

BAB I

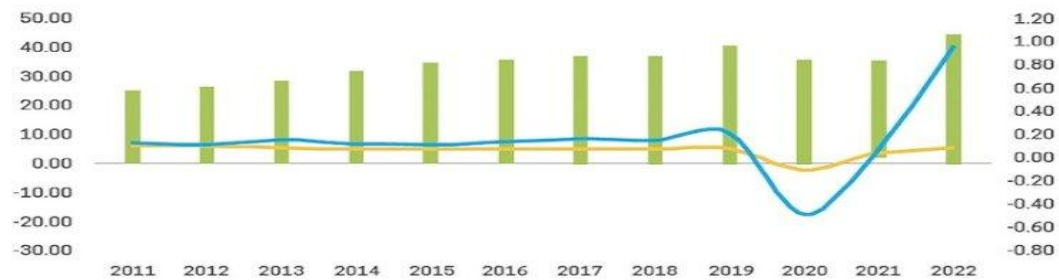
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) serta kemampuannya dalam menyerap tenaga kerja. UMKM merupakan bentuk usaha yang dijalankan oleh individu atau kelompok yang berfokus pada kegiatan ekonomi produktif sesuai dengan kriteria yang telah ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan (Sri Utami & Sasmita, 2022). Salah satu sektor UMKM yang memberikan kontribusi besar adalah industri makanan, yang terus mengalami pertumbuhan seiring meningkatnya kebutuhan konsumsi masyarakat.

Salah satu indikator yang menunjukkan pentingnya sektor industri makanan dalam perekonomian nasional adalah besarnya kontribusi sektor tersebut terhadap pertumbuhan ekonomi dan nilai tambah yang dihasilkan. Oleh karena itu, analisis mengenai perkembangan industri makanan menjadi penting untuk memahami peran sektor ini dalam mendukung pertumbuhan UMKM di Indonesia.

Perkembangan makanan di Indonesia dapat dianalisis melalui tren kinerja dari tahun ke tahun yang mengalami peningkatan. Selain itu, perkembangan tersebut juga menunjukkan adanya fluktuasi yang dipengaruhi oleh kondisi ekonomi serta perubahan tingkat permintaan pasar. Ditunjukkan pada Gambar 1.1



Gambar 1. 1 Perkembangan dan Kontribusi Industri Makanan

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS)

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS), Gambar 1.1 menunjukkan pertumbuhan dan kontribusi sektor industri makanan di Indonesia dari tahun 2011 hingga 2023. Sektor ini mengalami fluktuasi pertumbuhan, termasuk penurunan signifikan pada tahun 2020, namun tetap memberikan kontribusi yang stabil terhadap perekonomian nasional.

Selain itu, data dari Kementerian Koperasi dan UMKM serta Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan bahwa sektor UMKM menyumbang lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap lebih dari 90% tenaga kerja di Indonesia. Dalam sektor tersebut, industri makanan dan minuman menjadi salah satu penyumbang terbesar karena memiliki permintaan yang relatif stabil dan cenderung meningkat, terutama pada periode tertentu seperti hari raya keagamaan dan libur akhir tahun.

Dominasi UMKM dalam struktur ekonomi nasional juga tercermin dari fakta bahwa hampir 99% dari total unit usaha di Indonesia merupakan UMKM. Kondisi ini menunjukkan bahwa efisiensi operasional dalam sektor UMKM memiliki peran yang sangat penting terhadap kinerja perekonomian nasional secara keseluruhan. Untuk melihat implementasi kondisi tersebut secara lebih spesifik, diperlukan pengamatan pada tingkat daerah, salah satunya di Provinsi Jawa Barat

