

MANAJEMEN PERSEDIAAN BAHAN BAKU BAWANG PUTIH GORENG PADA UKM SOFIE LOCALFOOD DI KOTA PALU

Inventory Management of Fried garlic raw Materials at UKM Sofie Localfood in Palu city

Susi Agus Stevani¹⁾, Dance Tangkesalu²⁾, Husnul khatima²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu.

²⁾Dosen Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Tadulako, Palu.

e-mail : susiagusstevanithaha2gmail.com , dancetangkesalu@yahoo.com, khatimahusnul35@gmail.com

ABSTRACT

Garlic Sofie Localfood is one of the businesses engaged in agro-industry that utilizes garlic as the main raw material. Sofie Localfood's fried garlic products still have difficulty in regulating the production process, due to delays in ordering raw materials, so SMEs buy raw materials elsewhere and require more costs and sometimes the raw materials are not as expected. Raw materials are one of the most important production factors because they support the smooth running of the production process. This study aims to find out how much economic raw material purchases (EOQ) for the supply of raw materials to SMEs Sofie Localfood, to find out how much safety stock (Safety Stock) to SMEs Sofie Localfood, to find out when is the right time for SMEs Sofie Localfood to do reordering (ROP) of raw material inventory, and to find out the total inventory cost (TIC) of raw materials at UKM Sofie Localfood, This research was conducted at UKM Sofie Localfood on Jalan Zebra IV, Lorong 1 No. 5 Palu City. The selection of this location was done purposively, with the consideration that Sofie Localfood is one of the businesses that produces garlic as the main raw material for making tempeh in Palu City. This research was conducted from April to June 2021. Respondents are owners and employees of UKM Sofie Localfood who were selected as sources of information in the study, the total number of respondents is 3 people. Based on data to be obtained from Sofie Localfood's business regarding raw material inventory management issues tempe, the data analysis used is Economic Order Quantity (EOQ), Safety Stock (Safety Stock), reorder (ROP) and total inventory cost (TIC). The results of this study indicate that the management of raw material inventory at SMEs Sofie localfood using the (Economic Order Quantity) method in January-December 2020 an average of 31.17 kg/month. Safety stock (Safety Stock) of raw materials that is always available at UKM Sofie Localfood is 14.92 kg/month. The reorder point (reorder point) that SMEs Sofie Localfood must make in April-June 2021 is an average of 77.26 kg/month. The total cost of raw material inventory for garlic in the UKM Sofie Localfood is an average of Rp. 58.157.86/month.

Keywords: Garlic, Sofie Localfood, Agroindustry.

ABSTRAK

Bawang Putih Sofie Localfood merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang agroindustri yang memanfaatkan bawang putih sebagai bahan baku utama. Produk bawang putih goreng Sofie Localfood masih mengalami kesulitan dalam mengatur proses produksi, dikarenakan

