

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **I.1 Latar Belakang**

Seiring dengan perkembangan zaman, perkembangan bisnis di Indonesia mengalami perkembangan yang sangat pesat. Persaingan pada dunia bisnis pun kian menguat, sehingga menuntut para pelaku bisnis untuk menyediakan produk yang sesuai dengan selera dan daya beli masyarakat.

Peneliti melakukan studi lapangan pada UMKM kacang rebus. UMKM kacang rebus merupakan UMKM penyedia makanan yang mulai berdiri pada tahun 2020 dan melakukan aktivitas produksi di kecamatan Ulee Kareng, Banda Aceh, Indonesia.

UMKM kacang rebus merupakan usaha Mikro berdasarkan klasifikasi Undang-Undang Republik Indonesia tahun 2008. Perusahaan ini melakukan aktifitas bisnis dengan membuka gerai penjualan di beberapa warung kopi yang ada di wilayah Kota Banda Aceh dan Aceh Besar.

Proses produksi kacang dimulai dengan aktivitas pemesanan kacang tanah pada vendor, kemudian dilanjutkan ke proses pengolahan kacang di gudang usaha sampai tahap perebusan pertama, selanjutnya kacang akan diantarkan ke gerai yang tersebar untuk direbus kembali sebelum dijual untuk mempertahankan rasa dari kacang.

Kacang Rebus termasuk kedalam klasifikasi *Perishable goods*. *Perishable goods* merupakan bahan makanan yang tidak tahan lama, mudah rusak ataupun layu sehingga perlu perhatian khusus dalam penanganan persediaan pada *Inventory* perusahaan.

Menurut Nasution (2008) persediaan adalah sumber daya menganggur yang menunggu proses lebih lanjut. Sumber daya yang menganggur merupakan hal yang buruk bagi UMKM karena tidak memberikan nilai tambah apapun. Persediaan bahan baku *perishable goods* harus ditangani dengan baik agar tidak merugikan UMKM dan dapat menyediakan produk dengan kualitas terbaik bagi konsumen.

UMKM kacang rebus memiliki permasalahan utama seperti sulitnya untuk menentukan berapa banyak kacang yang harus dibeli untuk mencegah kacang

menjadi basi, rusak, dan rasa yang kacang yang berubah. UMKM memiliki permasalahan pada pengendalian bahan baku yang belum optimal mengakibatkan kacang tetap digunakan walaupun rasa kacang sudah berubah. Beberapa keluhan pelanggan terhadap rasa kacang yang berubah disampaikan langsung kepada penjaga gerai kacang. Berdasarkan data yang didapat dari perusahaan, berikut merupakan jumlah kacang yang tidak dapat dijual akibat kacang rusak/basi:

Tabel I.1 Jumlah Kacang Rusak

Bulan	Minggu ke	Kacang tidak dapat dijual (kg)
SEPTEMBER	Minggu ke-1	10,8
	Minggu ke-2	25,75
	Minggu ke-3	17,25
	Minggu ke-4	8,6
	Minggu ke-5	4,8
OKTOBER	Minggu ke-1	5,15
	Minggu ke-2	17,15
	Minggu ke-3	15,94
	Minggu ke-4	24,72
	Minggu ke-5	3,4
NOVEMBER	Minggu ke-1	10,01
	Minggu ke-2	21,63
	Minggu ke-3	24,91
	Minggu ke-4	25,79
	Minggu ke-5	6,19
DESEMBER	Minggu ke-1	20,09
	Minggu ke-2	22,63
	Minggu ke-3	41,84
	Minggu ke-4	34,08
	Minggu ke-5	23,71
JANUARI	Minggu ke-1	7,44
	Minggu ke-2	15,77
	Minggu ke-3	25,47
	Minggu ke-4	26,04
	Minggu ke-5	14,89
FEBRUARI	Minggu ke-1	24,93
	Minggu ke-2	15,09
	Minggu ke-3	13,92
	Minggu ke-4	14,81
	Minggu ke-5	0

