

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang Penelitian**

Perkembangan dunia usaha pada era modern menunjukkan dinamika yang semakin kompleks dengan dipengaruhi oleh pesatnya kemajuan teknologi, fluktuasi kondisi perekonomian, serta perubahan perilaku konsumen yang semakin dinamis. Dalam menghadapi tantangan tersebut, perusahaan dituntut untuk memiliki kemampuan adaptif yang tinggi guna merespons berbagai perubahan secara cepat dan tepat. Ketidakmampuan dalam beradaptasi tidak hanya berpotensi menurunkan kinerja operasional perusahaan, tetapi juga dapat mengancam keberlangsungan usaha.

Perusahaan baik yang berskala besar maupun yang tergolong dalam Usaha Kecil dan Menengah (UKM), dituntut untuk memiliki kemampuan beradaptasi yang tinggi dalam menghadapi berbagai perubahan secara cepat dan tepat. Upaya mempertahankan eksistensi serta meningkatkan profitabilitas perusahaan memerlukan perencanaan yang terarah dan strategi manajerial yang efektif. Untuk mencapai tujuan tersebut, setiap perusahaan perlu menerapkan sistem manajemen yang tidak hanya efektif dan efisien, tetapi juga adaptif terhadap dinamika lingkungan bisnis yang terus berubah.

Industri pangan merupakan sektor penting dalam perekonomian Indonesia. Salah satu bahan baku yang berperan penting adalah tepung terigu. Tepung terigu memiliki berbagai manfaat, baik dalam bentuk bahan pangan maupun produk olahannya. Kebutuhan terhadap tepung terigu terus meningkat seiring dengan

tingginya permintaan produk-produk pangan berbasis tepung, salah satunya adalah kue kering atau cookies.

Produksi kue kering di Indonesia merupakan bagian penting dari industri pangan lokal yang terus berkembang seiring dengan meningkatnya permintaan masyarakat terhadap produk olahan berbasis tepung terigu. Tidak hanya diproduksi oleh perusahaan berskala besar dengan teknologi modern, produk kue kering juga banyak dihasilkan oleh pelaku Usaha Kecil dan Menengah (UKM), termasuk *home industry* yang tersebar di berbagai daerah. Keberadaan industri rumahan ini menunjukkan bahwa produksi kue kering tidak selalu bergantung pada modal besar atau fasilitas pabrik modern, melainkan dapat dijalankan secara mandiri dengan memanfaatkan sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar.

**Tabel 1. 1**  
**Data Kebutuhan Tepung Terigu Berdasarkan Industri Kue Kering**  
**di Kota dan Kabupaten Bandung Tahun 2025**

| No | Nama Usaha              | Lokasi                                                              | Kebutuhan Tepung Terigu per Tahun (Kg) |
|----|-------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1  | Kartika Sari Bakery     | Jl. Raya Kopo, Kec. Bojongloa Kidul, Kota Bandung, Jawa Barat       | 97.000                                 |
| 2  | Prima Rasa Cookies      | Jl. Setiabudi, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat              | 89.356                                 |
| 3  | Bandung Makuta Cookies  | Jl. Van Deventer, Kec. Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat            | 84.278                                 |
| 4  | Brownies Amanda Cookies | Jl. Soekarno Hatta, Kec. Buahbatu, Kota Bandung, Jawa Barat         | 78.145                                 |
| 5  | Sari Roti Cookies       | Jl. Raya Cibiru, Kec. Cibiru, Kota Bandung, Jawa Barat              | 72.864                                 |
| 6  | Dapur Cokelat Cookies   | Jl. Cihampelas, Kec. Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat              | 63.000                                 |
| 7  | Roti Gempol Cookies     | Jl. Gempol Wetan, Kec. Bandung Wetan, Kota Bandung, Jawa Barat      | 57.638                                 |
| 8  | Toko Kue Bawean         | Jl. Bawean, Kec. Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat            | 46.000                                 |
| 9  | Ina Cookies             | Jl. Raya Banjaran, Kec. Banjaran, Kab. Bandung, Jawa Barat          | 41.267                                 |
| 10 | JNC Cookies             | Jl. Bojong Koneng Atas No.12 B Cibeunying, Kab. Bandung, Jawa Barat | 34.233                                 |

| No | Nama Usaha           | Lokasi                                                           | Kebutuhan Tepung Terigu per Tahun (Kg) |
|----|----------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 11 | D'Licious Cookies    | Jl. Raya Rancaekek, Kec. Rancaekek, Kab. Bandung, Jawa Barat     | 24.814                                 |
| 12 | Cookie House Bandung | Jl. Raya Ujungberung, Kec. Ujungberung, Kota Bandung, Jawa Barat | 19.506                                 |

