

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada era globalisasi dan kemajuan teknologi zaman sekarang perusahaan banyak yang berdiri kota besar di Indonesia khususnya di pusat kota, sehingga menyebabkan persaingan antar perusahaan yang ada di Pasaran semakin ketat dan sulit, semua persaingan disebabkan dari konsumen yang semakin banyak tuntutan sehingga tidak terbatas terhadap suatu produk kualitas dan harga saja, tingkat pelayanan yang baik harus ditingkatkan dan diperhatikan. Pelayanan yang relevan adalah berupa tersedianya produk yang dibutuhkan pembeli secara efisien dan efektif untuk segi kualitas dan jumlah bahan sesuai dengan kebutuhan (F.A.Hary 2008).

Pemenuhan kebutuhan konsumen pada industri bisnis kuliner adalah memiliki mutu keunggulan produk yang aman tentang kelancaran dan ketersediaan produksi. Suatu perusahaan untuk mencapai kebutuhan dan produksi tetap berjalan lancar perusahaan harus mendapatkan keuntungan dan laba yang besar sehingga Proses produksi berjalan dengan baik sehingga menutupi semua. Produksi berjalan lancar dengan adanya pengaruh Beberapa faktor, salah satunya diantaranya persediaan bahan baku untuk pengolahan dalam proses produksi. Instansi beranggapan dengan melakukan penyimpanan dan pembelian bahan baku dalam jumlah banyak bisa melakukan proses produksi berjalan tanpa kekurangan bahan baku. Apabila perusahaan pembelian bahan baku dengan jumlah besar, maka perusahaan harus melakukan modal yang banyak untuk penyimpanan bahan baku dan pembelian bahan baku.

Operasional dalam perusahaan Persediaan merupakan peranan yang sangat dibutuhkan. Persediaan adalah material yang tersedia atau barang jadi dalam proses produksi dalam suatu perusahaan, dan produk yang tersedia untuk pemenuhan kebutuhan konsumen atau pelanggan (Rangkuti 2007).

Setiap Perusahaan harus melaksanakan pengendalian persediaan bahan

baku guna mempertahankan kedudukannya atau bisa menaikkan bisnisnya dalam persaingan pasar. Dengan adanya juga pengendalian persediaan secara tepat dapat menolong perusahaan dalam efisiensi penggunaan komponen bahan . Namun pengelolaan komponen bahan tidak dapat 100 persen mengurangi resiko apabila akibat persediaan komponen bahan yang terlalu besar atau terlalu kecil. Dengan adanya pengendalian perusahaan mengurangi atau memperkecil perusahaan mengalami kerugian. Persediaan pada perusahaan masing-masing berbeda-beda, tergantung dari jenis pabrik, volume produksi dan proses produksi. (Assauri 2008)

Bombay Bakery adalah suatu usaha bisnis di bidang kuliner milik pribadi yang didirikan pada tahun 2000. Suatu bisnis yang melayani permintaan konsumen dengan berbagai rasa roti dan donat yang banyak pilihannya. Selain itu Bombay Bakery juga di ambil oleh distributor untuk dipasarkan kembali bahkan hampir seluruh warung-warung di Kota Padangsidimpuan bombay bakery di pasarkan.

Permasalahan Bombay Bakery dan perusahaan kuliner lain adalah permasalahan persediaan komponen bahan . Permasalahan yang sering muncul persediaan bahan baku yang tidak memadai sehingga proses produksi terhenti. Selain itu pemesanan komponen bahan yang tidak direncanakan dengan baik maka biaya produksi semakin meningkat. Sehingga terjadi penumpukkan bahan baku di dalam gudang yang bisa menurunkan kualitas bahan baku tersebut sehingga menyebabkan perusahaan mengalami kerugian.

