

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Pada dasarnya tujuan dari setiap perusahaan baik bergerak dibidang manufaktur maupun jasa adalah memperoleh keuntungan yang maksimal atau menekan biaya yang paling minimal. Produksi banyak tidak selalu menjamin memperoleh keuntungan yang maksimal. Pada saat ini banyak bermunculan perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan, dalam perkembangannya perusahaan-perusahaan mengalami persaingan yang sangat ketat diantara perusahaan yang memproduksi sejenis. Perubahan-perubahan yang begitu cepat dalam bisnis yang menuntut perusahaan harus lebih mampu beradaptasi, mempunyai ketahanan, mampu melakukan perubahan arah dengan cepat dan memusatkan perhatian pada konsumen. Dalam suasana bisnis seperti sekarang ini perusahaan harus mampu menjadi mitra kerja yang handal bagi para konsumen ditengah persaingan yang semakin ketat. Industri makanan yang dalam persaingannya yaitu mengenai produk-produk roti dan kue, saat ini semuanya beracuan pada biaya bahan baku sebagai pertimbangan untuk pembuatan produk agar dapat diterima oleh masyarakat.

Persaingan didunia jajanan membuat perusahaan harus ekstra keras memutar otak untuk mengeluarkan ide-ide baru yang kreatif dan inovatif, serta mengelola sumber daya-sumber daya yang ada sehingga tujuan perusahaan dapat

tercapai. Kegiatan perusahaan mempunyai hubungan yang sangat erat dengan kegiatan produksi. Perusahaan mengadakan kegiatan produksi untuk memenuhi permintaan pasar. Untuk mengadakan kegiatan produksi tersebut harus ada fasilitas-fasilitas produksi, antara lain bahan baku, tenaga kerja, mesin dan lain-lain. Semua fasilitas produksi itu mempunyai kapasitas yang terbatas dan membutuhkan biaya. Penggunaan fasilitas produksi yang tidak tepat akan membuat perusahaan tidak dapat mencapai target produksinya dan terjadi pemborosan biaya produksi, jadi perusahaan harus mampu mengelola fasilitas produksi dengan baik. Dalam hal ini terjadi suatu masalah dalam pengalokasian sumber daya yang terbatas diantara kapasitas yang bersaing.

Peramalan atau *forecasting* merupakan cara menentukan jumlah pada waktu yang akan datang dengan menggunakan data pada waktu yang lalu. Apabila peramalan dilakukan dengan baik, maka kegiatan perusahaan akan menjadi lebih baik. Kegiatan perusahaan yang dimaksud adalah kemampuan perusahaan memanfaatkan faktor-faktor produksi secara efektif dan efisien. Kemudian perusahaan yang melakukan kegiatan peramalan harus menentukan metode-metode peramalan. Selain itu, perencanaan juga digunakan untuk proses pengambilan keputusan dalam hal pemilihan proses, pengembangan, penetapan suatu tindakan dan pemecahan masalah yang kemungkinan akan terjadi.

Melakukan suatu perencanaan merupakan faktor penentu bagi para manajer untuk menentukan bagaimana yang seharusnya dilakukan untuk menjalankan setiap aktivitas perusahaan dengan lebih baik untuk melihat efektivitas dan efisiensi perusahaan dalam mencapai tujuan perusahaan. Perencanaan produksi

merupakan suatu kegiatan yang mencakup keseluruhan organisasi baik dalam jangka panjang atau jangka pendek. Oleh karena itu, perencanaan dapat diterapkan dalam kegiatan perusahaan salah satunya perencanaan produksi.

Perencanaan produksi merupakan suatu proses untuk menentukan jumlah produk yang diproduksi dan menentukan waktu penyelesaian proses produksi yang tepat. Penyusunan perencanaan produksi memerlukan peramalan dengan menggunakan metode peramalan yang tepat serta faktor-faktor yang sesuai dengan metode yang diterapkan. Oleh karena itu, manajer produksi terlebih dahulu melakukan peramalan sebelum mengambil keputusan berapa jumlah produk yang akan di produksi.

