

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada era ekonomi saat ini telah muncul banyak sekali usaha-usaha yang mendukung perkembangan ekonomi Indonesia. Hal ini menyebabkan perkembangan usaha di Indonesia semakin berkembang pesat. Hal tersebut dibuktikan dengan munculnya berbagai macam usaha, baik itu berupa usaha kecil perorangan maupun perusahaan yang telah berkembang. Salah bentuk usaha yang mendukung perekonomian Indonesia yaitu berupa Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) adalah suatu sektor ekonomi Nasional yang strategis dan menjadi tulang punggung perekonomian Nasional, hal ini dikarenakan menyangkut kepentingan banyak orang. UMKM dapat dinyatakan sebagai pelaku ekonomi terbesar di Indonesia yang telah terbukti menjadi kunci pengaman perekonomian Nasional selama masa krisis ekonomi yang terjadi saat ini (Aristyaningsih, 2015). Indonesia memiliki banyak sekali UMKM dengan berbagai jenis, baik produk makanan, pakaian, jasa, dan lain sebagainya. Salah satu produk UMKM yang sering sekali dijumpai adalah UMKM produk makanan, UMKM tersebut tersebar di berbagai daerah di Indonesia. Salah satu UMKM produk makanan yang saya ambil dalam penelitian ini adalah Makaroni Cinta Kriuk Lamongan. Makaroni Cinta Kriuk lamongan adalah sebuah industri UMKM produk makanan ringan berupa camilan makaroni yang terletak di Dusun Dempel RT 012 RW 003 Desa Pangean, Kecamatan Maduran, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur. UMKM ini tergolong baru, karena baru berdiri sekitar tahun 2017.

Produk industri ini berupa camilan, hal ini menjadikan banyak konsumen berminat untuk membeli produk tersebut. Seperti pada umumnya

produk camilan adalah sebuah produk yang dapat digunakan untuk menemani kita dalam melakukan sebuah kegiatan, selain itu camilan juga dikemas dengan simpel, sehingga memudahkan konsumen untuk membawa produk tersebut saat berpergian. UMKM tersebut telah memiliki reseller di beberapa daerah di Indonesia guna memenuhi kebutuhan konsumen. Beberapa reseller tersebut antara lain, Lamongan, Kalimantan, Jakarta, dan Sulawesi.

Proses produksi Makaroni Cinta Kriuk tergolong mudah. Proses produksi dimulai dari menggoreng makaroni mentah matang. Selanjutnya, makaroni tersebut didinginkan dan dicampur dengan bumbu. Selanjutnya, makaroni yang sudah dicampur bumbu akan dikemas ke dalam kemasan sesuai dengan rasa yang dihasilkan. Kemudian makaroni akan dikirim ke daerah-daerah sesuai dengan pesanan. Walaupun dengan proses produksi yang sangat mudah, akan tetapi pemilik UMKM juga sering mendapat masalah yaitu persediaan bahan baku yang kurang, sehingga tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen. Oleh karena itu, pemilik UMKM mencoba mengatasi permasalahan tersebut dengan cara membeli bahan baku lebih banyak dari pada biasanya, hal itu bertujuan untuk mengantisipasi kekurangan bahan baku. Akan tetapi, hal tersebut justru akan memberikan biaya yang lebih mahal dan belum tentu pendapatan yang diperoleh pemilik dapat menyeimbangi pengeluarannya.

Penelitian tentang permasalahan serupa juga pernah dilakukan oleh Binri Maria Ulfa dari Universitas Nusantara Kediri dengan Judul “Analisis Bahan Baku Ketan Dengan Menggunakan Metode EOQ Guna Mendapatkan Efisiensi Biaya Pada UKM Rengginang Cap Mawar Kediri” pada tahun 2016. Dalam skripsinya, Ulfa (2016) menyimpulkan bahwa pembelian bahan baku optimal tiap sekali pesan adalah 2.160 kg. Frekuensi pembelian bahan baku optimal adalah 5 kali dengan total biaya persediaan sebesar Rp. 29.802,61 serta safety stock sebesar 461 kg. Re-Order point dilakukan ketika stok bahan baku sebesar 613 kg. Penelitian lainnya juga pernah dilakukan oleh Jainuril Efendi, Khoirul Hidayat, dkk. Dari Universitas Trunojoyo Madura dengan judul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kerupuk Mentah Potato dan Kentang Keriting Menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ).” Pada tahun (2019). Dalam jurnalnya, Efendi, dkk. (2019) menyimpulkan bahwa total biaya penyimpanan bahan baku potato

ialah Rp. 856.124 dan kentang keriting sebesar Rp. 1.065.989. nilai EOQ potato adalah 344 kg sedangkan kentang keriting sebanyak 234 kg. Nilai SS potato adalah 75 kg sedangkan keriting kering sebanyak 35 kg. Dan nilai ROP potato ialah 123 kg sedangkan kentang kering sebanyak 58 kg.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan solusi kepada pemilik UMKM dalam menghadapi permasalahan yang ada. Metode Economic Order Quantity (EOQ) adalah metode yang sesuai untuk mengatasi permasalahan yang sedang dihadapi. Dimana dengan metode EOQ akan dapat menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang sesuai dan dapat memberikan biaya optimal yang harus dikeluarkan oleh pemilik UMKM. Menurut Ulfa (2016) metode EOQ adalah suatu metode yang digunakan untuk meminimalkan biaya penyimpanan dan melakukan pemesanan bahan baku secara optimal. Perhitungan metode EOQ dilakukan dengan menghitung persediaan dengan memasukkan biaya pemesanan dan penyimpanan.

Selain itu, pemilik juga harus menentukan reorder point (ROP) dengan memperhatikan jumlah safety stock dan jumlah penggunaan bahan selama waktu tunggu (Lead Time) (Ahmad dan Sholeh, 2019).

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah berapa jumlah persediaan bahan baku yang sesuai, dengan memperhatikan jumlah *safety stock*, *lead time*, dan titik *reorder point* dari bahan baku makaroni cinta kriuk, sehingga dapat menghasilkan biaya yang minimal.

1.3 Tujuan

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk menentukan jumlah persediaan bahan baku yang sesuai, dengan memperhatikan jumlah *safety stock*, *lead time*, dan titik *reorder point* dari bahan baku makaroni cinta kriuk, sehingga dapat menghasilkan biaya yang minimal.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Sebagai rekomendasi bagi UMKM dalam menentukan jumlah persediaan bahan baku yang sesuai.
2. Sebagai rekomendasi bagi UMKM agar dapat menghasilkan biaya persediaan bahan baku yang minimal.

1.5 Batasan

Batasan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

1. Penelitian dilakukan di Lamongan sebagai pusat produksi Makaroni Cinta Kriuk.
2. Data yang digunakan adalah data historis kebutuhan bahan baku dalam satu tahun terakhir.

1.6 Asumsi

Asumsi yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

1. Rata-rata frekuensi pemesanan bahan baku per bulan adalah sebanyak 1 kali.
2. *Lead time* pemesanan bahan baku adalah selama 2 hari
3. Jumlah hari kerja dalam satu tahun adalah sebanyak 360 hari
4. Keutuhan listrik penyimpanan adalah 25% dari kebutuhan listrik UMKM
5. Tidak ada variansi terhadap demand dan *lead time*