

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Gambaran Umum Objek penelitian**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan yang penting bagi masyarakat. Sehingga banyak sekali orang yang sengaja menyimpan makanan dalam jumlah yang besar untuk persediaan bulanan ataupun mingguan, terutama makanan dalam bentuk camilan. Salah satu makanan camilan yang terkenal adalah dodol, banyak orang yang menyukai makanan dodol karena rasanya manis dan lezat. Banyak tempat yang memproduksi makanan camilan dodol seperti di daerah Betawi yang terkenal dengan nama dodol Nyak Mai, dodol rumput laut yang berasal dari Nusa Tenggara Barat, dodol yang berasal dari Kabupaten Serdang Bedagai, dodol yang berasal dari Garut, dodol Buleleng yang berasal dari Bali, dan lain sebagainya. Namun dibandingkan dengan dodol-dodol yang lainnya, dodol yang paling terkenal itu berasal dari Garut.

Dodol merupakan salah satu makanan camilan khas yang berasal dari Kabupaten Garut, Jawa Barat. Terdapat berbagai macam jenis dodol Garut seperti Dodol Wijen, Dodol Nangka, terdapat juga aneka dodol buah yaitu Dodol Nanas, Dodol Nangka, Dodol Tomat, Dodol Durian, dan rasa buah lainnya. Dodol Garut dikenal luas karena rasanya yang khas dan kelenturan yang berbeda dari produk yang sejenis dari daerah yang lain.

Dodol Garut lahir dan berkembang pada tahun 1926 oleh seorang pengusaha yang bernama Ibu Karsinah dengan berawal dari industri rumahan. Lalu setiap tahunnya banyak pelaku usaha lain yang menjadi produsen dodol sehingga produksi dodol terus meningkat, Rata-rata kapasitas produksi per tahun adalah 4.378 ton. Adapun potensi industri Dodol Garut pada tahun terakhir tercatat sesuai data dari website Perindagkop & UKM Kabupaten Garut dengan perubahan data terakhir pada tahun 2013 pada Tabel 1.1

**Tabel 1.1 Industri Dodol di Kabupaten Garut Tahun 2013**

No	Uraian	Formal	Non Formal	Jumlah
1	Jumlah Unit Usaha (Unit)	43	58	101
2	Tenaga Kerja (Orang)	1.245	1.257	2.502
3	Investasi (000 Rp)	617.200	415.150	1.032.350
4	Nilai Produksi (000 Rp)	25.849.330	17.460.600	43.309.930
5	Wujud Produksi	Dodol ketan, kacang, susu, coklat, wijen, dan dodol buah-buahan		
6	Daerah Pemasaran	Pulau Jawa, Kalimantan, Sumatra, Bali , Brunei, Malayasia, Jepang, Arab Saudi, Singapore, Inggris.		

*Sumber Dinas Perindagkop & UKM Kabupaten Garut*

Berdasarkan dari Tabel 1.1 Pemasaran produk dodol Garut ini tidak hanya berada di Kabupaten Garut saja, tetapi juga merambah ke kota-kota besar yang berada di Pulau Jawa, Kalimantan, Sumatra, dan juga Bali. Selain itu makanan camilan Dodol Garut juga melakukan import ke beberapa negara di Asia Tenggara, Timur Tengah, dan Eropa seperti ke negara Malaysia, Singapore, Jepang, Brunei, Arab Saudi, dan Inggris.

### **1.1.1 Profil Perusahaan PT Herlinah Cipta Pratama**

PT. Herlinah Cipta Pratama adalah perusahaan yang bergerak pada industri makanan dan perdagangan umum. Komoditi yang dihasilkan merupakan produk khas daerah Garut, yaitu Dodol dengan merek dagang "PICNIC". Pada tahun 1957, Bapak H. Iton Damiri mengajak adiknya Bapak Aam Mawardi untuk memberi nama perusahaan yaitu "HERLINAH" yang diambil dari salah satu nama keluarganya. Atas prakarsa Bapak Aam Mawardi merek dagang Purnama dan Halimah diganti dengan merek

PICNIC. Kemasan terbaru dodol terbuat dari kertas duplek dengan variasi kemasan 200gr, 500gr dan 1000gr.



**Gambar 1.1 Logo Dodol Picnic**

*Sumber : Website Dodol Picnic 2017*

Awalnya, kemasan dus mempunyai dasar warna putih dengan strip biru disertai gambar buah-buahan sebagai background kemasan. Penggunaan gambar tersebut karena pada masa itu buah-buahan biasa ditambahkan sebagai penambah cita rasa dodol PICNIC. Pada tahun 1969, pemasaran PICNIC mulai mencapai daerah-daerah diluar Jawa.