keterlambatan dalam pemesanan bahan baku, sehingga UKM membeli bahan baku di tempat lain dan memerlukan biaya yang lebih dan terkadang bahan bakunya tidak sesuai harapan. Bahan baku merupakan salah satu faktor produksi yang sangat penting karena menunjang kelancaran dalam proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui berapa banyak pembelian bahan baku ekonomis (*EOQ*) untuk persediaan bahan baku pada UKM Sofie Localfood, untuk mengetahui seberapa banyak persediaan pengaman (*Safety Stock*) pada UKM Sofie Localfood, untuk mengetahui kapan waktu yang tepat bagi UKM Sofie Localfood untuk melakukan pemesanan kembali (*ROP*) terhadap persediaan bahan baku, dan untuk mengetahui total biaya persediaan (*TIC*) bahan baku pada UKM Sofie Localfood. Penelitian ini dilaksanakan pada UKM Sofie Localfood di Jalan Zebra IV, Lorong 1 No. 5 Kota Palu. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa Sofie Localfood merupakan salah satu usaha yang memproduksi bawang putih sebagai bahan baku utama pembuatan bawang putih goreng di Kota Palu. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai bulan Juni 2021. Responden ialah pemilik dan karyawan di UKM Sofie Localfood yang terpilih sebagai sumber informasi dalam penelitian, jumlah seluruh responden adalah 3 orang. Berdasarkan data yang akan diperoleh dari usaha Sofie Localfood mengenai masalah manajemen persediaan bahan baku bawang putih goreng maka analisis data yang digunakan adalah *Economic Order Quantity* (*EOQ*), Persediaan pengaman (*Safety Stock*), pemesanan kembali (*ROP*) dan total biaya persediaan (*TIC*). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa manajemen persediaan bahan baku pada UKM sofie localfood dengan menggunakan metode (*Economic Order Quantity*) pada Bulan Januari-Desember 2020 rata-rata sebesar 31,17 kg/bulan. Persediaan pengaman (*Safety Stock*) bahan baku yang selalu tersedia pada UKM Sofie Localfood sebesar 14,92 kg/bulan. Pemesanan kembali (*Reorder Point*) yang harus dilakukan UKM Sofie Localfood Bulan April sampai bulan Juni 2021. rata-rata sebesar 77,26 kg/bulan. Total Biaya persediaan bahan baku bawang putih yang dilakukan di UKM Sofie Localfood rata-rata sebesar Rp. 58.157,86/bulan.

Kata Kunci: Bawang Putih, Sofie Localfood, Agroindustri.

PENDAHULUAN

Agroindustri ialah industri yang mengelola komoditi pertanian primer menjadi produk olahan baik produk akhir (*Finish Product*) maupun produk antara (*Intermediate Product*). Sebenarnya agroindustri ada dua yaitu seperti pengertian diatas yang disebut agroindustri hilir dan agroindustri hulu yaitu industri yang menghasilkan produk berupa alat dan mesin pertanian, sarana produksi pertanian dan bahan yang diperlukan oleh sektor, manajemen persediaan bahan baku dengan cara efektif dan efisien (Prawirosentono, 2007).

Agroindustri memiliki peranan yang sangat penting dalam pembangunan pertanian. Hal ini dapat dilihat dari kontribusinya dalam hal meningkatkan perolehan devisa dan mendorong tumbuhnya industri lain. Meskipun peranan agroindustri sangat penting, pembangunan agroindustri masih dihadapkan pada berbagai tantangan. Agroindustri merupakan suatu bentuk kegiatan atau aktifitas yang mengelola bahan

baku yang berasal dari tanaman maupun hewan menjadi produk jadi maupun setengah jadi (Sulu, 2015).

Manajemen adalah sebuah proses untuk mengatur sesuatu yang dilakukan oleh sekelompok orang atau organisasi untuk mencapai tujuan organisasi tersebut dengan cara bekerja sama memanfaatkan sumberdaya yang dimiliki, (Burhanudin, 2019). Persediaan bahan baku merupakan salah satu faktor produksi yang sangat penting karena menunjang kelancaran dan kesinambungan dalam proses produksi. Kelebihan maupun kekurangan persediaan bahan baku akan merugikan perusahaan. Kekurangan persediaan akan menyebabkan terganggunya proses produksi, yaitu tidak tercapainya target produksi sesuai dengan permintaan konsumen. Kelebihan persediaan mengakibatkan meningkatnya biaya penyimpanan, disamping dengan tingginya resiko kerusakan bahan baku akibat proses penyimpanan bahan baku terganggu karena tempat penyimpanan

yang penuh, yang dapat merugikan perusahaan secara keseluruhan (Langke, 2018).

Manajemen persediaan merupakan kegiatan yang berhubungan dengan kegiatan manajemen, perencanaan, pengawasan dan pelaksanaan penentuan kebutuhan bahan baku, sehingga disatu pihak kebutuhan operasi dapat dipenuhi tepat waktu dan dilain pihak investasi persediaan bahan baku dapat dialokasikan sehingga memperoleh hasil yang maksimum. Pengendalian pada pihak pengadaan dalam hal ini untuk mencapai efisiensi dalam persediaan bahan baku (Indrajit, 2013). Manajemen persediaan perusahaan (*Inventory Management*) menentukan jumlah persediaan yang dimiliki oleh perusahaan. Para manajer berusaha untuk memiliki cukup banyak persediaan agar terhindar dari kekurangan dan kehabisan barang tanpa harus mengikat dana dalam persediaan yang berlebihan (Madura, 2011).

