

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Di era pasca pandemi Covid-19 tidak hanya berdampak kepada kesehatan tetapi juga kepada perekonomian pandemi ini memiliki efek domino dari penurunan ekonomi di berbagai tempat yang terdampak, dari yang awalnya hanya masalah kesehatan menjadi masalah ekonomi, efek domino dari Covid-19 ini berdampak langsung pada sektor industri makanan dan minuman, hal ini disebabkan takutnya masyarakat untuk berbelanja keluar rumah karena takut tertular virus dan ditambah peraturan Pembatasan sosial berskala besar oleh pemerintah.

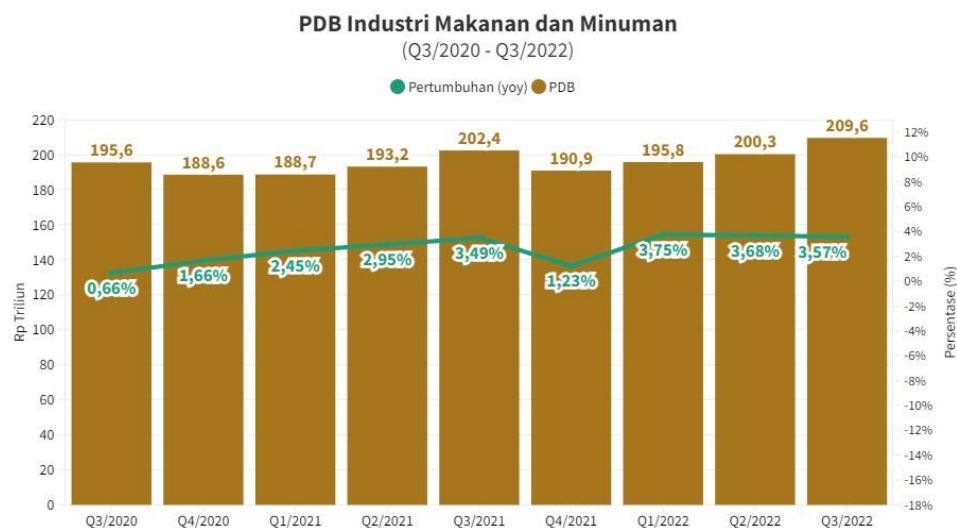
Meskipun mobilitas aktivitas masyarakat mengalami perubahan, mengalami penurunan pada tempat kerja dan mengalami penurunan pada tempat perbelanjaan tapi faktanya penjualan atau daya beli masyarakat malah mengalami peningkatan, data yang tersaji pada Tinjauan Big Data Terhadap Dampak COVID-19. (Badan Pusat Statistik,).

Kinerja industri makanan dan minuman diperkirakan masih akan menggeliat kuat pada tahun ini. Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman seluruh Indonesia (GAPMMI) melihat, permintaan dalam negeri dan permintaan global masih tetap menguat di tengah kondisi perlambatan ekonomi serta pertumbuhannya akan ditopang oleh konsumsi rumah tangga yang semakin pulih dari dampak

pandemi Covid-19. Pelaku industri makanan dan minuman (*food & beverage*) bersama perhotelan mulai semangat untuk bangkit pasca pandemi Covid-19. Pertumbuhan mereka tercatat naik dalam setahun terakhir dibanding tahun sebelumnya

Salah satu sektor industri yang ada di Indonesia yaitu industri makanan dan minuman. Industri ini memiliki dampak yang positif terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Menurut data yang dikutip dari (kemenperin.com) menyatakan bahwa “Pada triwulan I tahun 2022, industri mamin menyumbang lebih dari sepertiga atau sebesar 37,77% dari PDB industri pengolahan nonmigas. Berikut daftar tabel PDB industri Makanan dan Minuman sekitar

Tabel 1.1
Kenaikan PDB Industri Makanan dan Minuman



Sumber: <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-357-pada-kuartal-iii2022>

Bisa dilihat pada tabel 1.1, pada kuartal ke 3 tahun 2020 mengalami kenaikan pdb sebesar 0,66 %, pada kuartal 1 tahun 2021 mengalami kenaikan yang

cukup tinggi sebesar 2,45% serta kembali mengalami kenaikan pada kuartal 3 tahun 2021 sebesar 3,79% lalu kenaikan tertinggi pdb atas industri makanan dan minuman pada kuartal 1 taun 2022.