Produk Dodol Garut PICNIC merupakan makanan tradisional yang terus dikembangkan dari waktu ke waktu melalui pengolahan yang higienis, pengawasan yang ketat dan terbuat dari bahan-bahan alami pilihan (tanpa bahan pengawet) sehingga tidak diragukan lagi mutunya, dijamin keasliannya, lezat dan bergizi. Hingga saat ini perusahaan sudah mampu menyerap tenaga kerja 230 orang dengan klasifikasi pendidikan dan keahlian. Kapasitas produksi berkisar 4-6 ton per hari dengan cakupan pemasaran meliputi seluruh wilayah kota besar di Indonesia. Selain itu, PT Herlinah Cipta Pratama mengeluarkan produk baru yaitu Choco.dol dan Dodol Brownies.

Dalam kurun waktu 57 tahun bergerak di bidang industri Dodol Garut Picnic banyak berprestasi dan penghargaan yang pernah diraih oleh PT. Herlinah Cipta Pratama diantaranya : Penghargaan UPAKARTI tahun 1990,

Penghargaan SIDDHAKARYA dibidang produktivitas tahun 1995, Penghargaan PARAMAKARYA dibidang produktivitas tahun 1996, Penghargaan *Indonesia Development Citra Award* 1998-1999 dan *Asian Best Economic Executive Award* tahun 2004.

### **1.1.2 Visi, Misi, dan Strategi 5-P**

#### **1. Visi**

Mewujudkan perusahaan yang berkembang, *credible* dan *profitable* yang dikelola secara sehat dan professional melalui pengembangan sumber daya manusia yang tangguh dan mandiri.

#### **2. Misi**

- a. Memberikan pelayanan optimal kepada pelanggan,
- b. Memberikan keuntungan yang proporsional.
- c. Menciptakan hubungan yang harmonis dengan seluruh pemegang saham perusahaan.
- d. Menciptakan pertumbuhan perusahaan yang berkelanjutan melalui pengembangan usaha, efisiensi dan produktifitas kerja.

#### **3. Strategi 5-P**

- a. P-1 Pemetaan semua kegiatan usaha
- b. P-2 Penataan dalam menjalankan program disemua bagian.
- c. P-3 Pelayanan terhadap konsumen internal dan eksternal.
- d. P-4 Pengembangan/Diversifikasi produk.
- e. P-5 Promosi secara efektif dan efisien.

### **1.1.3 Produk Dodol Picnic**

PT Herlinah Cipta Pratama memproduksi jenis dodol yang dikemas sesuai dengan item produk, diantaranya Dodol Picnic Classic, Dodol Picnic Special Aneka Buah, Dodol Picnic Special Aneka Rasa yang terdapat pada lampiran. Pada penelitian ini memfokuskan pada 3 rasa yaitu rasa Durian, Wijen, dan Coklat. Penjelasan mengenai 3 produk terdapat pada Tabel 1.2

**Tabel 1.2 Produk Dodol Picnic**

No	Produk	Komposisi
1	 <p>Dodol Picnic Rasa Durian</p>	Gula Pasir, Tepung Beras Ketan, Santan Kelapa, Lemak Nabati, Tepung Terigu, Minyak Sayur, Mentega, Garam, Durian
2	 <p>Dodol Picnic Rasa Wijen</p>	Gula Pasir, Tepung Beras Ketan, Santan Kelapa, Lemak Nabati, Tepung Terigu, Minyak Sayur, Mentega, Garam, Wijen.
3	 <p>Dodol Picnic Rasa Coklat</p>	Gula Pasir, Tepung Beras Ketan, Santan Kelapa, Lemak Nabati, Tepung Terigu, Minyak Sayur, Mentega, Garam, Coklat

*Sumber : Website Dodol Picnic 2017*

Penjelasan mengenai produk Dodol Picnic lainnya terdapat pada lampiran.

## 1.2 Latar Belakang Penelitian

Garut adalah kabupaten yang memiliki potensi tinggi dalam bidang kepariwisataan, terdapat beraneka ragam objek dan daya tarik wisata di kabupaten Garut antara lain : wisata alam, wisata budaya, dan wisata minat khusus serta wisata pantai dan wisata petualangan, sehingga setiap tahunnya terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2014 jumlah wisatawan mencapai 2,3 juta orang, lalu pada tahun 2015 mengalami peningkatan jumlah wisatawan mencapai 2,4 juta orang (Feri, 2015 ).

Selain beraneka ragam objek wisata, Garut juga dikenal memiliki banyak oleh-oleh yang khas, salah satunya yaitu dodol Garut. Daerah Garut mempunyai banyak pabrik yang memproduksi dodol Garut dengan varian rasa yang berbeda-beda. Pada awalnya produsen dodol memproduksi sebagai usaha industri rumahan, tetapi kini sudah merambat menjadi usaha dengan skala yang besar. (Primus, 2016).

