

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PRODUK MIE PADA PERUSAHAAN MIE BAJI MINASA
DI KOTA MAKASSAR**

**NURHAYANI
10572 0493414**



**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2018**

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PRODUK MIE PADA PERUSAHAAN MIE BAJI MINASA
DI KOTA MAKASSAR**

**NURHAYANI
10572 0493414**

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Ekonomi (S1)
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar

**JURUSAN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2018**

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirobbilalamin, dengan segala kerendahan hati, karya sederhana ini saya persembahkan untuk kedua orang tuaku. Nasihat mereka adalah jembatan keberhasilanku. Mereka yang selalu mendoakan kebaikanku dalam sujudnya.

MOTTO HIDUP

Kegagalan hanya terjadi bila kita menyerah

“karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.”
(QS. Al-Insyirah,94:5)



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt.7 Tel. (0411) 866972 Makassar

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk
Mie Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar"
Nama Mahasiswa : Nurhayani
No. Stambuk/ NIM : 105720493414
Program Studi : Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

Menyatakan bahwa skripsi ini telah di teliti, di periksa dan diujikan di
depan panitia penguji skripsi Strata Satu (SI) pada hari jumat, 08 Juni 2018,
Fakutas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 09 Juni 2018

Menyetujui,

Pembimbing I


Drs. Asdi, MM
NIDN : 0026126103

Pembimbing II


Samsul Rizal, SE., MM
NIDN : 0907028401

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi


Ismail Rasulong, SE., MM
NBM : 908078

Ketua Jurusan Manajemen


Moh. Aris Pasigai, SE., MM
NBM : 109 3485

PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini telah di sahkan oleh Panitia ujian skripsi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar dengan Surat Keputusan Universitas Muhammadiyah Makassar dengan No. 0007 /2018 Tahun 1439 H/2018 M yang di pertahankan di depan Tim Penguji pada hari Jum'at, 08 Juni 2018 M/23 Ramadhan 1439 H sebagai persyaratan guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 08 Juni 2018

Panitia Ujian :

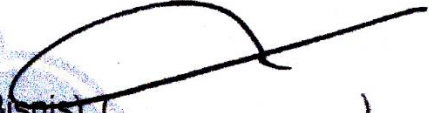
Pengawasan Umum : Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE, MM

(Rektor Unismuh Makassar)


(.....)

Ketua : Ismail Rasulong, SE, MM.

(Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis) (.....)



Sekretaris : Dr. Agussalim HR, SE, MM.

(WD I Fakultas Ekonomi dan Bisnis) (.....)



Penguji : 1. Dr. Agussalim HR, SE, MM.

(.....)

2. Ismail Rasulong, SE, MM.

(.....)



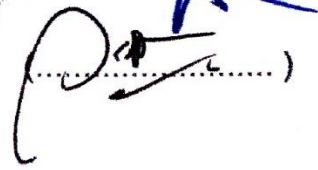
3. Samsul Rizal, SE, MM.

(.....)



4. Ismail Badollahi, SE, M.Si.Ak.

(.....)





**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung iqra Lt.7 Tel.(0411) 866972 Makassar

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurhayani
Stambuk : 105720493414
Program Studi : Manajemen
Dengan Judul : "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku
Produk Mie Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di
Kota Makassar "

Dengan ini menyatakan bahwa:

**Skripsi yang saya ajukan di depan Tim Penguji adalah ASLI hasil karya
Sendiri, bukan hasil jiplakan dan tidak dibuat oleh siapa pun.**

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dan saya bersedia menerima sanksi apabila pernyataan ini tidak benar.

Makassar, 09 Juni 2018

Yang Membuat Pernyataan,



Diketahui Oleh:



Dekan

Isma' Rasulong SE., MM
NBM : 903 078

Ketua Program Studi

Moh. Aris Pasigai SE., MM
NBM : 109 3485

ABSTRAK

Nurhayani, Tahun 2018, Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Mie Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar, Skripsi program studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar. Dibimbing oleh Pembimbing I Asdi dan Pembimbing II Samsul Rizal

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku mie pada Perusahaan Mie Baji Minasa. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah penelitian deskriptif kualitatif, yaitu suatu penelitian yang dimaksudkan untuk mengumpulkan data dan informasi tentang suatu gejala dan fakta terhadap obyek pada dan tempat penelitian sesuai dengan apa adanya pada saat penelitian berlangsung. Penelitian dilaksanakan pada Perusahaan Mie Baji Minasa di kota Makassar dengan memilih 2 orang narasumber yang dianggap representatif mewakili kelompoknya yang terdiri dari 1 orang pemilik usaha sekaligus penanggungjawab persediaan bahan baku dan 1 orang karyawan bagian pengendalian persediaan bahan baku. Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik wawancara mendalam, observasi dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku mie pada Perusahaan Mie Baji Minasa di kota Makassar telah berjalan dengan baik dengan dua indikator pengendalian persediaan bahan baku, yaitu volume pemesanan dan rentan waktu penyimpanan bahan baku.

Kata Kunci : *Pengendalian persediaan bahan baku*

ABSTRACT

Nurhayani, 2018, *Analysis of inventory control of raw materials of noodle products at Baji Minasa noodle company in the city of Makassar*, thesis course of study management the faculty business and economy Muhammadiyah University of Makassar. Guided by Supervisor I Asdi And Advisor II Samsul Rizal

This study to aims to determine the control of noodle raw material inventory at the Baji Minasa noodle Company. Type of research used in this research is descriptive qualitative research. Namely a study intended to collect data and information about a symptom and facts on the object at and place of study in accordance with what it is at the time of the research took place. The search was conducted at the Baji Minasa noodle company in the city of Makassar by choosing two speakers that are consideret representative of the group consisting of one business owner and responsible for raw material inventory and one employee in raw material inventory control. Data collection techniques used in this study are in-depth interview techniques, observation and documentation. Result of research indicate that the control of noodle raw material inventory at Baji Minasa noodle company in the city of Makassar has run well with two raw material inventory indocators, namely order volume and vulnerable of raw material storage time.

Keywords : *raw material inventory control*

KATA PENGANTAR



Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hamba-Nya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah Muhammad SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya. Merupakan nikmat yang tiada ternilai manakala penulisan skripsi yang berjudul “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Mie Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar’

Skripsi yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Teristimewa dan terutama penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada kedua orang tua penulis bapak Pole dan ibu Hj. Nurlia yang senantiasa memberi harapan, semangat, perhatian, kasih sayang dan do’a tulus tanpa pamrih. Dan seluruh keluarga besar atas segala pengorbanan, dukungan dan doa restu yang telah diberikan demi keberhasilan penulis dalam menuntut ilmu. Semoga apa yang telah mereka berikan kepada penulis menjadi ibadah dan cahaya penerang kehidupan di dunia dan di akhirat.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Begitu pula penghargaan yang setinggi-tingginya dan terima kasih banyak disampaikan dengan hormat kepada :

1. Bapak Dr. H. Abd Rahman Rahim, SE.,MM., Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.

2. Bapak Ismail Rasullong, SE.,MM. Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Bapak Moh. Aris Pasigai, SE.,MM., selaku Ketua Program Studi Manajemen Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Bapak Drs. Asdi, MM., selaku Pembimbing I yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga Skripsi selesai dengan baik.
5. Bapak Samsul Rizal, SE.,MM., selaku Pembimbing II yang telah berkenan membantu selama dalam penyusunan skripsi hingga ujian skripsi.
6. Bapak/Ibu dan asisten Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar yang tak kenal lelah banyak menuangkan ilmunya kepada penulis selama mengikuti kuliah.
7. Segenap Staff dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
8. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Manajemen Angkatan 2014 yang selalu belajar bersama yang tidak sedikit bantuannya dan doronganm dalam aktivitas studi penulis.
9. Kak Samsir yang telah tulus dan ikhlas membantu dan mengarahkan saya selama penyusunan skripsi ini.
10. Sahabat seperjuangan Fadyah Meilani, Minarni Rasyid yang selalu memberikan semangat kepada penulis dalam penyusunan skripsi.
11. Teman-teman Manajemen 7/2014 yang selalu memberikan semangat dan dukungan selama proses penyusunan skripsi.

12. Teman serumah Risnawati HM, Mukhsin, Rosdiana, kak Suhardi yang memberikan dorongan yang kuat serta masukan yang membangun dalam penyusunan skripsi ini.
13. Irwansyah Saputra yang selalu memberikan semangat, dukungan dan bantuan hingga penulis bisa menyelesaikan skripsi ini.
14. Terima kasih teruntuk semua kerabat yang tidak bisa saya tulis satu persatu yang telah memberikan semangat, kesabaran, motivasi dan dukungannya sehingga penulis dapat merampungkan penulisan Skripsi ini.

Akhirnya, sungguh penulis sangat menyadari bahwa Skripsi ini masih sangat jauh dari kesempurnaan oleh karena itu, kepada semua pihak utamanya para pembaca yang budiman, penulis senantiasa mengharapkan saran dan kritiknya demi kesempurnaan Skripsi ini.

Mudah-mudahan Skripsi yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi semua pihak utamanya kepada Almamater Kampus Biru Universitas Muhammadiyah Makassar.

Billahi fii Sabilil Haq, Fastabiqul Khairat, Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Makassar, Juni 2018

Penulis

DAFTAR ISI

SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
ABSTRAK BAHASA INDONESIA	vii
ABSTRACT.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR/BAGAN.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Perumusan masalah	3
C. Tujuan penelitian.....	3
D. Manfaat penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Tinjauan Teori	4
1. Pengertian Manajemen Operasional	4
2. Ruang Lingkup Manajemen Operasional	5
3. Pengendalian	6

a.	Pengertian Pengendalian.....	6
b.	Tujuan Pengendalian	6
c.	Jenis-jenis Pengendalian	7
d.	Proses Pengendalian	7
4.	Persediaan	8
a.	Pengertian Persediaan	8
b.	Jenis-jenis Persediaan Phisik	9
c.	Fungsi-fungsi Persediaan	10
d.	Tujuan Persediaan	12
e.	Manfaat Persediaan	12
f.	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persediaan	13
5.	Pengendalian Persediaan.....	14
a.	Pengertian Pengendalian Persediaan	14
b.	Tujuan Pengendalian Persediaan.....	14
6.	Bahan Baku.....	15
a.	Pengertian Bahan Baku	15
b.	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Bahan Baku.....	16
B.	Tinjauan Empiris	18
C.	Kerangka Konsep.....	23

BAB III METODE PENELITIAN

A.	Jenis Penelitian	24
B.	Fokus Penelitian.....	25
C.	Pemilihan Lokasi dan Situs Penelitian.....	25
D.	Sumber Data	25
E.	Pengumpulan Data	27

F. Instrumen Penelitian	27
G. Teknik Analisis	28

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Perusahaan.....	30
1. Sejarah Singkat.....	30
2. Visi dan Misi Perusahaan	31
3. Struktur Organisasi Perusahaan.....	31
4. Job description	32
5. Kegiatan usaha	34
B. Hasil Penelitian	35
1. Deskripsi Karakteristik Informan Penelitian.....	36
2. Deskripsi Variabel yang Diteliti	37
C. Pembahasan	47

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	58

DAFTAR PUSTAKA.....	69
----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
Tabel 2.1	Tinjauan Empiris	20
Tabel 4.1	Pertumbuhan Hasil Produksi Perusahaan Tahun 2013-2017	35
Tabel 4.2	Karakteristik Informan Berdasarkan Pekerjaan	37
Tabel 4.3	Jenis dan Standar Mutu Bahan Baku Mie Basah	48
Tabel 4.4	Waktu Pemesanan dan Jumlah Bahan Baku	50

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
Gambar 2.1	Kerangka Konsep	23
Gambar 4.1	Struktur Organisasi Perusahaan Mie Baji Minasa	31
Gambar 4.2	Alur Persediaan Bahan Baku	37
Gambar 4.3	Jenis Bahan Baku Mie Basah	48
Gambar 4.4	Proses Pengiriman Bahan Baku	50
Gambar 4.5	Bahan Baku Cadangan	53
Gambar 4.6	Alur Penyimpanan Bahan Baku	53
Gambar 4.7	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Mie	55

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kisi-kisi dan instrumen penelitian	62
1.1 Pedoman checklist observasi	63
1.2 Kisi-kisi instrumen penelitian wawancara	64
1.3 Kisi-kisi pedoman wawancara	65
2. Matriks checklist observasi	67
2.1 Matriks hasil wawancara	68
2.2 Transkrip wawancara	69
3. Dokumentasi penelitian.....	81
4. Pertumbuhan hasil produksi Perusahaan Mie Baji Minasa tahun 2013- 2017.....	85
5. Lembar pengajuan judul	86
6. Surat izin penelitian.....	87
7. Surat balasan penelitian	88
8. Kartu kontrol bimbingan skripsi.....	89
9. Biografi penulis.....	93

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring dengan pesatnya perkembangan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (IPTEK) yang semakin canggih, persaingan antar perusahaan menjadi semakin ketat. Adanya persaingan yang semakin ketat antar perusahaan mendorong setiap perusahaan untuk menetapkan pengendalian terhadap persediaan bahan baku secara tepat sehingga perusahaan dapat tetap eksis untuk dapat mencapai tujuan yang diinginkannya.

Namun, untuk mencapai tujuan tersebut tidaklah mudah karena hal itu dipengaruhi oleh beberapa faktor dan perusahaan harus mampu untuk menangani faktor-faktor tersebut. Salah satu faktor yang mempengaruhi yaitu mengenai masalah kelancaran produksi. Apabila proses produksi berjalan dengan lancar maka tujuan perusahaan dapat tercapai. Sedangkan kelancaran proses produksi itu sendiri dipengaruhi oleh ada atau tidaknya bahan baku yang akan diolah dalam proses produksi tersebut.

Setiap perusahaan selalu memerlukan persediaan. Tanpa adanya persediaan, pengusaha akan dihadapkan pada resiko bahwa perusahaannya pada suatu waktu tidak dapat memenuhi keinginan para pelanggannya. Dengan tersedianya bahan baku maka diharapkan perusahaan dapat melakukan proses produksi sesuai kebutuhan atau permintaan konsumen.

Salah satu fungsi manajerial yang sangat penting adalah pengendalian persediaan. Pengendalian persediaan bahan baku sangat dibutuhkan dalam perusahaan. Hal ini dikarenakan kekurangan bahan baku akan menyebabkan

perusahaan kesulitan untuk memenuhi kebutuhan produksi yang akan dihasilkan sesuai dengan target yang ingin dicapai. Selain itu, hal ini juga akan berpengaruh pada kelancaran proses produksi maupun kualitas produksi. Sedangkan jika bahan baku melebihi standar maupun jumlah yang dibutuhkan, ini akan mendorong timbulnya resiko kerusakan sehingga juga dapat mempengaruhi proses produksi dan kualitas dari produksi tersebut.

Salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industry adalah Perusahaan Mie Baji Minasa di Kota Makassar, perusahaan ini menekankan sistem pengendalian persediaan bahan baku karena persediaan bahan baku berperan penting dalam proses produksi mie.

Pengendalian persediaan adalah usaha-usaha yang dilakukan oleh perusahaan termasuk keputusan-keputusan yang diambil sehingga kebutuhan akan bahan baku untuk keperluan proses produksi dapat terpenuhi secara optimal dengan resiko yang sekecil mungkin.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk mengangkat topik dalam skripsi mengenai pengendalian bahan baku dengan judul ***“ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU PRODUK MIE PADA PERUSAHAAN MIE BAJI MINASA DI KOTA MAKASSAR”***.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pada Perusahaan Mie Baji Minasa di Kota Makassar?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana pengendalian persediaan bahan baku pada Perusahaan Mie Baji Minasa di Kota Makassar.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat teoritis
 - a. Diharapkan menjadi bahan informasi untuk menambah wawasan tentang pengendalian persediaan bahan baku.
 - b. Diharapkan menjadi bahan referensi bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengendalian persediaan.
2. Manfaat praktis
 - a. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan pertimbangan dan masukan dalam pengambilan keputusan berkaitan dengan pengendalian persediaan.
 - b. Diharapkan dapat menjadi bahan informasi bagi karyawan tentang pengendalian persediaan bahan baku.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teori

1. Pengertian Manajemen Operasional

Manajemen operasional adalah suatu bentuk dari pengelolaan yang menyeluruh dan optimal pada suatu masalah tenaga kerja, barang, mesin, peralatan, bahan baku atau produk apapun yang dapat dijadikan barang atau jasa yang tentunya dapat diperjualbelikan.

