

BAB I

PENDAHULUAN

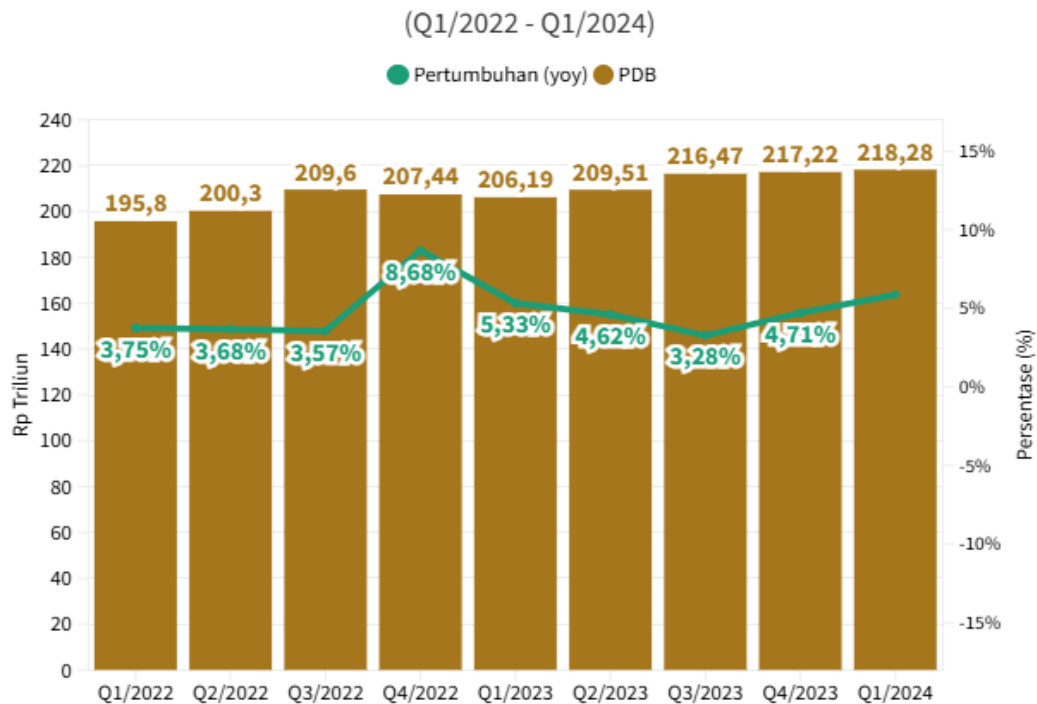
1.1 Latar Belakang Penelitian

Industri makanan dan minuman di Indonesia saat ini terus memperlihatkan perkembangan yang signifikan dan menjadi salah satu sektor dengan kontribusi terbesar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri pengolahan nonmigas. Setelah mengalami tekanan berat akibat pandemi, sektor ini mampu beradaptasi dengan cepat melalui inovasi produk, peningkatan kualitas, serta pemanfaatan teknologi digital dalam pemasaran dan distribusi. Kondisi tersebut menjadikan industri makanan dan minuman tidak hanya kembali stabil, tetapi juga menunjukkan peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional.

Tren konsumsi masyarakat yang semakin beragam, terutama terhadap produk sehat, praktis, dan halal, telah memberikan peluang bagi pelaku usaha untuk memperluas diversifikasi produk. Kehadiran platform digital dan layanan pesan antar turut memperkuat rantai distribusi, sehingga produk dapat lebih mudah diakses oleh konsumen.

Sektor ini tetap menghadapi sejumlah tantangan, seperti fluktuasi harga bahan baku, ketergantungan pada impor bahan tambahan tertentu, serta tuntutan standar dan regulasi yang semakin ketat. Namun, dengan dukungan kebijakan pemerintah dan meningkatnya minat investasi, industri makanan dan minuman

diproyeksikan tetap menjadi salah satu motor penggerak utama perekonomian nasional melalui kontribusinya terhadap PDB pada tahun 2024.



Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

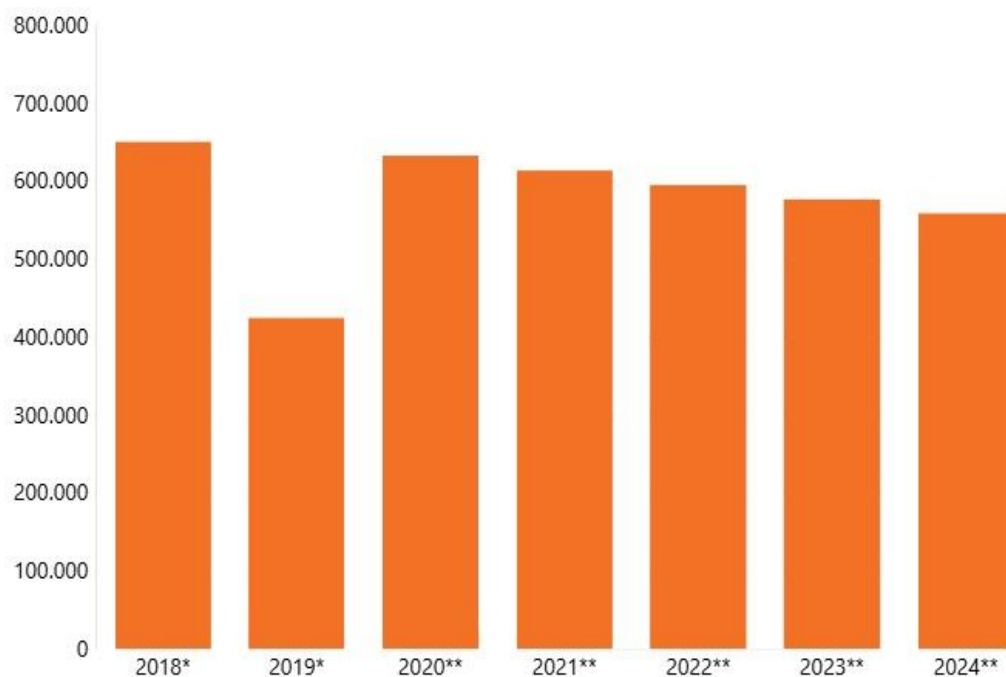
Gambar 1.1
PDB Industri Makanan dan Minuman 2024

Berdasarkan Gambar 1.1 menunjukkan bahwa produk domestik bruto (PDB) industri makanan dan minuman (mamin) atas dasar harga konstan (ADHK) mencapai Rp218,285 triliun pada kuartal I tahun 2024. Angka ini menunjukkan peningkatan sebesar 5,87% dibandingkan dengan kuartal yang sama pada tahun sebelumnya, yang saat itu mencapai Rp206,187 triliun.

Industri makanan dan minuman mengalami tren pertumbuhan yang konsisten dari kuartal I/2022 hingga kuartal I/2024. Namun, laju pertumbuhannya sempat melambat antara kuartal I hingga kuartal III tahun 2023. Dua tahun terakhir

hingga kuartal I/2024, pertumbuhan tertinggi terjadi pada kuartal IV/2022 dengan peningkatan sebesar 8,68% secara tahunan (YoY), sementara pertumbuhan terendah terjadi pada kuartal III/2023 dengan angka 3,28% (YoY).

Pertumbuhan industri makanan dan minuman yang konsisten tersebut tentunya tidak terlepas dari ketersediaan bahan baku utama yang mendukung aktivitas produksinya. Salah satu komoditas penting dalam sektor ini adalah kedelai, yang menjadi bahan baku utama berbagai produk olahan seperti tahu dan tempe. Produksi kedelai di Indonesia memiliki peran strategis dalam menjaga kesinambungan dan stabilitas pertumbuhan industri makanan dan minuman.