Salah satu merek dodol Garut yang paling terkenal adalah Dodol Picnic. PT Herlinah Cipta Pratama adalah perusahaan yang bergerak pada industri makanan dengan memproduksi dodol dengan merek dagang bernama "PICNIC". Dodol Picnic dirintis pada tahun 1949 yang memproduksi berbagai macam varian rasa. Sejak berdirinya Dodol Picnic hingga saat ini selalu menjadi unggulan diantara para pesaingnya, sehingga jumlah produksi yang dihasilkan dan penjualan produk Dodol Picnic terus mengalami peningkatan setiap tahunnya (Supriadin, 2017). Hal tersebut didukung dengan data penjualan Dodol di Kabupaten Garut seperti pada Tabel 1.3

**Tabel 1.3 Data Penjualan Dodol di Kabupaten Garut**

No	Brand	Tahun			
		2009 (ton)	2010 (ton)	2011 (ton)	2012 (ton)
1	Anugrah	36,9	38,4	37,0	39,6
2	Azziza	44,6	42,3	43,0	44,0
3	Eka sari	30,0	33,8	35,2	36,0
4	Hade	20,0	22,7	23,2	22,0
5	Olympic	35,8	37,4	38,9	30,0
6	Saluyu	49,3	50,0	52,1	31,2
7	Picnic	63,0	65,0	66,4	66,0
8	Pusaka	51,3	54,1	52,8	54,5
9	Winda	54,7	59,0	62,3	60,0
<b>Total</b>		<b>385,6</b>	<b>402,7</b>	<b>410,9</b>	<b>383,3</b>

*Sumber: Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Pengelolaan Pasar Kabupaten Garut 2013*

Berdasarkan hasil Tabel 1.3 penjualan yang paling unggul dan terus mengalami peningkatan di setiap tahunnya yaitu Dodol Picnic yang mencapai angka diatas 60 ton. Dari hasil data penjualan dodol yang setiap tahunnya meningkat membuat Picnic harus memprediksi kemungkinan peningkatan penjualan di setiap tahunnya. Hal tersebut juga didukung dengan data penjualan Dodol Picnic tahun 2013 – 2015 seperti data pada Tabel 1.4

**Tabel 1.4 Data Penjualan Dodol Picnic Tahun 2013 – 2015**

No	Produk	Tahun			Total
		2013 (dus)	2014 (dus)	2015 (dus)	
1	Aneka Rasa & Buah Special Gift Sachet	2.376	4.232	1.380	7.988
2	Aneka Rasa & Buah Sachet	9.513	10.937	10.988	31.438

*(bersambung)*

(Sambungan)

3	Aneka Rasa & Buah 200 gram	83.767	88.210	86.651	258.628
4	Aneka Rasa & Buah Special Gift Mini	42.798	47.367	46.233	136.398
5	Clasic Biru	14.919	14.047	14.015	42.981
6	Clasic	65.389	64.636	61.808	191.833
7	Clasic Roll	16.220	14.161	15.051	45.432

Sumber : Data Penjualan Dodol Picnic yang diolah 2017

Berdasarkan pada Tabel 1.4 hasil penjualan tahun 2013-2015 bahwa rata-rata penjualan dari berbagai macam produk Dodol Picnic mengalami peningkatan meskipun pada tahun 2015 mengalami penurunan namun tidak terlalu signifikan, selain itu berdasarkan dari data penjualan tahun 2013-2015 dapat diketahui penjualan yang paling tinggi pada produk Dodol Picnic yaitu produk aneka rasa dan buah. Produk aneka rasa dan buah tersebut diproduksi untuk 3 kemasan yaitu kemasan khusus yang *sachet*, dalam kemasan *box* 200 gram, dan kemasan *special gift mini+sachet*.

Setiap memasuki musim liburan panjang, tahun baru, ataupun pada saat lebaran penjualan dodol selalu mengalami peningkatan karena banyaknya permintaan pelanggan yang signifikan dibanding biasanya. Ini mengakibatkan produksi menjadi bertambah dua sampai tiga kali lipat atau sekitar 75% dari biasanya. Begitu juga pada Dodol Picnic saat menjelang hari Raya Idul Fitri atau saat dua minggu sebelum tahun baru tiba sudah kebanjiran pesanan di berbagai kota (Sanusi, 2013 ).

