

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

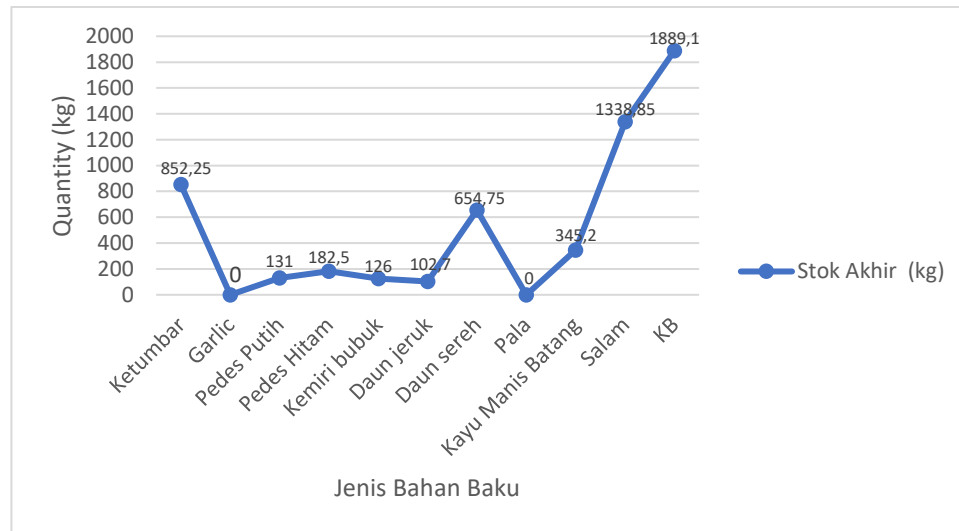
Indonesia merupakan negara agraris yang mengandalkan sektor pertanian sebagai salah satu pilar utama perekonomian, dengan rempah-rempah sebagai komoditas unggulan. Inovasi dan kreativitas para pelaku bisnis dalam mengolah rempah-rempah menjadi bumbu dapur mengalami peningkatan seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat modern (Dewantara, 2018). Fenomena makanan cepat saji yang berasal dari luar negeri memiliki daya tarik tersendiri bagi Generasi Z, terutama jenis makanan cepat saji yang sedang populer atau viral (Zakiyah dkk., 2024). Generasi Z, lahir pada pertengahan tahun 1990-an hingga awal 2010-an, tumbuh dalam era teknologi informasi dan globalisasi media (Rufaida, 2023). Selain itu, bertambahnya jumlah pekerja yang memiliki keterbatasan waktu untuk memasak, serta kebiasaan masyarakat Indonesia yang masih mempertahankan tradisi memasak di rumah, turut mendorong meningkatnya minat terhadap hal-hal yang bersifat praktis (Lahmudin dkk., 2021). Akibatnya terjadi peningkatan permintaan terhadap bumbu dapur instan praktis dan berkualitas yang mendorong banyak perusahaan untuk memproduksi produk serupa demi memenuhi kebutuhan pasar yang terus berkembang (Sitinjak & Nainggolan, 2019).

Persaingan di industri bumbu dapur mendorong pelaku usaha untuk menghadirkan produk dengan bahan baku berkualitas agar mempertahankan cita rasa yang khas dan memenuhi ekspektasi konsumen. Perusahaan harus mengoptimalkan setiap aspek operasional, termasuk sistem pengelolaan persediaan bahan baku dalam upaya menjaga kualitas produk (Wulandari & Majid, 2024). Persediaan bahan baku memegang peranan penting dalam keberlangsungan proses produksi, sehingga ketersediaannya harus dikelola dengan baik agar dapat menjamin kelancaran produksi dan memenuhi permintaan pasar secara efektif (Andiana & Pawitan, 2018). Perusahaan perlu mengantisipasi hambatan produksi akibat risiko persediaan dengan menerapkan sistem pengendalian bahan baku yang efektif untuk memastikan kelancaran produksi, mengoptimalkan efisiensi operasional, menyeimbangkan ketersediaan bahan baku, dan

biaya penyimpanan untuk meminimalkan risiko keterlambatan, pemborosan, dan ketidakseimbangan pasokan dan permintaan (Aida dkk., 2023).