Bagi setiap perusahaan mengadakan pengendalian persediaan untuk memperoleh tingkat persediaan yang optimal dengan menjaga keseimbangan antara biaya persediaan yang terlalu banyak dengan biaya persediaan yang terlalu sedikit. Perlu pemahaman yang baik bagi pelaku usaha bagaimana cara memahami bagaimana cara memahami menyediakan bahan baku berdasarkan pada pemikiran bahwa bahan baku merupakan target utama dalam suatu perusahaan. terdapat beberapa Industri di Kota Palu yang memproduksi berbagai jenis produk olahan Bawang Putih, salah satunya Sofie Localfood. Keberadaan dan keberlanjutan Industri tidak terlepas dari ketersediaan bahan baku, sumberdaya manusia, dan pasar (Septiyana, 2011). Adanya pelaksanaan pengendalian persediaan manajemen produksi yaitu bertujuan untuk meminimalkan biaya persediaan agar bisa optimal dalam pengeluaran untuk bahan baku produksi (Lahu, 2017).

Produk agroindustri yang memiliki daya tarik terutama bahan baku, proses produksi, bentuk produksi dan permintaannya adalah dengan bahan baku bawang putih, ketersediaan Bawang putih di Indonesia membuka peluang usaha yang cukup besar bagi masyarakat Indonesia. Bawang putih merupakan tanaman herbal panerial yang membentuk umbi lapis.

Tanaman ini tumbuh secara berumpun dan berdiri tegak sampai setinggi 30-75 cm. Batang yang tampak di atas permukaan tanah adalah batang semu yang terdiri dari pelepah-pelepah daun. Sedangkan batang yang sebenarnya berada didalam tanah. Dari pangkal batang tumbuh akar berbentuk serabut kecil yang banyak dengan panjang kurang dari 10 cm. Akar yang tumbuh pada batang pokok bersifat rudimenter, berfungsi sebagai alat penghisap makanan (Santoso, 2000).

Bawang putih adalah salah satu tanaman obat yang paling tua dan berasal dari benua Asia, bawang putih memiliki beragam efek yang positif untuk kesehatan, antara lain bersifat anti bakteri, anti virus dan anti jamur dan anti oksidan Oktaviantie, (2017).

Harga bahan baku yang berubah-ubah pada proses produksi bawang putih goreng di Sofie Localfood terjadi yaitu, pada saat tingginya permintaan konsumen selain itu minat petani di Provinsi Sulawesi Tengah mengembangkan komoditi bawang putih hingga kini masih terbilang sangat minim dan hingga kini masih terkendala bibit dari luar daerah. Bibit dari luar daerah ini kurang begitu cocok dengan kondisi iklim yang ada di daerah Sulawesi Tengah memang bisa tumbuh tetapi, hasilnya kurang memuaskan sedangkan permintaan pasar cukup tinggi jika dibandingkan dengan bawang putih impor bawang putih lokal yang dikembangkan di beberapa daerah di Sulawesi Tengah, termaksud di Kabupaten Sigi dan Kabupaten Poso secara kualitas masih jauh tetapi, dari segi aromanya bawang putih local masih jauh lebih unggul.

Harga bahan baku yang berfluktuasi (berubah-ubah) pada saat permintaan meningkat menyebabkan kesulitan dalam proses produksi di Sofie Localfood merupakan permasalahan yang mempengaruhi proses Produksi bawang putih goreng itu sendiri. Dan produksi bawang putih goreng pada usaha Sofie Localfood masih sangat kecil, hal ini disebabkan karena kurang dan harga berfluktuasi. Bahan baku utama bawang putih goreng yaitu, bawang putih diperoleh dari petani bawang karena Sofie Localfood sendiri memesan langsung dari petani bawang yang ada di Sigi untuk

bahan baku utama pembuatan Bawang Putih Goreng.

