

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN
BAKU PADA UMKM HOLLAND BAKERY DI KOTA
MAKASSAR SULAWESI SELATAN**



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

2022

KARYA TUGAS AKHIR MAHASISWA

JUDUL PENELITIAN:

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN
BAKU PADA UMKM HOLLAND BAKERY DI KOTA
MAKASSAR SULAWESI SELATAN**

**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH
MAKASSAR**

SKRIPSI

Disusun dan Diajukan Oleh:

**MAYANG SARI
NIM: 105731106218**

**Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi
Pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis**

Universitas Muhammadiyah Makassar

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2022**

24/08/2022

1 ay
Smb. Alumni

R/0401/ AKT/ 22.09
SAR
a'

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

Kegagalan hanya terjadi bila kita menyerah

PERSEMBAHAN

Puji syukur kepada Allah SWT atas Ridho-Nya serta karunianya sehingga skripsi ini telah terselesaikan dengan baik.

Alhamdulillah Rabbil'alam,

Skripsi ini kupersembahkan untuk kedua orang tuaku tercinta:

Abd. Asis

Rosnaya

Orang-orang yang saya sayang dan almamaterku

PESAN DAN KESAN

PESAN:

"Tidak ada keberhasilan yang mudah, tapi juga tidak ada kerja keras yang sia-sia"

KESAN:

"Kuliah itu bukan balap-balapan lulus atau tentang tinggi-tinggian IPK, jalani saja dengan tanggung jawab dan versi terbaikmu"



PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

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

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada
UMKM Holland Bakery di Kota Makassar Sulawesi
Selatan

Nama Mahasiswa : Mayang Sari

NIM : 105731106218

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

Menyatakan bahwa skripsi ini telah diteliti, diperiksa dan diujikan didepan
penguji skripsi strata satu (S1) pada tanggal 13 Agustus 2022 di Fakultas
Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar,

Makassar, 13 Agustus 2022

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr.H.Andi Rustam SE.,MM.,CA.,CPA.,ASEAN CPA
NIDN: 0909096703


Khadifah Darwin, SE.,M.Ak
NIDN: 0909099202

Mengetahui,

Ketua program Studi




Dr. H. Andi Jam'an, SE., M.Si
NBM : 651 507


Mira,SE., M.Ak
NBM : 1286 844



PRORGAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

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

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi atas Nama : Mayang Sari, NIM. 105731106218, diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Skripsi berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar Nomor : 0013/SK-Y/62201/091004/2022, tanggal 13 Agustus 2022. Sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar **SARJANA AKUNTANSI** pada Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

Makassar, 13 Agustus 2022

PANITIA UJIAN

1. Pengawas Umum : Prof. Dr. H. Ambo Asse, M.Ag
(Rektor Unismuh Makassar)
2. Ketua : Dr. H. Andi Jam'an, SE., M.Si
(Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
3. Sekretaris : Agusdiwana Suarni SE., M. ACC
(Wakil dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
4. Penguji :
 1. Dr. Muchriana Muchran, SE., M.Si
 2. Dr. Andi Rustam SE., MM., CA., CPA
 3. Amran, S.E., M.Ak.Ak.CA
 4. Ainun Arizah, S.Pd., M.Si

Disahkan Oleh,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah Makassar



Dr. H. Andi Jam'an, SE., M.Si
NBM : 651 507



PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

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

SURAT PERNYATAAN KEABSAHAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Mahasiswa : Mayang Sari
No. Stambuk/NIM : 105731106218
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar
Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada
UMKM Holland Bakery Di Kota Makassar Sulawesi
Selatan

Dengan ini menyatakan bahwa :

Skripsi yang saya ajukan di depan tim penguji adalah asli HASIL karya sendiri, bukan hasil jiplakan dan tidak dibuat oleh siapapun.

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

Makassar, 13 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,


Mayang Sari
105731106218
METEPAI TEMPEL
4E5AJX970421105

Diketahui oleh :

Dekan

Ketua program Studi



Dr. H. Andi Jam'an, SE., M.Si
NBM : 651 507

Mira, SE., M.Ak
NBM : 1286 844



PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR

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

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

HALAMAN PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Sebagai sivitas akademik Universitas Muhammadiyah Makassar, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama Mahasiswa : Mayang Sari
No. Stambuk/NIM : 105731106218
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar
Judul Skripsi : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Holland Bakery Di Kota Makassar Sulawesi Selatan

Dengan pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Makassar Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty Free Right) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

"Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Holland Bakery Di Kota Makassar Sulawesi Selatan"

Berdasarkan perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas royalti nonseklusif ini Universitas Muhammadiyah Makassar berhak menyimpan, mengalih media/format-kan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (database), merawat mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Makassar, 13 Agustus 2022

Yang membuat pernyataan,



Mayang Sari
105731106218



KATA PENGANTAR

Assalamu Alaikum Wr, Wb.

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah yang tiada henti diberikan kepada hambanya. Shalawat dan salam tak lupa penulis kirimkan kepada Rasulullah SAW beserta para keluarga, sahabat dan para pengikutnya. Ini merupakan nikmat yang tiada ternilai manakala penulisan skripsi yang berjudul "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Holland Bakery di Kota Makassar Sulawesi Selatan".

Skripsi dibuat untuk memenuhi syarat guna mencapai gelar Program Sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi Universitas Muhammadiyah Makassar.

Teristimewa dan terutama penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada kedua orang tua saya bapak Abd. Asis dan ibu Rosnaya, yang senantiasa memberi harapan, semangat, perhatian, kasih sayang dan do'a tulus tanpa pamrih. Dan saudara Saya Riska Mentari S.Pd dan Rahmat Asis yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat hingga akhir studi ini. Serta seluruh keluarga besar atas segala pengorbanan, dukungan dan do'a restu yang telah diberikan demi keberhasilan penulis dalam menuntut ilmu. Semoga apa yang telah mereka berikan kepada penulis menjadi ibadah dan cahaya penerang

dalam kehidupan di dunia dan di akhirat.

Saya menyadari bahwa dalam menyelesaikan skripsi ini tidak sedikit hambatan serta kesulitan yang penulis hadapi, namun berkat kesungguhan dan ketabahan hati serta kerja keras dan berdo'a serta dorongan dan bantuan dari beberapa pihak, secara langsung ataupun tidak langsung sehingga hal-hal yang demikian rumit dapat penulis atasi dengan sebaik-baiknya. Begitu pula penghargaan yang setinggi-tingginya dan terima kasih banyak disampaikan dengan hormat kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Ambo Asse, M.Ag, selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Bapak Dr. Andi Jam'an, SE, M.Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, di Universitas Muhammadiyah Makassar.
3. Ibu Mira, SE, M.Ak.Ak, selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Bapak Dr. H. Andi Rustam, SE, MM, CA, CPA, ASEAN CPA selaku Dosen pembimbing I, terima kasih atas waktu, kesabaran, bimbingan dan pengarahan dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Khadijah Darwin, SE, M.Ak, selaku Dosen pembimbing II, terima kasih atas waktu, kesabaran, dorongan, bimbingan dan pengarahan dalam menyelesaikan skripsi ini.
6. Bapak/ibu dan asisten Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar yang tak kenal lelah dan banyak menuangkan ilmunya kepada saya selama mengikuti perkuliahan.
7. Segenap Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Muhammadiyah Makassar.

8. Terima kasih kepada karyawan dan pimpinan Holland Bakery yang telah memberikan izin kepada peneliti untuk melakukan penelitian.
9. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Angkatan 2018, Akuntansi 18B, AKM1 yang selalu mendukung dan menemani penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
10. Terima kasih teruntuk semua sahabatku Santi, Nisa, Kiki, Salsa, Nanda, Reski dan Eki yang telah memberikan semangat, kesabaran, motivasi, dan dukungannya sehingga penulis dapat merampungkan penulisan skripsi ini.

Semoga skripsi ini memberikan manfaat kepada penulis khususnya dan kepada para pembaca umumnya. Aamiin. Kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan partisipasi, penulis ucapkan banyak terimakasih. Semoga mendapat limpahan rahman dan amal yang berlipat ganda di sisi Allah SWT.

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

*Nashrun min Allahu wa Fathun Kariin, Billahi Fii Sabilil Haq,
Fastabiqul Khairat, Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.*

Makassar,

2022

MAYANG SARI

ABSTRAK

MAYANG SARI, TAHUN 2022 , Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Holland Bakery di Kota Makassar Sulawesi Selatan, Skripsi program studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar. Dibimbing oleh Pembimbing I H.Andi Rustam dan Pembimbing II Khadijah Darwin.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengendalian persediaan bahan baku pada UMKM Holland di kota Makassar. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini 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 ini dilaksanakan di Perusahaan Holland Bakery kota Makassar dengan informan yang berjumlah satu orang yang dianggap representatif mewakili kelompoknya selaku Operasional Manager dan sekaligus penanggung jawab 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 pada Perusahaan Holland Bakery di kota Makassar telah berjalan dengan baik dengan dua cara pengendalian persediaan bahan baku, yaitu pengadaan bahan baku dan perhitungan kebutuhan bahan baku.

Kata Kunci : Pengendalian, dan Persediaan Bahan Baku

ABSTRACT

MAYANG SARI, YEAR 2022, Analysis of Raw Material Inventory Control at Holland Bakery SMEs in Makassar City, South Sulawesi, Thesis for Accounting Study Program, Faculty of Economics and Business, University of Muhammadiyah Makassar. Supervised by Supervisor I H.Andi Rustam and Supervisor II Khadijah Darwin.