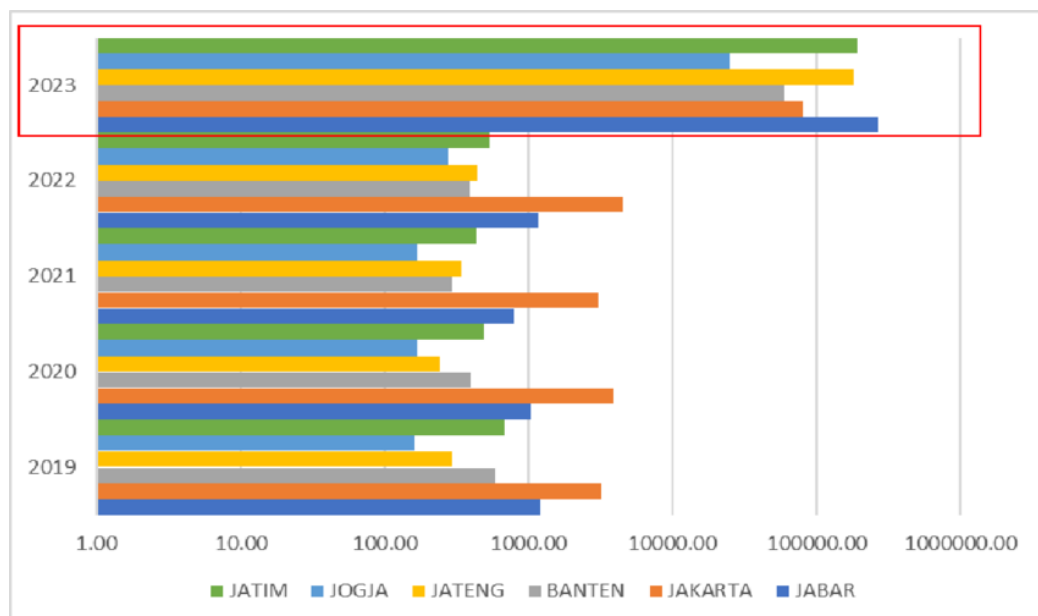
Sumber: BPS dan Kementan

Gambar 1.2
Produksi Kedelai di Indonesia (2020-2024)

Kementerian Pertanian memprediksi bahwa produksi kedelai di Indonesia mengalami penurunan sejak 2021 hingga 2024. Pada tahun ini, produksi kedelai

yang dihasilkan dari dalam negeri mencapai 613,3 ribu ton, atau turun sebesar 3,01% dari tahun sebelumnya yang mencapai 632,3 ribu ton. Produksi kedelai di Indonesia diperkirakan mengalami penurunan sebesar 3,05% menjadi 594,6 ribu ton pada tahun 2022. Penurunan ini berlanjut di tahun 2023, produksi kembali menyusut sebesar 3,09% menjadi 576,3 ribu ton. Sedangkan pada tahun 2024, kedelai asal Indonesia diproyeksikan turun lagi sebesar 3,12% menjadi 558,3 ribu ton.

Kementerian Pertanian memperkirakan bahwa penurunan ini disebabkan oleh tingginya persaingan dalam pemanfaatan lahan pertanian dengan komoditas strategis lainnya, seperti jagung dan cabai. Akibatnya, luas panen menyusut sekitar 5% setiap tahu, penurunan yang lebih signifikan dibandingkan dengan peningkatan produktivitas kedelai yang diperkirakan hanya tumbuh sekitar 2% per tahun.



Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

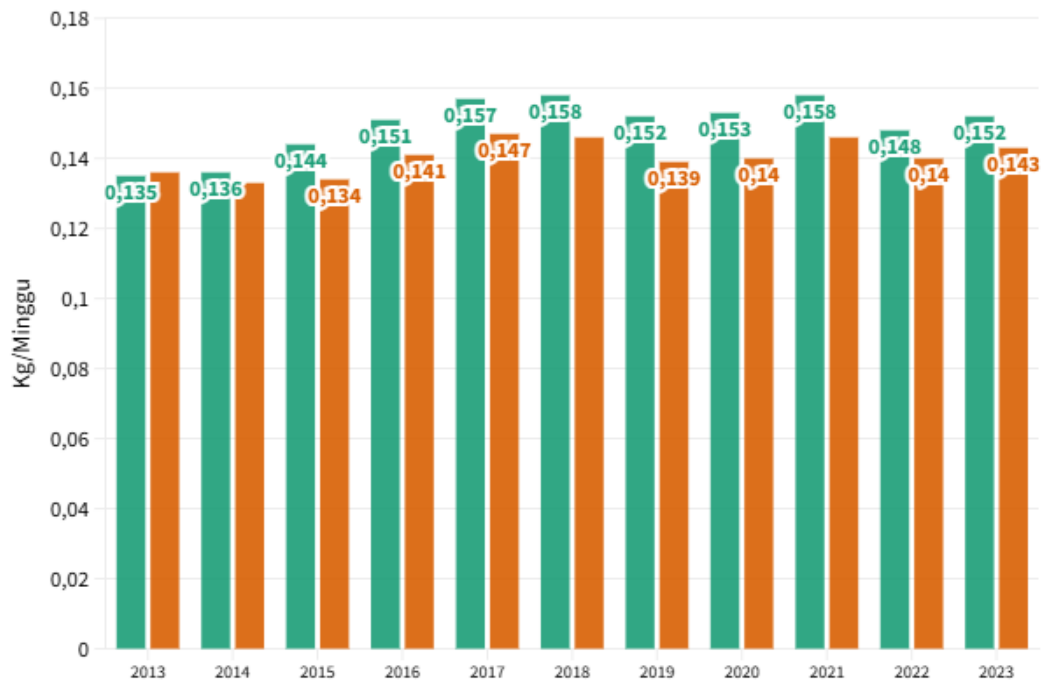
Gambar 1.3
Perkembangan Usaha Kuliner di Beberapa Provinsi (2019-2023)