Sumber: Di olah penulis 2025

Berdasarkan Tabel 1.1 Data Kebutuhan Tepung Terigu di Kota dan Kabupaten Bandung Tahun 2025, JNC Cookies menempati posisi ke-10 dengan kebutuhan tepung terigu sebanyak 34.233kg. JNC Cookies merupakan salah satu usaha kue kering lokal yang berkembang di wilayah Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Usaha ini dikenal sebagai produsen kue dengan cita rasa khas rumahan yang tetap mempertahankan kualitas rasa dan tekstur tradisional di tengah maraknya inovasi kue modern. Kondisi tersebut menjadi pertimbangan untuk memilih JNC Cookies sebagai perusahaan yang dijadikan objek penelitian, mengingat perannya sebagai pelaku usaha lokal yang mampu bertahan dan berkembang dengan karakteristik produksi yang unik di tengah persaingan industri kue kering di Bandung.

Berbeda dengan beberapa pesaingnya yang sudah beralih pada sistem produksi berbasis mesin dan pengemasan modern untuk memenuhi permintaan pasar dalam skala besar, proses produksi JNC Cookies masih dilakukan secara semi-tradisional. Sebagian besar tahapan produksi, seperti pencampuran adonan, pencetakan, hingga proses pemanggangan, masih melibatkan tenaga manusia. Hal ini dilakukan untuk menjaga keaslian rasa dan aroma kue yang menjadi ciri khas produk tersebut.

JNC Cookies menghadapi tantangan umum yang dialami oleh industri rumahan, yaitu fluktuasi ketersediaan bahan baku tepung terigu. Ketika pasokan tepung melimpah, usaha ini dapat meningkatkan kapasitas produksi, namun apabila terjadi kelangkaan atau kenaikan harga bahan baku, proses produksi dapat

terhambat sehingga berpotensi tidak mampu memenuhi permintaan pasar. Oleh karena itu, pengelolaan stok bahan baku dan efisiensi proses produksi menjadi faktor penting dalam menjaga keberlangsungan usaha JNC Cookies di tengah persaingan industri kue kering di Bandung yang semakin kompetitif.

**Tabel 1. 2**  
**Data Kebutuhan Tepung Terigu JNC Cookies Berdasarkan *Low Season* dan *High Season* 2024-2025**

| Tahun | Bulan | Musim | Kebutuhan Tepung Terigu (kg) |
|-------|-------|-------|------------------------------|
| 2024  | Jan   | Low   | 2.424                        |
| 2024  | Feb   | Low   | 2.555                        |
| 2024  | Mar   | High  | 4.176                        |
| 2024  | Apr   | High  | 3.882                        |
| 2024  | Mei   | Low   | 2.440                        |
| 2024  | Jun   | Low   | 2.653                        |
| 2024  | Jul   | Low   | 2.408                        |
| 2024  | Agt   | Low   | 2.506                        |
| 2024  | Sep   | Low   | 2.260                        |
| 2024  | Okt   | Low   | 2.326                        |
| 2024  | Nov   | Low   | 2.670                        |
| 2024  | Des   | High  | 3.701                        |
| 2025  | Jan   | Low   | 2.454                        |
| 2025  | Feb   | Low   | 2.322                        |
| 2025  | Mar   | High  | 3.875                        |
| 2025  | Apr   | High  | 3.714                        |
| 2025  | Mei   | Low   | 2.981                        |
| 2025  | Jun   | Low   | 2.745                        |
| 2025  | Jul   | Low   | 2.525                        |
| 2025  | Agt   | Low   | 2.701                        |
| 2025  | Sep   | Low   | 2.454                        |
| 2025  | Okt   | Low   | 2.545                        |
| 2025  | Nov   | Low   | 2.865                        |
| 2025  | Des   | High  | 3.052                        |