This study aims to determine the control of raw material inventory at Holland SMEs in Makassar city. The type of research used in this research is descriptive qualitative research, which is a study that is intended to collect data and information about a symptom and fact about the object at and where the research is in accordance with what is at the time of the research. This research was carried out at the Holland Bakery Company in Makassar with one informant who was considered representative of the group as the Operations Manager and at the same time the person in charge of controlling the inventory of raw materials. Data collection techniques used in this study were in-depth interviews, observation and documentation techniques. The results showed that the control of raw material inventory at the Holland Bakery Company in Makassar city has been running well with two indicators of raw material inventory control, namely the procurement of raw materials and the calculation of raw material needs.

Keywords: Raw Material Inventory, and Controlling

DAFTAR ISI

KARYA TUGAS AKHIR MAHASISWA.....	i
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN KEABSAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT	xi
DAFTAR ISI.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori.....	6
1. Pengertian Persediaan	6
2. Fungsi Persediaan.....	9
3. Sistem Persediaan dan Biaya dalam Sistem Persediaan.....	10
4. Pengertian Pengendalian Persediaan.....	11
5. Tujuan Pengendalian Persediaan.....	12
6. Pengertian UMKM.....	13
7. Karakteristik UMKM di Indonesia.....	15
8. Peranan dan Kontribusi UMKM di Indonesia.....	15
B. Tinjauan Empiris.....	17
C. Kerangka Pikir.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Jenis Penelitian.....	29

B. Fokus Penelitian	29
C. Lokasi dan Waktu Penelitian	30
D. Sumber Data	30
E. Pengumpulan Data	30
F. Informan	31
G. Metode Analisis Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	33
A. Gambaran Umum Perusahaan	33
B. Hasil Penelitian	39
C. Pembahasan	47
BAB V PENUTUP	56
A. Kesimpulan	56
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN-LAMPIRAN	60
LAMPIRAN 1	61
WAWANCARA	61
BIOGRAFI PENULIS	66

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu..... 17

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu..... 17

Tabel 4.1 Karakteristik Informan Berdasarkan Pekerjaan 40

Tabel 4.2 Jenis dan Standar Mutu Bahan Baku..... 50

Tabel 4.3 Waktu Pemesanan dan Jumlah Bahan Baku 53



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pikir	28
Gambar 4.1 Struktur Organisasi	36
Gambar 4.1 Alur Persediaan Bahan Baku	41
Gambar 4.2 Jenis Bahan Baku Holland Bakery	49
Gambar 4.3 Pengadaan Bahan Baku	52
Gambar 4.4 Proses Pengiriman Bahan Baku	54
Gambar 4.5 Alur Penyimpanan Bahan Baku Holland Bakery	55



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia usaha Indonesia mulai menunjukkan kemajuan yang cukup pesat. Hal ini dibuktikan dengan hadirnya berbagai bisnis di seluruh Indonesia, mulai dari usaha kecil milik perorangan hingga perusahaan mapan dengan jumlah cabang yang banyak. Oleh karena itu, persaingan antar perusahaan tidak dapat dihindari, karena setiap perusahaan harus memutar otak secara cerdas untuk memenangkan persaingan dan mencapai tujuan perusahaan yang sebenarnya yaitu memaksimalkan keuntungan. Selanjutnya perusahaan harus mampu meningkatkan kinerja khususnya dalam proses produksi agar dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan memenuhi harapan konsumen (Kholmi, Masyai, 2013:43).

Persediaan merupakan kekayaan suatu perusahaan dan menempati posisi penting dalam operasional perusahaan. Perusahaan perlu melakukan manajemen persediaan secara aktif, artinya perusahaan harus dapat meramalkan kondisi dan tantangan yang ada dalam pengelolaan persediaan agar dapat mencapai tujuan, akhir yaitu meminimalkan penanganan persediaan perusahaan. Total biaya yang harus ditanggung oleh Persediaan meliputi beberapa jenis persediaan, yaitu bahan baku, persediaan bahan setengah jadi, dan persediaan barang jadi/persediaan komoditas. Menentukan bahwa terlalu banyak persediaan dapat menyebabkan pemborosan biaya penyimpanan, tetapi memiliki persediaan yang terlalu sedikit dapat

menyebabkan perusahaan kehilangan peluang keuntungan jika permintaan sebenarnya lebih besar dari yang diharapkan (Alexandri, 2009).

Persediaan bahan baku adalah faktor intern yang harus diperhatikan untuk mencapai tujuan perusahaan persediaan bahan baku yang merupakan faktor penting, untuk memenuhi permintaan konsumen disamping faktor-faktor lainnya.

Salah satu kegiatan pengendaliannya terutama pengadaan bahan baku. Bahan baku adalah masalah yang mendasar karena menyangkut kelangsungan hidup perusahaan tersebut. Dalam upaya meningkatkan kegiatan operasional, untuk menghasilkan produk yang dapat melaksanakan proses produksi memerlukan persediaan bahan baku yang cukup. Pengendalian sedemikian rupa sehingga kebutuhan bahan baku dapat terpenuhi secara tepat dan hemat biaya. Selama ini perusahaan umumnya tidak melakukan pengendalian menurut metode standar, tetapi hanya menurut pengalaman masa lalu. Pengendalian persediaan bahan baku sangat penting bagi perkembangan usaha suatu industri karena mempengaruhi efisiensi biaya perusahaan itu sendiri, kelancaran produksi dan keuntungan. Adanya persediaan diharapkan dapat mempermudah proses produksi perusahaan. Dalam proses produksi, perusahaan dituntut untuk dapat menghasilkan produk yang sesuai dengan keinginan konsumen. Dalam rangka menjalankan proses produksi, perusahaan membutuhkan bahan baku untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah dan kualitas yang optimal.

Persediaan bahan baku digunakan untuk memenuhi kebutuhan proses produksi, sedangkan bahan jadi digunakan untuk memenuhi permintaan pasar. Persediaan bahan baku yang terlalu sedikit dapat menghambat proses produksi. Selain itu, kelangkaan bahan baku juga membuat usaha kecil dan menengah lebih sering memesan meskipun pesanan yang terlalu sering dapat menyebabkan peningkatan biaya pemesanan yang lebih tinggi. Persediaan bahan baku yang berlebihan menyebabkan peningkatan biaya pergudangan dan distribusi dana yang tidak seimbang, sehingga mengakibatkan kekurangan dana untuk kebutuhan non produksi. Selain itu, kelebihan bahan baku dapat menyebabkan kerusakan bahan baku. Pembelian persediaan menambah biaya lain yaitu biaya pemesanan, biaya pembelian, biaya pemeliharaan, biaya sewa gudang, dan biaya kerusakan.

Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan persediaan yang tepat untuk menghindari peningkatan biaya persediaan dan memaksimalkan pengelolaan keuangan yang baik bagi UMKM. Kesalahan dalam keputusan pembelian persediaan bahan baku akan mengakibatkan kuantitas produk jadi tidak memenuhi permintaan pasar. Hal ini berdampak pada keuntungan UMKM. Persediaan bahan baku merupakan salah satu aset perusahaan dan memegang peranan penting dalam operasional bisnis, sehingga pengendalian persediaan yang baik sangat penting. Hal ini disebabkan beberapa kemungkinan terkait ketersediaan bahan baku yang digunakan (Mulyadi, 2014 : 320).

Usaha Mikro Kecil Dan Menengah atau UMKM ialah suatu jenis usaha yang bisa mewujudkan lapangan pekerjaan kemudian bisa mengurangi jumlah pengangguran di Indonesia. Dengan meningkatnya UMKM di

Indonesia bisa membantu perekonomian masyarakat Indonesia bisa semakin terus membaik. Karena itu, keberadaan UMKM memiliki peran yang sangat penting untuk pembangunan ekonomi nasional. Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) harus memiliki persediaan guna mengantisipasi ketidakpastian pasar. Karena tidak semua bahan baku yang dibutuhkan untuk proses produksi tersedia secara langsung. Padahal, bahan baku bisa terlambat dan membutuhkan proses pemesanan.

Holland Bakery merupakan salah satu UMKM yang berada di Kota Makassar Sulawesi Selatan yang bergerak di bidang pembuatan dan penjualan kue serta roti. , UMKM ini bergerak pada produksi dan penjualan aneka roti dan kue. Belakangan ini, roti sudah menjadi salah satu makanan kebutuhan , terutama untuk sarapan.

Dilihat dari permasalahan yang ada pada Holland Bakery, sering mengalami kesulitan dalam menghitung pemakaian bahan baku berdasarkan resep. Oleh karena itu dibutuhkan sebuah sistem yang dapat menangani masalah tersebut, dengan dibangunnya sistem informasi perencanaan dan pengendalian bahan baku, dapat mempermudah dalam meramalkan jumlah produk yang akan diproduksi, pengolahan data bahan baku dan menghitung jumlah bahan baku yang akan digunakan untuk memproduksi suatu produk.

Berdasarkan latar belakang tersebut diatas, dapat disimpulkan bahwa pengendalian persediaan bahan baku sangat penting dalam menunjang kelancaran proses produksi, sehubungan dengan hal ini, maka penulis tertarik untuk mengadakan penelitian tentang **"Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Holland Bakery di Kota Makassar Sulawesi Selatan"**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini yaitu "Sejauh manakah Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Holland Bakery di kota Makassar Sulawesi Selatan ?"