yang dikenal sebagai salah satu pusat aktivitas ekonomi dan industri kreatif di Indonesia. Berdasarkan data proyeksi Open Data Jawa Barat, jumlah UMKM di provinsi ini mencapai sekitar 7.055.660 unit usaha pada tahun 2023 atau meningkat sebesar 5,83% dibandingkan tahun sebelumnya. Jika dilihat berdasarkan jenis usaha, sektor makanan merupakan salah satu bidang usaha yang memiliki peran penting dalam perkembangan UMKM di Jawa Barat. Hal ini sejalan dengan meningkatnya kebutuhan konsumsi masyarakat terhadap produk makanan serta berkembangnya berbagai usaha pengolahan makanan di tingkat daerah. Tingginya jumlah pelaku usaha pada sektor makanan menunjukkan bahwa industri makanan memiliki potensi pasar yang besar, namun sekaligus menciptakan tingkat persaingan yang semakin tinggi antar pelaku usaha. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu memiliki strategi pengelolaan operasional yang efisien agar mampu bertahan dan memperoleh keuntungan yang optimal. Perkembangan UMKM di Jawa Barat tersebut tersebar di berbagai wilayah kabupaten dan kota dengan karakteristik serta potensi usaha yang berbeda.

Berdasarkan wilayah kabupaten dan kota di Provinsi Jawa Barat, Kabupaten Bandung merupakan salah satu daerah yang memiliki perkembangan UMKM cukup besar, termasuk pada sektor makanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa Kabupaten Bandung menjadi wilayah yang menarik bagi para pelaku usaha, khususnya dalam bidang usaha mikro, kecil, dan menengah. Hal ini terlihat dari jumlah UMKM berdasarkan kategori usaha di Kabupaten Bandung yang mencakup berbagai bidang, seperti kuliner, makanan, jasa/lainnya, craft, fashion, konveksi, minuman, aksesoris, batik, dan bordir, sebagaimana disajikan pada tabel berikut

Tabel 1. 1
Jumlah UMKM berdasarkan Kategori Usaha di Kabupaten Bandung

No	Kategori Usaha	Jumlah UMKM	Satuan
1	Kuliner	192.442	Unit
2	Makanan	140.754	Unit
3	Jasa/Lainnya	60.808	Unit
4	Craft	44.712	Unit
5	Fashion	43.639	Unit
6	Konveksi	26.648	Unit
7	Minuman	26.112	Unit
8	Aksesoris	1.252	Unit
9	Batik	1.252	Unit
10	Bordir	179	Unit
Total		537.798	Unit

Sumber: Open Data Jawa Barat yang diolah kembali oleh peneliti, 2026

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa UMKM di Kabupaten Bandung tersebar dalam berbagai kategori usaha. Pada tahun 2023, kategori makanan tercatat sebanyak 140.754 unit usaha dan menjadi salah satu kategori usaha dengan jumlah pelaku yang cukup besar setelah kategori kuliner. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa sektor makanan memiliki peran penting dalam perkembangan UMKM di Kabupaten Bandung. Banyaknya pelaku usaha pada sektor makanan menunjukkan adanya peluang pasar yang besar, namun sekaligus mencerminkan tingkat persaingan yang semakin tinggi antar pelaku usaha. Salah satu produk makanan yang banyak diminati adalah produk bolu karena dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan serta memiliki variasi rasa yang beragam.

Seiring dengan berkembangnya sektor makanan, produk bolu menjadi salah satu jenis usaha yang cukup banyak diminati masyarakat karena memiliki variasi rasa, tekstur yang lembut, serta dapat dikonsumsi dalam berbagai kesempatan. Proses produksi yang relatif tidak terlalu kompleks dan bahan baku yang mudah diperoleh.

Perkembangan usaha bolu di Kabupaten Bandung juga didukung oleh perubahan selera konsumen yang semakin beragam terhadap produk makanan. Pelaku usaha dituntut untuk mampu menyesuaikan produknya dengan kebutuhan dan preferensi konsumen, baik melalui variasi rasa, kualitas produk, maupun ketersediaan produk. Kemampuan dalam memenuhi kebutuhan konsumen tersebut menjadi salah satu hal yang penting bagi pelaku usaha untuk menjaga keberlangsungan usahanya. Hal ini menyebabkan setiap usaha bolu perlu memperhatikan pengelolaan kegiatan usahanya agar mampu menghadapi persaingan yang semakin berkembang. Dalam menghadapi persaingan tersebut, pelaku usaha bolu perlu memperhatikan berbagai aspek yang mendukung kelancaran kegiatan usahanya, mulai dari proses produksi hingga ketersediaan produk. Pengelolaan yang baik

