

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri makanan di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup pesat seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap berbagai produk pangan, termasuk produk olahan tepung terigu. Berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) yang diolah Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, rata-rata konsumsi tepung terigu per kapita di Indonesia mengalami peningkatan dari 2,536 kg/kapita/tahun pada 2019 menjadi 2,935 kg/kapita/tahun pada 2023 (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2023). Tepung terigu merupakan bahan baku utama berbagai produk pangan, salah satunya adalah roti. Roti menjadi salah satu produk olahan tepung terigu yang paling banyak diminati masyarakat karena praktis dan dapat dinikmati dari anak-anak hingga orang tua. Roti bahkan menjadi salah satu makanan favorit pengganti nasi di kalangan masyarakat Indonesia karena nilai gizinya yang tidak kalah dengan nasi (Yurnita et al., 2022). Kondisi ini menunjukkan bahwa sektor produksi roti memiliki peluang yang besar sehingga mendorong semakin banyak pelaku usaha untuk mendirikan usaha di bidang produksi roti dari skala kecil hingga besar guna memenuhi permintaan konsumen yang terus meningkat.

Berkembangnya usaha di bidang bakery menuntut perusahaan untuk mampu mengelola sumber daya secara efektif dan efisien guna

menjaga keberlangsungan usahanya. Salah satu aspek yang perlu diperhatikan adalah pengelolaan persediaan bahan baku, mengingat persediaan merupakan aset yang memiliki nilai signifikan dalam kegiatan operasional perusahaan. Sebagai bagian dari aset, persediaan tidak hanya berperan dalam kelancaran proses produksi, tetapi juga harus diakui dan diukur secara tepat sesuai dengan standar akuntansi yang berlaku. Hal ini diatur dalam Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) 202 yang berlaku efektif per 1 Januari 2024, yang mengatur pengakuan, pengukuran, dan pengungkapan persediaan dalam laporan keuangan perusahaan. Pengelolaan persediaan bahan baku berdampak pada efisiensi operasional perusahaan (Sunjaya & Usman, 2025).

Pengendalian persediaan bahan baku yang tidak tepat dapat menimbulkan berbagai permasalahan bagi perusahaan. Persediaan yang terlalu besar dapat meningkatkan biaya penyimpanan serta risiko kerusakan bahan baku, sedangkan persediaan yang terlalu sedikit dapat menghambat proses produksi sehingga perusahaan tidak dapat memenuhi permintaan konsumen. Pengendalian persediaan juga berperan penting dalam meminimalkan biaya persediaan yang dikeluarkan perusahaan, karena biaya persediaan yang tidak terkendali dapat membebani keuangan dan mengurangi laba perusahaan, mencakup biaya pemesanan dan biaya penyimpanan. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian persediaan bahan baku yang tepat agar jumlah persediaan sesuai dengan kebutuhan produksi, kelancaran produksi tetap terjaga, biaya dapat diminimalkan,

serta perusahaan dapat beroperasi secara efisien dan memperoleh laba yang optimal (Halima & Pravitasari, 2022).

Dalam praktiknya, masih banyak usaha kecil dan menengah yang mengendalikan persediaan bahan baku secara konvensional berdasarkan perkiraan atau pengalaman. Maulidah et al., (2024) mengungkapkan bahwa pada UMKM di Kota Tegal, sebagian besar pelaku usaha masih mencatat persediaan secara manual melalui buku besar sehingga pengelolaan persediaan menjadi tidak teratur dan berpotensi menimbulkan kesalahan pencatatan. Pengendalian secara konvensional terlihat praktis, namun tingkat subjektivitasnya yang tinggi menyebabkan keputusan yang diambil kurang akurat, sehingga menimbulkan ketidaksesuaian antara jumlah bahan baku yang dipesan dengan kebutuhan produksi yang sesungguhnya dan mengakibatkan biaya persediaan meningkat akibat frekuensi pemesanan yang tidak terencana dengan baik (Wardani et al., 2023). Hal ini sejalan dengan Yulianto & Alhamdi (2022) yang menyatakan bahwa pengendalian persediaan mencakup penentuan jumlah stok yang tepat agar persediaan tidak berlebihan maupun kekurangan, penentuan waktu pembelian yang tepat agar bahan baku tersedia pada saat dibutuhkan, serta penentuan jumlah barang yang perlu disiapkan sesuai dengan perencanaan produksi yang telah ditetapkan. Dengan memperhatikan ketiga indikator tersebut, pengendalian persediaan yang dirancang secara optimal dapat meminimalkan pemborosan biaya dan kapasitas persediaan di gudang dapat dimanfaatkan secara maksimal serta

dapat dikelola secara lebih efisien, sehingga proses produksi dapat berjalan lancar dan resiko kekurangan bahan baku dapat ditekan.

Dalam pengendalian persediaan, terdapat berbagai metode yang dapat digunakan, seperti metode *Material Requirement Planning* (MRP) yang berfokus pada perencanaan kebutuhan bahan baku berdasarkan jadwal produksi, metode *Just In Time* (JIT) yang bertujuan meminimalkan persediaan dengan sistem pemesanan sesuai kebutuhan, metode *ABC Analysis* yang mengelompokkan persediaan berdasarkan nilai dan frekuensi penggunaannya, serta metode *Economic Order Quantity* (EOQ) yang digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan yang paling ekonomis. Meskipun berbagai metode tersebut memiliki keunggulannya masing-masing, metode EOQ dinilai paling sesuai untuk diterapkan pada usaha skala kecil dan menengah karena mudah diterapkan, memerlukan data permintaan, biaya pemesanan, dan biaya penyimpanan, serta mampu meminimalkan total biaya persediaan yang terdiri dari biaya pemesanan dan biaya penyimpanan (Marquie et al., 2022).

Metode EOQ digunakan untuk menentukan jumlah pemesanan yang paling ekonomis, dan dapat dilengkapi dengan perhitungan persediaan pengaman (*Safety Stock*) serta titik pemesanan ulang (*Reorder Point*) yang tepat, sehingga perusahaan mampu menghindari kekurangan maupun kelebihan persediaan. Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan EOQ mampu meningkatkan efisiensi pengelolaan persediaan bahan baku. Larasati et al., (2021) menyatakan

bahwa pengendalian persediaan yang masih berdasarkan perkiraan dapat menyebabkan penumpukan maupun kekurangan bahan baku yang mengganggu proses produksi, sehingga diperlukan metode yang lebih terukur seperti EOQ. Sejalan dengan itu, Wardani et al., (2023) juga menyebutkan bahwa metode EOQ dapat membantu menentukan jumlah pemesanan yang optimal serta menghitung persediaan pengaman dan titik pemesanan kembali, sehingga pengelolaan persediaan bahan baku dapat dilakukan menjadi lebih terencana.

Beberapa penelitian terdahulu oleh Wardani et al., (2023) dan Larasati et al., (2021) masih memiliki keterbatasan karena hanya berfokus pada satu jenis bahan baku yaitu tepung terigu, sehingga belum menggambarkan pengendalian persediaan bahan baku secara menyeluruh. Meskipun penelitian tersebut telah mengkaji keterkaitan antara pengendalian persediaan dan biaya, analisis yang dilakukan belum mencakup seluruh bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Oleh karena itu, terdapat celah penelitian untuk menganalisis pengendalian persediaan pada bahan baku dengan mempertimbangkan seluruh komponen biaya persediaan, sehingga dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif bagi pengambilan keputusan.

B'rasa Bakery merupakan usaha manufaktur rumahan berlokasi di Pakembaran, Slawi, Kabupaten Tegal, yang memproduksi berbagai jenis produk roti dengan variasi bentuk dan topping melalui proses pengolahan bahan baku berupa tepung terigu, ragi, dan air. Hasil observasi

menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku masih dilakukan secara sederhana, yaitu memperkirakan kebutuhan bahan baku berdasarkan pengalaman pemilik tanpa menggunakan standar atau perhitungan yang baku. Dalam hal pengeluaran bahan baku dari gudang, B'rasa Bakery memang telah menerapkan metode FIFO (*First In, First Out*), di mana bahan baku yang lebih dahulu masuk akan digunakan terlebih dahulu guna menjaga kualitas dan meminimalkan risiko kerusakan akibat penyimpanan yang terlalu lama, namun penerapan FIFO tersebut belum didukung oleh perencanaan pembelian yang memadai karena pembelian bahan baku masih dilakukan ketika stok dirasa hampir habis tanpa mempertimbangkan jumlah optimal maupun waktu pemesanan yang tepat. Kondisi ini menyebabkan beberapa permasalahan, di antaranya terjadinya kelebihan bahan baku yang meningkatkan biaya penyimpanan dan risiko kerusakan, serta kekurangan bahan baku pada saat permintaan meningkat yang berpotensi menghambat proses produksi. Solusi untuk efisiensi pengelolaan bahan baku maka diperlukan metode pengendalian persediaan yang terstruktur dan berbasis perhitungan, seperti metode *Economic Order Quantity* (EOQ), untuk mengetahui jumlah pemesanan optimal, menetapkan persediaan pengaman, serta menentukan waktu pemesanan ulang yang tepat sehingga biaya persediaan dapat diminimalkan dan kelancaran produksi tetap terjaga.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini menganalisis pengendalian persediaan bahan baku utama, berupa tepung terigu, ragi,

dan air, sehingga diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas dalam meningkatkan efektivitas pengendalian persediaan dalam kegiatan produksi B'rasa Bakery. Oleh karena itu, penelitian ini berjudul "**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan pada B'rasa Bakery.**"

