

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan dan kemajuan teknologi, kondisi persaingan yang ada di dunia usaha saat ini semakin ketat. Hal ini disebabkan tuntutan konsumen terhadap suatu produk tidak terbatas pada harga dan kualitas saja tetapi juga pada pelayanan yang diberikan. Pelayanan yang dimaksud dapat berupa ketersediaan produk yang diinginkan konsumen dengan kuantitas dan kualitas sesuai dengan kebutuhan.

Kondisi tersebut menuntut perusahaan berusaha agar produk mereka tersedia sesuai kebutuhan konsumen. Namun, dalam usaha tersebut terkadang kebutuhan konsumen akan produk tidak dapat dipenuhi oleh perusahaan karena sistem produksi yang tidak berjalan dengan baik, salah satu penyebabnya adalah tidak tersedianya bahan baku untuk kebutuhan produksi. Akibatnya perusahaan dihadapkan pada resiko bahwa perusahaan pada suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan konsumen, yang berimbas pada kerugian perusahaan yang berasal dari biaya kehilangan kesempatan memperoleh keuntungan yang seharusnya diperoleh, maupun kerugian dikarenakan beralihnya konsumen ke produk lain.

Berdasarkan kondisi tersebut, perusahaan memberlakukan sistem persediaan guna menjamin ketersediaan bahan baku. Namun terkadang perusahaan tidak memperhatikan persoalan efisiensi *lot size inventory*. Akibatnya perusahaan

cenderung mengadakan pembelian besar-besaran tanpa memperhatikan biaya yang ditimbulkan.

Dalam perhitungan *lot sizing*, tersedia berbagai teknik yang terbagi dalam dua kelompok besar yakni *lot sizing* statis dan model *lot sizing* dinamis. Untuk tingkat permintaan dengan jumlah yang naik turun (*random*) digunakan metode *lot sizing* dinamis, salah satu metodenya adalah dengan metode Silver Meal. Metode Silver Meal merupakan metode yang belum banyak digunakan namun dapat menghasilkan solusi yang mendekati optimal.

Pada penelitian ini akan dibahas tentang persediaan bahan baku pembuatan pakan ikan pada PT. Mabar Feed Indonesia dimana produk yang akan dihasilkan adalah pakan ikan terapung dan pakan ikan tenggelam. Pengadaan bahan baku berdasarkan pada perkiraan kebutuhan yang ditentukan oleh pihak PT. Mabar Feed Indonesia.

PT. Mabar Feed sering kali dihadapkan pada masalah persediaan bahan baku. Permasalahan yang terjadi yaitu proses produksi yang sering kali tidak didukung oleh persediaan bahan baku yang mencukupi sehingga dapat mengakibatkan terjadinya pergantian formula bahan baku pada pembuatan pakan ikan dan pengurangan pemakaian bahan baku sehingga produksi menjadi menurun. Permasalahan lain adalah pemesanan bahan baku yang tidak terencana dengan baik sehingga dapat mengakibatkan biaya persediaan meningkat.

Dengan melihat permasalahan tersebut, maka penulis terdorong untuk mengangkat masalah sistem perencanaan persediaan pada PT. Mabar Feed Indonesia sebagai Skripsi dengan judul: **Perencanaan dan Pengendalian**

Persediaan Bahan Baku Pakan Ikan Dengan Menggunakan Metode Silver Meal (Studi kasus PT. Mabar Feed Indonesia).

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana merencanakan kebutuhan bahan baku pakan ikan yang dapat mengurangi biaya persediaan dengan menggunakan metode Silver Meal.

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui *Safety Stock* dan total biaya pemesanan bahan baku pertahun.
2. Mengetahui berapa banyak bahan baku yang harus dipesan per periode untuk memenuhi kebutuhan produksi (*lot size*) dan menentukan saat atau waktu perusahaan harus mengadakan pemesanan kembali bahan baku (*reorder point*).
3. Merencanakan persediaan bahan baku tahun 2013.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dilakukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai masukan bagi pihak perusahaan dalam perencanaan persediaan bahan baku dan meningkatkan profit perusahaan. Bagi Akademik, diharapkan dapat mengetahui prinsip dasar persediaan yang meliputi alur kegiatan, mulai dari perencanaan, proses pengadaan dan pengawasan atau pengendalian proses pemesanan serta ketepatan waktu penerimaan.
2. Pihak perusahaan dapat melakukan pengawasan terhadap persediaan bahan baku agar produksi tidak terhambat.

3. Perusahaan dapat memenuhi produksi produk yang diharapkan.
4. Sebagai masukan dan sumbangan pemikiran bagi pihak perusahaan untuk perbaikan pengendalian proses pemesanan bahan baku serta ketepatan waktu penerimaan.

1.5. Pembatasan Masalah

Adapun batasan-batasan masalah yang akan dibahas dalam skripsi ini agar pembahasan lebih terfokus yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian hanya dilakukan pada sistem persediaan dari perusahaan.
2. Penelitian hanya dilakukan pada bahan baku utama pakan ikan.
3. Penelitian ini tidak membahas secara mendalam tentang hal-hal yang bersifat teknis operasional produksi melainkan terfokus pada sistem persediaan saja.
4. Penelitian ini tidak mempertimbangkan jumlah *supplier* bahan baku tetapi hanya terbatas pada jumlah kebutuhan bahan baku perusahaan saja.

1.6. Asumsi-asumsi

Sedangkan asumsi-asumsi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Harga bahan baku konstan.
2. *Lead Time* masing-masing *supplier* sama.
3. *Supplier* selalu dapat memenuhi pemesanan bahan baku dari perusahaan.
4. Sumber data yang dikumpulkan dari PT. Mabar Feed Indonesia pada tahun 2012 di anggap benar.

1.7. Sistematika Penulisan Skripsi

Agar lebih mudah untuk dipahami dan ditelusuri maka sistematika penulisan skripsi ini akan disajikan dalam beberapa bab sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Dalam bab ini akan diuraikan mengenai latar belakang permasalahan, rumusan permasalahan, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah.

BAB II : GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini memuat secara singkat dan padat berbagai penjelasan mengenai perusahaan dan struktur organisasi perusahaan.

BAB III : LANDASAN TEORI

Dalam bab ini diuraikan teori-teori yang relevan dengan pemecahan masalah atau pencapaian tujuan penelitian. Teori yang digunakan berkaitan dengan persediaan bahan baku dan ukuran pemesanan dengan menggunakan metode silver meal.

BAB IV : METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisi metodologi yang digunakan untuk mencapai tujuan penelitian meliputi tahapan-tahapan penelitian dan penjelasan tiap tahapan secara ringkas disertai diagram alirnya.

BAB V : PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini memuat data hasil penelitian sebagai bahan untuk melakukan pengolahan data yang dijadikan dasar pemecahan masalah.

BAB VI : ANALISIS PEMECAHAN MASALAH

Bab ini memuat pembahasan hasil dari pengolahan data dan pemecahan masalah.

BAB VII : KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil penelitian ini serta rekomendasi saran-saran yang dianggap perlu untuk dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