Keberadaan berbagai usaha bolu di Kabupaten Bandung menunjukkan bahwa produk tersebut memiliki potensi pasar yang cukup besar dan terus berkembang. Di sisi lain, banyaknya pelaku usaha dengan produk sejenis menyebabkan konsumen memiliki semakin banyak pilihan, sehingga setiap pelaku usaha perlu mampu mempertahankan daya saing dan keberlangsungan usahanya. Persaingan tersebut mendorong pelaku usaha untuk menjalankan kegiatan usahanya secara lebih efektif dan efisien agar dapat memenuhi kebutuhan konsumen sekaligus menjaga kelancaran kegiatan operasional. Untuk memberikan gambaran mengenai usaha bolu yang berkembang serta menunjukkan adanya persaingan usaha sejenis di Kabupaten Bandung, berikut disajikan beberapa usaha bolu pada Tabel 1.2.

Tabel 1. 2
Daftar Usaha Bolu di Kabupaten Bandung

No	Nama Usaha	Alamat	Varian Rasa	Rating
1	Bocil Bakery, Soreang	Jl. Ceuri No.17, Katapang, Kec. Katapang, Kabupaten Bandung, Jawa Barat	Memiliki varian bolu pandan kukus, ketan bakar, dan pisang	5,0
2	Siliwangi Bolu Kukus Kaum	Kaum Kaler No.3, Pamekaran, Kec. Soreang, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40912	Memiliki varian bolu coklat, vanilla, gula aren, pandan, dan tiramisu	5,0
3	Bolu Gula Aren Ciwidey Pusat	Kaum Kaler No.3, Pamekaran, Kec. Soreang, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40912	Memiliki varian original gula aren, coklat, keju, dan kopi	5,0
4	Dapoer Chiffon	Kp. Mekarsari No.RT06/RW27, Baleendah	Memiliki varian bolu pandan, coklat, vanilla, keju, dan moka	5,0
5	Deboost	Soreang, Kec. Soreang, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40911	Memiliki varian bolu keju dan coklat	5,0
6	Bolu Keju Crusty	Jl. Raya Soreang - Banjaran, Cingcin, Kec. Soreang, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40911	Memiliki varian bolu keju, crispy cheese, coklat keju, dan pandan	5,0
7	Mayasari Soreang	Jl. Raya Gading Tutuka No.37, Cingcin, Kec. Soreang, Kabupaten Bandung	Memiliki varian bolu coklat dan pandan	4,9
8	Bolu Keju Sabilulungan	Jl. Terusan Al Fathu No.12, Soreang	Memiliki varian bolu keju original, pandan, coklat, dan tiramisu	4,9

No	Nama Usaha	Alamat	Varian Rasa	Rating
9	Toko Kue Enggal Jaya Cake dan Tart	Jl. Raya Soreang-Cipatik, Pamekaran	Memiliki varian bolu coklat dan pandan	4,9
10	Bolu Kiju Soreang / Bokis	Jl. Cagak, RT.001/RW.005, Sekarwangi	Memiliki varian Bolu Kiju original, pandan, coklat, pisang, kopi, ubi ungu, spesial, dan spesial coklat	4,6
11	Risa Rasa Cake & Bakery	Jl. Raya Soreang – Banjaran	Memiliki varian pandan dan keju	4,6
12	Bolu Susu Lembang Soreang	Jl. Raya Soreang - Banjaran No.416 003/003, Soreang, Kec. Soreang, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40911	Memiliki varian original, cheese cream, tiramisu, pandan, dan choco marble	4,5
13	Outlet Bolu Kunanti Soreang	1 Blok T, Jl. Raya Gading Tutuka 1 No.10, Cingcin, Kec. Soreang, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40921	Memiliki varian vanilla, coklat, stroberi, keju, dan tiramisu	4,5
14	Bolu Dadakan Ibu Otang Pamekaran	Jl. Rahmat No.106, Pamekaran, Soreang	Memiliki varian bolu pisang, coklat, pandan, dan keju	3,2

Sumber: *Google Maps* yang diolah kembali oleh peneliti, 2026

Berdasarkan Tabel 1.2, diantara 14 usaha bolu yang berkembang di Kabupaten Bandung, peneliti memilih usaha Bolu Kiju Soreang sebagai objek penelitian karena jumlah varian produk bolu yang dimiliki lebih banyak dibandingkan beberapa usaha sejenis lainnya, sehingga kebutuhan bahan baku dalam proses produksi perlu diperhatikan dengan baik. Oleh karena itu, Bolu Kiju

Soreang dinilai relevan untuk dijadikan objek penelitian terkait pengendalian persediaan bahan baku guna mendukung efisiensi operasional usaha.