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana penerapan *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam pengendalian persediaan bahan baku guna meminimalkan biaya persediaan pada B'rasa Bakery?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) dalam pengendalian persediaan bahan baku guna meminimalkan biaya persediaan pada B'rasa Bakery.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak yang terkait, baik secara teoritis maupun praktis. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

a. Bagi Peneliti

Penelitian ini memiliki tujuan untuk memberikan pandangan, informasi, dan pemahaman yang lebih baik kepada para peneliti terkait konsep serta penerapan pengendalian persediaan bahan baku

menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ). Selain itu, penelitian ini menjadi sarana bagi peneliti untuk mengaplikasikan teori yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam praktik nyata di dunia usaha, khususnya pada industri roti.

b. Bagi B'rasa Bakery

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai bahan pertimbangan bagi B'rasa Bakery dalam meningkatkan pengendalian persediaan bahan baku. Melalui penerapan metode EOQ, B'rasa Bakery diharapkan mampu menentukan jumlah pemesanan bahan baku yang optimal, meminimalkan biaya persediaan, serta menjaga kelancaran proses produksi sesuai dengan permintaan pasar.

c. Bagi D3 Akuntansi Universitas Harkat Negeri

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi akademik sebagai tambahan referensi bagi Program Studi D3 Akuntansi Universitas Harkat Negeri, khususnya dalam kajian pengendalian persediaan dan manajemen persediaan. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian sejenis di masa mendatang.

1.5 Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih terfokus dan terarah, maka penulis membatasi ruang lingkup penelitian sebagai berikut:

1. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data persediaan bahan baku pada B'rasa Bakery periode tahun 2025.

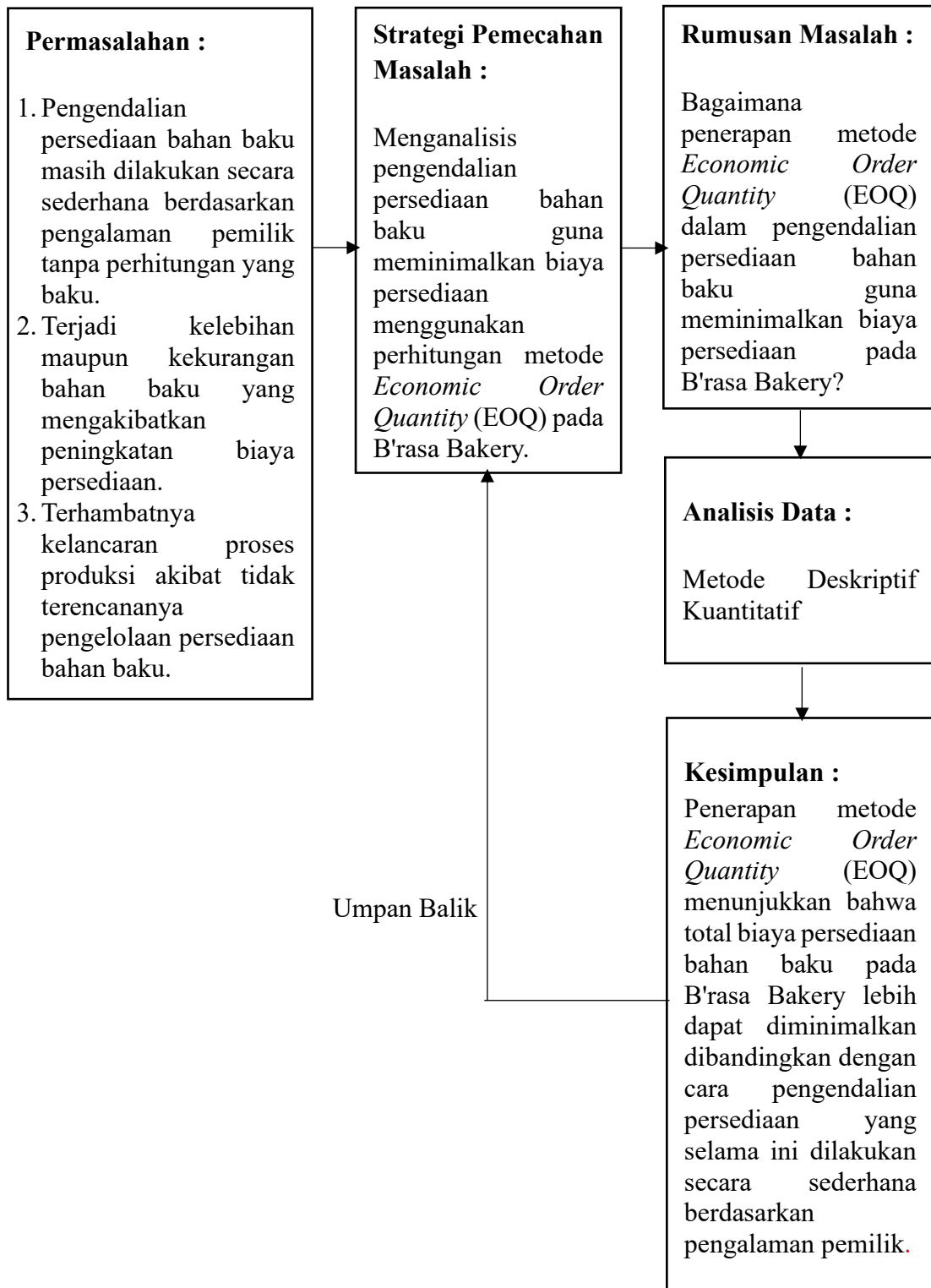
2. Bahan baku yang dianalisis dibatasi pada bahan baku yang digunakan dalam proses produksi roti, yaitu tepung terigu, ragi, dan air.
3. Metode analisis yang digunakan adalah metode *Economic Order Quantity* (EOQ) guna meminimalkan biaya persediaan bahan baku pada B'rasa Bakery.

