

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PADA INDUSTRI RUMAHAN DI KABUPATEN MAJENE
(STUDI KASUS PADA PENGOLAHAN PUPU' IKAN
HJ.MAIMUNAH)**

SITTI SAMARAH

105730502914



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2019**

SKRIPSI

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU
PADA INDUSTRI RUMAHAN DI KABUPATEN MAJENE
(STUDI KASUS PADA PENGOLAHAN PUPU' IKAN
HJ.MAIMUNAH)**



SITTI SAMARAH

105730502914

**Untuk Memenuhi Persyaratan Guna Memperoleh Gelar
Sarjana Ekonomi pada Jurusan Akuntansi**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
MAKASSAR
2019**



**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

Alamat: Jl. Sultan Alauddin No. 259 Telp.(0411) 860 32 Makassar 90221

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Industri Rumahan Di Kabupaten Majene (Studi Kasus Pada Pengolahan Pupu' Ikan Hj. Maimunah)"

Nama Mahasiswa : Sitti Samarah

No. Stambuk/NIM : 105730502914

Jurusan : Akuntansi

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Makassar

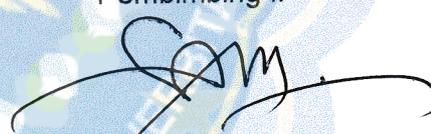
Makassar, 25 Mei 2019

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Hj. Ruliaty, MM
NIDN: 8224478


Abd Salam HB, SE.,MSi.,AK.CA.CSP
NIDN: 0931126607

Mengetahui,

Ketua Jurusan Akuntansi


Ismail Badolahi, SE.,M.Si.AK.CA.CSP
NBM : 107 3428



**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR**

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

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi atas nama **SITTI SAMARAH, NIM:105730502914**, diterima dan disahkan oleh Panitia Ujian Skripsi berdasarkan Surat Keputusan Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar Nomor : **159./2019.M**, Tanggal 20 Ramadhan 1440 H/25 Mei 2019 M, sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar **Sarjana Ekonomi** pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.

20 Ramadhan 1440 H
Makassar, _____
25 Mei 2019 M

PANITIA UJIAN

1. Pengawas Umum : Prof Dr. H. Abdul Rahman Rahim, SE.,MM (.....) (Rektor Unismuh Makassar)
2. Ketua : Ismail Rasulong, SE.,MM (.....) (Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
3. Sekretaris : Dr. Agus Salim HR, SE.,MM (.....) (WD I Fakultas Ekonomi dan Bisnis)
4. Penguji : 1. Ismail Rasulong, SE.,MM (.....)
2. Abd Salam HB, SE.,M.Si.,Ak.CA.CSP (.....)
3. Linda Arisanty Rasak, SE.,M.Si.Ak.CA (.....)
4. Dr. H. Ansyarif Khalid, SE.,M.Si.Ak.CA (.....)

Disahkan oleh,
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Muhammadiyah Makassar

Ismail Rasulong, SE.,MM
NBM. 903078



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 : SITTI SAMARAH

Stambuk : 105730502914

Jurusan : Akuntansi

Dengan Judul : "Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Industri Rumahan di Kabupaten Majene (Studi Kasus Pada Pengolahan Pupu' ikan Hj. Maemunah)"

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.

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

Makassar, 25 Mei 2019

Yang Membuat Pernyataan,



SITTI SAMARAH

Diketahui Oleh:

Pembimbing I,

Dr.Hj. Ruliaty,MM
NIDN:8824478

Pembimbing II,

Abd Salam HB,SE.,MSi.,AK.,CA.,CSP
NIDN:0931126607

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Syukur Alhamdulillah penulis panjatkan ke hadirat 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 “**Analisi Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Industri Rumahan Di Kabupaten Majene (Studi Kasus Pada Pengolahan Pupu’ Ikan Hj. Maemunah).**”

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 ayahanda Syamsir dan ibunda Hamasia yang senantiasa memberi harapan, semangat, perhatian, kasih sayang dan doa tulus tanpa pamrih. Dan saudara-saudaraku tercinta yang senantiasa mendukung dan memberikan semangat hingga akhir studi ini. 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 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. Dr. H. Abd. Rahman Rahim, SE., MM, Rektor Universitas Muhammadiyah Makassar.
2. Ismail Rasulong, SE., MM, Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makassar.

3. Ismail Badollahi, SE., M.Si., Ak., CA., CSP, selaku Ketua Program Studi Akuntansi Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Dr. Hj. Ruliaty, MM, selaku Pembimbing I yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga Skripsi selesai dengan baik.
5. Abd Salam HB,SE,M.Si,AK,CA,CSP 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 Staf dan Karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Makassar.
8. Rekan-rekan mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Akuntansi angkatan 2014 yang selalu belajar bersama yang tidak sedikit bantuannya dan dorongannya dalam aktivitas studi penulis.
9. Keluarga tercinta yaitu Ayah, Ibu, Kakak serta keluarga besar untuk Doa, perhatian, *support*, nasehat dan bantuan moril maupun materi dan kasih sayang yang tidak ternilai materi sejak kecil serta selama menempuh pendidikan hingga selesainya penyusunan skripsi ini.
10. Terimakasih teruntuk sahabat-sahabatku Mardewi dan Laili mufaroh serta teman-teman kost yaitu Mifta ulfa, Riska Yuniar dan Eliza agustina 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 fil Sabilil Haq, Fastabiqul Khairat, Wassalamualaikum Wr. Wb

Makassar, April 2019

Penulis



DAFTAR ISI

SAMPUL	i
HALAMAN SAMPUL	ii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN	v
SURAT PERNYATAAN.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
ABSTRACK	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Persediaan.....	5
B. Pengendalian Persediaan	12
C. Perencanaan Produksi.....	13
D. Biaya Produksi	16
E. Penelitian Terdahulu	20
F. Kerangka Konsep.....	29

BAB III METODE PENELITIAN.....	31
A. Jenis Penelitian	31
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	31
C. Defenisi Oparasional Variabel	32
D. Jenis dan Sumber Data.....	32
E. Metode Pengumpulan Data.....	32
F. Metode Analisis Data	33
G. Teknik Analisis Data.....	33
BAB IV GAMBARAN UMUM	34
A. Gambaran Umum Industry Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah ..34	
B. Kegiatan Usaha/Produk Usaha	37
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Produk	40
B. Bahan Baku	45
C. Unsur Biaya Usaha Pupu' Ikan Hj. Maemunah.....	50
D. Analisis Hasil Penelitian	52
E. Pembahasan hasil penelitian	57
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
A. Kesimpulan	60
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul	Halaman
Tabel 2.1	Penelitian Terdahulu	20
Tabel 5.2	Penjualan Pupu' Ikan Hj. Maemunah	42
Tabel 5.3	Bahan Baku Pupu' Ikan Hj.Maemunah	46
Tabel 5.4	Biaya Bahan Baku dan Bahan Baku Penolong	47
Tabel 5.5	Biaya Variabel Pupu' Ikan Hj.Maemunah	51
Tabel 5.6	Biaya Tetap Pada Pupu' Ikan Hj.Maemunah	52
Tabel 5.7	Pendapatan Pada Usaha Rumahan Pupu' Ikan	53
Tabel 5.8	Tabel Biaya Produksi Hj.Maemunah	54
Tabel 5.9	Keuntungan Pada Usaha Rumahan Pupu' Ikan	54

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul	Halaman
Gambar 2.1	Kerangka Pikir	30
Gambar 4.2	Struktur Organisasi	36



ABSTRAK

Sitti Samarah. Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Industri Rumahan Di Kabupaten Mamuju (Studi Kasus Pada Pengolahan Pupu' Ikan Hj maimunah). Dibimbing oleh pembimbing I Ruliaty dan pembimbing II Abd salam

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada industri rumahan di Kabupaten Mamuju (Studi Kasus pada Pengolahan Pupu' Ikan Hj maimunah). Penelitian ini dilakukan di Kabupaten Mamuju tepatnya pada Pengolahan Pupu' Ikan Hj maimunah. Analisis data yang digunakan yaitu analisis deskriptif kualitatif.

Berdasarkan hasil penelitian maka diperoleh bahwa perencanaan persediaan yang dilakukan Hj. Maemunah didasarkan pada tingkat peramalan persediaan sederhana pada tingkat target penjualan. Tingkat target penjualan didasarkan pada informasi penjualan dan informasi lain yang dirumuskan secara sederhana untuk melakukan pengambilan keputusan. Pengendalian persediaan yang dilakukan Hj. Maemunah dilakukan dengan metode *two bin system* tanpa kendala investasi.

Kata kunci: pengendalian persediaan, pupu' ikan

ABSTRACT

Sitti Samarah. Analysis of raw material inventory control in home industries in the Majene district (a case study on the processing of hj maimunah pupu' fish). Guided by I Dr. Ruliaty and Counselor II Abd Salam

The aim of the study was to determine the control of raw material inventories in cottage industries in Majene district (a case study on the processing of Hj. maimunah pupu' fish). This research was conducted in Majene regency precisely in the processing of pupu' fish Hj. Maimunah. Data analisys used is qualitative descriptive analysis.

Based on the results of the study it was found that inventory planning carried out by Hj. Maimunah was based on a simple level. The level of sales targets is based on sales information and other information that is formulated in a simple way to make decision. Inventory control carried out by Hj. Maimunah is done using the two bin system without investment contstraints.

Keywords: Control of pupu' fish supplies

PERSEMBAHAN

Dengan mengucap rasa syukur Alhamdulillah Kupersembahkan karya ilmiah ini kepada orang tercinta saya yaitu kedua orang tuaku dan saudara-saudaraku yang selalu mendukung dan memberikan motivasi selama saya menuntut ilmu hingga sampai sekarang ini.

MOTTO HIDUP

“Yakin adalah kunci jawaban dari segala permasalahan.

Dengan bermodal yakin merupakan obat mujarab penumbuh semangat hidup”

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini perkembangan dunia usaha di Indonesia mulai menampakkan kemajuan yang cukup pesat. Hal ini dibuktikan dengan munculnya berbagai macam usaha yang tersebar diseluruh penjuru Indonesia, mulai dari usaha kecil yang dimiliki perseorangan sampai perusahaan yang telah mapan dengan memiliki anak cabang yang cukup banyak. Dengan demikian persaingan diantara perusahaan tidak dapat dihindarkan, untuk itu setiap perusahaan harus pandai memutar otak agar dapat memenangkan persaingan dan mencapai tujuan perusahaan yang sebenarnya yaitu mencapai keuntungan yang maksimal. Selanjutnya perusahaan harus mampu meningkatkan kinerja, khususnya dalam proses produksi sehingga menghasilkan produk yang berkualitas dan memenuhi harapan konsumen (Kholmi, Masiyal, 2013:43).

Proses produksi yang baik dibutuhkan keseimbangan antara faktor produksi, yang meliputi : bahan baku, modal, mesin, metode, dan sumber daya manusia. Khusus bahan baku seringkali menjadi faktor penting, dikarenakan persediaan bahan baku merupakan unsur utama dalam kelancaran proses produksi. Untuk itu setiap perusahaan harus memiliki perencanaan kebutuhan bahan baku yang baik dan harus diselaraskan dengan setiap unsur didalam perusahaan tanpa terkecuali (Nurhayati, 2013:129).

perusahaan tersebut. Bahan baku yang dipergunakan untuk proses produksi oleh perusahaan akan didatangkan atau dibeli selama beberapa waktu tergantung

pada penentuan setiap periode pembelian bahan baku (misalnya : setiap minggu, bulan atau tahun).

Persediaan bahan baku merupakan salah satu kekayaan perusahaan yang memiliki peranan penting dalam operasi bisnis sehingga pengendalian persediaan dengan cara yang baik adalah penting. Hal ini disebabkan karena adanya beberapa kemungkinan yang berhubungan dengan masalah persediaan bahan baku yang dipergunakan (Mulyadi, 2014:320).

Di satu pihak, perusahaan ingin menyimpan cukup persediaan bahan baku untuk dapat segera memenuhi semua proses produksi, tetapi ini tidak efektif dan efisien karena akan menambah biaya penyimpanan, dapat terjadi kedaluarsa, dan adanya resiko harga turun sewaktu-waktu. Di pihak lain perusahaan ingin mencoba mengurangi biaya dengan cara mengurangi tingkat persediaan bahan baku di tangan yaitu persediaan bahan baku yang sudah ada di gudang, tetapi kondisi ini akan mengganggu jalannya proses produksi jika sering terjadi kekurangan atau kehabisan persediaan bahan baku. Karenadengan kekurangan atau kehabisan bahan baku selain proses produksi bisa terhenti ini akan berakibat bertambahnya biaya pembelian secara mendadak. Apalagi jika bahan baku yang digunakan untuk proses produksi datangnya tidak tepat maka perusahaan harus mengadakan persediaan bahan baku secara mendadak dan perusahaan harus menanggung resiko serta biaya tambahan untuk mendapatkan persediaan tersebut sehingga mengakibatkan penurunan laba perusahaan.