Sedangkan pengertian manajemen operasional menurut para ahli adalah sebagai berikut :

Menurut *William J. Stevenson (2009:4)*, "Manajemen Operasional adalah sebuah sistem manajemen atau serangkaian proses dalam suatu pembuatan produk atau penyediaan jasa."

Menurut *Jay Heizer dan Barry Render (2010:4)*, "Manajemen operasional adalah serangkaian aktivitas yang menghasilkan nilai dalam bentuk barang dan jasa dengan mengubah input menjadi output."

Menurut *Richard L. Daft (2012:216)*, "Manajemen Operasional adalah suatu bidang manajemen yang mengkhususkan pada produksi barang. Artinya kegiatan operasi hanya berfokus pada kegiatan memproduksi barang dan memecahkan masalah-masalah yang berkaitan dengan sektor produksi."

Dari pengertian-pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa manajemen operasional adalah sebuah sistem manajemen atau suatu proses yang dimulai dari pembuatan barang atau jasa hingga barang atau jasa yang dihasilkan tersebut sampai pada konsumen.

2. Ruang Lingkup Manajemen Operasional

Ruang lingkup manajemen operasional meliputi tiga bagian utama. Tiga bagian utama itu adalah sebagai berikut :

a. Perencanaan sistem produksi, dalam lingkup perencanaan sistem produksi, ada beberapa hal yang patut diperhatikan, yaitu :

- 1) Penentuan lokasi pabrik
- 2) Penentuan tata letak fasilitas pabrik
- 3) Perencanaan lingkungan kerja
- 4) Persoalan-persoalan standar

b. Pengendalian produksimencakup beberapa hal, yaitu :

- 1) Pengendalian bahan baku
- 2) Pengendalian biaya produksi
- 3) Pengendalian tenaga kerja
- 4) Pengendalian kualitas
- 5) Pemeliharaan

c. Sistem informasi produksiumumnya terdiri dari tiga bagian, yaitu:

- 1) Struktur organisasi
- 2) Produksi atas dasar pesanan
- 3) Produksi untuk pasar

3. Pengendalian

a. Pengertian Pengendalian

Di dalam lingkungan masyarakat maupun lingkungan kerja, istilah pengendalian merupakan proses memantau kegiatan untuk memastikan bahwa kegiatan tersebut diselesaikan seperti yang telah direncanakan.

Pengertian pengendalian juga dikemukakan oleh para ahli, diantaranya:

Menurut *Valery G. Kumaat (2011:15)*, "pengendalian adalah suatu cara untuk mengarahkan, mengawasi dan mengukur sumber daya suatu organisasi. Ia berperan penting untuk mencegah dan mendeteksi penggelapan (fraud) dan melindungi sumber daya organisasi baik yang berwujud maupun tidak (seperti reputasi atau hak kekayaan intelektual seperti merek dagang)."

Sedangkan menurut *Hasibuan (2011:21)*, "Pengendalian adalah kegiatan mengendalikan semua karyawan agar menaati peraturan-peraturan perusahaan dan bekerja sesuai dengan rencana."

Berdasarkan pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa pengendalian adalah suatu proses yang dilakukan oleh perusahaan dalam mengatur kegiatan agar pelaksanaannya sesuai dengan yang direncanakan.

b. Tujuan Pengendalian

Adapun tujuan dari pengendalian menurut *H. Malayu (2016)* adalah sebagai berikut :

- 1) Supaya proses pelaksanaan dilakukan sesuai dengan ketentuan dari rencana.
- 2) Melakukan tindak perbaikan (corrective) jika terdapat penyimpangan.
- 3) Supaya tujuan yang dihasilkan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

c. Jenis-jenis Pengendalian

Ada beberapa jenis pengendalian yang dikemukakan oleh Sri Wiludjen (2007:178) diantaranya adalah sebagai berikut :

- 1) *Feedforward control*, disebut juga *Preliminary control*, *precontrol*, or *steering control*. Control ini dilakukan pada input-input untuk memastikan bahwa input tersebut memenuhi standar yang dibutuhkan dalam proses transformasi.
- 2) *Concurrent control*, disebut juga *screening control*. Pengendalian ini dilakukan terhadap proses transformasi input menjadi output untuk memastikan bahwa proses tersebut memenuhi standar organisasi.
- 3) *Feedback control* disebut juga *post action control* atau *output control*. Pengendalian ini dilakukan setelah barang atau jasa organisasi telah selesai diproses.
- 4) *Multiple control*, sistem yang menggunakan dua atau lebih metode pengendalian yang disebut diatas.

d. Proses Pengendalian

Dalam manajemen persediaan, suatu tingkat pengendalian yang seragam kadang-kadang digunakan untuk semua satuan barang. Menurut Sri Wiludjeng (2007:177), proses pengendalian adalah sebagai berikut :

- 1) Menentukan standar. Pada prinsipnya standar adalah kriteria hasil kerja. Standar adalah hal-hal yang dipilih dari keseluruhan program perencanaan dimana pengukuran hasil kerja dilakukan sehingga *manager* dapat menerima sinyal tentang hal-hal tertentu yang terjadi, dan tidak

selalu harus memperhatikan setiap langkah-langkah dalam menjalankan perencanaan tersebut.

- 2) Pengukuran hasil kerja. Jika standar yang ditentukan telah sesuai, maka pengukuran atau penilaian hasil kerja akan mudah dilakukan.
- 3) Tindakan koreksi terhadap perbedaan antara standar dengan aktualnya. Jika hasil kerja diukur dengan tepat, maka akan lebih mudah melakukan tindakan koreksi jika ada perbedaan antara standar dan aktualnya.

4. Persediaan

a. Pengertian Persediaan

Dalam dunia usaha, terutama usaha di bidang produksi barang ataupun usaha dagang, persediaan merupakan istilah yang digunakan untuk menggambarkan jumlah barang baik berupa barang jadi, ataupun barang mentah yang dimiliki oleh perusahaan.

Adapun pendapat para ahli tentang pengertian persediaan yaitu sebagai berikut :

Menurut *Kusuma (2009:132)*, "persediaan diartikan sebagai barang yang disimpan untuk digunakan atau dijual pada periode mendatang."

Sedangkan menurut *Aulia Ishak (2010:159)*, "persediaan adalah sumber daya menganggur (idle inventory) yang belum digunakan karena menunggu proses yang lebih lanjut, proses lebih lanjut disini berupa kegiatan produksi."

Berdasarkan definisi diatas dapat diartikan bahwa persediaan adalah sumber daya yang dimiliki suatu perusahaan yang disediakan untuk proses produksi untuk dijual kepada konsumen.

b. Jenis-jenis Persediaan *Phisik*

Ada beberapa jenis persediaan yang masing-masing mempunyai karakteristik khusus tersendiri dan cara pengelolaannya yang berbeda. Menurut *Handoko (2016:334)*, persediaan dapat dibedakan menurut jenisnya, yaitu sebagai berikut :

- 1) Persediaan Bahan Mentah (*Raw Materials*), yaitu persediaan barang-barang berwujud yang digunakan dalam proses produksi. Bahan mentah dapat diperoleh dari sumber-sumber alam atau dibeli dari para supplier dan atau dibuat sendiri oleh perusahaan untuk digunakan dalam proses produksi selanjutnya.
- 2) Persediaan Komponen-komponen Rakitan (*Purchased parts/components*), yaitu persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen-komponen yang diperoleh dari perusahaan lain, dimana secara langsung dapat dirakit menjadi suatu produk.
- 3) Persediaan Bahan Pembantu atau Penolong (*Supplies*), yaitu persediaan barang-barang yang diperlukan dalam proses produksi, tetapi tidak merupakan bagian atau komponen barang jadi.
- 4) Persediaan Barang dalam Proses (*Work In Process*), yaitu persediaan barang-barang yang merupakan keluaran dari tiap-tiap bagian dalam proses produksi atau yang telah diolah menjadi suatu bentuk, tetapi masih perlu diproses lebih lanjut menjadi barang jadi.
- 5) Persediaan barang jadi (*finished goods*), yaitu persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau diolah dalam pabrik dan siap untuk dijual atau dikirim kepada pelanggan.

c. Fungsi-fungsi Persediaan

Di dalam manajemen persediaan ada beberapa fungsi persediaan. Menurut *Handoko (2016:335)*, fungsi persediaan diantaranya adalah sebagai berikut :

1) Fungsi *Decoupling*

Fungsi penting persediaan adalah memungkinkan operasi-operasi perusahaan internal dan eksternal mempunyai kebebasan (independensi). Persediaan *decouples* ini memungkinkan perusahaan dapat memenuhi permintaan langganan tanpa tergantung pada supplier.

2) Fungsi *Economic Lot Sizing*

Melalui penyimpanan persediaan, perusahaan dapat memproduksi dan membeli sumber-sumber daya dalam kuantitas yang dapat mengurangi biaya-biaya per unit. Dengan persediaan *lot size* ini akan mempertimbangkan penghematan-penghematan.

3) Fungsi Antisipasi

Sering perusahaan menghadapi fluktuasi permintaan yang dapat diperkirakan dan diramalkan berdasar pengalaman atau data masa lalu. Disamping itu, perusahaan juga sering dihadapkan pada ketidakpastian jangka waktu pengiriman barang kembali sehingga harus dilakukan antisipasi untuk cara menanggulangnya.

Untuk lebih memahami fungsi persediaan, *Ginting (2007:46)*, membagi persediaan dalam beberapa kategori berdasarkan fungsinya, yaitu sebagai berikut :

- 1) Persediaan dalam *Lot Zise*, yaitu persediaan yang muncul karena ada perdediaan ekonomis untuk penyediaan (*replishment*) kembali.

Penyediaan dalam lot yang besar atau dengan kecepatan sedikit lebih cepat dari permintaan akan lebih ekonomis. Faktor penentu persyaratan ekonomis antara lain biaya *setup*, biaya persiapan produksi atau pembelian dan biaya *transport*.

- 2) Persediaan Cadangan, yaitu pengendalian persediaan timbul berkenaan dengan ketidakpastian peramalan. Waktu siklus produksi (*lead time*) mungkin lebih dalam dari yang diprediksi. Jumlah produksi yang ditolak (*reject*) hanya bisa diprediksi dalam proses. Persediaan cadangan mengamankan kegagalan mencapai permintaan konsumen atau memenuhi kebutuhan manufaktur tepat pada waktunya.
- 3) Persediaan Antisipasi, yaitu persediaan yang timbul untuk mengantisipasi terjadinya penurunan persediaan (*supply*) dan kenaikan permintaan (*demand*) atau kenaikan harga. Untuk menjaga kontinuitas pengiriman produk ke konsumen, suatu perusahaan dapat memelihara persediaan dalam rangka liburan tenaga kerja atau antisipasi terjadinya pemogokan tenaga kerja.
- 4) Persediaan *Pipeline*, yaitu sistem persediaan dapat diibaratkan sebagai sekumpulan tempat (*stock point*) dengan aliran diantara tempat persediaan tersebut. Pengendalian persediaan terdiri dari pengendalian aliran persediaan dan jumlah persediaan akan terakumulasi di tempat persediaan. Jika aliran menyebabkan perubahan fisik produk, seperti perlakuan panas atau perakitan beberapa komponen, persediaan dalam aliran tersebut persediaan setengah jadi (*work in process*). Jika suatu produk tidak diubah secara fisik tetapi dipindahkan dari suatu tempat penyimpanan ke tempat penyimpanan lain, persediaan tersebut disebut

persediaan transportasi. Jumlah dari persediaan setengah jadi dan persediaan transportasi disebut juga persediaan *Pipeline*. Persediaan *pipeline* merupakan total investasi perubahan dan harus dikendalikan.

- 5) Persediaan Lebih, yaitu persediaan yang tidak dapat digunakan karena kelebihan atau kerusakan fisik yang terjadi.

d. Tujuan Persediaan

Berikut adalah tujuan dari persediaan menurut *Sofjan Assauri (2008:249)*:

- 1) Menghilangkan pengaruh ketidakpastian.
- 2) Mempersiapkan stok apabila ada keperluan mendadak.
- 3) Mengantisipasi perubahan harga pada pasar produksi.
- 4) Member waktu luang untuk pengelolaan produksi dan pembelian.
- 5) Untuk mengantisipasi perubahan pada permintaan dan penawaran.

e. Manfaat Persediaan

Ada beberapa manfaat adanya persediaan menurut *Anoraga (2009)*, adalah sebagai berikut :

- 1) *Transit Inventory*, persediaan ini ada karena bahan perlu dipindahkan dari satu lokasi ke lokasi yang lain dan transportasinya memerlukan waktu.
- 2) *Buffer Inventory*, persediaan ini diperlukan untuk mengatasi ketidakpastian penawaran dan permintaan.
- 3) *Anticipation Inventory*, persediaan ini untuk mengantisipasi kebutuhan masa datang.
- 4) *Decoupling Inventory*, persediaan yang berfungsi memecah rangkaian proses menjadi bagian-bagian yang bebas, makin banyak bahan yang

disimpan diantara dua bagian proses, makin sedikit koordinasi yang diperlukan untuk menjaga kelancaran proses secara keseluruhan.

- 5) *Cycle Inventory*, persediaan ini merupakan akibat dari pemesanan maupun proses yang bekerja secara kelompok.

f. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Persediaan

Menurut *Bambang Riyanto (2008:74)*, besar kecilnya persediaan bahan mentah yang dimiliki perusahaan ditentukan oleh berbagai faktor sebagai berikut :

- 1) Volume yang dibutuhkan untuk melindungi jalannya perusahaan terhadap gangguan kehabisan persediaan yang akan dapat menghambat jalannya proses produksi.
- 2) Volume produksi yang direncanakan, dimana volume produksi yang direncanakan itu sendiri sangat tergantung pada volume sales yang direncanakan.
- 3) Besarnya pembelian bahan mentah setiap kali pembelian untuk mendapatkan biaya pembelian yang minimal.
- 4) Estimasi tentang fluktuasi harga bahan mentah yang bersangkutan di waktu yang akan datang.
- 5) Peraturan pemerintah yang menyangkut persediaan material.
- 6) Harga pembelian bahan mentah.
- 7) Biaya penyimpanan dan resiko penyimpanan di gudang.
- 8) Tingkat kecepatan material menjadi rusak atau turun kualitasnya.

5. Pengendalian Persediaan

a. Pengertian Pengendalian Persediaan

Pengendalian persediaan adalah usaha-usaha yang dilakukan oleh perusahaan termasuk keputusan-keputusan yang diambil sehingga kebutuhan akan bahan baku untuk keperluan proses produksi dapat terpenuhi secara optimal dengan resiko yang sekecil mungkin. Over Stock atau persediaan yang terlalu besar merupakan pemborosan karena menyebabkan kerusakan atau kehilangan selama penyimpanan di gudang. Begitu juga sebaliknya, Out of Stock atau kekurangan persediaan dapat mengganggu kelancaran proses produksi sehingga ketepatan waktu pengiriman sebagaimana telah ditetapkan oleh pelanggan tidak terpenuhi yang ada sehingga pelanggan lari ke perusahaan lain.

Adapun pengertian pengendalian persediaan menurut *Assauri (2008:237)*, yaitu :

“Pengendalian persediaan merupakan usaha-usaha yang dilakukan oleh suatu perusahaan termasuk keputusan-keputusan yang diambil sehingga kebutuhan akan bahan untuk keperluan proses produksi dapat terpenuhi secara optimal dengan resiko yang sekecil mungkin ”
Berdasarkan pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa

pengendalian persediaan adalah suatu aktivitas perusahaan dalam menetapkan persediaan sesuai dengan apa yang telah direncanakan.

b. Tujuan Pengendalian Persediaan

Pada dasarnya pengendalian persediaan dimaksudkan untuk membantu kelancaran proses produksi, melayani kebutuhan perusahaan akan bahan-bahan atau barang jadi dari waktu ke waktu. Menurut *Sofjan Assauri (2008:248)*, tujuan dari pengendalian persediaan adalah sebagai berikut :

- 1) Menjaga agar jangan sampai perusahaan kehabisan bahan-bahan sehingga menyebabkan terhenti atau terganggunya proses produksi.
- 2) Menjaga agar keadaan persediaan tidak terlalu besar.
- 3) Persediaan diperlukan untuk memenuhi permintaan pelanggan.

6. Bahan Baku

a. Pengertian Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan untuk diolah melalui proses produksi menjadi barang jadi (KBBJ). Pada dasarnya, bahan baku adalah bahan yang digunakan dalam membuat produk dimana bahan tersebut secara menyeluruh tampak pada produk jadinya atau merupakan bagian terbesar dari bentuk barang.

