

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pada masa sekarang, banyak perusahaan mengalami perkembangan dalam dunia bisnisnya dan berusaha untuk meningkatkan kinerjanya dengan memanfaatkan kecanggihan teknologi informasi. Penerapan teknologi informasi dalam perusahaan melingkupi berbagai fungsionalitas manajemen salah satu diantaranya adalah *Supply Chain Management*. Fungsi dari sistem *supply chain* itu sendiri adalah untuk menyediakan produk yang dihasilkan dengan tepat, pada tempat yang tepat, waktu yang tepat, dan kondisi yang diinginkan.

Supply Chain Management (SCM) merupakan suatu proses pengaplikasian bagaimana jaringan kegiatan produksi dan distribusi bisa bekerja sama untuk memenuhi permintaan pasar. *Supply Chain Management* (SCM) merupakan integrasi aktivitas pengadaan bahan dan pelayanan, pengubahan barang setengah jadi dan produk akhir, serta pengiriman kepada pelanggan. Seluruh aktivitas ini mencakup aktivitas pembelian dan pengalihdayaan, ditambah fungsi lain yang penting bagi hubungan pemasok dengan distributor. Keunggulan kompetitif dari *Supply Chain Management* (SCM) adalah bagaimana perusahaan mampu mengelola aliran barang atau produk dalam suatu rantai *supply*.

Tahu dan tempe merupakan salah satu produk makanan yang sudah populer di masyarakat Indonesia. Sejak dulu, masyarakat Indonesia terbiasa mengonsumsi tahu dan tempe sebagai lauk pauk pendamping nasi atau sebagai makanan ringan. Tahu dan tempe menjadi makanan yang sangat diminati oleh masyarakat Indonesia karena rasanya enak dan harganya juga relatif murah. Tahu

dan tempe mengandung beberapa nilai gizi, seperti protein, lemak, karbohidrat, kalori, mineral, fosfor, dan vitamin B-kompleks. Tahu dan tempe juga salah satu sumber protein nabati. Tahu dan tempe saat ini merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Tahu dibuat dari kedelai yang telah di olah dan difermentasi yang kemudian diambil sarinya. Sedangkan tempe dibuat dari kedelai yang difermentasi dan diberi ragi. Produksi tahu dan tempe di Indonesia umumnya masih menggunakan teknologi yang bersifat sederhana. Banyak pengrajin tahu dan tempe melakukan usahanya dalam skala industri rumah tangga atau industri kecil dan melakukan proses produksinya di rumah saja.

Pabrik tahu dan tempe Mbak Sri yang terletak Lubuak Jantan, Lintau Buo Utara, Kabupaten Tanah Datar merupakan industri tahu tempe yang cukup banyak peminatnya, dikarenakan harganya yang relatif murah dan bisa di jadikan usaha kembali. Karena peminatnya yang banyak, pabrik tahu dan tempe melakukan produksi yang cukup besar agar dapat memenuhi permintaan konsumen. Dalam melakukan produksi yang besar pabrik tahu dan tempe Mbak Sri sering kali kehabisan stock kacang kedelai yang tidak tepat pada waktunya. Pabrik tahu dan tempe Mbak Sri bisa kehabisan stok kacang kedelai dalam 2 bulan, sedangkan menurut perhitungan manual stok akan habis pada bulan ketiga. Malasah itu membuat pabrik tahu dan tempe Mbak Sri mengalami penurunan produksi sehingga membuat pabrik tahu dan tempe Mbak Sri terpaksa meminjam kacang kedelai kepada pabrik tahu dan tempe yang lain di Batusangkar.

**Tabel 1.1 Permasalahan kehabisan kacang kedelai
Management persediaan kacang kedelai**

Rekapitulasi data : Minggu, 11 Oktober 2020

Tanggal	Stok Awal	Aksi	Jumlah kacang (Karung)	Stok Akhir
30-09-2020	0	Beli	50	50
01-10-2020	50	Pakai	7	43
02-10-2020	43	Pakai	13	30
03-10-2020	30	Pakai	13	17
04-10-2020	17	Pakai	7	10
05-10-2020	10	Pakai	7	3
	3	Pinjam	30	33
06-10-2020	33	Pakai	13	20
07-10-2020	20	Pakai	13	7
	7	Pinjam	25	32
08-10-2020	32	Pakai	7	25
09-10-2020	25	Pakai	13	12
10-10-2020	12	Pakai	12	0
	0	Beli	50	50
Jumlah pinjam dalam 10 hari			55	
Jumlah pakai dalam 10 hari			105	
Jumlah beli			100	

Data tersebut menunjukkan manajemen persediaan yang kurang efektif dan dilakukan secara manual, sehingga sering terjadi kesalahan dalam menentukan kebutuhan bahan baku untuk produksi. Demikian juga pertukaran dokumen antara perusahaan, supplier dan customernya masih dilakukan secara manual, diperlukan banyak waktu untuk berhubungan antar bagian dalam perusahaan, supplier dan para customernya. Juga dalam pemantauan persediaan stok minimum produk masih dilakukan secara manual sehingga sering terjadi kehabisan stok produk saat akan dilakukan produksi tahu dan tempe.