Persediaan bahan baku agar tidak terjadi kekurangan persediaan bahan baku maupun kelebihan persediaan bahan baku sekaligus meminimalkan biaya persediaan tersebut. Oleh karena itu pengendalian

persediaan bahan baku perlu dilakukan dengan baik agar tersedia dalam jumlah dan waktu yang tepat sehingga proses produksinya tidak terganggu dan biaya-biaya persediaan bahan baku dapat ditekan seminimal mungkin (Nasution, 2014: 30)

Mengingat pentingnya persediaan bahan baku dan biaya yang harus dialokasikan, maka perusahaan perlu melakukan pengendalian persediaan bahan baku baik untuk proses produksi maupun untuk perencanaan proses produksi berikutnya agar persediaan bahan baku tidak terlalu besar ataupun terlalu sedikit sehingga dapat mengakibatkan meningkatnya biaya persediaan serta terjadinya kekurangan atau kehabisan persediaan. Pengendalian persediaan bahan baku ini akan menghasilkan jumlah pembelian bahan baku yang tepat waktu dan tepat jumlah.

Agar menjamin kelancaran dan harga yang kompetitif, maka perusahaan perlu mengadakan pengendalian persediaan bahan baku karena persediaan merupakan unsur modal kerja yang sangat penting dan yang secara kesinambungan akan berputar dalam siklus perputaran modal kerja perusahaan.

Pengendalian biaya persediaan dilakukan untuk penekanan biaya produksi agar harga produk yang ditawarkan lebih kompetitif, usaha Pupu' Hj Maimunah sebaiknya melakukan rencana pembelian persediaan, waktu yang singkat dan efisien dalam melakukan pembelian hingga barang tersebut sampai ditempat dengan tepat waktu seperti yang diharapkan. Untuk melaksanakan pengendalian persediaan yang dapat diandalkan dan dipercaya tersebut maka sebaiknya diperhatikan berbagai faktor yang terkait dengan persediaan. Penentuan dan pengelompokan biaya-biaya yang terkait

dengan persediaan, perlu mendapatkan perhatian dalam mengambil keputusan yang tepat.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka dapat dilihat Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Industri Rumahan Di Kabupaten Mamuju (Studi Kasus Pada Pengolahan Pupu' Ikan Hj maimunah).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka permasalahan dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada Industri Rumahan Di Kabupaten Majene (Studi Kasus Pada Pengolahan Pupu' Ikan Hj maimunah)”

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada industri rumahan di Kabupaten Mamuju (Studi Kasus Pada Pengolahan Pupu' Ikan Hj maimunah).

D. Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumbangan pemikiran terhadap ilmuterutama yang berkaitan dengan pengendalian persediaan bahan bakudapat menekan biaya produksi.

b. Manfaat Praktis

Hasilpenelitian ini diharapkan dapatdijadikan salah satu referensi serta saran bagi seorang pemimpin dalam memajukan kinerja dan organisasi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Persediaan

1. Pengertian Persediaan

Persediaan yang terdapat di dalam 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.

Secara umum, persediaan adalah segala sumber daya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap pemenuhan permintaan. Menurut Sofjan Assauri (2012: 176) persediaan dapat diartikan sebagai suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam satu periode usaha yang formal atau persediaan barang-barang yang

masih dalam pengerjaan atau proses produksi, ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi.

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.

Menurut Suyadi Prawirosentono (2014: 72) bentuk persediaan yang terdapat dalam perusahaan dapat dibedakan menurut cara dan maksud pembeliannya, yaitu sebagai berikut :

a. *Batch stock* atau *lot size inventory*

Batch stock adalah persediaan bahan atau barang yang diadakan atau disediakan dalam jumlah yang lebih besar dari jumlah yang diperlukan, karena diangkut secara besar-besaran. Manfaat yang diperoleh dengan *batch stock* atau *lot size inventory* antara lain:

- 1) Supaya memperoleh potongan (discount) pembelian.
- 2) Memperoleh efisiensi produksi karena adanya dan lancarnya operasi produksi.
- 3) Biaya angkut per unit yang lebih murah.

b. *Fluctuation stock*

Fluctuation stock adalah persediaan yang diadakan untuk menghadapi fluktuasi permintaan yang tidak dapat diramalkan.

c. *Anticipation stock*

Anticipation stock adalah persediaan yang diadakan untuk mengantisipasi permintaan yang fluktuasinya dapat diramalkan.

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 tidaksesuai 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 langganan secara lebih baik. Barang cukup tersedia di pasaran, agar ada setiap waktu diperlukan. Khusus untuk barangyang 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 ketidak pastian 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

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.

Secara luas, tujuan dari sistem persediaan adalah menemukan solusi optimal terhadap seluruh masalah yang terkait dengan persediaan. Dikaitkan dengan tujuan umum perusahaan, maka ukuran optimalitas pengendalian persediaan sering kali diukur dengan keuntungan maksimum yang dicapai. Karena perusahaan mempunyai banyak subsistem lain selain persediaan, maka mengukur kontribusi pengendalian persediaan dalam mencapai total keuntungan bukanlah hal yang mudah. Optimalisasi pengendalian persediaan biasanya diukur dengan total biaya minimal pada suatu periode tertentu.

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.

Faktor-faktor yang menentukan besarnya persediaan diatas terdapat biaya persediaan. Biaya persediaan adalah semua pengeluaran dan kerugian yang timbul sebagai akibat persediaan. Biaya-biaya tersebut adalah (Teguh Baroto 2012:55):

- a. Harga pembelian adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli barang, besarnya sama dengan harga perolehan sediaan itu sendiri atau harga belinya.
- b. Biaya pemesanan adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk melakukan pemesanan ke pemasok, yang besarnya biasanya tidak dipengaruhi oleh jumlah pemesanan. Biaya ini meliputi biaya pemrosesan pesanan, biaya transportasi, upah, biaya telepon/fax, biaya dokumentasi/transaksi, biaya pengepakan, biaya pemeriksaan, dan biaya lainnya yang tidak tergantung jumlah pesanan.
- c. Biaya penyiapan (*set up cost*) adalah semua pengeluaran yang timbul dalam mempersiapkan produksi. Biaya ini terjadi bila item sediaan diproduksi sendiri dan tidak membeli dari pemasok. Biaya ini meliputi biaya persiapan peralatan produksi, biaya mempersiapkan/menyetel (*set-up*) mesin, biaya mempersiapkan gambar kerja, biaya mempersiapkan tenaga kerja langsung, biaya perencanaan dan penjadwalan produksi, dan biaya-biaya lain yang besarnya tidak tergantung pada jumlah item yang diproduksi.
- d. Biaya penyimpanan adalah biaya yang dikeluarkan dalam penanganan/penyimpanan material, semi finished product, sub assembly, atau pun produk jadi. Biaya simpan tergantung dari lama penyimpanan dan jumlah yang disimpan, biaya ini biasanya dinyatakan dalam biaya per unit per periode. Biaya penyimpanan meliputi biaya kesempatan, biaya simpan, biaya keusangan, dan biaya-biaya lain yang besarnya bersifat variabel tergantung pada jumlah item.

- e. Biaya kekurangan persediaan. Bila perusahaan kehabisan barang pada saat ada permintaan, maka akan terjadi *stock out*. *Stock out* akan menimbulkan kerugian berupa biaya akibat kehilangan kesempatan mendapatkan keuntungan atau pelanggan yang kecewa sehingga mengakibatkan pindah ke produk saingan.

B. Pengendalian Persediaan

1. Pengertian Pengendalian Persediaan

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 (1999 : 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)

2. Tujuan Pengendalian Persediaan

Menurut Handoko (2011:359) berpendapat bahwa tujuan perusahaan menerapkan pengendalian persediaan adalah untuk:

- a. Mengusahakan agar apa yang telah direncanakan bisa terjadi menjadi kenyataan.
- b. Mengusahakan agar pelaksanaan pekerjaan sesuai dengan instruksi yang telah dikeluarkan.
- c. Mengetahui kelemahan-kelemahan serta kesulitan-kesulitan yang dihadapi dalam pelaksanaan rencana.

Keterangan 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.

C. Perencanaan Produksi

1. Pengertian Perencanaan Produksi

Perencanaan produksi merupakan suatu rencana tentang jenis dan jumlah barang yang akan diproduksi oleh perusahaan dalam jangka waktu tertentu. Perencanaan produksi berguna untuk menyusun jadwal produksi, kebutuhan bahan baku, kebutuhan tenaga kerja, kebutuhan jam kerja fasilitas produksi dan sebagainya. Menurut Sofjan Assauri (2012:127) perencanaan produksi yaitu perencanaan dan pengorganisasian tentang tenaga kerja, bahan baku, mesin dan peralatan lain yang diperlukan untuk memproduksi barang pada periode tertentu dimasa yang akan datang sesuai dengan perkiraan penjualan yang akan diramalkan.

Perencanaan produksi juga dapat didefinisikan sebagai proses untuk memproduksi barang-barang pada suatu periode tertentu sesuai dengan yang diramalkan atau dijadwalkan melalui pengorganisasian sumber daya seperti tenaga kerja, bahan baku, mesin dan peralatan lainnya. Perencanaan produksi menuntut penaksir atas permintaan produk atau jasa yang diharapkan akan disediakan perusahaan di masa yang akan datang. Dengan demikian, peramalan merupakan bagian integral dari perencanaan produksi.(Buffa & Sarin, 1996).

Hasil dari perencanaan produksi adalah sebuah rencana produksi yang merupakan faktor penting bagi keberlangsungan suatu

perusahaan. Tanpa adanya rencana produksi yang baik, maka tujuan perusahaan tidak akan dapat dicapai dengan efektif dan efisien, sehingga faktor-faktor produksi yang ada akan dipergunakan dengan boros.

2. Jenis Perencanaan Produksi

Menurut Enny Ariyani (2014:65) perencanaan produksi yang terdapat dalam suatu perusahaan dapat dibedakan menurut jangka waktu yang tercakup, yaitu:

- a. Perencanaan Produksi Jangka Pendek (Perencanaan Operasional) adalah penentuan kegiatan produksi yang akan dilakukan dalam jangka waktu satu tahun mendatang atau kurang, dengan tujuan untuk mengatur penggunaan tenaga kerja, persediaan bahan dan fasilitas produksi yang dimiliki perusahaan pabrik. Oleh karenanya perencanaan produksi jangka pendek berhubungan dengan pengaturan operasi produksi maka perencanaan ini disebut juga dengan perencanaan operasional.
- b. Perencanaan Produksi Jangka Panjang adalah penentuan tingkat kegiatan produksi lebih daripada satu tahun. Biasanya sampai dengan lima tahun mendatang, dengan tujuan untuk mengatur pertambahan kapasitas peralatan atau mesin-mesin, ekspansi pabrik dan pengembangan produk (*product development*).

3. Fungsi dan Tujuan Perencanaan Produksi

Secara umum, fungsi dan tujuan perencanaan produksi adalah merencanakan dan mengendalikan aliran material ke dalam, di dalam dan keluar pabrik, sehingga posisi keuntungan optimal yang merupakan tujuan perusahaan dapat dicapai. Beberapa fungsi perencanaan produksi adalah:

- a. Menjamin rencana penjualan dan rencana produksi konsisten terhadap rencana strategis perusahaan.
- b. Sebagai alat ukur performansi proses perencanaan produksi.
- c. Menjamin kemampuan produksi konsisten terhadap rencana produksi.
- d. Memonitor hasil produksi aktual terhadap rencana produksi dan membuat penyesuaian.
- e. Mengatur persediaan produk jadi untuk mencapai target produksi dan rencana startegis.
- f. Mengarahkan penyusunan dan pelaksanaan jadwal induk Produksi.

Adapun tujuan dari perencanaan produksi menurut Hendra Kusuma (2011) adalah:

- a. Meramalkan permintaan produk yang dinyatakan dalam jumlah produk sebagai fungsi dari waktu.
- b. Menetapkan jumlah saat pemesanan bahan baku serta komponen secara ekonomis dan terpadu.
- c. Menetapkan keseimbangan antara tingkat kebutuhan produksi, teknik pemenuhan pesanan, serta memonitor tingkat persediaan produk jadi setiap saat. Membandingkannya dengan rencana persediaan dan melakukan revisi atas rencana produksi pada saat yang ditentukan.
- d. Membuat jadwal produksi, penugasan, pembebanan mesin dan tenaga kerja yang terperinci sesuai dengan ketersediaan kapasitas dan fluktuasi permintaan pada suatu periode.