Adapun pendapat para ahli tentang pengertian bahan baku adalah sebagai berikut :

Menurut *Indrajit dan Djokopranoto (2003)*, "bahan baku atau yang lebih dikenal dengan sebutan Raw Material merupakan bahan mentah yang akan diolah menjadi barang jadi sebagai hasil utama dari perusahaan yang bersangkutan."

Menurut *Nafarin (2004)*, "bahan baku merupakan bahan langsung, yaitu bahan yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk jadi. Bahan baku adalah bahan utama atau bahan pokok dan merupakan komponen utama dari suatu produk."

Menurut *Assauri (2008)*, "bahan baku merupakan bahan yang harus diperhitungkan dalam kelangsungan proses produksi. Banyaknya bahan baku yang tersedia akan menentukan besarnya penggunaan sumber-sumber didalam perusahaan dan kelancarannya."

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa bahan baku merupakan faktor yang penting dalam suatu proses produksi karena bila terjadi

kekurangan bahan baku maka kegiatan perusahaan tidak dapat berjalan lancar.

Bahan baku dapat dikelompokkan menjadi 2 bagian, yaitu :

- 1) Bahan baku langsung (*Direct Material*), yaitu semua bahan baku yang merupakan bagian dari berbagai barang jadi yang dihasilkan.
- 2) Bahan baku tidak langsung (*Indirect Material*), yaitu bahan baku yang ikut berperan dalam proses produksi tetap tetapi tidak secara langsung tampak pada barang jadi yang akan dihasilkan.

b. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Bahan Baku

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi bahan baku menurut *Ahyari (2005 : 4)*, adalah sebagai berikut :

- a) Sumber Bahan Baku yang tersedia, yaitu jumlah bahan baku yang tersedia di lokasi sumber bahan baku, untuk memenuhi proses produksi jika persediaan datangnya bahan baku berikutnya terlambat.
- b) Pengangkutan, merupakan Penghubung atau pembantu dalam mencapai pengolahan dan sumber ekonomi secara optimal. Beberapa hal yang erat hubungannya dengan masalah transportasi diantaranya, adanya muatan yang diangkut, tersedianya kendaraan sebagai alat angkut dan sarana jalan untuk kendaraan.
- c) Cuaca, keadaan cuaca atau iklim suatu daerah juga mempengaruhi persediaan bahan baku.

- d) Penyimpanan dan penggudangan, penyimpanan dan penggudangan mempunyai arti yang sama yaitu menumpuk suatu bahan dalam suatu ruang serta kondisi ruangnya terkendali dengan tujuan agar bahan tidak mudah rusak dalam waktu tertentu.

Kegiatan penggudangan dalam hal ini pada umumnya adalah kegiatan penyimpanan bahan persediaan. Adapun tujuan penggudangan adalah :

- 1) Melayani permintaan bahan
- 2) Mengurangi lama waktu dalam perjalanan ke tempat penyimpanan dan mencari bahan yang dikehendaki.

Menurut *Ahyari (2004:24)* "Tempat penyimpanan bahan, barang, maupun peralatan yang dimiliki perusahaan biasanya disebut gudang".

Gudang bertujuan untuk menghindari kerusakan, penurunan kualitas dan pencurian. Dalam suatu perusahaan sering dijumpai beberapa gudang antara lain terdiri dari :

- 1) Gudang bahan baku
- 2) Gudang barang jadi
- 3) Gudang perlengkapan produksi
- 4) Gudang peralatan khusus
- 5) Gudang kantor pabrik

B. Tinjauan Empiris

Penelitian terdahulu sangat diperlukan guna sebagai tambahan referensi dan sebagai salah satu bahan pemikiran bagi peneliti dalam penelitian ini. Penelitian ini mengacu pada penelitian terdahulu yang berhubungan dengan pengendalian persediaan bahan baku. Penelitian terdahulu yang digunakan sebagai bahan acuan oleh peneliti adalah sebagai berikut :

1. *Khoirun Nissa, M Tirtana Siregar (2017)* dengan judul *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kain Kemeja Polo Shirt Menggunakan Metode EOQ di PT.Bina Busana Internusa*. Hasil yang diperoleh dari metode EOQ yaitu terjadi perbaikan pada pembelian bahan baku, total biaya persediaan bahan baku, frekuensi pemesanan, safety stock dan reorder point. Oleh karena itu, perusahaan disarankan untuk meminimasi total biaya persediaan bahan baku. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji satu variabel yaitu pengendalian persediaan bahan baku. Perbedaannya, penelitian Khoirun Nissa, M Tirtana Siregar (2017) menggunakan analisis deskriptif kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif.
2. *Tiatra Supit, Arrazi Hasan Jan (2015)*, dengan judul penelitian *Analisis Persediaan Bahan Baku Pada Industri Mebel Di Desa Leilem* menunjukkan bahwa perusahaan melakukan metode kerja yang efektif dan efisien dalam mengantisipasi persediaan bahan baku kayu. Sebaiknya pimpinan perusahaan mengembangkan dan terus memperbaiki kinerja terutama dalam persediaan bahan baku kayu sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen. Persamaan penelitian

ini adalah sama-sama mengkaji variabel persediaan bahan baku. Namun, penelitian ini lebih menekankan pada pengendalian persediaan bahan baku. Analisis yang digunakan juga sama yaitu analisis deskriptif kualitatif.

3. *Tuerah (2014)*, dengan judul penelitian *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV.Golden KK* menunjukkan bahwa pengendalian dan pengadaan persediaan bahan baku CV.Golden KK sudah efektif dalam memenuhi permintaan konsumen karena perusahaan tidak mengalami kehabisan bahan baku. Serta berdasarkan perhitungan pembahasan sebelumnya, total biaya persediaan dengan metode economic order quantity (EOQ) lebih efisien dibandingkan dengan metode yang digunakan CV.Golden KK. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji satu variabel yaitu pengendalian persediaan bahan baku. Perbedaannya, penelitian Tuerah (2014) menggunakan analisis deskriptif kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif.
4. *Naibaho (2013)*, dengan judul penelitian *Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Terhadap Efektifitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada PT. Industri Kapal Indonesia Bitung* menunjukkan bahwa tugas-tugas atau fungsi yang telah dilakukan serta sistem pencatatan dan pelaporan mengenai aktifitas pengelolaan persediaan bahan baku memadai namun ditemukan beberapa kelemahan, antara lain adanya perangkapan fungsi penerimaan dan penyimpanan pada bagian gudang, stock opname hanya dilakukan setahun sekali. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji satu variabel yaitu

persediaan bahan baku. Perbedaannya, penelitian Naibaho (2013) menggunakan analisis deskriptif kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif.

5. Riyadi (2012), dengan judul penelitian *Analisis Efisiensi Persediaan Bahan Baku Industri Abon Lele Karmina di Kabupaten Boyolali* menunjukkan bahwa Kebijakan Industri Abon Lele KARMINA belum efisien daripada hasil perhitungan dengan metode EOQ. Persamaan penelitian ini adalah sama-sama mengkaji variabel persediaan bahan baku. Perbedaannya, penelitian Riyadi (2012) lebih menekankan pada efisiensi persediaan bahan baku sedangkan penelitian ini menekankan pengendalian persediaan bahan baku. Penelitian Riyadi (2012) menggunakan analisis deskriptif kuantitatif sedangkan penelitian ini menggunakan analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif.

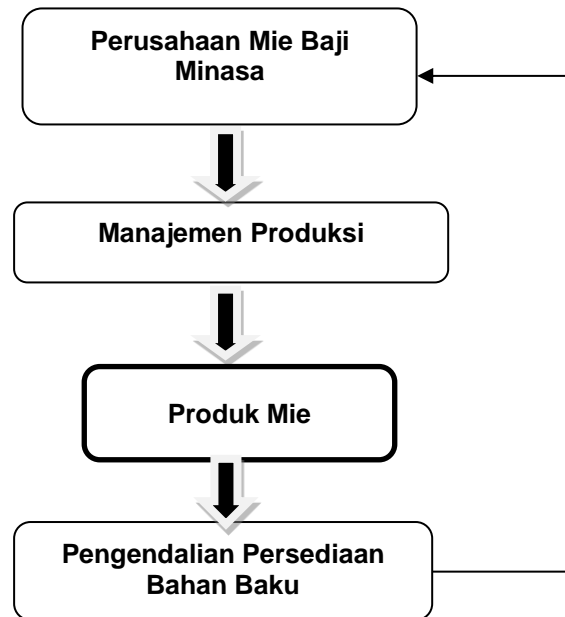
Tabel 2.1 Tinjauan Empiris

No	Nama Peneliti dan Tahun	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	<i>Khoirun Nissa, M Tirtana Siregar (2017)</i>	<i>Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kain Kemeja PoloShirt Menggunakan Metode EOQ di PT.Bina Busana Internusa</i>	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif.	Hasil yang diperoleh dari metode EOQ yaitu terjadi perbaikan pada pembelian bahan baku, total biaya persediaan bahan baku, frekuensi pemesanan, safety stock dan reorder point. Oleh karena itu, perusahaan disarankan untuk menimasi total biaya persediaan bahan baku.

2	<i>Tiatra Supit, Arrazi Hasan Jan (2015)</i>	<i>Analisis Persediaan Bahan Baku Pada Industri Mebel Di Desa Leilem</i>	Analisis data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif.	Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa perusahaan melakukan metode kerja yang efektif dan efisien dalam mengantisipasi persediaan bahan baku kayu. Sebaiknya pimpinan perusahaan mengembangkan dan terus memperbaiki kinerja terutama dalam persediaan bahan baku kayu sehingga dapat memenuhi permintaan konsumen.
3	<i>Tuerah (2014)</i>	<i>Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV.Golden KK</i>	Penelitian ini bersifat deskriptif kuantitatif.	Hasil penelitiannya <i>menunjukkan bahwa pengendalian dan pengadaan persediaan bahan baku CV.Golden KK</i> sudah efektif dalam memenuhi permintaan konsumen karena perusahaan tidak mengalami kehabisan bahan baku. Serta berdasarkan perhitungan pembahasan sebelumnya, total biaya persediaan dengan metode economic order quantity (EOQ) lebih efisien dibandingkan dengan metode yang digunakan CV.Golden KK.

4	<i>Naibaho (2013)</i>	<i>Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Terhadap Efektifitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada PT. Industri Kapal Indonesia Bitung</i>	Analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif.	Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa tugas-tugas atau fungsi yang telah dilakukan serta sistem pencatatan dan pelaporan mengenai aktifitas pengelolaan persediaan bahan baku memadai namun ditemukan beberapa kelemahan, antara lain adanya perangkapan fungsi penerimaan dan penyimpanan pada bagian gudang, stock opname hanya dilakukan setahun sekali.
5	<i>Riyadi (2012)</i>	<i>Analisis Efisiensi Persediaan Bahan Baku Industri Abon Lele Karmina di Kabupaten Boyolali</i>	Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif.	Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa Kebijakan Industri Abon Lele KARMINA belum efisien dari pada hasil perhitungan dengan metode EOQ.

C. Kerangka Konsep



Gambar 2.1

Kebanyakan perusahaan, tidak terkecuali Perusahaan Mie Baji Minasa perlu memiliki persediaan bahan baku untuk menjamin agar proses produksinya tidak akan terhambat akibat kekurangan suplay. Oleh karena itu, perusahaan harus berhati-hati mempertimbangkan secara matang tentang berapa besarnya persediaan yang harus ada dalam perusahaan. Dengan kata lain perusahaan harus mempunyai pengendalian bahan baku yang tepat untuk mengatur agar persediaan bahan baku yang ada dapat tetap menjaga kontinuitas usaha perusahaan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Peneliti menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Seperti yang diungkapkan oleh :

Narbuko dan Achmadi (2004:44), “penelitian deskriptif adalah penelitian yang berusaha untuk menuturkan pemecahan masalah yang ada pada saat sekarang berdasarkan data-data.”

Moleong (2007:6) juga menyatakan bahwa “penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subyek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.”

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa penelitian deskriptif kualitatif mengungkapkan kejadian atau fakta, keadaan, fenomena, variabel dan keadaan yang terjadi saat penelitian berlangsung dengan menyuguhkan apa yang sebenarnya terjadi.

Peneliti menggunakan jenis penelitian ini dalam menggali informasi yang dibutuhkan karena peneliti ingin menggambarkan fakta-fakta atau keadaan yang tampak pada gudang persediaan bahan baku. Dan ada pula tujuan dari penelitian deskriptif adalah menghasilkan gambaran akurat tentang permasalahan, menggambarkan mekanisme sebuah proses atau hubungan, memberikan gambaran lengkap baik dalam bentuk verbal atau numerikal, menyajikan informasi dasar akan suatu hubungan, serta menjelaskan seperangkat tahapan atau proses.

B. Fokus Penelitian

Fokus penelitian yaitu pada pengendalian persediaan bahan baku Mie yang ada di Perusahaan Mie BajiMinasa di Kota Makassar.

C. Pemilihan Lokasi dan Situs Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kota Makassar tepatnya pada Perusahaan Mie Baji Minasa. Adapun situs penelitian yaitu pada gudang persediaan bahan baku.

D. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian adalah subyek dari mana data dapat diperoleh. Sumber data dalam penelitian ini adalah Narasumber (informan). Narasumber atau sering disebut informan merupakan sumber data yang diperoleh secara langsung melalui wawancara.

Hendarso dan Suyanto (2005:171-172), menyatakan bahwa di dalam penelitian kualitatif terdapat 3 informan, yaitu :

1. Informan kunci (key informan), yaitu orang yang mengetahui dan memiliki informasi yang diperlukan dalam penelitian.
2. Informan biasa, yaitu orang yang terlibat secara langsung dengan variabel yang diteliti.
3. Informan tambahan, yaitu orang yang dapat memberikan informasi walaupun tidak langsung terlibat dengan variabel yang sedang diteliti.

Dari penjelasan diatas, peneliti menentukan informannya berdasarkan tujuan dan pertimbangan tertentu yang tetap berhubungan dengan

permasalahan penelitian, maka dalam penelitian ini yang menjadi informan penelitian adalah :

1. Informan kunci adalah 1 orang yaitu penanggung jawab persediaan bahan baku pada gudang Perusahaan Mie Baji Minasa di Kota Makassar.
2. Informan biasa yaitu 1 orang karyawan bagian pengendalian persediaan bahan baku pada gudang Perusahaan Mie Baji Minasa di Kota Makassar.

Adapun data-data yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung oleh peneliti dengan menggunakan metode observasi dan wawancara mendalam dengan pemilik usaha serta 1 karyawan bagian pengendalian persediaan bahan baku pada gudang.

b. Data sekunder

Data sekunder ialah data yang diperoleh dari dokumentasi objek penelitian yang berkaitan dengan variabel penelitian.

E. Pengumpulan Data

Untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan, peneliti menggunakan beberapa teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mendatangi lokasi penelitian. Adapun kegiatan pengumpulan data yaitu terdiri atas :

1. Observasi (pengamatan), yaitu pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan atau peninjauan secara cermat terhadap variabel yang diteliti, dalam hal ini yaitu pengendalian persediaan bahan

baku pada Perusahaan Mie BajiMinasa di kota Makassar. Pengamatan ini dilakukan untuk memperoleh data yang dibutuhkan dan sebagai bahan informasi atau data penelitian.

2. Interview (wawancara mendalam), yaitu pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab dengan pemilik usaha serta 1 karyawan bagian pengendalian persediaan bahan baku pada gudang Perusahaan Mie Baji Minasa di kota Makassar untuk memberikan penjelasan mengenai masalah yang berkaitan dengan variabel penelitian.
3. Dokumentasi, yaitu pengumpulan data dengan cara menghimpun data-data yang berkaitan dengan variabel penelitian baik berupa dokumen perusahaan, tempat, dan waktu pelaksanaan.

F. Instrumen Penelitian

Dalam penelitian kualitatif alat-alat yang digunakan untuk mengumpulkan informasi disebut dengan instrumen penelitian.

Menurut *Sugiyono(2013:146)*, "Instrumen penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Secara spesifik semua fenomena ini disebut variabel penelitian."

Adapun instrumen yang digunakan dalam penelitian ini diantaranya :

1. Instrumen observasi, yaitu pedoman observasi yang digunakan dalam mengamati pengendalian persediaan bahan baku pada gudang Perusahaan Mie BajiMinasa di Kota Makassar.
2. Instrumen pedoman wawancara (interview guide atau interview schedule) yaitu pedoman yang digunakan untuk memperoleh informasi secara mendalam tentang variabel penelitian.

G. Teknik Analisis

Teknik analisis data yang digunakan oleh peneliti sesuai dengan jenis penelitian yaitu teknik analisis data deskriptif kualitatif. Peneliti melakukan analisis terhadap data yang diperoleh berdasarkan kemampuan nalar peneliti dalam menghubungkan antara fakta, informasi dan data yang diperoleh dalam penelitian. Teknik analisis deskriptif kualitatif ini dilakukan dengan menyajikan hasil wawancara, observasi dan dokumentasi sehingga dapat diperoleh gambaran yang jelas tentang obyek yang diteliti dan pada akhirnya peneliti menarik kesimpulan.

Teknik analisis data deskriptif kualitatif dalam suatu penelitian kualitatif berguna untuk mengembangkan teori yang telah dibangun dari data yang sudah didapatkan di lapangan. Teknik penelitian kualitatif pada tahap awalnya peneliti melakukan penjelajahan, kemudian dilakukan pengumpulan data sampai mendalam, mulai dari observasi hingga penyusunan laporan.

Analisis data kualitatif adalah upaya yang dilakukan dengan jalan bekerja dengan data, mengorganisasikan data, memilah-milahnya menjadi satuan yang dapat dikelola, mencari dan menemukan pola, menemukan apa yang penting dari data yang dipelajari dan memutuskan apa yang dapat diceritakan kepada orang lain.

Berdasarkan observasi, wawancara dan dokumentasi peneliti melakukan analisis data secara kualitatif. Analisis data dalam penelitian ini dilakukan setelah memperoleh data yang dibutuhkan dalam penelitian. Analisis data dilakukan dengan menelaah terhadap fenomena atau peristiwa secara keseluruhan terhadap bagian-bagian yang membentuk situasi, kondisi dan

prosedur yang berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku produk mie pada Perusahaan Mie Baji Minasa di Kota Makassar.

Data yang diperoleh berupa informasi secara lisan yang harus dianalisis secara mendalam kemudian dilakukan reduksi data melalui proses pemilihan dan pengkategorian data dan informasi yang sesuai dengan fokus penelitian.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Perusahaan

1. Sejarah Singkat

Perusahaan Mie Baji Minasa telah berdiri sekitar 65 tahun yang lalu. Perusahaan ini merupakan perusahaan turun temurun yang mulai dipimpin oleh bapak Syaeruddin selama 35 tahun terakhir, yaitu sejak tahun 1983 hingga saat ini. Perusahaan ini awalnya hanya terkenal dengan produknya yaitu mie kering. Namun, seiring dengan perkembangan dan kesuksesan perusahaan ini dibidang industri, bapak Syaeruddin selaku manager memutuskan untuk menambah jenis produk pada perusahaannya. Pada tahun 2008, perusahaan ini mulai menambah produknya. Selain mie kering, perusahaan ini juga memproduksi mie basah, kulit lumpia dan pangsit.

Penambahan produk ini pun ternyata sukses disambut dengan baik oleh konsumen. Dengan respond yang baik, perusahaan ini terus meningkatkan kualitas produksinya. Meskipun memiliki banyak perusahaan yang memiliki produk yang sama, perusahaan Mie Baji Minasa mampu bersaing dan mempertahankan eksistensinya hingga saat ini.

Sumber : sejarah perusahaan Mie Baji Minasa

2. Visi dan Misi Perusahaan

Visi : Menjadi perusahaan yang unggul dan terpercaya dalam menyediakan produk yang berkualitas.

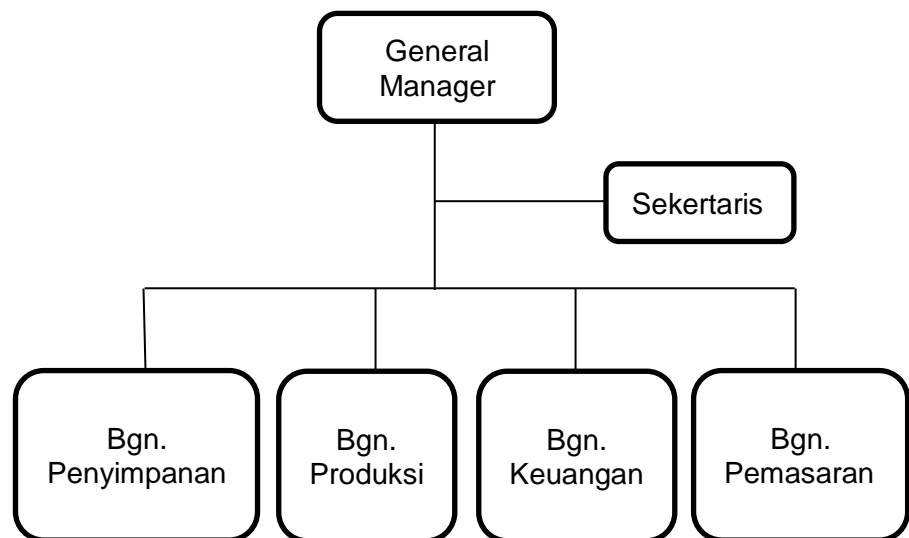
Misi :

- a. Membuat produk yang kualitasnya sesuai dengan kebutuhan konsumen.
- b. Menjaga kualitas produk.
- c. Meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk.
- d. Mengoptimalkan sumber daya.
- e. Memberikan pelayanan terbaik kepada seluruh konsumen.
- f. Menguatkan sistem pemasaran dengan nilai-nilai kejujuran dan ekonomis.

Sumber : Dokumen visi dan misi Perusahaan Mie Baji Minasa

3. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi dari Perusahaan Mie Baji Minasa adalah sebagai berikut :



Gambar 4.1
Struktur Organisasi Perusahaan Mie Baji Minasa

Sumber : Struktur Organisasi Perusahaan Mie Baji Minasa

4. Job Description

a. General Manager

- 1) Mengelola dan mengkoordinasikan semua hal yang berkaitan dengan roda perusahaan.
- 2) Memimpin karyawan dan menjadi motivator bagi karyawan.
- 3) Mengelola operasional harian perusahaan.
- 4) Memutuskan dan membuat kebijakan untuk kemajuan perusahaan.
- 5) Membuat prosedur dan standar perusahaan.
- 6) Mengelola perusahaan sesuai dengan visi dan misi perusahaan.

b. Sekertaris

- 1) Sebagai sumber informasi bagi pimpinan dan menjalankan tugas, fungsi dan tanggungjawabnya.
- 2) Menjadi perantara pihak-pihak yang ingin berhubungan dengan pimpinan.
- 3) Menjadi mediator pimpinan dengan bawahan.

c. Penanggungjawab Produksi

- 1) Membuat perencanaan dan jadwal proses produksi
- 2) Mengawasi proses produksi agar kualitas, kuantitas dan waktunya sesuai dengan perencanaan yang sudah dibuat.
- 3) Membuat laporan secara berkala mengenai kegiatan di bidangnya.

- 4) Bertanggungjawab pada peningkatan keterampilan dan keahlian karyawan yang berada dibawah tanggungjawabnya.
- 5) Berinovasi dalam pengerjaan produksi dan memberikan masukan pada perusahaan yang berkaitan dengan bagian produksi.

d. Penanggungjawab bagian penyimpanan

- 1) Membuat rencana pengadaan barang dan distribusinya.
- 2) Mengawasi dan mengontrol operasional dalam penyimpanan.
- 3) Menjadi pimpinan bagi semua staf penyimpanan.
- 4) Mengawasi dan mengontrol semua barang yang masuk dan keluar dari penyimpanan.
- 5) Membuat perencanaan, pengawasan dan laporan persediaan dalam penyimpanan.
- 6) Memastikan aktivitas keluar masuk barang berjalan lancar.
- 7) Melaporkan semua transaksi keluar masuk barang dari penyimpanan.

e. Penanggungjawab bagian Keuangan

- 1) Mengkoordinasikan anggaran, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran, pertanggungjawaban, pembukuan keuangan perusahaan.

- 2) Menyiapkan daftar gaji, perjalanan badan transport dan kesejahteraan karyawan.
 - 3) Membuat laporan kegiatan keuangan, semester dan tahunan sebagai bahan pertanggungjawaban pelaksanaan tugas.
 - 4) Melaksanakan tugas lain yang diberikan oleh atasan yang berkaitan dengan bidangnya.
- f. Penanggungjawab bagian pemasaran
- 1) Melakukan perencanaan strategi pemasaran dengan mengikuti perkembangan pasar, terutama produk sejenis dari perusahaan pesaing.
 - 2) Menciptakan, menumbuhkan dan memelihara kerja sama yang baik dengan konsumen.
 - 3) Merumuskan target penjualan.
 - 4) Merumuskan standar harga jual.
 - 5) Menanggapi permasalahan terkait keluhan pelanggan.

Sumber : Struktur Organisasi & job description Perusahaan Mie Baji Minasa

5. Kegiatan Usaha

Perusahaan Mie baji Minasa memiliki kegiatan utama yaitu produsen mie baik itu mie kering maupun mie basah serta kulit lumpia dan pangsit. Berikut ini disajikan data hasil produksi tahun 2015-2017 Perusahaan Mie Baji Minasa :

Tabel 4.1
Pertumbuhan Hasil Produksi Tahun 2013-2017

Jenis Produk	Pertumbuhan Hasil Produksi (%)				
	2013	2014	2015	2016	2017
Mie kering	0,21%	0,22%	0,23%	0,25%	0,31%
Mie basah	0,22%	0,25%	0,28%	0,36%	0,42%
Kulit lumpia	0,12%	0,13%	0,15%	0,18%	0,21%
Pangsit	0,21%	0,23%	0,26%	0,29%	0,32%

Sumber : Laporan Hasil Produksi Perusahaan Mie Baji Minasa Tahun 2013-2017 (Lampiran 4, Halaman 87).

B. Hasil Penelitian

Pada bab ini peneliti akan memaparkan bagian yang menjadi suatu pokok penelitian yaitu analisis pengendalian persediaan bahan baku produk mie pada Perusahaan Mie Baji Minasa di kota Makassar, dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif.

Pada penelitian deskriptif kualitatif ini peneliti dituntut agar dapat memaparkan, menjelaskan, menggambarkan atau mendeskripsikan dan menggali data berdasarkan fakta-fakta yang ditemukan di lapangan yang

berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung di lokasi penelitian yaitu pada Perusahaan Mie Baji Minasa.

1. Deskripsi Karakteristik Informan Penelitian

Adapun jumlah informan dalam penelitian ini adalah sebanyak 2 orang. Informan tersebut ialah bapak Syaeruddin atau yang lebih akrab disapa Bapak Ming selaku penanggungjawab pengadaan bahan baku dan bapak Rusli selaku karyawan di bagian pengendalian persediaan bahan baku yang dimana sudah sangat berpengalaman dalam hal ini. Bapak Syaeruddin lahir pada tahun 1958 kini telah berusia 60 tahun dan telah menjalani profesi sebagai penanggung jawab pengadaan bahan baku selama memimpin perusahaan ini, yaitu selama 35 tahun yang dimulai pada tahun 1983 hingga sekarang tahun 2018, sedangkan bapak Rusli lahir pada tahun 1977 dan kini telah berusia 41 tahun dimana telah menjadi karyawan di bagian pengendalian persediaan bahan baku selama 3 tahun yakni dari tahun 2015 hingga 2018. Berikut ini merupakan data informan berdasarkan pekerjaan.

Tabel 4.2
Karakteristik Informan Berdasarkan Pekerjaan

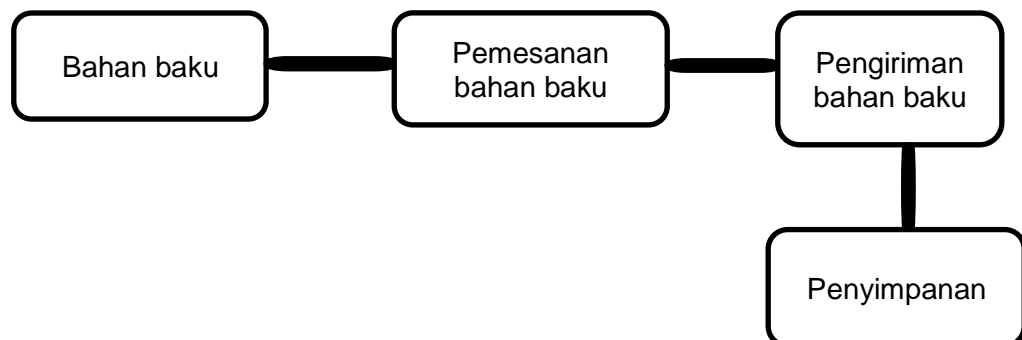
No.	Nama	Jabatan/Pekerjaan
1.	Syaeruddin	Penanggungjawab pengadaan bahan baku
2.	Rusli	Karyawan bagian pengendalian persediaan bahan baku

2. Deskripsi variabel yang diteliti

Data dari hasil penelitian ini didapatkan melalui wawancara dan observasi secara langsung yang dilakukan oleh peneliti selama 2 (dua) bulan, yaitu pada bulan Maret sampai April 2018. Adapun informan yang menjadi sasaran utama wawancara pada penelitian ini ialah penanggung jawab persediaan bahan baku dan seorang karyawan di bagian pengendalian persediaan bahan baku di Perusahaan Mie Baji Minasa.

a. Deskripsi wawancara

Adapun deskripsi wawancara yang peneliti lakukan dengan pihak yang bersangkutan pada pengendalian persediaan bahan baku mie sesuai dengan alur persediaan pada perusahaan tersebut yang dapat dilihat pada gambar dibawah ini :



Gambar 4.2
Alur Persediaan Bahan Baku

Sumber : Dokumen tata usaha Perusahaan Mie Baji Minasa

Pada gambar diatas terlihat sebuah proses pengendalian persediaan bahan baku mie. Pengendalian persediaan bahan baku tersebut dapat dilihat dari hasil deskripsi wawancara yang peneliti lakukan, yaitu sebagai berikut :

1. Deskripsi wawancara dengan penanggungjawab persediaan bahan baku.

a) Bahan baku

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap penanggungjawab persediaan bahan baku tentang apa saja jenis bahan baku yang disediakan dalam memproduksi mie basah yaitu sebagai berikut:

“Dalam memproduksi mie basah, bahan baku yang digunakan yaitu tepung terigu, garam, soda air dan pewarna (jika diperlukan)”. (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan apa sajakah yang termasuk bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Kemudian beliau menjawab sebagai berikut:

“Bahan baku langsung adalah tepung terigu, sedangkan bahan lain seperti soda kue, garam, air dan pewarna makanan (jika diperlukan) merupakan bahan baku tidak langsung”. (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan hal apa saja yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Hal yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku tepung terigu adalah kualitasnya. Ini dapat dilihat dari kehalusan tepung terigu, tidak berbau asing dan warnanya putih. Untuk airnya yaitu kebersihan air baik dari warna, aroma, rasa dan bebas bakteri. Sedangkan untuk soda kue, garam dan pewarna dapat digunakan selama tidak mencapai masa kadaluarsa. Pewarna yang digunakan adalah warna kuning dan jenis soda yaitu soda kue.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan jenis tepung terigu apa saja yang digunakan dalam produksi mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Dalam memproduksi mie, disini kami menggunakan dua jenis tepung terigu, yaitu serdadu kuning dan serdadu biru. Dan kedua jenis tepung terigu itu adalah tepung terigu yang telah terbukti kualitasnya.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

b) Permesanan bahan baku

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap informan penanggung jawab bahan baku mie tentang berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku adalah sebagai berikut:

“Pemesanan tepung terigu dilakukan minimal 2 kali dalam sebulan, sedangkan bahan baku lainnya dipesan pada saat dibutuhkan.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut lagi mempertanyakan berapa banyak jumlah bahan baku dalam satu kali pemesanan bahan baku.

Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Dalam satu kali pemesanan bahan baku yaitu berjumlah 100 sak tepung terigu dan untuk bahan baku lainnya dipesan sesuai kebutuhan.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

c) Proses pengiriman bahan baku

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap informan penanggung jawab bahan baku mie di Perusahaan Mie Baji Minasa tentang proses pengiriman bahan baku mie adalah sebagai berikut:

“Untuk proses pengiriman bahan baku, kami menggunakan transportasi mobil.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut lagi mempertanyakan apakah selama ini ada masalah dalam proses pengiriman bahan baku.

Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Selama ini kami belum pernah mengalami masalah tentang pengiriman bahan baku karena transportasi adalah tanggung jawab

dari suplier dan sampai saat ini belum pernah terjadi keterlambatan pengiriman bahan baku.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

e) Penyimpanan bahan baku

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap informan penanggung jawab bahan baku mie di Perusahaan Mie Baji Minasa tentang teknik penyimpanan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya adalah sebagai berikut:

“Untuk penyimpanan bahan baku, kami menetapkan batas waktu penyimpanan, yaitu maksimal 3 bulan setelah bahan baku memasuki penyimpanan. Setelah 3 bulan kualitas bahan baku akan menurun, terutama tepung terigu dan bahan baku itu tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi mie.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan apakah pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar dan beliau menjawab sebagai berikut:

“Untuk menghindari kerusakan bahan baku, persediaan dalam jumlah yang besar itu kami belum pernah melakukannya.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan apakah pernah terjadi masalah kelebihan dan kekurangan bahan baku dalam proses produksi mie dan cara mengatasinya. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Masalah kelebihan dan kekurangan bahan baku itu belum pernah kami alami. Karena kami memperkirakan terlebih dahulu berapa banyak bahan baku yang akan dibutuhkan dalam proses produksi mie sebelum melakukan pemesanan bahan baku.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan tentang persediaan bahan baku cadangan dalam produksi mie dan beliau menjawab sebagai berikut:

“Kami selalu mengusahakan adanya bahan baku cadangan Hal ini untuk mengatasi apabila nantinya ada kekurangan bahan baku dan juga adanya pesanan dari konsumen.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali mempertanyakan bahan baku apa yang mempunyai cadangan dalam proses produksi mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut :

“Untuk bahan baku yang harus selalu ada di sini yaitu tepung terigu.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut mempertanyakan tentang kapan penyediaan cadangan bahan baku dilakukan dalam proses produksi mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Pada saat melakukan pemesanan bahan baku, ada bahan baku yang kami lebihkan sebagai cadangan untuk mengatasi apabila ada pesanan dari konsumen.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian lebih lanjut peneliti mempertanyakan lagi tentang bahan baku apa sajakah yang sering dlebihkan persediaannya dalam proses produksi mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Bahan baku yang sering kami lebihkan persediaannya yaitu tepung terigu.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian lebih lanjut peneliti mempertanyakan tentang faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas bahan baku dalam produksi mie dan beliau menjawab sebagai berikut:

“Tempat penyimpanan yang baik dan tepat berpengaruh terhadap kualitas bahan baku.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian lebih lanjut peneliti mempertanyakan lagi apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Sebelum bahan baku dimasukkan ke dalam penyimpanan, terlebih dahulu dilakukan penomoran terhadap bahan baku tersebut. Penomoran ini berupa pemberian nomor urut antrian bahan baku ke dalam penyimpanan sehingga penggunaan bahan baku bisa disesuaikan dengan nomor masuknya ke dalam penyimpanan. Setelah masuk ke penyimpanan, dilakukan pengecekan setiap hari tentang keadaan dan jumlah bahan baku serta penetapan batas waktu penyimpanan dan pemberian label bahan baku.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

Kemudian lebih jauh lagi peneliti menanyakan tentang cara apa yang dilakukan sehingga stok bahan baku selalu tersedia namun tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan pada proses produksi mie dan jawabannya adalah sebagai berikut:

“Caranya yaitu pemesanan hanya dapat dilakukan jika sudah dibutuhkan. Pemesanan dilakukan berdasarkan sisa bahan baku yang ada di penyimpanan, ditentukan dulu rencana banyaknya bahan baku yang akan digunakan untuk jangka waktu tertentu. Pemesanan ini dilakukan biasanya jika bahan baku yang tersisa di penyimpanan dapat digunakan hanya untuk 1 atau 2 hari saja pada proses produksi mie. Dengan begitu kita dapat memperkirakan kebutuhan bahan baku dalam proses produksi mie agar semua bahan baku terpakai sebelum jangka waktu 3 bulan dan tidak ada yang mengalami kerusakan. Karena setelah 3 bulan, bahan baku tepung terigu tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi mie. Jadi, sebelum 3 bulan bahan baku sudah harus masuk ke proses produksi.” (wawancara pada hari Kamis, tanggal 22 Maret 2018).

2. Deskripsi wawancara dengan karyawan di bagian pengendalian persediaan bahan baku.

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap seorang karyawan di bagian pengendalian persediaan bahan baku tentang apa saja jenis bahan baku yang disediakan dalam memproduksi mie basah yaitu sebagai berikut:

“Untuk memproduksi mie basah, bahan baku yang digunakan yaitu tepung terigu, garam, soda kue, air dan pewarna makanan.”. (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan apa sajakah yang termasuk bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Kemudian beliau menjawab sebagai berikut:

“Tepung terigu merupakan bahan baku langsung. Sedangkan bahan baku tidak langsung yaitu garam, soda kue, air dan pewarna makanan.”. (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan hal apa saja yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Hal yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku tepung terigu adalah kehalusan tepung terigu, tidak berbau dan warnanya putih.” Untuk soda kue, garam dan pewarna makanan itu yang diperhatikan adalah yang tanggal kadaluarsanya. Selama belum mencapai tanggal kadaluarsa, bahan baku tersebut digunakan karna kualitasnya masih bagus. (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan jenis tepung terigu apa saja yang digunakan dalam produksi mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Dalam memproduksi mie, kami menggunakan dua jenis tepung terigu, yaitu serdadu kuning dan serdadu biru. (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

b) Permesanan bahan baku

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap informan penanggung jawab bahan baku mie tentang berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku adalah sebagai berikut:

“Pemesanan tepung terigu dilakukan minimal 2 kali dalam sebulan, sedangkan bahan baku lainnya dipesan pada saat dibutuhkan.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut lagi mempertanyakan berapa banyak jumlah bahan baku dalam satu kali pemesanan bahan baku.

Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Dalam satu kali pemesanan bahan baku tepung terigu 100 sak dan untuk bahan baku lainnya dipesan sesuai kebutuhan.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

c) Proses pengiriman bahan baku

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap informan penanggung jawab bahan baku mie di Perusahaan Mie Baji Minasa tentang proses pengiriman bahan baku mie adalah sebagai berikut:

“Untuk proses pengiriman bahan baku menggunakan transportasi dari supplier.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut lagi mempertanyakan apakah selama ini ada masalah dalam proses pengiriman bahan baku.

Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Selama ini kami belum pernah mengalami masalah tentang pengiriman bahan baku dan sampai saat ini belum pernah terjadi keterlambatan pengiriman bahan baku.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

f) Penyimpanan bahan baku

Berdasarkan wawancara mendalam yang dilakukan peneliti terhadap informan penanggung jawab bahan baku mie di Perusahaan Mie Baji Minasa tentang teknik penyimpanan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya adalah sebagai berikut:

“Untuk penyimpanan bahan baku ada penetapan batas waktu penyimpanan, yaitu maksimal 3 bulan di dalam penyimpanan. Karena setelah itu kualitas bahan baku akan menurun, terkhusus tepung terigu dan bahan baku itu tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi mie.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan apakah pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar dan beliau menjawab sebagai berikut:

“Belum pernah ada persediaan bahan baku dalam jumlah yang besar.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan apakah pernah terjadi masalah kelebihan dan kekurangan bahan baku dalam proses produksi mie dan cara mengatasinya. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Sejauh ini kami belum pernah mengalami masalah itu. Karena kami memperkirakan terlebih dahulu berapa banyak bahan baku yang akan dibutuhkan dalam proses produksi mie sebelum melakukan pemesanan bahan baku.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali informasi dengan mempertanyakan tentang persediaan bahan baku cadangan dalam produksi mie dan beliau menjawab sebagai berikut:

“selalu ada bahan baku cadangan untuk menghindari kekurangan bahan baku jika ada pesanan dari konsumen..” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut menggali mempertanyakan bahan baku apa yang mempunyai cadangan dalam proses produksi mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut :

“Untuk bahan baku yang harus selalu ada yaitu tepung terigu.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian peneliti lebih lanjut mempertanyakan tentang kapan penyediaan cadangan bahan baku dilakukan dalam proses produksi mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Pada saat melakukan pemesanan bahan baku, ada bahan baku yang dlebihkan sebagai cadangan untuk mengatasi apabila ada pesanan dari konsumen.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian lebih lanjut peneliti mempertanyakan lagi tentang bahan baku apa sajakah yang sering dlebihkan persediaannya dalam proses produksi mie. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Bahan baku yang sering kami lebihkan persediaannya yaitu tepung terigu.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian lebih lanjut peneliti mempertanyakan tentang faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas bahan baku dalam produksi mie dan beliau menjawab sebagai berikut:

“Tempat penyimpanan dan dan pengawasan yang tepat berpengaruh terhadap kualitas bahan baku.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian lebih lanjut peneliti mempertanyakan lagi apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan. Kemudian beliau pun menjawab sebagai berikut:

“Sebelum bahan baku dimasukkan ke dalam penyimpanan, dilakukan pemberian nomor urut antrian bahan baku agar penggunaan bahan baku bisa disesuaikan dengan nomor

masuknya ke dalam penyimpanan. Kemudian dilakukan pengecekan bahan baku setiap hari dan pemberian label bahan baku.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

Kemudian lebih jauh lagi peneliti menanyakan tentang cara apa yang dilakukan sehingga stok bahan baku selalu tersedia namun tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan pada proses produksi mie dan jawabannya adalah sebagai berikut:

”Caranya yaitu dilakukan pemeriksaan persediaan bahan baku. Pemesanan dilakukan jika sudah dibutuhkan. Jadi, dilihat berapa bahan baku yang masih tersisa di dalam ruang penyimpanan, setelah itu ditentukan rencana berapa banyak bahan baku yang akan dipesan dan tentunya sesuai kebutuhan produksi pada jangka waktu yang ditentukan. Biasanya pemesanan bahan baku tepung terigu dilakukan jika yang tersisa di dalam ruang penyimpanan sekitar 10 sampai 20 sak. Dengan begitu, saat melakukan pemesanan dapat diperkirakan jumlah bahan baku yang dibutuhkan agar tidak mengalami kekurangan bahan baku dalam proses produksi namun bahan baku terpakai sebelum jangka waktu 3 bulan agar tidak ada penurunan kualitas atau mengalami kerusakan sebelum digunakan.” (wawancara pada hari Jum’at, tanggal 23 Maret 2018).

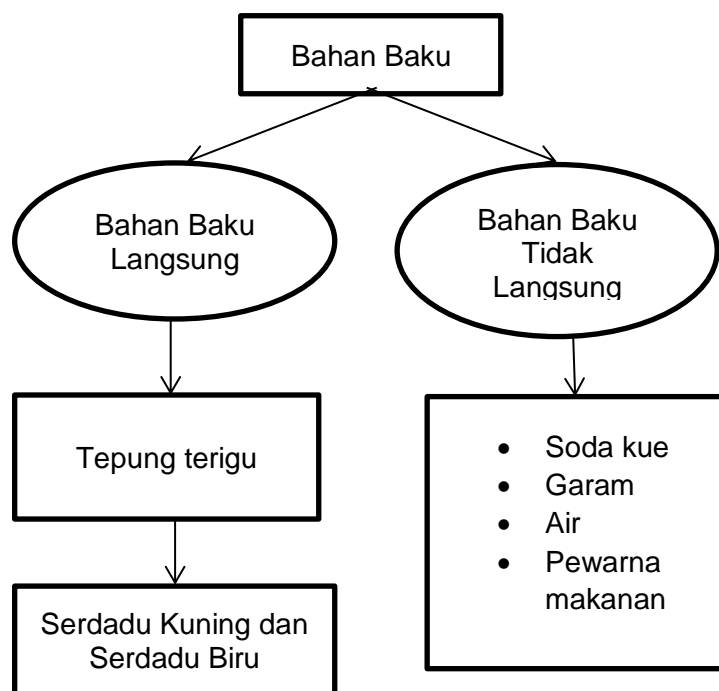
C. Pembahasan

Penelitian diatas merupakan suatu proses penelitian lapangan yang telah dilakukan peneliti dengan pemenuhan persyaratan administrasi penelitian. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dengan judul Analisis prngrndalian persediaan bahan baku produk mie pada pada Perusahaan mie baji minasa di kota Makassar. Adapun pembahasan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan dalam proses produksi mie adalah tepung terigu, soda kue, garam, air dan pewarna makanan (jika

diperlukan). Bahan baku tepung terigu merupakan bahan baku langsung dan jenis terigu yang digunakan ada 2 (dua), yaitu tepung terigu serdadu biru dan serdadu kuning. Sedangkan bahan baku lainnya seperti soda kue, garam, air dan pewarna makanan (jika diperlukan) merupakan bahan baku tidak langsung. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 4.3
Jenis Bahan Baku Mie Basah

Sumber : wawancara tanggal 22-23 Maret 2018.

Di dalam pemilihan bahan baku ada hal-hal yang perlu diperhatikan. Hal ini diperlukan agar bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku yang berkualitas. Bahan baku yang berkualitas akan menghasilkan hasil produksi yang berkualitas pula. Adapun hal yang perlu diperhatikan dalam

memilih bahan baku berdasarkan wawancara tentang bahan baku diatas dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.3
Jenis dan Standar Mutu Bahan Baku Mie Basah

Produk	Bahan baku	Standar mutu bahan baku
Mie Basah	Tepung terigu (serdadu biru dan serdadu kuning)	<ul style="list-style-type: none"> - Halus - Baunya normal (bebas dari bau asing) - Putih, khas terigu
	Soda kue	<ul style="list-style-type: none"> - Soda kue (sebelum melewati masa kadaluarsa)
	Garam	<ul style="list-style-type: none"> - Sebelum melewati masa kadaluarsa
	Air	<ul style="list-style-type: none"> - Kebersihan air baik dari warna, aroma, rasa dan bebas bakteri.
	Pewarna makanan	<ul style="list-style-type: none"> - Kuning - Sebelum melewati masa kadaluarsa

Sumber : wawancara tanggal 22-23 Maret 2018.

2. Pemesanan bahan baku

Pemesanan bahan baku tepung terigu dilakukan minimal 2 kali dalam sebulan selama proses produksi mie sedangkan bahan baku lainnya dilakukan pemesanan jika telah dibutuhkan. Pemesanan bahan baku tepung terigu pada produksi mie dalam satu kali pemesanan sebanyak 100 sak dan bahan baku lainnya sesuai kebutuhan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut ini :

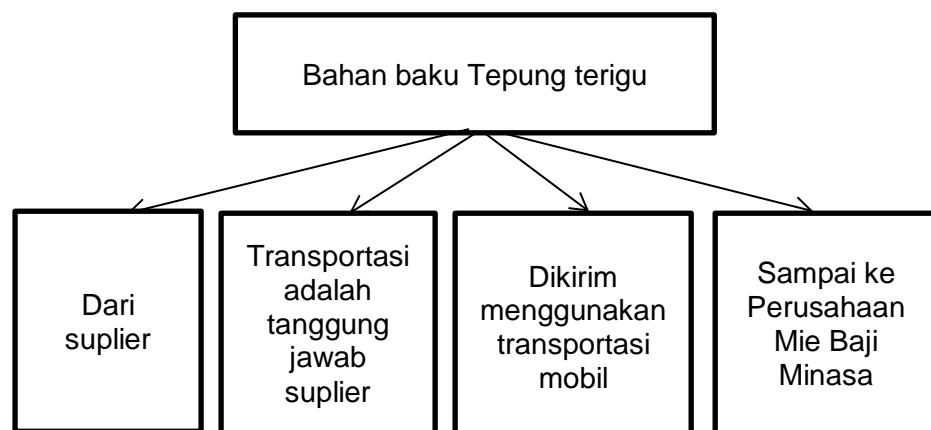
Tabel 4.4 Waktu Pemesanan dan Jumlah Bahan Baku

Produk	Bahan baku	Waktu pemesanan/bulan	Jumlah
Mie Basah	Tepung terigu	Min 2x per bulan	100 sak
	Soda kue	Saat dibutuhkan	Sesuai kebutuhan
	Garam	Saat dibutuhkan	Sesuai kebutuhan
	Pewarna makanan	Saat dibutuhkan	Sesuai kebutuhan

Sumber : wawancara tanggal 22-23 Maret 2018.

