

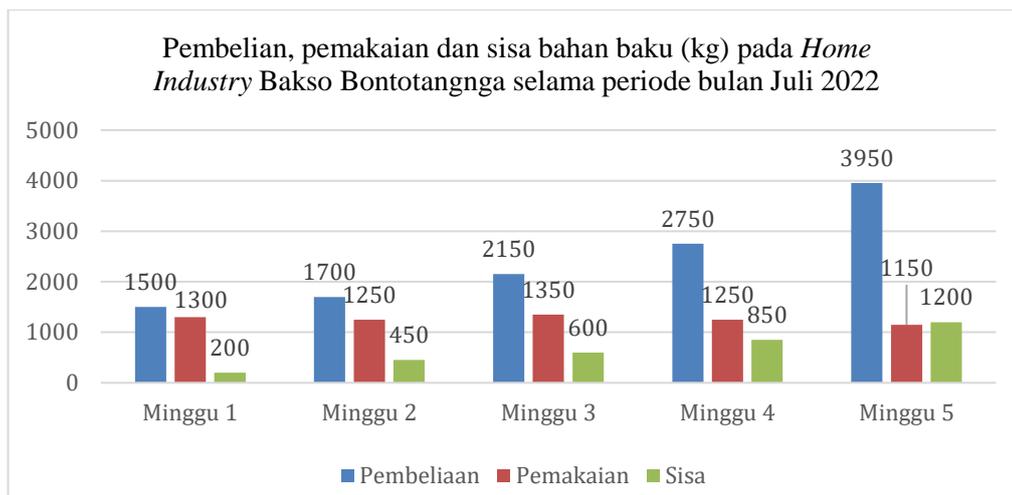
BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam perkembangan dunia usaha yang semakin pesat dan ketat, tentunya dibutuhkan perencanaan yang matang dari berbagai aspek penting. Aspek penting tersebut meliputi keuangan, operasi produksi, dan pemasaran (Rahmawaty, 2022). Seperti dalam usaha manufaktur, proses produksi yang terdapat banyak bagian penting yang saling terkait agar prosesnya dapat berjalan lancar. Tentu saja proses produksi harus berjalan secara optimal agar mampu menghasilkan kualitas produk yang bernilai saing. Namun terkadang, dalam berjalannya suatu kegiatan usaha, sebuah perusahaan membeli bahan baku dalam kuantitas yang berlebihan sehingga mengurangi efisiensi dalam pengambilan keputusan terkait menentukan jumlah persediaan bahan baku. Ini terkadang menyebabkan kurang efisiennya persediaan yang digunakan selama proses produksi. Proses produksi yang efisien bisa dicapai ketika mampu mengurangi ataupun mengeliminasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah (*non value added activities*) (Nurhidayati, 2018). Selain itu, produktivitas sangat penting bagi perusahaan sehingga mampu mengurangi biaya tetapi mampu memproduksi barang yang jauh lebih baik. Salah satunya dalam hal persediaan yang memegang peranan penting berjalannya proses produksi. Di mana, jika persediaan dapat dikelola secara baik, tentunya proses produksi dan penjualan juga berjalan lancar (Rini, 2018). Dengan menerapkan kebijakan pengendalian persediaan, yaitu dengan meminimalkan atau bahkan meniadakan persediaan bahan baku dengan tujuan tidak adanya biaya mengendap di persediaan sehingga dapat dialokasikan untuk kebutuhan produksi yang lain (Rahmawaty, 2022).

Home industry Bakso Bontotangnga yang berlokasi di Kecamatan Somba Opu, Kabupaten Gowa adalah usaha yang bergerak di industri makanan yang memproduksi bakso dalam kemasan plastik. Adapun bahan utama yang dipakai berupa daging sapi. Berdasarkan pengamatan awal mengenai persediaan bahan baku pada proses produksi di bakso Bontotangnga yang belum terencana dengan baik. Di mana, pembelian bahan baku berupa daging sapi dilakukan secara terus menerus dalam jumlah besar dan tanpa adanya perhitungan yang pasti, sehingga terjadinya kelebihan persediaan. Yang nantinya kelebihan persediaan daging sapi tersebut akan disimpan di *chest freezer*.



Gambar 1.1 Data pembelian, pemakaian serta sisa bahan baku daging sapi

Berdasarkan gambar 1.1 menunjukkan data pembelian, pemakaian serta sisa bahan baku daging sapi selama periode bulan Juni 2022, yang mana dari rata-rata pemakaian bahan baku per minggu yaitu hanya 1.240 kg dengan kelebihan persediaan bahan baku sebesar 1.200 kg. Hal tersebut menunjukkan bahwa sistem persediaan yang diterapkan pada *home industry* tersebut belum berjalan baik sebab adanya kelebihan bahan baku dalam kuantitas besar. Kelebihan bahan baku dalam kuantitas yang besar tentunya memerlukan ruang penyimpanan yang besar pula. Menyimpan bahan baku dalam jumlah besar memerlukan fasilitas penyimpanan yang memadai, seperti gudang atau tempat penyimpanan khusus yang dapat menambah biaya operasional sehingga mengurangi keuntungan dari *home industry*.

Adapun biaya penyimpanan adalah biaya yang dikeluarkan untuk menyimpan bahan baku daging sapi dalam jangka waktu tertentu. Berikut adalah rincian biaya penyimpanan bahan baku daging sapi pada *home industry* Bakso Bontotangnga.

