

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sambal sering dianggap sebagai bahan makanan pendamping yang mampu melengkapi cita rasa makanan utama di Indonesia. Salah satu jenis sambal yang cukup populer di Indonesia yaitu sambal pecel atau bumbu pecel. Sambal pecel merupakan sambal yang terbuat dari campuran cabai, gula merah, bawang putih, garam, asam jawa, daun jeruk dan kacang tanah sebagai bahan utamanya (Agustina dan Yuwono, 2015). Di Indonesia sendiri juga terdapat berbagai macam makanan tradisional salah satunya adalah sambel pecel yang termasuk dalam salah satu bentuk makanan tradisional. Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (Purwaning Tyas, 2017). Sekarang ini sambal pecel dipasarkan dalam bentuk padatan, hal itu dilakukan agar sambel pecel dapat bertahan lebih lama jika dibandingkan dengan bentuk jadi atau cair.

PT. Suryo Berkah Jaya merupakan sebuah *home industry* yang bergerak dalam bidang pangan dengan produk “Sambel Pecel Mbak Ti”. PT. Suryo Berkah Jaya sering kali masih menetapkan persediaan bahan baku terlalu besar dibandingkan dengan bahan baku yang dibutuhkan dengan alasan sebagai persediaan penyangga apabila terjadi keterlambatan dalam pengiriman dari supplier sehingga proses produksi tidak berhenti. Berikut ini data bahan baku produksi di PT. Suryo Berkah Jaya pada tahun 2020.

Tabel 1.1 Bahan Baku Per 1 Tahun Produksi 2020

No	Bahan Baku	Jumlah Kebutuhan Bahan Baku (Kg)	Pemakaian (Kg)	Sisa (Kg)
1	Kacang Tanah	52230	51890	340
2	Cabai	10840	10450	320
3	Daun Jeruk	864	833	31
4	Garam	21660	21270	390
5	Gula Merah	363800	363490	310
6	Asam Jawa	16530	16190	340
7	Bawang Putih	52220	51870	350

Sumber : Pengolah Data

Pada tabel 1.1 Bahan Baku Per 1 Tahun Produksi selama 2020 yang masih memiliki begitu banyak sisa bahan baku dari jumlah kebutuhan yang terlalu banyak dibanding pemakaian bahan baku. Kenyataannya, kondisi seperti itu dapat berpengaruh terhadap keuntungan yang diperoleh perusahaan dikarenakan investasi terhadap persediaan bahan baku yang terlalu besar. Menurut (Agus Ristono, 2013:03) menyatakan persediaan merupakan salah satu faktor yang menentukan kelancaran produksi dan penjualan, maka persediaan harus di kelola secara tepat. Berdasarkan kondisi pada saat ini, dibutuhkan perbaikan pengukuran bahan baku agar dapat menangani permasalahan tersebut.

Untuk menangani persediaan agar tidak terjadi kelebihan dan kekurangan maka akan diterapkan metode *Min Max*. Metode *Min Max* adalah suatu tingkatan kuantitas maksimum dan minimum untuk tiap jenis bahan baku sudah ditentukan (Ismunandar 2018). Pada umumnya persediaan bahan baku lah yang banyak membutuhkan biaya karena kerap kali terjadi kesalahan-kesalahan seperti: kekurangan bahan baku, kelebihan pemesanan bahan baku yang mengakibatkan pertambahan biaya penyimpanan, keterlambatan tibanya bahan baku karena keterlambatan pemesanan bahan baku ke supplier, dan masalah-masalah yang lainnya (Rizky, Sudarso, & Sandriawati, 2015). Oleh karena itu, perusahaan perlu menjaga agar persediaan bahan baku yang dimiliki cukup, sehingga kegiatan proses produksi perusahaan dapat berjalan dengan lancar dan efisien sesuai dengan keinginan berdasarkan penentuan persediaan bahan baku yang tepat.

Dengan begitu penerapan metode *Min Max* merupakan metode yang sesuai dan selaras dengan tujuan yaitu menentukan jumlah persediaan minimum dan maksimum agar tidak terjadi kekurangan dan kelebihan yang dapat mengakibatkan kerugian bagi perusahaan (Aditiyana & Kusriani, 2018).

