

BAB I

PENDAHULUAN

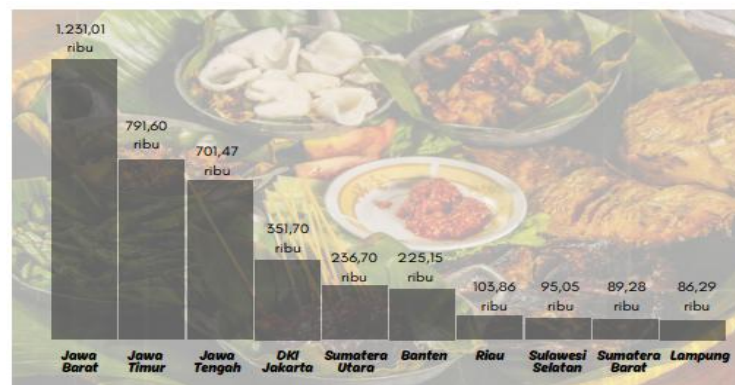
1.1 Latar Belakang Penelitian

Industri makanan dan minuman merupakan sektor perdagangan yang terus berkembang, Industri ini memiliki peranan penting dalam kebutuhan pokok sehari-hari. Selain sebagai penyedia kebutuhan dasar, industri ini berfungsi menjadi sektor yang mendukung keberlangsungan hidup manusia secara umum. Seiring dengan perkembangan tersebut industri makanan dan minuman menjadi salah satu sektor industri yang berkontribusi dalam pertumbuhan ekonomi nasional, Pertumbuhan sektor ini didorong oleh peningkatan konsumsi domestik, potensi ekspor serta tingginya permintaan konsumen dan inovasi produk.

Menurut data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024, industri makanan dan minuman menjadi penyumbang terbesar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sektor pengolahan stabil di Indonesia. Selain itu laporan dari Kementerian perindustriaan yang dikutip oleh Tempo.co menyatakan bahwa industri makanan dan minuman mencatat pertumbuhan sebesar 5,53 % pada triwulan II pada tahun 2024. Pada periode ini kontribusi sektor makan dan minuman mencatat sebesar 40,33% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri pengolahan selain minyak bumi dan gas. Badan Pusat Statistik (BPS) menyatakan bahwa sektor ini menunjukkan pertumbuhan yang stabil jika dibandingkan dengan rata-rata pertumbuhan industri lainnya.

Jumlah usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2023 tercatat sebanyak 4,85 juta usaha, angka ini menunjukkan bahwa penyediaan makan dan minuman mengalami peningkatan sekitar 21,13 % dibandingkan pada tahun 2016 yang dimana tercatat sebesar 4,01 juta usaha. Peningkatan ini menunjukkan pertumbuhan sektor makanan dan minuman yang cukup pesat selama beberapa tahun terakhir.

Badan Pusat Statistik (BPS) mengungkapkan bahwa usaha penyediaan makanan dan minuman terbanyak di pulau jawa berada pada provinsi Jawa Barat dan Jawa Timur sedangkan untuk diluar Jawa yaitu pada provinsi Sumatera utara dan Riau. Berikut gambar pertumbuhan penyedia makanan dan minuman di bawah ini.



Sumber : Badan Pusat Statistik (BPS)

Gambar 1. 1 Pertumbuhan Penyedia Makan Minuman di Indonesia Tahun 2023

Berdasarkan Gambar 1.1 dapat dilihat bahwa provinsi Jawa Barat menempati posisi pertama sebagai penyedia makanan dan minuman dengan jumlah 1.231,01 ribu usaha, serta memiliki jumlah usaha terbanyak, yaitu mencapai 1,23 juta atau 25,36 % dari total usaha penyediaan makanan dan minuman di Indonesia. Dalam

hal ini Pertumbuhan sektor makanan dan minuman tidak terlepas dari peran para pelaku Usaha skala kecil dan menengah, terutama UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah). UMKM merupakan usaha milik perorangan atau badan usaha yang memenuhi kriteria usaha mikro. UMKM diatur dalam Undang-Undang No. 20 tahun 2008, undang-undang tersebut bertujuan untuk mendorong pertumbuhan dalam ekonomi, serta menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan daya saing usaha ditingkat lokal maupun nasional.

Salah satu daerah di Jawa Barat yang menunjukkan perkembangan UMKM yang cukup pesat yaitu Kota Bandung, Bandung memiliki banyak UMKM yang bergerak di berbagai bidang, mulai dari bidang fashion, kerajinan tangan, perdagangan hingga kuliner, dan lainnya, berdasarkan data dari Dinas Koperasi UKM Kota Bandung pada periode 2022-2024 sektor makanan dan minuman atau kuliner menjadi salah satu sektor yang berkembang pesat. Berikut jumlah jenis usaha Umkm di Kota Bandung.

Tabel 1. 1
Jumlah UMKM Berdasarkan Jenis Usaha di Kota Bandung

No	Jenis Usaha	Tahun		
		2022	2023	2024
1.	Fashion	1.352	1.516	1.670
2.	Handicraft	601	664	702
3.	Jasa	925	991	1.063
4.	Kuliner	3.464	4.024	4.763
5.	Lainya	744	806	857
6.	Perdagangan	1.598	1.685	1.861

Sumber : Dinas Koperasi UKM Kota Bandung (2024)

Berdasarkan Tabel 1.1 menunjukkan bahwa Jumlah UMKM di kota Bandung setiap Tahunnya mengalami peningkatan yang berbeda-beda pada setiap

jenis usahanya. Sektor makanan dan minuman menjadi salah satu jenis usaha dengan jumlah UMKM tertinggi dibandingkan sektor lainnya di Kota Bandung selama periode 2022 hingga 2024, Kondisi ini menunjukkan bahwa banyak pelaku usaha yang bergerak di bidang makanan dan minuman. Bandung tidak hanya memiliki UMKM makanan dan minuman atau kuliner yang terus meningkat, tetapi juga terkenal akan keberagaman kuliner serta inovasi makanan yang terus berkembang. Banyak jenis makanan yang disajikan dengan ciri khas dan keunikan tersendiri, mulai dari hidangan utama hingga makanan ringan yang mengikuti perkembangan dengan trend dan selera masyarakat.

Di antara beragam jenis kuliner tersebut, makanan ringan menjadi salah satu yang paling diminati oleh masyarakat. Makanan ringan merupakan jenis makanan yang bukan termasuk makanan utama dan umumnya dikonsumsi sebagai pendamping atau di sela-sela waktu makan. Seiring dengan perkembangan zaman, variasi makanan ringan yang ditawarkan di pasaran semakin beragam, mulai dari makanan bercita rasa manis hingga asin. Salah satu jenis makanan ringannya yaitu donat.

Donat merupakan makanan ringan yang terbuat dari campuran bahan tepung terigu, telur, gula, mentega, ragi dan lainnya, yang kemudian digoreng dan disajikan dengan beberapa varian rasa dan topping yang bermacam-macam. Donat ini semacam roti namun donat umumnya berbentuk seperti cincin. Donat juga biasanya tidak hanya dijadikan sebagai cemilan tapi sering kali dijadikan sebagai sarapan karena melihat gaya hidup zaman sekarang banyak masyarakat yang lebih suka dengan makanan yang cepat saji dan praktis.

Di Kota Bandung terdapat banyak usaha makanan ringan donat, mulai dari skala usaha mikro kecil dan menengah hingga usaha yang lebih besar lainnya yang menawarkan makanan ringan donat dengan berbagai keunikan dan inovasi produknya tersediri. Berikut beberapa UMKM donat yang berada di Bandung yang disusun sesuai dengan rating tertinggi.

Tabel 1. 2
Daftar UMKM Donat di Bandung Sesuai Rating

No	Nama Usaha	Rating
1	Donat Pops	4,7
2	Rumah Donat	4,5
3	Dino Donuts	4,4
4	Donat Kentang Dydy	4,4
5	Donat Bahagia	4,3

Sumber : Internet PergiKuliner.com 2025

Berdasarkan dari Tabel 1.2 menunjukkan daftar usaha makanan ringan donat yang memiliki rating tinggi di Bandung cukup banyak, hal ini menunjukkan bahwa UMKM Donat di Bandung memiliki daya saing yang cukup tinggi. salah satu UMKM Donat yang memiliki rating tinggi yaitu Donat Pops, donat pops memiliki rating 4,7 berdasarkan penilaian konsumen dan mendapatkan banyak ulasan positif dari pelanggan.