3. Pengiriman bahan baku

Pada proses pengiriman bahan baku tepung terigu menggunakan transportasi mobil. Transportasi ini merupakan tanggungjawab suplier dan sampai saat ini tidak pernah mengalami keterlambatan dalam pengiriman. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 4.4
Proses Pengiriman Bahan Baku

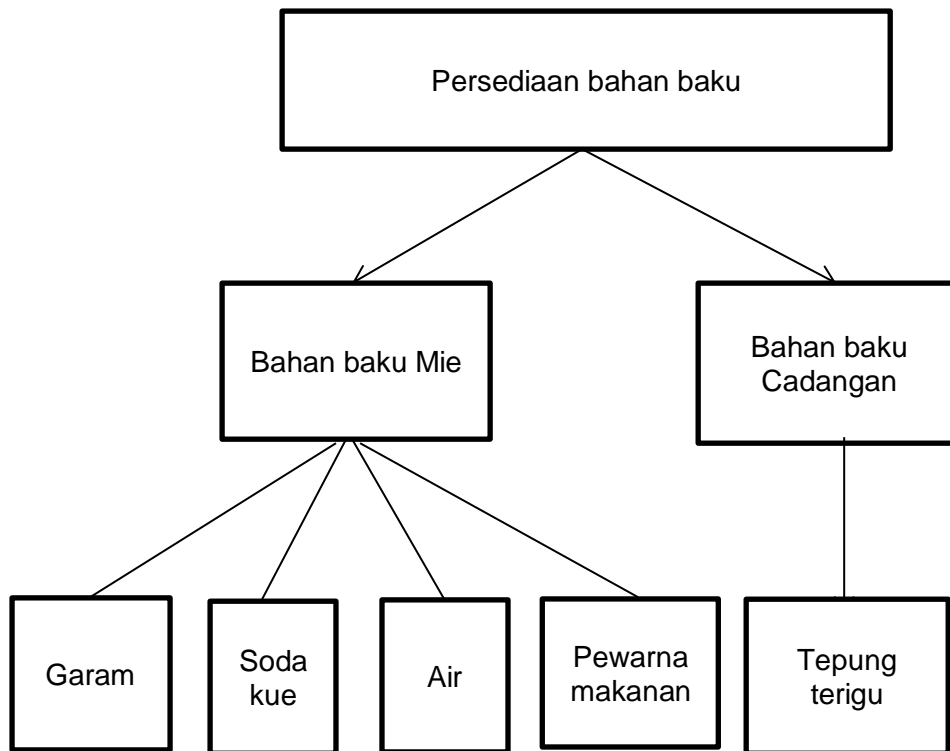
Sumber : wawancara tanggal 22-23 Maret 2018.

4. Persediaan bahan baku

Belum pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar. Hal ini untuk menghindari kerusakan bahan baku. Pada produksi mie belum pernah terjadi suatu kelebihan dan kekurangan bahan baku. Karena diperkirakan terlebih dahulu berapa banyak bahan baku yang akan dibutuhkan dalam proses produksi mie sebelum melakukan pemesanan bahan baku.

Persediaan bahan baku cadangan pada produksi mie selalu disediakan hal ini dilakukan untuk mengatasi apabila nantinya ada kekurangan bahan baku dan juga adanya pesanan dari konsumen. Pada produksi mie hanya bahan baku tepung terigu saja yang mempunyai cadangan bahan baku. Hal ini disebabkan bahan baku tersebut merupakan bahan baku utama dalam produksi mie dan dibutuhkan dalam jumlah yang tidak sedikit.

Persediaan bahan baku cadangan biasanya dilakukan pada saat pertama pemesanan bahan baku, hal ini sengaja dilakukan sehingga apabila pada saat proses produksi bahan baku cadangan dapat digunakan jika ada pemesanan tiba-tiba dari konsumen. Persediaan bahan baku pada produksi mie ada bahan baku yang selalu diletakkan, yaitu bahan baku terigu. Hal ini dilakukan untuk menghindari kehabisan bahan baku dipenyimpanan yang akan menghambat jalannya proses produksi. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut ini :



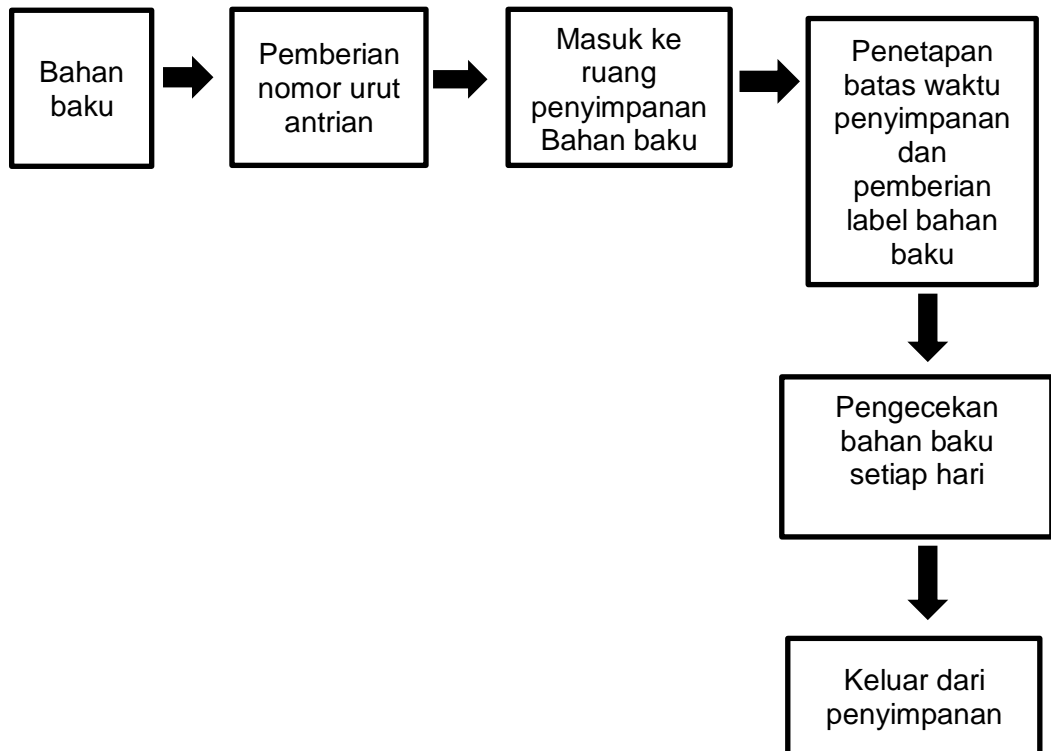
Gambar 4.5
Bahan Baku Cadangan

Sumber : wawancara tanggal 22-23 Maret 2018.

5. Penyimpanan bahan baku

Tempat penyimpanan yang baik merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi bahan baku. Di dalam penyimpanan, ada aturan-aturan yang berlaku mulai dari masuknya bahan baku ke ruang penyimpanan hingga keluar di ruang penyimpanan.

Berikut ini adalah alur penyimpanan bahan baku:



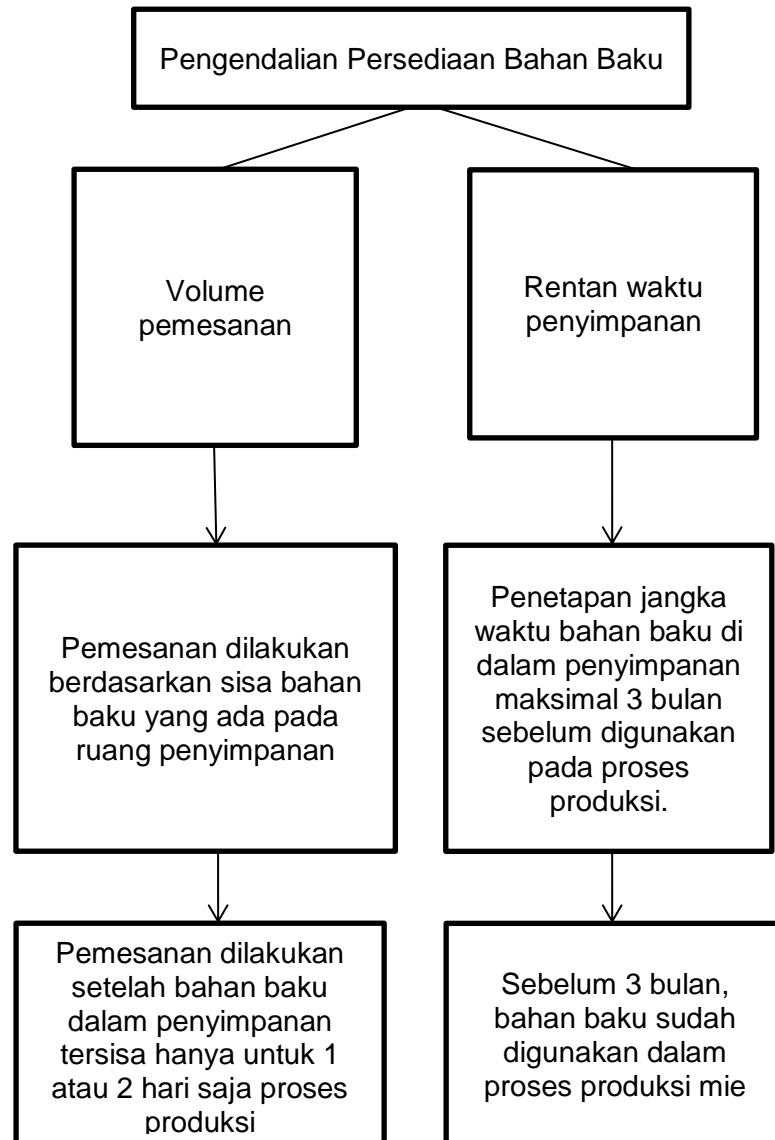
Gambar 4.6
Alur Penyimpanan Bahan Baku

Sumber : wawancara tanggal 22-23 Maret 2018.

6. Teknik pengendalian persediaan bahan baku

Teknik pengendalian bahan baku memiliki 2 indikator pengendalian yaitu volume pemesanan bahan baku dan rentan waktu penyimpanan bahan baku. Pemesanan hanya dapat dilakukan jika sudah dibutuhkan. Pemesanan dilakukan berdasarkan sisa bahan baku yang ada di penyimpanan, ditentukan dulu rencana banyaknya bahan baku yang akan digunakan untuk jangka waktu tertentu sehingga pemesanan bisa disesuaikan.

Pemesanan bahan baku biasanya dilakukan jika bahan baku yang tersisa di penyimpanan dapat digunakan hanya untuk 1 atau 2 hari saja pada proses produksi mie, yaitu sebanyak 10 sampai 20 sak tepung terigu. Hal ini dilakukan agar persediaan bahan baku tidak mengalami kelebihan yang akan menyebabkan kerusakan bahan baku dan tidak juga mengalami kekurangan bahan baku yang akan menghambat jalannya proses produksi mie. Bahan baku yang masuk ke dalam penyimpanan hanya bisa disimpan maksimal 3 bulan sebelum digunakan pada proses produksi agar kualitas bahan baku tetap terjaga. Hal ini dilakukan karena setelah 3 bulan, kualitas tepung terigu akan menurun. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut ini :



Gambar 4.7
Pengendalian Persediaan Bahan Baku Mie

Sumber : wawancara tanggal 22-23 Maret 2018.

Berdasarkan pembahasan diatas, dapat disimpulkan bahwa Perusahaan Mie Baji Minasa menggunakan jenis pengendalian *feedforward control* dalam mengendalikan bahan baku. Menurut Wiludjeng (2007:178), *feedforward control* yaitu control yang dilakukan

pada input-input untuk memastikan bahwa input tersebut memenuhi standar yang dibutuhkan dalam proses transformasi.

Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku mie pada Perusahaan Mie Baji Minasa di kota Makassar telah berjalan dengan baik. Perusahaan Mie Baji Minasa memiliki 2 indikator pengendalian persediaan bahan baku, yaitu volume pemesanan dan rentan waktu penyimpanan bahan baku.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan deskripsi hasil penelitian pada bab sebelumnya, kesimpulan dari penelitian ini adalah:

1. Perusahaan Mie Baji Minasa melakukan pemesanan bahan baku berdasarkan sisa bahan baku yang ada di penyimpanan. Kemudian dikalkulasi dengan kebutuhan produksi sebelum pemesanan agar dapat diperkirakan kebutuhan bahan baku dalam proses produksi mie. Hal ini dilakukan agar persediaan bahan baku tidak mengalami kelebihan yang akan menyebabkan kerusakan bahan baku dan tidak juga mengalami kekurangan bahan baku yang akan menghambat jalannya proses produksi mie.
2. Penyimpanan bahan baku maksimal 3 bulan sebelum digunakan pada proses produksi mie. Hal ini dilakukan agar kualitas bahan baku tetap terjaga.
3. Perusahaan Mie Baji Minasa di kota Makassar menggunakan jenis pengendalian *feedforward control* dalam mengendalikan bahan baku.
4. Perusahaan Mie Baji Minasa di Kota Makassar memiliki 2 indikator pengendalian persediaan bahan baku, yaitu volume pemesanan dan rentan waktu penyimpanan bahan baku.

B. Saran

Berdasarkan pada permasalahan yang diangkat oleh penulis yaitu mengenai pengendalian persediaan bahan baku produk mie pada Perusahaan Mie Baji Minasa, maka dari itu penulis memberikan saran sebagai berikut :

1. Saran bagi perusahaan

- a. Dalam menentukan jumlah pemesanan, Perusahaan Mie Baji Minasa sebaiknya meningkatkan kuantitas bahan baku pada saat ingin melakukan pemesanan bahan baku. Hal ini dilakukan untuk meminimalkan pemesanan yang terlalu sering dan memakan waktu.
- b. Perusahaan sebaiknya melakukan pemeriksaan sistem persediaan secara berkala dan menambahkan CCTV di setiap sisi ruang penyimpanan. Hal ini dilakukan untuk memperoleh pengendalian persediaan bahan baku yang akurat.

2. Saran bagi peneliti selanjutnya

Peneliti menyarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan penelitian lanjutan berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku, yaitu penelitian perencanaan sistem persediaan dan pengembangan layout gudang bahan baku agar bisa mengetahui kapasitas gudang yang optimal. Penelitian tentang pengembangan layout gudang dapat mengetahui apakah sistem persediaan yang telah diterapkan di perusahaan sudah optimal.

DAFTAR PUSTAKA

- Achmadi dan Narbuko.2004. *Metode Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara
- Ahyari, A. 2005. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Buku 1*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Anoraga, Pandji. 2009. *Manajemen Bisnis*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*, Jakarta: LPFEUI
 _____ . 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. LP-FEUI:Jakarta
- Daft, Richard I. 2012. *Era Baru Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat
- Ginting, R. 2007. *Sistem Produksi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Handoko, T. Hani. 2016. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi Edisi 1*
 Yogyakarta: BPFE
- Hasibuan, S.P.M. 2011. *Manajemen Dasar, Pengertian dan Masalah*. Jakarta:
 CV. Haji Masagung
 _____ . 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Edisi Revisi. Jakarta:
 PT. Bumi Aksara
- Heizer, J dan B. Render. 2010. *Manajemen Operasi*. Edisi Ketujuh Buku 1.
Jakarta :Salemba Empat
 _____ . 2015. *Manajemen Operasi*. Edisi 11. Jakarta :Salemba
 Empat
- Indrajit, Richardus E. dan Djokopranoto, Richardus. 2003. *Manajemen
 Persediaan*. Jakarta: Grasindo
- Ishak, Aulia. 2010. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Kumaat, Valery G. 2011, *Internal Audit*. Jakarta: Erlangga
- Kusuma, Hendra. 2009. *Manajemen Produksi: Perencanaan dan Pengendalian
 Produksi*, Edisi 4. Yogyakarta: Andi.
- Moleong, Lexy J. 2007. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT. Remaja
 RosdakaryaOffsed
- Nafarin, M. 2004. *Anggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Riyanto, Bambang. 2008. *Dasar-dasar Pembelajaran Perusahaan*. Yogyakarta:
 BPFE.
- Stevenson, William J. 2009. *Operation Management*. Homewood, Ill: Richard
 D.Irwin (Online), www.google.books.com diakses pada hari senin, 01
 Januari 2018.