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian adalah untuk menganalisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UMKM Holland Bakery di Kota Makassar Sulawesi Selatan

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa menjadi sumbangan pemikiran terhadap ilmu terutama yang berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan baku dapat menekan biaya produksi.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi salah satu referensi serta saran bagi orang yang sedang menjalankan UMKM dalam memajukan kinerja usaha.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Teori

1. Pengertian Persediaan

Persediaan adalah bahan atau barang yang disimpan yang akan digunakan untuk memenuhi tujuan tertentu, misalnya untuk digunakan dalam proses produksi atau perakitan, untuk dijual kembali, atau untuk suku cadang dari suatu peralatan atau mesin. Persediaan dapat berupa bahan mentah, bahan pembantu, barang dalam proses, barang jadi ataupun suku cadang. Bisa dikatakan tidak ada perusahaan yang beroperasi tanpa persediaan, meskipun sebenarnya persediaan hanyalah suatu sumber dana yang menganggur, karena sebelum persediaan digunakan berarti dana yang terikat di dalamnya tidak dapat digunakan untuk keperluan lain. Begitu pentingnya persediaan ini sehingga para kuantan memasukkannya dalam neraca sebagai salah satu pos aktiva lancar (Eddy Herjanto, 2015:237).

Setiap perusahaan yang menyelenggarakan kegiatan produksi akan memerlukan persediaan bahan baku. Dengan tersedianya persediaan bahan baku maka diharapkan sebuah perusahaan industri maupun manufaktur dapat melakukan proses produksi sesuai kebutuhan atau permintaan konsumen. Selain itu dengan adanya persediaan bahan baku yang cukup tersedia digudang juga diharapkan dapat memperlancar kegiatan produksi perusahaan dan dapat menghindari terjadinya kekurangan bahan baku. Menurut Sofjan Assauri (2008: 169) Persediaan

adalah merupakan sejumlah bahan-bahan, parts yang disediakan dan bahan-bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang jadi atau produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari komponen atau langganan setiap waktu

Persediaan adalah barang-barang yang dimiliki untuk dijual kembali atau digunakan untuk memproduksi barang-barang yang akan dijual. Achmad Tjahjono (2009:56). Persediaan yang terdapat didalam perusahaan merupakan bagian dari asset (kekayaan) perusahaan, maka pimpinan perusahaan sangat berkepentingan untuk memantaunya. Pemantauan ini bertujuan untuk menjaga persediaan dari kehilangan dan agar selalu tersedia sesuai dengan kebutuhan perusahaan dan untuk menjamin kelancaran operasi perusahaan. Pengendalian persediaan merupakan fungsi manajerial yang sangat penting, karena persediaan fisik banyak melibatkan investasi yang sangat besar. Bila perusahaan terlalu banyak menginvestasikan dananya dalam persediaan akan menyebabkan biaya penyimpangan yang berlebihan, demikian pula bila perusahaan tidak mempunyai persediaan yang mencukupi akan mengakibatkan biaya-biaya tambahan yang terjadi karena adanya kekurangan bahan.

Menurut Eiji Ogawa (2013 : 125) yang disebut persediaan adalah termasuk material, suku cadang, pekerjaan dalam proses, barang setengah jadi, perkakas, produk jadi, dan bahan-bahan lain yang berkaitan dengan itu. Menurut Suyadi Prawirosentono (2007:65) persediaan adalah kekayaan lancar yang terdapat dalam perusahaan dalam bentuk persediaan bahan mentah(bahan baku/raw material), barang setengah

jadi (work in process), dan barang jadi). Bahan baku merupakan bahan utama dari suatu produk atau barang. Barang setengah jadi adalah barang yang masih dalam proses pembuatan. Barang jadi adalah barang yang telah siap digunakan atau dipakai atau dikonsumsi oleh konsumen.

Menurut Lula Sumayang (2013:201) pengendalian terhadap persediaan (inventory control) adalah aktivitas mempertahankan jumlah persediaan pada tingkat yang dikehendaki. Persediaan dibedakan menjadi 4 macam yaitu:

a. Persediaan bahan baku

Persediaan yang dibeli oleh perusahaan untuk diproses menjadi barang setengah jadi dan pada akhirnya akan menjadi produk akhir dari perusahaan.

b. Persediaan dalam proses

Persediaan barang-barang yang keluar dari setiap bagian dalam suatu proses produksi atau bahan-bahan yang telah diolah menjadi suatu bentuk yang masih perlu diproses kembali untuk kemudian menjadi barang jadi.

c. Persediaan bahan pembantu

Persediaan barang-barang atau bahan-bahan yang diperlukan dalam proses produksi untuk membantu berhasil produksi dalam perusahaan tetapi tidak merupakan bagian atau komponen barang jadi.

d. Persediaan barang jadi

Persediaan barang-barang yang selesai diproses atau diolah dalam pabrik yang siap untuk dijual.

2. Fungsi Persediaan

Efisiensi produksi dapat ditingkatkan melalui pengendalian system persediaan bahan baku. Efisiensi ini dapat dicapai bila fungsi persediaan bahan baku dapat dioptimalkan. Fungsi dari persediaan bahan baku menurut Suyadi Prawirosentono (2014:74):

- a. Mengurangi resiko keterlambatan datangnya bahan-bahan yang dibutuhkan untuk menunjang proses produksi perusahaan.
- b. Mengurangi resiko penerimaan bahan baku yang dipesan tetapi tidak sesuai dengan pesanan sehingga harus dikembalikan.
- c. Menyimpan bahan/barang yang dihasilkan secara musiman (*seasonal*) sehingga dapat digunakan seandainya pun bahan/barang tidak tersedia di pasaran.
- d. Mempertahankan stabilitas operasi produksi perusahaan, berarti menjamin kelancaran proses produksi.
- e. Upaya penggunaan mesin yang optimal, karena terhindar dari terhentinya operasi produksi karena ketidakadaan persediaan (*stock out*).
- f. Memberikan pelayanan kepada pelanggan secara lebih baik. Barang cukup tersedia di pasaran, agar ada setiap waktu diperlukan. Khusus untuk barang yang dipesan (*job order*), barang dapat selesai pada waktunya sesuai dengan yang dijanjikan (*delivery date*).

Ada 3 alasan perlunya persediaan bagi perusahaan:

- a. Adanya ketidakpastian permintaan (permintaan mendadak).
- b. Adanya ketidakpastian dari pemasok atau supplier.
- c. Adanya ketidakpastian tenggang waktu pemesanan.

3. Sistem Persediaan dan Biaya dalam Sistem Persediaan

Sistem persediaan adalah suatu mekanisme mengenai bagaimana mengelola masukan-masukan yang sehubungan dengan persediaan berhasil produksi dalam perusahaan tetapi tidak merupakan bagian atau komponen barang jadi, persediaan barang jadi. Persediaan barang-barang yang selesai diproses atau diolah dalam pabrik yang siap untuk dijual menjadi output, dimana untuk itu diperlukan umpan balik agar output memenuhi standar tertentu. Mekanisme sistem ini adalah pembuatan serangkaian kebijakan yang memonitor tingkat persediaan, menentukan persediaan yang harus dijaga, kapan persediaan harus diisi, dan berapa pesanan yang harus dilakukan (Teguh Baroto, 2012:54). Sistem ini bertujuan untuk menetapkan dan menjamin tersedianya produk jadi, barang dalam proses, komponen, dan bahan baku secara optimal, dalam kuantitas yang optimal, dan pada waktu yang optimal. Kriteria optimal adalah minimasi biaya total yang terkait dengan persediaan, yaitu biaya penyimpanan, biaya pemesanan, dan biaya kekurangan persediaan.

Terdapat beberapa faktor yang menentukan besarnya persediaan yang harus diadakan, dimana faktor –faktor tersebut saling berkaitan satu dengan yang lain menurut Suyadi Prawirosentono (2014:76) adalah:

a. Perkiraan pemakaian bahan

Penentuan besarnya persediaan bahan yang diperlukan harus sesuai dengan kebutuhan pemakaian bahan tersebut dalam suatu periode tertentu. Perencanaan pemakaian bahan baku pada suatu periode yang lalu dapat digunakan untuk memperkirakan kebutuhan

bahan, karena pemakaian bahan periode lalu merupakan indikator tentang penyerapan bahan oleh proses produksi. Sehingga bila kondisinya sama berarti pada periode yang akan datang dapat ditentukan besarnya persediaan bahan baku yang bersangkutan.

b. Harga bahan

Harga bahan yang diperlukan merupakan faktor lainnya yang dapat mempengaruhi besarnya persediaan yang harus diadakan. Harga bahan ini bila dikalikan dengan jumlah bahan yang diperlukan merupakan kebutuhan modal yang harus disediakan untuk membeli persediaan tersebut.

c. Biaya persediaan

Terdapat beberapa jenis biaya untuk menyelenggarakan persediaan bahan baku, yaitu : biaya pemesanan (biaya order) dan biaya penyimpanan bahan baku di gudang.

d. Waktu menunggu pesanan (lead time).

Waktu menunggu pesanan adalah waktu antara atau tenggang waktu sejak pesanan dilakukan sampai dengan saat pesanan tersebut masuk ke gudang. Waktu tenggang perlu diperhatikan agar bahan baku yang dipesan datang tepat waktu.

4. Pengertian Pengendalian Persediaan

Menurut Sofjan Assauri (2008 :176) Pengendalian persediaan bahan baku merupakan suatu kegiatan untuk menentukan tingkat dan komposisi daripada persediaan bahan baku dan barang hasil produksi sehingga perusahaan dapat melindungi kelancaran produksi dengan efektif dan efisien. Pengendalian persediaan merupakan serangkaian kebijakan

pengendalian untuk menentukan tingkat persediaan yang harus dijaga, kapan pesanan untuk menambah persediaan harus dilakukan dan berapa besar pesanan harus diadakan (Herjanto, 2008: 219).