D. Biaya Produksi

1. Pengertian Biaya Produksi

Biaya produksi / Biaya Produksi dapat didefinisikan sebagai semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut. Biaya produksi yang dikeluarkan setiap perusahaan dapat dibedakan kepada dua jenis: biaya eksplisit dan biaya tersembunyi (*imputed cost*) (Sadono Sukirno, 2012:205).

Biaya eksplisit adalah pengeluaran-pengeluaran perusahaan yang berupa pembayaran dengan uang untuk mendapatkan faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang dibutuhkan. Sedangkan biaya tersembunyi adalah taksiran pengeluaran terhadap faktor-faktor produksi yang dimiliki oleh perusahaan itu sendiri. Pengeluaran yang tergolong sebagai biaya tersembunyi antara lain adalah pembayaran untuk kehilangan keusahawanan produsen tersebut, modalnya sendiri yang digunakan dalam perusahaan dan bangunan perusahaan yang dimilikinya.

2. Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Unsur-unsur harga pokok produksi adalah biaya bahan baku langsung, upah langsung dan biaya tidak langsung pabrik atau biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku langsung dan upah langsung digabungkan dalam kelompok biaya utama (*prime cost*). Upah langsung dan overhead pabrik digabung dalam kelompok biaya konversi (*conversion cost*), yang mencerminkan biaya perubahan bahan baku langsung

menjadi barang jadi. Berikut ini adalah unsur-unsur biaya produksi, (Mulyadi, 2013:343):

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan yang menjadi bagian utama dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk jadi. Bahan baku langsung merupakan keseluruhan bahan baku yang diolah menjadi barang jadi dan dapat ditetapkan langsung pada harga pokok dari barang jadi. Atau dengan kata lain merupakan komponen biaya yang jumlahnya relatif besar dalam menghasilkan output dan biasanya merupakan bagian integral dari output tersebut. Biaya bahan baku langsung ini biasanya dianggap sebagai biaya variabel, yaitu biaya yang bergerak secara proporsional sesuai dengan perubahan volume kegiatan.

Secara teoritis, biaya bahan baku langsung terdiri dari harga pokok pembelian bahan baku langsung ditambah semua biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan menyiapkannya untuk memasuki proses produksi, misalnya biaya pengangkutan, biaya bongkar muat, biaya gudang dan biaya asuransi. Syarat jual beli dan potongan pembelian juga harus diperhatikan. Bahan bakutidak langsung disebut juga biaya bahan penolong, yaitu bahan baku yang jumlahnya relatif kecil untuk menghasilkan produk. Walaupun penggunaan bahan ini relatif kecil tetapi merupakan bagian dari barang jadi.

b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja pada fungsi produksi diklasifikasikan atas biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung.

Biaya tenaga kerja langsung adalah jumlah upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang secara langsung menangani pengolahan bahan baku menjadi produk jadi, sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah jumlah gaji yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang secara tidak langsung menangani pengolahan bahan. Pada umumnya biaya tenaga kerja langsung terdiri dari:

- 1) Gaji pokok, yaitu upah yang harus dibayarkan kepada setiap buruh sesuai dengan kontrak kerja, yang dapat dibayar secara harian, mingguan atau bulanan.
- 2) Upah lembur, yaitu upah tambahan yang diberikan kepada pekerja yang melaksanakan pekerjaan melebihi jam kerja yang ditentukan.
- 3) Bonus, yaitu upah tambahan diberikan kepada pekerja yang menunjukkan prestasi melebihi batas yang ditentukan.

c. Biaya pabrik tidak langsung

Biaya tidak langsung merupakan biaya bahan tidak langsung, pekerja tidak langsung dan semua biaya pabrikasi lainnya tidak dapat dibebankan langsung ke pabrik tertentu. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa biaya overhead adalah keseluruhan biaya yang terjadi pada departemen produksi selain biaya bahan langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Adapun yang termasuk biaya tidak langsung ialah:

1) Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong bahan yang bersifat sebagai bahan pembantu untuk proses pembuatan barang jadi, nilainya relatif kecil dibanding biaya produksi.

2) Biaya tenaga kerja tidak langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang menangani produksi secara tidak langsung dan tidak dapat diidentifikasi dengan produk selesai. Biaya ini tidak dikeluarkan secara langsung dalam produksi barang atau jasa tertentu

3) Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan adalah biaya yang dikeluarkan dalam rangka untuk menjaga bangunan pabrik dan mesin-mesin agar selalu siap untuk digunakan dalam proses produksi. Contoh biaya ini adalah suku cadang, pelumas, dan perlengkapan pabrik lainnya untuk menjaga pabrik dan peralatannya agar dalam kondisi siap pakai.

4) Biaya yang timbul atas penilaian aktiva tetap

Biaya ini sering disebut juga dengan penyusutan. Contoh biaya ini adalah penyusutan mesin dan penyusutan kendaraan.

5) Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu

Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu adalah biaya yang diperhitungkan pada akhir periode. Contoh biaya ini adalah biaya asuransi bangunan pabrik, biaya asuransi mesin dan biaya lain-lain.

6) Biaya yang memerlukan pengeluaran tunai lainnya

Biaya overhead pabrik yang masuk dalam biaya ini ialah biaya listrik, biaya air dan biaya telepon.

Secara umum biaya overhead dibedakan atas:

- 1) Biaya overhead tetap yaitu biaya overhead pabrik yang jumlahnya tetap walaupun volume produksinya bervariasi.

2) Biaya overhead variabel yaitu biaya overhead pabrik yang jumlahnya berubah secara proporsional sesuai dengan perubahan volume produksi.

Dari beberapa jenis dan sifat biaya overhead di atas akan menambah kesulitan dalam pengalokasian pembebanan biaya overhead yang sebenarnya adalah pada proses produksi. Oleh karena itu, untuk menetapkan harga pokok produksi yang tepat perlu ditentukan suatu sistem pembebanan biaya overhead yang ditetapkan di muka, sehingga kesulitan di atas dapat diatasi. Biaya overhead yang diterapkan dimuka itu dibebankan kepada proses produksi secara tepat dengan dihitung secara taksiran yang disebut dengan *applied overhead*.

E. Penelitian Terdahulu

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Penulis	Judul	Metode Analisis	Hasil Penelitian
1	Ilham Alamsyah dan Apriatni EP. 2013.	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Tembakau dengan Menggunakan Metode EOQ (<i>Economic</i>	Metode EOQ dapat lebih efisien bila dibandingkan dengan kebijakan dari PR	Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa dengan menggunakan metode EOQ dapat lebih efisien bila dibandingkan dengan kebijakan dari PR. Gambang Sutra Kudus, kuantitas dan frekuensi pembelian bahan baku lebih sedikit namun tetap memperhitungkan safety stock dan reorder point, sehingga proses produksi tidak terganggu. Selain itu biaya pembelian, biaya

		<p><i>cal Order Quantity)</i></p> <p>Guna Mencapai Efisiensi Total Biaya Persediaan Bahan Baku pada pr. Gombang Sutra Kudus</p>		<p>pemesanan dan biaya penyimpanan bahan baku lebih sedikit sehingga dapat menciptakan efisiensi pada biaya persediaan bahan baku. PR. Gombang Sutra Kudus dalam melakukan pengadaan persediaan bahan baku hendaknya menggunakan metode EOQ agar lebih efisien, serta memperhitungkan safety stock dan reorder point agar tidak terjadi kelebihan persediaan bahan baku.</p>
2	<p>Sutarti dan Sutriyono. 2016</p>	<p>Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Menggunakan Metode Economic Order Quantity Dalam Upaya Meningkatkan Efisiensi (Studi Kasus</p>	<p>Metode EOQ</p>	<p>Penggunaan metode EOQ dapat membantu suatu perusahaan dalam menentukan jumlah unit yang dipesan agar tercapai biaya pemesanan dan biaya persediaan seminimal mungkin. Dengan menggunakan perhitungan yang ekonomis tentunya suatu perusahaan dapat menentukan secara teratur bagaimana dan berapa jumlah material yang harus disediakan. Dari hasil perhitungan biaya persediaan menurut cara yang diterapkan oleh perusahaan adalah sebesar Rp 62.490.462, sedangkan hasil perhitungan biaya persediaan menurut EOQ untuk tahun</p>

		Pada PT. Pancaran Mulia Sejati).		2016 sebesar Rp61.440.125, terdapat efisiensi sebesar 2%. Hasilnya menyatakan bahwa metode EOQ mampu mereduksi biaya pesan. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut maka biaya persediaan menurut cara yang dijalankan perusahaan belum mencapai titik minimal. Melalui pendekatan metode EOQ perusahaan produsen juice mampu memperoleh penghematan atau efisiensi penggunaan modal sebesar Rp 1.050.337.
3	Dewi Rosa Indah dan Elsayus Yulia Risasti. 2017.	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku pada PT.Tri Agro Palma Tamiang	metode <i>Economic Order Quantity</i>	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sistem pengendalian persediaan bahan baku pada PT. Tri Agro Palma Tamiang. Metode analisis data yang digunakan adalah analisis kuantitatif dengan menggunakan metode <i>Economic Order Quantity</i> , stok pengaman dan titik pesan kembali. Berdasarkan hasil analisis Kuantitas pembelian yang optimum menurut kebijakan perusahaan adalah 248,78 Ton pertahun. Sedangkan berdasarkan metode <i>Economic Order Quantity</i> kuantitas pembelian yang

				<p>optimum adalah 470,68 ton. Frekuensi pembelian yang optimum menurut kebijakan perusahaan adalah 312 kali, sedangkan dengan menggunakan metode <i>Economic Order Quantity</i> yaitu 165 kali. Total biaya persediaan dengan menggunakan kebijakan perusahaan adalah Rp.5.425.172 setelah menggunakan metode <i>Economic Order Quantity</i> dapat mengefisienkan besarnya biaya persediaan perusahaan yaitu Rp. 4.482.274. Sementara itu untuk persediaan pengaman dan titik pemesanan kembali menurut kebijakan perusahaan tidak ada, sedangkan menurut perhitungan metode <i>Economic Order Quantity</i> besarnya persediaan pengaman adalah sebanyak 1.106,74 Ton dan titik pemesanan ulang sebesar 1.355,52 Ton.</p>
--	--	--	--	---

4	Saptalian Kurlianta dan Rizal Effendi. 2016.	Analisis Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada UPT. Penerbit dan Percetakan Universitas Sriwijaya Palembang.	metode kuantitas pemesanan ekonomis (EOQ)	Berdasarkan analisis yang dilakukan diketahui perencanaan dan pengendalian persediaan bahan baku pada perusahaan pada dasarnya belum maksimal, karena perencanaan hanya dilakukan berdasarkan perkiraan dari pemakaian bahan baku pada periode sebelumnya. Adapun pengendalian telah dilakukan cukup benar hanya saja perusahaan belum menggunakan metode kuantitas pemesanan ekonomis (EOQ).
5	Fadlun AR. Mado. 2016	Analisis Persediaan Bahan Baku Produk Usaha Sale Pisang Industri Rumah Tangga "Sofie" di Kota Palu	Metode EOQ	Hasil analisis menunjukkan bahwa, dengan menggunakan metode EOQ penggunaan bahan baku lebih ekonomis dibanding penggunaan bahan baku menggunakan metode perusahaan, dengan metode EOQ jumlah pembelian bahan baku jauh lebih ekonomis. Rata-rata jumlah pembelian sebesar 245,88 kg, dengan frekuensi pemesanan setiap bulannya sebanyak 2 kali. Biaya total yang dikeluarkan untuk persediaan

				stok sebesar Rp.987.566,24, biaya meningkat dikarenakan meningkatnya permintaan pasar.
6	Nova Renta. 2013	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Rokok pada PT. Gentong Gotri Semarang	Metode EOQ	Hasil penelitian diketahui bahwa pembelian bahan baku dengan menggunakan metode EOQ total persediaan lebih sedikit dibandingkan tanpa EOQ. Disamping itu pembelian dengan metode EOQ frekuensi pembelian lebih kecil dibandingkan tanpa EOQ. Pembelian dengan metode EOQ juga terdapat persediaan pengaman (safety stock) yang telah diperhitungkan sehingga tidak akan terjadi kelebihan maupun kekurangan bahan baku.
7	Theodora M. Katiandag ho. 2017	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan baku Kayu Cempaka Pada Industri Mebel Dengan mengun	Metode EOQ	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pembelian bahan baku kayu Cempaka yang optimal menurut metode Economic Order Quantity selama periode tahun 2013 untuk setiap kali pesan lebih besar daripada yang dilakukan perusahaan. Pembelian bahan baku optimal yang harus dilakukan perusahaan pada tahun 2013 adalah sebesar 4,448 m ³ dengan frekuensi

		akan metode EOQ		pemesanan yang harus dilakukan adalah sebanyak 2 kali. Kuantitas persediaan pengaman (Safety Stock) yang harus tersedia digudang adalah sebesar 0,24 m ³ dan titik pemesanan kembali (Re Order Point) menurut Economic Order Quantity yaitu pada saat persediaan digudang tinggal 0,603 m ³ . Total biaya persediaan untuk proses produksi yang dikeluarkan UD. Batu Zaman menurut metode Economic Order Quantity lebih kecil dibandingkan total biaya persediaan yang dilakukan oleh perusahaan.
8	Ahmad Muhsin. 2017	Analisis pengendalian persediaan bahan baku Dengan metode economic order quantity dan kanban pada pt Adyawinsa	Metode EOQ	Metode EOQ memberikan kuantitas pemesanan yang paling optimal dengan mengeluarkan biaya per periode pada bahan baku produk AA-437 sebesar Rp 1.377.668.782,00 sedangkan untuk metode Kanban sebesar Rp1.396.108.693,00. persediaan pengaman apabila menggunakan metode EOQ sebesar 1582 unit sedangkan menggunakan metode Kanban sebesar 110 unit.

