

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Paparan Data

1. Letak Geografis Objek Penelitian

Objek penelitian adalah sebuah usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang berbentuk usaha dagang sekaligus usaha yang memproduksi beberapa macam kue bakpia yaitu, usaha Vita Abadi. Yang berlokasi di Dusun Juwaran RT 01 RW 02 Desa Picisan Kecamatan Sendang Kabupaten Tulungagung. Adapun batas-batas wilayah desa Picisan sebagai berikut :

- a. Sebelah Utara : Kabupaten Kediri
- b. Sebelah Timur : Desa Tulungrejo, Karangrejo
- c. Sebelah Selatan: Desa Punjul, Karangrejo
- d. Sebelah Barat : Desa Nyawangan, Sendang

2. Profil Perusahaan

Usaha Vita Abadi adalah sebuah industry kue bakpia yang berdiri sejak tahun 2011 di Desa Picisan, Kecamatan Sendang, Kabupaten Tulungagung. Pemilik sekaligus pendiri usaha ini adalah bapak Wahyudi. Latar belakang berdirinya usaha Vita Abadi yaitu bapak wahyudi ingin membuka usaha yang dapat menjadi lapangan pekerjaan untuk masyarakat desa tersebut, terutama untuk ibu-ibu rumah tangga dan anak-anak muda yang belum memiliki pekerjaan.

Berbekal dari pengalaman beliau yang pernah bekerja di salah satu perusahaan roti di Surabaya, dan juga dukungan dari keluarga berdirilah usaha Vita Abadi. Nama Vita Abadi sendiri diambil dari nama istri beliau yaitu “VITA”, dan kata “ABADI” yang memiliki arti kekal atau langgeng. Harapannya agar usaha ini dapat ini dapat berjalan berkesinambungan dan terus berkembang dengan seiring berjalannya waktu.

Usaha Vita Abadi memproduksi kue bakpia kering dengan berbagai jenis dan varian isi. Yaitu pia kotak, pia bulat, dan pia bunga, dengan varian isi yaitu coklat, kacang, dan kacang hijau. Khusus untuk pia kotak, ada taburan topping yaitu gula dan wijen. Nama merk kue bakpia yang diproduksi oleh usaha Vita Abadi adalah “PIA YUVITA”, nama yuvita sendiri diambil dari gabungan nama bapak Wahyudi dan istri beliau ibu Vita.

Gambar 4.1
Jenis kue bakpia Vita Abadi



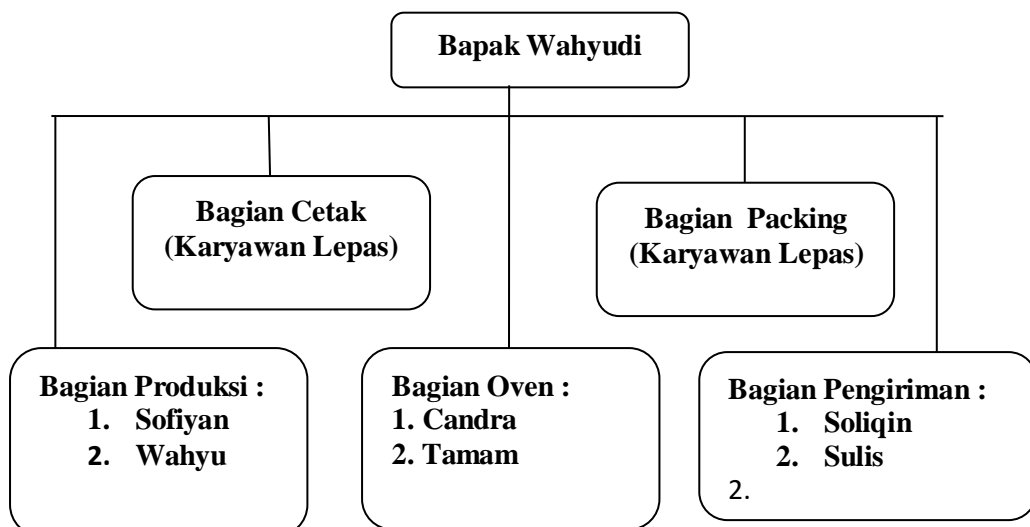
Sumber : Usaha Vita Abadi

Keunggulan dari bakpia Vita Abadi selain rasanya yang enak dan terbuat dari bahan-bahan alami, harganya pun terjangkau. Satu pack mika bakpia dipatok harga Rp.5000,- isi 10 biji. Pemasarannya pun cukup luas tidak hanya di Kabupaten Tulungagung saja, ada yang keluar kota seperti Malang, Surabaya, Jogja, Magelang, bahkan ke luar pulau seperti Kalimantan.