Sumber : JNC Cookies

Berdasarkan Tabel 1.2 Data Kebutuhan Tepung Terigu Tahun 2024–2025, menunjukkan bahwa kebutuhan tepung terigu mengalami fluktuasi antarbulan yang dipengaruhi oleh perbedaan musim *High* dan *Low*. Pada tahun 2024, kebutuhan tepung terigu tertinggi terjadi pada bulan Maret yaitu sebesar 4.176 kg, diikuti bulan April sebesar 3.882 kg dan bulan Desember sebesar 3.701 kg, dimana ketiga bulan tersebut termasuk dalam kategori musim *High*. Sementara itu, kebutuhan terendah terjadi pada bulan September sebesar 2.260 kg yang termasuk dalam musim *Low*.

Memasuki tahun 2025, pola kebutuhan tepung terigu masih menunjukkan kondisi yang relatif sama, dimana peningkatan kebutuhan terjadi pada musim *High*, khususnya pada bulan Maret sebesar 3.875 kg dan bulan April sebesar 3.714 kg. Adapun kebutuhan terendah terjadi pada bulan Februari sebesar 2.322 kg.

Secara umum, dapat disimpulkan bahwa permintaan tepung terigu meningkat secara konsisten pada periode musim *High*, yang kemungkinan besar berkaitan dengan meningkatnya aktivitas produksi pangan atau konsumsi masyarakat pada bulan-bulan tersebut. Sebaliknya, pada musim *Low*, kebutuhan relatif stabil dan cenderung menurun. Pola ini menunjukkan bahwa faktor musiman memiliki pengaruh yang kuat terhadap tingkat kebutuhan tepung terigu tahunan, di mana musim *High* menjadi indikator penting bagi peningkatan permintaan bahan baku tersebut.

**Tabel 1. 3**  
**Data Persediaan Tepung Terigu 2024 (dalam satuan Kg)**

| Tahun 2024 |            |           |             |                 |             |
|------------|------------|-----------|-------------|-----------------|-------------|
| Bulan      | Pers. Awal | Pembelian | Total Pers. | Pers. Digunakan | Pers. Akhir |
| Januari    | 1.500      | 2.800     | 4.300       | 2.424           | 1.876       |
| Februari   | 1.876      | 2.700     | 4.576       | 2.555           | 2.021       |
| Maret      | 2.021      | 4.500     | 6.521       | 4.176           | 2.345       |
| April      | 2.345      | 4.000     | 6.345       | 3.882           | 2.463       |
| Mei        | 2.463      | 2.600     | 5.063       | 2.440           | 2.623       |
| Juni       | 2.623      | 2.700     | 5.323       | 2.653           | 2.670       |
| Juli       | 2.670      | 2.500     | 5.170       | 2.408           | 2.762       |
| Agustus    | 2.762      | 2.600     | 5.362       | 2.506           | 2.856       |
| September  | 2.856      | 2.400     | 5.256       | 2.260           | 2.996       |
| Oktober    | 2.996      | 2.500     | 5.496       | 2.326           | 3.170       |
| November   | 3.170      | 2.700     | 5.870       | 2.670           | 3.200       |
| Desember   | 3.200      | 3.200     | 6.400       | 3.701           | 2.699       |

Sumber : JNC Cookies

Berdasarkan Tabel 1.3 Data Persediaan Tepung Terigu Tahun 2024 menunjukkan bahwa jumlah persediaan bahan baku tepung terigu pada JNC

Cookies mengalami fluktuasi setiap bulan sesuai dengan kebutuhan produksi dan jumlah pembelian bahan baku yang dilakukan perusahaan. Pada bulan Januari, persediaan awal sebesar 1.500 kg dengan pembelian sebanyak 2.800 kg, sehingga total persediaan menjadi 4.300 kg. Setelah digunakan untuk proses produksi sebesar 2.424 kg, maka persediaan akhir tercatat sebesar 1.876 kg. Persediaan akhir tersebut kemudian menjadi persediaan awal pada bulan berikutnya dan seterusnya.