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan suatu kegiatan untuk menentukan tingkat dan komposisi dari persediaan, parts bahan bakudan barang hasil produksi sehingga perusahaan dapat melindungi kelancaran produksi dengan efektif dan efisien (Assauri, 2012 : 176)

5. Tujuan Pengendalian Persediaan

Menurut Assauri (2008 : 177) pengendalian persediaan bahan baku bertujuan untuk : 1. Menjaga agar jangan sampai perusahaan kehabisan persediaan yang dapat mengakibatkan terhentinya proses produksi. 2. Menjaga agar persediaan tidak berlebihan sehingga biaya yang ditimbulkan tidak menjadi lebih besar pula. 3. Menjaga agar pembelian secara kecil-kecilan dapat dihindari karena mengakibatkan biaya pemesanan yang tinggi. "Pengendalian persediaan bertujuan untuk menentukan dan menjamin tersedianya persediaan yang tepat dalam kuantitas dan waktu yang tepat". (Herjanto, 2008 : 220).

Dari uraian diatas dapat disimpulkan bahwa tujuan pengendalian persediaan adalah untuk menjamin terdapatnya persediaan pada tingkat optimal agar produksi dapat berjalan dengan lancar dengan biaya persediaan yang minimal.

B. Tinjauan Empiris

Tabel 2.1
Penelitian terdahulu

No	Nama Peneliti dan tahun		Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
1.	Asdi1	Samsul	Analisis	Kuantitatif	Hasil penelitian
	Rizal2	Diah	Pengendalian		menunjukkan bahwa
	Karyawati	(2017)	Persediaan Bahan		dengan penerapan
	Jurnal Profitability	Baku Dengan			metode Economic Order
	Fakultas Ekonomi	Menggunakan			Quantity dalam
	Dan Bisnis	Metode Economic			pengendalian
	Volume 1 No 1	Order Quantity (Eoq)			persediaan bahan baku
	Tahun 2017	Pada Cv. Citra Sari			dapat meminimumkan
		Makassar			total biaya persediaan
					sebesar Rp. 16.125.139
					dengan biaya
					pemesanan sebesar Rp.
					6.880.500 dan biaya
					penyimpanan Rp.
					6858.951.
2.	Asdi	Samsul	Analisis	Kualitatif	Hasil penelitian
	Rizal	Nurhayani	Pengendalian		menunjukkan bahwa
	(2019)(	Vol. 1,	Persediaan Bahan		pengendalian
	Nomor 1, Mei	Baku Produk Mie			persediaan bahan baku

No	Nama Peneliti dan tahun	Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
	2019	Pada Perusahaan Mie Baji Minasa Di Kota Makassar		mie di perusahaan mie Baji Minasa di kota Makassar telah berjalan dengan baik dengan dua indikator persediaan bahan baku, yaitu volume pesanan dan waktu penyimpanan bahan baku yang rentan.
3.	Libertina Dhoka, Ronald P.C. Fanggidae,, Paulina Y. Amtiran	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu Terhadap Proses Produksi Roti Di Borneo Kuanino Kupang	Kuantitatif	Dari hasil perhitungan dengan menggunakan metode EOQ perusahaan dapat mengetahui jumlah pembelian bahan baku optimal yang harus disediakan sehingga perusahaan Borneo tidak terjadi pemborosan biaya dan tidak terjadi kekurangan bahan baku serta

No	Nama Peneliti dan tahun	Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
				perusahaan dapat menekan pemborosan biaya yang telah terjadi selama menjalankan usaha, dimana dapat dilihat dari hasil perhitungan biaya total persediaan perusahaan lebih besar dibandingkan dengan biaya total persediaan dengan menggunakan metode EOO
4.	Nila Kandi dan Hendrik Johannes Nadapdap (2020)	Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tebu Di Pg X	Metode deskriptif analitik	Hasil perhitungan dua tahun terakhir ini menunjukkan adanya inefisiensi pemesanan karena menyebabkan frekuensi pemesanan semakin besar dan biaya persediaan PG X semakin tinggi, sehingga dengan

No	Nama Peneliti dan tahun	Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
				perhitungan ekonomis dapat mengurangi frekuensi pemesanan dan biaya total persediaan akan semakin rendah.
5.	Yopan Maulana & Tatang Rois Vol 1, Issue 1, Februari 2018	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Eoq) Dalam Upaya Meminimumkan Biaya Produksi	Metode analisis deskriptif	Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) CV Delapan-Delapan belum melakukan metode pengendalian persediaan yang optimal untuk meminimalkan biaya persediaan ekonomis; (2) Dengan menerapkan metode EOQ, perusahaan dapat menghemat total biaya bahan baku tepung tapioka dan tepung terigu masing-masing Rp.17.553.366, - dan

No	Nama Peneliti dan tahun	Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
7.	Abdurrahman Ahmad/2018	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity Pada Usaha Kecil Dan Menengah (Ukm) Dodik Bakery	Kualitatif	Hasil penelitian didapatkan metode Economic Order Quantity (EOQ) memiliki hasil yang lebih optimal dan ekonomis dibandingkan dengan metode yang diterapkan oleh UKM Dodik Bakery. Hal ini dibuktikan dengan frekuensi pemesanan dengan metode Economic Order Quantity (EOQ) yang lebih sedikit yaitu sebanyak 9 kali, selisih 88 kali dibandingkan metode yang digunakan UKM Dodik Bakery serta biaya persediaan yang lebih sedikit yaitu Rp

No	Nama Peneliti dan tahun		Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
					1.992.492 selisih Rp 3.718.908 dibanding metode yang digunakan UKM Dodik Bakery.
8.	David Wijaya	Analisis	Metode	Hasil	penelitian
	Silvya Mandey	Pengendalian	deskriptif	menunjukkan	bahwa
	Jacky S.B	Persediaan Bahan	kualitatif	pengendalian	
	Sumarauw	Baku Ikan Pada		persediaan bahan baku	
	ISSN 2303-1174	Pt. Celebes		ikan PT	
		Minapratama Bitung		Celebes Minapratama	
				sudah cukup baik	
				karena tidak pernah	
				mengalami kehabisan	
				bahan baku dalam	
				kegiatan	
				proses produksi untuk	
				memenuhi permintaan	
				pembeli dan total biaya	
				persediaan bahan baku	
				ikan dengan	
				menggunakan metode	
				EOQ lebih kecil	
				dibandingkan dengan	

No	Nama Peneliti dan tahun	Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
				metode yang digunakan oleh perusahaan. Manajemen PT. Celebes Minapratama sebaiknya mencoba mengaplikasikan metode EOQ dalam hal persediaan bahan baku sehingga perusahaan dapat lebih meminimumkan biaya persediaan.
9.	Dewi Lestari, Dr.Subagyo, M.M., Ir. Arthur Daniel Limantara, M.M/ 2019	Analisis Perhitungan Persediaan Bahan Baku Dengan Metode Fifo Dan Average (Study Kasus Pada Umkm Aam Putra Kota Kediri) Tahun 2019	Pendekatan kuantitatif deskriptif	Hasil penelitian ini perusahaan lebih tepat untuk menggunakan metode FIFO Perpetual dan FIFO periodik dari pada metode Average dari menghitung nilai persediaan, karena nilai persediaan akhir metode FIFO lebih besar dari

No	Nama Peneliti dan tahun	Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
				metode Average. Metode FIFO akan memberikan Harga Pokok Penjualan yang lebih rendah dari pada metode Average, namun metode FIFO memberikan laba bersih yang lebih besar dari pada metode Average
10.	Ade Putri Kinanthi, Durkes Herlina, dan Finda Arwi Mahardika Performa (2016)	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Min-Max (Studi Kasus PT.Djitoe Indonesia Tobacco)	pendekatan kuantitatif deskriptif	Setelah melakukan penelitian PT. Kelebihan persediaan bahan baku Tembakau Djitoe Indonesia. Total persediaan dikendalikan dengan menggunakan max stock menghasilkan hasil yang lebih efisien jika dibandingkan dengan jumlah final

No	Nama Peneliti dan tahun	Judul Penelitian	Variabel	Hasil Penelitian
				inventory perusahaan. Dengan metode min-max perusahaan mampu menghemat Rp 700.000 untuk setiap periode.

C. Kerangka Pikir

Kita semua tahu bahwa setiap perusahaan memiliki pendekatan yang berbeda untuk manajemen persediaan bahan baku. Mulai dari unit bahan baku, kapan akan digunakan, dan total biaya pembelian bahan baku. Namun di luar itu, setiap perusahaan pasti membutuhkan pengelolaan bahan baku yang baik. Tanpa manajemen persediaan bahan baku yang baik, perusahaan tidak dapat melakukan kegiatan produksi secara normal. Penting juga untuk mengetahui bahwa jika Anda menyimpan bahan mentah, memiliki terlalu banyak persediaan dapat menyebabkan beberapa kerugian.