Donat pops yang beralamat di Jl. Kebon Bibit No. 11, Tamansari merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang makanan dan minuman, toko Donat Pops ini menjual produk donat dengan berbagai macam varian rasa serta topping manis maupun asin, donat yang dijual juga berukuran kecil. Selain itu Donat pops

memiliki keunikan serta ciri khas tersendiri, yaitu donat yang memiliki tekstur lembut dengan rasa yang gurih dan manis serta bentuk donat yang tidak seperti donat pada umumnya, yaitu bentuk donat tanpa kosong pada bagian tengahnya. Donat Pops juga memproduksi sekitar 1.00 hingga 1.600 pcs donat perharinya. berikut merupakan data jumlah produksi dan penjualan pada Donat Pops ditahun 2024 yang berada di Tamansari Bandung.

Tabel 1. 3
Data Produksi Penjualan Donat Tahun 2024

No	Bulan	Jumlah produksi	Jumlah Penjualan
1	Januari	42.940 pcs	6.456 box
2	Februari	41.042 pcs	6.172 box
3	Maret	38.850 pcs	5.837 box
4	April	35.769 pcs	5.379 box
5	Mei	45.001 pcs	6.767 box
6	Juni	35.800 pcs	5.677 box
7	Juli	39.560 pcs	5.949 box
8	Agustus	35.965 pcs	5.408 box
9	September	32.400 pcs	5.036 box
10	Oktober	38.304 pcs	5.760 box
11	November	31.228 pcs	4.696 box
12	Desember	43.450 pcs	6.528 box
	Total	460.309 pcs	69.665 box
	Rata-rata		5.805

Sumber : Donat Pops data yang diolah Kembali peneliti tahun 2025

Berdasarkan Tabel 1.3 menunjukkan data jumlah produksi dan jumlah penjualan donat pada setiap bulan selama tahun 2024 di Donat Pops. Selama satu tahun total produksi donat mencapai sebanyak 460.309 pcs. Donat pops menjual

produknya dalam kemasan box yang biasanya dalam satu box donat berisi jumlah donat yang bervariasi ada yang berisi 1, 3 dan 8 pcs donat perboxnya. Sementara total jumlah penjualan donat di Donat Pops pada tahun 2024 yaitu sebanyak 69.665 box, dengan penjualan tertinggi yaitu pada bulan Mei sebesar 6.767 box donat sedangkan untuk penjualan terendah terjadi pada bulan November sebesar 4.696 box donat. Hal ini menunjukkan adanya variasi penjualan selama tahun berjalan, yang mencerminkan fluktuasi permintaan. Kondisi ini dapat berdampak pada kebutuhan terhadap jumlah persediaan jika tidak dikelola dengan baik, fluktuasi ini dapat menyebabkan kelebihan dan kekurangan persediaan.

Sehingga suatu Perusahaan perlu memiliki pengendalian persediaan yang baik, karena pengendalian persediaan yang baik dapat menjaga keseimbangan antara jumlah persediaan yang tersedia dan kebutuhan produksi. Pengendalian persediaan yang optimal dapat menghindari terjadinya kelebihan dan kekurangan persediaan yang mengakibatkan pemborosan biaya dan terhambatnya proses produksi.

Saat ini, Donat pops telah menerapkan metode penilaian persediaan yaitu FIFO (*First In First Out*) dalam proses pengolahan persediaan bahan bakunya, namun Penerapan metode FIFO ini hanya difokuskan dalam pencatatan persediaan bahan baku saja seperti pembelian dan penggunaan bahan baku saja, Penggunaan metode FIFO di Donat Pops juga masih terbatas, karena Pencatatan FIFO (*First In First Out*) hanya bertujuan untuk memastikan bahwa bahan baku yang pertama kali masuk maka akan digunakan terlebih dahulu, Hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya kerusakan ataupun penumpukan bahan baku yang mengakibatkan penyimpanan yang terlalu lama.