		stamping industries		
9	Muhammad Nur Daud. 2017	Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produksi Roti Wilton Kualasimpang	Metode EOQ	Berdasarkan analisis pembelian bahan baku tepung terigu untuk produksi roti yang optimal menurut metode Economic Order Quantity selama tahun 2015 di Wilton Kualasimpang yaitu sebanyak 19.221 kg per pemesanan sedangkan menurut kebijakan perusahaan sebanyak 3.026,67 kg per pemesanan. Frekuensi pembelian sebanyak 2 kali sedangkan menurut kebijakan Wilton Kualasimpang sebanyak 12 kali pembelian. Kuantitas persediaan pengaman menurut metode Economic Order Quantity tahun 2015 adalah sebesar 1.451,57 kg sedangkan menurut kebijakan perusahaan tidak ada karena perusahaan tidak menerapkan sistem persediaan pengaman dalam proses produksi. Dari hasil analisis diketahui total biaya persediaan menurut Economic Order Quantity sebesar Rp. 6.227.862,- sedangkan berdasarkan kebijakan perusahaan total biaya persediaan sebesar Rp.

				<p>20.266.298,-, sehingga jika Wilton Kualasimpang menggunakan metode Economic Order Quantity dapat menghemat biaya persediaan sebesar Rp. 14.038.436,-. Berdasarkan analisis dapat disimpulkan bahwa sistem pengendalian persediaan bahan baku yang dilakukan oleh Wilton Kualasimpang belum efektif</p>
10	<p>Azmi Fahma Amrillah. 2016</p>	<p>Analisis metode economic order quantity (eoq) sebagai dasar Pengendalian persediaan bahan baku pembantu (Studi Pada PG. Ngadirejo Kediri - PT. Perkebunan</p>	<p>Metode Economic Order Quantity (EOQ)</p>	<p>Hasil dari analisis membuktikan bahwa apabila perusahaan menerapkan metode Economic Order Quantity pada tahun 2013, 2014, dan 2015 didalam pembelian bahan baku pembantu yang optimal, maka terdapat adanya selisih penghematan pengeluaran total biaya untuk bahan baku pembantu belerang berturut-turut Rp. 1.010.959,19574, Rp. 957.208,54419, Rp. 1.165.215,68373. Begitu juga bahan baku phospat pada tahun 2013, 2014, dan 2015 terdapat total penghematan berturut-turut yaitu Rp. 2.961.990,3358, Rp. 2.764.054,70668, Rp. 3.374.978,66496. Berdasarkan</p>

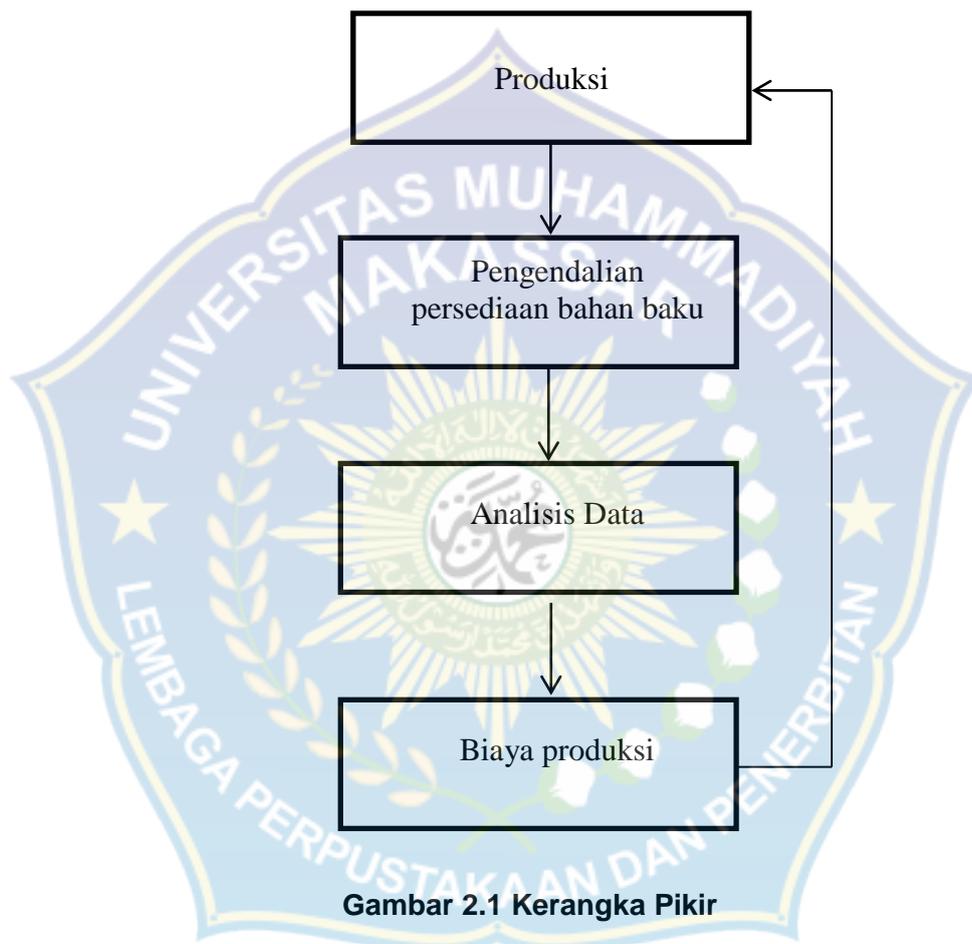
		Nusantar a X)		hasil analisis yang dilakukan, maka sebaiknya PG. Ngadirejo Kediri menerapkan metode Economic Order Quantity didalam menentukan kuantitas pembelian bahan baku pembantu yang optimal, sehingga dapat meminimalkan total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan setiap tahunnya.
--	--	------------------	--	---

F. Kerangka Pikir

Kita ketahui setiap perusahaan memiliki cara yang berbeda-beda untuk mengelola persediaan bahan baku. Mulai dari jumlah unit bahan baku, waktu penggunaan, maupun jumlah biaya untuk membeli bahan baku. Namun terlepas dari hal itu setiap perusahaan pasti membutuhkan pengelolaan persediaan bahan baku yang tepat. Tanpa adanya pengelolaan persediaan bahan baku yang tepat perusahaan tidak dapat melakukan kegiatan produksi yang baik. Perlu diketahui juga, apabila persediaan bahan baku dilakukan dalam jumlah yang terlalu besar over stock akan menyebabkan beberapa kerugian.

Kerugian yang pertama yaitu biaya penyimpanan yang ditanggung perusahaan akan semakin besar, selain itu perusahaan harus menanggung resiko kerusakan dalam penyimpanan. Kerugian yang kedua yaitu perusahaan harus mempersiapkan dana yang cukup besar untuk pembelian bahan baku. Oleh karena itu, persediaan bahan baku dalam jumlah yang terlalu besar akan menyebabkan alokasi modal untuk investasi pada bidang-bidang yang lain akan

berkurang. Dengan kata lain dapat disebutkan jumlah persediaan bahan baku yang terlalu besar justru akan menjadi penghalang dari kemajuan bidang-bidang yang lain dalam perusahaan tersebut. Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti menggambarkan kerangka berpikir sebagai berikut.



Gambar 2.1 Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang dipakai oleh peneliti adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah penelitian tentang riset yang bersifat deskriptif dan cenderung menggunakan analisis. Proses dan makna (perspektif subjek) lebih ditonjolkan dalam penelitian kualitatif. Landasan teori dimanfaatkan sebagai pemandu agar fokus penelitian sesuai dengan fakta di lapangan yang berasal dari sampel orang-orang atau penduduk yang diminta menjawab atas sejumlah pertanyaan tentang pengolahan pupu' Ikan Hj maimunah.

B. Fokus Penelitian

Adapun fokus masalah dalam penelitian di uraikan sebagai berikut:

1. Pengendalian persediaan bahan baku yang dimaksud adalah pengendalian persediaan bahan baku yang digunakan dalam memproduksi pupu secara efisien dan kebutuhan akan bahan untuk keperluan proses produksi dapat terpenuhi secara optimal dengan resiko yang sekecil mungkin.
2. Biaya produksi merupakan akumulasi dari semua biaya-biaya yang dibutuhkan dalam proses produksi dengan tujuan untuk menghasilkan suatu produk atau barang. Biaya-biaya ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya operasional barang / pabrik, dan lain sebagainya.

C. Pemilihan Lokasi dan Situs Penelitian

Lokasi penelitian ini berada di Kabupaten Majene tepatnya pada usaha rumahan Hj Maimunah pengolahan Pupu' Ikan. Penelitian dilaksanakan selama dua bulan yaitu pada bulan September – November 2018.

D. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dengan menggunakan 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

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Penelitian lapangan yaitu dengan mengadakan penelitian secara langsung untuk memperoleh gambaran masalah dengan mengamati dan melihat keadaan perusahaan, mengadakan wawancara dengan pihak-pihak yang berwenang dan terkait dengan masalah yang dihadapi, serta mengumpulkan data-data tertulis berupa dokumen-dokumen pendukung yang ada dalam perusahaan.
2. Penelitian pustaka yaitu dengan mengumpulkan dan mempelajari berbagai literatur, buku-buku wajib dan bahan kuliah yang erat hubungannya dengan penelitian ini, sebagai sumber acuan untuk membahas teori yang relevan dengan pembahasan masalah.

F. Instrument Penelitian

Adapun instrument penelitian yang digunakan untuk mengetahui pengendalian bahan persediaan pada pengolahan Pupu' Ikan Hj Maimunah adalah daftar wawancara yang berisikan pertanyaan seputar cara dan metode yang digunakan Hj Maimunah dalam mengendalikan persediaan usahanya. Jumlah orang yang diwawancarai yaitu sebanyak dua orang.

G. Teknik Analisis Data

Metode yang digunakan untuk menganalisis penelitian ini adalah metode analisis deskriptif kuantitatif. Metode deskriptif hanya akan mendeskripsikan keadaan suatu gejala yang telah direkam melalui alat ukur kemudian diolah sesuai dengan fungsinya. Hasil pengolahan tersebut selanjutnya dipaparkan dalam bentuk angka-angka sehingga memberikan suatu kesan lebih mudah ditangkap maknanya oleh siapapun yang membutuhkan informasi tentang keberadaan gejala tersebut. Dengan demikian hasil olahan data dengan statistik ini hanya sampai pada tahap deskripsi, belum sampai pada tahap generalisasi

BAB IV

GAMBARAN UMUM

A. Gambaran Umum Industri Rumahan Pupu' Ikan Hj Maimunah

Industri rumahan Pupu' ikan ini merupakan salah satu industri rumahan yang ada di Kabupaten Majene tepatnya pada usaha rumahan Hj Maimunah pengolahan Pupu' Ikan. Berdiri sejak 1997 dan didirikan oleh Ibu Hj Maimunah. Awal mula beliau hanya mengambil pasokan dari seorang nelayan (penjual ikan) yang ada di Kabupaten Majene. Namun pada tahun 2000 Hj. Maemunah lebih memilih untuk memproduksi pupu' ikan yang kemudian sampai saat ini dikelola oleh Hj. Maemunah dan dibantu oleh dua orang karyawannya.