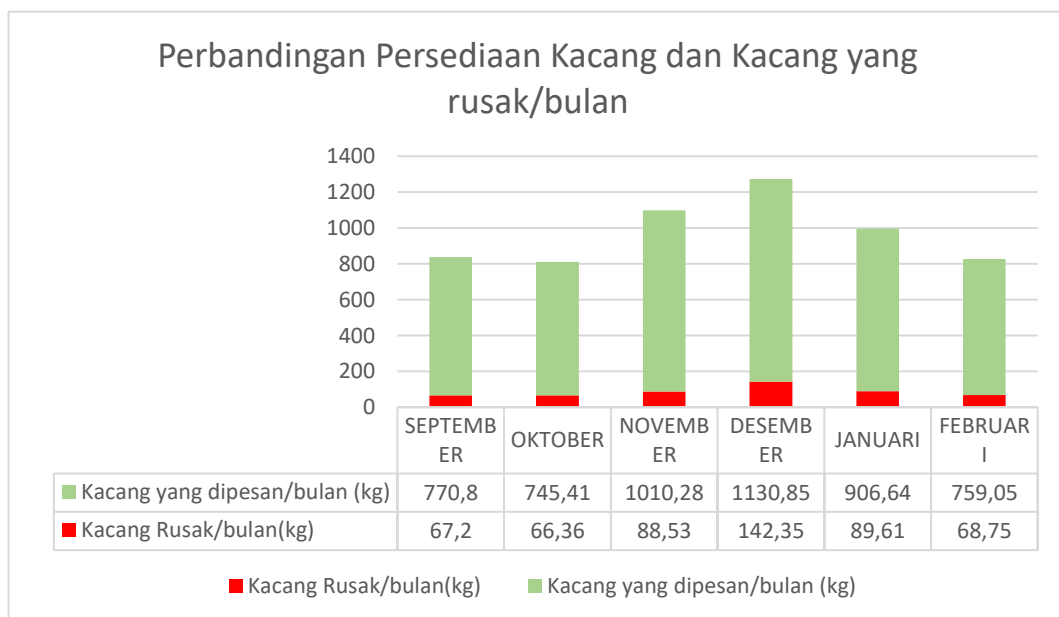
(Sumber: Data Kacang Rusak UMKM kacang rebus)

Kacang yang rusak dan basi seharusnya tidak dapat dijual kepada konsumen, karena dapat mempengaruhi rasa dan kesegaran dari kacang, persentase perbandingan jumlah kacang yang rusak dan basi pada bulan September, Oktober, November, Desember, Januari, Februari secara berurutan adalah 8,72%, 8,90%, 8,76%, 12,59%, 9,88%, 9,06%. Perbandingan persediaan kacang basi/rusak dan total kacang yang dipesan setiap bulan adalah sebagai berikut:

Tabel I.2 Persentase Perbandingan Kacang

Bulan	Kacang Rusak/bulan(kg)	Kacang yang dipesan/bulan (kg)	Persentase perbandingan
SEPTEMBER	67,2	770,8	8,72%
OKTOBER	66,36	745,41	8,90%
NOVEMBER	88,53	1010,28	8,76%
DESEMBER	142,35	1130,85	12,59%
JANUARI	89,61	906,64	9,88%
FEBRUARI	68,75	759,05	9,06%

(Sumber: Data Kacang Rusak UMKM kacang rebus)



Gambar I.1 Perbandingan Kacang Rusak/Basi dan Jumlah Total Persediaan

Pada industri ritel makanan dan minuman biaya kekurangan persediaan (*shortage cost*) atau menyimpan persediaan yang telah *expired* sama saja dengan kehilangan potensi penjualan. Biaya kehilangan potensi penjualan nilainya sama dengan harga jual produk. Pada UMKM kacang rebus, kacang yang rusak dan basi akan