CV. XYZ merupakan perusahaan pangan yang memproduksi bumbu masak instan dari rempah-rempah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan bahan alami berkualitas. Perusahaan berfokus pada pengolahan dan distribusi bahan rempah asli Indonesia khususnya dari Jawa Barat, dengan dua kategori produk utama: rempah tunggal seperti bawang putih dan kunyit, serta bumbu masak kombinasi seperti bumbu rendang dan gulai.

Data analisis stok akhir persediaan bahan baku CV. XYZ dalam satuan kilogram untuk periode Januari 2024, stok akhir persediaan merupakan selisih persediaan dengan pemakaian pada bulan tersebut, ditunjukkan pada gambar 1.1.



Gambar 1. 1 Data Stok Akhir Persediaan Bahan Baku Pada Bulan Januari 2024

Sumber: Olahan Peneliti, 2025

Berdasarkan data pada Gambar 1.1, hasil analisis persediaan bahan baku bumbu instan menunjukkan adanya ketidakseimbangan jumlah stok yang ditandai dengan kelebihan maupun kekurangan persediaan pada beberapa jenis bahan baku. Stok akhir bahan baku *Garlic* (bawang putih) dan pala bernilai 0 kg. Kondisi ini disebabkan oleh 100% pemakaian bahan baku terhadap persediaan yang tersedia, sehingga stok pengaman untuk periode berikutnya tidak tersedia. Sementara itu, target *service of level*

perusahaan mencapai 95%. Menurut Radasanu (2016), semakin tinggi *service of level* yang diinginkan maka akan semakin tinggi juga stok pengaman yang dibutuhkan, sehingga perusahaan memerlukan *safety stock* (persediaan pengaman) dengan jumlah yang optimal untuk mencapai target yang sudah ditentukan. Sebaliknya, stok akhir bahan baku seperti daun sereh sebanyak 654,75 kg, kayu manis batang 345,2 kg, daun jeruk 102,7 kg, dan daun salam 1338,85 kg menunjukkan adanya kelebihan stok apabila dibandingkan dengan rata-rata pemakaian bahan baku tersebut, kelebihan persediaan ini dapat meningkatkan biaya penyimpanan serta meningkatkan risiko kerusakan bahan baku yang berpotensi menurunkan kualitas jika tidak digunakan dalam jangka waktu tertentu. Selain itu, stok bahan baku seperti ketumbar sebanyak 852,25 kg, pedes putih 131 kg, pedes hitam 182,5 kg, kemiri bubuk 126 kg, dan Kb 1889,1 kg menunjukkan pemakaian yang cukup tinggi, maka dari itu, diperlukan pemesanan ulang dengan jumlah dan waktu yang tepat pada bulan berikutnya guna memastikan ketersediaan bahan baku yang memadai serta mencegah potensi keterlambatan dalam proses produksi.

Berdasarkan penjelasan yang telah dipaparkan, penelitian ini memiliki urgensi dalam perencanaan persediaan bahan baku bumbu instan guna menghindari ketidakseimbangan stok yang berpotensi mengganggu operasional perusahaan. Penulis menggunakan Analisis FSN (Fast, Slow, Non-Moving) untuk mengategorikan bahan baku berdasarkan kecepatan pergerakannya dalam siklus persediaan (Fadillah dkk., 2023). Metode ini dipilih karena (1) Relevan dengan kondisi aktual perusahaan yang mengutamakan frekuensi pergerakan barang guna mengevaluasi bahan baku yang tidak digunakan dan (2) Bahan baku bumbu instan terdiri dari berbagai jenis, maka diperlukan pengelompokan bahan baku. Selain itu, terdapat beberapa metode pengendalian persediaan, yaitu metode *Economic Order Quantity* yang merupakan suatu metode dalam manajemen persediaan gunanya untuk menentukan jumlah optimal pemesanan persediaan agar meminimalkan total biaya persediaan (Nurrohmah & Prasinta, 2024). Metode *Just in Time* (JIT) merupakan suatu konsep manajemen produksi di mana *supplier* (pemasok) akan mengirimkan bahan baku tepat pada saat dibutuhkan oleh bagian produksi guna meminimalkan, bahkan menghilangkan biaya

