendalian persediaan merupakan bagian vital dalam proses produksi di PT. *Premier Doughnut* Cabang Senayan, agar perusahaan tidak kehilangan peluang dalam mendapatkan keuntungan yang maksimal.

Berdasarkan hasil wawancara dengan manajer toko di PT. *Premier Doughnut* Indonesia cabang Senayan City, sistem perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku masih menggunakan manajemen persediaan yang sederhana yaitu pemesanan dilakukan oleh manajer toko. Mekanisme pemesanan bahan pelengkap dilakukan sebanyak 1 (satu) kali setiap bulannya, di setiap akhir atau awal bulan dengan jumlah kebutuhan sesuai perkiraan dari manajer toko, kemudian setelah itu pesanan akan dikirim ke kantor pusat di PT. *Premier Doughnut* Indonesia.

Pemesanan bahan pelengkap hanya disesuaikan dengan perkiraan kebutuhan tanpa mempertimbangkan interval waktu dan jumlah yang pas untuk memesan persediaan, sehingga pemesanan hanya menggunakan perkiraan mengenai jumlah bahan pelengkap yang akan diolah dan disimpan. Hal tersebut mengakibatkan proses produksi donat dengan bahan pelengkap coklat di cabang senayan sering mengalami masalah kekurangan bahan pelengkap, sehingga produksi donat dengan bahan pelengkap tersebut terpaksa harus dihentikan dan hal tersebut mengakibatkan perusahaan kehilangan peluang (*opportunity gain*) untuk mencapai keuntungan yang maksimal.

Berikut ini adalah data pemakaian bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* pada bulan Januari sampai dengan Desember 2019 yang dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 1.2

*Data Pemakaian Bahan Pelengkap Chocolate Iced Glazed di PT. Premier Doughnut Indonesia Cabang Senayan City 2019*

Bulan	Jumlah (bungkus)
Januari	898
Februari	997
Maret	1.023
April	920
Mei	831
Juni	1.330
Juli	1.242
Agustus	1.089
September	989
Oktober	1.089
November	1.236
Desember	1.864

(sumber : Data Pemakaian Bahan *Chocolate Iced Glazed* PT. *Premier Doughnut* Cabang Senayan City Tahun 2019)

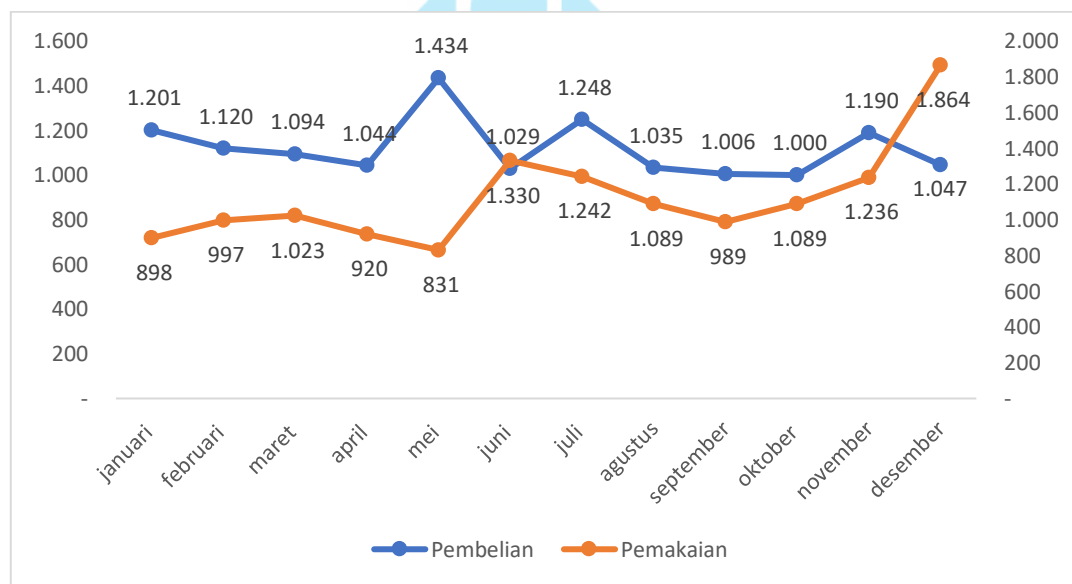
Berdasarkan data Tabel 1.2, diketahui bahwa pemakaian bahan baku pelengkap yaitu *Chocolate Iced Glazed* di PT. *Premier Doughnut* Indonesia Cabang Senayan City cenderung fluktuatif. Hal tersebut dapat dilihat dari pemakaian bahan pelengkap terbanyak yaitu terbanyak yaitu 1.864 bungkus terdapat di bulan Desember 2019 sedangkan pemakaian bahan pelengkap yang paling sedikit yaitu 831 bungkus terdapat di bulan Mei 2019. Menghadapi kebutuhan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed*

yang cenderung fluktuatif maka diperlukan metode pengendalian persediaan yang efektif dan efisien.