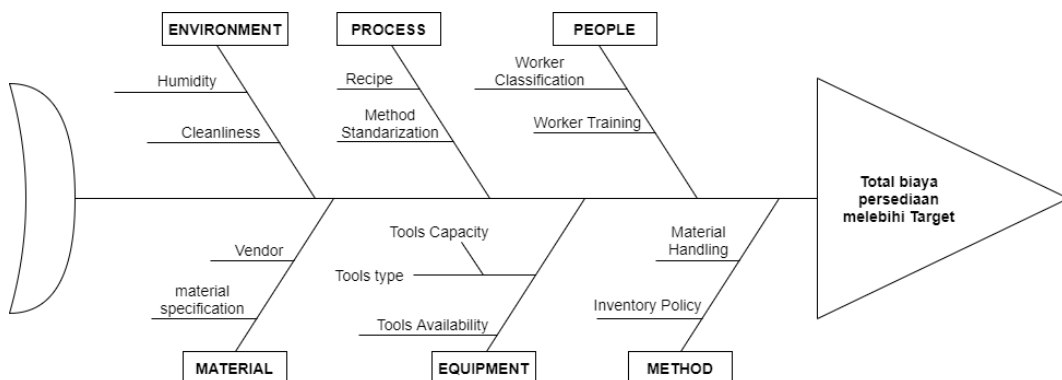
dikenakan biaya kehilangan potensi penjualan yaitu sebesar Rp7000/cup dengan ukuran 1 cup adalah 150 gram. Terdapat *gap* permasalahan dimana berkurangnya jumlah kacang segar yang dapat dijual oleh perusahaan:

Tabel I.3 *Gap* permasalahan

Bulan	Pendapatan Penjualan Akibat Kacang Rusak	Ekspektasi Pendapatan Penjualan	Biaya kehilangan penjualan ( <i>Lost Sales</i> )
SEPTEMBER	Rp 32.837.000	Rp 35.973.000	Rp 3.136.000
OKTOBER	Rp 31.689.000	Rp 34.790.000	Rp 3.101.000
NOVEMBER	Rp 43.015.000	Rp 47.152.000	Rp 4.137.000
DESEMBER	Rp 46.130.000	Rp 52.773.000	Rp 6.643.000
JANUARI	Rp 38.129.000	Rp 42.315.000	Rp 4.186.000
FEBRUARI	Rp 32.214.000	Rp 35.427.000	Rp 3.213.000

Tabel I.4 menunjukkan *gap* permasalahan yang dialami oleh UMKM. Terdapat *gap* antara ekspektasi pendapatan penjualan dengan pendapatan penjualan akibat kacang rusak. *Gap* antara kedua variabel tersebut merupakan biaya kehilangan penjualan. Biaya kehilangan penjualan merupakan permasalahan yang disebabkan oleh kebijakan persediaan yang tidak optimal. Permasalahan ini mengakibatkan total biaya persediaan UMKM melebihi target.

Berdasarkan permasalahan pada total biaya persediaan yang melebihi target, akar permasalahan dapat dicari menggunakan *fishbone diagram*:



Gambar I.2 Fishbone Diagram

Berdasarkan *fishbone diagram* diatas ditemukan hal-hal yang mempengaruhi total biaya persediaan, salah satunya adalah dengan Metode penanganan material dan kebijakan persediaan yang optimal.

Permasalahan pada total biaya persediaan yang melebihi target, dapat diminimasi dengan kebijakan persediaan yang optimal. Pada penelitian ini membutuhkan rancangan Kebijakan Persediaan yang membantu penanganan material dari segi *material replenishment* untuk meminimasi Total Biaya Persediaan.