Berdasarkan Gambar 1.3 , jumlah usaha kuliner di beberapa provinsi pada periode 2019 hingga 2023, terlihat adanya tren peningkatan signifikan di seluruh provinsi. Jawa Barat menempati posisi tertinggi pada tahun 2023 dengan jumlah usaha kuliner yang lebih besar dibandingkan provinsi lainnya seperti Jawa Timur, Jawa Tengah, DIY Yogyakarta, Banten, dan DKI Jakarta. Provinsi lain seperti Jawa Timur dan Jawa Tengah juga menunjukkan pertumbuhan positif, meskipun masih berada di bawah capaian Jawa Barat. Kenaikan jumlah usaha di Jawa Barat mencerminkan potensi besar sektor kuliner di provinsi ini, baik dari skala pedagang kecil, rumah makan, hingga restoran modern. Potensi tersebut semakin kuat karena didukung oleh kekayaan budaya kuliner Sunda yang khas.

Keanekaragaman makanan tradisional Sunda, seperti batagor, seblak, nasi timbel, dan karedok, menjadi daya tarik utama bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Selain itu, kota-kota seperti Bandung, Bogor, dan Cirebon juga menjadi pusat perkembangan kuliner kekinian yang kreatif dan *Instagramable*.

Di tengah tren tersebut, konsumsi tahu dan tempe tetap tinggi dan menjadi bagian tak terpisahkan dari berbagai menu andalan. Tahu sumedang, tempe goreng, hingga berbagai olahan modern berbahan dasar kedelai sering dijumpai di berbagai tempat makan, dari warung tradisional hingga kafe *modern*.

Hal ini menunjukkan bahwa meskipun kuliner terus berkembang, makanan berbasis lokal seperti tahu dan tempe tetap menjadi favorit masyarakat sekaligus simbol kearifan lokal yang terus dijaga.



Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Gambar 1. 4
Rata-rata Konsumsi Tahu dan Tempe (2013-2023)

Berdasarkan Gambar 1.4 menunjukkan bahwa rata rata konsumsi tahu dan tempe pada masyarakat Jawa barat. Warna hijau menunjukkan konsumsi tempe dan warna coklat menunjukkan konsumsi tahu. Konsumsi tempe umumnya lebih tinggi dibandingkan dengan konsumsi tahu di hampir setiap tahun. Peningkatan yang cukup signifikan terjadi antara tahun 2015 hingga 2018, di mana konsumsi tempe mencapai puncaknya pada tahun 2018 sebesar 0,158 kg/minggu. Hal tersebut menunjukkan bahwa konsumsi tahu secara konsisten lebih rendah daripada tempe setiap tahunnya.

Salah satu sentra industri tahu yang cukup dikenal di Kota Bandung adalah Tahu Cibuntu, yang terdiri dari deretan rumah produksi yang membentang di

sepanjang Jalan Aki Padma. Dibawah ini merupakan daftar pabrik tahu yang ada di Kota Bandung:

Tabel 1. 1
Pabrik Tahu di Kota Bandung

No	Nama Usaha	Alamat	Volume Produksi perbulan (<i>pax</i>)
1	Tahu Qeju SG	Jl. Aki Padma No. 29	21.300
2	Tahu Sutra Gs Dabeda	Jl. Aki Padma Selatan, Rt 01/Rw 08, Babakan Ciparay	45.900
3	Tahu Super Cibuntu	Jl. Jend Sudirman No. 299	17.500
4	Tahu NJ Cibuntu	JL Babakan Ciparay, Gang Air Mancur	49.200
5	Tahu Wulan Sari Cibuntu	Jl. Aki Padma RT 06/07	7.800
6	Tahu Sumedang “WOY”	Jl. Ters Pasirkoja No. 39	12.300
7	Tahu Duki	Jl. H Zakaria No. 16	4.200
8	Tahu Tasik	Jl. Terusan Suryani No. 3	6.900
9	Tahu Aji	Jl. Aki Padma No. 16	3.500
10	Tahu Boga Sari	Jl. Terusan Suryani No.87	15.200
11	Tahu DA Jaya	Jl. Cibuntu Selatan	8.100
12	Tahu Tasikun	Jl. Terusan Suryani RT 01 RW 03	5.600
13	Tahu Abdurahman	Jl. Aki Padma RT 03 RW 07	28.200
14	Tahu Iwan	Jl. Aki Padma RT 02 RW 06	9.200
15	Tahu Agus	Jl. Aki Padma RT 02 RW 05	13.500
16	Tahu Jaka	Jl. Aki Padma RT 05/07	4.700
17	Tahu Tasbih	Jl. Terusan Pasirkoja No.64	6.800
18	Tahu H Ujang	Jl. Terusan Holis Cibolerang No.8B	11.900
19	Tahu Kodariah	Jl. Kopo Gg. Bbk. Asih	3.900
20	Tahu Wildan	Jl. Bunisari No 7	14.200
21	Tahu Iding	Jl. Kalijati 17 No. 2	17.800

Sumber: Satu Data Bandung

Dapat dilihat dari Tabel 1.1 bahwa cukup banyak pabrik tahu yang berada di Kota Bandung, khususnya disekitar kawasan Cibuntu dan sekitarnya. Hal ini menunjukkan bahwa wilayah tersebut memiliki potensi besar sebagai sentra industri tahu yang berkembang pesat. Keberadaan banyaknya produsen tahu dalam satu kawasan juga menciptakan ekosistem industri yang saling mendukung, baik dari segi distribusi bahan baku, tenaga kerja, hingga pemasaran produk.

Selain menjadi mata pencaharian utama bagi warga setempat, industri tahu di kawasan ini berkontribusi dalam mencukupi kebutuhan pangan masyarakat secara luas, khususnya melalui produk olahan kedelai yang bergizi tinggi dan murah. Keberadaan usaha mikro dan kecil yang mendominasi sektor ini mencerminkan peran penting ekonomi berbasis masyarakat dalam memperkuat ketahanan pangan di tingkat lokal.

Peneliti memilih penelitian di Tahu Sutra Gs Dabeda karena usaha ini merupakan salah satu produsen tahu dengan kapasitas produksi cukup besar di wilayah Babakan Ciparay, yakni rata-rata mencapai 45.900 pax per bulan. Skala produksi yang tinggi menuntut perusahaan untuk memiliki sistem pengendalian persediaan bahan baku yang baik, mengingat kedelai sebagai bahan utama memiliki sifat mudah rusak apabila tidak dikelola secara tepat. Selain itu, berdasarkan data yang diperoleh, perusahaan masih menerapkan metode sederhana dengan pembelian kedelai tetap empat kali per bulan tanpa menyesuaikan kebutuhan produksi, sehingga sering terjadi *overstock* maupun *stock-out* yang meningkatkan biaya pemesanan dan penyimpanan.

Tahu Sutra GS Dabeda adalah perusahaan atau pabrik yang bergerak dibidang makanan yaitu tahu. Berdiri pada tahun 2008 yang terletak di Jalan Aki Padma Selatan, Rt 01/Rw 08, Babakan Ciparay. Kota Bandung, Jawa Barat 40223. Pabrik Tahu Sutra Galih Dabeda (GS Dabeda) tergolong pabrik yang besar karena pabrik ini memiliki tenaga kerja yang lebih dari 100 orang.

Pabrik Tahu Sutra GS Dabeda ini sudah mendistribusikan ke beberapa kota seperti DKI Jakarta, Tasikmalaya, dan sebagainya. Memakan waktu selama 1 jam dalam satu kali produksi, dan dalam sehari bisa memproduksi kurang lebih sampai 15.000 potong tahu atau bahkan bisa lebih hingga 20.000 potong tahu.