Menurut Hermanto sebagai pemilik Dodol Picnic bahwa pada hari-hari biasa Picnic menghasilkan produksi sebesar 4 ton per hari, namun pada saat liburan idul fitri atau liburan panjang lainnya menghasilkan produksi sebanyak 7 ton berbagai jenis dodol per harinya (Pertiwi, 2013). Hal tersebut juga didukung dengan data penjualan produk Aneka Rasa Dodol Picnic perbulan pada tahun 2015 seperti pada Tabel 1.5

**Tabel 1.5 Data Penjualan Aneka Rasa Dodol Picnic Tahun 2015**

No	Produk	Bulan (Dus)												Total (Dus)
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Agst	Sep	Okt	Nov	Des	
1	Jahe+Madu	507	421	583	767	709	939	720	543	497	468	511	882	7547
2	Mocca	353	212	448	493	454	723	561	428	166	420	410	728	5396
3	Susu	421	278	565	584	469	733	541	438	166	430	516	859	6000
4	Coklat	911	635	1007	1094	1059	1290	917	702	589	972	905	1261	11342
5	Wijen	1036	589	988	1185	1064	1515	1051	760	684	1025	1006	1272	12175
6	Kurma	531	195	343	536	406	795	633	289	344	401	381	642	5496
7	Durian	1002	712	1056	1219	1371	1439	1085	1125	963	1059	972	1324	13327
8	Coco Pandan	642	371	659	723	747	901	859	515	387	550	497	801	7652
9	Jambu	334	154	468	531	632	752	540	371	329	545	362	767	5785
10	Blueberry	469	299	603	652	531	949	777	477	416	473	482	806	6934
11	Strawberry	652	502	690	911	733	1069	964	856	594	761	535	1070	9337
12	Nanas	363	137	396	421	502	699	479	179	315	363	386	633	4873

*Sumber : Data Penjualan Dodol Picnic yang diolah*

Berdasarkan dari Tabel 1.5 bahwa penjualan saat menjelang liburan panjang mengalami peningkatan dibandingkan pada bulan biasanya, seperti yang terlihat hasil penjualan pada bulan Desember yang akan memasuki liburan panjang tahun baru dan pada bulan Juni yang akan memasuki liburan Idul Fitri dan semester ganjil. Hasil dari data penjualan aneka rasa tahun 2015 juga dapat diketahui bahwa penjualan produk yang paling tinggi yaitu rasa durian, wijen, dan coklat yang akan digunakan sebagai sampel untuk penelitian.

Produksi yang dihasilkan pada bulan menjelang liburan panjang lebih banyak, sehingga persediaan kebutuhan bahan baku untuk produksi akan lebih banyak dari bulan sebelumnya. Berdasarkan studi lapangan, hasil wawancara dengan Manajer Operasi diketahui bahwa persediaan bahan baku untuk produksi Dodol Picnic pada saat menjelang liburan mengalami kekurangan persediaan (*out of stock*) karena bahan baku dari pemasok yang terbatas sehingga menyebabkan kekurangannya persediaan. Lalu, di perusahaan tidak pernah memperhitungkan jumlah perkiraan permintaan bahan baku, sehingga pembelian bahan baku hanya berdasarkan perkiraan dari perusahaan dan dilakukan pada saat mengalami kekurangan bahan baku (Insan, 2017).

Ini mengakibatkan Picnic harus mengantisipasi dalam jumlah persediannya sehingga harus menambah *stock* bahan bakunya agar memenuhi persedian.

Apabila persediaan bahan baku yang ada dalam perusahaan tidak mencukupi kebutuhan maka dapat mengganggu jalannya proses produksi, karena dengan habisnya bahan baku yang ada berarti proses produksi akan terhenti sampai bahan baku yang dipesan tiba kembali di perusahaan.

Selain karena terbatasnya bahan baku dari pemasok, untuk pemesanan bahan baku tidak semua bahan baku bisa diantarkan oleh *supplier*, tetapi juga beberapa bahan baku harus diambil secara langsung dan frekuensi pembelian yang dilakukan di perusahaan sangat banyak sehingga mengakibatkan keluarnya biaya transportasi yang besar. Hal ini didukung dengan data jumlah pembelian dan frekuensi pembelian 2014-2016. Berikut terdapat data pembelian dan frekuensi pembelian tahun 2014 pada Tabel 1.6

**Tabel 1.6 Data Pembelian dan Frekuensi Pembelian Tahun 2014**

<b>Bahan Baku</b>	<b>Jumlah Pembelian (Unit)</b>	<b>Frekuensi Pembelian (Hari)</b>
Beras Ketan	104.918,00	17
Coklat	13.125,00	18
Croma Snow White	18.875,00	13
Garam	17.500,00	10
Gula Merah	20.614,00	10
Gula Pasir	108.750,00	12
Jam Durian	1.250,00	4
Kelapa	99.800,00	26
Lemak Masak	18.191,00	8
Lemak Mentah	53.405,00	15
Mentega	8.587,00	10
Minyak Sayur	18.435,00	8
Susu Full Cream	2.559,00	5
Tepung Ketan	24.936,00	5
Terigu	10.250,00	5
Vanile Cristal	428,94	3
Wijen Masak	15.360	19
Wijen Mentah	22.178,00	15
Daging Durian	950,00	5
Buah Durian	400,00	2