Penelitian mengenai *perishable product* menggunakan pendekatan periodic review (R,s,S) menghasilkan solusi terbaik pada produk grup A, metode ini dapat menghemat Total Biaya persediaan 8.06%-59.29% pada penelitian mengenai *perishable goods* di pabrik pakan ternak (Ghaisani, N. 2015)

Oleh karena itu untuk meminimasi *gap* permasalahan yang dialami oleh UMKM, dibutuhkan penelitian dan analisis mengenai kebijakan persediaan bahan baku milik UMKM kacang rebus, untuk menemukan solusi optimal dalam menjaga kesegaran kacang yang dijual dan meminimumkan total biaya persediaan.

## **I.2 Perumusan Masalah**

Dari latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana rancangan kebijakan persediaan *perishable goods* yang optimal untuk meminimumkan total biaya persediaan?

## **I.3 Tujuan Tugas Akhir**

Dari rumusan masalah sebelumnya, maka penelitian ini bertujuan untuk:

1. Merancang kebijakan persediaan *perishable goods* yang optimal untuk meminimumkan total biaya persediaan dan menjaga produk agar tetap segar.

## **I.4 Batasan Tugas Akhir**

Pembatasan penelitian dilakukan untuk memfokuskan pemecahan masalah agar dapat terfokus pada tujuan penelitian secara maksimal. Batasan dari penelitian ini adalah:

1. Penelitian hanya terbatas pada bahan baku kacang saja
2. Penelitian menggunakan *fixed lifetime* pada produk kacang.
3. Kacang yang didapat dari supplier diasumsikan memiliki umur 0 hari

4. Kacang yang didapat dari supplier diasumsikan seluruhnya dapat digunakan untuk produksi.
5. Data yang digunakan merupakan data penjualan pada bulan September 2020 – Februari 2021

### **I.5 Manfaat Tugas Akhir**

Penelitian ini diharapkan dapat memiliki manfaat bagi:

1. UMKM

Bagi UMKM, penelitian ini diharapkan dapat membantu memberikan masukan dan pertimbangan dalam penanganan persediaan bahan baku untuk mengoptimalkan *inventory cost* dan memenuhi permintaan pelanggan.

2. Penulis

Bagi penulis, penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan penulis dengan menyelesaikan masalah yang dihadapi di riil sistem dengan menerapkan teori yang telah dipelajari selama perkuliahan

3. Pihak Lain

Bagi pihak lain, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan referensi dalam penelitian yang berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku

### **I.6 Sistematika Penulisan**

Dalam penelitian ini, digunakan sistematika penelitian sebagai berikut:

#### **BAB I Pendahuluan**

Pada bab ini membahas mengenai latar belakang penelitian, perumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

#### **BAB II Tinjauan Pustaka**

Pada bab ini akan disertakan kajian literatur yang berkaitan dengan topik permasalahan yang diteliti, serta beberapa hasil terkait penelitian terdahulu. Pada bab ini berisi landasan teori yang akan digunakan sebagai landasan dalam penyelesaian masalah penelitian.

### **BAB III Sistematika Penyelesaian Masalah**

Pada bab ini akan dijelaskan langkah-langkah penelitian meliputi: tahap merumuskan masalah penelitian, mengembangkan model, mengidentifikasi variabel penelitian dan merancang analisis pengolahan data untuk menyelesaikan penelitian sesuai dengan masalah dan tujuan penelitian.

### **BAB IV Perancangan Sistem Terintegrasi**

Pada bab ini akan disertakan data terkait permasalahan penelitian dan proses pengolahan data yang dilakukan serta rancangan kebijakan usulan berdasarkan teori-teori pendukung.

### **BAB V Analisis Hasil dan Evaluasi**

Pada bab ini akan disertakan analisis yang dilakukan terhadap hasil pengolahan data yang dilakukan pada tahap pengolahan data.

### **BAB VI Kesimpulan dan Saran**

Pada bab ini akan menjelaskan kesimpulan penelitian yang dilakukan untuk menjawab pertanyaan penelitian pada tahap pendahuluan. Saran penelitian juga akan disertakan pada bab ini untuk penelitian selanjutnya.