

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perusahaan yang bergerak pada bidang *food and beverage* adalah satu dari beberapa jenis usaha yang mampu bertahan dan beradaptasi dengan setiap perubahan kondisi lingkungan ekonomi. Faktor penyebabnya yaitu produk yang dijual selalu akan dibutuhkan oleh masyarakat, sehingga industri ini memiliki lingkup pasar yang besar. Industri bidang *food and beverage* dalam negeri mempunyai Produk Domestik Bruto (PDB) atas dasar harga berlaku (ADHB) sejumlah Rp206,19 triliun di kuartal pertama tahun 2023 (Badan Pusat Statistik, 2023). Apabila dinilai pada tahun sebelumnya dengan periode yang sama, angka tersebut tumbuh sejumlah 5,33% yaitu sejumlah Rp195,75 triliun. Hal ini dapat dilihat dari maraknya UMKM hingga perusahaan makanan dan minuman besar yang berdiri untuk bersaing menjual produk-produknya.

Tentunya sebagai salah satu pemasok terbesar sektor ekonomi Indonesia, industri makanan dan minuman perlu memperhatikan kinerja dari proses produksi dengan baik sebab hal tersebut merupakan salah satu kiat kesuksesan untuk memberikan nilai tambah pada perusahaan melalui pencapaian tingkat kualitas produk. Assauri (2011) menjabarkan bahwa proses produksi ialah instrumen, kaidah, atau pun kiat dalam pembuatan

atau peningkatan fungsi dari produk melalui penggunaan berbagai komponen yang ada, seperti sumber daya manusia, alat, material, dana. Dengan kata lain, proses produksi berarti kegiatan yang bertujuan mengubah bahan-bahan tertentu menjadi sebuah produk yang memiliki nilai. Keberhasilan dari proses produksi dapat dilihat melalui beberapa faktor, seperti jenis barang, kualitas barang, jumlah barang yang dihasilkan, dan ketepatan waktu.

Untuk mendukung keberhasilan proses produksi, perusahaan perlu secara efektif merencanakan dan mengendalikan persediaan yang berkualitas agar mampu memproduksi stok bahan baku berdasarkan jumlah, biaya, kualitas, serta waktu sesuai dengan harapan. Ketersediaan bahan baku yang tepat merupakan suatu urgensi bagi bisnis usaha atau industri yang bergantung pada material guna menghasilkan produk jadi yang dapat dipasarkan, sehingga penting pula untuk memastikan ketepatan dan kelancaran dalam penyediaan bahan baku agar proses produksi mampu terlaksana dengan baik serta mencapai target yang ditetapkan oleh perusahaan. Meningkatnya biaya pemeliharaan, penyimpanan, serta kerusakan atau ketidaklayakan bahan baku akibat disimpan dalam jangka waktu yang lama merupakan beberapa dampak apabila perusahaan tidak melakukan kontrol terhadap persediaan bahan baku (Maulana dan Afrida, 2022). Oleh karena itu, perusahaan makanan dan minuman sudah seharusnya membuat rencana dan cara untuk mengendalikan persediaan bahan baku dengan optimal agar terus mampu berinovasi untuk menciptakan produk-produk berdaya saing.

Hal serupa juga dibahas dalam penelitian terdahulu yang telah diuji oleh Yani (2017). Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa adanya dampak signifikan antara perencanaan kebutuhan bahan baku dengan kelancaran proses produksi yang searah atau bernilai positif. Namun, Hidayat, Santosa, dkk (2022) memiliki keterbatasan terkait *lead time* pengiriman bahan baku dan ketersediaan stok dalam membuktikan bahwa perencanaan kebutuhan bahan baku berpengaruh terhadap proses produksi. Maulana dan Puspita (2022) serta Sulbahri dan Azhari (2019) dalam pengujiannya menemukan bahwa pengendalian persediaan berpengaruh searah dan signifikan terhadap proses produksi. Kemudian, Sulistiyo, dkk (2022) yang melakukan penelitian tentang dampak dari kedua variabel perencanaan kebutuhan bahan baku juga pengendalian persediaan bahan baku jika dikaitkan dengan lancar atau tidaknya proses produksi. Hasilnya menyatakan bahwa terdapat pengaruh antara perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengendalian persediaan bahan baku secara simultan terhadap lancar atau tidaknya proses produksi.