Sebagai upaya menekan dampak pandemi Covid-19, pemerintah telah meluncurkan program Pemulihan Ekonomi Nasional (PEN) yang bertujuan untuk melindungi, mempertahankan, dan meningkatkan kemampuan ekonomi para pelaku usaha dalam menjalankan usahanya selama pandemi Covid-19.

“Pada periode yang sama, industri makanan dan minuman berkontribusi sebesar 37,82% terhadap PDB industri pengolahan non-migas, sehingga menjadikannya sebagai subsektor dengan kontribusi PDB terbesar,” kata Direktur Jenderal Industri Agro Kementerian Perindustrian Putu Juli Ardika di Jakarta, Jumat (11/11). Dengan pelaksanaan kebijakan tersebut, diharapkan kinerja industri mamin yang sebelum pandemi mampu tumbuh sekitar 7% hingga 9% dapat kembali gemilang.” (Diakses 29 Desember 2022)

Provinsi Jawa Barat dikenal sebagai Kawasan wisata kuliner, karena banyaknya usaha yang berdiri di bidang kuliner. Salah satu nya di Kota Bandung memiliki banyak jenis kuliner, termasuk kuliner yang berbahan dasar kedelai yaitu tahu.

Tabel 1.2
Rata - Rata Konsumsi Tahu dan Tempe Per Kapita



Sumber: Badan Pusat Statistik (2022)

Berdasarkan tabel 1.2 terdapat dua tabel perbandingan antara konsumsi rata – rata tahu dan tempe pada masyarakat Jawa Barat, dimana warna hijau menunjukkan konsumsi tahu dan warna coklat menunjukkan konsumsi tempe. Dapat dilihat pada tahun 2019 konsumsi tahu dan tempe mengalami penurunan sebesar 0,13 dan 0,14 Kg / minggu, sehingga dilihat dari permasalahan di atas. Maka penulis tertarik melakukan penelitian pada konsumsi tahu

Berikut merupakan daftar usaha kecil di kota Bandung yang bergerak di bidang produksi tahu

Tabel 1.3
Pengrajin Tahu di Kota Bandung

No	Nama Usaha	Alamat	Hasil Usaha (Pertahun)
1	Tahu Qeju SG	Jl. Aki Padma No. 29	Rp360.000.000
2	Tahu Sutra Cibuntu	Jl. Jamika No.138	Rp255.000.000
3	Tahu Super Cibuntu	Jl. Jend Sudirman No. 299	Rp235.000.000
4	Tahu NJ Cibuntu	JL Babakan Ciparay, Gang Air Mancur,	Rp180.000.000
5	Tahu Wulan Sari Cibuntu	Jl. Aki Padma RT 06/07	Rp156.000.000
6	Tahu Sumedang "WOY"	Jl. Ters Pasirkoja No. 39	Rp120.000.000
7	Tahu Duki	Jl. H Zakaria No. 16	Rp110.000.000
8	Tahu Tasik	Jl. Terusan Suryani No. 3	Rp107.000.000
9	Tahu Aji	Jl. Aki Padma No. 16	Rp96.000.000
10	Tahu Boga Sari	Jl. Terusan SuryaniNo.87	Rp54.000.000
11	Tahu DA Jaya	Jl. Cibuntu Selatan	Rp40.000.000
12	Tahu Tasikun	Jl. Terusan Suryani RT 01 RW 03	Rp39.500.000
13	Tahu Abdurahman	Jl. Aki Padma RT 03 RW 07	Rp37.400.000
14	Tahu Iwan	Jl. Aki Padma RT 02 RW 06	Rp36.000.000
15	Tahu Agus	Jl. Aki Padma RT 02 RW 05	Rp35.000.000
16	Tahu Jaka	Jl. Aki Padma RT 05/07	Rp30.600.000
17	Tahu Tasbih	Jl. Terusan Pasirkoja No.64	Rp30.240.000
18	Tahu H Ujang	Jl. Terusan Holis Cibolerang No.8B	Rp30.000.000
19	Tahu Kodariah	Jl. Kopo Gg. Bbk. Asih	Rp30.000.000
20	Tahu Wildan	Jl. Bunisari No 7	Rp28.800.000