*Sumber: Data Perusahaan*

Berikut terdapat data pembelian dan frekuensi tahun 2015 pada Tabel 1.7

**Tabel 1.7 Data Pembelian dan Frekuensi Pembelian Tahun 2015**

<b>Bahan Baku</b>	<b>Jumlah Pembelian (Unit)</b>	<b>Frekuensi Pembelian (Hari)</b>
Beras Ketan	109.609,00	23
Coklat	15.875,00	13
Croma Snow White	8.325,00	7
Garam	7.500,00	5
Gula Merah	14.609,00	41
Gula Pasir	100.700,00	25
Jam Durian	965,37	2
Kelapa	96.580,00	32
Lemak Masak	13.335	5
Lemak Mentah	34.094,00	10
Mentega	13.992,00	5
Minyak Sayur	17.765,00	6
Susu Full Cream	1.500,00	3
Tepung Ketan	20.387,00	10
Terigu	16.250,00	6
Vanile Cristal	100,00	2
Wijen Masak	17.935	10
Wijen Mentah	23.052,00	9
Daging Durian	600,00	3
Buah Durian	1.000,00	5

*Sumber: Data Perusahaan*

Berikut terdapat data pembelian dan frekuensi tahun 2016 pada Tabel 1.8

**Tabel 1.8 Data Pembelian dan Frekuensi Pembelian Tahun 2016**

<b>Bahan Baku</b>	<b>Jumlah Pembelian (Unit)</b>	<b>Frekuensi Pembelian (Hari)</b>
Beras Ketan	183.746,00	49
Coklat	13.800,00	14

(sambungan)

<b>Bahan Baku</b>	<b>Jumlah Pembelian (Unit)</b>	<b>Frekuensi Pembelian (Hari)</b>
Croma Snow White	17.810,00	7
Garam	6.000,00	4
Gula Merah	28.715,00	22
Gula Pasir	167.700,00	24
Jam Durian	1.984,00	2
Kelapa	146.235,00	44
Lemak Masak	15.690,00	3
Lemak Mentah	20.970,00	5
Mentega	13.363,00	22
Minyak Sayur	19.480,00	9
Susu Full Cream	2.375,00	9
Tepung Ketan	29.540,00	4
Terigu	15.000,00	7
Vanile Cristal	100,00	2
Wijen Masak	15.360,00	16
Wijen Mentah	19.216,00	17
Daging Durian	500,00	1
Buah Durian	1.000,00	5

*Sumber: Data Perusahaan*

Berdasarkan dari Tabel 1.6 sampai 1.8 dapat diketahui bahwa dengan setiap tahunnya jumlah frekuensi pembelian bahan baku sangat banyak, sehingga jumlah biaya pembelian akan semakin besar dan berpengaruh pada total biaya persediaan.

Adapun bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi Dodol Picnic yang dijelaskan pada Tabel 1.9

**Tabel 1.9 Data Bahan Baku Dodol Picnic**

<b>No</b>	<b>Nama Barang</b>	<b>Satuan</b>
1.	Beras Ketan	Kg
2.	Coklat	Kg
3.	Croma Snow White	Kg

(sambungan)

No	Nama Barang	Satuan
4.	Garam	Kg
5.	Gula Merah	Kg
6.	Gula Pasir	Kg
7.	Jam Durian	Kg
8.	Kelapa	Butir
9.	Lemak Masak	Kg
10.	Lemak Mentah	Kg
11.	Mentega	Kg
12.	Minyak Sayur	Kg
13.	Susu Full Cream	Kg
14.	Tepung Ketan	Kg
15.	Terigu	Kg
16.	Vanilie Cristal	Kg
17.	Wijen Masak	Kg
18.	Wijen Mentah	Kg
19.	Buah Durian	Kg
20.	Daging Durian	Kg

Sumber : Data Bahan Baku yang diolah 2016

Berdasarkan dari Tabel 1.9 berikut merupakan bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi produk Aneka Rasa Dodol Picnic pada rasa durian, wijen, dan coklat yang akan digunakan sebagai sampel bahan penelitian.

Manajemen persediaan merupakan isu sangat penting pada *supply chain* dan pengelolaan aliran material atau produk dengan tepat adalah tujuannya, sehingga tidak terlalu terlambat dan tidak terlalu dini, jumlahnya sesuai dengan kebutuhan, dan terkirim ke tempat yang memang membutuhkan. Kekurangan maupun kelebihan pasokan produk sama-sama berdampak negatif bagi kinerja *supply chain* (Zaroni,2017).

Faktor penting ini merupakan salah satu keputusan yang harus diambil dalam manajemen persediaan adalah ukuran pesanan. Mengendalikan persediaan yang tepat bukan hal yang mudah. Apabila jumlah persediaan terlalu besar mengakibatkan timbulnya persediaan yang tersimpan banyak (*over stock*), meningkatnya biaya penyimpanan, dan risiko kerusakan barang yang lebih

besar. Namun, jika persediaan terlalu sedikit mengakibatkan risiko terjadinya kekurangan persediaan (*out of stock*) karena seringkali bahan/barang tidak dapat didatangkan secara mendadak dan sebesar yang dibutuhkan, yang menyebabkan terhentinya proses produksi, tertundanya proses penjualan, bahkan hilangnya pelanggan. (Iqbal *et al*, 2017).

Berdasarkan pernyataan artikel Sanusi dan pernyataan Hermanto bahwa Dodol Picnic mengalami peningkatan produksi saat menjelang liburan panjang tahun baru atau idul fitri. Oleh sebab itu perlu dilaksanakan perencanaan dan pengendalian bahan baku yang lebih efisien, maka perlu dilakukan analisis mengenai kontrol persediaan serta perlu pengendalian dalam total biaya persediaan agar tidak membengkak sehingga PT Herlinah Cipta Pratama dapat memilih kebijakan mana yang lebih efisien dalam hal pengeluaran biaya persediaan atau total biaya persediaan Dodol Picnic.

Berdasarkan dari latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian mengenai pengendalian bahan baku dengan judul “**ANALISIS MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DODOL PICNIC DENGAN PENDEKATAN METODE ANALISIS ABC DAN *ECONOMIC ORDER QUANTITY* (EOQ)**”

### **1.3 Perumusan Masalah**

Metode Analisis ABC adalah sebuah aplikasi persediaan dari prinsip pareto, yaitu sebuah metode untuk membagi persediaan yang ada menjadi tiga klasifikasi berdasarkan volume dolar tahunan (Heizer dan Render, 2014). Analisis ABC digunakan untuk mengklasifikasikan bahan baku berdasarkan dolar tahunan yakni hasil persentase kumulatif dari perkalian antara permintaan dengan harga perunit bahan baku. Pengelompokkan ini dapat membantu manager untuk lebih fokus pada bahan baku yang memiliki persentase kumulatif tinggi yakni kelas A dan memberikan kontrol yang secukupnya untuk bahan baku yang lain.

Metode EOQ adalah salah satu teknik kontrol persediaan yang paling sering digunakan untuk mengetahui asumsi-asumsi jumlah permintaan yang diketahui, waktu tunggu/*lead time* konstan, tidak tersedia diskon kuantitas, biaya variabel hanya biaya pesan dan biaya simpan, dan kehabisan persediaan dapat sepenuhnya dihindari (Heizer dan Render, 2015). Metode EOQ berusaha mencapai tingkat persediaan yang seminimum mungkin dengan biaya rendah. Dengan menggunakan model EOQ, suatu perusahaan akan mampu meminimalisasi terjadinya *out of stock* sehingga tidak mengganggu proses produksi dalam perusahaan dan mampu menghemat biaya persediaan karena adanya efisiensi persediaan bahan baku di perusahaan.

Terdapat penelitian terdahulu yang menggunakan metode Analisis ABC. Penelitian dilakukan di Rusia tahun 2015, bahwa metode Analisis ABC dapat mengkategorikan produk penjualan berdasarkan luasnya lini produk, kedalaman lini produk, dan kejenuhan pada peran pembelanjaan konsumen. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa terdapat penjualan 11 kelompok produk yang masuk pada kategori kelas A, 9 kelompok produk pada kategori kelas B namun laba yang mereka dapatkan kurang dari keuntungan dari penjualan kelas A, dan produk lainnya pada kategori kelas C, produk tersebut tidak layak untuk diimplementasikan secara ekonomis. Namun, produk tersebut juga termasuk diperlukan oleh konsumen. (Shabanova *et al.* 2015).

Penelitian yang dilakukan di negara India menggunakan metode Analisis ABC pada kasus *sponge iron plant* yang pengelolaan persediaannya tidak efektif. Pada penelitian tersebut, metode Analisis ABC dapat menentukan kategori *item* dengan menggunakan data barang, harga satuan, permintaan tahunan, penggunaan tahunan, dan persen penggunaan tahunan. Hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa metode Analisis ABC dapat digunakan pada kasus *sponge iron plant*, sehingga inventaris dapat dikelola secara efektif. Selain itu tidak hanya berlaku pada bahan baku saja, tetapi dapat digunakan juga pada barang jadi (Kumar *et al.* 2016).

Terdapat penelitian terdahulu yang menggunakan metode EOQ. Penelitian dilakukan di Amerika dengan menggunakan model EOQ bahwa dapat menentukan pengeluaran bahan baku dan penetapan harga berdasarkan dari dua sisi yaitu sisi penawaran dan sisi permintaan dalam rangka untuk mengoptimalkan sistem persediaan sesuai penawaran dan permintaan. Hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa hubungan antara permintaan dan penawaran itu dipengaruhi oleh harga, dan juga menunjukkan bahwa tingkat ini harus sama dalam keseimbangan (Teksan&Geuneus, 2016).