Tingkat penjualan produk berhubungan dengan masalah permintaan konsumen terhadap produk, daya beli, dan prediksi jumlah produk yang akan terjual, berkaitan dengan hal itu Ciwawa *Cake and Bakery* melakukan prediksi mengenai jumlah roti yang akan terjual masih bersifat tradisional atau belum menggunakan metode ilmiah, yakni secara intuisi atau berdasarkan pertimbangan subyektif pemilik. Usaha dalam bidang makanan khususnya roti prospeknya menjanjikan mengingat makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang termasuk dalam kebutuhan primer.

Roti adalah makanan yang banyak digemari oleh banyak orang dan sering digunakan sebagai pengganti nasi atau alternatif cemilan khususnya bagi masyarakat di Indonesia. Roti pada umumnya merupakan makanan yang memiliki bahan dasar tepung terigu dan air yang difermentasikan oleh ragi. Roti dibagi menjadi 2 (dua) yaitu roti kering yang memiliki tekstur renyah, dan bisa bertahan

hingga 1 bulan dan roti basah yang memiliki terkstur empuk, lembut, dan tidak bertahan lama. Persaingan jajanan *home industry* (industri rumahan) jenis makanan seperti roti sangat banyak khususnya di kota Bandung, perusahaan harus cepat dan tepat dalam mengambil keputusan-keputusan, dan mengeluarkan ide yang kreatif, inovatif, dan modern agar dapat diterima oleh masyarakat sehingga persaingan didunia jajanan roti dapat bertahan.

Berikut adalah daftar *home industry* (industri rumahan) jenis makanan roti yang ada di kota Bandung :

Tabel 1.1
Daftar *Home Industry* Jenis Roti dan Kue di Kota Bandung.

No	Nama Perusahaan	No	Nama Perusahaan
1	Atepindo Mandiri Pratama	15	Kue La Riene
2	Bakeri CS	16	Kue Mayasari
3	Canary Bakery	17	Kue Penti
4	Franden Eka Jaya Mandiri	18	Kurniasari
5	French Bakery	19	Labelle
6	Ina Bakery	20	Nell Sand
7	Indrasari	21	Purikemas 3 <i>Cake and Bakery</i>
8	Inti Sari Suryana	22	Putra Sumatra
9	Joe's Bakery	23	Roti Acong
10	Kartika Inti Sejati	24	Sakura Bakery
11	Sari Harum	25	Ciwawa Cake and Bakery
12	Stanli Trijaya Mandiri		
13	Sumber Hidangan		
14	Tirta Ratna Merdeka		

Sumber : Indonesia Companies List 2016

Dilihat dari tabel 1.1 bahwa Ciwawa Cake and Bakery menempati posisi ke-25 maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada Ciwawa *Cake and Bakery* untuk mengetahui lebih jauh permasalahan yang dihadapinya sehingga mengakibatkan berada pada posisi tersebut. Ciwawa *Cake and Bakery* merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industri makanan dalam

pembuatan roti kering dan roti basah yang beraneka macam pilihan rasa. Ciwawa *Cake and bakery* sudah berdiri pada tahun 1997 sampai dengan sekarang. Pertama kali didirikan jenis roti yang diproduksi hanya sedikit karena kurangnya pengalaman pemilik dalam hal produksi roti, dan penjualannya hanya menawarkan kepada tetangga dan membuat toko-toko kecil dipinggir jalan. Hingga sekarang Ciwawa *Cake and Bakery* memproduksi banyak roti karena masukan-masukan dari konsumen yang membeli tatapi setiap jenis roti yang diproduksi di Ciwawa *Cake and Bakery* memiliki tingkat kesulitan pembuatan yang berbeda-beda tetapi bahan baku dasar yang digunakan sama. Sehingga biaya produksi yang dikeluarkan pada masing-masing jenis rasa berbeda-beda dengan tingkat keuntungan yang diperoleh perusahaan berbeda pula. Pada proses produksinya Ciwawa *Cake and Bakery* setiap hari melakukan banyak produksi (*Mass Production*) dan tidak berdasarkan permintaan konsumen (*Job Order*). Dalam menjalankan aktivitas produksinya Ciwawa *Cake and Bakery* melibatkan mesin, tenaga kerja, dan bahan baku yang sama dengan kapasitas yang terbatas.