Industri kecil pupu' ikan Hj. Maemunah hanya mempunyai 1 unit usaha. Usaha tersebut berdiri mulai tahun 1990 sebanyak unit saja. Dan mulai meningkat sampai tahun 2007. Modal awal dalam mendirikan usaha kecil pupu' ikan Hj. Maemunah sangat beragam mulai Rp 1.000.000 ± Rp.3.000.000. usaha pupu' ikan Hj. Maemunah, dibangun karena kemampuan Hj. Maemunah dalam memasak dan sebagian keahlian memasak ini juga dijadikan sebagai penambah keuangan keluarga.

Awalnya Hj. Maemunah memproduksi pupu' ikan yang diprioritaskan untuk eceran dalam artian di jual sendiri, tetapi dari pedagang makanan di pasar mengetahui bahwa Hj. Maemunah memproduksi pupu' ikan, akhirnya mengalami perkembangan yang cukup baik, beliau menghabiskan ½ kwintal untuk penjualan eceran setiap harinya, kemudian dengan berjalannya waktu perlahan-lahan mulai meningkat menjadi 1 seperempat kwintal bahkan terkadang sampai 1,25 kg sampai sekarang.

Awal mula sebelum industri rumahan pupu' ikan ini tercipta beliau berjualan biasa menerima pesanan pupu' ikan dari masyarakat sekitar yang mengadakan pesta, hakikah, dan lain-lain, sehingga terpikir oleh Hj. Maemunah untuk membuat pupu' ikan untuk dipasarkan, beliau bertahan selama 3 tahun sampai tahun 2000. Hasil penjualan Hj. Maemunah cukup bagus, beliau selalu mengambil pasokan dengan jumlah cukup banyak. Pada suatu hari ketika salah satu karyawan yang akan resign yang biasa menjadi tempat Hj. Maemunah berbelanja ikan dikarenakan tidak cocok dengan sistem kerjanya.

Industri rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah pernah mengalami penurunan yang sangat drastis dalam bidang penjualan pada tahun 2004-2005, penurunan penjualan tersebut sangat drastis yang disebabkan dari banyaknya orang-orang yang mulai merintis berjualan pupu' ikan, sehingga masyarakat memiliki banyak pilihan dan tentu saja ini merupakan pesang dari usaha rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah. Proses produksi yang semula 1,25 kg sampe 1,50 kg menurun menjadi 50% dari proses produksi sebelumnya. Kondisi seperti ini terjadi selama 1 tahun. Namun seiring waktu, karena kualitas dan rasa pupu' ikan buat Hj. Maemunah dipertahankan, maka tahun 2007 usaha rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah kembali laris dan telah memiliki banyak pelanggan tetap.

Struktur organisasi (*organizational structure*) adalah menentukan bagaimana pekerjaan dibagi, dikelompokkan, dan dikoordinasikan secara formal. Adapun struktur organisasi yang ada pada perusahaan sebagai berikut :

1. Owner

Individu atau sekelompok orang yang memiliki entitas bisnis dalam usahanya untuk mendapatkan keuntungan dari kesuksesan operasional perusahaannya.

Secara umum mereka memiliki kemampuan yang bagus dalam pengambilan keputusan dan gerakan cepat untuk meraup keuntungan. Dalam hal ini owner juga berada diposisi sebagai marketing, karena beliau yang memasarkannya melalui penjualannya dipasar. Selain itu semua perputaran keuangan industri rumahan pupu' ikan juga dikelola sendiri oleh Hj. Maemunah.

2. Karyawan

Tugas karyawan adalah sebagai pelaksana proses produksi industri rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah. Pada industri rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah ini hanya terdapat dua karyawan.

Gambar 4.2

Struktur Organisasi Perusahaan Industri Rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah



Sumber: Industri Rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah

Karyawan I

- a. Mengecek daftar pesanan.
- b. Mempersiapkan bahan-bahan makanan yang akan dijual.
- c. membantu membuat bumbu pupu' ikan
- d. Mengolah ikan siap digunakan

Karyawan II

- a. Memesan/mengawasi pemesanan barang serta bahan makanan
- b. Mengantar pesanan

B. Kegiatan Usaha/Produk Usaha

Proses produksi adalah proses mengubah bahan-bahan baku menjadi sebuah produk yang siap dipasarkan. Usaha rumah Hj. Maemunah sebagai usaha yang memproduksi pupu' ikan yang merupakan bahan baku dasar untuk diolah. Proses produksi yang dilakukan oleh Usaha rumah Hj. Maemunah yaitu berdasarkan persediaan. Setiap satu kali kegiatan produksi, usaha rumah Hj. Maemunah ini mampu menggunakan hingga 500 kg ikan yang menghasilkan 250 sampai 270 kg pupu' ikan. Namun jumlah tersebut bersifat fluktuatif karena tergantung dari persediaan bahan baku.

Selain itu, usaha rumah Hj. Maemunah juga menerima pesanan produksi dari konsumen seperti permintaan hajatan maupun acara-acara yang bersifat tidak resmi dan resmi lainnya. Sehingga hal ini menyebabkan tingkat produksi di dalam usaha rumah Hj. Maemunah cukup meningkat.

Tempat produksi berada di sebuah ruko di Jalan M. Jud Lingkungan Parappe Kelurahan Labuang Kecamatan Banggae Timur Kabupaten Mamuju. Di dalam rumah produksi tersebut terdapat beberapa alat yang digunakan dalam proses produksi seperti kompor, blender, pisau, gunting, talenan, prizer, dan wajan. Proses pembuatan pupu' ikan tersebut terdiri dari beberapa tahapan proses. Produk yang dihasilkan adalah pupu' ikan. Bahan yang digunakan untuk pembuatan pupu' ikan adalah:

- a) Ikan Cakalang
- b) Serai
- c) Lengkuas
- d) Garam
- e) Bawang merah

- f) Merica
- g) Cabai merah, dan
- h) Jeruk nipis.

Adapun proses produksi pupu' ikan pada usaha rumahan Hj. Maemunah yaitu sebagai berikut:

a. Proses pemilihan bahan baku

Dalam tahap ini yaitu menyediakan bahan baku utama berupa ikan segar. Pemilihan ikan segar bertujuan agar menghasilkan pupu' ikan yang berkualitas tinggi, baik dari segi tekstur maupun dari segi rasa. Setelah itu bahan baku tambahan seperti gula pasir, merica, kepala, bawang, jeruk, serei, lengkuas, Lombok, tepung kanji, dan garam, juga harus tersedia untuk memberikan rasa pupu' ikan yang lebih nikmat.

b. Proses pembersihan

Kegiatan ini dilakukan setelah semua bahan baku tersedia, proses ini dilakukan dengan cara membersihkan ikan dengan menggunakan air bersih kemudian memisahkan daging ikan dengan isi perut, tulang dan kepala ikan.

c. Proses pengukusan

Proses ini dilakukan dengan cara memasukkan ikan kedalam sebuah wadah berukuran besar kemudian daging ikan tersebut dikukus di atas api selama ± 60 menit yang bertujuan untuk menghilangkan kadar air pada ikan.

d. Proses penyiangan

Kegiatan ini memerlukan tingkat ketelitian yang tinggi karena duri dalam ikan sangat banyak. proses penyiangan kulit dan duri bertujuan untuk menghilangkan kulit dan duri dari daging ikan, selain itu pada tahap ini ikan akan dicincang hingga ukurannya kecil dan halus.

e. Proses mixing

Proses mixing adalah proses pencampuran antara daging ikan yang telah disuwir (dicincang) dengan bumbu yang telah disiapkan sebelumnya. Proses ini dilakukan dengan cara mengaduk daging ikan dengan bumbu halus sampai tercampur rata di dalam sebuah wadah. Hal ini masih dilakukan dengan proses manual yang dikerjakan oleh 1-2 pekerja. Kegiatan ini dilakukan dengan menggoreng daging ikan cincang yang telah bercampur dengan bumbu. Pertamama minyak dipanaskan di dalam wajan, setelah suhu panas minyak telah dianggap cukup barulah daging ikan digoreng hingga berubah warna agak kekuningan. Pada tahap ini, daging ikan digoreng secara bertahap (sedikit demi sedikit).

f. Proses penirisan

Proses ini bertujuan untuk menghilangkan minyak dari pupu' ikan, sehingga pupu' benar-benar kering. Proses ini dilakukan secara manual.

g. Proses packing (*finishing*)

Proses packing merupakan aktivitas setelah ikan telah berubah menjadi pupu' ikan. Pupu' ikan dikemas dalam wadah yang telah disiapkan sebelumnya, berupa kemasan plastik aluminium.

BAB V

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Produk

Usaha pupu' ikan Hj. Maemunah mulai berkembang di tahun 2007 dan mulai dikenal para pengunjung, sehingga Hj. Maemunah mulai merasa kewalahan memproduksi pupu' ikan sendirian, sehingga Hj. Maemunah mulai memperkerjakan karyawan sebanyak 1 orang diawal dan kemudian karena Hj. Maemunah mulai membuka tempat makan pupu' ikan maka karyawan di tambah menjadi 2 orang sampai sekarang. Adapun jika jumlah pemesanan pupu' ikan banyak maka anak-anak Hj. Maemunah biasanya akan ikut membantu melayani pengunjung. Dan lama kerjanya karyawan Hj. Maemunah tidak setiap hari, tetapi 2 kali dalam seminggu dan karyawan Hj. Maemunah bekerja dalam 1 hari antara 5-7 jam. Sesuai dengan hasil wawancara di uraikan sebagai berikut:

“Hasil wawancara karyawan hj. Maemunah atas nama pak Basri mengatakan bahwa penikmat pupu' ikan Hj Maemunah cukup banyak, terkadang dalam sehari Hj. Maemunah ikut melayani pengunjung Karena kerepotan mengepak ke dalam kemasan, apalagi kalau permintaannya ada yang siap makan dan yang mentah”

Informasi tidak jauh berbeda di kemukakan juga oleh salah seorang pengunjung menjelaskan bahwa:

“Hasil wawancara konsumen atas nama ibu Intan mengatakan bahwa kami biasanya antrian kalau pas jam makan siang atau ada acara, pupu' ikan Hj. Maemunah punya rasa khas, jadi kami sudah jadi langganan”

Pernyataan tambahan di berikan oleh Hj. Maemunah sebagai pemilik menjelaskan bahwa:

“Hasil wawancara Ibu Hj. Maemunah pemilik usaha pupu' ikan Mengatakan bahwa kalau karyawan saya lihat sudah kelelahan dan masih banyak pengunjung, saya biasanya ikut bantu biar mereka juga lebih semangat kerjanya”

Karyawan Hj. Maemunah yang berjumlah 2 orang memiliki tugas yang berbeda. 1 orang karyawan bertugas membuat bumbu dan karyawan satunya lagi bertugas membumbui ikan. Bumbu dan ikan dikerjakan setiap 3 hari dalam seminggu, sehingga produksi pupu' ikan dilakukan pertiga hari kemudian setelah produksinya. Pupu' ikan mentah dalam artian telah dikukus sebelumnya dan ketika akan dimakan tinggal digoreng saja.

“Hasil wawancara konsumen atas nama ibu Nani mengatakan bahwa pupu' ikan ini sebenarnya sama dengan makanan yang lain dari daerah lain, tapi ada rasa khas yang tidak terdapat pada buatan daerah lain”

Pupu' termasuk masakan khas Mandar, Makanan sejenis perkedel ini berbahan dasar ikan. Berikut uraian produk pupu' ikan Hj. Maemunah. Adapun jenis produksi pupu' ikan Hj. Maemunah yang diproduksi ada 2 macam, yaitu pupu' ikan siap santap dan pupu' ikan mentah. Produk pupu' ikan siap saji yaitu pupu' ikan yang telah di goreng dan siap disantap. Untuk pupu' ikan yang masih mentah biasanya disiapkan untuk dijual kepada pelanggan Hj. Maemunah yang akan menjual kembali pupu' ikannya.

Untuk jumlah penjualan setiap tahunnya pupu' ikan Hj. Maemunah di produksi sampai 4000 porsi pertahunnya.