Berkaitan dengan pemesanan bahan baku, industri membeli bahan baku langsung ke Petani dan terkadang Industri membeli di pasar masomba dan pasar lain sehingga memerlukan biaya yang lebih. Bahan baku merupakan salah satu faktor produksi yang sangat penting karena menunjang kelancaran dalam proses produksi. Berkaitan dengan permasalahan, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul manajemen persediaan bahan baku bawang putih goreng pada UKM Sofie Localfood di Kota Palu.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka permasalahan yang akan dianalisis dalam penelitian ini adalah:

1. Berapa besar pesanan bahan baku yang harus dipesan oleh sofie Localfood?
2. Berapa besar biaya persediaan untuk pengadaan bahan baku optimal dalam proses produksi ?
3. Kapan waktu yang tepat bagi UKM Sofie Localfood untuk melakukan pemesanan kembali (*ROP*) terhadap persediaan bahan baku ?
4. Berapa total biaya Persediaan (*TIC*) bahan baku pada UKM Sofie Localfood ?

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada UKM Sofie Localfood di jalan Zebra IV, Lorong 1 No. 5 Kota Palu. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan pertimbangan bahwa Sofie Localfood merupakan salah satu usaha yg memproduksi bawang putih goreng di Kota Palu, namun masih terdapat kendala dalam persediaan bahan baku. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan April sampai bulan Juni 2021.

Dalam penelitian ini dilakukan secara sengaja (*Purposive*), dengan mewawancarai pimpinan/pemilik, 1 orang karyawan dibagian administrasi/keuangan, dan 1 orang di bagian produksi, sehingga jumlah seluruh responden adalah 3 orang, dengan pertimbangan bahwa pemilik dan karyawan sangat berkompeten untuk memberikan informasi dengan cara mengenai usahanya dan memberikan informasi

proses pengadaan bahan baku dan proses produksi.

Metode penentuan Responden secara sengaja (*Purposive*) adalah salah satu teknik pengambilan sampel yang sering digunakan dalam penelitian. Secara bahasa, kata *Purposive* berarti sengaja. Jadi, kalau sederhananya *Purposive Sampling* berarti teknik pengambilan sampel secara sengaja. Maksudnya, penelitian menentukan sendiri sampel yang diambil karena ada pertimbangan tertentu. Jadi, sampel tidak diambil secara acak, tapi ditentukan sendiri oleh peneliti. *Purposive sampling* salah satu jenis tehnik pengambilan sampel yang biasa digunakan dalam penelitian ilmiah dan tehnik pengambilan sampel dengan menentukan kriteria-kriteria tertentu (Sugiyono, 2008).

Metode Pengumpulan Data. Data yang akan digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya, dalam penelitian ini data primer tersebut diperoleh langsung dari hasil wawancara dengan responden. Data tersebut adalah data mengenai pembelian dan pemakaian bahan baku, biaya produksi, yang berkaitan dengan masalah pengendalian bahan baku bawang putih.

Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari pengumpulan pihak lain, diantaranya bersumber dari literatur dan data dari instansi terkait yang relevan sebagai penunjang serta pelengkap data primer yang digunakan untuk memperjelas penelitian terhadap perusahaan.

Metode Analisis Data. Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini, maka model analisis yang digunakan yaitu sebagai berikut:

EOQ (Economic Order Quantity) Menurut Haming (2012), Model *EOQ* bisa digunakan untuk menentukan kuantitas pesanan persediaan yang meminimumkan biaya langsung penyimpanan persediaan dan biaya kebalikannya (*Inverse Cost*) pemesanan persediaan. *EOQ* dapat digunakan dengan rumus sebagai berikut:

$$EOQ = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Keterangan:

EOQ = Jumlah pembelian ekonomis bahan baku per bulan (kg)

D = Jumlah pembelian bahan baku (Rp)

S = Biaya pemesanan per order (Rp)

H = Biaya penyimpanan (Rp)

Persediaan Pengaman (*Safety Stock*) merupakan suatu persediaan yang dicadangkan sebagai pengaman dari kelangsungan proses produksi perusahaan, persediaan pengaman diperlukan karena dalam kenyataannya jumlah bahan baku yang diperlukan untuk proses produksi tidak selalu tepat seperti yang direncanakan (Haming, 2012).