21	Tahu Iding	Jl. Kalijati 17 No. 2	Rp25.000.000
22	Tahu Jauhariah	JL. Malangbong IV No. 57	Rp24.000.000
23	Tahu Nia	Jl. Antapani Lama No. 61	Rp20.000.000
24	Tahu Erlin	Jl. K. Natawijaya No 51	Rp20.000.000
25	Tahu Yanto	Kp.Bojong RT 03 RW 012	Rp20.000.000
26	Tahu Irpan	Jl. Sekelimus Barat RT 03/RW 05	Rp18.000.000
27	Tahu Amzah	Jl. Cetarip Kulon III	Rp18.000.000
28	Tahu Malang	Cipagalo RT 06 RW 06	Rp18.000.000
29	Tahu Mukti	Gg. H. Mukti IV RT 09 RW 06	Rp18.000.000
30	Tahu DI	Gg. Parasdi Dalam V RT10 RW 07	Rp18.000.000
31	Tahu Abdi	Gg. Kebon Kalapa RT 13 RW 07	Rp17.000.000
32	Tahu Rm.Gas	Sekehonje RT 01 RW 06	Rp15.000.000
33	Tahu Maman	Sekehonje RT 04 RW 06	Rp14.400.000
34	Tahu Djapati	Jl. Kom.UD. Supadio No. 59 RT 02 RW 06	Rp13.200.000
35	Tahu Liem	Jl. Dasarata No. 11 RT 04 RW 01	Rp13.000.000
36	Tahu Sari Bungsu	Jl. Babakan Surabaya No.22	Rp12.000.000
37	Tahu Bu Een	Jl. Sukaesmi No.11	Rp12.000.000
38	Tahu Cibogo	Jl. Cibogo Tengah No.27	Rp12.000.000
39	Tahu Dida	Jl. Cinambo Indah No.84	Rp10.000.000
40	Tahu Dewi	Jl.Golf III RT 04/01	Rp10.000.000
41	Tahu Gede	Jl.Raya Rancanumpang RT 02 RW 02	Rp10.000.000
42	Tahu Dayat	Jl. Pamekar Raya	Rp8.500.000

43	Tahu Baginda Boga Rasa	Jl. H. Idris No. 55 RT 001 RW 005	Rp7.500.000
44	Tahu Anang	Jl. Sindangsari RT 03 RW RW 04	Rp7.200.000
45	Tahu Simanalagi	Jl. Cipaera No. 29	Rp6.600.000
46	Tahu Adih	Jl. Cemara Selatan No. 32	Rp6.500.000
47	Tahu Sumber Rezeki	Jl. Sukagalih Gg.Sukaati I No. 53	Rp6.000.000
48	Tahu Karim	Jl. Sukagalih Gg.Sukahati I	Rp6.000.000
49	Tahu Sahli	Pasanggrahan	Rp6.000.000
50	Tahu Eman	Pasanggrahan	Rp5.000.000

Sumber: <http://satudata.bandung.go.id/>

Salah satu industri tahu yang telah dikenal di Kota Bandung yakni tahu Cibuntu sederetan rumah produksi, membentang sepanjang jalan Aki Padma. Di bawah ini merupakan daftar *home industry*/usaha kecil/ usaha rumahan di bidang makanan khusus nya dibidang produksi tahu