Bolu Kiju Soreang merupakan usaha makanan yang bergerak di bidang produksi dan penjualan bolu *chiffon* di wilayah Soreang, Kabupaten Bandung. Usaha ini termasuk dalam kategori usaha mikro dan mulai berkembang sejak tahun 2021. Pada awalnya, pemilik menjalankan usaha di bidang penjualan kopi. Namun, pada masa pandemi COVID-19, penurunan penjualan mendorong pemilik untuk melakukan inovasi dengan mengembangkan bolu *chiffon*. Setelah melalui percobaan resep dan pemasaran awal, produk tersebut memperoleh respons positif dari konsumen sehingga Bolu Kiju Soreang mulai berfokus pada produksi dan penjualan bolu *chiffon*.

Produk utama Bolu Kiju Soreang adalah bolu *chiffon* yang memiliki tekstur ringan, lembut, dan berpori halus. Karakteristik tersebut dihasilkan melalui teknik pengolahan dengan memisahkan proses pengocokan putih telur dan kuning telur sehingga adonan dapat mengembang dengan baik. Bolu Kiju Soreang menghadirkan berbagai varian rasa, seperti original, pandan, coklat, pisang, dan varian spesial untuk memenuhi pilihan konsumen.

Dalam kegiatan operasionalnya, Bokis menerapkan konsep *fresh from the oven*, yaitu produk bolu diproduksi dan dijual dalam kondisi masih segar setelah proses pemanggangan. Konsep ini bertujuan untuk menjaga kualitas produk, terutama dari segi aroma, kelembutan tekstur, dan cita rasa. Dengan menghadirkan produk yang masih hangat dan baru dipanggang, Bokis berupaya memberikan nilai tambah bagi konsumen serta meningkatkan daya saing di tengah perkembangan

industri makanan yang semakin kompetitif. Produksi dilakukan secara harian dengan kapasitas sekitar 200–300 box per hari, dan kapasitas maksimal dapat mencapai sekitar 400 box per hari. Kegiatan produksi tersebut membutuhkan bahan baku utama seperti tepung terigu, telur, keju, dan susu UHT yang digunakan secara kontinu.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, Bokis menghadapi permasalahan dalam pengelolaan persediaan bahan baku. Permasalahan utama muncul ketika terjadi peningkatan permintaan produk pada periode tertentu, seperti Hari Raya Idul Fitri dan Hari Raya Natal. Pada periode tersebut, kebutuhan bahan baku meningkat secara signifikan sehingga pengelolaan persediaan menjadi aspek yang sangat penting untuk menjaga kelancaran proses produksi. Namun, peningkatan permintaan tersebut belum diimbangi dengan sistem pengelolaan persediaan yang optimal.

Dalam pengelolaan persediaan yang dilakukan, penentuan jumlah pembelian bahan baku di Bokis masih didasarkan pada perkiraan dan pengalaman sebelumnya. Cara tersebut belum mempertimbangkan perhitungan yang sistematis dalam menentukan jumlah dan waktu pemesanan bahan baku yang tepat. Akibatnya, usaha pernah mengalami kekurangan bahan baku pada saat permintaan meningkat. Kondisi tersebut dapat menghambat proses produksi, mengganggu pemenuhan permintaan konsumen, serta berpotensi meningkatkan biaya operasional. Selain itu, Bokis juga belum menerapkan metode pengendalian persediaan secara matematis dalam kegiatan operasionalnya. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian persediaan yang lebih terukur dan sistematis.

Berdasarkan kondisi tersebut, dapat diketahui bahwa sistem pengelolaan persediaan bahan baku yang diterapkan oleh Bokis masih belum mampu mengantisipasi fluktuasi permintaan secara efektif. Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan persediaan bahan baku yang lebih optimal agar usaha dapat menentukan jumlah pembelian dan waktu pemesanan bahan baku secara lebih tepat. Dengan pengelolaan persediaan yang baik, proses produksi dapat berjalan lebih lancar, risiko kekurangan bahan baku dapat diminimalkan, dan efisiensi operasional usaha dapat tercapai secara lebih optimal.