“Hasil wawancara karyawan Hj. Maemunah atas nama Basri mengatakan bahwa untuk perharinya, kami biasanya membuat pupu' ikan sebanyak 100-200 porsi. 200 porsi pupu' ikan itu biasanya 150 untuk dijual dan dijajakan semetaran sisanya adalah pesanan dari langgana kami”

Untuk jumlah produksi porsi dalam sehari diuraikan pada tabel berikut ini:

Tabel 5.2
penjualan pupu' ikan Hj. Maemunah

Hari	Agustus (Porsi)	September (Porsi)	Oktober (Porsi)	November (Porsi)
1	0	154	103	111
2	0	136	107	137
3	162	73	107	198
4	141	109	150	153
5	118	81	178	112
6	79	89	176	130
7	80	99	106	107
8	91	189	111	115
9	108	147	115	111
10	150	77	120	199
11	106	80	93	186
12	76	74	193	103
13	94	111	170	106
14	70	709	709	144
15	92	162	103	131
16	121	149	106	130
17	146	73	84	183
18	117	84	103	163
19	75	8	144	129
20	73	83	176	122
21	90	108	103	148
22	70	167	147	141
23	108	139	93	147
24	156	83	91	197
25	129	101	154	195
26	83	118	174	314
27	102	92	138	105
28	90	136	116	131
29	98	190	103	141
30	110	140	107	169
31	-	138	-	240
Total	2935	4099	4380	4698

Sumber data dari produksi

Penjualan pupu' ikan pada awal bulan Agustus senilai nol karena Hj. Maemunah ada kendala, lalu kemudian penjualan meningkat pada hari selanjutnya karena libur sekolah jadi banyak pengunjung datang baik untuk makan-makan ditempat, oleh-oleh atau bingkisan untuk kolega bisnis atau saudara dan kerabat.

Secara umum penjualan pupu' ikan mengalami peningkatan dari bulan September-November 2018 dengan rata-rata peningkatan perbulannya sebesar 17,23 persen. Peningkatan ini terjadi karena banyaknya hari libur nasional yang membuat banyak terjadi transaksi pembelian dan juga setelah terjadi perbaikan manajemen dalam proses produksi pembuatan pupu' ikan dari yang awalnya menggunakan 2 orang pegawai kini menjadi 4 orang dihari biasa dan 5 orang dihari libur.

Usaha pupu' ikan Hj. Maemunah merupakan usaha kecil yang bergerak pada sektor makanan ringan berupa pupu' ikan yang berlokasi di Kabupaten Majene. Usaha Hj. Maemunah ini memiliki karyawan yang berjumlah 2 orang karyawan guna membeli bahan baku, membuat adonan dan menggoreng sampai membungkus kemasan pupu' ikan tersebut. Dalam seminggu sehari pupu' Ikan Hj. Maemunah ini mampu menghasilkan puluhan bungkus. Kenapa seminggu dua kali karena pupu' ikan ini tidak seperti makanan ringan pada umumnya.

Pemasaran Produk dari pupu' ikan Hj. Maemunah ini meliputi daerah lokal yaitu pembelian langsung ke tempat jualan dan di pasarkan juga kepasar-pasar tradisonal sentral Kabupaten majene. Pemesanan Produk bisa melalui Telepon atau pemesanan langsung. Harga pupu' ikan Hj. Maemunah

adalah Rp.30.000/bungkus dengan ukuran kemasan 180 grm. Pupu' ikan Hj. Maemunah yang di hasilkan memiliki rasa yang gurih, enak, dan tahan lama.

Pupu' ikan Hj. Maemunah pun memiliki pelanggan utama seperti penjual eceran di pasar yang memiliki warung makan yang biasanya menyediakan pupu' ikan sebagai menu tambahan dan pelanggan yang sering memesan kerumahnya seperti wisatawan dll di sekitaran Kabupaten Mamuju, selain itu usaha pupu' ikan Hj. Maemunah pun memiliki disuplier yaitu kantor-kantor pemerintah yang berada di sekitar tempat usaha Hj. Maemunah.

Setiap usaha tentunya memiliki kekuatan tersendiri, dan kekuatan yang di punyai usaha pupu' ikan Hj. Maemunah diantaranya adalah di mulai dari rasa, kualitas dan itu menjadi salah satu kekuatan usaha pupu' ikan Hj. Maemunah dalam memenuhi kepuasan pelanggan. Selain itu kekuatan lainnya adalah, usaha pupu' ikan Hj. Maemunah mempunyai pelanggan setia yang loyal.

Sedangkan kelemahan dari usaha pupu' ikan Hj. Maemunah adalah ada pada karyawan, karena usaha pupu' ikan Hj. Maemunah tidak mempunyai ikatan kerja atau penggajian yang tetap seperti di perusahaan besar sehingga para karyawan bisa pergi kapan saja, tidak masuk kapan saja. Sedangkan target produksi harus ada sekian banyak dalam seminggu karena permintaan pelanggan dan karyawan tidak bisa di andalkan.

Kelemahan lainnya yang perlu di perhatikan adalah gas, sebagai sumber bahan bakar sekarang mulai sulit di dapatkan, walaupun ada harganya mahal luar biasa, yang biasanya 16.000 dari pemerintah bisa sampai kisaran 24.000 sampai 26.000, hal tersebut juga menjadi kelemahan usaha pupu' ikan Hj. Maemunah karena bahan bakar sulit diperoleh selain gas.

Kondisi usaha pupu' ikan Hj. Maemunah tidak selalu mulus dan lancar, usaha pupu' ikan Hj. Maemunah ini juga memiliki ancaman. Misalnya seperti bahan pokok yang selalu naik, operasional produksi juga otomatis tinggi. Tetapi harga produk usaha pupu' ikan Hj. Maemunah sendiri itu sulit untuk naik, jika menaikkan harga resikonya tidak ada pelanggan yang membeli, karena keadaan sedang sulit seperti ini. Selain itu ancamannya juga dari karyawan yang semakin berkurang, modalpun semakin sedikit dan harus di tambah lagi karena biaya yang semakin tinggi, sedangkan daya beli masyarakat tidak tinggi untuk saat ini.

B. Bahan Baku

Bahan pembuatan pupu' ikan untuk menjaga kualitas dari rasanya menggunakan ikan segar. seperti yang dijelaskan oleh pemilik usaha bahwa:

“Hasil wawancara Hj. Maemunah pemilik usaha pupu' ikan mengatakan bahwa pupu' ikan umumnya jenis bahan baku yang digunakan oleh sebagian besar adalah bahan baku yang masih segar”

Bahan baku utama adalah ikan, sehingga harus menggunakan ikan segar yang diolah. Bahan baku utama pupu' ikan adalah ikan yang masih segar dengan kauliatas mata ikan tidak merah. Kebutuhan pupu' ikan akan ikan segar adalah yang paling penting, karena jika dlam pembuatan pupu' ikan menggunakan ikan yang sudah tidak segar, maka kualitas pupu' ikan akan menurun yang ditandai dengan rasa pupu' yang kurang enak dan akan berbau kurang sedap.

Adapun rincian bahan baku yang digunakan dalam produksi pupu' ikan Hj. Maemunah di uraikan sebagai berikut:

Tabel 5.3
Bahan Baku pupu' ikan Hj. Maemunah

Bahan Baku	Kg/ Hari	Kg/Tahun
Ikan	5	1.680
Gula pasir	3	1008
Lengkuas	1.5	504
Garam	0.5	168
Ketumbar	0.5	168
Jahe	1.5	504
Bawang Putih	0.25	84
Kelapa	3	1008
Bawang Merah	0.25	84
Minya Goreng	1	336
Daun Jeruk	0.25	10.5

Sumber data primer Hj. Maemunah

Rata-rata jumlah bahan baku yang digunakan pada produksi pupu' ikan Hj. Maemunah pada tabel diatas menunjukkan bhawa penggunaan dalam setahun penggunaan ikan leebhi dari 1 ton, dengan jumlah 1.680 kg. diamana pupu' ikan ini memang berbahan dasar asli ikan, sehingga pupu' ikan didominasi oleh ikan.

Penggunaan bumbu yang paling banyak digunakan yaitu kelapa dan gula pasir yang satuannya menapai gula pasir 3 kilo perharinya dan kelapa 3

butir, sehingga untuk gula mencapai 1,008 kg dan kelapa 1,0008 butir dalam setahun.

Bawang merah dan bawang putih masih berada dibawah 100 liter setiap tahunnya yaitu berkisar pada 84 liter. Sedangkan penggunaan minyak goreng sekitar 336 liter setiap tahunnya.

Seperti yang dijelaskan oleh salah satu karyawan bernama Sulaiman yang bertugas mengolah bumbu bahwa:

“untuk rempah-rempahnya sebagai bahan perasa ikan, Hj. Maemunah membeli langsung ke pedagang dipasar dengan jumlah yang banyak. Sedangkan untuk ikan sebagai bahan utama dari pupu’ Hj. Maemunah memesan langsung kepada nelayan”

Adapun estimasi biaya unsur usaha produk Hj. Maemunah di uraikan dalam tabel berikut ini:

Tabel 5.4
Biaya Unsur Usaha Produk Hj. Maemunah

No	Komponen Biaya	Biaya (Rp/Tahun)
1	Bahan Baku	264,000,000
2	Upah tenaga kerja	62,400,000
3	Biaya Listrik	4,200,000
4	Bahan bakar	5,400,000
5	Kemasan Karton	6,000,000
6	Kemasan Plastik	300,000
7	Biaya air bersih	7,200,000
8	Mesin Blender	4,200,000
9	Mesin pompa air	17,856,000
10	Wajan	45,000,000
11	Pisau	13,248,000
12	Ember	34,440,000
13	Pajak/Tahun	1,800,000
	Jumlah	466,044,000

Sumber data bahan baku Hj. Maemunah

Tabel diatas menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku dalam setahun untuk produksi pupu' ikan sebesar Rp.464.000.000, dengan jumlah penggunaan ikan 1680 Kg, dimana ikan yang digunakan paling sedikit sebanyak 120 kg dalam sebulan. Perencanaan persediaan bahan baku dilakukan oleh bagian produksi. Selanjutnya perencanaan persediaan bahan baku dibagi menjadi dua kelompok yaitu pertama kelompok dalam perencanaan pemesanan bahan baku pada langganan ikan cakalang Hj. Maemunah. Selanjutnya bahan baku yang dipesan pada petani untuk kebutuhan serai, lengkuas, garam, bawang merah, merica, cabai merah, dan jeruk nipis. Selanjutnya Hj. Maemunah akan memberikan sejumlah pembayaran kepada penyedia bahan baku dan bahan baku yang telah ada akan disusun tata letaknya di tempat penyimpanan. Untuk ikan sebagai bahan dasar utama pupu' ikan akan di asapi khusus tempat pengasapan ikan yang letaknya di dalam sebuah bangunan kecil di bagian dapur tempat pengolahan pupu' ikan.

Penyimpanan persediaan bahan baku pupu' ikan yaitu berupa beberapa bahan baku pokok seperti ikan, serai, lengkuas, garam, bawang merah, merica, cabai merah, dan jeruk nipis yang terdapat dalam dua ruang penyimpanan. Ruangan pertama pada digunakan untuk penyimpanan ikan sedangkan untuk penyimpanan serai, lengkuas, garam, bawang merah, merica, cabai merah, dan jeruk nipis dilakukan pada ruang penyimpanan kedua. Sedangkan peralatan dan bahan lain tersimpan pada ruang produksi.

Bahan baku ketika sampai lokasi akan diperiksa dari segi kualitas bahan yang terdiri dari kesegaran ikan, dan dari segi kuantitas seluruh bahan baku dicek apakah sudah sesuai dengan jumlah pemesanan yang diminta. Untuk kapasitas penyimpanan bahan baku ikan adalah adalah

sebanyak 500 ekor dalam waktu 3 minggu, untuk bahan baku lainnya seperti serai, lengkuas, garam, bawang merah, merica, cabai merah, dan jeruk nipis dalam waktu 1 minggu.

Kualitas bahan baku yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan pesanan tergantung dari pembeli. Kegiatan operasi atau produksi pupu' ikan Hj. Maemunah ini dilakukan setiap dua kali dalam seminggu. Proses produksinya dilakukan oleh dua orang tenaga kerja. Waktu yang dibutuhkan dari mulai pengolahan ikan mentah sampai menjadi pupu' ikan Hj. Maemunah ini memakan waktu sekitar 2 jam, dan biasanya dimulai dari pukul 08.00-10.00 WIB dengan sekali produksi sebanyak 30kg ikan. Adapun proses pengolahannya diuraikan sebagai berikut:

- a. Ikan patin yang telah mati dibersihkan dan dicuci terlebih dahulu. Setelah itu ikan diberi bumbu yang telah dihaluskan yaitu bawang merah, bawang putih, garam dan gula secukupnya. Ikan dikukus, lalu setelah matang pupu' ikan didinginkan terlebih dahulu selama 1 jam agar mudah dipisahkan dari kulit dan durinya. Selagi menunggu ikan dingin, semua bumbu pun dihaluskan. Setelah ikan dingin, semua bumbu dicampurkan dan diaduk manual sampai ikan menjadi bubuk selama kurang lebih 20 menit.
- b. Bila sudah tercampur rata, olahan akan dibentuk menyerupai segitiga dengan ukuran tertentu.