Berdasarkan tabel 1.3 daftar usaha kecil yang berada di Kota Bandung khusus nya di Kawasan sentra tahu Cibuntu yang memiliki hasil usaha per tahun yang cukup tinggi. Tahu Qeju SG berada di posisi pertama dengan hasil usaha yang tertinggi berdasarkan data yang diperoleh di satudata.bandung.go.id Oleh karena itu Tahu Qeju SG dipilih untuk mengetahui rahasia sukses usaha nya dan agar dapat memberikan masukan kepada pengusaha sejenis lain nya

Tahu Qeju SG merupakan perusahaan kecil / usaha rumahan yang bergerak di bidang makanan, khususnya pada produk tahu. Berikut adalah rincian produksi pada periode 2022:

Tabel 1.4
Data Produksi Tahu di Tahu Qeju SG Tahun 2022

No	Bulan	Jumlah Produksi Tahu (Per Kemasan)
1	Januari	3.360
2	Februari	3.720
3	Maret	3.840
4	April	4.020
5	Mei	3.240
6	Juni	3.420
7	Juli	3.600
8	Agustus	3.300
9	September	3.540
10	Oktober	3.720
11	November	3.710
12	Desember	3.660
Total		43.130

Sumber: Tahu Qeju SG data diolah kembali oleh penulis

Berdasarkan tabel 1.4 peramalan yang dilakukan oleh perusahaan berdasarkan pendapat dari pemilik atau bisa disebut *Jury Executive Of Opinion*, lalu pada bulan April perusahaan memproduksi tahu sebanyak 4.020 kemasan dikarenakan bertepatan pada bulan Ramadhan , pada bulan Oktober perusahaan memproduksi tahu sebanyak 3.720 kemasan dikarenakan bertepatan pada hari libur atau hari libur nasional

Persediaan bahan baku sangat diperlukan dalam proses produksi dalam sebuah perusahaan. Apabila perusahaan mengalami kekurangan persediaan maka akan mengganggu proses produksi. Sebaliknya apabila perusahaan mengalami kelebihan persediaan maka akan mengakibatkan besarnya biaya penyimpanan. Disisi lain biaya pemesanan akan menjadi tinggi dikarenakan meningkatnya frekuensi pemesanan yang dilakukan oleh perusahaan akan menimbulkan total biaya persediaan menjadi tidak efisien. Berikut data persediaan bahan baku kacang kedelai Tahu Qeju SG dalam periode tahun 2022:

Tabel 1.5
Data Persediaan Bahan Baku Kacang Kedelai Tahu Qeju SG
Tahun 2022 (dalam satuan kg)

No	Bulan	Persediaan awal	Pembelian bahan baku	Total persediaan	Penggunaan bahan baku	Persediaan akhir
1	Jan	1057	9125	10182	8420	1762
2	Feb	1762	9125	10887	9510	1377
3	Mar	1377	9125	10502	9819	683
4	Apr	683	9125	9808	10059	-251
5	Mei	-251	9125	8874	8360	514
6	Jun	514	9125	9639	8571	1068
7	Jul	1068	9125	10193	9210	983
8	Agust	983	9125	10108	8386	1722
9	Sept	1722	9125	10847	8911	1936
10	Okt	1936	9125	11061	9307	1754
11	Nov	1754	9125	10879	9355	1524
12	Des	1524	9125	10693	9195	1454

Sumber: Tahu Qeju SG data diolah Kembali oleh penulis

Berdasarkan Tabel 1.5 menunjukkan bahwa Tahu Qeju SG masih belum memenuhi tingkat persediaan yang efisien dengan realisasi penggunaan bahan baku. Persediaan pada Tahu Qeju SG seringkali mengalami kelebihan maupun

kekurangan persediaan seperti yang ditampilkan pada tabel diatas karena pengadaan bahan baku tersebut sering kelebihan persediaan yang disebabkan oleh pembelian bahan baku yang tetap per bulan nya oleh perusahaan.akan tetapi penggunaan bahan baku yang fluktuatif

