

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Dalam bisnis makanan dan minuman, UKM (Usaha Kecil dan Menengah) memegang peran penting pada perekonomian suatu negara. Pada era globalisasi dan kemajuan industri makanan seperti saat ini, kebutuhan pasokan bahan baku menjadi elemen penting yang perlu diperhatikan. Khususnya bagi industri makanan yang perlu menjaga pasokan bahan baku tetap optimal. Berdasarkan kondisi tersebut maka perlu menjaga persediaan bahan baku dari pemasok yang berkualitas.

Persediaan bahan baku perlu terjaga untuk dapat melakukan aktivitas proses produksi dengan optimal. Namun, untuk dapat menjaga persediaan bahan baku, perlu memilih pemasok yang berkualitas. Pemilihan pemasok yang berkualitas dapat membantu menyediakan pasokan bahan baku yang optimal. Beberapa penelitian terdahulu telah membahas kriteria pemilihan pemasok yang berkualitas yaitu kualitas pasokan, kualitas layanan, ketepatan waktu pengiriman, kemampuan fleksibilitas, dan kesesuaian harga (Christian et al., 2022).

Kriteria kualitas pasokan dari pemasok yang berkualitas dapat ditunjukkan dengan kesesuaian spesifikasi pasokan dari pemasok terhadap kebutuhan perusahaan. Kriteria kualitas layanan dari pemasok yang berkualitas dapat ditunjukkan dengan pemasok dapat melayani perusahaan dengan baik dan responsif. Kriteria ketepatan waktu pengiriman dari pemasok yang berkualitas dapat ditunjukkan dengan pemasok dapat melakukan pengiriman pasokan bahan baku dengan tepat waktu. Kriteria

kemampuan fleksibilitas dari pemasok yang berkualitas dapat ditunjukkan dengan pemasok mampu memenuhi kebutuhan perusahaan yang bervariasi. Kriteria kesesuaian harga dari pemasok yang berkualitas dapat ditunjukkan dengan pemasok dapat memberikan harga yang sesuai kepada perusahaan (Agraeni et al., 2022).

UKM Ayumi Pastry adalah salah satu unit usaha kecil dan menengah yang bergerak dibidang produksi dan penjualan makanan ringan atau *dessert* berbahan utama *pastry*, pisang, keju, coklat dan telur. UKM Ayumi Pastry berkomitmen dalam menyediakan makanan ringan atau *dessert* yang setiap harinya di produksi untuk diperjualbelikan sesuai dengan keinginan pelanggan. UKM Ayumi Pastry melayani pelanggan perorangan maupun berkelompok dalam memenuhi kebutuhan pelanggan dengan menyediakan berbagai jenis *pastry* dari ukuran kecil hingga *pastry* ukuran besar.

UKM Ayumi Pastry merupakan salah satu toko kue makanan ringan yang mandiri. UKM Ayumi Pastry memiliki 2 orang pekerja termasuk pemilik UKM Ayumi Pastry, dimana kedua pekerja ini memiliki tugas masing-masing yaitu bagian pelayanan, bagian yang memproduksi *pastry*, dan kemudian bagian pengantaran (*delivery*).

Berdasarkan hasil survei diketahui bahwa untuk memenuhi kebutuhan proses produksi, UKM Ayumi Pastry memiliki beberapa alternatif pemasok untuk membantu memenuhi pasokan pisang untuk memproduksi *pastry* yang dijual UKM Ayumi Pastry. Namun, UKM Ayumi Pastry mengalami kendala dalam menentukan pemasok yang efektif untuk memenuhi kebutuhan pasokan makanan ringan (*pastry*) yang beragam. Saat ini UKM Ayumi Pastry memiliki delapan pemasok yang terdiri dari tiga pemasok

bahan baku seperti tepung, telur, keju dan sebagainya, kemudian ada tiga pemasok pisang dan dua pemasok coklat.

Berdasarkan kondisi tersebut, UKM Ayumi Pastry memiliki kendala dalam memenuhi kebutuhan persediaan pasokan bahan baku pisang pada UKM Ayumi Pastry yang terbatas dan dipengaruhi oleh kualitas dari pemasok pisang. Oleh karena itu, perlu adanya pemilihan pemasok yang terbaik sehingga dapat memenuhi persediaan yang optimal.