Peramalan merupakan kebutuhan yang penting untuk mengukur atau menafsirkan keadaan dimasa yang akan datang. Ketepatan estimasi produksi perusahaan sangat diperlukan agar tidak terjadi kesenjangan antara permintaan dengan produksi yang dilakukan. Oleh karena itu ilmu pengetahuan peramalan diperlukan untuk menyusun perencanaan produksi pada Ciwawa *Cake and Bakery*, adapun target produksi dan capaian penjualan selama bulan Maret sampai dengan Mei 2016 adalah sebagai berikut :

Tabel 1.2
Target Produksi Dan Capaian Penjualan Roti Ciwawa *Cake and Bakery*
Januari 2015-Desember 2015
(dalam satuan buah)

No	Bulan	Roti Kering		Roti Basah	
		Jumlah Produksi	Jumlah Terjual	Jumlah Produksi	Jumlah Terjual
1	januari	3200	2750	9000	6725
2	Febuari	3200	2600	9000	6500
3	maret	3200	2650	9000	6750
4	April	3200	2725	9000	6625
5	Mei	3200	2575	9000	7500
6	Juni	3200	2808	9000	7725
7	Juli	3200	2989	9000	2975
8	Agustus	3.200	3.125	9.000	8.500
9	September	3.200	3.100	9.000	8.910
10	oktober	3.200	2.895	9.000	8.645
11	november	3.200	3.000	9.000	7.923
12	desember	3.200	3.100	9.000	7.180

Sumber Data : Ciwawa Cake and Bakery

Selama bulan Januari 2015 sampai dengan Desember 2015 target penjualan banyak yang tidak tercapai atau jumlah yang terjual selalu dibawah jumlah yang diproduksi, yaitu *over production* (produksi berlebih), hal ini terjadi karena pemilik tidak melakukan perencanaan untuk menentukan berapa banyak roti yang akan diproduksi. Jika hal ini terjadi berulang-ulang maka akan menimbulkan biaya yang akibatnya mempengaruhi keuntungan. Untuk memperoleh keuntungan Ciwawa *Cake and Bakery* mengambil selisih dari harga jual per buah roti dan biaya yang dikeluarkan, sehingga perolehan keuntungannya berbeda-beda, dan target dari produksi roti yaitu memaksimalkan keuntungan. Perusahaan pernah melakukan meminimalkan biaya produksi tetapi dalam perolehan keuntungannya kecil, karena kualitas roti menjadi tidak bagus, tampilannya menjadi tidak menarik, sehingga konsumen beralih ke roti lain. Berdasarkan tabel 1.2, maka penulis memutuskan untuk meneliti peramalan

penjualan pada roti manis dan basah, karena hasil produksi dan penjualan roti basah kering, banyak roti yang terjual tidak sesuai dengan target produksi. Berikut ini tabel penjualan Ciwawa *Cake and Bakery* bulan Juli 2016 :

Tabel 1.3
Data Penjualan Ciwawa *Cake and Bakery* bulan Juli 2016

No.	Jenis Roti	Harga Jual/Buah	Jumlah Terjual	Total Penjualan
1.	Roti Kering	Rp 8.300	3.100	Rp 25.730.000
2.	Roti Basah	Rp 3.500	7.180	Rp 25.130.000
	Jumlah		10.280	Rp 50.860.000

Sumber Data : Ciwawa *Cake and Bakery*

Data yang dipaparkan diatas merupakan data penjualan selama bulan Juli yang dilakukan oleh perusahaan. Berdasarkan uraian yang telah dikemukakan, penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Penerapan Peramalan Penjualan (*Sales Forecast*) Roti Sebagai Dasar Penyusunan Perencanaan Produksi Pada Ciwawa *Cake and Bakery*”.

1.2 Identifikasi Masalah dan rumusan masalah

Dalam sub-bab berikut akan dipaparkan mengenai identifikasi masalah dalam penelitian ini serta rumusan masalah yang akan diteliti oleh penulis, pemaparan tersebut sebagai berikut :

1.2.1 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas dapat diidentifikasi permasalahan yaitu :

1. Peramalan dilakukan berdasarkan intuisi pemilik.
2. Perencanaan produksi hanya berdasarkan penjualan bulan sebelumnya.
3. Jumlah tenaga kerja yang digunakan terlalu banyak.
4. Penentuan jumlah masing-masing produk kurang optimal.
5. Masing-masing produk belum memberikan keuntungan maksimal.
6. Terjadi produksi yang berlebih dalam setiap bulannya.
7. Penjualan banyak yang tidak mencapai target.