Safety Stock = (Pemakaian maksimum – Pemakaian rata – rata) + *Lead Time*.

ROP (*Reorder Point*) adalah Tingkat pemesanan kembali adalah suatu titik atau batas dari jumlah persediaan yang ada pada suatu saat dimana pemesanan harus diadakan kembali. Perhitungan ROP dapat dilakukan sebagai berikut (Menurut Assauri, 2004):

$$ROP = Safety Stock + (Lead Time \times A)$$

Keterangan :

ROP = Reorder Point

Lead Time = Waktu Tunggu

A = Penggunaan bahan baku rata-rata per hari

Safety Stock = Persediaan Pengaman

Total biaya persediaan bahan baku (*Total Inventory Cost*) digunakan untuk mencapai tujuan yang kedua dengan formulasi sebagai berikut (Haming, 2012) :

$$TIC = \frac{D}{Q}(S) + \frac{Q}{2}(H)$$

Keterangan :

TIC = Total biaya persediaan

Q = Unit yang di pesan per bulan

D = Jumlah pembelian bahan baku (Rp)

S = Biaya pesanan per order (Rp)

H = Biaya penyimpanan bahan baku (Rp)

D/Q = Frekuensi pemesanan bahan

Q/2 = Persediaan rata-rata yang dipelihara.

Konsep Operasional. Konsep Operasional dalam penelitian ini meliputi :

1. Responden ialah pemilik dan karyawan pada UKM Sofie Localfood yang terpilih sebagai sumber informasi dalam penelitian.
2. Bahan baku, adalah di Bawang Putih yang nantinya akan diolah menjadi Bawang Putih Goreng oleh UKM Sofie Localfood.
3. Persediaan adalah banyaknya stok bahan baku yaitu Bawang Putih yang diolah menjadi Bawang Putih Goreng di hitung dalam satuan kilogram (Kg).
4. Biaya pemesanan meliputi biaya administrasi, biaya pengiriman, biaya transportasi /ekspedisi dan biaya telpon, yang diukur dalam satuan rupiah (Rp).
5. Biaya penyimpanan meliputi biaya kerusakan bahan baku dan biaya tenaga kerja yang berhubungan dengan penyimpanan. Biaya penyimpanan di ukur dalam satuan rupiah (Rp).
6. *Economic order Quantity* (EOQ) merupakan volume atau jumlah pembelian yang paling ekonomis untuk dilaksanakan pada setiap kali pembelian bahan baku yaitu Bawang Putih.
7. *Safety stock* ialah persediaan minimal dari bahan baku yang sudah tersedia yaitu bawang putih yang telah diolah menjadi Bawang Tutih Goreng dihitung dalam satuan kilogram (Kg).
8. *Re order point* merupakan titik dimana harus diadakan pemesanan kembali bahan baku bawang putih yang telah di olah menjadi bawang putih goreng.
9. *Lead Time* adalah jangka waktu untuk pemesana bahan baku Bawang Tutih yang telah di olah menjadi Bawang Putih Goreng.
10. Total biaya persediaan ialah penjumlahan total biaya pemesanan dan total biaya penyimpanan bahan baku Bawang Putih yang telah diolah menjadi Bawang Putih Goreng dalam satuan rupan (Rp).
11. Data produksi yang akan digunakan adalah data rata-rata produksi UKM 1

tahun mulai dari bulan Januari-Desember pada UKM Sofie Localfood di jalan Zebra IV, Lorong 1 No. 5 di Kota Palu Tahun 2020.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Persediaan Bahan Baku

Jumlah Pembelian Ekonomis (EOQ) Frekuensi dan Total Biaya Persediaan Bahan Baku. Suatu model yang menyangkut tentang persediaan bahan baku pada suatu perusahaan. Dengan demikian pengolahan atau pengaturan bahan baku merupakan salah satu hal penting dan dapat memberikan keberuntungan pada perusahaan (Hendrasan, 2010).