Penelitian yang dilakukan di negara Belanda yaitu mengenai metode EOQ yang dapat menentukan kuantitas yang optimal dengan tujuan untuk meminimalkan biaya secara keseluruhan sehingga permintaan pelanggan terpenuhi. Hasil penelitian tersebut dengan menggunakan kasus meningkatkan penjualan hewan unggas dan hasilnya bahwa hari penyembelihan unggas yang optimal itu berpengaruh untuk merubah harga produksi dan berat badan pada saat unggas menetas, dan berdasarkan model EOQ bahwa penyembelihan unggas juga dipengaruhi oleh biaya *set-up* dan biaya *holding* (Rezaei, 2014).

Penelitian dilakukan di negara Amerika menyatakan bahwa model EOQ dapat menyelesaikan masalah pada manajemen persediaan yaitu mengenai jumlah pesanan untuk meminimalkan biaya persediaan. Hasil penelitian tersebut ditemukannya *trade-off* antara komponen biaya yang berbeda seperti, komponen antara biaya pasokan persediaan, biaya penyimpanan persediaan dan biaya yang dihasilkan dari persediaan. kuantitas pesanan ekonomi adalah jumlah pesanan yang dapat meminimalkan nilai jumlah total biaya *holding* dan biaya total pemesanan, dengan menghitung semua komponen tersebut dapat ditemukan biaya persediaan yang minimum (Sarwar, 2013).

Penelitian yang dilakukan untuk Dodol Picnic, sampai saat ini belum ditemukannya penelitian yang menganalisis manajemen persediaan dengan menggunakan metode Analisis ABC dan EOQ. Sehingga dalam penelitian ini penulis akan meneliti mengenai penanganan upaya untuk mengontrol

persediaan agar tidak terjadi *out of stock* pada Dodol Picnic dengan cara menggunakan metode Analisis ABC dan *Economic Order Quantity* (EOQ).

Menurut Heizer dan Render (2014), terdapat beberapa metode untuk mengontrol persediaan yaitu Analisis ABC, *Economic Order Quantity* (EOQ), *Periodic Order Quantity* (POQ), dan *Quantity Discount*. Pada penelitian yang dilakukan di PT Herlinah Cipta Pratama tidak dapat menggunakan metode *Periodic Order Quantity* (POQ) dan *Quantity Discount*. Karena, pada metode *Periodic Order Quantity* (POQ) digunakan ketika persediaan menumpuk secara berkelanjutan selama waktu tertentu, tetapi pada persediaan bahan baku Dodol Picnic tidak terjadi persediaan bahan baku menumpuk yang berkelanjutan sehingga metode tersebut tidak dapat digunakan. Lalu, untuk metode *Quantity Discount* itu digunakan ketika supplier memberikan potongan harga untuk barang yang dibeli dalam jumlah besar, tetapi pada pembelian bahan baku untuk produksi Dodol Picnic tidak terdapat diskon sehingga metode tersebut tidak dapat digunakan pada penelitian di PT Herlinah Cipta Pratama.

Berdasarkan dari hasil penelitian terdahulu yang dikemukakan oleh Shabanova et al, 2015 dan Kumar *et al.* 2016 mengenai penelitian menggunakan metode Analisis ABC, lalu berdasarkan penelitian Teksan dan Geuneus, 2016 , Rezaei,2014 , dan Sarwar, 2013 mengenai penelitian menggunakan *Economic Order Quantity* (EOQ), bahwa metode analisis ABC dapat digunakan pada penelitian Dodol Picnic untuk menentukan kategori *item* dengan menggunakan data barang, harga satuan, permintaan tahunan, dan penggunaan tahunan, sehingga dapat menentukan bahan baku yang lebih diperhatikan pada produksi Dodol Picnic. Lalu, model EOQ juga dapat digunakan pada penelitian untuk meminimalisasi terjadinya *out of stock* dan meminimalkan total biaya persediaan sehingga tidak mengganggu proses produksi dalam perusahaan serta mampu menghemat biaya persediaan.

#### **1.4 Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan dari latar belakang bahwa selama memasuki liburan panjang produksi dodol meningkat dua kali lipat dari biasanya. Berdasarkan hasil *interview* dengan Bapak Insan bahwa untuk produksi Dodol Picnic mengalami kekurangan persediaan bahan baku dan jumlah biaya pembelian yang dikeluarkan sangat besar karena banyaknya frekuensi pemesanan. Perusahaan tersebut menyebutkan juga bahwa sampai saat ini dalam pengelolaan persediaan bahan baku belum menggunakan metode Analisis ABC dan model EOQ. Dengan demikian, maka pertanyaan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengelompokan persediaan bahan baku Dodol Picnic ?
2. Bagaimana komponen dan besaran biaya pemesanan, biaya penyimpanan dan total biaya persediaan bahan baku dengan menggunakan metode konvensional dan bila menggunakan model EOQ ?
3. Metode apakah yang baik digunakan oleh perusahaan untuk pengadaan bahan baku Dodol Picnic ?