3. Struktur Organisasi

Struktur organisasi merupakan susunan atau hubungan antara setiap bagian yang terdapat pada sebuah organisasi atau perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasionalnya dengan maksud untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan sebelumnya. Struktur organisasi menggambarkan dengan jelas posisi serta tanggung jawab sesuai tugas dan peranan yang di berikan. Berikut struktur organisasi pada usaha Vita Abadi :

Gambar 4.2
Struktur organisasi Usaha Vita Abadi



a. Pemilik

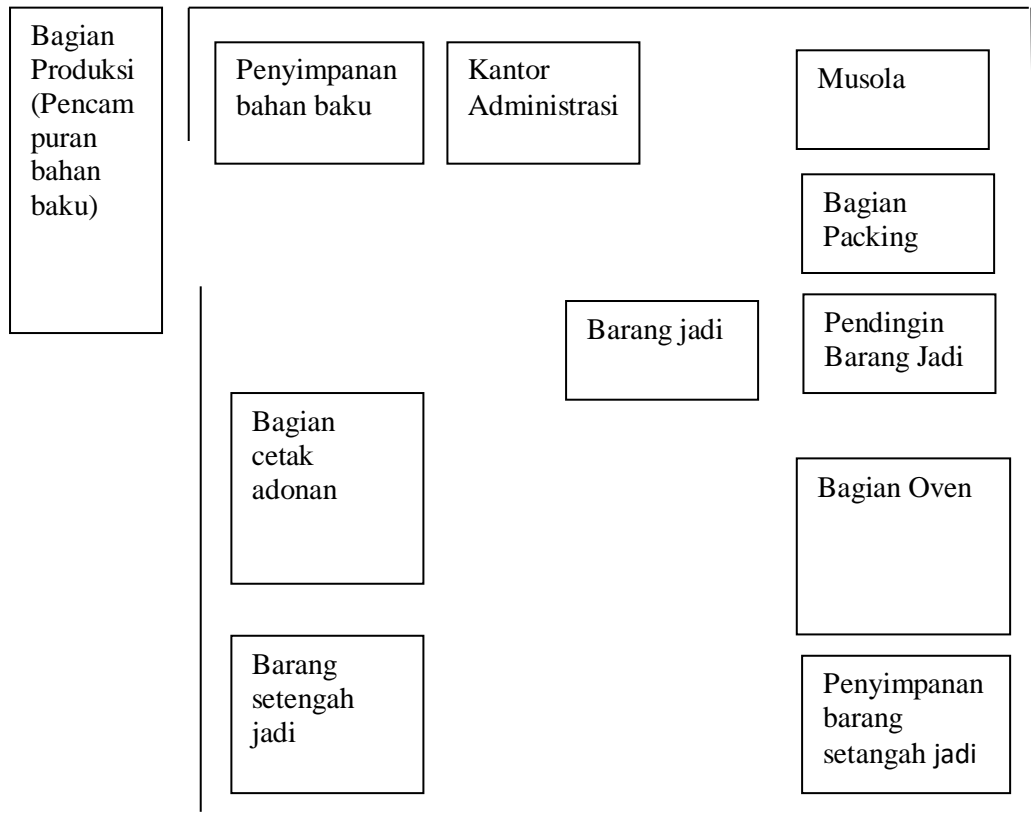
Pemilik usaha Vita Abadi adalah bapak Wahyudi. Selain sebagai pemegang modal, bapak wahyudi juga pemegang kendali dalam usaha tersebut, seperti pengawasan yang bersifat secara keseluruhan, menentukan dan menetapkan rencana kerja perusahaan, pengadaan bahan baku dengan menentukan jumlah bahan baku yang dibeli, bertanggung jawab atas kualitas bahan baku, dan pengendalian persediaan bahan baku, juga penentuan harga jual, menyelenggarakan seluruh administrasi serta membayar gaji karyawan.