Kerugian pertama adalah biaya pergudangan perusahaan akan lebih besar. Selain itu, perusahaan harus menanggung risiko kerusakan penyimpanan. Kerugian kedua adalah perusahaan harus menyiapkan dana yang cukup untuk pembelian bahan baku. Oleh karena itu, kelebihan pasokan bahan baku akan mengurangi alokasi dana untuk investasi di bidang lain. Dengan kata lain dapat dikatakan bahwa persediaan bahan baku yang terlalu besar justru dapat menjadi penghambat kemajuan di bidang lain dalam

perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, peneliti menggambarkan kerangka berpikir sebagai berikut:



Gambar 2.1 Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang peneliti gunakan adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif merupakan penelitian yang bersifat deskriptif yang cenderung menggunakan analitik. Proses dan makna (perspektif tematik) lebih menonjol dalam penelitian kualitatif. Landasan teori digunakan sebagai pedoman, sehingga penelitian berfokus pada keadaan yang sebenarnya berdasarkan sampel pegawai yang diminta menjawab beberapa pertanyaan tentang pengendalian stok bahan baku pada UMKM Holland Bakery Kota Makassar Sulawesi Selatan.

B. Fokus Penelitian

Sorotan dari pertanyaan penelitian akan dijelaskan di bawah ini.

1. Pengendalian persediaan bahan baku adalah pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan dalam produksi kue bolu secara efektif, dan memenuhi permintaan bahan baku dalam proses produksi secara optimal dengan risiko yang minimal.
2. Biaya produksi adalah jumlah seluruh biaya yang diperlukan dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk atau komoditi. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya operasional barang/pabrik, dll.

C. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini berada di Kota Makassar Sulawesi Selatan tepatnya pada UMKM Holland Bakery. Penelitian ini telah dilaksanakan selama dua bulan yaitu pada bulan April – Mei 2022, karena lokasi ini mudah dijangkau oleh peneliti dan mudah untuk mendapatkan data dan belum pernah dilakukannya penelitian tentang Analisis Pengendalian Bahan Baku Pada UMKM Holland Bakery di Kota Makassar Sulawesi Selatan.

D. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Data Primer , yaitu dengan mengadakan penelitian secara langsung dengan mengadakan wawancara dengan pihak-pihak yang bersangkutan dan berkaitan dengan masalah yang diteliti
2. Data Sekunder , yaitu data yang diperoleh dari luar perusahaan berupa buku-buku dan literatur yang relevan dengan masalah yang dibahas dan juga sebagai landasan teori.

E. Pengumpulan Data

Proses penelitian dan penulisan, penulis menggunakan metode pengumpulan data sebagai berikut:

1. Wawancara, mengadakan wawancara dengan pihak-pihak yang berwenang dan terkait dengan masalah yang di hadapi, serta mengumpulkan data-data tertulis berupa dokumen-dokumen pendukung yang ada dalam usaha UMKM.

2. Observasi, pada proses observasi dilakukan pengamatan pada proses atau kegiatan yang sedang berlangsung, melakukan pengamatan terhadap sistem pengendalian bahan baku yang dilakukan oleh UMKM Holland Bakery di Kota Makassar Sulawesi Selatan.

F. Informan

Informan dalam penelitian kualitatif yaitu informan penelitian yang memahami informasi tentang objek penelitian. Informan yang dipilih harus memiliki kriteria agar informasi yang di dapatkan bermanfaat untuk penelitian yang dilakukan (Sugiyono, 2008).

Oleh karena itu, peneliti akan menggunakan informan untuk memperoleh berbagai informasi yang dibutuhkan selama proses penelitian. Informan penelitian dipilih berdasarkan teknik purposive yaitu sengaja memilih orang-orang yang diyakini paling mengetahui dan dapat memberikan informasi sesuai dengan tujuan penelitian.

G. Metode Analisis Data

Analisis data yang digunakan adalah kualitatif langkah selanjutnya dalam mengelola data yang diperoleh, diproses dan digunakan untuk meringkas pertanyaan yang diajukan dalam menyusun temuan penelitian. Dalam model ini terdapat 3 (tiga) komponen utama. Menurut Miles dan Huberman dalam Sugiyono (2012), ketiga komponen tersebut adalah :

1. Reduksi data (data reduction)

Data yang diperoleh di lapangan sangat banyak sehingga perlu dicatat dengan sangat detail dan teliti. Seperti disebutkan sebelumnya, semakin lama seorang peneliti berada di lapangan, semakin besar dan kompleks datanya. Untuk itu perlu juga segera dilakukan tindakan

analisis data, dengan cara reduksi data, merangkum dan memilih hal-hal yang pokok saja, memusatkan perhatian pada apa yang dianggap penting, mencari bentuk dan tema, dan membuang hal-hal yang dianggap tidak penting. Dalam hal ini, data kurang penting.

2. Penyajian Data (data display)

Dalam penelitian kualitatif, data dapat disajikan dalam bentuk deskripsi singkat dan grafik serta hubungan antar kategori

3. Kesimpulan ditarik dan diverifikasi (conclusion drawing and verification)

Langkah ketiga dalam analisis data kualitatif adalah menarik kesimpulan dan memeriksa/memvalidasi. Bentuk kesimpulan ini awal masih bersifat tentatif dan dapat diubah jika tidak ada bukti yang kuat untuk mendukung tahap pengumpulan data selanjutnya. Kesimpulan data yang diajukan sebelumnya pada tahap pertama, ketika peneliti kembali ke lapangan untuk mengumpulkan data, didukung oleh bukti-bukti yang valid, kuat dan konsisten, maka kesimpulan yang diajukan sebelumnya harus merupakan kesimpulan yang kredibel.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Perusahaan

1. Sejarah Singkat

Holland Bakery dikenal sebagai toko roti modern pertama di Indonesia dan didirikan pada tahun 1978 di Jakarta. Dan memiliki cabang di berbagai Kota di Indonesia salah satunya di Kota Makassar. Toko cabang ini menyediakan berbagai jenis kue (cakes) dan roti (bread). Terdapat banyak pilihan menu yang bisa dipesan oleh konsumen. Store ini juga menyediakan jasa pesan antar untuk konsumsi acara meeting kantor, syukuran, rapat dan lainnya. Holland Bakery menawarkan menu dengan harga terjangkau, ada juga promo-promo yang disediakan tiap bulannya. Dengan layanan terbaik serta kue dan roti yang enak dan berkualitas, Holland Bakery ini menjadi salah satu toko kue terbaik di Kota Makassar.

Toko roti ini menjadi satu-satunya toko roti pemegang lisensi karakter Disney di Indonesia. Adanya kata 'holland' dikarenakan roti dan kue di toko ini dibuat dengan resep yang berasal dari Belanda alias Holland. Selain itu, adanya kincir angin di atap toko semakin memperkuat asosiasinya dengan Belanda. Hal lain yang tidak disadari adalah keberhasilan pendiri dan penerus toko mempelajari cara pembuatan roti dari dengan resep ala Belanda. Keberhasilan ini juga menunjukkan bahwa Belanda adalah tempat yang tepat untuk menimba ilmu demi mengembangkan kehidupan yang lebih baik.

Holland Bakery terus eksis dan dapat terus bersaing dengan kompetitor yang lain. Holland Bakery mempunyai motto " TERATAS KARENA KUALITAS " sehingga disini lebih di utamakan kualitas dari beberapa aspek misalnya rasa, harga, tempat dan pelayanan.

- a. Rasa, rasa yang enak akan menjadi ciri tersendiri dari holland bakery.
- b. Harga, di Holland Bakery harga pun sangat terjangkau, khususnya bagi anda yang belum mempunyai penghasilan sendiri.
- c. Tempat, di Holland Bakery tempatnya pun sangat cocok untuk berkumpul-kumpul sambil mencicipi kue bakery nya.
- d. Pelayanan, pelayanan yang baik di Holland Bakery lebih di utamakan karena dengan pelayanan yang baik pengunjung pun akan betah.

2. Visi dan Misi Holland Bakery

Visi:

Membuat produk Holland Bakery menjadi salah satu alternatif hidangan utama (sarapan, makan siang atau makan malam) masyarakat Indonesia.

