

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **Latar Belakang**

Kedelai (*Glisnye max L*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak digunakan oleh sektor Pabrik, baik Pabrik berskala besar maupun Pabrik berskala kecil (Pabrik rumah tangga) sebagai bahan baku produksi. Di Indonesia, kedelai telah banyak diolah menjadi aneka produk makanan dan minuman bernilai tinggi seperti tahu, tempe, kecap, tauco, oncom, susu kedelai dan lain-lain. Kedelai mengandung kandungan gizi yang cukup tinggi terutama protein dan mineral, sehingga produk olahan kedelai merupakan sumber asupan gizi yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia karena secara ekonomis masih terjangkau. Meningkatnya kesadaran masyarakat tentang pentingnya pemenuhan gizi bagi kesehatan, mendorong masyarakat untuk mengkonsumsi produk-produk olahan kedelai telah memacu pertumbuhan sektor Pabrik berbasis kedelai (Salim, 2012).

Kedelai adalah salah satu tanaman pangan berjenis kacang-kacangan, termasuk dalam kelompok pangan yang menduduki urutan kelima dari sembilan kelompok pangan yang dikonsumsi, salah satu produk olahan yang berbahan baku kedelai dan juga banyak yang diminati oleh masyarakat. Sektor perPabrikan merupakan sektor yang cukup diandalkan dalam perekonomian Indonesia, terutama dari sektor Pabrik pengolahan hasil pertanian (Kurniawan,2008)

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), produksi kedelai pada periode 2015 diperkirakan sebanyak 982,97 ribu ton biji kering meningkat

sebanyak 27,97 ribu ton (2,93) % dibandingkan 2014 sedangkan tahun 2017 kementerian pertanian menarget produksi kedelai sebanyak 1,82 juta ton. Serta meningkatnya luas areal panen kedelai rata-rata sebesar 0,56% per tahun. serta meningkatnya luas areal panen kedelai rata-rata sebesar 0,56% per tahun. Produksi kedelai di Indonesia baru sekitar 0,3% dari total produksi kedelai di dunia 230.581.106 Ton. Walau produksi kedelai di Indonesia meningkat, namun hal ini tidak dapat mengimbangi laju konsumsi kedelai.

Tahu merupakan produk makanan yang tingkat produksinya relatif tinggi, Tahu mempunyai nilai gizi yang tinggi, dimana dalam 100 gram tahu mengandung kalori 68 kalori ;protein 78 gram, lemak 4.6 gram, hidrat arang 1,6 gram kalsium 124 gram mg; fosfor 63 mg; vitamin b 0,06mg, air 84,8 gram (Partoatmodjo,S.1991) Masyarakat Indonesia kurang minat mengkonsumsi kacang kedelai langsung tanpa diolah, sehingga konsumen menyukai produk olahannya yaitu tahu. Tahu adalah makanan tradisional yang mudah ditemukan yang terbuat dari kedelai yang banyak mengandung serat dan protein.

Bahan baku merupakan salah satu faktor yang sangat vital bagi berlangsungnya suatu proses produksi. Persediaan bahan baku yang melebihi kebutuhan akan menimbulkan biaya ekstra atau biaya simpanan yang tinggi, sedangkan jumlah persediaan yang terlalu sedikit akan menimbulkan kerugian yaitu terganggunya proses produksi dan juga berakibat hilangnya kesempatan untuk memperoleh keuntungan apabila ternyata permintaan pada kondisi yang sebenarnya melebihi permintaan yang diperkirakan.

Ketersediaan kedelai sebagai bahan baku Pabrik harus senantiasa memenuhi kapasitas pengolahan, baik dari segi kualitas, kuantitas maupun

kontinuitas. Persediaan bahan baku yang tidak kontinyu akan berdampak pada kontinuitas produk yang dihasilkan. Kegagalan pengendalian persediaan bahan baku akan menyebabkan kegagalan dalam memperoleh laba. Pengendalian persediaan jika tidak dilaksanakan, dikhawatirkan pada masa perusahaan kekurangan bahan baku maka akan berdampak pada hasil produksi atau bisa terjadi pemberhentian proses produksi.

EOQ adalah jumlah barang yang dapat dibeli dengan biaya persediaan yang minimum atau sering disebut jumlah pesanan bahan baku yang optimal. dari definisi diatas kesimpulan eoq merupakan metode manajemen persediaan yang menentukan jumlah pembelian/pemesanan yang harus dilakukan dan berapa banyak jumlah yang harus dipesan agar biaya total (penjumlahan antara biaya pemesanan dengan biaya penyimpanan menjadi minimum). Martono (2002).

Dalam persaingan yang ketat suatu Pabrik membutuhkan proses produksi yang lancar stabil dan optimal. Manajemen persediaan merupakan salah satu aspek yang penting dalam menjaga kelancaran proses produksi yang pada akhirnya akan berpengaruh pada kelancaran pemenuhan permintaan konsumen. Sistem persediaan adalah serangkaian kebijaksanaan dan pengendalian yang memonitor tingkat persediaan dan menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan harus diisi dan berapa besar pesanan harus dilakukan (Handoko, 2000).

## **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimanakah persediaan bahan baku kedelai pada Pabrik tahu Sukun 73?
2. Bagaimanakah optimalisasi persediaan bahan baku kedelai sebagai bahan baku produksi tahu di Pabrik Tahu Sukun 73 dengan metode EOQ ?

## **Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui persediaan bahan baku kedelai pada Pabrik Tahu Sukun 73.
2. Untuk mengetahui optimalisasi persediaan bahan baku kedelai sebagai bahan baku produksi tahu di Pabrik Tahu Sukun 73 dengan metode EOQ.

## **Manfaat Penelitian**

1. Bagi peneliti : penelitian ini dapat dijadikan sebagai langkah awal penerapan ilmu pengetahuan dan sebagai pengalaman yang dapat dijadikan referensi dalam melakukan penelitian yang selanjutnya .
2. Bagi pembaca : hasil penelitian ini bisa dijadikan sebagai bahan informasi bagi penelitian lain yang ingin mengkaji lebih lanjut tentang analisis persediaan kedelai sebagai bahan baku produksi tahu pada Pabrik tahu di di Pabrik Tahu Sukun 73 .
3. Bagi mahasiswa : dapat memperoleh, memperluas pengetahuan serta mendapatkan pengalaman baru, mampu berkomunikasi langsung dengan para pembuat yang memproduksi olahan kedelai menjadi tahu di Pabrik tahu sukun.

**PLAGIARISME ADALAH PELANGGARAN HAK CIPTA DAN ETIKA**