1.2.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka dapat diperoleh rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana peramalan penjualan yang dilakukan pada *Ciwawa Cake and Bakery*.
2. Bagaimana perencanaan produksi yang dilakukan pada *Ciwawa Cake and Bakery*.
3. Bagaimana peramalan penjualan dengan menggunakan metode *Moving Average* pada *Ciwawa Cake and Bakery*.
4. Bagaimana peramalan penjualan dengan menggunakan metode *Exponential Smoothing* pada *Ciwawa Cake and Bakery*.
5. Bagaimana perencanaan produksi dengan menggunakan *level method* pada *Ciwawa Cake and Bakery*.
6. Bagaimana perencanaan produksi dengan menggunakan *chase strategy* pada *Ciwawa Cake and Bakery*.

7. Bagaimana perencanaan produksi dengan menggunakan *compromise strategy* pada Ciwawa *Cake and Bakery*.
8. Sejauhmana perencanaan produksi dengan metode *chase strategy* atau *compromise strategy* dapat menekan biaya produksi pada Ciwawa *Cake and Bakery*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis :

1. Peramalan penjualan yang dilakukan pada Ciwawa *Cake and Bakery*.
2. Perencanaan produksi yang dilakukan pada Ciwawa *Cake and Bakery*.
3. Peramalan penjualan dengan menggunakan metode *Moving Average* pada Ciwawa *Cake and Bakery*.
4. Peramalan penjualan dengan menggunakan metode *Exponential Smoothing* pada Ciwawa *Cake and Bakery*.
5. Perencanaan produksi dengan menggunakan *level method* pada Ciwawa *Cake and Bakery*.
6. Perencanaan produksi dengan menggunakan *chase strategy* pada Ciwawa *Cake and Bakery*.
7. Perencanaan produksi dengan menggunakan *compromise strategy* pada Ciwawa *Cake and Bakery*.
8. Metode perencanaan produksi yang mana yang dapat menekan biaya produksi pada Ciwawa *Cake and Bakery*.

1.4 Kegunaan Penelitian

Dalam sub-bab ini akan dijelaskan mengenai kegunaan dari penelitian ini baik secara teoritis maupun praktis yang dilakukan di *Ciwawa Cake and Bakery* sehingga berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan, perusahaan, dan masyarakat secara umum. Kegunaan penelitian yang dimaksud tersebut dapat dilihat lebih jelas seperti dibawah ini :

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini semoga dapat memberikan pengetahuan dalam pengembangan ilmu pengetahuan tentang peramalan, dan menjadi lebih mengenal penerapan metode peramalan dalam suatu perusahaan terutama di *Ciwawa Cake & Bakery* yang baik dan benar.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kegunaan atau manfaat bagi pihak yang membutuhkn antara lain :

1. Bagi Penulis

- 1) Untuk mengetahui secara langsung proses peramalan penjualan dan perencanaan produksi yang dilakukan diperusahaan *Ciwawa Cake & Bakery*.
- 2) Dapat memahami bagaimana proses pembuatan roti pada *Ciwawa Cake and Bakery*.

2. Bagi Perusahaan

- 1) Hasil penelitian yang dilakukan penulis diharapkan dapat membantu

masalah–masalah peramalan penjualan yang dialami oleh Ciwawa *Cake & Bakery*.

- 2) Dapat memberikan masukan maupun saran bagi pihak perusahaan. Serta dapat menjadi pertimbangan untuk menggunakan teori dari penulis mengenai metode peramalan penjualan dan perencanaan produksi sehingga dapat menjadi hal yang bermanfaat dimasa yang akan datang.

3. Bagi Peneliti Lain

Dapat dijadikan sebagai referensi penulis lain untuk dapat memahami metode peramalan dan perencanaan produksi dalam suatu perusahaan, dan sebagai bahan referensi untuk penyusunan skripsi dan materi dalam perkuliahan.