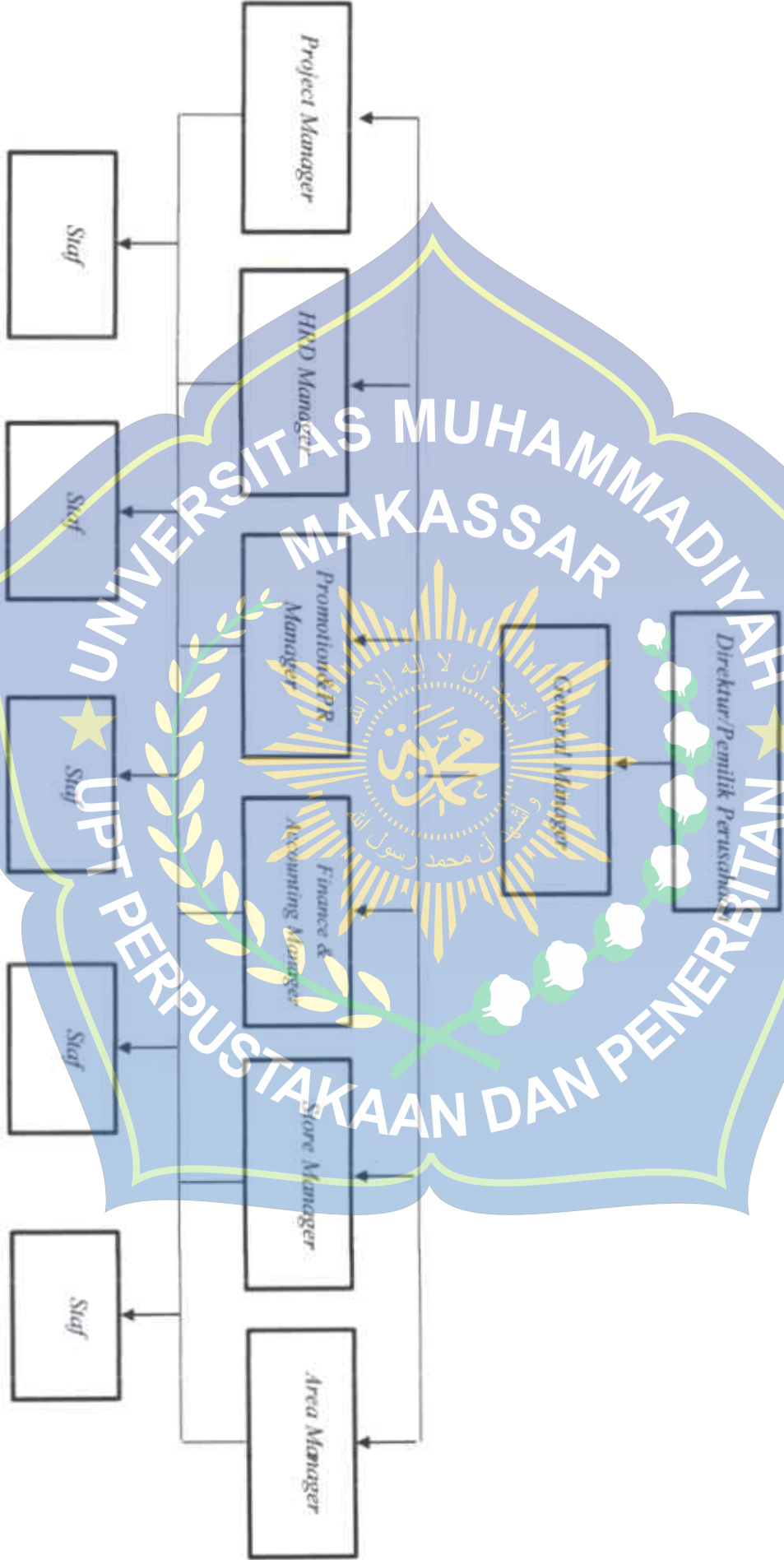
Misi:

- 1) Terus meningkatkan kualitas produk dan mengembangkan produk-produk sehat dan bergizi yang baru. Mengikuti kebutuhan masyarakat Indonesia.
- 2) Terus meningkatkan kualitas sumber daya manusia dengan mempromosikan kesejahteraan karyawan, pendidikan dan

keterampilan dalam rangka untuk terus meningkatkan kualitas layanan pelanggan yang ditetapkan sebagai standar nasional dalam keunggulan layanan.



STRUKTUR ORGANISASI HOLLAND BAKERY



Berdasarkan struktur organisasi diatas, terdapat 8 departemen y

ang terbagi berdasarkan fungsi yang dimiliki. Berikut adalah wewenang dan tanggung jawab (job description) dari masing-masing jabatan dari struktur organisasi Holland Bakery tersebut:

1) Direktur

- a. Melakukan koordinasi atas perencanaan strategis.
- b. Memimpin rapat tinjauan manajemen secara berkala berdasarkan sistem manajemen mutu.
- c. Bertanggung jawab penuh terhadap pelaksanaan semua keadaan dan maju mundurnya perusahaan.
- d. Memelihara hubungan baik dengan pihak eksternal; pemerintah, perusahaan dan masyarakat.
- e. Melakukan validasi produk baru yang didesain internal perusahaan.

2) General Manager

- a. Mengontrol pelaksanaan, efektifitas, dan efisiensi sistem perusahaan.
- b. Menyusun agenda tinjauan manajemen.
- c. Melaporkan tindakan koreksi dan pencegahan, sasaran mutu, dan masalah internal tinjauan manajemen pada direktur.
- d. Mengesahkan daftar induk dokumen.

3) Project Manager

- a. Mengatur penanganan proyek franchise yang sedang berjalan.
- b. Menganalisa lapangan usaha yang bagus untuk tempat pemasaran.

- c. Melaporkan hasil proyek yang sedang berjalan setiap bulannya.

4) HRD Manager

- a. Melakukan absensi karyawan.
- b. Mengetahui permohonan gaji karyawan bulanan.
- c. Meningkatkan kualitas SDM bagi karyawan baru dan lama
- d. Menerima usulan dari karyawan.
- e. Memilih dan menyeleksi karyawan sesuai dengan standar dan kebutuhan perusahaan.

5) Finance and Accounting Manager

- a. Mengkoordinasi tugas dan wewenang staf keuangan dan akuntansi.
- b. Menentukan dan menghitung jumlah anggaran yang akan dan telah digunakan perusahaan.
- c. Memeriksa ulang laporan keuangan tiap bulan.
- d. Menyerahkan laporan keuangan kepada Direktur.
- e. Memonitor pengeluaran kas perusahaan.

6) Store Manager

- a. Merencanakan kapasitas persediaan yang dibutuhkan untuk tiga bulan kedepan.
- b. Membuat jadwal prediksi mingguan.
- c. Memastikan bahwa produksi donat sesuai dengan rencana.
- d. Mengoreksi laporan staf perencanaan persediaan bahan baku.
- e. Menyediakan bahan yang akan digunakan untuk produksi.

7) Area Manager

- a. Bertanggung jawab atas daerah yang sedang ditangani.

- b. Mengatur kegiatan operasional dari masing-masing daerah.

8) Staff

- a. Membantu masing-masing departemen yang ada dalam mengerjakan laporan.
- b. Melaporkan setiap permasalahan pada manager.

3. Harga dan Produk Yang Dikisarkan Holland Bakery

Banyak varian menu yang ditawarkan oleh salah satu unggulannya yaitu Lapis Legit Holland Bakery. Di antara banyaknya menu varian lain seperti Lapis Legit topping Kenari, Lapis Prunes, Lapis Keju, Lapis Maskovich, Lapis Coklat serta Lapis Pandan. Lapis legit legendaris yang telah mulai di produksi mulai sejak 1988 ini sangatlah pas dipakai untuk oleh-oleh maupun untuk cemilan bersama keluarga yang biasanya sebagai hidangan perayaan hari besar, seperti Natal, Tahun Baru, Idul Fitri, Tahun Baru Cina, atau perayaan hari besar yang lain. Holland Bakery mendatangkan produk yang istimewa dengan menyajikan menu-menu roti serta kue yang khusus.

B. Hasil Penelitian

Pada bagian bab ini peneliti akan menguraikan bagian yang menjadi pokok penelitian yaitu analisis pengendalian persediaan bahan baku pada UMKM Holland Bakery di kota Makassar, dengan menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif kualitatif dengan tujuan untuk menggambarkan secara utuh atau mendeskripsikan dan menggali data berdasarkan fakta-fakta yang ditemukan di lapangan.

1. Deskripsi Karakteristik Informan Penelitian

Dalam penelitian ini terdapat satu orang sebagai informan, informan tersebut ialah bapak Budi Setiawan yang menjabat sebagai operasional manager Holland Bakery Makassar. Bapak Budi Setiawan atau yang lebih akrab disapa Pak Budi lahir pada tahun 1988 kini beliau telah berusia 33 tahun, dan beliau mengawali karir di perusahaan ini pada tahun 2019 hingga saat ini. Berikut ini merupakan data informan berdasarkan karakteristik pekerjaan.

Tabel 4.1

Karakteristik informan berdasarkan karakteristik pekerjaan

No	Nama	Jabatan/Pekerjaan
1	Budi Setiawan, ST, MT	Operasional Manager

2. Deskripsi variabel yang diteliti

Data dari hasil penelitian ini diperoleh dari wawancara dan observasi secara langsung yang dilakukan oleh peneliti selama 2 (dua) bulan, yaitu pada bulan Mei sampai bulan Juni 2022 , dan yang menjadi informan ialah bapak Budi selaku Operasional Manager.

a. Deskripsi Wawancara

Adapun deskripsi atau gambaran hasil wawancara yang diperoleh peneliti dengan informan dalam proses pengendalian persediaan bahan baku UMKM Holland Bakery yang sesuai dengan alur persediaan pada perusahaan tersebut dapat dilihat pada gambar dibawah ini:

Gambar 4.1

Alur Persediaan Bahan Baku



Sumber: Holland Makassar

Pada gambar diatas merupakan salah satu proses pengendalian persediaan bahan baku Holland Bakery dan pengendalian persediaan bahan baku tersebut dapat dilihat dari hasil deskripsi wawancara yang diperoleh peneliti dari informan berikut ini:

1. Deskripsi wawancara dengan penanggung jawab persediaan bahan baku

a. Bahan baku

Berikut hasil wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti kepada Bapak Budi selaku penanggung jawab persediaan bahan baku Holland Bakery mengenai jenis bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Holland Bakery adalah sebagai berikut:

"Pada proses produksi holland bakery tentunya bahan baku utamanya adalah tepung terigu, telur, dan untuk bahan baku lainnya itu seperti batter atau mentega, coklat, minyak, pewarna, gandum, dan masih banyak jenis bahan atau item lainnya". (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Kemudian peneliti mempertanyakan mengenai jenis bahan yang termasuk bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung sebagai berikut:

"salah satu bahan baku langsung itu adalah tepung terigu, telur, batter atau mentega. Sedangkan untuk bahan yang tidak langsung itu seperti pewarna makanan, pemanis makanan, dan lain sebagainya". (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Peneliti juga menanyakan kepada informan mengenai hal pemilihan bahan baku Holland Bakery, adapun jawaban dari informan sebagai berikut:

"sebagai industri yang pertama dalam pemilihan bahan baku yang dilihat pertama adalah harganya, karena bahan baku tersebut rata-rata atau kebanyakan bahan baku Holland Bakery itu kita impor dari luar negeri, jadi seperti tepung yang digunakan bukan dari Indonesia melainkan tepung dari luar negeri, dan kebanyakan memang bahan yang digunakan berasal dari luar negeri, dan konsumen tidak perlu khawatir terkait sistem jaminan halal produk kami karena perusahaan sangat memperhatikan kehalalan dan telah memiliki sertikasi halal dari MUI, serta kualitas dari bahan baku yang digunakan harus benar-benar berkualitas". (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

b. Cara cara mengendalikan persediaan bahan baku

Berikut peneliti menanyakan kembali bagaimana cara mengendalikan persediaan bahan baku Holland Bakery, maka informan menjawab bahwa:

Peneliti juga menanyakan kepada informan berapa banyak jumlah bahan baku dalam sekali pemesanan. Adapun jawaban dari informan sebagai berikut:

"Dalam sekali pemesanan itu ada satu kontainer, satu kontainer itu berkapasitas 40 feet dan itu dilakukan seminggu sekali didalam satu kontainer tersebut terdapat beberapa item-item didalamnya."
(wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

d. Proses pengiriman bahan baku

Berikut peneliti menanyakan kepada informan mengenai proses pengiriman bahan baku Holland Bakery adalah sebagai berikut:

"Proses pengiriman bahan bakunya itu adalah melalui jalur via ekspedisi ataupun via kontainer yang langsung dari gudang Jakarta dikarenakan gudang pusatnya berada di kota Jakarta, dan gudang tersebut telah disiapkan kontainer untuk melakukan pengiriman serta langsung dikirim via ekspedisi jalur laut" (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Kemudian peneliti mempertanyakan kembali mengenai apakah ada masalah dalam proses pengiriman bahan baku, informan mengungkapkan bahwa:

"Pada proses pengiriman bahan baku itu sering mengalami keterlambatan dikarenakan jalur yang digunakan adalah jalur laut dan kondisi cuaca yang tidak memungkinkan sehingga mengalami keterlambatan sampai seminggu, bahkan seperti barang rusak sering terjadi pada saat pengiriman" (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

e. Penyimpanan bahan baku

Berikut peneliti menanyakan kepada informan mengenai teknik penyimpanan bahan baku Holland Bakery adalah sebagai berikut:

"Untuk teknik penyimpanan bahan baku itu sendiri kami menyimpan bahan baku itu digudang khusus yang frozen sedangkan yang basah itu kami ada walk in chiller atau walk in freezer. Jika ada yang khusus disimpan difreezer atau dichiller maka kami melakukan pengecekan suhu setiap harinya yang dilakukan sesuai standar yang telah ditetapkan Holland Bakery sehingga kami selalu mengecek, mengecek temperatur suhu. Untuk bahan keringnya sendiri itu kami menggunakan sistem loketer, jadi untuk bahan bakunya sendiri itu terpisah dengan untuk packaging juga terpisah dengan bahan-bahan lainnya. Dalam menjaga kualitas kami menggunakan konsep Fifo yaitu First In First Out dimana barang yang duluan datang itu yang kami pakai dan kita juga memakai sistem Fefo yaitu First Expired First Out sehingga yang akan akan kami pakai adalah yang menghampiri expired, jadi ada sistem Fifo dan Fefo. Contoh misalnya minggu pertama barang yang datang itu adalah tepung sebanyak 100 ball, lalu minggu kedua 50 ball, jadi yang berjumlah 100 ball dulu ini yang harus dihabiskan, tetapi kita juga harus berpatukan pada Fefo." (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Peneliti kembali menanyakan kepada informan apakah ada persediaan bahan baku dalam jumlah yang besar. Adapun jawaban dari informan sebagai berikut:

"Untuk persediaan dalam jumlah yang besar kami sering melakukannya, apalagi ketika mendekati event-event karena di Holland Bakery itu eventnya ada tiga yaitu lebaran, natal dan imlek sehingga banyak permintaan dari konsumen". (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Adapun masalah kelebihan dan kekurangan bahan baku selama proses produksi di Holland Bakery disampaikan oleh informan sebagai berikut:

"Dalam masalah kelebihan itu pasti ada karena di satu sisi kami memperhitungkan estimasi before stock, namun jika memang kami rasa itu akan expired dan jika tidak digunakan maka kita terkadang mengambil tindakan atau langkah dengan mengadakan promo atau diskon". (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Kemudian hasil wawancara disampaikan kembali oleh informan mengenai penyediaan cadangan bahan baku dilakukan sebagai berikut:

"Untuk pencadangan itu kami lakukan ketika mendekati even-event besar, maka kita akan mulai start cadangannya itu sudah mulai dari awal memesan bahan baku untuk mengantisipasi putus bahan baku". (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Peneliti juga menanyakan kepada informan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi kualitas bahan baku dalam produksi Holland Bakery sebagai berikut:

"Dengan tempat penyimpanan yang baik dan tepat akan berpengaruh terhadap kualitas bahan baku." (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Kemudian peneliti mempertanyakan lagi tentang bahan baku apa sajakah yang sering dilebihkan persediaannya dalam proses produksi Holland Bakery:

"Yang sering dilebihkan itu adalah tepung, telur dan gula dikarenakan produk tepung yang selalu digunakan tidak ada di Makassar". (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

Kemudian peneliti lebih jauh menanyakan tentang apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan ke dalam penyimpanan. Adapun jawaban dari informan sebagai berikut:

"Iya, langsung diatur ke dalam gudang, setiap kontainer yang tiba akan langsung diatur sesuai dengan loketernya, tapi kami harus melihat terlebih dahulu bahan baku yang sudah lama akan dikeluarkan dan memasukkan bahan baku yang baru sehingga FIFO tersebut terjaga". (wawancara pada hari Senin, tanggal 30 Mei 2022).

C. Pembahasan

Holland Bakery adalah salah satu perusahaan roti terbesar di Indonesia dengan 226 *outlets* yang tersebar di Jakarta, Bandung, Surabaya, Lampung, Batam, Pekanbaru, Makassar dan Manado. Sebagai perintis modern bakery di Indonesia, Holland Bakery menawarkan banyak variasi roti yang menarik untuk para konsumen, yaitu kue, roti, jajanan pasar, kue-kue pesta pernikahan dan ulang tahun. Produk-produk inipun akan sangat mudah ditemukan oleh konsumen di setiap outlet karena perusahaan ini menerapkan

sistem one stop shopping bakery atau sistem pendistribusian produk ke setiap toko. Adapun pembahasan dari hasil penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku

Bahan baku adalah bahan yang dibeli dan digunakan dalam membuat produk akhir barang jadi yang akan dijual kepada konsumen. Jenis bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Holland Bakery adalah tepung terigu, telur, mentega dan lain-lain. Bahan baku tepung merupakan bahan baku langsung. Sedangkan bahan baku lainnya seperti pewarna makanan dan pemanis makanan merupakan bahan baku tidak langsung. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut ini :

Gambar 4.2

Jenis bahan baku Holland Bakery



Sumber: wawancara 30 Mei 2022

Dalam pemilihan bahan baku Holland Bakery ada beberapa hal yang harus diperhatikan agar bahan baku yang digunakan merupakan bahan baku yang yang mempunyai kualitas dan mutu yang bagus sehingga akan menghasilkan produk yang berkualitas pula. Adapun beberapa hal yang harus diperhatikan dalam memilih bahan baku berdasarkan wawancara tentang bahan baku diatas dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.2

Jenis dan Standar Mutu Bahan Baku Holland Bakery

Produk	Bahan Baku	Standar Bahan Baku
Holland Bakery	Tepung, Batter, Gula, Keju, Telur, dan bahan baku lainnya	• Bahan baku dan pengolahannya berstandar dan bersertifikasi halal • Bebas dari bahan pengawet • Bahan baku yang digunakan memiliki kualitas terbaik • Bahan baku berasal dari luar negeri

Sumber : wawancara 30 Mei 2022

2. Pengendalian persediaan bahan baku

Pengendalian persediaan bahan baku merupakan salah satu dari kegiatan-kegiatan dalam proses produksi perusahaan yang telah direncanakan untuk menjamin agar proses produksi tidak mengalami gangguan. Cara pengendalian persediaan bahan baku Holland Bakery tidak hanya terbatas pada penentuan jumlah persediaan bahan baku yang optimal saja, tetapi meliputi kegiatan perencanaan untuk

persediaan, penyimpanan persediaan, dan penjadwaian untuk pemesanan bahan baku kepada pemasok. Dengan melakukan kegiatan pengendalian persediaan bahan baku, dapat membantu perusahaan untuk mengurangi resiko kekurangan bahan baku pada saat menjalankan kegiatan produksi.

Terhambatnya kegiatan perusahaan karena kekurangan bahan baku yang dibutuhkan dapat mempengaruhi kegiatan produksi perusahaan secara keseluruhan. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar berikut ini:

Gambar 4.3

Pengadaan Bahan Makanan



Sumber : wawancara 30 Mei 2022

hanya sekedar melihat jarak saja tetapi cuaca pun tetap diperhitungkan karena proses pengiriman ini benar-benar selalu memperhatikan cuaca yang berlangsung. Bilamana cuaca sedang buruk tentunya akan memperlambat datangnya barang kiriman ke tempat tujuan. Berikut proses pengiriman bahan baku Holland Bakery.