Proses produksi di pabrik ini dilakukan dalam dua shift, yaitu shift siang dan shift malam. Produksi pada shift siang difokuskan untuk memenuhi pesanan serta distribusi ke pasar atau pedagang keliling di wilayah Kota Bandung, sementara produksi pada shift malam ditujukan untuk pengiriman ke luar kota.

Keberadaan para pengusaha tahu menjadi topik yang menarik untuk diteliti, mengingat mayoritas warga di Sentra Tahu Cibuntu berprofesi sebagai pembuat tahu. Selain itu, industri ini turut berperan sebagai penggerak roda perekonomian di Kota Bandung, khususnya di wilayah Desa Cibuntu.

Perusahaan ini harus bisa bersaing untuk menjadi yang terbaik dari perusahaan lainnya dan untuk mencapainya, perusahaan harus melakukan setiap proses produksi, manajemen dan yang lainnya dengan maksimal sehingga output yang dihasilkan perusahaan akan maksimal. Berikut data produksi Tahu pada Tahu Sutra Gs Dabeda tahun 2023 dan 2024:

Tabel 1.2
Data Produksi Tahu Pada Tahu Sutra Gs Dabeda Cibuntu Tahun 2023-2024

No	Bulan	Jumlah Produksi Tahu Tahun 2023 (Pax)	Jumlah Produksi Tahu Tahun 2024 (Pax)
1	Januari	45.900	45.900
2	Februari	45.900	45.900
3	Maret	49.000	50.000
4	April	48.000	48.500
5	Mei	45.900	45.900
6	Juni	45.900	45.900
7	Juli	45.900	45.900
8	Agustus	45.900	45.900
9	September	45.900	45.900
10	Oktober	45.900	45.900
11	November	45.900	45.900
12	Desember	49.000	50.000
Jumlah		559.100 pax	561.600 pax

Sumber: Tahu Sutra GS Dabeda data yang diolah oleh peneliti

Dilihat dari Tabel 1.2, data produksi tahu di Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu, sepanjang tahun 2023 dan 2024 menunjukkan pola yang relatif stabil. Setiap bulan, produksi rata-rata mencapai 45.900 pax, di mana 1 pax terdiri dari 10 potong tahu. Namun, terdapat peningkatan produksi pada tahun 2023 bulan Maret sebesar 49.000 pax dan April sebesar 48.000 pax, tahun 2024 bulan Maret 50.000 pax dan April 48.500 pax yang dipengaruhi oleh tingginya permintaan selama bulan puasa dan lebaran. Peningkatan serupa juga tercatat pada bulan Desember sebesar 49.000 pax tahun 2023 dan 50.000 pax tahun 2024, menyambut perayaan Tahun Baru.

Ketersediaan bahan baku memegang peranan penting dalam kelancaran proses produksi di suatu perusahaan. Ketidakseimbangan dalam pengelolaan persediaan dapat berdampak langsung terhadap efisiensi operasional dan biaya produksi secara keseluruhan. Kekurangan bahan baku dapat mengganggu produksi dan menurunkan produktivitas, sedangkan kelebihan persediaan meningkatkan biaya penyimpanan, risiko kerusakan, dan pemborosan ruang. Perlunya manajemen persediaan yang tepat agar dapat menjaga keseimbangan antara ketersediaan bahan baku dan efisiensi biaya, sekaligus meminimalkan risiko terjadinya kelebihan maupun kekurangan stok yang dapat menghambat kelancaran produksi. Berikut data persediaan kacang kedelai pada Tahu Sutra Gs Dabeda tahun 2023 dan 2024:

Tabel 1. 3
Data Persediaan Bahan Baku Kedelai (Kilogram) Tahu Sutra GS Dabeda
Cibuntu Tahun 2023

No	Bulan	Frekuensi Pemesanan	Persediaan Awal	Pembelian Bahan	Pemakaian Bahan	Persediaan Akhir
1	Januari	4	1.200	120.000	119.300	1.900
2	Februari	4	1.900	120.000	120.500	1.400
3	Maret	4	1.400	120.000	121.700	-300
4	April	4	-300	120.000	120.500	-800
5	Mei	4	-800	120.000	119.000	200
6	Juni	4	200	120.000	119.500	700
7	Juli	4	700	120.000	118.500	2.200
8	Agustus	4	2.200	120.000	121.100	1.100
9	September	4	1.100	120.000	119.500	1.600
10	Oktober	4	1.600	120.000	120.700	900
11	November	4	900	120.000	120.400	500
12	Desember	4	500	120.000	120.000	500