persediaan dan biaya penyimpanan di gudang (Apriyanti dkk., 2021). Sedangkan, metode Min-Max mencakup penetapan *safety stock*, persediaan minimum, persediaan maksimum, serta *Reorder Point*/ROP (pemesanan kembali) bertujuan untuk mengoptimalkan pengelolaan persediaan (Hasan & Pulansari, 2023). Metode ini berasumsi bahwa persediaan bahan baku dikendalikan pada dua batas, yaitu batas maksimum dan batas minimum. Ketika persediaan mencapai batas minimum, perusahaan harus segera melakukan pemesanan bahan baku agar jumlah persediaan kembali ke batas maksimum (Hertanto, 2020). Perusahaan dapat menghindari kelebihan persediaan yang berpotensi menyebabkan pemborosan, sekaligus mencegah kekurangan persediaan yang dapat menghambat kelancaran proses produksi dengan metode ini (Rahardiansyah, 2018). Berdasarkan uraian di atas penulis akan menggunakan pendekatan dengan metode Min-Max dalam penelitian ini karena dianggap relevan dengan kondisi aktual perusahaan yang sedang mengalami ketidakseimbangan stok. Maka dari itu, penelitian ini berjudul **“Simulasi Perencanaan Persediaan Bahan Baku Bumbu Instan Dengan Metode Min-Max Berdasarkan Klasifikasi FSN (Fast, Slow, Non-Moving) Di CV. XYZ”**

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil klasifikasi bahan baku berdasarkan metode FSN (fast, slow, non-moving)?
2. Bagaimana pengaruh metode Min-Max terhadap perencanaan pengendalian persediaan produk bumbu instan pada CV. XYZ?
3. Bagaimana efektivitas metode Min-Max dalam menekan total biaya persediaan dibandingkan dengan metode pengendalian persediaan yang saat ini digunakan oleh perusahaan?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengoptimalkan sistem pengendalian persediaan bahan baku dengan pendekatan Min-Max guna meningkatkan efisiensi operasional perusahaan. Adapun tujuan spesifik dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi hasil klasifikasi bahan baku berdasarkan metode FSN.
2. Menganalisis pengaruh metode Min-Max terhadap pengendalian persediaan produk bumbu instan pada CV. XYZ guna mengoptimalkan tingkat persediaan bahan baku.
3. Menganalisis efektivitas dengan membandingkan sistem pengendalian bahan baku sebelum dan setelah penerapan metode Min-Max untuk mengetahui dampak yang dihasilkan terhadap efisiensi total biaya persediaan.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat teoritis dan praktis yang dapat diperoleh dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan mengenai penerapan metode Min-Max berdasarkan metode FSN yaitu, pengelompokan bahan baku berdasarkan tingkat perputarannya sehingga pengendalian persediaan pada industri pangan lebih tepat sasaran. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi penelitian selanjutnya dengan mengembangkan teori manajemen persediaan melalui efektivitas metode Min-Max dibandingkan dengan metode lainnya.

2. Manfaat Praktis

Berikut manfaat praktis dari penelitian ini:

1) Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat memperluas wawasan dan pemahaman peneliti mengenai penerapan Min-Max yang didasarkan oleh pengelompokan bahan baku berdasarkan metode FSN dalam pengendalian persediaan bahan baku. Selain itu, penelitian ini juga menjadi sarana untuk menghubungkan teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan implementasi nyata dalam dunia industri.

2) Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi gambaran nyata tentang efektivitas metode Min-Max yang didasarkan oleh metode FSN dalam meningkatkan kinerja rantai pasok pada industri pangan, selanjutnya dapat menjadi sumber referensi bagi industri lain yang memiliki kebutuhan persediaan yang fluktuatif.

3) Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan terkait kebijakan pengelolaan persediaan bahan baku. Selain itu, diharapkan juga dapat memberikan rekomendasi bagi perusahaan dalam meningkatkan efektivitas dan efisiensi operasional, khususnya dalam meminimalkan biaya persediaan dan mengoptimalkan ketersediaan bahan baku guna mendukung kelancaran produksi.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang Lingkup Penelitian berfungsi untuk memperjelas ruang lingkup kajian agar penelitian tetap terfokus dan sistematis. Oleh karena itu, batasan masalah dalam penelitian ini ditetapkan sebagai berikut:

1. Penelitian ini berfokus pada kajian mengenai pengelolaan persediaan bahan baku berkategori *Fast Moving* yang digunakan dalam produksi bumbu dapur instan.
2. Penelitian ini difokuskan pada pengolahan data dan informasi yang tersedia dalam kurun waktu Januari 2024 hingga Desember 2024.
3. Penerapan dalam penelitian ini dilakukan dalam bentuk simulasi, bukan implementasi secara langsung di lapangan.