

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat merupakan makanan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan karena selain rasanya yang manis coklat juga mengandung berbagai manfaat seperti mengontrol kadar kolesterol, menurunkan tekanan darah, mencegah diabetes, kesehatan jantung, dapat menurunkan berat badan, baik untuk pemulihan otot, menjaga sistem pencernaan, baik untuk kulit, mencegah penuaan, memperbaiki mood (Rahayu, 2018). Dalam coklat ada senyawa seperti teobromin, fenetilamina, anandamida, dan gula. Senyawa tersebut dapat memberi efek pada tubuh dan otak yang dapat memberi perasaan bahagia (Devi, 2019).

Menteri perindustrian Agus Gumiwang Kartasasmita menuturkan Indonesia merupakan negara peringkat ke-enam dalam penghasil kakao di dunia pada tahun 2018 hingga tahun 2020, padahal pada tahun 2014 Indonesia berada pada peringkat ke-tiga. Menurutnya penurunan tersebut diakibatkan karena mayoritas tanaman kakao yang ada di Indonesia banyak yang sudah tua hingga lebih mudah terserang hama (Prayoga, 2020).

Bahan baku utama produksi olahan coklat adalah biji kakao. Biji kakao berasal dari buah pohon kakao yang melalui tahap fermentasi dan pengeringan. Ketebalan kulit buah kakao adalah sekitar 3 cm, Daging buahnya terkandung gula yang berperan dalam proses fermentasi biji kakao. Setiap buah kakao berisi 30 sampai 50 biji. Biji kakao sebelum proses fermentasi dan proses pengeringan berwarna putih, dan setelah proses fermentasi warnanya menjadi coklat (Aditiya, 2020).

Biji kakao terdiri dari tiga jenis yaitu Criollo, Forastero, dan Trinitario. Tiap jenis biji kakao memiliki ciri khas untuk biji kakao Criollo masa berbuahnya lambat, kulit buah tipis, bila sudah masak warnanya berubah menjadi orange, ujung buah bentuknya tumpul sedikit bengkok, pertumbuhan tanaman kurang kuat dan produksinya relatif rendah.

Sementara itu biji kakao forastero memiliki ciri masa berbuahnya lebih awal, relatif lebih tahan serangan hama dan penyakit, kulit buah agak keras tetapi permukaannya halus, kulit buah berwarna hijau, tingkat produksinya tinggi, dan endospermae pada forastero berwarna ungu tua. Dan yang terakhir biji kakao trinitario memiliki ciri pertumbuhan yang produktifitas tinggi, masa fermentasi singkat, bentuknya beraneka ragam dengan buah berwarna hijau dan merah (Cybex Pertanian, 2019).

Socolatte merupakan salah satu dari banyaknya usaha yang bergerak di bidang pengolahan yang berbahan biji kakao yang diolah menjadi produk siap saji. Socolatte berada di jalan banda aceh-medan desa baroh musa kecamatan bandar baru, kabupaten pidie jaya, aceh. Proses pengolahannya berawal dari biji kakao pilihan yang sudah melalui fermentasi yang dipetik dan diolah di pidie jaya, aceh. sehingga produk-produk Socolatte yang memiliki citarasa dan aroma khas Aceh (Socolatteaceh). Saat ini socolatte juga menjual produk mereka tidak hanya secara *offline* tetapi juga secara *online* melalui *website* resmi milik socolatte.

Persediaan merupakan salah satu bagian dari kelancaran proses pada produksi dalam suatu perusahaan. Permasalahan yang ada di socolatte adalah pelaksanaan pengendalian persediaan bahan baku. Pengendalian persediaan kebutuhan bahan baku yang digunakan oleh socolatte masih belum menggunakan metode yang dapat mengendalikan persediaan bahan baku. Ini terlihat dari frekuensi pemesanan yang mengalami kenaikan di tahun 2020 sebanyak 12 kali. Salah satu penyebab frekuensi pemesanan yang masih tinggi adalah jumlah pemesanan dalam sekali pesan dari perusahaan yang membuat perusahaan melakukan pembelian berulang. Hal seperti ini dapat mengakibatkan meningkatnya biaya pemesanan pada perusahaan. Lalu pembelian persediaan yang berlebih selama satu tahun perusahaan dalam pembelian biji kakao, salah satu kerugian dari kelebihan stok adalah adanya bahan baku yang rusak yang akhirnya merugikan perusahaan karena telah membelinya seperti pada tahun 2019 total kerusakan mencapai 133 Kg dan pada tahun 2020 mencapai 48 Kg. Total pembelian biji kakao tahun 2019 sebanyak 14.400 Kg dan penggunaan biji

kakao sebanyak 13.200 Kg dengan sisa 1200 Kg, perusahaan menargetkan bahwa *overstock* tidak mencapai 1 ton dalam setahun. Tahun 2020 pembelian lebih sedikit karena terjadi pandemi yaitu sebanyak 2500 Kg dan penggunaan sebanyak 2128 Kg. Berikut merupakan tabel pembelian dan penggunaan biji kakao pada tahun 2019 dan tahun 2020.