Tingginya kapasitas produksi harian Bokis menyebabkan kebutuhan bahan baku utama seperti tepung terigu, telur, keju, dan susu UHT digunakan secara kontinu dalam jumlah yang cukup besar. Besarnya kebutuhan bahan baku tersebut menuntut adanya pengelolaan persediaan yang baik agar proses produksi dapat berjalan secara lancar. Untuk memperoleh gambaran mengenai jumlah bahan baku yang digunakan, berikut disajikan data penggunaan bahan baku utama Bokis selama satu periode. Data tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.3 berikut.

Tabel 1. 3
Kebutuhan Bahan Baku Utama Bolu Kiju Soreang (Bokis) per Bulan

No	Jenis Bahan Baku	Jumlah per Bulan	Satuan
1	Keju	384	Kg
2	Tepung Terigu	350	Kg
3	Telur	2.250	Kg
4	Susu UHT	274	Liter

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti, 2026

Berdasarkan Tabel 1.3, dapat diketahui bahwa kebutuhan bahan baku utama pada usaha Bokis tergolong cukup besar setiap bulannya. Salah satu bahan baku

yang memiliki peran penting dalam proses produksi adalah tepung terigu, karena bahan tersebut digunakan secara kontinu dalam setiap proses pembuatan bolu chiffon. Oleh karena itu, ketersediaan tepung terigu menjadi faktor penting dalam menjaga kelancaran produksi.

Dalam penelitian ini, fokus analisis diarahkan pada bahan baku tepung terigu. Pemilihan tepung terigu didasarkan pada hasil wawancara dengan pemilik usaha yang menunjukkan bahwa bahan baku tersebut pernah mengalami kekurangan, terutama pada saat permintaan meningkat menjelang Hari Raya Idul Fitri, Hari Raya Natal, maupun libur panjang. Karena tepung terigu merupakan bahan baku utama dalam proses produksi bolu, ketidaktersediaannya dapat secara langsung menghambat kelancaran produksi. Oleh karena itu, tepung terigu dinilai paling relevan untuk menggambarkan permasalahan pengendalian persediaan pada Bolu Kiju Soreang.

Dalam pengelolaannya, Bokis masih menghadapi kendala persediaan bahan baku karena pemesanan tepung terigu dilakukan sekitar dua kali dalam satu bulan atau 24 kali dalam satu tahun, terutama ketika persediaan diperkirakan hampir habis. Penentuan jumlah dan waktu pemesanan masih berdasarkan perkiraan dan pengalaman sebelumnya, sementara waktu tunggu pengiriman membutuhkan sekitar tiga hari. Kondisi tersebut berisiko menyebabkan persediaan tidak mencukupi ketika permintaan meningkat dan dapat berdampak pada biaya operasional usaha.

Untuk memperkuat permasalahan tersebut, diperlukan data yang menggambarkan kondisi aktual antara tingkat permintaan dan kemampuan

produksi. Data ini digunakan untuk melihat kondisi operasional yang berkaitan dengan kebutuhan bahan baku. Berikut disajikan pada Tabel 1.4.

Tabel 1. 4
Data Jumlah Permintaan dan Jumlah Produksi Bolu Kiju Soreang (Bokis)
Tahun 2025

Bulan	Jumlah Permintaan (box)	Jumlah Produksi (box)
Januari	8.679	8.679
Februari	8.983	8.983
Maret	9.385	9.385
April	9.385	9.225
Mei	9.311	9.311
Juni	9.199	9.199
Juli	9.164	9.164
Agustus	9.109	9.109
September	8.943	8.943
Oktober	8.869	8.869
November	8.760	8.760
Desember	10.512	10.232
Total	110.299	109.859

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti, 2026

Berdasarkan Tabel 1.4, total permintaan Bolu Kiju selama tahun 2025 mencapai 110.299 box, sedangkan total produksi sebesar 109.859 box. Pada sebagian besar bulan, produksi masih dapat memenuhi permintaan. Namun, pada bulan April dan Desember terjadi kekurangan produksi masing-masing sebesar 160 box dan 280 box.

