

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pada era globalisasi saat ini bisnis di Indonesia sangat berkembang pesat. Setiap perusahaan berlomba-lomba menemukan solusi yang tepat agar dapat bertahan dan memenangkan persaingan di dalam dunia bisnis. Sukses tidak suatu perusahaan tidak ditentukan oleh manajemen yang baik.

Saat ini banyak perusahaan yang berdiri di berbagai bidang seperti perusahaan manufaktur, perusahaan jasa dan perusahaan dagang. Setiap perusahaan pentingnya memiliki perusahaan tentu memiliki bahan baku yang berbeda-beda seperti jumlah bahan baku seperti jenisnya, hal ini dikarenakan setiap perusahaan memiliki produk dan hasil yang berbeda walaupun setiap perusahaan memiliki keunggulan dan kelemahan di bidang masing-masing.

Dalam mencapai tujuan tidaklah mudah dikarenakan faktor-faktor yang dapat menghambat jalannya kelancaran perusahaan sehingga tiap perusahaan harus mampu mengendalikan faktor-faktor yang di hadapi salah satu faktor mempengaruhi yaitu mengenai salah satu kelancaran produksi merupakan salah satu kelancaran bagi perusahaan karena hal tersebut sangat berpengaruh terhadap keuntungan yang di peroleh perusahaan. Apabila proses produksi berjalan dengan lancar maka tujuan perusahaan dapat tercapai, tetapi apabila proses produksi tidak berjalan dengan lancar maka tujuan perusahaan tidak akan tercapai. Sedangkan kelancaran proses produksi itu sendiri di pengaruhi oleh ada atau tidaknya bahan baku yang akan di peroleh dalam produksi.

Perusahaan memiliki kebijakan tersendiri dalam menentukan metode-metode yang akan digunakan dalam melakukan pencatatan dan penilaian terhadap persediaan yang mereka miliki, karena kesalahan dalam penentuan metode penilaian perusahaan akan berpengaruh terhadap pentingnya laba/rugi perusahaan. Pada umumnya perusahaan menengah dan kecil berhasil di dalam produksi tetapi lemah didalam manajemen dan administrasinya. Mereka umumnya berhasil mengelola perusahaan secara tradisional, akan tetapi kalau di amati secara seksama di balik keberhasilan itu terselubung keadaan yang tidak efisien atau kurang ekonomis. Apabila hal ini terus berkelanjutan akan sulit bagi mereka untuk mengembangkan usahanya.

Pada perusahaan yang dalam operasinya mengelola barang melalui proses produksi tidak akan terlepas dari masalah persediaan, apakah itu persediaan barang mentah (*raw material inventory*), persediaan barang setengah jadi (*work in process*) maupun persediaan barang jadi (*finished goods*) sehingga keadaan persediaan dari masing-masing perusahaan berbeda-beda. Persediaan merupakan elemen penting bagi perusahaan oleh beberapa faktor antara lain:

- a. Bahan mentah yang di gunakan dala proses produksi, tidak mungkin di datangkan atau dibeli satu satu persatu.
- b. Proses produksi akan mengaalami hambatan/gangguan dengan kurangnya atau habisya bahan mentah selama kegiatan berlangsung.
- c. Akan mengecewakan pembeli/konsumen suatu mereka membutuhkan atau memberikan barang tetapi perusahaan tidak dapat melayani berhubung tidak adanya persediaan bahan mentah.

- d. Jumlah persediaan bahan mentah yang selalu besar juga akan menyulitkan perusahaan, misalnya persediaan yang terlalu besar berarti biaya yang di sediakan untuk itu akan besar pula. Biaya –biaya tersebut antara lain biaya penyimpanan, seperti biaya perawatan, asuransi, penjagaan dan kerugian akibat rusaknya barang dalam gudang. Nur Annisa Mansur (2017)

Metode pengendalian bahan baku yang sering digunakan pada suatu perusahaan adalah menggunakan metode Economic Order Quantity (EOQ) metode ini. Meneliti beratnya pada penentuan jumlah pemesanan bahan baku dengan biaya persediaan sekecil mungkin, sehingga di harapkan mampu meminimalkan biaya persediaan untuk menambah keuntungan.

