

EMERENSIANA

SISTEM PENGAWASAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU MIE ARJUNA PADA PT. HALAL FOOD INDONESIA MEDAN, dibawah bimbingan Ibu. Dra. Hj. Rafiah Hasibuan, MM, sebagai Pembimbing I dan Ibu. Dra. Isnaniah LKS, sebagai Pembimbing II

Perusahaan industri aktivitasnya mengelola bahan mentah atau bahan baku menjadi bahan jadi. Pengelolaan persediaan bahan baku pada perusahaan ini lebih rumit bila dibandingkan dengan perusahaan dagang, bukan hanya menyangkut pemenuhan kebutuhan pelanggan / konsumen tetapi lebih dari itu yang meliputi bagaimana mendapatkan serta pengelolaan besarnya jumlah kebutuhan.

Bila persediaan terlalu kecil dapat mengganggu jalannya proses produksi karena perusahaan tidak dapat bekerja dengan kapasitas penuh. Di lain pihak bila persediaan bahan baku terlalu besar akan menambah biaya operasi persediaan, seperti biaya asuransi, penyimpanan dan lainnya.

PT. Halal Food Indonesia di dirikan pada tanggal 1 Februari 2000, perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi mie instant, perusahaan di dirikan dengan memperhatikan permintaan pasar yang terus menerus meningkat terutama pada makan siap saji khususnya mie instant.

Adapun jenis – jenis persediaan pada PT. Halal Food Indonesia Medan, yaitu bahan baku utama dan bahan pelengkap, serta bahan penolong.

Bahan Baku Utama

- a. Tepung terigu
- b. Tepung tapioka
- c. Air Alkali

Bahan Pelengkap

- a. Bumbu
- b. Bubuk Cabe
- c. Minyak
- d. Kecap
- e. Saus Sambal

Bahan Penolong

- a. Etiket / Kemasan Plastik
- b. Karton

Adapun permasalahan yang menjadi pokok bahasan dalam tulisan ini adalah bagaimana kebijaksanaan perusahaan dalam menentukan sistem pengawasan persediaan bahan baku guna menycimbangkan jumlah bahan baku untuk kelancaran proses produksi. PT. Halal Food Indonesia Medan dalam melaksanakan metode penilaian persediaan bahan baku dilakukan dengan metode *Fixed Order Interval*, dimana perusahaan melakukan pemesanan bahan baku dalam jumlah yang sama berdasarkan jumlah kebutuhan setiap bulannya tanpa memperhitungkan jumlah bahan baku yang tersisa dan kapasitas olah mesin, kemungkinan – kemungkinan

lain yang akan mengganggu kelancaran pengadaan bahan baku, kemungkinan adanya stock out / kehabisan bahan baku digudang karena keterlambatan pengiriman dan kemungkinan penggunaan bahan baku yang lebih banyak dari perkiraan rencana semula.

Dari analisis dan evaluasi yang telah dilakukan, penulis berkesimpulan bahwa:

1. PT. Halal Food Indonesia Medan adalah perusahaan industri pengolahan mie instan merek arjuna yang proses produksinya dilakukan secara terus menerus.
2. Proses produksi untuk menghasilkan produk mie instan, perusahaan memerlukan bahan baku, berupa tepung terigu, tepung tapioka dan air alkali. Disamping bahan baku tersebut perusahaan juga memerlukan bahan penolong dan bahan pembantu.
3. Jika diperhatikan hasil perhitungan regresi linier sederhana, maka pada perusahaan pemakaian bahan baku (tepung terigu, tapioka dan air alkali), sangat efisien. Terbukti dari data pemakaian lebih kecil dari perhitungan yang seharusnya.
4. Sistem pengawasan bahan baku yang dilakukan perusahaan kurang tepat, karena menimbulkan stock yang besar, hal ini akan berakibat kerugian dipcrusahaan dengan bertambahnya biaya simpan.
5. Dalam melakukan pembelian bahan baku perusahaan belum mempertimbangkan jumlah pembelian yang ekonomis, tetapi melakukan

pembelian hanya dengan mempertimbangkan kapasitas produksi dan jumlah kebutuhan per bulan.

Dari kesimpulan yang diperoleh, penulis memberikan saran sebagai berikut:

1. Dalam rangka pengendalian kebutuhan bahan baku, sebaiknya perusahaan melakukan pembelian berdasarkan jumlah kebutuhan yang ekonomis sehingga tidak terjadi kelebihan bahan baku yang terlalu besar di perusahaan yang akan menimbulkan biaya dan mengurangi modal kerja.
2. Pengawasan terhadap pemakaian bahan baku penting dilakukan.
3. Agar terdapat efisiensi modal kerja, perusahaan penting untuk melakukan perubahan terhadap teknik pemesanan kembali bahan baku yang diperlukan dengan terlebih dahulu memperhitungkan jumlah kebutuhan yang paling ekonomis.
4. Sebaiknya perusahaan melakukan teknik penilaian persediaan, yang dilakukan dengan memisahkan tugas bagian gudang dan bagian operasi agar tidak terjadi tugas rangkap antara bagian yang menerima, menyimpan dan mencatat.