

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perusahaan selalu menghadapi berbagai masalah diantaranya adalah bagaimana agar perusahaan dapat beroperasi seefisien mungkin, sehingga dapat tercapai keuntungan yang maksimal. Untuk menghadapi masalah tersebut, diperlukan akuntansi manajemen yang memadai, sehingga kalau terjadi penyelewengan ataupun pemborosan dalam proses produksi dapat segera diatasi. Akuntansi manajemen merupakan jaringan penghubung yang sistematis dalam penyajian informasi yang berguna dan dapat daya untuk membantu dalam usaha mencapai tujuan usaha yang telah ditetapkan dalam proses produksi.

Kelancaran proses produksi itu sendiri dipengaruhi oleh berbagai faktor. Salah satunya yang penting adalah faktor pengadaan dan pengendalian persediaan bahan baku yang akan diolah dalam proses produksi. Faktor produksi ini sering disebut sebagai persediaan. Adapun persediaan bahan baku adalah persediaan yang dibeli untuk diproses menjadi barang setengah jadi dan bahan jadi. Pada proses produksi, persediaan bahan baku berperan untuk mempermudah atau memperlancar jalannya proses produksi perusahaan.

Manajemen persediaan adalah kegiatan yang berhubungan dengan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan penentuan kebutuhan material sehingga Kebutuhan operasi dapat dipenuhi pada waktunya dan persediaan dapat ditekan

secara optimal. Hal ini bertujuan untuk mencapai efisiensi dan efektivitas optimal dalam penyediaan material, karena ketidakcermatan dalam data barang persediaan dapat berakibat merugikan bagi perusahaan. Persediaan barang membawa biaya persediaan yang sangat tinggi, dan perhitungan yang salah akan berakibat barang bertumpuk terlalu lama di gudang sehingga dapat menimbulkan kerusakan atau barang tidak tersedia pada waktu dibutuhkan.

Salah satu faktor yang mendukung kelancaran proses produksi adalah tersedianya bahan baku dalam jumlah dan waktu yang tepat. Oleh karena itu untuk menunjang kelancaran produksi dan distribusi perlu dilakukan perencanaan dan pengendalian terhadap persediaan barang. Bagi usaha rumah makan bahan baku merupakan bagian terbesar dalam harga pokok produksinya. Pengendalian terhadap pembelian bahan baku diperlukan dalam meningkatkan efisiensi biaya. Efisiensi biaya ini sangat diperlukan terutama adanya persaingan yang ketat dengan usaha sejenis. Faktor tempat penyimpanan, harga, dan kualitas juga di pengaruhi oleh faktor pemesanan order bahan baku utama yang biasanya dipesan oleh chef atau assistant chef, tetapi semua keputusan pembelian bahan baku kembali pada manajer rumah makan.

Pengambilan keputusan dalam pembelian bahan baku menurut Rahardyan, Prihasdi (2012:2) merupakan hal yang penting karena kesalahan dalam penetapan investasi akan mempengaruhi keuntungan yang diperoleh perusahaan. Investasi yang terlalu besar pada persediaan bahan baku akan mempengaruhi jumlah biaya penyimpanan bahan baku yang dibeli. Semakin besar jumlah bahan baku yang dibeli,

semakin besar pula biaya penyimpanannya yang meliputi biaya pemeliharaan, biaya asuransi, biaya sewa gudang dan biaya jika terjadi kerusakan bahan baku yang disimpan di gudang.

Perusahaan dengan manajemen yang baik harus menetapkan jumlah persediaan yang optimal. Pengadaan persediaan pada perusahaan menimbulkan biaya-biaya persediaan, yaitu biaya pembelian, biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Pengendalian persediaan mempunyai tujuan untuk menyediakan persediaan yang tepat dengan biaya yang minimal. Tingkat persediaan dengan biaya yang minimal dapat ditentukan dengan melakukan jumlah pesanan yang ekonomis dengan tujuan untuk menentukan jumlah pemesanan yang dapat meminimalkan biaya pengadaan persediaan.