Hal ini juga di pengaruhi oleh pengelolaan persediaan bahan baku pisang yang belum optimal serta ekonomis untuk pemenuhan produksi pastry di UKM Ayumi Pastry, maka perlu adanya metode untuk mengelola persediaan bahan baku pisang agar tercapainya pemenuhan dalam produksi dan tidak ada terjadinya penumpukan bahan baku pisang secara berlebihan serta kekurangan dalam jumlah banyak dalam pemenuhan bahan baku yang mengakibatkan kerugian dalam jumlah besar pada UKM Ayumi Pastry.

Penelitian ini akan melihat pasokan bahan baku pisang dari beberapa pemasok alternatif UKM Ayumi Pastry. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi pengelolaan persediaan dan ketersediaan termasuk fluktuasi permintaan, variasi kualitas bahan baku, dan keterbatasan sumber daya. Hasil analisis akan digunakan untuk membantu UKM Ayumi Pastry memilih pemasok pisang terbaik untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan saran praktis untuk membantu UKM Ayumi Pastry menaikkan efisiensi operasi, mengurangi biaya, dan meningkatkan kualitas produk yang dihasilkannya. Penelitian ini juga dapat membantu penelitian tentang pengelolaan persediaan dalam industri makanan secara keseluruhan.

1.2 Identifikasi Masalah

Dari penjabaran latar belakang di atas maka identifikasi masalah pada penelitian ini yaitu ketersediaan pasokan bahan baku pisang pada UKM Ayumi Pastry yang terbatas dan dipengaruhi oleh kualitas dari pemasok pisang. Kendala yang dihadapi oleh UKM Ayumi Pastry adalah kesulitan dalam memenuhi kebutuhan penjualan dikarenakan persediaan bahan baku pisang yang belum optimal. Selain itu, UKM Ayumi Pastry memiliki kendala dalam menentukan pemasok pisang yang terbaik. Hal ini dikarenakan setiap pemasok perlu memenuhi kriteria yang dibutuhkan oleh UKM Ayumi Pastry untuk dapat memenuhi pasokan bahan baku pisang.

1.3 Batasan Masalah

Dari identifikasi masalah di atas maka penelitian ini dibatasi pada beberapa hal yaitu sebagai berikut:

1. Penelitian ini berfokus terhadap penentuan pemesanan yang optimal untuk memenuhi kebutuhan persediaan bahan baku pisang
2. Penelitian ini juga berfokus pada pemilihan pemasok bahan baku pisang yang terbaik dari beberapa alternatif pemasok
3. Penelitian ini menggunakan data historis produksi UKM Ayumi Pastry pada Maret 2023 – Maret 2024. Penelitian ini menggunakan metode *Economic Order Quantity* (EOQ) untuk menentukan persediaan bahan baku pisang yang ekonomis dan optimal
4. Penelitian ini mengaplikasikan metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP) dalam menentukan pemilihan pemasok bahan baku pisang yang terbaik dari beberapa alternatif pemasok.

1.4 Rumusan Masalah

Dari identifikasi masalah yang telah difokuskan maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu bagaimana pasokan bahan baku pisang di UKM Ayumi Pastry dengan pemilihan pemasok yang terpilih dan pemesanan persediaan yang ekonomis.

1.5 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah di atas maka tujuan penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi pasokan bahan baku pisang di UKM Ayumi Pastry dengan pemilihan pemasok yang terpilih dan pemesanan persediaan yang ekonomis.

1.6 Manfaat Penelitian

1.6.1 Manfaat Teoritis

Manfaat secara teoritis pada penelitian ini yaitu peningkatan khazanah pengetahuan tentang *Supply Chain Management* (SCM) dan penerapannya pada UKM Makanan.

1.6.2 Manfaat Praktis

1. Bagi penulis

Hasil penelitian ini diharapkan membantu menambah khazanah pengetahuan terkait *Supply Chain System* untuk mengoptimalkan bahan baku produksi dan juga mengoptimalkan persediaan bahan baku dengan biaya yang efisien. Selain itu juga, tentang penerapan EOQ dan AHP dalam mengoptimalkan persediaan bahan baku dengan biaya yang efisien dan memilih pemasok bahan baku yang efektif.

2. Bagi Universitas Putera Batam

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan referensi penelitian bagi penelitian mahasiswa dan dosen Universitas Putera Batam.

3. Bagi UKM

Hasil penelitian ini diharapkan mambantu pihak UKM untuk menentukan kebijakan yang diambil khususnya dalam menentukan pemasok bahan baku pisang dan menentukan persediaan bahan baku pisang yang optimal dengan biaya yang efisien.