- Sugiyono.2013.*Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Suyanto, Bagong. 2005. *Metode Penelitian Sosial : Berbagai Alternatif Pendekatan*. Jakarta: Prenada Media.
- Wiludjeng, Sri. 2007. *Pengantar Manajemen*. Edisi 1. Yogyakarta: Graha Ilmu
- K Nissa, M Tirtana Siregar, 2017. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kain Kemeja Polo Shirt Menggunakan Metode EOQ di PT.Bina Busana Internusa* (Online),
<http://www.scholar.google..co.id/jurnal/persediaan.htm> diakses pada hari kamis, 04 Januari 2018.
- Michael Candra Tuerah, 2014. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Ikan Tuna Pada CV. Golden KK* (Online),
<http://www.scholar.google..co.id/jurnal/persediaan.htm> diakses pada hari kamis, 04 Januari 2018.
- Naibaho, (2013). *Pengendalian Internal Persediaan Bahan Baku Terhadap Efektifitas Pengelolaan Persediaan Bahan Baku Pada PT. Industri Kapal Indonesia Bitung* (Online),
<http://www.scholar.google..co.id/jurnal/persediaan.htm> diakses pada hari kamis, 04 Januari 2018.
- Riyadi, (2012). *Analisis Efisiensi Persediaan Bahan Baku Industri Abon Lele Karmina di Kabupaten Boyolali* (Online),
<http://www.scholar.google..co.id/jurnal/persediaan.htm> diakses pada hari kamis, 04 Januari 2018.
- Tiatra Supit, Arrazi Hasan Jan, (2015). *Analisis Persediaan Bahan Baku Pada Industri Mebel Di Desa Leilem* (Online),
<http://www.scholar.google..co.id/jurnal/persediaan.htm> diakses pada hari kamis, 04 Januari 2018.

Lampiran

Lampiran 1

KISI-KISI DAN INSTRUMEN PENELITIAN**Kisi- Kisi Instrumen Penelitian Observasi**

No	Variabel	Sub Variabel	Indikator
1.	Pengendalian Persediaan Bahan Baku	Pengendalian Persediaan	1. Persediaan
			2. Persediaan Cadangan
			3. Persediaan Lebih
		Bahan Baku	4. Bahan baku langsung 5. Bahan baku tidak langsung 6. Faktor yang mempengaruhi bahan baku

Lampiran 1.1

Pedoman Checklist Observasi

Petunjuk : Beri tanda (√) pada kolom yang telah disediakan terhadap hasil pengamatan (*observasi*) sesuai dengan jawaban.

No.	Pertanyaan	Penataan	
		Baik (√)	Kurang baik (√)
1.	Bagaimana pengawasan bahan baku pada produksi mie Baji Minasa di Kota Makassar?		
2.	Bagaimana pemesanan bahan baku pada produksi mie Baji Minasa di Kota Makassar?		
3.	Bagaimana proses pengiriman bahan baku pada produksi mie Baji Minasa di Kota Makassar?		
4.	Bagaimana penyimpanan dan penggudangan bahan baku mie Baji Minasa di Kota Makassar?		

Lampiran 1.2

Kisi- Kisi Instrumen Penelitian Wawancara

No	Variabel	Sub Variabel	Indikator
1.	Pengendalian Persediaan Bahan Baku	Pengendalian Persediaan	1. Persediaan
			2. Persediaan Cadangan
			3. Persediaan Lebih
	Bahan Baku	4. Bahan baku langsung 5. Bahan baku tidak langsung 6. Faktor yang mempengaruhi bahan baku	

*Lampiran 1.3***KISI-KISI PEDOMAN WAWANCARA**

1. Apa saja jenis bahan baku yang digunakan dalam memproduksi mie basah ?
2. Apa sajakah yang termasuk bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung ?
3. Hal apa yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku ?
4. Jenis tepung terigu apa yang digunakan dalam memproduksi mie ?
5. Berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku ?
6. Berapa banyak jumlah bahan baku dalam satu kali pemesanan ?
7. Bagaimana proses pengiriman dalam menyediakan bahan baku ?
8. Apakah pernah terjadi masalah dalam pengiriman bahan baku ?
9. Bagaimana teknik penyimpanan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya ?
10. Apakah pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar ?
11. Apakah pernah terjadi masalah kelebihan atau kekurangan bahan baku selama proses produksi mie dan bagaimana cara mengatasinya ?
12. Apakah selalu ada persediaan bahan baku cadangan dalam proses produksi mie ?
13. Bahan baku apa sajakah yang mempunyai cadangan ?
14. Kapan penyediaan cadangan bahan baku dilakukan ?
15. Bahan baku apa saja yang sering dlebihihkan persediaannya ?
16. Apa faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas bahan baku ?

17. Apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan ?
18. Cara apa yang dilakukan sehingga stok bahan baku selalu tersedia namun tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan pada proses produksi mie ?

Lampiran 2

MATRIKS CHEKLIST OBSERVASI

No.	Pertanyaan	Penataan	
		Baik (√)	Kurang baik (√)
1.	Bagaimana pengawasan bahan baku pada produksi mie Baji Minasa di Kota Makassar?	√	
2.	Bagaimana pemesanan bahan baku pada produksi mie Baji Minasa di Kota Makassar?	√	
3.	Bagaimana proses pengiriman bahan baku pada produksi mie Baji Minasa di Kota Makassar?	√	
4.	Bagaimana penyimpanan bahan baku mie Baji Minasa di Kota Makassar?	√	

Lampiran 2.1

MATRIKS HASIL WAWANCARA

No	Variabel	Indikator	Hasil wawancara	Skor
1.	Pengendalian Persediaan Bahan Baku	1. Persediaan	Terdapat dua jenis persediaan, yaitu Persediaan cadangan dan persediaan lebih.	Baik
		2. Persediaan Cadangan	Bahan baku yang memiliki persediaan cadangan adalah tepung terigu.	Baik
		3. Persediaan Lebih	Bahan baku yang memiliki persediaan cadangan adalah tepung terigu.	Baik
		4. Bahan baku langsung	Tepung terigu	Baik
		5. Bahan baku tidak langsung	Garam, soda mie, air dan pewarna makanan	Baik
		6. Faktor yang mempengar uhi bahan baku	Tempat penyimpanan yang baik	Baik

Lampiran 2.2

TRANSKRIP WAWANCARA

Nama peneliti : Nurhayani (Nh)
 Nama informan : Bapak Syaeruddin (Sya)
 Hari/Tanggal : Kamis, 22 maret 2018
 Tempat wawancara : Ruangan General Manager
 Topik wawancara : Pengendalian persediaan bahan baku

Pewawancara	Hasil Wawancara
1. Bahan baku	
Nh	<i>Selamat sore, Pak. Maaf pak saya Mahasiswa dari Unismuh Makassar ingin melakukan penelitian di perusahaan bapak yaitu pada bagian pengendalian persediaan bahan baku.</i>
Sya	Selamat sore. Ya silahkan.
Nh	<i>Mohon maaf bisa minta waktunya Pak sebentar untuk wawancara ?</i>
Sya	Iya bisa. Silahkan dipertanyakan apa-apa yang mau ditanyakan.
Nh	<i>Yang pertama itu pak saya ingin menanyakan apa saja jenis bahan baku yang digunakan dalam memproduksi mie ?</i>
Sya	Disini kami memproduksi 2 macam mie, ada mie kering dan mie basah. Jadi, yang mau diteliti yang mana ?
Nh	<i>Iya pak. Jadi yang ingin saya teliti itu produk mie basah.</i>

Sya	Dalam memproduksi mie basah, bahan baku yang digunakan itu diantaranya ada tepung terigu, garam, soda, air dan pewarna makanan . Pewarna ini hanya digunakan kalau kita memang ingin membuat mie yang berwarna dan biasanya itu warna kuning.
Nh	<i>Oh iya pak. Dari bahan baku yang bapak sebutkan yang mana yang bahan baku langsung dan yang mana yang bahan baku tidak langsung pak ?</i>
Sya	Maksudnya bahan baku utama dengan bahan baku penolongnya, ya ?
Nh	<i>Iya pak.</i>
Sya	Bahan baku langsungnya itu ya terigu. Kalau bahan lainnya itu seperti garam, soda kue, air dan pewarna makanan itu termasuk bahan baku tidak langsung.
Nh	<i>Selanjutnya pak saya ingin tanyakan tentang pemilihan bahan bakunya. Hal apa saja yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku pak ?</i>
Sya	Yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku tepung terigu adalah kualitasnya. Kualitas ini dapat dilihat dari kehalusan tepung terigu, tidak berbau asing dan warnanya putih seperti warna khas terigu.
Nh	<i>Bagaimana dengan bahan baku yang lainnya pak ?</i>
Sya	Untuk soda kue, garam dan pewarna makanan itu yang diperhatikan adalah yang masa kadaluarsanya. Yang pastinya selama tidak mencapai masa kadaluarsa, itu dapat digunakan karna kualitasnya masih bagus. Kemudian untuk pewarnanya kita menggunakan warna kuning dan jenis sodanya itu adalah soda kue.
Nh	<i>Iya pak. Jadi pak jenis terigu apa saja yang digunakan dalam memproduksi mie ?</i>

Sya	Kami menggunakan dua jenis tepung terigu, yaitu serdadu kuning dan serdadu biru. Dan kedua jenis tepung terigu itu adalah tepung terigu yang telah terbukti kualitasnya.
2. Pemesanan bahan baku	
Nh	<i>Oh iya pak. Pertanyaan selanjutnya pak tentang pemesanan bahan baku mie. Biasanya berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku pak ?</i>
Sya	Untuk perbulan ya, pemesanan untuk tepung terigu itu dilakukan minimal 2 kali. Sedangkan untuk bahan baku lainnya dipesan saat dibutuhkan.
Nh	<i>Dalam 1 kali pemesanan itu berapa banyak bahan baku yang dipesan pak ?</i>
Sya	Dalam satu kali pemesanan bahan baku yaitu berjumlah 100 sak tepung terigu dan untuk bahan baku lainnya dipesan sesuai kebutuhan.
3. Pengiriman bahan baku	
Nh	<i>Terus pak bagaimana proses pengiriman bahan baku tersebut ?</i>
Sya	Untuk proses pengiriman bahan baku, kami menggunakan transportasi mobil.
Nh	<i>Selama ini apakah pernah terjadi masalah dalam proses pengiriman bahan baku pak ?</i>
Sya	Selama ini kami belum pernah mengalami masalah tentang pengiriman bahan baku karena transportasi itu adalah tanggung jawab dari suplier dan sampai saat ini belum pernah terjadi keterlambatan pengiriman bahan baku.
4. Penyimpanan bahan baku	
Nh	<i>Oh iya pak. Selanjutnya saya ingin menanyakan tentang penyimpanan bahan baku. Bagaimana teknik penyimpanan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya pak ?</i>

Sya	Untuk penyimpanan bahan baku, kami menetapkan batas waktu penyimpanan, yaitu maksimal 3 bulan setelah bahan baku memasuki penyimpanan. Karena setelah 3 bulan kualitas bahan baku akan menurun, terutama tepung terigu dan bahan baku itu tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi mie.
Nh	<i>Apakah pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar pak ?</i>
Sya	Untuk menghindari kerusakan bahan baku, persediaan dalam jumlah yang besar itu kami belum pernah melakukannya.
5. Persediaan bahan baku	
Nh	<i>Oh iya pak. Mengenai bahan baku, apakah pernah terjadi masalah kelebihan atau kekurangan bahan baku dalam proses produksi mie dan bagaimana cara mengatasinya?</i>
Sya	Masalah kelebihan dan kekurangan bahan baku itu belum pernah kami alami. Karena kami memperkirakan terlebih dahulu berapa banyak bahan baku yang akan dibutuhkan dalam proses produksi mie sebelum melakukan pemesanan bahan baku.
Nh	<i>Baik pak, selanjutnya saya ingin bertanya mengenai persediaan bahan baku cadangan. Apakah selalu ada persediaan bahan baku cadangan pada produksi mie ?</i>
Sya	Kami selalu mengusahakan adanya bahan baku cadangan Hal ini untuk mengatasi apabila nantinya ada kekurangan bahan baku dan juga adanya pesanan dari konsumen.
Nh	<i>Oh iya pak. Jadi, bahan baku apa saja yang mempunyai cadangan pak ?</i>
Sya	Untuk bahan baku yang harus selalu ada di sini yaitu tepung terigu.
Nh	<i>Kapan penyediaan bahan baku cadangan dilakukan pak ?</i>
Sya	Pada saat melakukan pemesanan bahan baku. Jadi ada bahan baku yang kami sengaja lebihkan sebagai cadangan untuk mengatasi apabila ada pesanan dari konsumen.

Nh	<i>Bahan baku apa saja yang sering dlebihkan persediaannya ?</i>
Sya	Bahan baku yang sering kami lebihkan persediaannya yaitu tepung terigu.
Nh	<i>Iya pak. Selanjutnya pak saya ingin menanyakan tentang apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi bahan baku ?</i>
Sya	Tempat penyimpanan yang baik dan tepat berpengaruh terhadap kualitas bahan baku.
Nh	<i>Apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan pak ?</i>
Sya	Oh, tidak. Sebelum bahan baku dimasukkan ke dalam penyimpanan, terlebih dahulu dilakukan penomoran terhadap bahan baku tersebut. Penomoran ini berupa pemberian nomor urut antrian bahan baku ke dalam penyimpanan. Setelah masuk pun ada aturan-aturan dalam penyimpanan.
Nh	<i>Apa tujuan dari pemberian nomor urut ini pak ?</i>
Sya	Tujuannya yaitu agar nantinya penggunaan bahan baku juga bisa disesuaikan dengan nomor masuknya ke dalam penyimpanan.
Nh	<i>Bagaimana dengan aturan setelah masuk ke penyimpanan seperti yang bapak katakan sebelumnya pak ??</i>
Sya	Setelah bahan baku masuk ke penyimpanan, itu dilakukan pengecekan setiap hari terhadap keadaan maupun jumlah bahan baku itu. Dan untuk tepung terigu diberikan penetapan batas waktu penyimpanan dan pemberian label agar pada saat dikeluarkan itu sudah jelas yang mana yang lebih dulu akan digunakan pada proses produksi mie.
Nh	<i>Ohiya pak, selanjutnya pak saya ingin menanyakan tentang teknik pengendalian bahan baku. Cara apa pak yang dilakukan sehingga stok bahan baku selalu tersedia namun tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan pada proses produksi mie ?</i>

Sya	Caranya yaitu pemesanan dilakukan kalau sudah dibutuhkan. Pemesanan dilakukan berdasarkan sisa bahan baku yang ada di penyimpanan, pertama ditentukan dulu rencana berapa banyak bahan baku yang akan digunakan untuk jangka waktu tertentu. Dengan begitu kita dapat memperkirakan kebutuhan bahan baku dalam proses produksi mie agar semua bahan baku terpakai sebelum jangka waktu 3 bulan dan tidak ada yang mengalami kerusakan. Karena setelah 3 bulan, bahan baku tepung terigu tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi mie. Jadi, sebelum 3 bulan bahan baku sudah harus masuk ke proses produksi.
Nh	<i>Jadi, saat melakukan pemesanan apakah tidak menentu sisa bahan baku yang ada di dalam penyimpanan atau memang sudah dipatenkan pak jumlah bahan baku yang tersisa itu ?</i>
Sya	Pemesanan dilakukan biasanya jika bahan baku yang tersisa di penyimpanan dapat digunakan hanya untuk 1 atau 2 hari saja pada proses produksi mie. Jadi, sisanya 10 sampai 20 sak karena dalam produksi mie itu per harinya kami menggunakan 10 sak tepung terigu. Jadi, ini sudah menjadi ketentuan perusahaan.
Nh	<i>Iya pak. Terima kasih pak karena telah meluangkan waktunya untuk wawancara.</i>
Sya	Iya, sama-sama. Semoga informasi dari saya bisa membantu.

Nama peneliti : Nurhayani (Nh)
 Nama informan : Bapak Rusli (Rus)
 Hari/tanggal : Jum'at, 23 Maret 2018
 Tempat wawancara : Ruang penyimpanan bahan baku
 Topik wawancara : Pengendalian persediaan bahan baku

Pewawancara	Hasil Wawancara
1. Bahan baku	
Nh	<i>Assalamualaikum, Pak. Maaf pak saya Mahasiswa dari Unismuh Makassar ingin melakukan penelitian di perusahaan ini yaitu pada bagian pengendalian persediaan bahan baku.</i>
Rus	Waalaikumsalam. Iya.
Nh	<i>Mohon maaf bisa minta waktunya Pak sebentar untuk wawancara ?</i>
Rus	Iya bisa, silahkan.
Nh	<i>Baik pak saya ingin menanyakan apa saja jenis bahan baku yang digunakan dalam memproduksi mie basah?</i>
Rus	Untuk memproduksi mie basah, bahan baku yang digunakan ada tepung terigu, garam, soda kue , air dan pewarna makanan.
Nh	<i>Oh iya pak. Dari bahan baku yang bapak sebutkan yang mana yang bahan baku langsung dan yang mana yang bahan baku tidak langsung pak ?</i>
Rus	Bahan baku langsungnya tepung terigu. Kalau bahan baku tidak langsung atau bahan baku penolong itu garam, soda kue, air dan pewarna makanan.