Tabel 1. 1 Biaya Penyimpanan Bahan Baku Daging Pada *Home industry* Bakso Bontotangnga Periode Bulan Juli 2022

No	Jenis Biaya	Biaya Penyimpanan (Rp/bulan)
1	Biaya listrik	800.650
2	Pemeliharaan <i>chest freezer</i>	300.000
Total		1.100.650

Sumber : *Home industry* Bakso Bontotangnga

Pada tabel 1.1 menunjukkan adanya biaya penyimpanan sebesar Rp.1.100.650 selama periode bulan Juli. Di mana tersebut meliputi biaya listrik dan biaya

pemeliharaan *chest freezer* yang oleh pihak *home industry* Bakso Bontotangnga dirasa sangat tinggi dan membebani *home industry* dalam melakukan pembayaran.

Produksi secara efisien dan efektif mampu dilakukan dengan mengeliminasi segala bentuk pemborosan yang ada di dalam suatu kegiatan usaha (Rosita et al, 2018). Efisiensi merupakan salah satu ukuran untuk menilai keberhasilan sebuah perusahaan yang bisa terlihat dari besarnya biaya atau penggunaan sumber daya dalam suatu proses yang berjalan (Hidayat et al, 2023). Salah satu jenis pemborosan yaitu pemborosan dalam hal persediaan yang terjadi ketika persediaan yang berlebih. Jika sebuah perusahaan mempunyai stok bahan baku yang berlebih, kondisi ini dapat mengarah pada biaya penyimpanan persediaan yang tinggi. Kelebihan stok bisa disebabkan oleh pembelian yang berlebihan, peramalan yang tidak akurat, atau siklus produksi yang tidak efisien. Biaya persediaan mencakup biaya penyimpanan, penanganan, dan risiko kepemilikan bahan baku. Biaya tersebut dapat meningkat ketika persediaan sangat besar, termasuk biaya penyimpanan fisik. Hal tersebut dapat menjadi beban keuangan bagi perusahaan. Memiliki persediaan bahan baku yang berlebihan dan biaya persediaan yang besar mampu mengurangi efisiensi produksi karena perusahaan mungkin kesulitan mengelola dan mengoptimalkan penggunaan bahan baku. Stok bahan baku berlebih dapat menyebabkan penumpukan, dan meningkatkan risiko pemborosan sumber daya. Perusahaan harus bisa menciptakan efisiensi produksi untuk bisa menekan biaya. Suatu produksi yang efisien dapat dicapai jika sebuah perusahaan mampu mengeliminasi pemborosan dan kegiatan yang tidak memberi kontribusi tambahan, salah satunya dengan menerapkan pendekatan *Just In Time* dalam pengelolaan persediaan (B & Nurcaya, 2019).

Just In Time sendiri berfokus pada pengurangan biaya dengan meminimalisasi pemborosan, baik dalam hal persediaan yang berlebih maupun waktu produksi yang tidak produktif yang tujuannya untuk meningkatkan laba dan daya saing perusahaan melalui efisiensi produksi (Saputra et al, 2015). Dengan menjaga jumlah persediaan pada level yang telah disesuaikan dengan kebutuhan produksi, maka perusahaan dapat menghindari adanya pemborosan. Metode pembelian bahan baku dengan pendekatan *Just In Time* mampu meningkatkan efisiensi produksi dengan menargetkan pengurangan nilai persediaan hingga menjadi seminimal mungkin atau hampir tidak

ada sama sekali, sehingga perusahaan mampu mengurangi pemborosan yang terjadi terutama dalam hal mengelola manajemen persediaan (Saputra et al, 2015).

1.2 Identifikasi Masalah

Adanya kelebihan bahan baku dalam kuantitas yang besar membutuhkan fasilitas penyimpanan yang besar pula sehingga menimbulkan adanya biaya untuk penyimpanan sisa bahan baku berupa daging sapi yang berakibat bertambahnya biaya operasional.

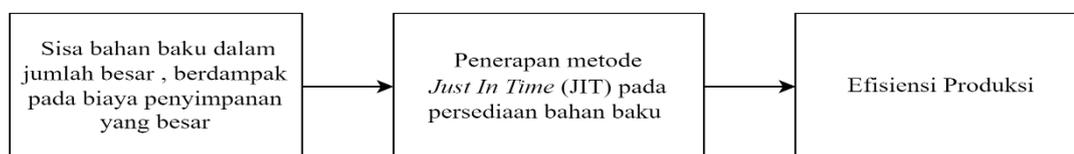
1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, adapun rumusan masalah dalam penelitian yaitu “Bagaimana Penerapan Sistem *Just In Time* Sebagai Upaya Efisiensi Produksi Pada *Home Industry* Bakso Bontotangnga.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mengefisienkan produksi dengan persediaan bahan baku dengan menerapkan metode *Just In Time* pada proses produksi di *home Industry* Bakso Bontotangnga.

1.5 Kerangka Berpikir



Gambar 1.2 Kerangka Berpikir

1.6 Manfaat Penelitian

1. Bagi UMKM

Sebagai saran yang bermanfaat bagi UMKM terkait penilaian terhadap penerapan *Just In Time* untuk efisiensi produksi khususnya dalam hal pengendalian persediaan.

2. Bagi Mahasiswa

Menerapkan teori dan materi yang telah didapatkan selama kegiatan perkuliahan, khususnya teori terkait penerapan *Just In Time*.

3. Bagi Institusi

Menjadi bahan referensi kepada peneliti lainnya yang terkait dengan *Just In Time*.