Berdasarkan latar belakang, hal ini mendorong penulis untuk menganalisis proses sistem persediaan yang digunakan oleh pabrik tahu mbak Sri untuk meningkatkan kinerja proses data dan informasi lebih cepat sehingga efektif dan efisien dalam kegiatan produksi perusahaan. Selanjutnya penulis merancang aplikasi persediaan pada pabrik tahu Mbak Sri sebagai implementasi dari pendekatan konsep SCM dengan judul penelitian **“PENERAPAN SISTEM INFORMASI SUPPLY CHAIN MANAGEMENT (SCM) PERSEDIAAN PADA PABRIK TAHU DAN TEMPE MBAK SRI MENGGUNAKAN BAHASA PEMROGRAMAN PHP DAN DATABASE MySQL”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dalam penelitian adalah, “Bagaimana penerapan *Supply Chain Management* (SCM) persediaan pada pabrik tahu Mbak Sri?” Secara khusus, masalah dalam penelitian ini antara lain:

1. Bagaimana merancang sistem informasi *Supply Chain Management* yang dapat menyelesaikan masalah kehabisan persediaan kacang kedelai pada Pabrik Tahu Mbak Sri?
2. Bagaimana penerapan *Supply Chain Management* dapat membantu perusahaan dalam mengelola informasi proses bisnis persediaan stok pabrik tahu Mbak Sri?
3. Bagaimana penerapan *Supply Chain Management* dapat membantu perusahaan dalam mengelola persediaan bahan baku agar semua bahan baku dapat digunakan dengan maksimal?

1.3 Hipotesa

Berdasarkan rumusan masalah maka dengan sementara dari penelitian ini diharapkan:

1. Penerapan perancangan *Supply Chain Management* diharapkan akan mampu meningkatkan efisiensi penggunaan bahan baku pabrik tahu dan tempe.
2. Penerapan perancangan *Supply Chain Management* diharapkan mampu menyediakan informasi yang dibutuhkan perusahaan guna meningkatkan efisiensi proses bisnis.
3. Penerapan perancangan *Supply Chain Management* diharapkan dapat mengontrol persediaan stok produk untuk memenuhi lonjakan produksi sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dibuat untuk membatasi tugas akhir yang ditulis, maka penulis membuat batasan masalah yang diperlukan :

1. Sistem informasi Suply Chain Management yang dibuat berfokus pada permasalahan persediaan bahan baku yang dibutuhkan perusahaan.
2. Sistem akan dibuat menggunakan bahasa pemrograman PHP.
3. Keluaran dari sistem berupa dokumen tercetak.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini memiliki beberapa tujuan yang akan dicapai antara lain :

1. Menganalisa kebutuhan sistem informasi pada usaha pabrik tahu dan tempe Mbak Sri dalam mengatasi permasalahan yang terkait Supply Chain Management
2. Merancang aplikasi SCM yang akan mempermudah usaha pabrik tahu Mbak Sri menggunakan bahasa pemrograman PHP dan database MySQL
3. Membuat sistem informasi SCM sesuai dengan kebutuhan usaha pabrik tahu dan tempe Mbak Sri

1.6 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian dibagi menjadi tiga diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Bagi Penulis
 - a. Menambah pengalaman serta wawasan dalam pemanfaatan teknologi informasi.
 - b. Menerapkan ilmu pengetahuan yang didapatkan selama perkuliahan.
2. Bagi Perusahaan
 - a. Memberi solusi terhadap masalah perusahaan
 - b. Hasil dari rancangan diharapkan dapat memperlancar proses bisnis usaha pabrik tahu dan tempe dan memudahkan operasional perusahaan

3. Bagi Pihak Lain

Hasil penelitian diharapkan dapat memberi manfaat bagi penulis lainnya yang akan melakukan penelitian

1.7 Tinjauan Umum Perusahaan

Pabrik Tahu dan Tempe Mbak Sri merupakan usaha mikro kecil menengah yang bergerak dalam pembuatan tahu dan tempe yang merupakan salah satu makanan pendamping nasi maupun olahannya yang berada di Lintau Buo, Tanah Datar.