Sumber: Tahu Sutra GS Dabeda data yang diolah oleh peneliti

Tabel 1. 4
Data Persediaan Bahan Baku Kedelai (Kilogram) Tahu Sutra GS Dabeda
Cibuntu Tahun 2024

No	Bulan	Frekuensi Pemesanan	Persediaan Awal	Pembelian Bahan	Pemakaian Bahan	Persediaan Akhir
1	Januari	4	500	120.000	119.500	1000
2	Februari	4	1000	120.000	119.600	1400
3	Maret	4	1400	120.000	122.000	-600
4	April	4	-600	120.000	119.900	-500
5	Mei	4	-500	120.000	119.400	100
6	Juni	4	100	120.000	119.600	500
7	Juli	4	500	120.000	119.800	700
8	Agustus	4	700	120.000	119.700	1000
9	September	4	1000	120.000	120.000	1000
10	Oktober	4	1000	120.000	119.750	1250
11	November	4	1250	120.000	119.600	1650
12	Desember	4	1650	120.000	121.300	350

Sumber: Tahu Sutra GS Dabeda data yang diolah oleh peneliti

Dapat dilihat dari Tabel 1.3 dan Tabel 1.4 menggambarkan persediaan bahan baku kedelai sepanjang tahun 2023 dan 2024. Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu ini memperoleh pasokan bahan baku kacang kedelai dari PT Depot Kacang Indonesia yang berlokasi di Jl. Terusan Pasirkoja No. 293, Sukahaji, Kec. Babakan Ciparay, Kota Bandung, Jawa Barat 40221. Perusahaan ini masih belum memenuhi tingkat persediaan yang efisien. Persediaan bahan baku kedelai pada Tahu Sutra GS Dabeda sering mengalami kelebihan maupun kekurangan persediaan yang ditunjukkan pada Tabel 1.3 dan Tabel 1.4 yang disebabkan oleh seringnya kelebihan stok bahan baku akibat kebijakan perusahaan yang melakukan pembelian dalam jumlah yang sama setiap bulannya.

Seiring dengan terjadinya kelebihan persediaan, Tahu Sutra GS Dabeda juga menghadapi peningkatan biaya pemesanan. Hal ini disebabkan oleh tingginya

frekuensi pemesanan bahan baku yang dilakukan secara tetap. Biaya pemesanan yang harus ditanggung perusahaan mencakup biaya komunikasi, biaya pengiriman, serta biaya bongkar muat. Semua pengeluaran ini muncul setiap kali perusahaan melakukan pemesanan bahan baku. Rincian biaya yang dikeluarkan oleh Tahu Sutra GS Dabeda disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1.5
Data Biaya Pemesanan

Biaya	Jumlah Biaya
Komunikasi	Rp.10.000
Pengiriman Barang	Rp. 1.500.000
Bongkar Muat	Rp. 500.000
Total	Rp. 2.010.000
Total biaya pemesanan dalam 1 tahun (48 kali)	Rp. 96.480.000

Sumber: Tahu Sutra GS Dabeda data yang diolah oleh peneliti

Tabel 1.5 menunjukkan rincian total biaya pemesanan yang dikeluarkan dalam sekali pemesanan, terdiri dari biaya komunikasi sebesar Rp10.000, biaya pengiriman barang sebesar Rp. 1.500.000, dan biaya bongkar muat sebesar Rp. 500.000. Secara keseluruhan, total biaya pemesanan yang harus ditanggung mencapai Rp. 2.010.000, dengan porsi terbesar berasal dari biaya pengiriman. Hal ini menunjukkan bahwa distribusi menjadi komponen biaya paling dominan dalam proses pemesanan.

Penggunaan metode yang diterapkan Tahu Sutra GS Dabeda belum menunjukkan hasil yang efisien. Kekurangan persediaan dapat mengakibatkan pesanan pelanggan tidak terpenuhi, sedangkan kelebihan bahan baku menimbulkan biaya sewa gudang berlebih dan membuat biaya persediaan menjadi tidak efisien.