Tabel 1.1 Pembelian dan Penggunaan Biji Kakao Tahun 2019

No	Bulan	Pembelian Biji Kakao (Kg)	Penggunaan Biji Kakao (Kg)
1	Januari	2918	1503
2	Februari	-	1193
3	Maret	2388	1308
4	April	-	987
5	Mei	1192	958
6	Juni	1894	1459
7	Juli	1776	973
8	Agustus	-	801
9	September	1984	1087
10	Oktober	-	793
11	November	2248	682
12	Desember	-	1456
	Jumlah	14.400	13.200

Sumber: Wawancara Dari Pihak Socolatte

Tabel 1.2 Pembelian dan Penggunaan Biji Kakao Tahun 2020

No	Bulan	Pembelian Biji Kakao (Kg)	Penggunaan Biji Kakao (Kg)
1	Januari	208	189
2	Februari	190	133

3	Maret	124	119
4	April	207	106
5	Mei	209	180
6	Juni	180	158
7	Juli	170	166
8	Agustus	250	223
9	September	210	192
10	Oktober	300	265
11	November	200	159
12	Desember	252	238
	Jumlah	2500	2128

Sumber: Wawancara Dari Pihak Socolatte

Dalam penelitian ini penulis akan melakukan analisis pengendalian persediaan agar membantu dalam kebutuhan persediaan yang terkendali dan mencari tahu peramalan kebutuhan bahan baku pada tahun berikutnya, hal ini diharapkan akan membuat perusahaan lebih menghemat dalam pengeluaran untuk kebutuhan persediaan. Peran persediaan sangatlah krusial dalam perusahaan karena jika pemesanan kebutuhan bahan baku terlalu kecil dapat menimbulkan masalah, dalam proses produksi akan terhambat dan keuntungan perusahaan akan menurun, dan jika persediaan kebutuhan bahan baku terlalu banyak tertimbun dalam perusahaan maka juga akan mengakibatkan kerugian karena akan menimbulkan biaya-biaya lain. Kesalahan dalam pembelian dikarenakan perusahaan belum menerapkan metode pengendalian persediaan bahan baku, karena itu perlu diterapkan metode pengendalian persediaan.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah dijabarkan, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana peramalan akan kebutuhan bahan baku pada tahun 2021?
2. Bagaimana penerapan pengendalian persediaan bahan baku?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui jawaban dari masalah yang telah dirumuskan. Berikut merupakan tujuan dari penelitian ini :

1. Penelitian ini diharapkan dapat mengendalikan persediaan bahan baku dengan biaya yang paling optimal.
2. Untuk mengetahui peramalan kebutuhan bahan baku pada tahun 2021.

1.4 Manfaat Penelitian

Pada penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, diantaranya adalah :

1. Manfaat Teoritis
 - a. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi mahasiswa Sekolah Tinggi Manajemen Logistik Indonesia khususnya, dan mahasiswa lain pada umumnya dalam menganalisis persediaan bahan baku.
 - b. Sebagai sarana dalam penerapan ilmu logistik yang telah didapat di perkuliahan dan pelaksanaannya pada kehidupan bermasyarakat.
2. Manfaat Praktis
 - a. Mengetahui metode dari peramalan kebutuhan bahan baku yang akan datang
 - b. Mengetahui penggunaan metode untuk mengendalikan persediaan bahan baku.

1.5 Batasan Penelitian

Agar penelitian ini menjadi lebih jelas, maka dibutuhkan pembatasan penelitian. Berikut merupakan batasan dari penelitian ini yang sudah ditetapkan :

1. Penelitian hanya membahas biji kakao sebagai bahan baku dalam produksi coklat.
2. Penelitian dilakukan di Socolatte, Kabupaten Pidie Jaya, Aceh
3. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi langsung ke Socolatte dan juga wawancara dengan pihak terkait.
4. Pengumpulan data persediaan hanya pada tahun 2019 dan 2020.

1.6 Tempat Penelitian

Tempat penelitian berada di Socolatte, Jl. Medan – Banda Aceh No.Km, Mns Baroh Musa, Bandar Baru, Kabupaten Pidie Jaya, Aceh 24184.

1.7 Sistematika Penulisan

Berikut ini merupakan tahapan penulisan agar lebih mudah dimengerti dan terstruktur sesuai prosedur :

BAB 1 PENDAHULUAN

Bab ini terdiri dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian manfaat penelitian, batasan penelitian, tempat penelitian, dan sistematika penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisi teori yang memiliki implikasi dengan penelitian. Landasan teori yang digunakan terdiri dari persediaan, logistik, pergudangan, kebutuhan bahan baku, tanaman kakao, coklat, dan model P probabilistik.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini menjelaskan proses yang digunakan atau langkah dalam penelitian.

BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisi data yang didiapat dari melalui wawancara ataupun observasi di Socolatte seperti profil perusahaan, kuantitas pembelian bahan baku, jumlah bahan baku yang telah digunakan, biaya-biaya persediaan, peramalan kebutuhan bahan baku, dan perhitungan pengendalian persediaan.

BAB V ANALISIS

Bab ini berisi hasil analisis mengenai penjabaran hasil penelitian untuk mengetahui interval waktu pemesanan, batas persediaan maksimum,

persediaan pengaman (*safety stock*), total biaya persediaan, dan mengetahui hasil dari peramalan untuk tahun berikutnya.

BAB VI PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dan saran yang diperoleh setelah memperoleh hasil dari perhitungan dan analisis yang dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

Bab ini memuat semua sumber kepustakaan yang digunakan dalam penelitian ini, baik berupa buku, artikel, jurnal, maupun sumber-sumber lainnya.

LAMPIRAN

Bab ini berisi keterangan seperti gambar atau dokumentasi yang diperlukan.