Setelah pupu' ikan telah dibentuk layaknay segitiga maka akan dilanjutkan pada proses penggorengan pupu' ikan

- c. Selanjutnya, tahap akhir yang dilakukan adalah menirirkan pupu ikan yang telah digoreng yang memakan waktu kurang lebih 40 menit. Dan pupu' ikan pun siap untuk dikemas dan dipasarkan.

C. Analisis Hasil Penelitian

1. Unsur Biaya Usaha Pupu' Ikan Hj Maemunah

Persediaan sangat dipengaruhi oleh permintaan akan produk jadi tersebut yaitu pupu' ikan. Tingkat persediaan juga berubah-ubah dipengaruhi permintaan konsumen. Oleh karena itu pada bab ini akan dibahas dahulu tentang permintaan konsumen terhadap pupu' ikan atau penjualan pupu' ikan, kemudian dilanjutkan dengan pembahasan perencanaan produksi sederhana yang dilakukan industri rumahan yaitu dengan didasarkan dari proyeksi permintaan sederhana berdasarkan pengalaman-pengalaman yang ada. Kemudian pembahasan selanjutnya adalah mengelompokkan biaya bahan baku langsung memisahkan antara bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung persediaan pupu' ikan pada industri rumahan. Hal ini terlihat jelas pada laporan harga pokok produksi untuk tahun yang berakhir 31 Desember 2017 pada usaha rumahan Hj. Maemunah mencatat semua jumlah biaya bahan baku langsung.

Biaya langsung adalah elemen biaya yang memiliki kaitan langsung dengan volume pekerjaan yang tertera dalam item pembayaran atau menjadi komponen permanen hasil akhir proyek. Komponen biaya langsung terdiri dari biaya upah pekerja, operasi peralatan, material. Termasuk kategori biaya langsung adalah semua biaya yang berada dalam kendali subkontraktor.

Perhitungan kebutuhan bahan baku usaha rumahan Hj. Maemunah mengelompokkan biaya bahan baku langsung, karena masih memasukkan biaya bahan baku tidak langsung kedalam bahan baku langsung. Pengklasifikasian yang tepat akan membantu usaha dalam memantau aliran biaya yang digunakan dalam proses produksi secara tepat dan memudahkan dalam pengendalian atas biaya yang akan dikeluarkan, begitu pula dengan biaya tenaga kerja langsung.

Biaya tenaga kerja langsung yang ada pada usaha rumahan Hj. Maemunah dibebankan pada setiap proses produksi.

Selanjutnya penggunaan biaya variabel pada pupu' ikan Hj. Maemunah dapat dilihat pada Tabel berikut.

Tabel 5.5

Biaya Variabel Pada Pupu' Ikan Hj. Maemunah

No	Komponen Biaya	Biaya (Rp/bulan)
1	Bahan Baku	22,000,000
2	Upah tenaga kerja	5,200,000
3	Biaya Listrik	350,000
4	Bahan bakar	450,000
5	Kemasan Karton	500,000
6	Kemasan Plastik	25,000
7	Biaya air bersih	600,000
Jumlah		29,125,000

Sumber : Diolah dari data Primer (2018)

Proses produksi untuk menghasilkan output tidak terlepas dari biaya. Biaya usaha Industri Rumah Tangga pupu' ikan Hj. Maemunah merupakan biaya yang dikeluarkan oleh industri dalam melakukan kegiatan usahanya atau biaya yang dikeluarkan industri selama melakukan proses produksi. Sehingga besar kecilnya biaya yang dikeluarkan indutri Rumah tangga pupu' ikan Hj. Maemunah mempengaruhi produksi seperti bahan baku, tenaga kerja, bahan bakar, kemasan plastic dan karton. Dari data Tabel menunjukkan bahwa yang tertinggi dari pembuatan pupu' ikan Hj. Maemunah selama satu bulan sebesar Rp.22.500.000/bulan. Untuk pembelian bahan baku, sedangkan biaya terendah adalah pada biaya pembelian kemasan plastic yang berkisar hanya sekitar Rp.25,000. Total biaya variabel yang di keluarkan Rp. 29.125.000.000/bulan.

Tabel 5.6**Biaya Tetap Pada Pupu' Ikan Hj. Maemunah**

No	Komponen Biaya	Biaya (Rp/bulan)
1	Mesin Blender	350,000
2	Mesin pompa air	1,488,000
3	Wajan	3,750,000
4	Pisau	1,104,000
5	Ember	287,0000
6	Pajak/Tahun	150,000
Jumlah		9,712,000

Sumber : Diolah dari dapa Primer (2018)

Dalam proses produksi pupu' ikan Hj. Maemunah dari yang tertinggi sampai yang terendah biaya yang digunakan yaitu Mesin pompa air, wajan, pisau, ember, dan pajak/tahun. jumlah keseluruhan biaya penyusutan industri pupu' ikan Hj. Maemunah adalah sebesar Rp.17.912.333/bulan.

Harga yang dikeluarkan oleh usaha rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah praktis tidak mengalami perubahan. Usaha rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah menjual produk dengan harga Rp.30,000/paket atau porsi. Rata-rata harga jual yang berlaku dipasaran adalah sama. Jumlah tahu yang di produksi dalam satu hari adalah sebanyak 80 samapi 100 porsi, dimana dalam satu porsi terdapat sekitar 10 potong pupu' ikan.

2. Kualitas Biaya

Penggunaan biaya-biaya yang digunakan dalam produksi pupu' ikan Hj. Maemunah terbagi menjadi dua yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya variabel cost yang di maksud dalam penelitian ini adalah biaya yang habis terpakai dalam satu kali siklus produksi pada usaha pupu' ikan Hj. Memunah. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya sebanding dengan

perubahan volume kegiatan. Biaya variabel per unit konstan tetapi semakin besar volume kegiatan semakin besar pula biaya totalnya.

3. Pendapatan dan Keuntungan Usaha Hj. Maemunah

Untuk penerimaan Kegiatan usaha yang dilakukan oleh seseorang akan menghasilkan suatu penerimaan yang diterima dalam hal ini usaha rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah. Penerimaan yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perkalian antara produksi yang diperoleh dengan harga jual. Berikut perhitungan pendapatan pada usaha rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah:

Tabel 5.7

Pendapatan pada Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah

No	Jumlah (porsi)	Harga (Rp)	Total
1	80	30,000	
Penerimaan perbulan (30 Hari)		2,400,000	72,000,000
Penerimaan pertahun (12 Bulan)			864,000,000

Sumber : Diolah dari data Primer (2018)

Tabel diatas menunjukkan bahwa produksi pupu' ikan Hj. Maemunah dalam satu hari yaitu 80 porsi atau 800 potong dengan jumlah penerimaan sebesar Rp.2,400,000. Sehingga penerimaan untuk sebulan sekitar Rp. 72,000,000, dan dalam setahun Rp.864,000,000. Adapun keuntungan yang diterima oleh Hj. Maemunah di uraikan pada perhitungan berikut ini:

Tabel 5.8

Tabel Biaya Produksi Hj. Maemunah

No	Jenis Biaya	Jumlah
1	Biaya tetap	9,712,000
2	Biaya Variabel	29,125,000
Jumlah		38,837,000
Biaya produksi / unit		13.232.000

Sumber : Diolah dari dapa Primer (2018)

Tabel 5.9

Keuntungan pada Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah

No	Uraian	Jumlah
1	Penerimaan	72,000,000
2	Biaya	38,837,000
3	Keuntungan	33,163,000

Sumber : Diolah dari dapa Primer (2018)

Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya total produksi yang dikeluarkan oleh Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah yang diterima tentunya telah di kurangi dengan semua biaya yang digunakan pada saat proses produksi Pupu' Ikan yang dihasilkan. I Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah dalam proses produksi serta pemasaran Pupu' Ikan menghasilkan penerimaan dalam satu bulan Rp.72,000,000/bulan. Dalam proses ini penerimaan yang diterima cukup tinggi sedangkan total biaya yang digunakan cukup efisien. Dari Tabel diatas dapat di ketahui bahwa penerimaan yang di peroleh Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah dalam satu bulan proses produksi yaitu sebesar Rp.72,000,000/bulan, sedangkan biaya total yang digunakan dalam satu bulan proses produksi sebesar Rp.38,837,0000/bulan. Dari kedua biaya tersebut yang memiliki jumlah tertinggi total penerimaan

dibandingkan dengan biaya total yang digunakan pada Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah sehingga diketahui keuntungan yang diperoleh Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah dalam satu bulan sebesar Rp.33,163,000.

Adapun Pembuatan pupu' ikan khas Mandar berbahan dasar ikan dan bumbu-bumbu asli tradisional yang diolah secara langsung. Penyimpanan persediaan bahan baku pupu' ikan yaitu berupa beberapa bahan baku pokok seperti ikan, serai, lengkuas, garam, bawang merah, merica, cabai merah, dan jeruk nipis yang terdapat dalam dua ruang penyimpanan. Ruangan pertama pada digunakan untuk penyimpanan ikan sedangkan untuk penyimpanan serai, lengkuas, garam, bawang merah, merica, cabai merah, dan jeruk nipis dilakukan pada ruang penyimpanan kedua. Sedangkan peralatan dan bahan lain tersimpan pada ruang produksi.

Bahan baku ketika sampai lokasi akan diperiksa dari segi kualitas bahan yang terdiri dari kesegaran ikan, dan dari segi kuantitas seluruh bahan baku dicek apakah sudah sesuai dengan jumlah pemesanan yang diminta. Untuk kapasitas penyimpanan bahan baku ikan adalah sebanyak 500 ekor dalam waktu 3 minggu, untuk bahan baku lainnya seperti serai, lengkuas, garam, bawang merah, merica, cabai merah, dan jeruk nipis dalam waktu 1 minggu.

Pengendalian persediaan bahan baku pupu' ikan yang dikaji dalam industri rumahan meliputi penggunaan ikan. Bahan utama ikan merupakan bahan baku yang menempati penggunaan dalam jumlah yang besar. Hj. Maemunah dalam menjaga persediaan bahan baku menerapkan bahwa jika persediaan yang ada telah mendekati jumlah 15 persen pada masing-masing

bahan baku maka Hj. Maemunah akan melakukan pengajuan pemesanan kembali ke langganan tempat membeli ikan.

Selanjutnya identifikasi biaya pemesanan kembali bahan baku pupu' ikan. Biaya pemesanan kembali bahan baku merupakan biaya yang terjadi karena melakukan pemesanan yang merupakan hasil perkalian antara biaya pemesanan kembali per pesanan dengan frekuensi pemesanan. Biaya penyimpanan dihitung berdasarkan biaya yang ditetapkan Hj. Maemunah sebesar 5 persen dari harga pembelian bahan baku.

Untuk membantu pembuatan pupu'ikan, maka Hj. Maemunah memperkerjakan 2 orang karyawan. Karyawan tersebut memiliki tugas yang berbeda. 1 orang bertugas mengolah bumbu dan 1 orangnya lagi bertugas mengolah ikan. Untuk gaji karyawan, Hj. Maemunah menggaji setiap orang sebesar Rp. 2.100.000.

Sedangkan untuk biaya-biaya lainnya seperti biaya listik dan bahan bakar, serta air bersih digabungkan penggunaannya dengan penggunaan Hj. Maemunah sehari-hari. Sementara untuk kemasan pupu'ikan Hj. Maemunah menggunakan kemasan karton yang berlabel pupu'ikan Hj. Maemunah untuk penyimpanan pupu' ikan yang dibeli dan kantong plastic untuk melindungi kemasan karton agar mudah dibawa dan pupu'ikan tidak mudah tertumpah.

Selanjutnya biaya tetap yang digunakan usaha pupu' ikan Hj. Maemunah terdapat 6 (enam) komponen biaya yang digunakan.

