

**ANALISIS PERSEDIAAN BAHAN BAKU DALAM  
MENUNJANG PROSES PRODUKSI DENGAN  
MENGUNAKAN METODE EOQ PADA UMKM KERIPIK  
TEMPE SARI RASA MALANG**

**SKRIPSI**



**OLEH:**

**RAVIA UN KADRA WATI**

**2018120188**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI  
MALANG  
2022**

## RINGKASAN

Pada UKM sendiri persediaan bahan baku adalah prioritas dengan keutamaannya menunjang produksi dari proses dan jika hal tersebut tidak dilakukan maka UKM tersebut mengalami banyak masalah seperti jumlah pesanan tidak sesuai, terjadi kekurangan bahan baku, kualitas yang buruk, laba tidak mengalami peningkatan dan sebagainya. Tujuan dari penelitian untuk mengetahui persediaan dan seberapa besar persediaan bahan baku dalam menunjang proses produksi dengan menggunakan metode EOQ pada UMKM Keripik tempe sari rasa kota malang. Jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif menggunakan metode EOQ. Dengan hasil penelitian didapatkan bahwa persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ lebih efektif karena proses perhitungan mulai dari frekuensi pemesanan dan jumlah serta biaya pemesanan lebih efektif dibandingkan dengan metode konvensional yang mengalami pembengkakan pengeluaran. Sedangkan besaran analisis persediaan dengan metode konvensional bahan baku tempe 940 kg, minyak goreng 1.728, Kemiri 96 kg, bawang putih 96 kg, Telur 144 kg, Tepung beras 480 kg, Tepung tapioka 480 kg. Menggunakan metode EOQ yaitu bahan baku tempe 899,2 kg, Minyak goreng 1.636 liter, Kemiri 90,8704 kg, Bawang putih 90,8704 kg, Telur 139,2 kg, Tepung beras 454,3536 kg, Tepung tapioka 454,3536 kg. UMKM keripik tempe sari rasa memenuhi syarat penerapan persediaan bahan baku menggunakan metode EOQ dimana telah menyediakan stok bahan baku yang mencukupi untuk kegiatan operasional perusahaan sehingga kelancaran produksi dapat efektif dan efisien.

**Kata Kunci : persediaan bahan baku; proses produksi; EOQ**

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Didalam yang namanya perusahaan dan juga pabrik dengan bergerak dibidang produksi, tentu memberbicara tentang bahan baku atau bahan dasar dari sebuah produk, yang mana bahan baku ini sendiri merupakan salah satu sesuatu yang sangat penting didalam perusahaan pabrik. Selain itu, bahan baku adalah aset utama dalam perusahaan pabrik, alasannya cukup simple sehingga pemaknaannya seperti bahan baku sangat penting perannya dan nantinya akan menjadi patokan dalam penjagaan proses produksi dan tidak akan ada produk jadi. Maka yang terjadi adalah kerugian, tidak ada benefit (laba dan keuntungan). Masalah-masalah yang terjadi didalam produk sebagai permasalahan yang berperan penting dan utama untuk beroperasinya perusahaan sehingga memiliki pengaruh terhadap laba yang diperoleh oleh perusahaan itu. Dalam hal ini perusahaan tentu tidak menginginkan hal demikian, lalu yang harus dilakukan oleh perusahaan itu sendiri? Yang pertama tentu perusahaan harus mengurangi biaya kerugian yang terjadi, melalui persiapan yang disediakan seperti bahan bakunya yang nantinya perusahaan melakukan itu yakni menyediakan bahan baku yang disediakan dalam memberi penunjang produksi yang berproses dengan baik sehingga menghasilkan kualitas yang sesuai dengan harapan.

Pada UKM sendiri bahan baku yang disediakan sebagai prioritas dalam keutamaannya menunjang produksi yang berproses jika halnya tidak dilakukan

maka UKM tersebut mengalami banyak masalah seperti jumlah pesanan tidak sesuai, terjadi kekurangan bahan baku, kualitas yang buruk, laba tidak mengalami peningkatan dan lain-lain. Kualitas yang baik atau sesuai dengan harapan dimulai dari persediaan bahan baku yang bagus dan melalui proses produksi yang baik pula, jika semua sudah terpenuhi maka jumlah produk dan pemesanan dari konsumen dan pelanggan sesuai dengan harapan, bahan baku yang dibutuhkan sudah terpenuhi, kualitas produk sesuai harapan dan terjadi peningkatan laba pada UKM tersebut.

Pada UKM Keripik tempe sari rasa beralamatkan di jalan sanan iii no. 168 malang, kampung yang berada di wilayah kelurahan purwantoro kota malang Kota Malang UKM ini bergerak dibidang keripik tempe bahan dasar utamanya adalah tempe. Keripik tempe sari rasa malang pada mulanya didirikan oleh syaiful bahrie hanyalah persimpangan dari produk dimana produksinya terdapat tempe yang tersisa setelah dari pasarnya, akan tetapi rasa yang terbilang khas yang terdapat pada keripik yang berbahan baku tempe seiring banyak peminatnya sehingga pemesanan konsumen mengalami perubahan yang terbilang ada peningkatan. Produksi yang dilakukan pada keripik tempe tidak lagi memproduksi tidak berbahan baku tempe akan tetapi kualitas dari tempe yang sangat khusus karena bertujuan sebagai mempertahankan kualitas tempe yang terbilang istimewa karena perbedaannya dengan tempe pasaran.