Kekurangan tersebut terjadi seiring meningkatnya permintaan pada periode tertentu, yaitu menjelang Hari Raya Idul Fitri pada bulan April serta Hari Raya Natal dan akhir tahun pada bulan Desember. Kondisi ini menunjukkan bahwa Bokis

perlu memastikan ketersediaan bahan baku, khususnya tepung terigu, agar produksi dapat menyesuaikan kebutuhan pada saat permintaan meningkat.

Ketersediaan tepung terigu sebagai bahan baku utama perlu didukung dengan jumlah pembelian yang sesuai dengan kebutuhan produksi untuk menghindari kekurangan maupun kelebihan persediaan. Berikut disajikan data pembelian tepung terigu pada Bolu Kiju Soreang selama tahun 2025 pada Tabel 1.5

Tabel 1. 5
Data Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Bolu Kiju Soreang (Bokis)
Tahun 2025

No	Bulan	Persediaan Awal (kg)	Pembelian Tepung (kg)	Total Persediaan (kg)	Pemakaian Tepung (kg)	Persediaan Akhir (kg)
1	Jan	100	350	450	347	103
2	Feb	103	350	453	359	94
3	Mar	94	375	469	375	94
4	Apr	94	250	344	369	-25
5	Mei	-25	400	375	372	3
6	Juni	3	375	378	368	10
7	Juli	10	375	385	367	18
8	Agust	18	375	393	364	29
9	Sept	29	350	379	358	21
10	Okt	21	350	371	355	16
11	Nov	16	350	366	350	16
12	Des	16	375	391	409	-18
Total		-	4.275	4.754	4.393	-

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti, 2026

Berdasarkan Tabel 1.5, persediaan akhir diperoleh dari persediaan awal ditambah pembelian bahan baku, kemudian dikurangi pemakaian tepung pada

bulan berjalan. Nilai persediaan akhir yang bertanda negatif menunjukkan adanya kekurangan bahan baku, yaitu jumlah kebutuhan tepung terigu yang tidak dapat dipenuhi dari persediaan yang tersedia. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa pada bulan April dan Desember karena hari raya idul fitri dan hari natal. Bokis mengalami kekurangan persediaan, sehingga proses produksi berpotensi mengalami keterlambatan akibat tidak tersedianya bahan baku yang memadai.

Ketidaksesuaian antara jumlah persediaan dan kebutuhan pemakaian bahan baku tersebut disebabkan oleh fluktuasi permintaan, keterlambatan pengiriman, serta belum optimalnya metode pengendalian persediaan yang digunakan. Sistem pengendalian persediaan yang masih didasarkan pada perkiraan belum mampu menyesuaikan jumlah persediaan dengan kebutuhan produksi secara tepat. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengelolaan persediaan tepung terigu belum berjalan secara efisien dalam mendukung kelancaran proses produksi.

Kondisi tersebut menunjukkan perlunya pengendalian persediaan yang lebih terukur agar ketersediaan bahan baku dapat disesuaikan dengan kebutuhan produksi. Penentuan jumlah dan waktu pemesanan yang tepat diperlukan untuk mencegah kekurangan maupun kelebihan persediaan bahan baku. Hal ini penting untuk mendukung kelancaran proses produksi dan mengurangi biaya yang timbul dari kegiatan pengadaan bahan baku.

Pemesanan bahan baku tepung terigu pada Bolu Kiju Soreang dilakukan sekitar dua kali dalam satu bulan atau ketika stok diperkirakan hampir habis. Waktu tunggu pemesanan hingga bahan baku sampai ke tempat penyimpanan membutuhkan waktu sekitar tiga hari. Sistem tersebut menunjukkan bahwa usaha

belum memiliki dasar perhitungan yang pasti dalam menentukan waktu pemesanan kembali dan jumlah bahan baku yang perlu disediakan. Selain itu, kegiatan pengadaan bahan baku juga menimbulkan biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Rincian biaya tersebut dapat dilihat pada tabel 1.6 berikut.