Pada proses produksi donat, bahan baku yang digunakan yaitu tepung terigu, gula, ragi mentega dan minyak. Diantara bahan lainnya bahan baku utama yang sangat penting dalam produksi donat adalah tepung terigu, tepung terigu menjadi dasar adonan yang menentukan kualitas, tekstur, serta cita rasa donat yang dihasilkan. Berikut merupakan data pencatatan persediaan bahan baku terigu menggunakan metode FIFO pada bulan November 2024 di Donat Pops.

Tabel 1. 4
Pencatatan Persediaan Terigu Pada Donat Pops Selama November 2024
(dalam Kg)

No	Jenis penggunaan	Waktu pemesanan																	Keterangan
		Okt	1	3	5	6	8	11	12	14	17	18	22	23	24	28	29		
1	Persediaan Awal	70																	Sisa persediaan Oktober
2	Pembelian			50	50		75		50			125		125				100	-
3	Pemakaian		25		75	25	25	50		25	25		50		25	25			-

Sumber : Donat Pops data yang diolah Kembali peneliti tahun 2025

Berdasarkan Tabel 1.4 dapat dilihat bahwa meskipun Donat Pops telah menerapkan metode FIFO (*First In First Out*) dalam pencatatan keluar masuknya bahan baku. Namun, penerapan metode FIFO masih belum optimal. Hal ini disebabkan karena pencatatan masih terbatas hanya digunakan dalam mengatur urutan penggunaan bahan baku saja seperti jumlah stock masuk dan jumlah stock keluar tanpa, disertai dengan pencatatan nilai (harga) per unit bahan baku, tanggal kadaluwarsa, serta dalam mengatur penggunaan dan pembelian bahan baku secara tepat dan tidak adanya perhitungan persediaan secara sistematis.

Perusahaan dalam menghitung persediaan bahan bakunya masih menggunakan metode konvensional saja atau berdasarkan perkiraan dan pengalaman sebelumnya.

Hal ini dapat membuat perusahaan mengalami terjadinya kelebihan dan kekurangan bahan baku persediaan. Kekurangan bahan baku dapat menyebabkan proses produksi terhambat dan kehilangan kesempatan untuk memperoleh pedapatan akibat tidak tersedianya bahan baku, namun kelebihan juga dapat menimbulkan pemborosan karena meningkatnya biaya penyimpanan dan risiko bahan baku kedaluwarsa. Berikut adalah data biaya pembelian salah satu bahan baku Donat yaitu Tepung Terigu yang dikeluarkan Donat Pops pada tahun 2024.

Tabel 1. 5
Biaya Pembelian Bahan Baku Tepung Pada Tahun 2024

No	Bulan	Kuantitas	Biaya Pembelian Tepung
1.	Januari	500 kg	Rp. 5.000.000
2.	Februari	650 kg	Rp. 6.500.000
3.	Maret	400 kg	Rp. 4.000.000
4.	April	500 kg	Rp. 5.000.000
5.	Mei	525 kg	Rp. 5.250.000
6.	Juni	650 kg	Rp. 6.000.000
7.	Juli	600 kg	Rp. 6.000.000
8.	Agustust	500 kg	Rp. 6.000.000
9.	September	475 kg	Rp. 4.750.000
10.	Oktober	575 kg	Rp. 5.750.000
11.	November	550 kg	Rp. 5.500.000
12.	Desember	450 kg	Rp. 4.000.000
	Total Biaya Pembelian Terigu		Rp. 63.750.000

Sumber : Donat Pops data yang diolah Kembali peneliti

Berdasarkan Tabel 1.5, menunjukkan total pembelian bahan baku dalam satu tahun terakhir berjumlah Rp. 63.750.000 dari tabel data tersebut, dapat dilihat

bahwa pembelian bahan baku paling banyak terjadi di bulan Februari, juni dan pembelian bahan baku paling sedikit di bulan Maret dan September. untuk jumlah satuan yang digunakan pada bahan baku tepung ini yaitu perkarung dimana dalam satu karungnya berjumlah 25 kg tepung terigu.

Sebagai Salah satu bahan baku utama dalam proses produksi pembuatan donat maka pengelolaan stok bahan baku Terigu ini sangat penting untuk menjaga kelancaran produksi. Berikut data persediaan bahan baku Tepung pada toko Donat Pops dalam periode tahun 2024.