Pada periode musim *High*, khususnya bulan Maret dan April, penggunaan bahan baku mengalami peningkatan yang cukup tinggi yaitu masing-masing sebesar 4.176 kg dan 3.882 kg. Kondisi tersebut menyebabkan perusahaan melakukan pembelian bahan baku dalam jumlah lebih besar dibandingkan bulan lainnya, yaitu sebesar 4.500 kg pada bulan Maret dan 4.000 kg pada bulan April untuk menjaga kelancaran proses produksi. Sementara itu, pada periode musim *Low*, penggunaan bahan baku cenderung lebih stabil dengan jumlah penggunaan berkisar antara 2.260 kg hingga 2.670 kg per bulan.

Secara keseluruhan, persediaan akhir bahan baku tepung terigu pada tahun 2024 masih berada pada jumlah yang relatif aman, yaitu berkisar antara 1.876 kg hingga 3.200 kg. Namun demikian, jumlah pembelian bahan baku yang dilakukan perusahaan masih mengalami fluktuasi dan belum didasarkan pada perhitungan persediaan yang optimal, melainkan berdasarkan perkiraan kebutuhan produksi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku pada JNC Cookies masih perlu diperbaiki agar jumlah persediaan yang tersedia dapat lebih efisien dan sesuai dengan kebutuhan produksi perusahaan.

**Tabel 1. 4**  
**Data Persediaan Tepung Terigu 2025 (dalam satuan Kg)**

| Tahun 2025 |            |           |             |                 |             |
|------------|------------|-----------|-------------|-----------------|-------------|
| Bulan      | Pers. Awal | Pembelian | Total Pers. | Pers. Digunakan | Pers. Akhir |
| Januari    | 2.699      | 2.600     | 5.299       | 2.454           | 2.845       |
| Februari   | 2.845      | 2.500     | 5.345       | 2.322           | 3.023       |
| Maret      | 3.023      | 4.000     | 7.023       | 3.875           | 3.148       |
| April      | 3.148      | 3.800     | 6.948       | 3.714           | 3.234       |
| Mei        | 3.234      | 2.900     | 6.134       | 2.981           | 3.153       |
| Juni       | 3.153      | 2.800     | 5.953       | 2.745           | 3.208       |
| Juli       | 3.208      | 2.700     | 5.908       | 2.525           | 3.383       |
| Agustus    | 3.383      | 2.700     | 6.083       | 2.701           | 3.382       |
| September  | 3.382      | 2.600     | 5.982       | 2.454           | 3.528       |
| Oktober    | 3.528      | 2.600     | 6.128       | 2.545           | 3.583       |
| November   | 3.583      | 2.800     | 6.383       | 2.865           | 3.518       |
| Desember   | 3.518      | 3.000     | 6.518       | 3.052           | 3.466       |

Sumber : JNC Cookies

Berdasarkan Tabel 1.4 Data Persediaan Tepung Terigu Tahun 2025, menunjukkan bahwa pengelolaan bahan baku tepung terigu pada JNC Cookies masih mengalami fluktuasi sebagaimana yang terlihat pada tahun sebelumnya. Meskipun total persediaan tepung terigu secara umum masih mampu memenuhi kebutuhan produksi setiap bulan, namun tetap terdapat ketidaksesuaian antara jumlah pembelian dan jumlah penggunaan bahan baku. Hal ini terlihat dari perubahan jumlah persediaan akhir yang mengalami kenaikan dan penurunan pada setiap bulan, sehingga menunjukkan bahwa perencanaan pembelian bahan baku masih belum sepenuhnya sesuai dengan kebutuhan penggunaan aktual di lapangan.

JNC Cookies menjalankan kegiatan produksi secara rutin setiap bulan dengan kebutuhan tepung terigu rata-rata berkisar antara 2.300 kg hingga 3.800 kg. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa permintaan terhadap produk perusahaan relatif stabil, terutama pada periode musim *High* seperti bulan Maret dan April yang memiliki tingkat penggunaan bahan baku lebih tinggi dibandingkan bulan lainnya. Pada bulan Maret, penggunaan bahan baku mencapai 3.875 kg dengan persediaan

akhir sebesar 3.148 kg, sedangkan pada bulan April penggunaan mencapai 3.714 kg dengan persediaan akhir sebesar 3.234 kg. Sementara itu, pada bulan Januari dan Februari, persediaan akhir mengalami peningkatan menjadi 2.845 kg dan 3.023 kg akibat jumlah pembelian yang masih lebih besar dibandingkan penggunaan bahan baku.

