

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pertumbuhan ekonomi pada negara Indonesia di akhir tahun 2024 tetap tumbuh sebesar 5 – 5,05% (*metrotvnews.com*). Stabilitas ekonomi makro menjadi andil untuk penguatan sebagian industri meningkat bersamaan dengan stabilitas makroekonomi dan sektor yang strategis. Salah satu industri yang tumbuh dan berkembang adalah industri pengelolaan (*liputan6.com*). Di dalam industri pengelolaan terdapat sub sektor makanan dan juga minuman yang merupakan sumber pertumbuhan ekonomi utama diantara sub sektor industri pengelola lainnya dan memiliki kontribusi pada pertumbuhan pendapatan nasional.

Salah satu industri makanan dan minuman di Indonesia adalah rumah makan (*restaurant/ caffee*). Industri rumah makan adalah industri yang memproduksi berbagai jenis makanan berat, makanan ringan, dan minuman yang bahan baku utama seperti air, nasi, daging dan sebagainya. Industri rumah makan menjadi peluang usaha bagi masyarakat untuk dikonsumsi. Pertumbuhan industri memiliki kemungkinan meningkatkan penjualan bagi industri rumah makan, untuk memprediksi penjualan, perusahaan dapat melakukan proses perhitungan anggaran operasional untuk mengetahui pengeluaran biaya yang disiapkan oleh perusahaan.

Yanto dkk, (2022:1) menyatakan suatu entitas perlu melakukan penyusunan perencanaan yang disebut sebagai anggaran. Tujuan penyusunan anggaran bagi perusahaan adalah untuk dasar melaksanakan penjualan dan

produksi yang sesuai dengan kapasitas perusahaan. Perencanaan anggaran juga bermanfaat agar peningkatan efektifitas dan efisiensi terkait kegiatan penjualan dan produksi perusahaan berjalan dengan baik.

Jenis anggaran terbagi menjadi: penjualan, produksi, bahan baku, tenaga kerja, dan biaya serta kas. Penganggaran tersebut akan membantu perusahaan merencanakan dan mengendalikan seluruh sumber dayanya secara berkesinambungan.

Penyusunan anggaran yang sudah disusun dan dihitung akan memberi dampak pada pengendalian perusahaan karena perusahaan dapat melakukan penilaian realisasi kegiatan produksi. Perusahaan makanan dan minuman seperti rumah makan, mengolah bahan baku menjadi barang yang siap dikonsumsi. Bahan baku merupakan salah satu faktor produksi penting yang perlu dibuat anggarannya untuk menjaga proses produksi terus berlangsung.

Hasil penelitian Eka Damayanti, dan Sunarso (2024) menganalisis pengendalian persediaan bahan baku menggunakan metode *Material Requirement Planning* (MRP) di PT Budi Lumbung Cipta Tani di Karanganyar menjelaskan pengendalian biaya persediaan bahan baku yang tidak efisien, memungkinkan pembengkakan biaya persediaan bahan baku, sehingga perusahaan perlu menggunakan MRP untuk mengendalikan bahan baku dan proses produksi lebih efisien. Sejalan dengan penelitian Kelvin Ardana Tauva, dkk (2024) menganalisis pengendalian bahan baku tepung tapioka dengan *Economic Order Quantity* (EOQ) di PT. Budi Starch & Sweetener, Tbk diketahui bahwa perusahaan mengalami keterlambatan dalam proses produksi

karena persediaan bahan baku yang kurang, sehingga perlu dilakukan pengoptimalan persediaan dengan menerapkan metode EOQ.

Baegopa House of Hungry cabang Candi Mendut Malang merupakan salah satu industri rumah makan di Kota Malang yang memproduksi makanan dan minuman dengan konsep western food. Di *Baegopa House of Hungry*, penjualan dan produksi menyesuaikan keadaan pasar yang fluktuatif. Anggaran dan pembelian bahan baku hanya dilihat dari ketersediaan bahan baku yang berada di gudang dan mengikuti kebijakan perusahaan. Selama ini perusahaan belum pernah menyusun anggaran kebutuhan bahan baku. Hal ini mengakibatkan adanya beberapa persediaan bahan baku sudah habis dan tidak mencukupi sehingga berpengaruh pada aktivitas produksi menjadi terhenti dan mengurangi jumlah produksi pada produk tertentu.

Berdasarkan latar belakang dan hasil pengamatan di lapangan maka peneliti mengambil judul penelitian “**Analisis Anggaran Bahan Baku Dan Bahan Baku Tidak Langsung Sebagai Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku dan Bahan Baku Tidak Langsung Produk Minuman Pada *Baegopa House of Hungry* Cabang Candi Mendut Malang**”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana menganalisis anggaran bahan baku dan bahan baku tidak langsung pada produk minuman sebagai perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku pada *Baegopa House of Hungry* Cabang Candi Mendut Malang?

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan

Menganalisis anggaran bahan baku dan bahan baku tidak langsung pada produk minuman sebagai perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku dan bahan baku tidak langsung pada *Baegopa House of Hungry* Cabang Candi Mendut Malang.

2. Manfaat penelitian bagi :

a. Penulis

Meningkatkan keterampilan peneliti di bidang anggaran sehingga mampu menyusun anggaran bahan baku dan bahan baku tidak langsung produk minuman pada *Baegopa House of Hungry* Cabang Candi Mendut Malang.

b. Perusahaan

Membantu perusahaan dalam mengambil keputusan untuk merencanakan serta mengendalikan persediaan bahan baku dan bahan baku tidak langsung produk minuman pada perusahaan.

c. Peneliti Selanjutnya

Menjadi referensi untuk peneliti selanjutnya terutama mengenai topik anggaran.

d. Universitas

Hasil penelitian ini menambah literasi di perpustakaan dalam pengembangan ilmu yang mendukung penelitian terdahulu agar diperoleh hasil yang lebih akurat.