1.2 Identifikasi Masalah

1. Masih menetapkan persediaan bahan baku yang terlalu besar dibandingkan dengan bahan baku yang dibutuhkan
2. Sering mengalami hasil produk yang terlalu banyak sehingga mengakibatkan kerugian dalam perusahaan.

1.3 Rumusan masalah

1. Bagaimana menentukan persediaan bahan baku agar tidak terjadi *out of Stock*
2. Bagaimana Pengoptimalan Produk Sambel Pecel Mbak Ti pada PT. Suryo Berkah Jaya dengan menggunakan metode *Min Max*”.

1.4 Tujuan penelitian

1. Dapat menentukan persediaan agar tidak terjadi out of Stock
2. Pengoptimalan Produk Sambel Pecel Mbak Ti pada PT. Suryo Berkah Jaya dengan menggunakan metode *Min Max*”.

1.5 Manfaat penelitian

1. Bagi perusahaan dapat mengetahui dan memahami *Safety Stock* yang ditimbulkan melalui optimasi produk, sehingga bisa dibuat contoh untuk melakukan perbaikan-perbaikan dalam upaya meminimalisir *overstock*
2. Bagi karyawan mereka bisa memahami tentang *Safety Stock* serta pengoptimalan produksi dari aktivitas kerja mereka, sehingga mereka bisa mengantisipasi serta meminimalkan *overstock* yang ada dengan usulan perbaikan dari peneliti

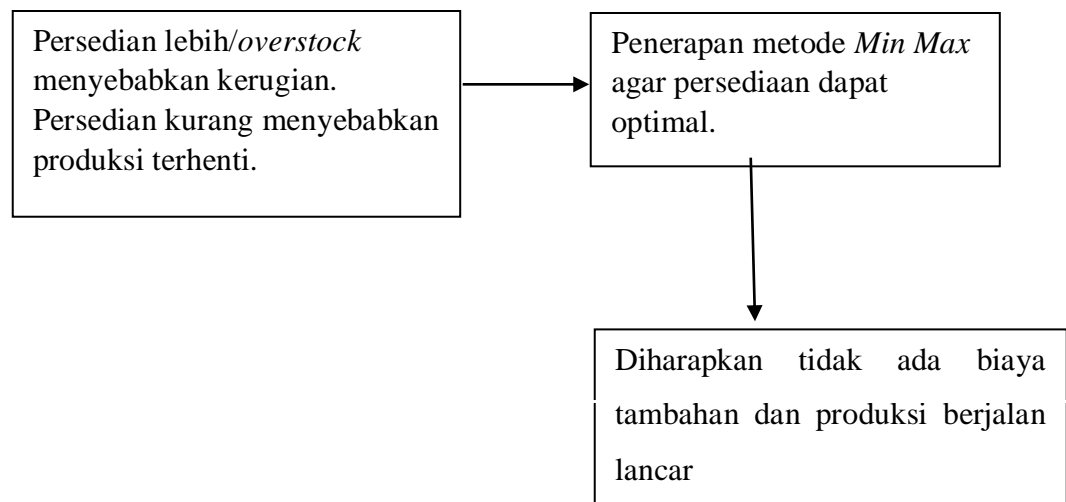
3. Bagi peneliti dapat menghasilkan ilmu dan teori-teori yang didapatkan dibangku perkuliahan untuk diterapkan di dalam dunia perusahaan serta bisa menambah ilmu di luar perkuliahan terutama di produksi sambel pecel.

1.6 Batasan Masalah

Untuk memudahkan penelitian serta mencegah meluasnya permasalahan yang ada, maka ruang lingkup penelitian dapat dibatasi sebagai berikut :

1. Data bahan baku yang diambil adalah data dalam satu tahun pada tahun 2020
2. Penelitian ini hanya sampai pada tahap perencanaan optimasi bahan baku tidak sampai ke tahap pelaksanaan.

1.7 Kerangka Berpikir



Gambar 1. 1 Kerangka Berpikir Penelitian