Meskipun secara keseluruhan jumlah persediaan tepung terigu masih dapat memenuhi kebutuhan produksi, namun fluktuasi antara jumlah pembelian dan realisasi penggunaan menunjukkan bahwa perencanaan kebutuhan bahan baku di JNC Cookies belum berjalan secara optimal. Pada tahun 2024, kondisi tersebut terlihat dari beberapa bulan dimana jumlah pembelian bahan baku lebih besar dibandingkan penggunaan aktual, sehingga menyebabkan persediaan akhir terus mengalami peningkatan. Namun, pada beberapa bulan tertentu terutama saat musim *High*, penggunaan tepung terigu meningkat cukup signifikan sehingga perusahaan harus melakukan pembelian dalam jumlah lebih besar untuk menjaga kelancaran produksi. Pola serupa juga terlihat pada tahun 2025, dimana selisih antara jumlah pembelian dan penggunaan bahan baku masih mengalami fluktuasi dari bulan ke bulan, menunjukkan bahwa perkiraan kebutuhan belum stabil dan masih terjadi perbedaan yang cukup signifikan.

Salah satu penyebab ketidaksesuaian tersebut diduga berasal dari metode peramalan yang digunakan oleh JNC, yaitu *jury of executive opinion*, di mana estimasi kebutuhan bahan baku ditentukan berdasarkan pendapat para pimpinan perusahaan tanpa melalui proses analisis data yang sistematis. Pendekatan ini memang cepat dan praktis karena mengandalkan pengalaman

serta intuisi manajerial, namun memiliki kelemahan dari sisi objektivitas dan akurasi, terutama dalam jangka panjang. Ketergantungan pada keputusan subjektif tanpa dukungan analisis data historis dan pendekatan statistik menyebabkan hasil peramalan menjadi kurang stabil dan berpotensi menyimpang dari kondisi aktual di lapangan. Oleh karena itu, JNC disarankan untuk mulai mempertimbangkan penerapan metode peramalan yang lebih berbasis data dan analisis kuantitatif, sehingga ketepatan antara target dan realisasi kebutuhan tepung terigu dapat ditingkatkan serta mampu mencerminkan kondisi permintaan yang sebenarnya.

Untuk mengatasi kondisi tersebut, JNC perlu menerapkan perencanaan dan pengendalian persediaan yang lebih sistematis dan berbasis data aktual, seperti menggunakan metode peramalan yang mempertimbangkan pola konsumsi dan permintaan musiman. Selain itu, diperlukan analisis terhadap biaya-biaya yang berkaitan dengan persediaan, meliputi biaya pemesanan, biaya penyimpanan, serta potensi biaya kekurangan bahan baku.

Analisis tersebut berguna untuk mengetahui seberapa besar pengeluaran yang harus ditanggung oleh perusahaan dalam mengelola persediaan secara efektif. Berikut merupakan rincian biaya persediaan yang dikeluarkan oleh JNC untuk setiap pemesanannya:

**Tabel 1. 5**  
**Biaya Persediaan Tepung Terigu**

| <b>Biaya Pemesanan (Ordering Cost)</b> |                       |
|----------------------------------------|-----------------------|
| <b>Komponen</b>                        | <b>Estimasi Biaya</b> |
| Komunikasi/pemesanan                   | Rp20.000              |
| Biaya Pengiriman                       | Rp200.000             |
| Tenaga kerja bongkar muat              | Rp100.000             |
| Total per pemesanan                    | Rp320.000             |
| <b>Total per bulan (2x/bulan)</b>      | <b>Rp640.000</b>      |

| <b>Biaya Penyimpanan (Holding Cost)</b> |                  |
|-----------------------------------------|------------------|
| Komponen                                | Estimasi Biaya   |
| Listrik                                 | Rp200.000        |
| Kerusakan/bahan basi (2% dari stock)    | Rp56.000         |
| Kebersihan & perawatan                  | Rp50.000         |
| <b>Total per bulan</b>                  | <b>Rp306.000</b> |
| <b>Total biaya persediaan per bulan</b> | <b>Rp946.000</b> |

Sumber : JNC Cookies

Berdasarkan Tabel 1.5 Biaya Persediaan JNC Cookies menunjukkan bahwa total biaya per pesanan adalah sebesar Rp320.000 dengan frekuensi pemesanan dua kali dalam satu bulan, atau sebesar Rp640.000 untuk setiap bulannya. Sementara itu, biaya penyimpanan per bulan mencapai Rp306.000, yang terdiri dari biaya listrik sebesar Rp200.000 dan estimasi kerusakan atau bahan baku yang basi sebesar Rp56.000 (dihitung dari 2% total stok per pemesanan), serta biaya kebersihan dan perawatan sebesar Rp50.000. Dengan demikian, total biaya persediaan yang ditanggung oleh JNC Cookies setiap bulannya adalah sebesar Rp946.000.