PT Rohaco Maju Abadi merupakan perusahaan *Food and Beverage*, di mana kegiatan utamanya adalah memproduksi berbagai jenis minuman dan makanan. Perusahaan ini melakukan beberapa tahap dalam proses produksi, yaitu persiapan bahan baku, produksi bahan setengah jadi, hingga produksi menu untuk disajikan kepada konsumen. Namun, pada tahap tersebut perusahaan masih mengalami permasalahan dalam merencanakan kebutuhan bahan baku dan mengendalikan persediaan untuk produksi. Sering kali terjadi kesalahan dalam melakukan estimasi

bahan baku dan pencatatan dalam perhitungan stok barang yang mengakibatkan data keperluan bahan baku untuk produksi makanan dan minuman menjadi kurang sesuai. Adanya jenis komoditas yang memiliki masa ketahanan yang berbeda menjadi salah satu penyebab hal ini terjadi di perusahaan.

Berdasarkan informasi yang didapat, barang yang digunakan oleh perusahaan masuk ke dalam jenis *non-perishable food*, *semi perishable food*, dan *perishable food* menurut tingkat stabilisasinya. Penyimpanan terhadap persediaan bahan baku sebaiknya diperhatikan menurut jenisnya. Sebagai contoh barang yang mudah rusak dan memiliki ketahanan hanya beberapa hari dapat langsung disimpan oleh bagian produksi untuk segera diolah menjadi makanan dan minuman. Berbeda dengan barang seperti daging, produk susu, dan makanan beku lain yang penyimpanannya harus terpisah satu sama lain dan memerlukan *storage* yang lebih luas. Namun, dalam implementasinya pada perusahaan yang lebih kecil masih mencampur beberapa bahan baku dalam penyimpanan karena terkendala pada tempat yang terbatas. Dampaknya ialah terjadi kontaminasi antara barang satu dengan yang lainnya sehingga lebih cepat rusak atau busuk. Jika dibiarkan dalam jangka panjang, hal ini juga dapat berdampak pada terjadinya selisih stok persediaan bahan baku antara sistem dengan kondisi di lapangan. Berikut adalah data laporan persediaan berdasarkan penggunaan bahan baku selama tahun 2023:

Tabel 1.1 Persediaan Bahan Baku PT Rohaco Maju Abadi 2023

Bulan	Item	UOM	Beginning Balance	In	Out	Adjust		End Stock
						+	-	
Januari	BR-0000112	Liter	2,8	120	95,7		19,1	8
	BR-0000255	Kg	3,37	100	97		4,37	2
Februari	BR-0000112	Liter	8	126	119		11,24	3,76
	BR-0000255	Kg	2	105	99,5		0,5	7
Maret	BR-0000112	Liter	3,76	132	89,2		38,56	8
	BR-0000255	Kg	7,5	112	102		7,5	10
April	BR-0000112	Liter	8	98	77,95		21,05	7
	BR-0000255	Kg	10	200	178,2		16,5	15,3
Mei	BR-0000112	Liter	7	100	61,6		41,25	4,15
	BR-0000255	Kg	15,3	59	58,41		0,86	15,03
Juni	BR-0000112	Liter	4,15	95	57,95		36,44	4,76
	BR-0000255	Kg	15,03	48	56,54	5,59		12,08
Juli	BR-0000112	Liter	4,76	96	53,58		42,59	4,59
	BR-0000255	Kg	12,08	25	28,67	0,41		8
Agustus	BR-0000112	Liter	4,59	75	40,82		33,45	5,32
	BR-0000255	Kg	8	32	33,01		0,01	6,98
September	BR-0000112	Liter	5,32	83	48,27		36,05	4
	BR-0000255	Kg	6,98	29	33,14	3,28		6,12
Oktober	BR-0000112	Liter	4	72	40,6		29,04	6,36
	BR-0000255	Kg	6,12	85	67,2		16,59	7,33
November	BR-0000112	Liter	6,36	67	40,75		26,92	5,69
	BR-0000255	Kg	7,33	30	25,8	2,7		8,83
Desember	BR-0000112	Liter	5,69	63	40,86		22,86	4,97
	BR-0000255	Kg	8,83	25	30,09		1,83	1,91

(Sumber: Dokumentasi Laporan Stock Opname Perusahaan, 2023)