Perusahaan dalam memproduksi tahu berdasarkan *Job Order* yang dimana persediaan bahan baku Tahu Qeju SG sering kali mengalami kelebihan persediaan yang ditunjukkan pada tabel 1.5 pada bulan januari perusahaan mengalami kelebihan persediaan bahan baku sebanyak 1.762 kg, bulan April perusahaan mengalami kekurangan bahan baku sebanyak 251 kg dan dibulan September mengalami kelebihan bahan baku sebanyak 1.936 kg

Sejalan nya dengan kelebihan persediaan, disisi lain biaya pemesanan yang dilakukan oleh Tahu Qeju SG semakin tinggi, dikarenakan sering tidak nya pemesanan dipengaruhi oleh tingkat frekuensi pemesanan bahan baku. Biaya pemesanan yang perlu dikeluarkan oleh perusahaan meliputi biaya komunikasi, biaya pengiriman serta biaya bongkar muat. Biaya pemesanan yang dikeluarkan oleh perusahaan saat melakukan pemesanan bahan baku. Berikut merupakan rincian biaya yang dikeluarkan Tahu Qeju SG yang ditampilkan dalam tabel

Tabel 1.6
Rincian Biaya Pemesanan

Jenis Biaya Pemesanan	Jumlah Biaya
Biaya Komunikasi	Rp. 10.000
Biaya Pengiriman	Rp. 150.000
Biaya Bongkar Muat	Rp. 100.000
Total	Rp. 260.000
Total biaya pemesanan dalam 1 tahun (24 kali)	Rp. 6.240.000

Sumber: Tahu Qeju SG data diolah kembali oleh penulis

Berdasarkan tabel 1.6 menunjukkan bahwa biaya pemesanan yang dikeluarkan oleh perusahaan setiap kali pemesanan adalah sebesar Rp. 260.000 dengan frekuensi pemesanan sebanyak 24 kali dalam setahun. Perusahaan melakukan pemesanan dua kali dalam sebulan karena pemasok hanya dapat menyanggupi pengiriman kacang kedelai sebanyak dua kali dalam sebulan karena ada perusahaan lain yang harus dikirim barang serupa oleh pemasok. Jika diakumulasikan dalam satu tahun perusahaan harus mengeluarkan biaya pemesanan sebesar Rp. 6.240.000 per tahun.

Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan diatas, penggunaan metode yang diterapkan Tahu Qeju SG masih belum menunjukkan hasil yang optimal apabila perusahaan mengalami kekurangan persediaan maka akan menimbulkan hal diluar biaya yaitu, tidak dapat memenuhi pesanan dari pelanggan , investasi yang menganggur, dan bila perusahaan kelebihan bahan baku maka akan menimbulkan biaya sewa gudang berlebih serta mengakibatkan *Total Inventory Cost* (TIC) menjadi tidak efisien. Kelemahan metode yang dilakukan perusahaan saat ini masih belum efisien dikarenakan sering berlebih nya persediaan yang disebabkan oleh pembelian bahan baku yang tetap sebesar per bulan nya oleh perusahaan.akan tetapi penggunaan bahan baku yang fluktuatif

Penulis menerapkan metode EOQ untuk menentukan seberapa besar persediaan bahan baku yang optimal agar tidak terjadi kelebihan dan kekurangan persediaan sehingga dapat menimbulkan *Total Inventory Cost* (TIC) yang efisien. Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka penulis menetapkan judul penelitian “**PENERAPAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN GUNA**

EFISIENSI *TOTAL INVENTORY COST* (TIC) PADA TAHU QEJU SG ”

1.2. Identifikasi dan Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian yang telah diuraikan di atas, maka peneliti akan mengidentifikasi dan merumuskan masalah dari penelitian