b. Karyawan

Karyawan pada usaha Vita Abadi terdiri dari karyawan tetap dan karyawan lepas. Karyawan tetap berjumlah 6 orang laki-laki yang dibagi dalam 3 bagian yaitu, 2 karyawan yang bernama Wahyu dan Sofian di bagian produksi (aduk adonan), 2 karyawan bernama Candra dan Wahyu di bagian pemasakan (open hasil cetakan adonan), dan 2 karyawan yang bernama Solikhin dan Sulis di bagian pengiriman ke distributor.

Untuk karyawan lepas berada di bagian packing dan cetak adonan kue bakpia. Untuk jumlahnya kondisional, artinya ada penambahan karyawan jika penjualan meningkat dan ada pengurangan karyawan jika sedang mengalami penurunan penjualan, semua tergantung dengan volume penjualan.

Gambar 4.3
Denah Ruangan Persediaan Pada Usaha Vita Abadi



Keterangan :

Berikut adalah denah ruangan produksi sekaligus persediaan di usaha Vita Abadi. Dimana tidak tersedianya gudang khusus untuk penyimpanan bahan baku maupun barang yang sudah jadi atau barang yang sudah siap dipasarkan. Gudangnya sekaligus merupakan tempat produksi dan kantor administrasi, semua menjadi satu ruangan. Hanya pada bagian produksi (penimbangan bahan baku dan mencampuran bahan baku) yang berada di lain ruangan.

B. Hasil Temuan

1. Hasil wawancara :

Sistem Pencatatan Persediaan Bahan Baku Pada Usaha Vita Abadi

Berikut hasil wawancara yang telah dilakukan peneliti dengan bapak Wahyudi selaku pemilik usaha Vita Abadi mengenai perkembangan usahanya dan sistem pencatatan persediaan bahan baku. Bapak Wahyudi mengatakan :

"Yang namanya usaha pasti ada pasang surutnya ya mbak. Jika dibuat ngrafik pasti ada naik turunnya. Seperti ditahun-tahun pertama hingga tahun ketiga, kita mengalami jatuh bangun bahkan pernah bangkrut. Apalagi kita posisi masih babat dari nol. Awalnya kita dulu memasarkan produk kita ini hanya menitipkan di warung-warung, dengan wadah toples begitu. Sambil nyambi-nyambi kerja."

Kemudian timbul pertanyaan : "Apa yang membuat bapak tetap optimis melanjutkan usaha ini hingga bertahan sampai sekarang, bahkan dapat dikatakan bahwa usaha bapak berkembang dg baik ? "

"Alhamdulillah, saya tetap punya semangat untuk mempertahankan usaha ini ya karna berkat doa dan dukungan dari istri saya serta keluarga. Saya dulu kan seorang entertain ya mbak. Ngisi acara musik di beberapa tempat seperti itu. Pernah juga bekerja di café ikut grub band ng]isi acara. Lalu saya merenung, jika saya tidak punya usaha lain suatu hari nanti ketika saya sudah tidak muda lagi apakah dunia entertain masih bisa menerima saya secara pasti banyak pesaing yang lebih muda dan hebat. Apalagi saya sudah berkeuarga, ada masa depan anak yang harus saya perjuangkan. Inilah yang membuat semangat saya bangkit lagi dan optimis untuk mempertahankan dan mengembangkan usaha kue ini."

"Sebelumnya apa saja kendala-kendala yang membuat usaha bapak ini mengalami surut ?"