Diantaranya yaitu penggunaan mesin blender yang membantu Hj. Maemunah dalam menghaluskan bumbu pupu' ikan dan bahan dasar ikan itu sendiri. Untuk kebutuhan air bersih dan kelancaran pembersihan dalam proses produksi pupu' ikan maka Hj. Maemunah memudahkan dengan

menggunakan pompa mesin air. Sedangkan peralatan lainnya merupakan alat yang digunakan untuk memproduksi pupu' ikan seperti wajan, pisau, ember.

Untuk pajak tahunan sendiri Hj. Maemunah hanya dikenakan sebesar Rp. 150.000, terhitung kecil karena penghasilan Hj. Maemunah setiap tahunnya berfluktuatif atau tidak menentu.

D. Pembahasan Hasil Penelitian

Salah satu strategi perencanaan produksi yang dilakukan oleh **usaha pupu, ikan Hj. Maemunah** khususnya yang berkaitan dengan bahan baku dan bahan pembantu lainnya adalah dengan melakukan pembelian dalam jumlah besar sesuai kebutuhan. Hasil penelitian melalui wawancara peneliti menunjukkan bahwa usaha pupu' ikan Hj. Maemunah melakukan pembelian dengan tingkat atau frekuensi pemesanan yang semakin tinggi dari setiap bulannya seiring dengan meningkatnya permintaan produksi pupu' ikan. Pemesanan bahan baku terutama ikan segar dilakukan dengan sistem kontrak dengan pemasok (langganan). Hal ini dilakukan untuk menghindari terjadinya kehabisan / kekurangan bahan baku ikan jika terjadi lonjakan permintaan produk pupu ' ikan.

Pengelolaan persediaan menjadi sangat penting dalam menyediakan bahan baku bagi kelancaran produksi. Dalam manajemen persediaan jumlah persediaan bahan baku dicatat keluar masuknya baik dari gudang penyimpanan hingga ruang produksi sehingga dapat dipantau, diawasi dan dikendalikan. Pengendalian persediaan bahan baku produksi pupu' ikan Hj. Maemunah dianggap sudah cukup baik, walaupun pengendaliannya masih sangat sederhana. Hal ini karena usaha industri rumahan "Usaha Pupu' Ikan Hj. Maemunah" masih terbilang usaha UMKM yang berskala kecil.

Berdasarkan hasil penelitian penulis dengan mewawancarai langsung pada pemilik usaha yaitu Hj. Maemunah menunjukkan bahwa pengendalian bahan baku terutama ikan segar yang dilakukan belum didasarkan pada perhitungan yang tepat melainkan hanya dengan berdasarkan pengalaman masa lalu dari penjualan dan pemasaran hasil produksinya. Dengan demikian pupu' ikan Hj. Maemunah sudah cukup baik namun belum tepat berdasarkan teori karena belum didasarkan pada perhitungan-perhitungan yang akurat.

Disisi lain usaha produksi dan penjualan produk Pupu' ikan Hj. Maemunah cukup potensial dan menguntungkan. Keuntungan merupakan selisih antara penerimaan dan semua biaya total produksi yang dikeluarkan oleh Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah yang diterima tentunya telah di kurangi dengan semua biaya yang digunakan pada saat proses produksi Pupu' Ikan yang dihasilkan. Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah dalam proses produksi serta pemasaran Pupu' Ikan menghasilkan penerimaan dalam satu bulan Rp.72,000,000/bulan. Dalam proses ini penerimaan yang diterima cukup tinggi sedangkan total biaya yang digunakan cukup efisien. Dari Tabel diatas dapat di ketahui bahwa penerimaan yang di peroleh Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah dalam satu bulan proses produksi yaitu sebesar Rp.72,000,000/bulan, sedangkan biaya total yang digunakan dalam satu bulan proses produksi sebesar Rp.38,837,0000/bulan. Dari kedua biaya tersebut yang memiliki jumlah tertinggi total penerimaan dibandingkan dengan biaya total yang digunakan pada Usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah sehingga diketahui keuntungan yang diperoleh usaha Rumahan Pupu' Ikan Hj.

Maemunah dalam satu bulan sebesar Rp.33,163,000. Berdasarkan pada analisa usaha tersebut diperoleh bahwa usaha pupu' ikan Hj. Maemunah layak untuk di kembangkan.

Terkait dengan usaha rumahan Pupu' Ikan Hj. Maemunah yang mendapatkan keuntungan cukup besar dalam sebulan merupakan salah satu usaha yang dapat dijadikan salah satu alternatif usaha yang layak dilakukan. Adapun hasil penelitian ini didukung oleh hasil penelitian yang dilakukan oleh sinike pada usaha rumah tangga tahu tempe di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang. Dimana hasil penelitian menunjukkan bahwa Industri Tahu Tempe "X" di Kelurahan Bahu Kecamatan Malalayang memperoleh keuntungan sebesar Rp.14.661.667 per bulan. Keuntungan ini diperoleh dengan mengurangkan penerimaan sebesar Rp.59.250.000 per bulan dengan biaya total sebesar Rp.44.588.333 per bulan.



BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian maka di peroleh kesimpulan bahwa:

1. Untuk mencapai efisiensi pada biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku adalah dengan cara melakukan efisiensi pada biaya pembelian bahan baku dan biaya persediaan bahan baku. Penentuan kuantitas pembelian yang tepat merupakan hal yang harus dilakukan. Menggunakan metode merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan perusahaan untuk menentukan kuantitas dan frekuensi yang optimal. Dengan kuantitas dan frekuensi yang optimal maka efisiensi total biaya persediaan bahan baku juga dapat dicapai.
2. Usaha rumahan pupu' ikan Hj. Maemunah layak di jadikan salah satu usaha alternatif yang menguntungkan dengan bahan dasar ikan dengan keuntungan yang di peroleh cukup besar dan dengan cara lebih memperhatikan persediaan bahan baku agar mendapatkan hasil yang lebih optimal.

B. Saran

1. Hj. Maemunah dapat melakukan peningkatan produksi dengan mengembangkan usaha rumahan pupu' ikan dengan membuka beberapa cabang di daerah lain, sehingga pendapatan Hj. maemunah lebih meningkat dari sebelumnya.
2. Untuk mencapai efisiensi pada biaya persediaan bahan baku, yang dapat dilakukan oleh Hj. Memunah adalah dengan cara mengoptimalkan frekuensi pembelian dengan begitu kuantitas pembelian bahan dalam sekali pesan akan

lebih besar sehingga diperlukan modal kerja yang cukup. Selain itu dengan cara mengurangi biaya penyimpanan bahan baku yang dilakukan dengan menjaga jumlah bahan baku yang tersimpan di gudang jangan sampai overstock. Karena jika hal tersebut terjadi perusahaan harus mengeluarkan biaya lebih dalam rangka penyimpanan bahan baku.



DAFTAR PUSTAKA

- Alex Nitisemito, S. 2013. Manajemen Sumber Daya Manusia, Strategi Keunggulan Kompetitif. Cetakan pertama November. BPFE-Yogyakarta. Yogyakarta.
- Eiji Ogawa. 2013. Manajemen Produksi Modern, Pengalaman Jepang. Jepang: Nihon Keiza Shimbun.
- Enny Ariyani. 2014. Perencanaan Produksi dengan Metode De Novo Programming untuk Memperoleh Keuntungan yang Maksimal di PT. Keramik Diamond Industries Gresik. Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknik, 9 (1). pp. 58-59. ISSN 1411-9102.
- Handoko. T.H., Pangestu Subagyo. 2011. Dasar-Dasar Operation Research. Edisi 2. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Hendra Kusuma. 2011. Manajemen Produksi Perencanaan dan Pengendalian Produksi. Yogyakarta: Andi Offset.
- Kholmi, Masiyal. 2013. Akuntansi Biaya. Edisi Empat. Yogyakarta: BPFE.
- Lula Sumayang. 2013. Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi. Salemba Empat. Jakarta
- Mulyadi. 2013. Akuntansi Biaya. Edisi ke 5. Yogyakarta: Aditia Media.
- Nasution, Arman Hakim dan Yudha Prasetyawan. 2014. Perencanaan & Pengendalian Produksi, Edisi I. Yogyakarta:Graha Ilmu.
- Nurhayati, Yayat dan H. Acep Komara. 2013. Pengaruh Pasokan Bahan Baku Terhadap Proses.
- Pardede, M. P. 2012. Manajemen Operasi dan Produksi : Teori, Model, dan Kebijakan. Andi Offset. Yogyakarta
- Sadono Sukirno, 2012. Pengantar Teori Mikro Ekonomi Edisi Ketiga, PT RajaGrafindo Persada, Jakarta.
- Sofjan Assauri. 2012. Manajemen Produksi dan Operasi, Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Administrasi. Cetakan ke 8. Alfabeta. Bandung.
- Sukaria Simulingga. 2013. Perencanaan dan Pengendalian Produksi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Susiolo Martoyo. 2014. Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia. Lembaga Suyadi Prawirosentono. 2014. Manajemen Produktivitas. Jakarta: PT. Bumi Angkasa.
- Teguh Baroto. 2012. Perencanaan dan Pengendalian Produksi Cetakan Pertama,. Jakarta: Ghalia Indonesia.

**L
A
M
P
I
R
A
N**





Wawancara Dengan Pak Basri salah satu karyawan Hj. Maemunah



Ikan dan Bahan-bahan yang sudah di pabrik



Wawancara dengan salah satu karyawan Hj. Maemunah atas nama Sulaiman



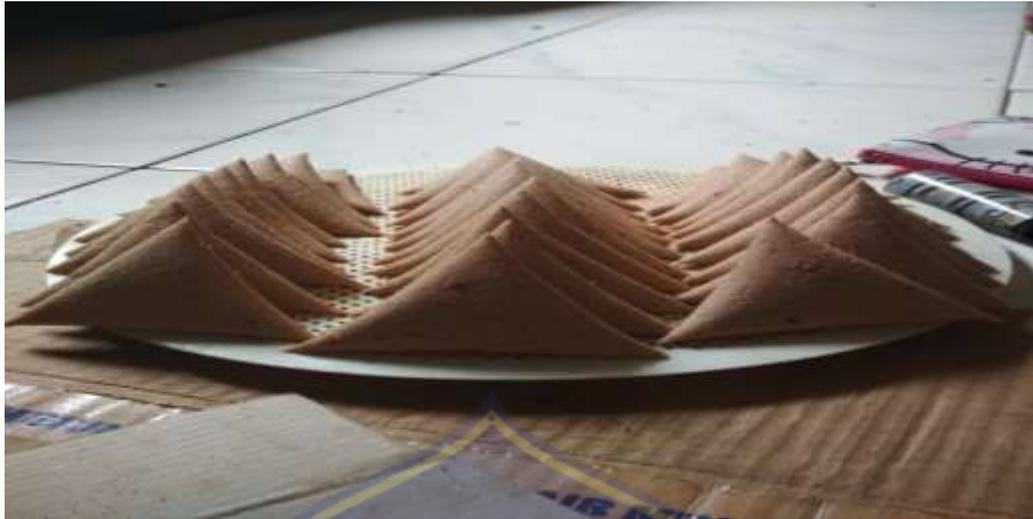
Bahan Pembuatan Pupu' Ikan Hj. Maemunah



Mencampur semua bahan Pupu' ikan yang sudah halus



Membentuk Pupu' Ikan dengan bentuk segi tiga



Bentuk pupu' ikan Hj. Maemunah



Proses penggorengan pupu' ikan



Pupu' ikan yang sudah di goreng

Riwayat Hidup



SITTI SAMARAH adalah penulis skripsi ini. Penulis anak kandung dari pasangan bapak **SYAMSIR** dan ibu **HAMASIAH** sebagai anak terakhir dari enam bersaudara. Penulis di lahirkan di Campalagian pada tanggal 01 Desember 1994. Dari saat ini penulis dan keluarga menetap di Campalagian Kab.Polman Sulawesi Barat.

Berikut riwayat pendidikan penulis:

Tahun 2003-2009 : SDN 003 Campalagian

Tahun 2009-2011 : SMPN 01 Campalagian

Tahun 2011-2014 : SMAN 01 Campalagian

Tahun 2014-2019 : Universitas Muhammadiyah Makassar Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi.

Dengan ketekunan, motivasi tinggi untuk terus belajar dan berusaha penulis berhasil menyelesaikan pengerjaan tugas akhir skripsi ini. Semoga dengan penulisan tugas akhir skripsi ini mampu memberikan kontribusi positif bagi dunia pendidikan.

Akhir kata penulis mengucapkan rasa syukur yang sebesar-besarnya atas terselesainya skripsi yang berjudul “**Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Industri Rumahan di Kabupaten Majene(Studi Kasus Pada Pengolahan Pupu’ Ikan Hj. Maemunah)**”