Tabel 1. 6
Rincian Biaya Pemesanan dan Biaya Penyimpanan pada Bolu Kiju Soreang

No	Keterangan	Harga Satuan	Kuantitas	Jumlah Biaya
A.	Biaya Pemesanan			
1.	Biaya Komunikasi Pemesanan	Rp. 10.000	2 Kali/Bulan	Rp. 20.000
2.	Biaya Pengiriman Tepung	Rp. 250.000	2 Kali/Bulan	Rp. 500.000
3.	Biaya Bongkar	Rp. 50.000	2 Kali/Bulan	Rp. 100.000
	Total Biaya Pemesanan dalam setahun (24 kali)			Rp. 7.440.000
B.	Biaya Penyimpanan			
1.	Listrik	Rp.125.000	12 bulan	Rp. 1.500.000
2.	Resiko Kerusakan Bahan Baku (2%)	Rp.66.900	12 bulan	Rp. 802.800
	Total Biaya Penyimpanan dalam setahun			Rp. 2.302.800
	Total Biaya Persediaan = Total Biaya Pemesanan+ Total Biaya Penyimpanan			Rp.9.742.800

Sumber: Bolu Kiju Soreang (Bokis) yang diolah kembali peneliti, 2026

Tabel 1.6 menunjukkan bahwa biaya persediaan pada Bolu Kiju Soreang terdiri atas biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Biaya pemesanan dipengaruhi oleh frekuensi pemesanan yang dilakukan sebanyak dua kali dalam satu bulan atau 24 kali dalam satu tahun, sedangkan biaya penyimpanan dipengaruhi oleh jumlah dan lamanya bahan baku disimpan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengendalian persediaan perlu dilakukan secara lebih terukur agar biaya persediaan dapat dikendalikan dan kegiatan operasional berjalan lebih efisien.

Berdasarkan data permintaan, produksi, pembelian, persediaan, dan biaya persediaan, pengelolaan tepung terigu pada Bokis masih belum optimal. Hal ini terlihat dari adanya persediaan akhir negatif pada bulan April dan Desember yang menunjukkan bahwa persediaan belum mampu memenuhi kebutuhan produksi pada periode tersebut. Selain itu, pemesanan yang masih didasarkan pada perkiraan menyebabkan belum adanya dasar perhitungan yang pasti dalam menentukan jumlah dan waktu pemesanan bahan baku.

Untuk mengatasi kondisi tersebut, diperlukan metode pengendalian persediaan yang lebih sistematis, salah satunya metode *Min-Max*. Metode ini menetapkan batas persediaan minimum dan maksimum sebagai acuan dalam menentukan tingkat persediaan yang perlu dipertahankan. Batas minimum digunakan untuk mengantisipasi kekurangan persediaan dan menjadi dasar dalam melakukan pemesanan kembali, sedangkan batas maksimum digunakan untuk membatasi jumlah persediaan agar tidak terjadi kelebihan bahan baku. Dengan penerapan metode tersebut, perusahaan dapat mengendalikan persediaan bahan baku secara lebih terukur sesuai dengan kebutuhan produksi.

Metode *Min-Max* dipilih karena relatif sederhana, mudah diterapkan, dan dapat menggunakan data historis pemakaian bahan baku. Penerapan metode ini diharapkan dapat membantu Bokis menentukan batas persediaan secara lebih terukur, mengurangi risiko kekurangan maupun kelebihan bahan baku, serta mendukung efisiensi operasional. Berdasarkan uraian tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan judul: **“Penerapan Persediaan Bahan Baku di Bolu Kiju Soreang Menggunakan Metode *Min-Max* untuk Efisiensi Operasional.”**

1.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut dalam proses penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis:

1. Kondisi pengelolaan persediaan bahan baku pada usaha Bolu Kiju Soreang saat ini.
2. Perhitungan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *Min-Max* pada usaha Bolu Kiju Soreang.
3. Perubahan biaya persediaan bahan baku tepung terigu sebelum dan sesudah penerapan metode *Min-Max* pada usaha Bolu Kiju Soreang
4. Perbandingan kondisi persediaan bahan baku sebelum dan sesudah menggunakan metode *Min-Max* dalam mendukung efisiensi operasional usaha.