Tabel 1. 6
Data Persediaan Bahan Baku Tepung pada Donat Pops Tahun 2024

No	Bulan	Persediaan awal	Pembelian bahan baku	Total persediaan	Pemakaian bahan baku	Persediaan akhir
1	Januari	125	500	625	600	25
2	Febuari	25	650	675	550	125
3	Maret	125	400	525	500	25
4	April	25	500	525	450	75
5	Mei	75	525	600	650	-50
6	Juni	-50	650	600	480	120
7	Juli	120	600	630	520	110
8	Agust	110	500	610	530	80
9	Sept	80	475	505	520	-15
10	Okt	-15	575	560	490	70

Tabel 1. 7
Lanjutan Data Persediaan Bahan Baku Tepung pada Donat Pops Tahun 2024

No	Bulan	Persediaan awal	Pembelian bahan baku	Total persediaan	Pemakaian bahan baku	Persediaan akhir
11	Nov	70	550	620	400	220
12	Des	220	450	670	580	90
Total			6375		6270	

Sumber: Donat Pops data yang diolah Kembali peneliti tahun 2025

Berdasarkan dari Tabel 1.7, menunjukkan bahwa sisa bahan baku di bulan sebelumnya selalu ditambahkan dengan bahan baku bulan berikutnya sehingga bahan baku di gudang selalu bertambah, dan dikurangi dengan penggunaan bahan baku setiap bulanya, maka Donat Pops masih belum dapat memenuhi tingkat persediaan yang sesuai dengan penggunaan bahan baku. Dapat dilihat pada tabel di atas bulan Februari dan November perusahaan mengalami kelebihan persediaan bahan baku, namun pada bulan Mei dan Oktober perusahaan mengalami kekurangan persediaan akibatnya terjadinya keterlambatan produksi akibat kekurangan persediaan.

Kondisi tersebut disebabkan oleh tidak tersedianya persediaan bahan baku terigu di gudang serta ketidakmampuan pemasok dalam melakukan pengiriman bahan baku terigu, sehingga Donat Pops harus mencari supplier pengganti untuk dapat mengirimkan bahan baku terigu agar dapat memenuhi kebutuhan produksi. Kelebihan dan kekurangan persediaan ini disebabkan karena permintaan yang fluktuatif, serta metode pengendalian persediaan yang digunakan belum optimal

yang dimana pengendalian persediaanya belum mampu menyesuaikan dengan permintaan dan kebutuhan.

Pemesanan yang dilakukan Donat Pops untuk bahan baku terigu dilakukan dalam satu minggu sebanyak 2 kali atau pemesanan dilakukan ketika persediaan stok bahan baku tersisa sedikit, untuk waktu tunggu barang yang dipesan hingga barang sampai ke tempat penyimpanan menunggu selama 3 hari. Biaya Pemesanan yang dikeluarkan Donat pops yaitu terdiri dari biaya komunikasi dan biaya pengiriman. Berikut data biaya pemesanan dan biaya penyimpanan pada Donat Pops.

Tabel 1. 8
Rincian Biaya Pemesanan dan Biaya Penyimpanan Pada Donat Pops

No	Keterangan	Harga satuan	kuantitas	Jumlah biaya
1.	Biaya Pemesanan :			
	a. Biaya Komunikasi	Rp. 10.000	1 bulan	Rp. 10.000
	b. Biaya pengiriman barang	Rp. 30.000	1 bulan	Rp. 240.000
	Total Biaya Pemesanan			Rp. 250.000
	Total Biaya Pemesanan dalam setahun (96 kali)			Rp. 3.000.000
2.	Biaya Penyimpanan :			
	a. Biaya Listrik	Rp. 80.000/bln	12 bulan	Rp. 960.000
	Total biaya Penyimpanan dalam Setahun			Rp. 960.000
	Total biaya persediaan = Biaya Pemesanan + Biaya Penyimpanan			Rp. 3.960.000

Sumber: Donat Pops data diolah kembali oleh peneliti tahun 2025

Berdasarkan data pada Tabel 1.8, menunjukkan biaya pemesanan yang dikeluarkan oleh Donat Pops Setiap kali yaitu menghabiskan biaya sebesar Rp.

