

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kegiatan pengendalian bahan baku sangat penting pada suatu perusahaan untuk penyimpanan barang, bahan baku yang dipakai untuk aktivitas sehari-hari pada operasional perusahaan dan bahan produksi merupakan bahan baku yang harus ada di dalam gudang penyimpanan. Dengan persediaan yang baik dan benar perusahaan mampu memastikan seberapa banyak persediaan bahan baku yang pantas untuk digunakan, sehingga mampu menyeimbangkan dan menghemat keperluan bahan baku maupun persediaan. Oleh karena itu perusahaan harus pandai dalam mengendalikan bahan baku.

Dalam mengendalikan bahan baku termasuk kedalam rantai pasok atau disebut *Supply Chain Management (SCM)* harus dikelola dengan baik untuk kemajuan pada perusahaan. *Supply Chain Management (SCM)* adalah kegiatan perencanaan, pengaturan, dan penjadwalan arus produk dari mulai pengadaan hingga didistribusikan kepada konsumen. Akan tetapi pada saat zaman sekarang tanpa adanya rancangan yang matang pada perusahaan akan mengalami masalah yang cukup serius. Biaya produksi menjadi salah satu masalah yang seringkali dihadapi oleh perusahaan. Sehingga perusahaan pada saat sekarang memakai metode perhitungan untuk menekan biaya produksi yang juga disebut dengan *Economic Order Quantity (EOQ)*. *Economic Order Quantity (EOQ)* adalah sebuah metode perhitungan untuk menekan biaya produksi dengan cara meminimalisir, menstabilkan biaya pemesanan, dan pemeliharaan persediaan

bahan baku pada perusahaan. Dengan begitu perusahaan haruslah mengabungkan metode *Supply Chain Management (SCM)* dan *Economic Order Quantity (EOQ)*. Karena kedua metode ini sama-sama berguna untuk pengendalian bahan baku dan menekan biaya produksi pada perusahaan.

Perusahaan Toko Sweet Cake & Bakery dapat berkembang haruslah melalui perjuangan dan didukung dengan perencanaan yang matang dalam menghadapi berbagai masalah dan rintangan yang timbul, seperti masalah operasional, keuangan, bahan baku yang terbaik maupun masalah pemasaran dari produk yang di produksi. Oleh karena itu Toko Sweet Cake & Bakery haruslah pandai dalam mengelola operasional, keuangan, bahan baku, dan pemasaran produk. Toko Sweet Cake & Bakery ini berdiri pada tahun 2009, berlokasi di Pasar Pandan Air Mati Kota Solok.

Toko Sweet Cake & Bakery sendiri masih memakai operasional bahan baku manual dan sampai saat ini belum memakai operasional komputerisasi dalam mengendalikan bahan baku. Sweet Cake Bakery sangat terkenal di Kota Solok dan sudah banyak dikenali oleh kalangan masyarakat setempat bahkan diluar daerah sudah mengetahui perusahaan Toko Sweet Cake & Bakery. Akan tetapi karena masih memakai operasional manual Sweet Cake Bakery butuh menyelesaikan pesanan dari luar daerah secepatnya. Oleh karena itu Toko Sweet Cake & Bakery harus mempunyai ide dalam mengoperasionalkan mengelola toko. Untuk itu perlu peningkatkan operasional pengendalian bahan baku pada Toko Sweet Cake & Bakery menggunakan metode *Economic Order Quantity*. EOQ (Economic Order Quantity) adalah jumlah pesanan yang dapat meminimumkan total biaya persediaan pada bahan baku.

Pada penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Agus Ari Bowo, dkk dengan judul Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Utama Produksi Roti Menggunakan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* tahun 2023. Penulis menjelaskan toko Sari Madu Bakery menjalankan proses pengendalian bahan baku hanya berdasarkan perkiraan semata, sesuai dengan kondisi persediaan di gudang. Yang mengakibatkan kekurangan atau berlebihnya ketersediaan bahan baku di dalam gudang. Hal tersebut dapat menghambat proses produksi roti yang mengakibatkan berkurangnya konsumen Toko Sari Madu Bakery karena berhentinya proses produksi. Penulis menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam perhitungan pengendalian bahan baku agar proses produksi lebih efisien. Pengendalian persediaan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam perusahaan akan meminimalisasi terjadinya *out of stock* sehingga tidak menghambat efektifitas produksi perusahaan dan mampu menghemat biaya persediaan bahan baku. Hasil dari penelitian ini dapat mempermudah pemilik dalam pengendalian bahan baku sesuai jumlah kebutuhan agar proses produksi dapat berjalan dengan baik, efektif dan mengoptimalkan biaya persediaan bahan baku produksi roti untuk mengetahui berapa banyak bahan baku yang harus di pesan dan kapan pemesanan seharusnya dilakukan.