Salah satu industri yang maengolah bahan baku menjadi bahan jadi adalah memproduksi tahu tempe. Tahu dan tempe merupakan salah satu produk makanan yang sudah populer. Mengonsumsi tahu sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makan ringan. Tahu menjadi makan yang sangat diminati oleh masyarakat karena rasanya enak dan harga juga relatif murah. Tahu mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat kalori, mineral, fosfor dan vitamin B-kompleks. Tahu juga kerap dijadikan salah satu menu diet rendah kalori karena kandungan hidrat arangnya yang rendah.

Pabrik tahu tempe “Puna Jaya” adalah salah satu pabrik kecil (industri rumahan) yang bergerak di bidang produksi tahu tempe yang beralamat di jalan Trans Sulawesi Kelurahan Kasiguncu Kecamatan Poso Pesisir. pabrik tahu tempe Puna Jaya merupakan usaha kecil yang berdiri sejak tahun 2011 yang memiliki 3 orang karyawan. Pengadaan bahan baku untuk pembuatan tahu tempe adalah

pengadaan secara langsung atau pembelian bahan baku kedelai yang mengandung protein, lemak, plumula dan poros hipokotil, dengan harga Rp.6.000/kg dipesan secara langsung dari Surabaya yang di laksanakan oleh Pabrik Tahu Tempe Puna Jaya. Dalam kegiatan produksi pabrik tahu tempe “Puna Jaya” volume pembelian bahan bakunya pada tahun 2019 sebanyak 54.000 kg dengan 15 kali pemesanan, untuk kegiatan produksi dalam satu tahun. Adapun proses produksi dalam pembuatan tahu tempe yaitu:

- a. Biji kedelai dibersihkan terlebih dahulu, lalu direbus selama 2 jam
- b. Kemudian kedelai direndam selama 12 jam setelah direndam angkat kedelai kembalikan kedalam air dingin selama 12 jam
- c. Setelah direndam kedelai kemudian dicuci dan dikuliti (dikupas)
- d. Taburkan ragi tempe (RAPRIMA) yang telah disiapkan sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk supaya merata (1,5 ragi tempe untuk 2 kg kedelai).
- e. Siapkan kantong plastik atau daun pisang untuk pembungkus
- f. Masukkan kedelai yang telah diberi ragi tempe (RAPRIMA) kedalam pembungkusnya, atur ketebalannya sesuai dengan selera.
- g. Fermentasikan kacang kedelai ini pada suhu kamar selama satu atau dua hari hingga seluruh permukaan kacang kedelai tertutupi jamur.

Adapun bahan penolong yang sangat dibutuhkan dalam proses pembuatan tempe adalah adalah ragi yang didalamnya terdapat kapang\jamur *Rhizopus sp* yang diperoleh dari ragi yang bermanfaat menghilangkan bau langu kedelai dan memberikan aroma cita rasa yang

kelas. Selain ragi sebagai bahan penolong, air juga merupakan bahan penolong lain yang digunakan dalam proses pencucian dan perebusan kedelai.

Berdasarkan pengamatan awal terhadap kegiatan produksi di pabrik tahu tempe puna jaya diperoleh informasi bahwa perusahaan telah melakukan pembelian bahan baku 4.300-4.700 kg per bulan. Sedangkan sekali pesan 4.300 kg. Dalam per harinya menghabiskan sekitar 100-150 kg per hari.

Dari latar belakang dan permasalahan di atas maka penulis mencoba untuk, mengemukakan judul “ **ANALISIS ECONOMIC ORDER QUANTITY (EOQ) PADA PERUSAHAAN TAHU TEMPE “PUNA JAYA”**”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “**Berapa Besar Jumlah Pengadaan Bahan Baku Yang Paling Ekonomis Pada Perusahaan Tahu Tempe “Puna Jaya”?**”

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah:

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa besar jumlah pengadaan bahan baku yang paling ekonomis pada perusahaan tahu tempe “Puna Jaya”.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari hasil penelitian adalah:

- a. Sebagai bahan masukan pada pabrik tahu tempe “Puna Jaya”, agar dalam mencapai laba betul-betul memperhatikan harga pasaran yang di sesuaikan dengan harga bahan baku.
- b. Dapat memberikan informasi ilmiah bagi penelitian berikutnya yang ingin meneliti lebih mendalam mengenai judul di atas.