Keripik yang berbahan baku tempe di sari rasa malang di tahun 2000an sebagai favoritnya produk yang terbilang memiliki peningkatan pengenalan yang terdapat di luaran dari kota malang dan telah menjadi ikon dari kota tersebut.

Terjadinya peningkatan permintaan keripik yang berbahan baku tempe dimana produsennya yang mempunyai jumlah yang terbilang banyak diikuti perindustrian yang rumahan dan pada perkampungan sanan yang mempunyai merek dan juga pelabelan dari harga yang berbeda-beda dan nantinya terjadi sampai sekarang.

Namun ada beberapa masalah yang terjadi dalam persediaan bahan baku, UKM tersebut belum mengetahui dengan pasti mengapa bahan bakunya mengalami masalah seperti kedelai kadang datang terlambat, sehingga mengalami keterlambatan juga dalam hal produksi keripik tempe. Maka dari itu peneliti mengambil judul “Analisis Persediaan Bahan Baku Dalam Menunjang Proses Produksi Dengan Menggunakan Metode EOQ Pada UKM Keripik Tempe Sari Rasa Kelurahan Purwantoro Kota Malang Jawa Timur”. Hal ini dilakukan agar menunjang proses produksi yang baik sehingga menghasilkan kualitas produk yang sesuai dengan harapan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana Analisis Persediaan Bahan Baku Dalam Menunjang Proses Produksi Dengan Menggunakan Metode EOQ Pada UKM Keripik Tempe Sarirasa Kelurahan Purwantoro Kota Malang Jawa Timur?
2. Seberapa besar analisis persediaan bahan baku dalam menunjang proses produksi dengan menggunakan metode EOQ pada UKM Keripik Tempe Sari Rasa Kota Malang?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui Persediaan Bahan Baku Dalam Menunjang Proses Produksi Dengan Menggunakan Metode EOQ Pada UKM Keripik Tempe Sarirasa Kelurahan Purwantoro Kota Malang Jawa Timur.
2. Untuk mengetahui seberapa besar persediaan bahan baku dalam menunjang proses produksi dengan menggunakan metode EOQ pada UKM Keripik Tempe Sari Rasa Kota Malang.

#### **1.4. Manfaat penelitian**

##### **1. Bagi Peneliti**

1. Memberikan wawasan bahwa dengan metode EOQ dapat menunjang proses produksi.
2. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk berpikir kritis.
3. Melatih mahasiswa dalam menghadapi situasi konkret pada saat di lapangan.
4. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa dalam menemukan masalah, merumuskan masalah, mengetahui cara penyelesaiannya dan menarik kesimpulan sesuai dengan hasil yang diperoleh.
5. Melatih mahasiswa dalam mengaplikasikan serta mengembangkan hasil dari penelitiannya tersebut terhadap orang-orang sekitar atau masyarakat.

##### **2. Bagi Akademisi**

1. Diharapkan untuk peneliti berikutnya bisa meneruskan penelitian pada UKM atau Perusahaan yang besar.

2. Diharapkan peneliti berikutnya dapat memilih metode yang sesuai dan lokasi yang strategis tetapi tetap membahas topik seputar persediaan bahan baku untuk menunjang proses produksi.
3. Bagi UKM Keripik Tempe Sari Rasa Kelurahan Purwantoro Kota Malang Jawa Timur Memberikan pengetahuan tentang persediaan baku yang dapat menunjang proses produksi.
  1. Membantu dalam upaya meningkatkan kelancaran dalam menunjang proses produksi.
  2. Memberikan dampak yang positif dalam tingkat ekonomis dan kualitas produk.
  3. Memberikan edukasi bahwa persediaan bahan baku dapat menunjang proses produksi.



## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina Rinawati. 2017, Analisis pengendalian persediaan bahan baku dengan menggunakan metode economic order Quantity (EOQ) laporan Akhir.
- Assauri, S. 2004. Manajemen Produksi Dan Oprasi, Edisi Revisi, Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesi.
- Buchori, 2014, analisis persediaan bahan baku terhadap proses produksi pengrajin tungku kampung sebelah baja kabupaten lampung timur. Laporan akhir.
- Handoko, H. 2010. Dasar-Dasar Manajemen Produksi Dan Operasi Yogyakarta. penerbit BPFE.
- Harsono, 2012, Manajemen Pabrik, jakarta Balai Aksara.
- Michel Chandra Tuerah 2014 ,Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada Cv. Golden Kk, Jurnal EMBA 525 Vol 2 No 4 Desember 2014, Hal 524-536, Kesatuan ISSN 2303-1174 Online Diakses 18 november 2017 pukul 06.30.
- Nasution, A.H. Perencanaan Dan Pengendalian Produksi", EdisiPertama Surabaya. Guna Widya.
- Rangkuti, F. (2007) Manajemen Persediaan PT Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Simamora H. 2012, Manajemen Sumber Daya Dan Kebijakan Bisnis Edisi 2 Yogyakarta BPFE.
- Sugiyono, 2011 Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&DALPABETA CV. JL Gegerkalong Hilir no. 84 Bandung.
- Sujarweni, V Winarta 2016 Akutansi Manajemen Pustaka Baru Press. Jl.Wonosari km 6, Rt 04, Deblaksari, Baturetno, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta.
- Sukanto, 2010, Manajemen Produksi Yogyakarta. Penerbit BPFE.
- Supriyono, 2009, Manajemen Strategi Dan Kebijakan Bisnis Edisi 2 Yogyakarta BPFE.
- Tjahjadi, 2011 JIT Purchasing Terhadap Pengaruh Kinerja Produktifitas Yogyakarta Penerbit Andi.