1.7.1 Sejarah Umum Pabrik Tahu dan Tempe

Pabrik Tahu dan Tempe Mbak Sri merupakan usaha mikro kecil menengah yang bergerak dalam pembuatan tahu dan tempe untuk dijadikan pendamping pangan dan makanan kecil lainnya. Pabrik Tahu dan Tempe Mbak Sri didirikan pada tahun 2000 oleh Ibu Sri Sudarti bersama dengan suami beliau. Pada awalnya pabrik tahu dan tempe ini cukup kecil dan sederhana dan hanya diperjualbelikan di pasar lokal lintau buo. Pabrik tahu dan tempe ini dibuat atas dasar ingin meningkatkan penghasilan dan bertahan hidup. Pada saat ini pabrik tahu dan tempe ini sudah memiliki enam karyawan untuk membantu usaha dalam memproduksi dan menjalankan proses bisnisnya. Pabrik Tahu dan Tempe Mbak Sri saat ini menjadi salah satu umkm di Lintau Buo yang memproduksi tahu dan tempe terbesar dan pemasok pedagang-pedagang kecil sehingga membuat perusahaan dapat berkembang lebih cepat karena perputaran bisnis yang efisien.

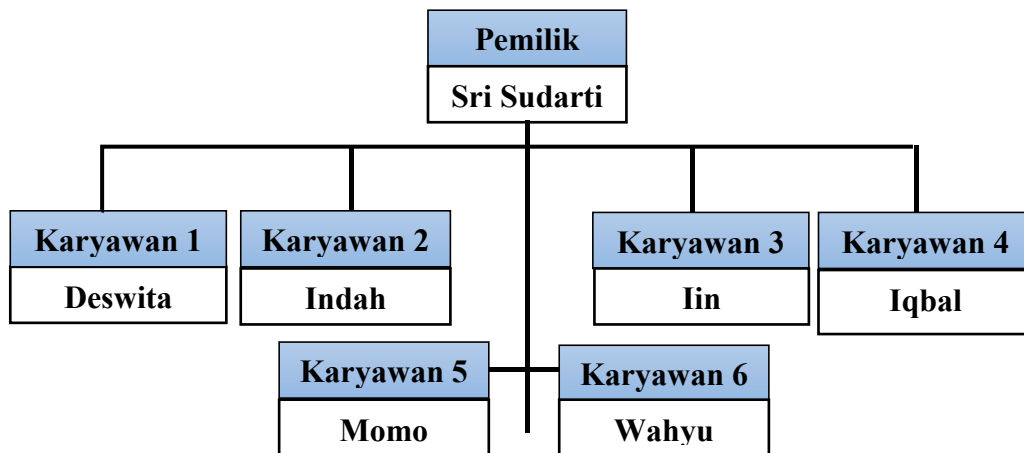
1.7.2 Struktur Organisasi

Struktur organisasi memegang peran penting bagi kelancaran aktivitas sebuah perusahaan, baik yang skala kecil maupun besar. Hal ini karena pengorganisasian akan menjadikan pekerjaan lebih efektif dan tidak terpusat dalam satu kendali.

Struktur organisasi memiliki pengertian garis hierarki yang berisi komponen-komponen penyusun perusahaan. Struktur ini akan memperjelas fungsi dan kedudukan setiap posisi pekerjaan secara jelas. Termasuk juga di dalamnya pembagian hak dan kewajiban.

Tujuannya adalah agar setiap komponen perusahaan berjalan secara optimal sehingga aktivitas perusahaan akan berjalan dengan efektif dan efisien. Dengan adanya struktur ini, seorang atasan bisa memberikan tugas kepada bawahan secara adil dan optimal.

Berikut struktur organisasi Pabrik Tahu dan Tempe Mbak Sri bisa dilihat pada Gambar 1.1.



Gambar 1.1 Struktur Organisasi Pabrik Tahu dan Tempe

Sumber : Pabrik Tahu dan Tempe Mbak Sri

1.7.3 Tugas dan Wewenang

Adapun tugas dan wewenang dari setiap jabatan yang diemban pada Pabrik Tahu dan Tempe Mbak Sri adalah sebagai berikut :

1. Pimpinan
 - a. Memastikan semua kegiatan umkm berjalan dengan baik.
 - b. Sebagai pengambil keputusan.
 - c. Menerapkan dan mengesahkan kebijakan Pabrik Tahu dan Tempe.
 - d. Mengawasi semua kegiatan usaha.
 - e. Mengevaluasi kegiatan usaha.
 - f. Melakukan pemeriksaan terhadap manajemen keuangan usaha.
2. Karyawan 1
 - a. Bertugas menggoreng tahu
 - b. Memastikan pembuatan tempe berjalan dengan baik
 - c. Berjualan ketika hari pasar
 - d. Memastikan persediaan bahan baku masih ada
3. Karyawan 2
 - a. Bertugas membuat tempe
 - b. Melayani ketika ada pembeli datang ke pabrik
 - c. Berjualan ketika hari pasar
4. Karyawan 3 dan 4

Karyawan 3 dan 4 bertugas membuat tahu untuk dijual ke pasar
5. Karyawan 5 dan 6

Karyawan 5 dan 6 bertugas membuat tahu yang akan di goreng