Metode yang digunakan oleh perusahaan yaitu metode konvensional. Maka dari itu, peneliti akan melakukan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ), metode yang paling efisien dalam mengelola persediaan bahan baku kedelai di Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu. Dengan menerapkan metode EOQ, diharapkan perusahaan dapat meminimalisasi biaya persediaan, baik dari sisi pemesanan, penyimpanan, maupun risiko kehabisan stok, sehingga penelitian ini memiliki nilai praktis sekaligus kontribusi akademik. Menyadari pentingnya peranan pengendalian persediaan dan permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan, maka peneliti tertarik menyusun skripsi dengan judul **“Penerapan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) Untuk Efisiensi Biaya Persediaan Bahan Baku Kedelai Pada Tahu Sutra Gs Dabeda Cibuntu”**.

1.2 Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah

Berikut sub-bab yang menjelaskan perihal identifikasi masalah pada penelitian ini dan rumusan masalah yang akan diteliti oleh peneliti, untuk penjelasannya sebagai berikut:

1.2.1 Identifikasi Masalah

Adapun identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Perusahaan mengalami kelebihan persediaan bahan baku
2. Perusahaan mengalami kekurangan persediaan bahan baku.
3. Ketidakefisienan dalam perencanaan produksi dan pembelian.
4. Frekuensi pemesanan yang dilakukan setiap bulan selalu sama.
5. Pembelian bahan baku yang dilakukan setiap bulan selalu sama.
6. Biaya pemesanan yang tinggi.

1.2.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan yang dilakukan pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.
2. Bagaimana biaya persediaan yang dikeluarkan dalam pengendalian persediaan bahan baku pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.
3. Bagaimana pengendalian persediaan dengan metode *Economic Order Quantity* pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.
4. Bagaimana biaya persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.
5. Bagaimana perbandingan metode *Economic Order Quantity* dengan metode yang diterapkan perusahaan dapat mengefisienkan biaya persediaan pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Pengendalian persediaan yang dilakukan pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.
2. Biaya persediaan yang dikeluarkan dalam pengendalian persediaan bahan baku pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.
3. Pengendalian persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity* pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.
4. Biaya persediaan bahan baku menggunakan metode *Economic Order Quantity* pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.

5. Perbandingan metode *Economic Order Quantity* dengan metode yang diterapkan pada perusahaan dapat mengefisienkan biaya persediaan pada Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu.

1.4 Kegunaan Penelitian

Peneliti akan dijelaskan mengenai kegunaan dari penelitian ini baik secara teoritis maupun praktis yang dilakukan di Tahu Sutra GS Dabeda Cibuntu sehingga berguna bagi pengembangan ilmu pengetahuan, perusahaan dan masyarakat secara umum.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan menjadi studi empiris yang nantinya dapat memberikan sebuah gambaran, pemahaman, dan wawasan mengenai pengendalian persediaan seperti:

1. Menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman bagi peneliti mengenai pengendalian persediaan.
2. Menambah pengetahuan mengenai pengendalian persediaan dengan metode *Economic Order Quantity*.
3. Menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti dalam biaya persediaan.

1.4.2 Kegunaan Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat atau kegunaan bagi pihak yang membutuhkan yang diantaranya:

1. **Bagi peneliti**
 - a. Mengetahui alur aktivitas operasional pembuatan tahu.

- b. Memahami pengendalian persediaan yang dilakukan oleh perusahaan.
- c. Mampu mengetahui dan menentukan metode yang dapat diterapkan untuk pengendalian persediaan bahan baku kedelai pada produksi tahu sutra.
- d. Menambah pengetahuan terkait proses produksi tahu.

2. Bagi Perusahaan

- a. Penelitian ini bermanfaat untuk membantu perusahaan menjadi lebih maju dengan memberikan solusi atas permasalahan yang dihadapi.
- b. Sebagai bahan pertimbangan dalam mengambil keputusan untuk pengendalian persediaan di masa yang akan datang.
- c. Membantu perusahaan dalam menentukan metode yang tepat untuk proses pengendalian persediaan bahan baku.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti berharap hasil penelitian ini mampu memberikan sumbangan berupa informasi dan pemikiran untuk dijadikan bahan referensi tambahan untuk peneliti selanjutnya.