1.3 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diidentifikasi beberapa permasalahan sebagai berikut:

1. Terjadi fluktuasi permintaan produk yang menyebabkan peningkatan kebutuhan bahan baku tepung terigu.
2. Penentuan waktu pemesanan kembali dan jumlah pemesanan bahan baku tepung terigu masih didasarkan pada perkiraan dan belum menggunakan perhitungan sistematis.
3. Batas persediaan minimum dan maksimum bahan baku tepung terigu belum ditetapkan sebagai acuan dalam pengendalian persediaan.

4. Terjadi kekurangan persediaan bahan baku tepung terigu pada beberapa periode, karena hari Raya Idul Fitri dan Natal yang ditunjukkan dengan nilai persediaan akhir negatif.
5. Frekuensi pemesanan bahan baku dilakukan sebanyak 24 kali dalam satu tahun (2025), sehingga biaya pemesanan yang dikeluarkan relatif tinggi.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengelolaan persediaan bahan baku pada usaha Bolu Kiju Soreang saat ini.
2. Bagaimana perhitungan pengendalian persediaan bahan baku tepung terigu dengan menggunakan metode *Min-Max* pada usaha Bolu Kiju Soreang.
3. Bagaimana perubahan biaya persediaan bahan baku tepung terigu sebelum dan sesudah penerapan metode *Min-Max* pada usaha Bolu Kiju Soreang.
4. Bagaimana perbandingan kondisi persediaan bahan baku sebelum dan sesudah penerapan metode *Min-Max* dalam mendukung efisiensi operasional usaha.

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. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan menjadi bahan pertimbangan dalam pengembangan ilmu pengetahuan maupun penerapannya dalam kegiatan operasional perusahaan.

1.5.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan kajian ilmu manajemen operasional, khususnya mengenai penerapan metode *Min-Max* dalam pengendalian persediaan bahan baku untuk mendukung efisiensi operasional. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang membahas pengendalian persediaan bahan baku, penentuan batas persediaan *minimum* dan *maksimum*, serta penerapan metode kuantitatif dalam pengambilan keputusan persediaan.

1.5.2 Kegunaan Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat baik secara langsung maupun tidak langsung bagi berbagai pihak, antara lain:

1. Bagi Peneliti

Kegunaan bagi peneliti yang melaksanakan penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Mengetahui kondisi pengelolaan persediaan bahan baku pada usaha Bolu Kiju Soreang.
- b. Memperoleh gambaran nyata mengenai permasalahan pengendalian persediaan bahan baku yang terjadi pada usaha Bolu Kiju Soreang.
- c. Memahami penerapan metode *Min-Max* dalam menentukan jumlah persediaan bahan baku yang optimal serta waktu pemesanan kembali.
- d. Mampu menerapkan metode *Min-Max* untuk menganalisis dan memberikan alternatif pengendalian persediaan bahan baku guna mendukung efisiensi operasional pada usaha Bolu Kiju Soreang.

2. Bagi Perusahaan

Kegunaan bagi perusahaan atas dilakukannya penelitian adalah sebagai berikut:

- a. Dapat menjadi bahan pertimbangan bagi pemilik usaha dalam menentukan jumlah persediaan bahan baku tepung terigu yang lebih sesuai dengan kebutuhan produksi.
- b. Membantu usaha dalam mengoptimalkan pengendalian persediaan bahan baku sehingga dapat mengurangi risiko kelebihan maupun kekurangan persediaan.
- c. Memberikan informasi mengenai jumlah persediaan *minimum*, persediaan *maksimum*, dan waktu pemesanan kembali (*reorder*) sebagai dasar pengambilan keputusan dalam pengelolaan persediaan bahan baku.
- d. Menjadi bahan evaluasi bagi pemilik usaha dalam memperbaiki sistem pengendalian persediaan bahan baku guna mendukung kelancaran proses produksi dan meningkatkan efisiensi operasional.

3. Bagi Pihak Lain

- a. Menjadi sumber informasi dan referensi tambahan dalam mempelajari penerapan metode *Min-Max* pada pengendalian persediaan bahan baku di usaha mikro.
- b. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan penerapan metode *Min-Max* dalam pengendalian persediaan bahan baku untuk mendukung efisiensi operasional.