Biaya persediaan yang tinggi dapat memberikan dampak signifikan terhadap efisiensi operasional suatu usaha apabila tidak dikelola dengan baik. Menurut (Herjanto, 2021:237) dalam pengelolaan persediaan, terdapat beberapa metode yang dapat digunakan oleh perusahaan, seperti *Material Requirement Planning* (MRP) yang berfungsi untuk merencanakan kebutuhan bahan baku berdasarkan jadwal produksi, *Just In Time* (JIT) yang menekankan penyediaan bahan baku tepat saat dibutuhkan agar mengurangi penumpukan persediaan, *ABC Analysis* yang digunakan untuk mengelompokkan persediaan berdasarkan tingkat kepentingannya, serta metode pencatatan persediaan seperti *First In First Out* (FIFO) yang mengutamakan penggunaan barang yang pertama masuk dan *Last In First Out* (LIFO) yang mengutamakan penggunaan barang yang terakhir masuk.

Meskipun terdapat berbagai metode dalam manajemen persediaan, tidak semua metode sesuai untuk diterapkan pada kondisi operasional JNC Cookies. Metode seperti MRP dan JIT cenderung membutuhkan sistem perencanaan yang kompleks serta kestabilan pasokan yang tinggi, sementara kondisi JNC Cookies masih menghadapi fluktuasi permintaan yang bersifat musiman dan pengelolaan yang relatif sederhana. Oleh karena itu, metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dipilih karena lebih sesuai dengan karakteristik usaha, terutama dalam menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal berdasarkan keseimbangan antara biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Ningrat, (2023:22) menjelaskan bahwa EOQ merupakan metode yang digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang paling ekonomis dengan mempertimbangkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Hal ini diperkuat oleh Susanti, (2023:125) yang menyatakan bahwa metode EOQ bertujuan untuk meminimalkan total biaya persediaan melalui penentuan ukuran pemesanan yang optimal.

Metode EOQ memiliki beberapa keunggulan dibandingkan metode lainnya, di antaranya adalah kemampuannya dalam meminimalkan total biaya persediaan melalui perhitungan yang sistematis dan kuantitatif, sehingga membantu perusahaan menentukan jumlah pemesanan yang paling ekonomis. Selain itu, EOQ juga relatif mudah diterapkan karena tidak memerlukan sistem yang kompleks, serta dapat membantu perusahaan dalam menghindari kelebihan maupun kekurangan persediaan. Keunggulan lainnya adalah metode ini mampu meningkatkan efisiensi operasional dengan memberikan dasar pengambilan keputusan yang lebih objektif berbasis data, sehingga perusahaan dapat mengelola persediaan secara lebih terencana dan terkontrol.

Berdasarkan hasil analisis terhadap data kebutuhan dan biaya persediaan tepung terigu pada JNC Cookies, penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat menjadi alternatif solusi dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan bahan baku. Metode ini memungkinkan perusahaan untuk menentukan jumlah pemesanan yang paling ekonomis serta menetapkan waktu pemesanan yang tepat, sehingga dapat mengurangi biaya pemesanan dan penyimpanan yang berlebih. Dengan penerapan EOQ, JNC Cookies diharapkan mampu menjaga ketersediaan bahan baku secara optimal meskipun menghadapi pola permintaan yang bersifat musiman, serta menekan total biaya persediaan tanpa mengganggu kelancaran proses produksi.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk menitikberatkan laporan ini dengan judul **“PENERAPAN METODE *ECONOMIC ORDER QUANTITY* UNTUK EFISIENSI BIAYA PERSEDIAAN BAHAN BAKU TEPUNG TERIGU PADA JNC COOKIES KABUPATEN BANDUNG”**

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan hasil uraian yang telah dipaparkan pada latar belakang, terdapat beberapa permasalahan yang dihadapi oleh JNC Cookies Kabupaten Bandung dalam pengelolaan persediaan bahan baku tepung terigu. Permasalahan utama yang ditemukan adalah:

1. Tingginya persaingan industri kue kering di Kabupaten Bandung menuntut efisiensi dalam pengelolaan persediaan bahan baku.
2. Terjadi ketidaksesuaian antara target dan realisasi penggunaan tepung terigu yang menyebabkan kelebihan dan kekurangan bahan baku serta mengganggu kelancaran produksi.