Gambar 4.4
Proses pengiriman bahan baku



Sumber : wawancara 30 Mei 2022

5. Penyimpanan Bahan baku

Penyimpanan bahan baku di Holland Bakery merupakan salah satu cara untuk menjaga ketersediaan bahan baku agar tidak kekurangan pada saat dibutuhkan. Penyimpanan bahan baku ini harus sangat diperhatikan karena bahan baku pada dasarnya memiliki sifat mudah rusak, apalagi jika disimpan di dalam gudang yang tidak bersih, tidak teratur, dan juga tidak dijaga dengan baik. Dalam proses penyimpanan bahan baku, ada beberapa faktor yang harus diperhatikan, di antaranya:

- 1 Pengendalian suhu dan kelembaban
- 2 Pengaturan dan penempatan bahan baku

- 3 Penanggalan bahan baku (*labelling*)
- 4 Letak gudang penyimpanan
- 5 Pencatatan bahan baku
- 6 Keamanan.

Dalam pengendalian Suhu dan Kelembaban bahan baku **Holland Bakery** Setiap bahan bakunya harus mendapatkan perlakuan yang berbeda-beda, terutama saat di simpan di dalam gudang. Bahan baku harus di simpan di gudang dengan suhu dan kelembaban yang berbeda, karena jika tidak, bahan baku akan mengalami kerusakan dan hal ini dapat merugikan pihak perusahaan. Suhu dan kelembaban gudang juga harus diperhatikan dengan baik. Berikut ini adalah alur penyimpanan bahan baku **Holland Bakery**:



Gambar 4.5

Alur penyimpanan bahan baku **Holland Bakery**

Berdasarkan hasil pembahasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa Pengendalian adalah proses untuk mengukur kinerja dan memastikan bahwa tindakan yang dilakukan berhasil mencapai tujuan yang telah ditentukan. Pengendalian membantu memastikan bahwa setiap individu maupun kelompok bertindak sesuai dengan rencana jangka panjang maupun jangka pendek suatu perusahaan. Pengendalian juga membantu memelihara kepatuhan terhadap peraturan dan kebijakan perusahaan.

Dalam hal ini perusahaan Holland Bakery Makassar menggunakan jenis pengendalian feed forward control dalam mengendalikan bahan bakunya. Menurut Wiludjeng (2007:178), feed forward 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 Holland Bakery Makassar telah berjalan dengan baik. Perusahaan Holland Bakery memiliki 2 indikator dalam pengendalian persediaan bahan baku, yaitu pengadaan bahan baku dan perhitungan kebutuhan bahan baku.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dari hasil penelitian pada bab sebelumnya, maka kesimpulan yang dapat diuraikan kembali yaitu:

1. Pengendalian persediaan bahan baku Holland Bakery tidak hanya terbatas pada penentuan jumlah persediaan bahan baku yang optimal saja, tetapi meliputi kegiatan perencanaan untuk persediaan, penyimpanan persediaan, dan penjadwalan untuk memesan bahan baku kepada pemasok. Dengan melakukan kegiatan pengendalian persediaan bahan baku, dapat begitu sangat membantu perusahaan untuk mengurangi risiko kekurangan bahan baku pada saat menjalankan kegiatan produksi.
2. Holland Bakery Makassar Menggunakan jenis pengendalian feed forward control dalam mengendalikan bahan bakunya. Hal tersebut dilakukan demi mampu menekan risiko yang kemungkinan akan terjadi ke depan pada saat krisis penyediaan bahan baku yang tidak diinginkan. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian bahan baku Holland Bakery Makassar telah berjalan dengan baik.

B. Saran

Berdasarkan uraian dari kesimpulan penelitian yang telah selesai, maka saran yang dapat diuraikan kembali sebagai berikut:

1. Bagi perusahaan
 - a) Dalam mengendalikan persediaan bahan baku pada UMKM Holland Bakery di Kota Makassar sebaiknya lebih berhati-hati dalam

perhitungan bahan baku sehingga kedepan mampu meminimalisir jika terjadi krisis bahan baku pada Holland Bakery.

- b) Bagi instansi UMKM sebaiknya mempertahankan pengendalian feed forward dalam jenis pengendalian ini telah memperlihatkan keberhasilan Holland Bakery dalam menyediakan bahan baku dengan sangat baik.

2. Bagi peneliti

Peneliti memberi arahan kepada peneliti yang akan melanjutkan penelitian ini dengan menambahkan variabel dan mengganti bentuk penelitian dari alur kualitatif menjadi kuantitatif. Peneliti berharap agar pembaca ke depan mampu mendapat informasi mengenai Analisis pengendalian persediaan bahan baku pada UMKM Holland Bakery di Kota Makassar Sulawesi kegunaan dari menggunakan jenis pengendalian feed forward sebagai referensi tambahan dalam kebutuhan penelitian kedepannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Andira, O. E. (2014). *Analisis persediaan bahan baku tepung terigu menggunakan metode eoq*. 201–208.
- Alexandri, Moh. Benny. 2009. *Manajemen Keuangan Bisnis: Teori dan Soal*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Assauri, S, 2005, *Manajemen Produksi*, Jakarta: Lembaga Penerbit FE-UI.
- Assauri, Sofyan, 2008, *Management Production*, Edisi revisi, Jakarta, penerbit : Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Daud, M. N. (2017). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kuala Lumpur*. 8(2), 184–198.
- Dhoka, L., Farghidar, R. F. C., & Amtiran, P. Y. (n.d.). *Baku Tepung Terigu Terhadap Proses Produksi Roti Di Borneo Kuanino Kupang Analysis of Wheat Flour Raw Material Inventory Control in the Production Process at Borneo Kuanino-Kupang*. 103–117.
- Handoko, 2006, *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*, Yogyakarta: BPFE.
- Harahap, N. S. (2015). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Karet dengan Metode EOQ*. 1 (Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara), 79–88.
- Herjanto, Hery. 2008. *Manajemen Operasi*, edisi ketiga, cetakan ketujuh, Jakarta, Penerbit: Grasindo.
- Kandi, N., & Johannes Nadapdap, H. (2020). *Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tebu Di Pg. X*. *Forum Agribisnis*, 10(2), 86–94. <https://doi.org/10.29244/fagb.10.2.86-94>
- Kurnala, K., Kindangen, P., Manajemen, J., Sam, U., & Manado, R. (2018). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Bubur Manado (Tinutuan) Guna Meminimalisir Biaya Persediaan Pada Rm . Minahasa Baru Manado Analysis Of Control Of Tinutuan Raw Material To Minimize The Cost Of Supply At The Minahasa Baru Restaurant Manado*. 6(4).
- Maulana, Y., & Rois, T. (2018). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Economic Order Quantity (Eoq) Dalam Upaya Meminimumkan Biaya*.
- Pengendalian, A., Bahan, P., Metode, D., Order, E., Guna, Q., Biaya, M., Usaha, P., Rempah, B., Manajemen, D., Ekonomi, F., Bisnis, D. A. N., & Hasanuddin, U. (2018). *Analisis pengendalian persediaan bahan baku*

dengan metode economic order quantity guna meminimumkan biaya pada usaha bolu rempah di ud. magfirah gowa.

Sugiyono. (2010). Metode Penelitian Bisnis. Pendekatan Kuantitatif, kualitatif dan R & D. Bandung: Alfabeta.

Sumayang, Lalu, 2012, Dasar-Dasar Manajemen Produksi Operasi, edisi pertama, Jakarta, Penerbit : Salemba Empat

Sri Wilujeng, (2007), Pengantar Manajemen, Yogyakarta: Graha Ilmu





LAMPIRAN 1
WAWANCARA

No	Pertanyaan	Coding
1.	Apa saja jenis bahan baku yang digunakan dalam memproduksi kue dan roti di Holland Bakery ?	
2.	Apa sajakah yang termasuk bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung ?	
3.	Hal apa yang diperhatikan dalam pemilihan bahan baku ?	
4.	Bagaimana cara mengendalikan persediaan bahan baku di Holland Bakery ?	
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 roti dan bagaimana cara mengatasinya ?	
12.	Kapan penyediaan cadangan bahan baku dilakukan ?	

13.	Apa faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas bahan baku ?	
14.	Bahan baku apa saja yang sering dilebihkan persediaannya ?	
15.	Apakah setelah proses pengiriman, bahan baku langsung dimasukkan kedalam penyimpanan ?	



LAMPIRAN 2

GAMBAR PERUSAHAAN



Proses Wawancara Bersama Pak Budi Selaku Operasional Manajer



Foto Bersama Bapak Budi Setiawan Selaku Operasional Manajer



Foto Peneliti di dalam Holland Bakery



Etalase Tempat Kue di dalam Holland Bakery



Foto Tampak Depan Holland Bakery Jl.Dr Ratulangi Makassar



Foto Tampak Dalam Holland Bakery Jl.Dr Ratulangi Makassar

BIOGRAFI PENULIS



MAYANG SARI, lahir di Kading pada tanggal 26 Oktober 1998 dari pasangan suami istri Bapak Abd. Asis dan ibu Rosnaya. Penulis merupakan anak kedua dari tiga bersaudara. Peneliti sekarang bertempat tinggal di JL Talasalapang 1. Penulis pertama kali menempuh Pendidikan di SD INP 58/1 Waekecce'e 1 pada tahun 2005-2011. Pada Tahun 2011 menempuh

pendidikan di SMP Negeri 1 Lappariaja kemudian pada tahun 2014 melanjutkan Pendidikan di SMA Negeri 1 Lappariaja dan tamat pada tahun 2017. Tahun 2018 penulis melanjutkan Pendidikan di Universitas Muhammadiyah Makassar, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Akuntansi.

