

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan teknologi dan kemajuan ekonomi mengakibatkan pertumbuhan industri di segala bidang, seperti industri makanan, industri tekstil, dan industri lainnya yang menyebabkan munculnya persaingan di antara industri-industri untuk mencari konsumen dengan meningkatkan kualitas dan kuantitas dari suatu produk. Untuk memenuhi kebutuhan konsumen, maka ketersediaan bahan baku di gudang harus dilakukan secara optimal. Salah satunya yaitu dengan penanganan persediaan bahan baku yang dikelola. Jenis barang dalam sistem persediaan antara lain bahan mentah, barang dalam proses, dan barang jadi (Alisa Mayang Ningrum et al., 2021).

Roselo *Bakery* merupakan *home industry* yang bergerak dibidang makanan khususnya roti manis, roti tawar, *chiffon cake*, bolu, dan brownies. Roselo *Bakery* beralamat di Jl Adi Soemarmo No 313, Banyuwangi, Banjarsari, Surakarta. Produksi Roselo *Bakery* membuat roti sesuai dengan jadwal yang sudah ditentukan kepala toko. Setiap hari *Quality Control (QC)* produksi harus memantau bahan yang diperlukan untuk membuat roti.

Berdasarkan hasil penelitian (Taek Bete et al., 2020) menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* untuk meminimumkan biaya dan memaksimalkan laba dengan menyelenggarakan persediaan bahan baku yang paling tepat agar kegiatan produksi tidak terganggu dan dana yang ditanam dalam persediaan bahan tidak berlebihan. Menurut (Luh Erna Wati et al., 2020) pada penelitian ini melakukan cara dengan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* untuk mengefisienkan atau menghemat biaya persediaan tepung terigu. Menurut penelitian (Alisa Mayang Ningrum et al., 2021) pada penelitian ini melakukan cara perhitungan *Economic Order Quantity (EOQ)*, *Safety Stock (SS)*, dan *Re order Point (RoP)* untuk mengetahui estimasi kebutuhan bahan baku untuk periode selanjutnya. Perlu diketahui pada penelitian ini bahwa setiap industri

harus dapat menentukan jumlah bahan baku yang optimal untuk mengatasi kondisi *stock out*.

Home Industry Roselo Bakery memproduksi di bidang pembuatan roti yang berada di kota Surakarta ini mempunyai permasalahan berkenaan dengan persediaan bahan baku, dengan seringnya keterlambatan mengenai pengiriman bahan baku. Pada minggu ke-3 bulan Mei persediaan telur habis, admin produksi sudah *order* ke supplier telur dan meminta telur diantar pukul 07.00 WIB. Akan tetapi, telur datang pukul 09.00 WIB jadi karyawan produksi menunggu waktu kedatangan telur dengan mengerjakan pekerjaan lainnya dan hasil roti yang dibuat mengalami keterlambatan saat pengiriman. Korelasi tingkat persediaan bahan atau *stock level* telur dengan pelanggan yaitu berbanding lurus dengan jumlah pelanggan. Semakin banyak jumlah pelanggan, maka *stock level* semakin tinggi. Seiring dengan berjalannya waktu pada saat waktu tertentu seperti *weekend*, hari besar, atau musim pernikahan dapat menjadikan *stock level* semakin tinggi karena jumlah pelanggan yang meningkat. Selain itu *stock level* dapat membantu mengatasi ketidakpastian dalam permintaan pelanggan. Menyediakan produk brownies yang banyak pilihan dapat memenuhi kepuasan pelanggan.

Roselo Bakery juga tidak memiliki kapasitas gudang yang besar dan tidak mempunyai tempat penyimpanan telur yang aman. Jadi telur dapat mudah rusak. Berdasarkan kondisi di atas, untuk membantu memecahkan masalah tersebut telah dikembangkan suatu sistem yaitu metode *Material Requirement Planning* (MRP) dan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Oleh karena itu, diharapkan sistem ini dapat memenuhi kebutuhan bahan baku secara tepat dan seoptimal mungkin, serta dapat memberikan rekomendasi perbaikan yang berguna untuk industri supaya dapat beroperasi lebih efektif dan efisien di kemudian hari.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka ditetapkan rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana menentukan jumlah bahan baku telur yang optimal untuk mengatasi kondisi *stock out* pada *home industry Roselo Bakery*.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka ditetapkan tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengatasi kondisi *stock out* dengan menentukan jumlah bahan baku telur yang optimal pada *home industry* Roselo Bakery.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dibuat agar penelitian ini dapat dilakukan lebih terfokus, sempurna, dan lebih mendalam. Maka penulis membatasi penelitian ini dengan latar belakang yang telah diuraikan di atas. Adapun batasan masalah pada penelitian adalah:

1. Penelitian ini menggunakan data pembelian dan pemakaian bahan baku selama 3 bulan yaitu bulan Maret, April, dan Mei 2023.
2. Penelitian ini terfokus pada persediaan bahan baku utama brownies yaitu telur.
3. Penelitian ini tidak menggunakan peramalan karena permintaan yang cenderung konstan.
4. Penelitian ini hanya bahan baku *make to stock*.
5. Penelitian ini tidak memiliki kapasitas gudang.

1.5 Manfaat Penelitian

Di samping mempunyai tujuan di atas, dalam penelitian ini juga mempunyai manfaat sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang telah diperoleh dan mengimplementasikannya di industri.
 - b. Mempelajari bagaimana lingkungan industri sebagai bekal untuk masuk ke dunia kerja.

2. Bagi Industri

Sebagai masukan bagi pihak *home industry* mengenai menentukan jumlah bahan baku yang optimal pada *home industry* Roselo Bakery.

3. Bagi Universitas Sahid Surakarta

- a. Dapat membangun hubungan kerja sama yang baik dengan *home Industry* Roselo Bakery.
- b. Penelitian ini juga dapat menjadi referensi bagi mahasiswa selanjutnya dan masyarakat luas.

1.6 Sistematika Penulisan

Agar dalam penyusunan laporan penelitian ini dapat tersaji secara sistematis, maka dilakukan penyusunan sistematika penulisan laporan. Adapun sistematika penulisan dalam penelitian skripsi ini adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisikan tentang teori-teori yang mendasari dari pembuatan skripsi sesuai dengan bidang kajian yang diambil.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisikan tentang metode yang digunakan pada penelitian skripsi.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada bab ini berisikan tentang pengumpulan data dan pengolahan data-data yang berhubungan dengan masalah yang dihadapi.

BAB V ANALISA DAN INTERPRESTASI HASIL

Pada bab ini berisikan tentang analisa dan penyelesaian masalah.

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisikan tentang kesimpulan dari skripsi yang telah dibuat dan memberikan saran berdasarkan hasil penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN