

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Bila dilakukan telaah terhadap keadaan perekonomian sekarang ini maka setiap perusahaan swasta, baik yang bergerak dibidang jasa, dagang, maupun manufaktur dituntut untuk dapat memenuhi harapan dan kebutuhan konsumen. Salah satu hal yang mampu menunjang perusahaan dagang, agar harapan dan kebutuhan tersebut dapat terpenuhi yaitu dengan memperhatikan manajemen persediaan. Persediaan merupakan kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis, sehingga perusahaan perlu melakukan manajemen proaktif (Tuerah, 2014). Artinya perusahaan harus dapat mengantisipasi baik keadaan maupun tantangan yang ada dalam manajemen persediaan untuk mencapai sasaran akhir.

Manajemen persediaan diperlukan karena persediaan merupakan aset yang sensitif terhadap kerusakan dan kelebihan biaya sebagai akibat dari kesalahan dalam pengelolaan. Persediaan juga akan memengaruhi dalam neraca baik maupun laporan laba rugi. Pada neraca posisi persediaan disajikan dalam kelompok aset lancar, sehingga besar kecilnya nilai persediaan yang disajikan berpengaruh terhadap besar kecilnya nilai aset secara keseluruhan. Pada laporan laba rugi besar kecilnya nilai persediaan akan menentukan nilai besar kecilnya harga pokok penjualan (HPP), yang pada akhirnya juga akan menentukan besar kecilnya laba atau rugi. Oleh karena itu, investasi dalam persediaan jangan terlalu tinggi. Demikian juga jangan terlalu rendah karena akan mengganggu aktivitas perusahaan.

Agar aktivitas perusahaan tidak terganggu maka perlu untuk menentukan kuantitas persediaan yang wajar. Jika penentuan kuantitas persediaan tidak wajar maka dapat mengakibatkan persediaan terlalu sedikit yang menyebabkan kekurangan atau terlalu banyak yang menyebabkan tidak dapat terjual, persediaan yang terlalu banyak akan menumpuk dibagian persediaan barang dagang atau gudang. Menumpuknya persediaan akan menambah

beban perusahaan untuk biaya penyimpanan dan akhirnya akan mengurangi laba yang diperoleh perusahaan. Perusahaan dengan tingkat persediaan yang lebih tinggi daripada pesaingnya cenderung berada pada posisi kompetitif yang lebih lemah. Jadi jumlah dan tingkat persediaan yang dibutuhkan berbeda-beda untuk setiap perusahaan, tergantung dari volume produksinya, jenis perusahaan, dan prosesnya (Tuerah, 2014).

Proses kompetitif yang lemah tersebut dapat diatasi jika perusahaan dapat mengelola persediaan dengan baik. Namun tidak berarti akan dapat melenyapkan sama sekali resiko yang timbul akibat adanya persediaan yang terlalu besar akan terlalu kecil, melainkan hanya berusaha mengurangi resiko tersebut menjadi sekecil mungkin. Oleh karena itu, perusahaan hendaknya dapat mengelola persediaan barang dagangnya dengan baik. Proses kompetitif yang lemah tersebut dapat diatasi jika perusahaan dapat mengelola persediaan dengan baik. Namun tidak berarti akan dapat melenyapkan sama sekali resiko yang timbul akibat adanya persediaan yang terlalu besar akan terlalu kecil, melainkan hanya berusaha mengurangi resiko tersebut menjadi sekecil mungkin. Oleh karena itu, perusahaan hendaknya dapat mengelola persediaan barang dagangnya dengan baik.

PT. Musi Delicious Food merupakan salah satu perusahaan distributor yang bergerak dalam distribusi makanan. Perusahaan tersebut melakukan penjualan makanan secara tunai kepada para konsumen. Penjualan sangatlah penting dan merupakan salah satu roda penggerak dalam kelangsungan hidup perusahaan. Pada perusahaan ini juga terdapat kebijakan dan sistem yaitu memberlakukan penjualan atas produk output secara persemester.

Berdasarkan data yang diperoleh dari PT. Musi Delicious Food yaitu tidak berjalan dengan baiknya pengelolaan persediaan barang dagang. Pengelolaan persediaan barang dagang yang tidak berjalan dengan baik dapat dilihat dari banyaknya jumlah persediaan barang dagang yang menumpuk. Menumpuknya persediaan barang dagang dalam waktu yang terlalu lama

akan mengakibatkan persediaan tersebut tersebut mengalami kerusakan. Data persediaan dan penjualan barang dagang pada PT. Musi Delicious Food tersedia di tabel 1.1

Tabel 1.1

**Data Persediaan dan Penjualan Barang Dagang pada
PT. Musi Delicious Food
Tahun 2017-2018**

No	Produk	Stok Awal (Unit)		Pembelian (Unit)		Barang yang Tersedia (Unit)		Penjualan (Unit)	
		2017	2018	2017	2018	2017	2018	2017	2018
1	Aice Chocolate Crispy	104	72	1560	1720	1664	1792	1563	1684
2	Aice Strawberry Crispy	102	79	510	604	612	683	504	593
3	Aice Milk Melon	96	131	478	423	574	554	423	398
4	Aice Mikki Mikki	102	114	390	360	492	474	354	323
5	Aice Chocolate Waffle	35	10	625	728	660	738	638	682
6	Aice Mochi Chocolate	75	116	748	715	823	831	672	654
7	Aice Mochi Durian	120	152	390	342	510	494	328	304
8	Aice Sweet Corn	108	110	312	295	420	405	298	248
9	Aice Nanas	96	98	278	255	374	353	265	212
10	Aice Semangka	36	56	345	315	381	371	302	298
	Total	874	938	5636	5757	6510	6695	5347	5396

Sumber. PT. Musi Delicious Food, (2018)

Tabel 1.1 menunjukkan bahwa PT. Musi Delicious Food mengalami kelebihan permintaan dari tahun ke tahun, jadi dapat dikatakan PT. Musi Delicious Food belum tepat dalam menentukan jumlah permintaan. Hal ini berdampak pada sisi finansialnya dan berdampak pula pada keuntungan jangka panjang perusahaan.

Tabel 1.2

**Data Persediaan Barang Dagang yang Rusak
PT. Musi Delicious Food
Tahun 2017-2018**

No	Produk	Stok akhir		Rusak			
		2017	2018	2017 (unit)	2018 (unit)	2017 (Rp.000)	2018 (Rp. 000)
1	Aice Chocolate Crispy	101	108	29	32	2697	3008
2	Aice Strawberry Crispy	108	90	29	33	1914	2211
3	Aice Milk Melon	151	156	20	24	1460	1776
4	Aice Mikki Mikki	138	151	24	29	2088	2552
5	Aice Chocolate Waffle	22	56	12	20	1288,8	2168
6	Aice Mochi Chocolate	151	177	35	42	3115	3780
7	Aice Mochi Durian	182	190	30	42	2670	3780
8	Aice Sweet Corn	122	157	12	22	1044	1936
9	Aice Nanas	109	141	11	23	792	1679
10	Aice Semangka	79	73	23	28	1656	2044
	Total	1163	1299	225	295	18724,8	24934

Sumber. PT. Musi Delicious Food, (2018)

Berdasarkan tabel 1.2 dapat dilihat jumlah persediaan barang dagang yang mengalami kerusakan pada PT. Musi Delicious Food mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Kerusakan tersebut disebabkan karena persediaan barang dagang yang disimpan dalam waktu yang terlalu lama. Selain itu, jumlah persediaan akhir yang terus meningkat dari tahun ke tahun menyebabkan meningkatnya juga biaya yang dikeluarkan untuk pemeliharaan. Meningkatnya biaya pemeliharaan tersebut, pada akhirnya mengakibatkan berkurangnya laba yang diperoleh perusahaan.