Pada penelitian yang dilakukan oleh Putri Nurmayanti dan Farmansyah Maliki. Dengan judul Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* pada PT. Plasticolors Eka Perkasa tahun 2020. Penelitian ini menjelaskan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada PT. Plasticolors Eka Perkasa sudah optimal menggunakan metode yang digunakan dalam mengendalikan bahan baku ini yaitu *Economic*

Order Quantity (EOQ). Sebelum menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* PT. Plasticolors Eka Perkasa belum optimal dalam total biaya yang dikeluarkan sangat besar, Sehingga besar pengeluaran pada PT. Plasticolors lebih banyak dibandingkan dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*. Hasil dari penelitian ini mempermudah pemilik dalam pengendalian bahan baku sesuai kebutuhan dari pemilik agar proses produksi dapat berjalan dengan baik dan mengetahui berapa banyak bahan baku yang di pesan dan kapan pemesanan seharusnya diproses.

Pada penelitian yang di lakukan oleh Qurthuby & Ali dengan judul Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Sprei Menggunakan Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* di PT.Soraya Berjaya tahun 2023 . Penulis menjelaskan tentang perhitungan total Inventory Cost menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)*. Dari hasil pengamatan di PT.Soraya Berjaya menjelaskan bahwa persediaan sering terjadi kendala dalam menentukan pemesanan yang optimal. Dengan menggunakan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dapat menekankan biaya persediaan (Total Inventory Cost) pada item fahrani, *water colorfull*, lavender ungu, *ambrose* dan Claudia biru. Dengan menggunakan perhitungan, PT.Soraya ma mpu mengendalikan bahan baku dan penekanan pada produksi bahan baku, Sehingga PT. Soraya mampu mengendalikan dan mengetahui seberapa banyak pengeluaran dan pemasukan. Oleh karena itu dengan menggunakan perhitungan *Economic Order Quantity (EOQ)* PT.Soraya bisa memperhitungkan biaya pesan produksi, Sehingga tidak terjadi kekurangan bahan.

Dalam meningkatkan persaingan diantara perusahaan, mengharuskan perusahaan untuk lebih memperhatikan faktor lingkungan yang mempengaruhi perusahaan, baik dari faktor lingkungan internal maupun faktor lingkungan eksternal. Faktor eksternal adalah analisis peluang dan ancaman dengan kondisi yang terjadi di luar perusahaan, yang mempengaruhi dalam pembuatan keputusan perusahaan. Sedangkan faktor internal adalah kegiatan dan kelemahan dengan kondisi yang terjadi dalam perusahaan, yang mempengaruhi terbentuknya pembuatan keputusan perusahaan (Fauzi Zulfahmi et al., 2018a).

Pada umumnya sistem perusahaan pada kuliner dalam proses pemasarannya mempergunakan strategi yang biasa dikenal dengan bauran pemasaran (*marketing mix*). Variabel-variabel yang mempengaruhi dalam bauran pemasaran bisa disebut dengan 4P (*product, price, place, promotion*). Dari keempat faktor tersebut merupakan satu kesatuan yang harus diperhatikan oleh bagian pemasaran dalam mengambil kebijakan mengenai strategi pemasaran. Begitu juga dengan usaha Sweet Cake & Bakery yang merupakan salah satu usaha yang memproduksi kue dan roti di Pasar Pandan Air Mati Kota Solok, dan juga merupakan perusahaan yang tidak melibatkan pihak ketiga dalam membuat bahan baku menjadi bahan yang siap jadi.

Pada penelitian yang di lakukan oleh (Fauzi Zulfahmi et al., 2018a) , menjelaskan tentang proses Supply Chain Management (*SCM*) terhadap produksi juga dapat dibuktikan melalui penelitian yang menyatakan bahwa *Supply Chain Management (SCM)* sangat memungkinkan tercapainya peningkatan dalam proses produksi, serta dapat menghasilkan informasi terkait perencanaan produksi yang akan membantu kegiatan produksi. Oleh karena itu haruslah ada peningkatan

dalam proses produksi yang pada awalnya itu terjadi pada bahan baku yang harus di jaga mutu pada bahan baku untuk tercapainya produksi dari bahan baku tersebut.