Nh	<i>Selanjutnya pak saya ingin tanyakan tentang pemilihan bahan bakunya. Hal apa saja yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku pak ?</i>
Rus	Yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku tepung terigu adalah kehalusan tepung terigu, tidak berbau dan warnanya putih.
Nh	<i>Bagaimana dengan bahan baku yang lainnya pak ?</i>
Rus	Untuk soda kue, garam dan pewarna makanan itu yang diperhatikan adalah yang tanggal kadaluarsanya. Kalau belum mencapai tanggal kadaluarsa itu dapat digunakan karna kualitasnya masih bagus.
Nh	<i>Iya pak. Jadi pak jenis terigu apa saja yang digunakan dalam memproduksi mie ?</i>
Rus	Kami menggunakan dua jenis tepung terigu, yaitu serdadu kuning dan serdadu biru.
2. Pemesanan bahan baku	
Nh	<i>Iya pak. Pertanyaan selanjutnya pak tentang pemesanan bahan baku mie. Biasanya berapa kali dilakukan pemesanan bahan baku pak ?</i>
Rus	Biasanya pemesanan untuk tepung terigu itu dilakukan minimal 2 kali dalam sebulannya. Sedangkan untuk bahan baku lainnya dipesan saat dibutuhkan.
Nh	<i>Dalam 1 kali pemesanan itu berapa banyak bahan baku yang dipesan pak ?</i>
Rus	Tepung terigu 100 sak dan untuk bahan baku lainnya dipesan sesuai kebutuhan.
3. Pengiriman bahan baku	

Nh	<i>Terus pak bagaimana proses pengiriman bahan baku tersebut ?</i>
Rus	Kalau pengiriman itu transportasi dari suplier.
Nh	<i>Selama ini apakah pernah terjadi masalah dalam proses pengiriman bahan baku pak ?</i>
Rus	Selama ini kami belum pernah mengalami masalah tentang pengiriman bahan baku karena sampai saat ini belum pernah terjadi keterlambatan.
4. Penyimpanan bahan baku	
Nh	<i>Oh iya pak. Selanjutnya saya ingin menanyakan tentang penyimpanan bahan baku. Bagaimana teknik penyimpanan bahan baku agar tetap terjaga kualitasnya pak ?</i>
Rus	Kalau penyimpanan bahan baku ada penetapan batas waktu penyimpanan, yaitu maksimal 3 bulan di dalam penyimpanan. Karena setelah itu kualitas bahan baku akan menurun, terkhusus tepung terigu dan bahan baku itu tidak dapat digunakan lagi dalam proses produksi mie.
Nh	<i>Apakah pernah ada persediaan dalam jumlah yang besar pak ?</i>
Rus	Belum pernah.
5. Persediaan bahan baku	
Nh	<i>Oh iya pak. Mengenai bahan baku, apakah pernah terjadi masalah kelebihan atau kekurangan bahan baku dalam proses produksi mie dan bagaimana cara mengatasinya?</i>
Rus	Kami belum pernah mengalami masalah itu. Karena kami memperkirakan terlebih dahulu berapa banyak bahan baku yang akan dibutuhkan dalam proses produksi mie sebelum melakukan pemesanan bahan baku.

Nh	<i>Baik pak, selanjutnya saya ingin bertanya mengenai persediaan bahan baku cadangan. Apakah selalu ada persediaan bahan baku cadangan pada produksi mie ?</i>
Rus	Iya, selalu ada bahan baku cadangan untuk menghindari kekurangan bahan baku kalau ada pesanan dari konsumen.
Nh	<i>Oh iya pak. Jadi, bahan baku apa saja yang mempunyai cadangan pak ?</i>
Rus	Bahan baku tepung terigu.
Nh	<i>Kapan penyediaan bahan baku cadangan dilakukan pak ?</i>
Rus	Pada saat melakukan pemesanan bahan baku. Jadi ada dilebihkan sebagai cadangan untuk mengatasi apabila ada pesanan dari konsumen.
Nh	<i>Bahan baku apa saja yang sering dilebihkan persediaannya ?</i>
Rus	Bahan baku yang sering kami lebihkan persediaannya yaitu tepung terigu.
Nh	<i>Iya pak. Selanjutnya pak saya ingin menanyakan tentang apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi bahan baku ?</i>
Rus	Tempat penyimpanan dan pengawasan yang tepat berpengaruh terhadap kualitas bahan baku.
Nh	<i>Apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan pak ?</i>
Rus	Sebelum bahan baku dimasukkan ke dalam penyimpanan, diberikan penomoran bahan baku. Pemberian nomor urut antrian bahan baku ke dalam penyimpanan
Nh	<i>Apa tujuan dari pemberian nomor urut ini pak ?</i>

Rus	Tujuannya yaitu agar nantinya penggunaan bahan baku juga bisa disesuaikan dengan nomor masuknya ke dalam penyimpanan.
Nh	<i>Setelah masuk ke penyimpanan apakah ada aturan tentang bahan baku itu sendiri pak di dalam penyimpanan ? ?</i>
Rus	Setelah masuk ke penyimpanan, dilakukan pengecekan setiap hari terhadap bahan baku itu. Ada juga pemberian label pada bahan baku. Jadi, pada saat akan dikeluarkan sudah jelas mana yang akan duluan masuk ke proses produksi.
Nh	<i>Ohiya pak, selanjutnya pak saya ingin menanyakan tentang teknik pengendalian bahan baku. Cara apa pak yang dilakukan sehingga stok bahan baku selalu tersedia namun tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan pada proses produksi mie ?</i>
Rus	Caranya yaitu bahan baku di periksa setiap hari. Jadi, pemesanan dilakukan kalau sudah dibutuhkan. Jadi, dilihat berapa bahan baku yang masih tersisa di dalam ruang penyimpanan, setelah itu ditentukan rencana berapa banyak bahan baku yang akan dipesan dan tentunya sesuai kebutuhan produksi pada jangka waktu tertentu. Semua bahan baku terpakai sebelum jangka waktu 3 bulan agar kualitasnya tidak menurun dan tidak mengalami kerusakan sebelum digunakan.
Nh	<i>Jadi, saat melakukan pemesanan apakah tidak menentu sisa bahan baku yang ada di dalam penyimpanan atau memang sudah dipatenkan pak jumlah bahan baku yang tersisa itu ?</i>
Rus	Pemesanan dilakukan biasanya jika bahan baku yang tersisa 10 sampai 20 sak. Kalau yang itu sudah menjadi ketentuan perusahaan.
Nh	<i>Baik, terima kasih pak. Terima kasih atas telah meluangkan waktunya untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan saya.</i>

Rus	Iya, sama-sama. Senang bisa membantu.
-----	--

Lampiran 3

DOKUMENTASI PENELITIAN

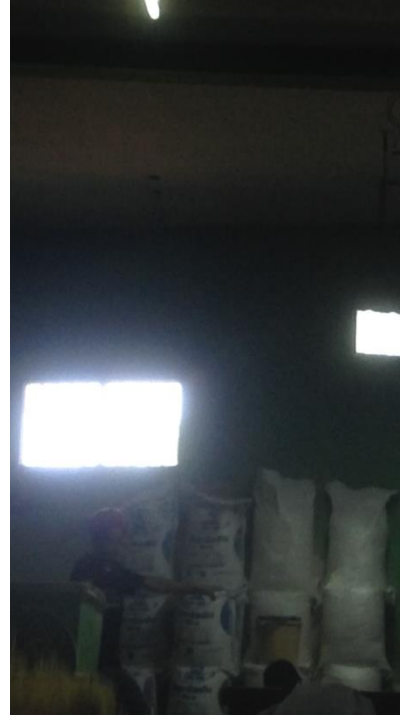
a. Wawancara dengan informan penelitian



b. Pengangkutan bahan baku dari mobil ke dalam ruang penyimpanan



c. Bahan baku di dalam ruang penyimpanan



d. Produk jadi



Lampiran 4

**PERTUMBUHAN HASIL PRODUKSI PERUSAHAAN MIE BAJI
MINASA
TAHUN 2013-2017**

Jenis Produk	Pertumbuhan Hasil Produksi (%)				
	2013	2014	2015	2016	2017
Mie kering	0,21%	0,22%	0,23%	0,25%	0,31%
Mie basah	0,22%	0,25%	0,28%	0,36%	0,42%
Kulit lumpia	0,12%	0,13%	0,15%	0,18%	0,21%
Pangsit	0,21%	0,23%	0,26%	0,29%	0,32%

Lampiran 5



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
JURUSAN MANAJEMEN
 Jl. Sultan Alauddin No. 259 Gedung Iqra Lt. 7

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Kepada Yth.
Ketua Prodi Manajemen
 Di
 Tempat

Assalamu alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Nama : Nurhayani
No. Stambuk : 105720493414
Jurusan : Manajemen
Kelas : MAN 7-14

Dengan ini mengajukan permohonan judul sebagai berikut :

1. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Mie pada Perusahaan Mie Baji Minasa di Kota Makassar. f
2. Analisis Saluran Distribusi Produk Motor Suzuki Matic pada PT. Sinar Galesong Mandiri di Kota Makassar. f
3. Analisis Penggunaan Modal Kerja dan SHU Anggota Koperasi pada Koperasi Karyawan Gatra Pelita di Kota Makassar. f

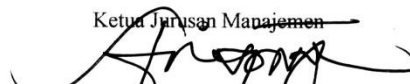
Catatan setiap alternatif judul harus berbeda dari 5 kajian bidang (Produksi, Keuangan, Pemasaran, SDM dan Manajemen Umum).

Demikian permohonan ini, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan banyak terima kasih.


Wassalamu alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Makassar, 21 November 2017

Ketua Jurusan Manajemen


Moh. Aris Pasi, SE, MM
 NBM : 1093485

Tim Asistensi Judul :

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. Dr. Andi Mappatempo, SE, MM | (_____) |
| 2. Dr. Edi Jusriadi, SE, MM | (_____) |
| 3. Drs. Asdi, MM | () |
| 4. Abdul Muttalib, SE, MM | (_____) |
| 5. Dr. Buyung Romadhoni, SE, MM | (_____) |

Mahasiswa Ybs.


Nurhayani
 105720493414

Pembimbing :

1. Drs. Asdi, MM
2. Samsul Rizal, SE, MM

Lampiran 6



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Nomor : 05/05/C.4-II/III/39/2018

Makassar, 02 Rajab 1439 H

Lamp. : -

12 Maret 2018 M

Hal : **Permohonan Izin Penelitian**

Kepada Yth.

Pimpinan Perusahaan Mie Baji Minasa

di-

Makassar

Dengan hormat,

Dalam rangka proses penelitian dan penulisan skripsi mahasiswa di bawah ini :

N a m a : **Nurhayani**

Stambuk : **1057204934 14**

Jurusan : **Manajemen**

Judul Penelitian : **Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Mie Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar**

Dimohon kiranya mahasiswa tersebut dapat diberikan izin untuk melakukan penelitian sesuai tempat mahasiswa tersebut melakukan penelitian.

Demikian permohonan kami, atas perhatian dan bantuannya diucapkan terima kasih.



Tembusan :

1. Rektor Unismuh Makassar
2. Ketua Jurusan
3. Mahasiswa Ybs.
4. Arsip

Lampiran 7

PERUSAHAAN MIE BAJI MINASA
Jl.Mallengkeri No.56, Mangasa, Tamalate, Makassar
Sulawesi Selatan 90221

Makassar, 19 Maret 2018

Nomor : 213 /MBM /III/2018
 Lampiran : -
 Perihal : Balasan Surat Izin Penelitian

Kepada Yth,
Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar

Di-
 Tempat

Dengan hormat,

Menunjuk surat Nomor 05/05/C.4-II/III/39/2018 tertanggal 12 Maret 2018 perihal tersebut, bersama ini disampaikan bahwa :

Nama : Nurhayani
 NIM : 105720493414
 Jurusan : Manajemen
 Judul : **Analisis Pengendalian Persediaan Persediaan Bahan Baku Produk Mie Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar**

Berkaitan dengan hal tersebut, maka kami dari Perusahaan Mie Baji Minasa memberikan izin penelitian dan mengikuti semua aturan yang berlaku di tempat kami.

Atas kerjasama dan perhatiannya, kami ucapkan terima kasih.

Hormat kami,



Lampiran 8



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
 JL. SULTAN ALAUDDIN NO. 259 TLP. 0411-2250400 FAX 0411-865588 MAKASSAR 90221











بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ













KARTU KONTROL BIMBINGAN SKRIPSI









Nama Mahasiswa : Nurhayani
 No. Stambuk : 105720493414
 Prodi / Kelas : Manajemen / Man 7-14
 Nama Pembimbing I : Drs. Asdi, MM
 NIDN : 0026126103
 Jabatan Fungsional : Lektor Kepala
 Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Mie
 Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar.

No.	Hari / Tanggal	Uraian Perbaikan	Halaman	Paraf Dosen	Paraf Mahasiswa
1.	Sabtu, 23 Desember 2017	-Pembuatan file dan folder proposal dan skripsi -Daftar Isi Skripsi	- Xii		

2.	Selasa, 26 Desember 2017	-Jenis Penelitian -Perumusan Masalah -Tujuan Penelitian	24 3 3		
3.	Sabtu, 31 Desember 2017	-Teknik Penulisan dan Pengutipan Pendapat -Penyusunan Tinjauan Pustaka -Tinjauan Empiris	4 4 18		
4.	Jumat,, 5 Januari 2018	-Kerangka Konsep	23		
5.	Rabu, 10 Januari 2018	Metode Penelitian -Jenis Data -Fokus Penelitian -Pemilihan Lokasi dan Situs Penelitian -Sumber Data	24 25 25 25 25		
6.	Kamis, 18 Januari 2018	-Pengumpulan Data -Instrumen Penelitian -Teknik Analisis Data	27 27 28		

7.	Ahad, 28 Januari 2018	-Kisi- kisi Instrumen Penelitian Observasi -Kisi-kisi Instrumen Penelitian Wawancara Biasa	63 65		
8.	Selasa, 6 Februari 2018	-Kisi- kisi Instrumen Penelitian Wawancara Mendalam	65		
9.	Rabu, 02 Mei 2018	Gambaran umum Perusahaan Mie Baji Minasa : - Sejarah singkat perusahaan - Visi & misi perusahaan	30 30 31		
10.	Senin, 07 Mei 2018	- Struktur organisasi perusahaan - Job description - Profil kegiatan perusahaan	31 32 34		
11.	Rabu, 09 Mei 2018	- Transkrip wawancara biasa - Transkrip wawancara mendalam	77 70		
12.	Sabtu, 12 Mei 2018	- Hasil penelitian - Pembahasan	35 48		

13.	Selasa, 15 Mei 2018	- Kesimpulan - Saran	58 59		
14.	Senin, 21 Mei 2018	- Abstrak indonesia - Abstrak inggris	vii viii		
15.	Rabu, 23 Mei 2018	- Lampiran skripsi	62		

Makassar, Mei 2018

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen



Moh. A'is Pasigai, SE, MM
NBM : 109 3485

*Lampiran 9***BIOGRAFI PENULIS**

Nurhayani, lahir pada tanggal 03 Juni 1996 di Ciniayo, Kelurahan Lauwa, Kecamatan Biringbulu, Kabupaten Gowa adalah anak tunggal dari pasangan Bapak Pole dan Ibu Hj. Nurlia. Jenjang pendidikan formal yang pernah ditempuh penulis adalah Sekolah Dasar Negeri (SDN) Lauwa, Kecamatan Biringbulu, Kabupaten Gowa lulus pada tahun 2008. Kemudian melanjutkan sekolah di SMP Negeri 02 Biringbulu, Kabupaten Gowa dan lulus pada tahun 2011, kemudian melanjutkan sekolah di SMA Negeri 01 Biringbulu (SMA Negeri 16 Gowa) lulus pada tahun 2014. Kemudian penulis mengikuti program S1 Program studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar mulai tahun 2014 sampai dengan sekarang.

Pengalaman organisasi penulis pada saat pendidikan SD dan SMP aktif pada Pramuka, pada saat SMA aktif pada Organisasi Intra Sekolah (OSIS) dan pada saat menjadi Mahasiswa, menjadi anggota HMJ Manajemen pada periode 2016-2017.