Sektor bisnis kuliner di Kota Gorontalo untuk mengelola persediaan agar lebih efisien sehingga dapat menekan biaya produksi adalah dengan menerapkan metode *Economic Order Quantity*. *Economic Order Quantity* (EOQ) adalah jumlah pemesanan yang dapat meminimumkan total biaya persediaan (Yamit, 2011). Menurut Yamit (2011) jenis-jenis biaya persediaan adalah sebagai berikut: 1) Biaya pembelian adalah harga per unit apabila item dibeli diluar, atau harga produksi per unit apabila item diproduksi sendiri. 2) Biaya pemesanan adalah biaya yang berasal dari pembelian pesanan dari supplier atau biaya persiapan apabila item diproduksi dalam perusahaan. 3) Biaya simpan adalah biaya yang keluar atas investasi dalam persediaan dan pemeliharaan maupun investasi sarana fisik untuk menyimpan

persediaan. 4) Biaya kekurangan persediaan adalah konsekuensi ekonomis atas kekurangan dari luar maupun dari dalam perusahaan.

Rumah makan Raja ayam merupakan suatu usaha yang bergerak dibidang bisnis kuliner. Bahan baku utama yang digunakan dalam proses penjualan ini adalah daging ayam. Usaha ini terletak di Jalan Raja Eyato Nomor 110. Pada Raja ayam kebijakan yang digunakan dalam mengelola persediaan bahan baku adalah dengan menetapkan kebijakan pembelian bahan baku secara konvensional, yaitu dengan melakukan pembelian bahan baku secara terus menerus tanpa memperkirakan sesuai kebutuhan. Kebijakan ini diambil perusahaan sebagai antisipasi bila terjadi kekurangan bahan baku selama proses produksi, selain itu juga sebagai persediaan penyangga bila terjadi keterlambatan pengiriman ataupun terhentinya pengiriman sehingga masih dapat memenuhi tanggung jawab memproduksi. Berikut ini adalah data pembelian dan pemakaian bahan baku Raja ayam dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1.1 Persediaan Bahan Baku Daging Ayam (ekor)

Bulan	Persediaan Awal	Pembelian	Total persediaan	Pemakaian	Persediaan akhir	Keterangan
Minggu 1	22	100	122	110	12	Lebih
Minggu 2	22	100	122	105	17	Lebih
Minggu 3	25	100	125	120	15	Lebih
Minggu 4	50	100	150	120	30	Lebih
Jumlah	119	400	519	455	74	Lebih

Sumber: Data Raja Ayam tahun 2019 satu bulan yang telah diolah

Dari data di atas dapat dilihat bahwa bahan baku selalu tersedia. Total persediaan diperoleh dari persediaan awal (persediaan akhir bulan sebelumnya) ditambah dengan pembelian. Raja Ayam melakukan pemakaian setiap hari. Dari data di atas dapat dilihat . Raja Ayam membutuhkan 455 ekor dalam satu bulan, maka rumah makan rata-rata membutuhkan 150 ekor setiap minggu. Untuk mengantisipasi terlambatnya pesanan (*stock out*). Raja Ayam menentukan lead time selama 2 hari. Maka akan diperoleh persediaan 519, diperoleh dari perhitungan pemakaian maksimal. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa Raja Ayam mengalami kelebihan persediaan. Adapun untuk persediaan bumbu dan bahan makan setiap minggunya disajikan dalam tabel berikut ini:

Tabel 1.2. Persediaan Bahan Dasar Rumah Makan Raja Ayam

Bahan	Pembelian	Total persediaan	Pemakaian	Persediaan akhir	Keterangan
Sayuran (Kangkung/Terong)	2 Kg	2 Kg	2 Kg	-	Habis
Bawang (Merah/putih)	20 Kg	20 Kg	19 Kg	1 Kg	Lebih
Cabai/Tomat	35 Kg	35 Kg	30 Kg	5 Kg	Lebih
Telur	2 bak	2 bak	2 bak	-	Habis
Bumbu (Lengkuas/Jahe /Ketumbar)	20 Kg	20 Kg	20 Kg	-	Habis
Bumbu penyedap rasa	1 Kg	1 Kg	1 Kg	-	Habis

Sumber: Data Raja Ayam tahun 2019 satu minggu.