31.250 dengan frekuensi pemesanan dalam satu bulan sebanyak 8 kali, Namun jika dalam satu tahun frekuensi pemesanannya sebanyak 96 kali. Akibatnya, total jumlah biaya pemesanan dalam satu tahun yang dikeluarkan Rp. Rp. 3.960.000

Pada biaya penyimpanan bahan baku, Donat Pops memiliki gudang sendiri sehingga Donat Pops tidak mengeluarkan biaya sewa gudang untuk menyimpan persediaannya, Biaya penyimpanannya hanya terdiri dari biaya listik saja untuk biaya listik secara keseluruhan per bulanya Donat Pops mengeluarkan biaya sebesar Rp. 800.000 namun pada biaya penyimpanan biaya yang dikeluarkan yaitu 10% dari biaya tersebut, yaitu hanya sebesar Rp. 80.000,. Dapat dilihat bahwa Donat Pops seringkali melakukan pemesanan yang menyebabkan biaya pemesanan cukup besar, hal ini disebabkan karena frekuensi pemesanan yang terlalu sering yaitu sebanyak 96 kali dalam setahun.

Donat Pops pada pengolahan persediaan masih dilakukan secara sederhana, dengan mengandalkan berdasarkan perkiraan kebutuhan bahan baku di gudang dan permintaan. Pengolahan persediaan yang optimal dapat menghindari kelebihan dan kekurangan persediaan. Penting bagi Donat Pops untuk menerapkan pengendalian persediaan agar dapat meminimalkan biaya persediaan. Menurut Assauri (2019:230), model pengendalian persediaan dengan permintaan independen yaitu terdiri dari *Economic Order Quantity (EOQ)*, Model Kuantitas Produksi, Model Diskon Kuantitas. Selain itu, pendapat Heizer, Render, dan Munson (2020:527) menambahkan bahwa metode lain yang umum digunakan adalah *Just in Time (JIT)* dan metode *Min-Max*. setiap metode memiliki keunggulan masing-masing

sehingga pemilihan metode perlu disesuaikan dengan kondisi perusahaan dan ketersediaan data.

Berdasarkan beberapa data yang telah diuraikan di atas maka peneliti menerapkan metode pengendalian persediaan Min-Max untuk meminimalkan biaya persediaan. Metode ini merupakan metode yang menentukan dua batasan, yaitu batas minimum dan maksimum dimana batas minimum digunakan sebagai titik untuk melakukan pemesanan kembali dan maksimum sebagai batas barang yang perlu tersedia digudang.

Penerapan metode Min-Max dilakukan karena sederhana dan syarat dalam penerapan metode Min-Max dapat terpenuhi. Salah satunya, tersedianya data historis penjualan dan waktu tunggu pemesanannya. Metode Min-Max juga dapat membantu dalam menentukan berapa jumlah minimum dan maksimum persediaan bahan baku yang harus disediakan di gudang dan kapan waktu pemesanan dilakukan dan berapa jumlah optimal yang harus dipesan. Penelitian ini difokuskan pada persediaan bahan baku terigu di donat pops, karena terigu merupakan bahan baku utama yang mempengaruhi biaya persediaan dan keberlangsungan proses produksi.

Sementara jika menggunakan Model Kuantitas pesanan produksi dianggap kurang sesuai untuk diterapkan pada Donat Pops karena pada penerapannya diasumsikan berjalan dalam sistem produksi yang kontinu, dimana proses produksi dan konsumsi terjadi secara bersamaan dan tingkat persediaan bisa mencapai nol diantara siklus pesanan. Sedangkan Model Diskon Kuantitas diterapkan dengan

asumsi pola umum jadwal diskon yang merupakan penawaran dengan beberapa alternatif diskon untuk suatu pesanan dalam jumlah besar yang umum. Sementara jika menggunakan (JIT) *just in time* pada penelitian di Donat Pops kurang efisien karena metode ini melakukan pemesanan bahan baku pada saat adanya permintaan. Berdasarkan latar belakang masalah tersebut maka peneliti menetapkan judul penelitian **“PENERAPAN PENGENDALIAN PERSEDIAAN MENGGUNAKAN METODE *MIN-MAX* UNTUK MEMINIMALISIR BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU TERIGU PADA DONAT POPS BANDUNG.”**

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka identifikasi masalah yang ada di Donat Pops.