Metode *Economic Order Quantity (EOQ)* cukup mudah diaplikasikan pada proses produksi secara masal. Pada penelitian R. Fadhyl, C. Ningsih, and O. Sukirman, (2018), Pengendalian persediaan menggunakan metode EOQ dalam suatu perusahaan akan meminimalisasi terjadinya out of stock sehingga tidak menghambat efektivitas produksi perusahaan dan mampu menghemat biaya persediaan bahan baku dalam perusahaan.

Perancangan metode pengendalian persediaan bahan baku masih sedikit yang tahu oleh kalangan para pengusaha. Padahal memakai metode pengendalian bahan baku *Economic Order Quantity (EOQ)* dapat membantu pengusaha untuk mengatur dan mengelola usahanya dengan baik. Untuk itu perlu dilakukan penerapan penelitian kuliner Toko Sweet Cake & Bakery yang merupakan salah satu produsen Makanan terkemuka di Kota Solok sehingga dapat membantu Pihak Sweet Cake & Bakery untuk mengetahui sejauh mana keberhasilannya dalam mengelola bahan baku yang bagus. Dari permasalahan tersebut penulis ingin mengangkat judul penelitian, yaitu **“PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU DENGAN METODE ECONOMIC ORDER QUANTITY UNTUK MENGOPTIMALKAN SUPPLY CHAIN MANAGEMENT PADA TOKO SWEET CAKE & BAKERY”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk persediaan bahan baku pada Toko Sweet Cake & Bakery?
2. Bagaimana penerapan *Supply Chain Management* (SCM) pada toko sweet cake & bakery mampu memperbaiki pengolahan bahan baku dan kegiatan operasional?
3. Bagaimana penerapan *Economic Order Quantity* (EOQ) pada toko mampu meningkatkan pengendalian bahan baku dan mengoptimalkan *Supply Chain Management* (SCM) pada Toko Sweet Cake & Bakery?

1.3 Hipotesa

Hipotesa merupakan dugaan sementara dimana nantinya akan dibuktikan dengan hasil penelitian yang dilakukan. Berdasarkan permasalahan yang ada dapat dikemukakan beberapa hipotesa sebagai berikut:

1. Diharapkan penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dapat membantu dalam mengelola bahan baku pada Sweet Cake & Bakery.
2. Diharapkan penerapan sistem *Supply Chain Management* (SCM) ini mampu membantu pihak dari Sweet Cake & Bakery dalam pengolahan bahan baku dan kegiatan operasional menjadi lebih baik lagi.
3. Diharapkan pihak Sweet Cake & Bakery mampu mengendalikan perencanaan bahan baku dengan metode *Economic Order Quantity*

(*EOQ*) untuk mengoptimalkan *Supply Chain Management (SCM)* pada Toko Sweet Cake & Bakery.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah yang perlu di perhatikan dalam Skripsi ini adalah:

1. Metode yang digunakan dalam membantu Toko Sweet Cake & Bakery yaitu *Economic Order Quantity (EOQ)*.
2. Objek penelitian ini dilakukan di Toko Sweet Cake & Bakery.
3. Sistem yang akan dibangun menggunakan bahasa pemrograman *PHP* dan *database MySQL*.
4. Data yang digunakan yaitu data pada Toko Sweet Cake & Bakery selama 4 bulan.
5. Persediaan bahan baku yang di olah langsung dari Toko Sweet Cake & Bakery.

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitian yaitu:

1. Untuk mengetahui alur *Supply Chain Management (SCM)* terhadap bahan baku yang dilakukan oleh usaha Toko Sweet Cake & Bakery di Pasar Pandan Air Mati Kota Solok.
2. Untuk menerapkan metode *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam sistem *Supply Chain Management (SCM)* Di Toko Sweet Cake & Bakery.
3. Untuk mengetahui pengendalian bahan baku yang lebih tepat untuk meningkatkan penjualan Sweet Cake & Bakery.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, Adapun manfaat dari penelitian ini secara umum adalah sebagai berikut:

1. Sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan studi tingkat akhir pada Fakultas Ilmu Komputer jurusan Teknik Informatika pada Universitas Putra Indonesia “YPTK” Padang. Melatih mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dibangku kuliah.
2. Diharapkan sistem ini dapat dapat membantu Toko Sweet Cake & Bakery dalam pengendalian bahan baku yang sebelumnya manual menjadi terkomputerisasi. Sehingga dapat meningkatkan kualitas bahan baku bagi Toko Sweet Cake & Bakery.
3. Memberikan informasi kepada pihak Sweet Cake & Bakery terkait *Economic Order Quantity (EOQ)* dalam proses pengolahan bahan baku kepada pihak-pihak yang berkepentingan.
4. Menjaga dan meningkatkan kualitas bahan baku di Toko Sweet Cake & Bakery.