Pembelian bahan baku ekonomis yang dilakukan pada UKM Sofie Localfood pada bulan Januari-Desember 2020 dengan menggunakan metode EOQ yaitu jumlah bahan mentah yang setiap kali dilakukan pembelian menimbulkan biaya yang paling rendah, tetapi tidak

mengakibatkan kekurangan bahan baku yang membutuhkan data persediaan bahan baku bawang putih dimiliki oleh UKM Sofie Localfood pada bulan Januari-Desember 2020. Data yang digunakan untuk mengetahui pembelian ekonomis dengan metode EOQ antara lain jumlah pembelian bahan baku bawang putih (D), biaya pemesanan setiap kali pesan (S), dan biaya penyimpanan bawang putih per Kg (H), data tersebut terlihat pada Tabel 1.

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa pembelian ekonomis bahan baku bawang putih bulan Januari-Desember rata-rata sebesar 31,17kg, dengan frekuensi pembelian rata-rata sebanyak 1 kali dan total biaya persediaan yang dikeluarkan dari setiap bulan rata-rata sebesar Rp. 58.157,86. Dimana pembelian bahan baku ekonomis (*Economic Order Quantity*) terendah terjadi pada bulan Maret dikarenakan total biaya persediaan yang besar menyebabkan rendahnya nilai dari EOQ rata-rata 1 kali pembelian setiap bulannya.

Tabel 1. Jumlah Pembelian Ekonomis Bahan Baku Bawang Putih Goreng, Frekuensi Pembelian dan Total Biaya Persediaan Bahan Baku Bawang Putih pada Bulan Januari-Desember 2020.

No	Bulan	EOQ (Kg)	Frekuensi	TIC (Rp)
1	Januari	27,38	1	54.772,25
2	Februari	27,38	1	54.772,25
3	Maret	22,36	1	67.082,03
4	April	31,95	1	54.771,54
5	Mei	26,08	1	67.081,61
6	Juni	26,08	1	67.081,61
7	Juli	31,95	1	54.680,54
8	Agustus	36,51	1	54.771,75
9	September	29,81	1	67.081,79
10	Oktober	36,51	1	54.771,75
11	November	37,26	1	67.082,04
12	Desember	40,82	1	61.237,24
Jumlah		374,09	12	697.894,4
Rata-rata		31,17	1	58.157,86

Sumber : UKM Sofie Localfood, 2020.

Tabel 2. Besarnya Safety Stock Bahan Baku Bawang Putih Bulan Januari- Desember 2020.

1	Penggunaan Maksimum	48 kg
2	Pemakaian Rata-rata	35,08 kg
3	Lead Time	2 Hari
4	Safety Stock	14,92 kg

Sumber: Data Primer Setelah diolah 2021.

Persediaan Pengaman (*Safety Stock*).

Persediaan inti dari bahan yang harus dipertahankan untuk menjamin kelangsungan usaha. *safety stock* merupakan metode yang berguna untuk melindungi perusahaan dari segala resiko yang dapat ditimbulkan dari adanya persediaan. Persediaan pengaman tidak boleh dipakai kecuali dalam keadaan darurat, seperti keadaan bencana alam, alat pengangkut bahan kecelakaan, bahan dipasaran dalam keadaan kosong karena huru hara, dan lain-lain. Persediaan pengaman merupakan unit persediaan yang harus ada dalam perusahaan untuk mengantisipasi fluktuasi permintaan dan menghindari terjadinya kehabisan stock (Haming dan Nurjamudin, 2012).

UKM Sofie Localfood tidak memiliki persediaan pengaman karena manajemen bahan baku belum optimal. Produksi bawang putih goreng pada UKM Sofie Localfood kadang mengalami penurunan karena tidak tersediannya bahan baku.