1. Penerapan metode yang digunakan perusahaan masih terbatas, karena hanya digunakan dalam mengatur urutan penggunaan bahan baku saja.
2. Pencatatan perhitungan persediaan masih berdasarkan pengalaman sebelumnya
3. Perusahaan mengalami kelebihan dan kekurangan bahan baku.
4. Perusahaan belum mampu menentukan penggunaan dan pembelian bahan baku secara tepat.
5. Terjadinya keterlambatan produksi akibat kekurangan persediaan.
6. Frekuensi pemesanan dilakukan perusahaan terlalu sering yaitu sebanyak 96 kali dalam 1 tahun, 2024.
7. Biaya Pemesanan cukup besar karena frekuensi pemesanan yang terlalu sering.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dari masalah diatas maka masalah yang terjadi di Toko Donat Pops sebagai berikut:

1. Bagaimana Pengendalian persediaan bahan baku terigu pada Donat Pops
2. Bagaimana Biaya persediaan bahan baku terigu yang dikeluarkan pada Donat Pops.
3. Bagaimana Pengendalian persediaan bahan baku terigu dengan menggunakan metode *Min-Max* pada Donat Pops.
4. Bagaimana Biaya persediaan bahan baku terigu yang dikeluarkan pada Donat Pops setelah menggunakan metode *Min-Max*.
5. Bagaimana Perbandingan biaya persediaan dengan menggunakan metode *Min-Max* dan biayapersediaan yang dilakukan oleh Donat Pops untuk meminimalisir biaya persediaan.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, penelitian ini di lakukan dengan tujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengendalian persediaan bahan baku Tepung pada Donat Pops tentang :

1. Pengendalian persediaan bahan baku terigu pada Donat Pops.
2. Biaya persediaan bahan baku terigu yang dikeluarkan pada Donat Pops.
3. Pengendalian persediaan bahan baku terigu menggunakan metode *Min-Max* pada Donat Pops.

4. Biaya persediaan bahan baku terigu yang dikeluarkan pada Donat Pops setelah menggunakan metode Min-Max.
5. Perbandingan Biaya persediaan dengan menggunakan metode *Min-Max* dan biaya persediaan yang dilakukan oleh Donat Pops untuk meminimalisir biaya persediaan terigu.

1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini menjelaskan mengenai kegunaan dari penelitian yang dilakukan baik secara teoritis maupun secara praktis dan kegunaan bagi peneliti, bagi Perusahaan serta bagi peneliti lain.

1.5.1 Kegunaan Teoritis

Pada penelitian teoritis ini diharapkan dapat memberikan kegunaan untuk menambah ilmu pengetahuan serta wawasan mengenai bagaimana penerapan metode Min-Max yang dapat dilakukan perusahaan dan sebagai sarana bagi peneliti untuk mengembangkan ilmu yang telah diperoleh di bangku perkuliahan, khususnya mengenai pengendalian persediaan serta penerapan metode Min-Max dalam meminimalisir biaya persediaan pada bahan baku.

1.5.2 Kegunaan Praktis

Penelitian yang dilakukan di Donat Pops secara praktis diharapkan dapat berguna bagi peneliti, bagi Perusahaan, bagi peneliti lain.

1. Bagi peneliti

- a. Pegimplementasian teori dan Ilmu yang diperoleh dari bangku perkuliahan
- b. Mendapatkan pemahaman tambahan secara langsung mengenai pengendalian persediaan bahan baku
- c. Mengetahui bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pada Donat Pops
- d. Menjadi lebih mengerti terkait pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan model Min-Max

2. Bagi Perusahaan

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan saran serta masukan bagi Perusahaan, atau menjadi bahan pertimbangan bagi perusahaan terkait perencanaan persediaan bahan baku dengan menggunakan model persediaan Min-Max
- b. Sebagai bahan evaluasi terhadap pengendalian persediaan bahan baku agar perusahaan mampu mendapatkan perencanaan persediaan yang baik serta

3. Bagi Peneliti lain

Dapat menjadi referensi bagi peneliti lain untuk dapat lebih memahami mengenai pengendalian persediaan menggunakan model Min-Max dalam suatu Perusahaan dan sebagai bahan penyusunan skripsi atau lainnya.