Berikut ini adalah grafik perbandingan antara pembelian bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* dengan pemakaian bahan pelengkap coklat *Chocolate Iced Glazed* tahun pada tahun 2019 :

Gambar 1.1

Perbandingan Antara Pembelian Dan Pemakaian Bahan Pelengkap Coklat *Chocolate Iced Glazed* Tahun Pada Tahun 2019



(sumber: data diambil dan diolah tahun 2021)

Berdasarkan grafik diketahui bahwa pembelian bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* mengikuti pemakaian bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* yang fluktuatif.

Berdasarkan hasil wawancara dengan manajer toko, Produksi pada bulan Desember 2019 toko mengalami kekurangan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed*,

walaupun perusahaan sudah menyediakan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* sebanyak 1.864 Bungkus, namun karena permintaan yang tinggi pada bulan tersebut, maka kekurangan bahan pelengkap tidak dapat dihindari dan membuat produksi donat *Chocolate Iced Glazed* terhambat. Hal tersebut dikarenakan toko harus menunggu datangnya pesanan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* pada pemesanan berikutnya sesuai dengan mekanisme pemesanan perusahaan.

Toko juga pernah mengalami kelebihan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed*, sehingga menyebabkan terjadinya pemborosan biaya persediaan bahan pelengkap khususnya dalam penyimpanan. Hal tersebut terjadi pada bulan Mei 2019, dimana toko hanya menggunakan 831 bungkus *Chocolate Iced Glazed* dalam produksinya, padahal bahan pelengkap yang digudang sebanyak 2115 bungkus *Chocolate Iced Glazed*. Sisa dari bahan pelengkap tersebut sebanyak 1.284 bungkus, disimpan untuk digunakan sebagai persediaan dan selama penyimpanan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* tersebut, maka ada biaya-biaya yang harus dikeluarkan demi menjaga kualitas dari bahan pelengkap tersebut.

Berdasarkan pemaparan latar belakang mengenai masalah persediaan PT. *Premier Doughnut* Indonesia Cabang Senayan City, maka perlu dibuat suatu metode perencanaan dan model pengendalian yang lebih efektif dan efisien. Diperlukan analisis dengan menggunakan Metode *Economical Order Quantity* (EOQ) sebagai pilihan perbandingan dengan kebijakan yang telah dilaksanakan agar dapat mengatasi



masalah terjadinya *stock out* maupun penumpukan persediaan, sehingga hal tersebut tidak mengganggu proses produksi perusahaan khususnya di Cabang Senayan City.

Penggunaan dengan menggunakan metode EOQ diharapkan mampu menghemat biaya persediaan yang dikeluarkan oleh perusahaan karena adanya efisiensi persediaan di dalam perusahaan yang bersangkutan. Melakukan komparasi perhitungan Total Biaya (*Total Inventory Cost*) persediaan bahan pelengkap diharapkan perusahaan dapat memilih metode mana yang lebih efisien dalam pengendalian Total Biaya (*Total Inventory Cost*) persediaan bahan pelengkap di PT. Premier Doughnut Indonesia Cabang Senayan City. Berdasarkan pemaparan di atas maka penulis mengambil judul **“ANALISIS EFISIENSI BIAYA PERSEDIAAN BAHAN PELENGKAP (Studi Kasus Di PT. Premier Doughnut Indonesia Cabang Senayan City ) ”**.

## **B. Rumusan masalah**

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas maka penulis mengambil rumusan masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini, yaitu :

1. Bagaimana perhitungan efisiensi Total Biaya (*Total Cost*) persediaan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* menggunakan metode EOQ di PT. Premier Doughnut Indonesia Cabang Senayan City?
2. Metode manakah yang menghasilkan Total Biaya (*Total Cost*) persediaan bahan pelengkap *Chocolate Iced Glazed* yang lebih efisien antara metode kebijakan perusahaan dengan metode EOQ?

### **C. Tujuan penelitian**

1. Mengetahui perhitungan Total Biaya (*Total Cost*) persediaan bahan pelengkap menggunakan metode EOQ di PT. *Premier Doughnut* Indonesia Cabang Senayan City.
2. Mengetahui metode yang menghasilkan Total Biaya (*Total Cost*) persediaan bahan pelengkap yang lebih efisien antara metode kebijakan perusahaan dengan metode EOQ.

### **D. Kontribusi penelitian**

Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan berbagai kontribusi. Adapun kontribusi penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **1. Kegunaan Praktis :**

- a. Bagi penulis, hasil penelitian ini sangat bermanfaat dalam menambah kemampuan untuk melakukan analisis terhadap efisiensi persediaan sesuai dengan fenomena di lapangan.
- b. Bagi perusahaan, penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam pengendalian manajemen persediaannya agar lebih efisien serta diharapkan dapat membantu perusahaan mengoptimalkan keuntungan dan meminimalisir beban biaya dan kerugian yang disebabkan oleh pengendalian dan pengelolaan manajemen persediaan yang kurang baik.

## 2. Kontribusi teoritis:

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dalam bidang ilmu Manajemen Operasional khususnya dalam pengendalian persediaan serta dapat menjadi bahan kajian lebih lanjut untuk penelitian selanjutnya mengenai analisis efisiensi biaya persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