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa setiap minggunya membutuhkan persediaan bahan dasar untuk pengolahan jenis makanan ayam yang

menjadi makanan utama di Rumah Makan Raja Ayam. Sayuran dalam hanya terdapat dua jenis yaitu kangkung dan terung 2 Kg setiap minggunya. Bawang merah dan putih 20 kg dan tersisa 1 Kg setiap minggu. Cabai dan tomat 35 Kg dan lebih menjadi 5 kg. Sedangkan telur bumbu dan penyedap rasa masing-masing 4 kg dan 1 kg. Penggunaan *Economic Order Quantity* (EOQ) ini juga dapat menekan biaya-biaya persediaan sehingga efisiensi persediaan berjalan dengan baik dan dapat tercapai jumlah unit pemesanan yang optimal dengan menekan biaya seminimal mungkin.

Berdasarkan paparan teori dan fakta yang ada di lapangan menunjukkan adanya kesenjangan dalam menggunakan perhitungan persediaan secara konvensional. Metode perhitungan konvensional ini tidak memberikan hasil yang efisien dalam menerapkan persediaan bahan baku. Oleh karena itu, dengan menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ) mampu membuat perhitungan persediaan bahan baku menjadi lebih efisien dan menghasilkan keuntungan yang lebih dari metode yang dipakai perusahaan. Metode *Economic Order Quantity* merupakan model yang sesuai untuk diterapkan dalam perusahaan khususnya industri kecil Rumah Makan Raja Ayam dalam menentukan persediaan optimal.

Proses penjualan di rumah makan Raja ayam dilakukan terus menerus, dan yang menjadi masalah utama dalam perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku utama (daging ayam), yaitu membengkaknya biaya pemesanan dan biaya penyimpanan bahan baku daging ayam untuk menjaga kualitas daging ayam tetap segar, tanpa menggunakan bahan pengawet apapun, sehingga siap untuk diolah dalam

proses penjualan di rumah makan Raja Ayam. Keunikan dari Rumah Makan Raja Ayam Kota Gorontalo yaitu pada ayam khas iloni yang menjadi menu utama dengan bumbu yang menjadi primadona pengunjung. Sewaktu-waktu permintaan pesanan kantoran paket lengkap ayam Iloni dengan jumlah yang banyak sehingga membutuhkan persediaan bahan baku ayam yang harus segera dipenuhi.

Pihak pemilik Raja Ayam harus bisa mengelola persediaan dengan baik agar dapat memiliki persediaan yang seoptimal mungkin demi kelancaran operasi penjualan di rumah makan dalam jumlah, waktu, dan mutu yang tepat serta dengan biaya yang seminimal mungkin Atas dasar pemikiran di atas peneliti akan melakukan penelitian dengan judul: “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku di Rumah Makan Raja Ayam Kota Gorontalo.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini diuraikan sebagai berikut:

1. Membengkaknya biaya pemesanan persediaan bahan baku
2. Tingginya Biaya penyimpanan bahan baku daging ayam untuk menjaga kualitas daging ayam tetap segar.
3. Permintaan pesanan kantoran paket lengkap ayam Iloni dengan jumlah yang banyak sehingga membutuhkan persediaan bahan baku ayam yang harus segera dipenuhi.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian diatas, maka permasalahan yang diangkat dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pada Rumah Makan Raja Ayam Kota Gorontalo?
2. Seberapa besar persediaan bahan baku yang optimal berdasarkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) per minggu pada tahun 2019?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah tersebut di atas maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut ini.

1. Untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku pada Rumah Makan Raja Ayam Kota Gorontalo.
2. Untuk mengetahui persediaan bahan baku yang optimal berdasarkan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) per minggu pada tahun 2019.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Secara teoritis penelitian ini diharapkan menghasilkan rujukan mengenai penetapan persediaan bahan baku menggunakan Metode *Economic Order Quantity* (EOQ).

1.4.2 Manfaat Praktis

Manfaat praktis penelitian ini adalah:

a. Bagi Perusahaan

Bagi Perusahaan Penelitian ini dapat digunakan sebagai evaluasi terhadap kebijakan perusahaan yang selama ini diterapkan, sehingga pengelolaan persediaan bahan baku optimal dan dapat meminimalkan biaya persediaan.

b. Bagi Penelitian selanjutnya

Penelitian ini dapat berguna sebagai bahan kajian dan menjadi referensi untuk penelitian selanjutnya mengenai perhitungan persediaan bahan baku diwaktu yang akan datang.