Menurut data persediaan di atas dapat diketahui bahwa *stock opname* di perusahaan mengalami penyesuaian (*adjust*) stok karena adanya ketidaksesuaian penginputan stok di sistem dengan perhitungan fisik di lapangan setiap bulannya. Barang dengan kode BR-0000112 pada bulan Juli mengalami selisih stok sejumlah 42,59 Liter, dengan pembelian bahan baku sejumlah 96 Liter dalam satu bulan. Padahal perusahaan hanya menggunakan barang tersebut sejumlah 53,58 Liter untuk proses produksi makanan dan minuman. Ini dapat memperlihatkan bahwa perusahaan belum mengendalikan inventori bahan baku dengan maksimal meskipun

sudah dilakukan perencanaan terhadap kebutuhan bahan baku untuk kegiatan produksi. Kemudian, pada barang dengan kode BR-0000255 pada bulan Juni mengalami kelebihan stok sejumlah 5,59 Kg, dengan pembelian bahan baku sejumlah 48 Kg dalam satu bulan dan pemakaian produksi sejumlah 53,54 Kg. Hal ini dapat menunjukkan bahwa perencanaan terhadap kebutuhan bahan baku di perusahaan masih belum maksimal sebab perusahaan melakukan pembelian bahan baku dengan jumlah yang cenderung tinggi.

Adjustment stock yang terjadi pada tabel ada yang diakibatkan oleh kebutuhan *quality control*, seperti kalibrasi kopi. Biasanya barista melakukan hal ini sebelum *outlet* dibuka dengan tujuan untuk menjaga karakter dan standar kopi agar sesuai terutama ketika sudah diolah menggunakan susu segar. Tindakan tersebut didukung melalui wawancara singkat dan observasi di lapangan yaitu perusahaan belum melakukan pemisahan penggunaan bahan baku untuk *quality control* dengan produksi secara sistematis.

Terjadinya selisih pembelian bahan baku dengan pemakaian produksi juga berdampak pada permintaan konsumen. Ketika permintaan konsumen tinggi terhadap suatu produk namun persediaan bahan baku yang dimiliki tidak memenuhi, maka permintaan tersebut pun tidak akan terpenuhi. Akibatnya, terjadi kenaikan pembelian bahan baku yang tidak terencana serta pendapatan perusahaan yang cenderung menurun seperti pada diagram di bawah ini:



Gambar 1.1 Diagram Pembelian Bahan Baku dan Pendapatan

(Sumber: Dokumentasi Laporan Pendapatan dan Pembelian Perusahaan, 2023)

Menurut data yang berasal dari gambar di atas, dapat dijelaskan bahwa biaya pembelian bahan baku PT Rohaco Maju Abadi mengalami peningkatan pada awal tahun 2023, namun mengalami penurunan sejak pertengahan tahun dengan pendapatan yang cenderung menurun sepanjang tahun tersebut. Jumlah pembelian bahan baku mencapai jumlah terbesar pada bulan Januari, yakni senilai Rp 405.714.730, kemudian mengalami penurunan dan stabil pada periode Mei hingga Desember. Hal ini mungkin disebabkan oleh tingginya permintaan konsumen pada bulan Januari, sementara cenderung rendah pada periode Mei hingga Desember.

Pendapatan perusahaan mengalami kecenderungan penurunan sepanjang tahun 2023, dengan penurunan yang signifikan terjadi pada

bulan Juli, mencapai Rp 282.067.643, sementara pendapatan tertinggi tercatat pada bulan Januari sebesar Rp 645.754.100. Angka tersebut mengalami penurunan karena perusahaan tidak bisa memenuhi pesanan konsumen karena stok material yang minim dan rendahnya jumlah pengunjung, yang berdampak pada menurunnya pendapatan. Secara keseluruhan, jumlah pembelian bahan baku makanan cenderung meningkat, namun pada bulan Juli, Oktober, dan November 2023 perusahaan mengalami penurunan pendapatan. Berikut adalah beberapa catatan komentar konsumen tentang ketersediaan makanan dan minuman yang diambil melalui Google Review:

**Guest Comment Ketersediaan Makanan dan Minuman
PT Rohaco Maju Abadi Tahun 2021-2023**

Tabel 1.2 *Guest Comment* Ketersediaan Makanan dan Minuman

No	Nama	Waktu	Ulasan
1	Vincentia	2023	“Menu banyak yang kosong dengan alasan pagi ramai padahal saya datang juga masih siang. Saking lamanya kami batal pesan saja. Untuk rasa dari beberapa menu yg sudah keluar sudah baik.”
2	Irma	2023	“Yang kurang mungkin menu <i>steak</i> -nya. Baru ada lima macam dan hanya <i>salmon and beef</i> saja. <i>Steak</i> belum dicoba karena pesan <i>striploin</i> , kebetulan habis.
3	Maya	2023	“Semoga pelayanan lebih baik. Konfirmasi jika <i>items sold out</i> sehingga kita tidak menunggu lama.”
4	Nabila	2023	“Satu jam menunggu pesanan setelah <i>complaint</i> – alasan <i>miss order</i> . Padahal dari setelah <i>order</i> pelayan bisa konfirmasi bahwa salah satu pesanan <i>sold out</i> .”
5	T Gideon	2021	“ <i>Ice tea sold out</i> , padahal saya datang jam 3 sore dan kondisi sepi, tetapi <i>ice lemon tea</i> ada (katanya memakai teh yang berbeda).

(Sumber: Google Review)

PT Rohaco Maju Abadi menargetkan produksi yang tertentu di setiap bulannya sebagai prioritas utama perusahaan. Sistem perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengendalian persediaan dalam perusahaan

berguna dalam manajemen produksi makanan dan minuman dibantu dengan adanya unit khusus. Namun di samping itu, perusahaan belum memiliki Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk mengatur jalannya perencanaan kebutuhan bahan baku dari tiap unit yang berkaitan. Akibatnya terjadi *miss* komunikasi dalam melakukan perencanaan kebutuhan bahan baku makanan dan minuman seperti pada jumlah dan jadwal kedatangan bahan baku tidak sesuai rencana, hingga bahan baku yang kualitasnya tidak sesuai. Padahal, penggunaan SOP dapat menjembatani perusahaan dengan kegiatan pembelian bahan baku yang optimal. Informasi tersebut didapatkan berdasarkan hasil wawancara bersama pihak perusahaan.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, penulis ingin membuktikan apakah perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengendalian persediaan di dalam perusahaan memiliki pengaruh terhadap proses produksi dan apakah keduanya berjalan baik dalam mendukung kegiatan produksi makanan dan minuman. Oleh karena itu, judul penelitian yang digunakan adalah **“Pengaruh Perencanaan Kebutuhan Bahan Baku dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku terhadap Proses Produksi Makanan dan Minuman pada PT Rohaco Maju Abadi Semarang.”**

1.1. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan sebelumnya, penulis merumuskan beberapa masalah yang akan dibahas dalam penelitian ini, yaitu:

1. Apakah perencanaan kebutuhan bahan baku memiliki pengaruh terhadap proses produksi makanan dan minuman pada PT Rohaco Maju Abadi Semarang?
2. Apakah pengendalian persediaan bahan baku memiliki pengaruh terhadap proses produksi makanan dan minuman pada PT Rohaco Maju Abadi Semarang?
3. Apakah perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengendalian persediaan bahan baku secara bersama-sama (simultan) memiliki pengaruh terhadap proses produksi makanan dan minuman pada PT Rohaco Maju Abadi Semarang?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin didapatkan pada penelitian ini setelah ditemukannya rumusan masalah antara lain:

1. Menganalisis pengaruh perencanaan kebutuhan bahan baku terhadap proses produksi makanan dan minuman pada PT Rohaco Maju Abadi Semarang.
2. Menganalisis pengaruh pengendalian persediaan bahan baku terhadap proses produksi makanan dan minuman pada PT Rohaco Maju Abadi Semarang.
3. Menganalisis pengaruh perencanaan kebutuhan bahan baku dan pengendalian persediaan bahan baku secara bersama-sama (simultan)

terhadap proses produksi makanan dan minuman pada PT Rohaco Maju Abadi Semarang.

1.4. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan beberapa kegunaan, seperti:

1. Bagi penulis untuk mengimplementasikan ilmu yang didapatkan selama masa kuliah ke dalam kehidupan.
2. Bagi Program Studi D-IV Manajemen dan Administrasi Logistik dapat dijadikan sebagai referensi keilmuan yang bermanfaat.
3. Bagi PT Rohaco Maju Abadi Semarang untuk memaksimalkan kegiatan persediaan bahan baku baik dalam perencanaannya maupun pengendaliannya serta proses produksi makanan dan minuman.