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penulis melakukan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengelompokan persediaan bahan baku Dodol Picnic dengan metode Analisis ABC.
2. Mengetahui komponen dan besaran biaya pemesanan, biaya penyimpanan, dan total biaya persediaan bahan baku dengan metode konvensional dan bila menggunakan model EOQ.
3. Mengetahui metode yang baik digunakan oleh perusahaan untuk pengadaan bahan baku Dodol Picnic

#### **1.6 Manfaat Penelitian**

Hasil dari penelitian ini diharapkan mempunyai manfaat bagi pihak yang terkait, yaitu:

Kegunaan pada aspek teoritis (keilmuan) :

1. Penelitian ini dijadikan sebagai sarana atau media dalam melatih kemampuan analisis dan berfikir secara sistematis dan konseptual.
2. Penelitian ini dapat menambah wawasan, pengetahuan dan meningkatkan pemahaman terhadap masalah pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan pada suatu perusahaan.

Kegunaan pada aspek praktis :

1. Bagi Mahasiswa, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan, bahan pustaka dan masukan dalam melakukan penelitian selanjutnya.
2. Bagi Perusahaan, penulis berharap penelitian ini dapat berguna sebagai salah satu bahan referensi dan sumbangan pemikiran serta bahan pertimbangan untuk perusahaan dalam menerapkan metode pemesanan bahan baku yang paling optimal di masa yang akan datang.

### **1.7 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini adalah tentang mengontrol persediaan bahan baku pada produksi Dodol Picnic untuk memenuhi permintaan pelanggan pada saat memasuki liburan panjang agar tidak terjadi *out of stock* dan mengontrol total biaya persediaan agar mengeluarkan biaya seminimal mungkin pada bahan baku Dodol Picnic dengan cara menggunakan metode Analisis ABC dan model *Economic Order Quantity* (EOQ).

Penelitian ini menggunakan data sekunder yaitu berupa data jumlah permintaan per tahun, biaya pemesanan, biaya penyimpanan bahan baku selama 3 tahun terakhir yaitu data dari tahun 2014-2016. Lalu, penelitian ini memfokuskan pada produk Dodol Picnic 3 rasa yaitu rasa Durian Wijen, dan Coklat. Dengan menggunakan hasil data permintaan tahunan, persediaan bahan baku, dan biaya persediaan (persediaan per unit, pembelian, penyimpanan) bahan baku tersebut akan dilakukan perhitungan dengan menggunakan rumus pada metode Analisis ABC untuk pengelompokan ke dalam 3 kelas yaitu kelas

A,B, dan C dan model *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk mencari tahu jumlah kuantitas yang optimal, frekuensi pemesanan, waktu antara pesanan, dan perhitungan biaya pemesanan, penyimpanan, dan total biaya persediaan sehingga hasil tersebut dapat dijadikan perbandingan dengan metode yang diterapkan pada Dodol Picnic dalam mengontrol persediaan bahan baku dan mengontrol total biaya persediaan.

## **1.8 Sistematika Penulisan Tugas Akhir**

### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini terdiri atas gambaran umum objek penelitian, latar belakang, perumusan masalah, pertanyaan penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian, dan sistematika penulisan tugas akhir.

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini membahas mengenai teori-teori yang berkaitan dengan manajemen persediaan, metode Analisis ABC dan model *Economic Order Quantity* (EOQ) serta membahas penelitian terdahulu yang sesuai dengan topik permasalahan serta metode yang dikaji sebagai sarana pendukung dalam penelitian yang dilakukan. Menjelaskan pola pemikiran penulis yang menggambarkan permasalahan penelitian.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini membahas pendekatan, metode, dan teknik yang digunakan untuk menganalisis data dan menjelaskan masalah penelitian. Isi pada bab ini terdiri atas karakteristik penelitian, alat pengumpulan data, tahapan penelitian, pengumpulan data dan sumber data, teknik analisis data dan pengujian hipotesis.

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

Bab ini membahas tentang hasil penelitian secara sistematis kemudian dianalisis dengan metode analisis yang telah ditetapkan yaitu metode

Analisis ABC dan model *Economic Order Quantity* (EOQ). Lalu, selanjutnya dilakukan pembahasan mengenai analisis tersebut.

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini membahas mengenai kesimpulan dari hasil penelitian tersebut serta saran yang dapat diberikan kepada pihak-pihak yang berkepentingan dalam penelitian ini.