PT. Musi Delicious Food belum menggunakan metode dalam menentukan jumlah barang dagang yang harus dipesan, jumlah persediaan pengaman, dan batas aman pemesanan kembali persediaan. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan belum tepat dalam hal perencanaan sehingga metode yang baik akan digunakan penulis untuk menentukan beberapa banyak jumlah persediaan pengaman serta berapa batas aman jumlah pemesanan kembali persediaan barang dagang.

Pada penelitian sebelumnya dilakukan oleh Setyorini, dkk (2015), berjudul analisis persediaan barang dagang beras pada Toko H. S. A Putra Pangkalan Bun. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui tentang persediaan beras dengan menggunakan metode EOQ, SS, ROP di Toko H. S. A Putra. Hasil penelitian ini menunjukkan jumlah beras yang dibeli dengan menggunakan metode EOQ, jumlah *safety stock* (SS), metode ROP, dan jumlah persediaan menjadi optimal sehingga menguntungkan toko tersebut. Oleh karena itu, seandainya PT. Musi Delicious Food melakukan analisis EOQ dalam pengelolaan persediaan barang dapat dipastikan sisa barang jadi lebih sedikit sehingga keuntungannya bisa meningkat.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis efisiensi pengelolaan persediaan barang dagang untuk meminimalisir kerusakan pada PT. Musi Delicious Food”.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka yang menjadi masalah pokok pada penelitian ini adalah bagaimanakah untuk meminimalisir kerusakan dengan menggunakan metode EOQ pada pengelolaan persediaan barang dagang pada PT. Musi Delicious Food?

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Dalam menganalisa dan membahas permasalahan pada laporan akhir ini tidak menyimpang dari permasalahan yang ada pada PT. Musi Delicious Food, maka penulis membatasi ruang lingkup pembahasan pada pengelolaan persediaan barang dagang dalam meminimalisir kerusakan yang meliputi manajemen persediaan, biaya persediaan, model persediaan tradisional, sistem pencatatan persediaan, dan strategi penyimpanan persediaan untuk meminimalisir kerusakan.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.4.1 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengelolaan persediaan barang dagang agar dapat meminimalisir kerusakan dengan menggunakan metode EOQ pada PT. Musi Delicious Food.

1.4.2 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan dapat diambil manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis dapat dijadikan pedoman, pembelajaran, dan sumbangan pemikiran bagi pengembangan teori serta pengetahuan. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai wadah pembelajaran terutama bagi para mahasiswa sebagai dasar pembandingan dalam rangka melakukan penelitian lebih lanjut pada bidang kajian ini, serta bagi pihak yang memerlukan referensi yang terkait dengan isi skripsi ini, baik itu sebagai bacaan.

2. Manfaat Praktis

Sebagai kontribusi dalam usaha mengantisipasi dan meminimalisir kerusakan pada persediaan barang dengan menggunakan metode EOQ dengan mengetahui cara untuk meminimalisirnya.

1.5 Sistematika Penulisan

Penelitian ini dibagi menjadi 5 bagian dengan sistematika penulisan sebagai berikut :

BAB 1: PENDAHULUAN

Pada bab pendahuluan ini, berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, ruang lingkup pembahasan, tujuan dan manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II: LANDASAN TEORI

Pada bab landasan teori ini, berisi uraian mengenai landasan teori, penelitian terdahulu, kerangka pemikiran dan paradigma penelitian serta pengembangan hipotesis.

BAB III: OBJEK DAN METODOLOGI PENELITIAN

Pada bab ini, menguraikan mengenai metode penelitian yang dilakukan terdiri dari: objek penelitian, objek dan metodologi penelitian, operasional variabel, sumber dan teknik pengumpulan data, teknik analisis data.

BAB IV: ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini, berisi analisis dan pembahasan mengenai faktor-faktor efisiensi pengelolaan persediaan barang dagang untuk meminimalisir kerusakan.

BAB V: SIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini, berisi kesimpulan dari hasil evaluasi bab-bab sebelumnya, dan saran-saran yang berkaitan dengan penelitian yang telah dilakukan.