Terlihat dari tabel 2 menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku maksimum terjadi pada bulan Desember sebanyak 48 kg, sedangkan pemakaian rata-rata bahan baku bawang putih dari bulan Januari-Desember yaitu sebanyak 35,08 kg, dengan *Lead Time* 2 hari, rata-rata sebesar 31,17 kg, dengan frekuensi pembelian rata-rata sebanyak 1 kali. Berdasarkan perhitungan persediaan pengaman (*Safety Stock*) diperoleh dari pemakaian maksimum penggunaan bahan baku dikurangi pemakaian rata-rata kemudian ditambahkan lead time sehingga hasil yang diperoleh dari bulan Januari-Desember sebesar 14,92 kg, jadi besarnya *Safety Stock* bahan baku bawang putih pada UKM Sofie Localfood rata-rata sebesar 14,92 kg untuk disimpan agar menghindari kehabisan stock bahan baku. Berdasarkan perhitungan persediaan pengaman (*Safety Stock*) diperoleh dari pemakaian maksimum penggunaan bahan baku dikurangi pemakaian rata-rata kemudian ditambahkan lead time.

Persediaan pengaman atau *Safety Stock* merupakan unit persediaan yang harus selalu ada dalam perusahaan untuk mengantisipasi fluktuasi permintaan dan menghindari terjadinya kehabisan stock, (Haming, 2012).

Pemesanan Kembali (*Reorder Point*). Saat atau titik dimana harus diadakan pesanan lagi sedemikian rupa sehingga kedatangan atau penerimaan bahan baku yang dipesan itu adalah tepat pada waktu dimana persediaan diatas *Safety Stock* sama dengan nol. *Reorder Point* (ROP) digunakan untuk memonitor barang persediaan sehingga pada saat melakukan pemesanan barang kembali, barang yang dipesan akan datang tepat waktu. Jika ada kesalahan dalam melakukan pemesanan barang maka akan mengakibatkan penimbunan persediaan maupun habisnya persediaan. Dengan demikian diharapkan datangnya bahan baku yang dipesan itu tidak akan melewati waktu sehingga akan melanggar *Safety Stock*. Apabila pesanan dilakukan sesudah melewati reorder point tersebut, maka material yang dipesan akan diterima setelah perusahaan terpaksa mengambil material dari *Safety Stock*.

Tabel 3. Reorder Point Bahan Baku Bawang Putih pada Bulan Januari-Desember 2020.

No	Bulan	<i>Reorder Point</i>
1	Januari	69.68
2	Februari	69,68
3	Maret	59.64
4	April	78.82
5	Mei	67.08
6	Juni	67.08
7	Juli	78.82
8	Agustus	87.94
9	September	74.54
10	Oktober	87.94
11	November	89.44
12	Desember	96.56
Jumlah		927,22
Rata-rata		77,26

Sumber: Data Primer Setelah Diolah, 2021.

Tabel 3 menunjukkan bahwa rata-rata *Reorder Point* adalah 77,26 kg. *Reorder Point* tertinggi terjadi pada bulan Desember yaitu 96,56 kg dan *Reorder Point* terendah terjadi pada bulan Maret yaitu 59,04 kg. Hal ini disebabkan karena Penggunaan bahan baku tertinggi pada bulan Desember semakin banyak penggunaan bahan baku maka *Reorder*