Jadi untuk menjaga perusahaan mengalami kerugian dan terjadi sesuatu hal yang tidak di inginkan dalam proses produksi, maka dibutuhkan pengendalian persediaan bahan baku bagi perusahaan. Pengendalian persediaan bahan baku membantu perusahaan berproduksi sesuai rencana yang telah dijadwalkan dan dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) sehingga kebutuhan bahan baku terpenuhi secara tepat dengan biaya seoptimal mungkin. EOQ adalah jumlah pembelian pada setiap kali pembelian yang nilai ekonomisnya paling rendah. Dengan menggunakan metode EOQ perusahaan mampu memperkecil terjadinya *out of stock* sehingga perusahaan tidak mengalami kerugian karena proses produksi berjalan dengan baik. Metode EOQ adalah perbandingan antara kebijakan dalam hal pengeluaran biaya persediaan lebih sedikit atau total biaya persediaan (Karuniawan 2013)

Peneliti sebelumnya (Prima Fithri 2019) Analisis of Inventory Control by Using Economic Order Quantity Model-A case Study In PT Semen Padang (dan S khadafi 2018), The Implementation of Economic Order Quantity for Raw Material Planning in SME Producing Terasi Crackers (Hartanti 2016), Analisis persediaan bahan baku PT. BS dengan metode *Economic order Quantity (EOQ)* dan juga *Economic order Quantity (EOQ)* telah banyak digunakan dalam persediaan bahan produksi, antara lain Produksi Roti Wilton Kuala simpang (Daud 2017), Inventory Management with EOQ Method at "Nitra Jaya" Fashion-Making Company In Bandung (Setiawan 2022), persediaan bahan baku kerudung pada RAR Azkia Padalarang (Harahap 2018), optimasi Sistem persediaan bahan baku gula pasir dengan menggunakan metode *Economic order Quantity (EOQ)* dalam skripsi (Megawati 2018).

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis ingin mengusulkan judul "Pengoptimalan Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* Di Bombay Bakery".

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat diidentifikasi masalah pada penelitian ini adalah :

1. Perhitungan persediaan bahan baku pada perusahaan masih dilakukan secara manual atau perkiraan
2. Terjadinya kelebihan dan kekurangan persediaan dalam waktu tertentu dikarenakan perhitungan secara manual atau perkiraan

1.3 Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini penulis merumuskan masalah bagaimana mengoptimalkan kuantitas dan kualitas persediaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*:

1. Berapakah Hasil persediaan bahan baku yang optimal dengan menggunakan *Economic Order Quantity (EOQ)*?
2. Berapakah *safety stock* dan *Reorder point* yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*?

1.4 Batasan Masalah

Agar permasalahan pada penelitian ini masalahnya tidak terlalu banyak, maka perlu adanya beberapa peringatan:

1. Penelitian ini dilakukan di Bombay Bakery.
2. Penelitian ini menggunakan metode *Economic Order Quantity*(EOQ).
3. Informasi persediaan komponen bahan yang digunakan adalah informasi tahun 2020.
4. informasi komponen bahan yang diteliti adalah tepung terigu, mentega, Gula, pengembang roti dan telur .

1.5 Tujuan Penelitian

Deskripsi masalah yang dijelaskan pada di atas, penulis membuat tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui frekuensi dan hasil persediaan yang optimal dengan metode *Economic Order Quantity*(EOQ)
2. Mengetahui *safety stock* dan *Reorder point* yang optimal dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity*(EOQ)
3. Untuk meminimalkan biaya perencanaan komponen bahan menggunakan metode *Economic Order Quantity*(EOQ)

1.6 Manfaat Penelitian

Akhir untuk Penelitian yang diteliti semoga bermanfaat bagi:

1. Bagi peneliti

Dapat memperkaya pengetahuan, pengamatan mengenai persediaan khususnya metode *Economic Order Quantity*(EOQ) serta ketetapan untuk memenuhi kelulusan program studi Matematika untuk mendapatkan gelar Sarjana Matematika.

2. Bagi Instansi Terkait

Akhir dari penelitian ini semoga dapat memberikan dampak yang bagus bagi instansi untuk pengoptimalan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) sehingga bisa meminimalkan biaya persediaan.

3. Bagi para pembaca

Semoga para pembaca menjadikan Penelitian ini sebagai sumbangan pemikiran dan informasi bagi melaksanakan penelitian yang sama.