3. Metode *jury of executive opinion* yang subjektif menyebabkan perencanaan kebutuhan bahan baku kurang akurat.
4. Terdapat risiko kekurangan bahan baku pada *high season* seperti Idul Fitri dan Natal–Tahun Baru akibat penurunan signifikan pada persediaan akhir.
5. JNC Cookies menanggung biaya tinggi akibat pemesanan, penyimpanan, dan risiko kerusakan bahan baku yang berlebihan.

### 1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah yang telah dipaparkan, peneliti memperoleh beberapa permasalahan utama yang perlu diteliti lebih lanjut. Adapun rumusan masalah yang diperoleh dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu yang dilakukan oleh JNC Cookies Kabupaten Bandung
2. Bagaimana biaya persediaan bahan baku tepung terigu yang dikeluarkan oleh JNC Cookies Kabupaten Bandung
3. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada JNC Cookies Kabupaten Bandung
4. Bagaimana biaya persediaan bahan baku tepung terigu setelah diterapkannya metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada JNC Cookies Kabupaten Bandung
5. Bagaimana perbandingan pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh perusahaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada JNC Cookies Kabupaten Bandung

## 1.4 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 tepung terigu yang dilakukan oleh JNC Cookies Kabupaten Bandung.
2. Biaya persediaan bahan baku tepung terigu yang dikeluarkan oleh JNC Cookies Kabupaten Bandung.
3. Pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada JNC Cookies Kabupaten Bandung.
4. Biaya persediaan bahan baku tepung terigu setelah diterapkannya metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada JNC Cookies Kabupaten Bandung.
5. Perbandingan antara pengendalian dan biaya persediaan bahan baku yang dilakukan perusahaan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) pada JNC Cookies Kabupaten Bandung.

## 1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian menjelaskan bagaimana penelitian dapat memberikan manfaat dari baik secara teoritis maupun praktis. Adapun kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

### 1.5.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat guna menambah ilmu pengetahuan dan wawasan terutama terkait pengendalian persediaan bahan baku yang

dilakukan di perusahaan dan sebagai sarana bagi peneliti untuk mengembangkan dan menguatkan pemahaman ilmu yang diperoleh dalam bangku perkuliahan khususnya dalam manajemen persediaan.

### 1.5.2 Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung untuk pihak-pihak yang berkepentingan, antara lain:

1. Bagi Peneliti
  - a. Mengetahui alur operasional dalam proses produksi kue kering yang dilakukan oleh JNC Cookies Kabupaten Bandung.
  - b. Mengetahui biaya-biaya persediaan yang dikeluarkan oleh JNC Cookies Kabupaten Bandung.
  - c. Mengetahui perbandingan antara model persediaan yang diterapkan oleh perusahaan dengan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
  - d. Mengetahui jumlah persediaan yang optimal untuk meminimalkan total biaya persediaan tepung terigu pada JNC Cookies Kabupaten Bandung.
2. Bagi Perusahaan
  - a. Memberikan informasi terkait permasalahan yang terjadi dalam pengendalian persediaan bahan baku yang diterapkan oleh perusahaan.
  - b. Membantu perusahaan dalam menentukan metode pengendalian persediaan yang tepat sehingga perusahaan dapat melakukan efisiensi biaya persediaan.
  - c. Sebagai bahan pertimbangan yang dapat digunakan perusahaan untuk membuat keputusan dalam pengendalian persediaan bahan baku.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

- a. Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya, terutama terkait manajemen operasi dan khususnya pengendalian persediaan bahan baku.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan informasi mengenai pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ).
- c. Menjadi bahan perbandingan mengenai manajemen persediaan bagi yang melakukan penelitian sejenis ataupun penelitian lain.