point tersebut juga semakin tinggi. Hal tersebut terjadi karena UKM Sofie Localfood terus melakukan produksi tanpa memperhatikan persediaan bahan baku yang tersedia. Titik pemesanan ulang (*Reorder point*) yaitu tingkat persediaan di mana ketika persediaan telah mencapai tingkat persediaan untuk barang tertentu mencapai nol dan perusahaan akan menerima barang yang dipesan secara langsung, pemesana harus dilakukan, (Assauri, 2004).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Harga bahan yang berubah-ubah pada proses produksi bawang putih goreng di Sofie Localfood terjadi yaitu, pada saat tingginya permintaan konsumen.
2. Harga bahan baku yang berfluktuasi (berubah-ubah) pada saat permintaan meningkat menyebabkan kesulitan dalam proses produksi di Sofie Localfood merupakan permasalahan yang mempengaruhi proses produksi bawang putih goreng itu sendiri.
3. Jumlah Pemesanan Ekonomis (*Economic Order Quantity*) Bahan Baku Bawang Putih Bulan Januari-Desember 2020 rata-rata sebesar 31,17 kg, Persediaan pengaman (*Safety Stock*) bahan baku yang selalu tersedia pada UKM Sofie Localfood sebesar 14,92 kg, Pemesanan kembali (*Reorder Point*) yang harus dilakukan UKM Sofie Localfood pada Bulan Januari-Desember 2020, pada saat jumlah persediaan bahan baku dalam gudang rata-rata sebesar 77,26 kg dan total biaya persediaan bahan baku bawang putih yang dilakukan di UKM Sofie Localfood rata-rata sebesar Rp. 58.157,86.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka disarankan kepada UKM:

1. UKM Sofie Localfood perlu memperhatikan kebutuhan bahan baku yang diperlukan seperti melakukan pengecekan bahan

baku yang dipesan maupun yang akan diproduksi apakah sudah sesuai dengan kebutuhan UKM atau belum, sehingga tidak terjadi kekurangan persediaan bahan baku yang dapat menghambat proses produksi.

2. UKM Sofie Localfood dapat menggunakan hasil penelitian ini sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan perencanaan persediaan bahan baku untuk melakukan produksi dalam periode satu tahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 2004 . *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi 2 Revisi. Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia Jakarta.
- Burhanudin, G., Rahmat, L., Fauziyah, L. 2019. *Manajemen dan Eksekusi*. Jurnal Manajemen. Vol. 3(2): 131-174.
- Haming, Murdifi Nurnajamuddin. 2012. *Manajemen Produksi Modern* Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Hendrasan, 2010. *Manajemen Produksi Moderen*. Bumi Aksara Jakarta.
- Injirat, 2013. *Persediaan Manajemen Bahan Baku*, Penerbit PT.Grasindo. Jakarta.
- Lahu, E. P, Sumarauw, J. S. B. 2017. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Guna Meminimalkan Biaya Persediaan Pada Dunkin Donuts Manado*. Jurnal EMBA. Vol. 5(3): 175-184.
- Langke, A.V, Palandeng, I. D, Karuntu, M. M. 2018. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku Kelapa Pada PT. Tropica Cocoprima Menggunakan Economic Order Quantity*. Jurnal EMBA, Vol. 6 (3): 158-167.
- Madura, Jeff. 2011. *Analisis Strategi Manajemen Persediaan Bahan Baku Dalam Upaya Untuk Mengoptimalkan Volume Produksi Pada UD. Kuda Terbang*. Jurnal Riset Mahasiswa Ekonomi (RITMIK). Vol. 2(3):142-151.
- Octaviantie, PD., Sri Purwaningsih, dan Arifoel Hajat. 2017 *Pengaruh cara Pengolahan*

bawang Putih (Allium Sativum) terhadap efek antitrombotik pada mencit. Jurnal Kedokteran Syiah Kuala, Vol.17 (3): 157-160.

Prawirosentono, Suyadi. (2007). *Kebijakan Kinerja Karyawan, Kiat Membangun Organisasi Menjelang Perdagangan Bebas Dunia*. Jakarta.

Stephyna, 2011. *Analisis Manajemen Persediaan Pada PT. United Tractor Tbk, Cabang Semarang*. J. Ilmiah, Vol. 6(2):141-164.

Sulu, T.M. 2015. *Analisis Persediaan Bahan Baku Kedelai Pada Industri Tahu Mitra Cemangi di Kecamatan Tatanga Kota Palu*. E-Journal Agrotekbis . Vol.2 (2): 161-170.

Santoso, H.B, 2000, *Bawang Putih*, Edisi Ke-12 Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

Sugiyono, 2008, *Metode Penentuan Kuantitatif dan R&D*, Bandung : Alfabet.