1.2.1. Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka dapat diidentifikasi permasalahan dalam penelitian ini:

1. Pada tahun 2022, industri makanan dan minuman. menyumbang lebih dari sepertiga atau sebesar 37,77% dari PDB industri pengolahan nonmigas (Kemenperin 2022) memiliki dampak yang positif terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia
2. Tahu Qeju SG memiliki hasil usaha tertinggi dibandingkan usaha pesaing lainnya
3. Perusahaan sering mengalami kelebihan bahan baku kacang kedelai yang mengakibatkan besarnya biaya penyimpanan
4. Perusahaan melakukan frekuensi pemesanan yang sering serta mengakibatkan besarnya biaya pemesanan

1.2.2. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan pada uraian latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dikemukakan sebelumnya, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tahu yang dilakukan oleh Tahu Qeju SG
2. Bagaimana besar nya biaya persediaan yang dikeluarkan oleh Tahu Qeju SG
3. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku kacang kedelai dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
4. Bagaimana *Total Inventory Cost* (TIC) yang dikeluarkan oleh Tahu Qeju SG setelah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
5. Bagaimana perbandingan biaya persediaan dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ dan biaya pengendalian persediaan yang dilakukan oleh Tahu Qeju SG dalam efisiensi *Total Inventory Cost* (TIC) pada Tahu Qeju SG

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini mempunyai tujuan yang harus dicapai yang mengacu pada rumusan masalah penelitian, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Pengendalian persediaan bahan baku tahu yang dilakukan oleh Tahu Qeju SG
2. Besar nya biaya persediaan yang dikeluarkan oleh Tahu Qeju SG
3. Pengendalian persediaan bahan baku kacang kedelai dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) di Tahu Qeju SG

4. *Total Inventory Cost* (TIC) yang dikeluarkan oleh Tahu Qeju SG setelah menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ)
5. Perbandingan biaya persediaan dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ dan biaya pengendalian persediaan yang dilakukan oleh Tahu Qeju SG dalam efisiensi *Total Inventory Cost* (TIC) pada Tahu Qeju SG

1.4. Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian menjelaskan bagaimana kegunaan dapat memberikan manfaat dari penelitian ini baik secara teoritis maupun praktis. Adapun kegunaan penelitian yaitu:

1.4.1. Kegunaan Teoritis

Kegunaan teoritis dalam penelitian yang penulis lakukan ini diharapkan bisa memberikan manfaat guna menambah ilmu pengetahuan dan wawasan terkait metode pengendalian persediaan yang dilakukan oleh perusahaan

1.4.2. Kegunaan Praktis

Adapun kegunaan praktis dalam penelitian yang penulis lakukan ini diuraikan sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

- a. Sebagai pedoman bagi perusahaan untuk pengambilan keputusan yang tepat

- b. Mengetahui alur aktivitas operasional yang ada di Tahu Qeju SG
 - c. Agar perusahaan mengetahui kondisi atas pengendalian persediaan secara nyata
 - d. Mengetahui pengendalian persediaan yang diterapkan oleh Tahu Qeju SG
 - e. Mampu menentukan jumlah persediaan yang paling optimal untuk meminimalkan biaya persediaan bahan baku kacang kedelai
2. Bagi Perusahaan
- a. Memberikan informasi permasalahan terkait pengendalian persediaan yang diterapkan oleh perusahaan saat ini
 - b. Membantu perusahaan dalam menentukan metode pengendalian persediaan yang tepat agar dapat mencapai efisiensi biaya persediaan
 - c. Sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan untuk pengendalian persediaan perusahaan di masa yang akan datang
3. Bagi Peneliti Selanjutnya
- a. Kegunaan penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu di bidang manajemen operasi khususnya manajemen persediaan.
 - b. Penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi informasi dan referensi bagi peneliti lain
 - c. Sebagai masukan bagi peneliti lain dalam melakukan penelitian dengan bidang kajian yang sama