

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pada saat ini, industri mie instan adalah salah satu sektor industri pangan yang sudah cukup pesat perkembangannya dan memiliki prospek yang baik. Perkembangan industri mie instan dapat dilihat dari beberapa faktor. Faktor pertama adalah dilihat dari jumlah konsumsi mie instan per kapita di Indonesia yang terus meningkat dari tahun ke tahun. Jika tahun 2000 konsumsi mie instan per kapita hanya mencapai 3,7 kilogram (sama dengan 53,1 bungkus), pada tahun 2005 meningkat 46% menjadi 5 kilogram.

Meningkatnya jumlah konsumsi mie instan memberikan kesan bahwa industri mie instan merupakan industri yang tahan krisis dan memiliki peluang yang lebih besar pada masa yang datang. Faktor kedua adalah meningkatnya jumlah perusahaan yang menjadi produsen mie instan di Indonesia. Jika pada tahun 2001 terdapat 57 perusahaan yang terjun ke dalam industri ini, setahun kemudian terjadi peningkatan menjadi 59 perusahaan dan pada tahun 2005 terdapat 84 perusahaan.

Faktor ketiga adalah meningkatnya volume produksi mie instan setiap tahunnya. Jika pada tahun 2004 volume produksi mencapai 975.000 ton, pada tahun 2005 meningkat 30% menjadi 1.272.000 ton. PT Indofood Sukses Makmur (PT ISM), Tbk merupakan produsen mie instan di Indonesia yang memproduksi mie instan dengan 40 citarasa dan beberapa merk. PT ISM, Tbk pada awalnya menguasai pangsa pasar mie instan di Indonesia 80%, namun

seiring dengan semakin banyaknya perusahaan yang menjadi produsen mie instan, pangsa pasar PT ISM, Tbk menurun menjadi 70%.

Banyaknya produk mie instan yang beredar di pasaran dan persaingan tingkat produsen yang semakin tinggi, menyebabkan PT ISM, Tbk harus dapat bertahan dengan baik dan meningkatkan daya saing. Salah satu cara meningkatkan daya saing adalah perusahaan harus mengoptimalkan kinerja dari fungsi-fungsi yang ada di perusahaan.

Fungsi produksi dan operasi memegang peranan yang cukup penting dalam kelangsungan hidup perusahaan, karena 50-60% kegiatan perusahaan merupakan aktifitas produksi dan operasi (Render dan Heizer, 2005). Oleh sebab itu, perusahaan harus memperhatikan setiap kegiatan produksinya dan meningkatkan efisiensi produksi agar dapat menekan biaya secara keseluruhan. Efisiensi produksi dapat dilakukan dengan cara melakukan pengendalian persediaan bahan baku dengan baik.

Bahan baku perlu mendapat perhatian ekstra dari perusahaan, karena bahan baku sangat menentukan mutu produk mie instan itu sendiri. Sebaik apapun proses produksi mie instan suatu perusahaan, tidak akan menghasilkan produk mie instan yang baik dan bermutu, jika bahan baku yang digunakan tidak bermutu atau dalam kondisi yang tidak baik. Hal ini menyebabkan pengendalian persediaan bahan baku mutlak perlu dilakukan perusahaan, baik dari saat pemesanan sampai dengan penyimpanan di gudang.

Selain itu, sebagian besar perusahaan melibatkan investasi yang besar pada aspek persediaan bahan baku, yaitu 30-40% (Hill, 1994). Divisi Noodle,