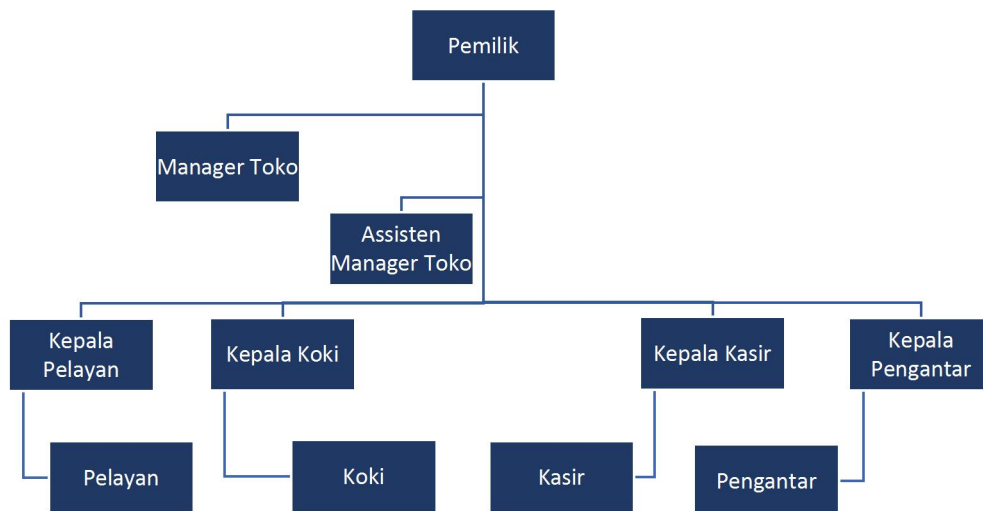
1.7 Gambaran umum objek penelitian

1.7.1 Sekilas Tentang Sweet Cake & Bakery

Sweet Cake & Bakery adalah usaha bisnis kuliner makanan kue dan roti yang terletak pada Pasar Pandan Air Mati Kec. Lubuk Sikarah, Kota Solok, Sumatera Barat. Bisnis ini bergerak pada bidang penjualan distribusi roti dan kue, menjual berbagai macam roti dan kue yang ada pada Toko Sweet Cake & Bakery.

Ada yang seperti bulat, persegi, segitiga, dan bahkan bisa menggambar kendaraan juga. Toko ini Mulai beroperasi pada pukul 08.00 - 21.00 WIB. Toko ini buka lebih lama dari toko yang lain, dikarenakan toko ini banyak peminatnya.

Struktur organisasi Toko Sweet Cake & Bakery terdiri dari pemilik, manager toko, assistant manager toko, kepala pelayan, pelayan, kepala koki, koki, kepala kasir, kasir, kepala pengantar, dan pengantar. Gambar I.1 merupakan bagan struktur organisasi di Toko Sweet Cake & Bakery.



Sumber: Toko Sweet Cake & Bakery

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi Toko Sweet Cake & Bakery

Toko Sweet Cake & Bakery memiliki toko 2 lantai berbentuk ruko persegi panjang. Toko ini dilihat dari luar terlihat kecil, akan tetapi saat memasuki toko ini di dalamnya cukup luas. Adapun gambar Toko Sweet Cake & Bakery dapat dilihat pada gambar.



Gambar 1. 2 Toko Sweet Cake & Bakery

1.7.2 Visi & Misi Sweet Cake & Bakery

Visi Toko Sweet Cake & Bakery “Menjadi toko kue dan roti yang diminati konsumen, unggul dan berwawasan lingkungan di Sumatera Barat, Khususnya yang berada di Kota Solok.

Misi Toko Sweet Cake & Bakery:

1. Menyediakan roti dan kue yang bersih, berkualitas, dan bermutu.
2. Menegmbangkan SDM yang kompeten,professional dan berintegritas tinggi.
3. Meningkatkan kualitas dan tekstur roti dan kue kepada konsumen.
4. Memberikan layanan yang baik untuk para pelanggan.