1.6 Kerangka Berpikir

Pengendalian persediaan yang diterapkan oleh B'rasa Bakery pada bahan baku utamanya berupa tepung terigu, ragi, dan air masih dilakukan secara sederhana, yaitu memperkirakan kebutuhan bahan baku berdasarkan pengalaman pemilik tanpa menggunakan standar atau perhitungan yang baku. Pembelian bahan baku dilakukan ketika stok dirasa hampir habis tanpa mempertimbangkan jumlah optimal maupun waktu pemesanan yang tepat. Ketika permintaan konsumen meningkat, B'rasa Bakery seringkali mengalami kekurangan bahan baku sehingga proses produksi terhambat dan permintaan tidak dapat terpenuhi. Di sisi lain, pembelian yang berlebihan juga menimbulkan permasalahan berupa meningkatnya biaya penyimpanan dan risiko kerusakan bahan baku.

Pengelolaan persediaan bahan baku yang efektif harus diterapkan oleh B'rasa Bakery karena merupakan komponen penting dalam menjaga kelancaran proses produksi. Agar B'rasa Bakery dapat mengendalikan persediaan bahan baku secara lebih efisien, dapat digunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk menentukan jumlah pemesanan yang optimal, menetapkan persediaan pengaman, serta menentukan titik

pemesanan ulang yang tepat sehingga biaya persediaan dapat diminimalkan. Berdasarkan penjelasan tersebut, maka kerangka berpikir penelitian ini dapat digambarkan sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Berpikir

Sumber : Data diolah, 2026

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, disusun sistematika penulisan untuk memberikan gambaran secara umum kepada pembaca mengenai alur dan isi pembahasan sehingga mudah dipahami. Berikut sistematika penulisan tugas akhir:

1. Bagian Awal

Bagian awal berisi halaman judul, halaman persetujuan, halaman pengesahan, halaman pernyataan keaslian TA, halaman persetujuan publikasi karya ilmiah untuk kepentingan akademis, halaman persembahan, halaman motto, kata pengantar, intisari atau abstrak, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, dan daftar lampiran. Bagian ini bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi pembaca dalam memahami dan menelusuri isi tugas akhir.

2. Bagian Isi, Bagian isi terdiri dari lima bab, yaitu :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, kerangka berpikir, sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan landasan teori yang berkaitan dengan permasalahan penulis dalam penelitian seperti menjelaskan teori-teori tentang persediaan yang mencakup pengertian, fungsi, jenis, sistem pencatatan, metode penilaian, dan

perlakuan akuntansi berdasarkan PSAK 202, bahan baku beserta jenis-jenisnya, pengendalian persediaan beserta tujuan dan metode-metodenya, biaya persediaan beserta jenis-jenisnya, serta metode EOQ.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisikan lokasi penelitian (tempat dan alamat), waktu penelitian, jenis data, sumber data, metode pengumpulan data, metode analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan uraian gambaran umum objek penelitian. Memberikan secara singkat seperti profil perusahaan. Pada hasil analisis data memuat laporan hasil penelitian dan pembahasan penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan garis besar kesimpulan yang diambil dari inti penelitian dan hasil penelitian. Pada saran berisi tindakan yang perlu diambil untuk di tindak lanjuti yang lebih baik dari hasil pemecahan masalah.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisikan semua pustaka yang dipakai penulis dalam mengerjakan tugas akhir baik itu berbentuk buku, majalah, website, jurnal, artikel, dan literatur lainnya.

3. Bagian Akhir

LAMPIRAN

Bagian akhir berisi lampiran yang memuat data pendukung penelitian, seperti perhitungan EOQ dan dokumentasi lain yang relevan dengan penelitian.