"Banyak sekali mbak. Tapi yang berdampak sekali itu yang pertama, Seperti persaingan dagang ini termasuk wajar sih, ini kita alami di awal-awal tahun yang saya ceritakan tadi. Kita

kan dulu menitipkan barang dagangan kita di warung-warung dengan wadah toples ya mbak. Satu wadah toples itu ada 25 biji kue pia. Nah itu biasanya ada sales dari kue pia lain yang nakal, meletakkan barang dagangnya didepan barang dagang kita. Jadi kan barang dagangan kita tertutup dengan kue dagangannya mereka, jadi kalah laku. Yang kedua, pernah barang dagangan kita itu mengalami kerusakan dan banyak yang kembali. Kayak berjamur gitu lo, setelah ditelusuri ternyata kesalahan ada di pengemasan kita. Barang belum dingin langsung dikemas jadi menguap begitu mbak, tidak bisa tahan lama. Dan yang lain itu, kita belum bisa menentukan secara tepat persediaan bahan baku yang akan kita gunakan. Kadang itu bahan baku yang kita butuhkan kurang bahkan kelebihan belum sesuai dengan kebutuhan produksi kita. Ini yang belum ketemu solusinya masih di pelajari terus."

Kemudian timbul pertanyaan : "Dari permasalahan yang terakhir terkait ketidak stabilkan persediaan bahan baku dengan jumlah produksi. Untuk saat ini bagaimana cara bapak menentukan jumlah produksi barang dagang yang akan dijual ?

"Biasanya saya menghitung dari jumlah penjualan sebelumnya mbak. Tapi kadang ya, meleset perhitungannya. Ndak pas gitu. Kadang kita belanja bahan baku banyak eh ternyata permintaan dari agen-agen sedikit. Kadang kita terlanjur belanja bahan baku sedikit ternyata permintaan agen pas banyak gitu mbak. Jadi ya kita produksi nya santai mbak, pokok jalan. Soalnya karyawan nya juga karyawan lepas jadi borongan kerjanya. Ndak bias maksa, kasihan juga. Kalo orang desa istililahnya sungkanlah mbak, karyawannya juga tetangga sendiri."

"Apakah ada gudang tersendiri untuk penyimpanan bahan baku pak ?"

"Kalo gudang khusus Ndak ada mbak. Ya saya taruh disebelah bagian produksi itu."

"Bahan baku untuk membuat kue pia ini banyak sekali ya pak ? Seperti yang ada di komposisi produk bapak, ada tepung terigu,

minyak sayur, mentega, telur, kacang hijau, coklat. Nah untuk bahan baku utama seperti tepung ini, bagaimana untuk pencatatan persediaan bahan baku nya pak ?”

"Untuk sejauh ini pencatatan persediaan bahan baku nya ya cuma asal nyatet gitu mbak, belum pembukuan khusus seperti yang ada di pabrik-parik besar. Ya kalau ada bahan baku baru dibeli datang kita langsung produksi, kalo bahan baku nya kelebihan ya kita simpan untuk besoknya lagi. Belanja bahan baku nya biasanya dua Minggu sekali mbak. Kalo kelebihan adonan kita kasih ke ternak sapi gitu mbak. Semua pencatatan ada di istri saya, nanti sampean bisa lihat pencatatannya."

Dari hasil wawancara tersebut, dapat diketahui bahwasanya pencatatan persediaan bahan baku pada usaha Vita Abadi belum ada pencatatan secara jelas seperti pembukuan khusus. Bapak Wahyudi selaku pemilik usaha Vita Abadi sekaligus pemegang kendali usaha mengatakan bahwa beliau sendiri yang membelanjakan bahan baku, dan jika bahan baku sudah datang maka langsung siap diolah untuk beberapa hari produksi. Biasanya pembelian bahan baku tepung terjadi dua kali dalam satu bulan. Dan untuk penyimpanan nota-nota pembelian istri beliau yang menyimpan dan meringkas dalam catatan sederhana.

Penerapan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Usaha Vita Abadi

Berikut hasil wawancara yang telah dilakukan peneliti dengan bapak Wahyudi selaku pemilik usaha Vita Abadi mengenai penerapan pengendalian persediaan bahan baku pada usaha Vita Abadi.

“Bagaimana untuk peningkatan penjualan dari tahun ke tahun pak ?”

"Alhamdulillah untuk peningkatan dari tahun ke tahun , grafiknya lumayan naik mbak. Mulai tahun 2013 akhir. Mungkin ada sedikit penurunan di tahun 2016-2018, ya mungkin karna kondisi ekonominya."

“Lalu untuk pemasarannya, dimana saja pak ?

“Untuk sekarang Alhamdulillah sudah lumayan banyak mbak. Kita punya beberapa agen selain di kota Tulungagung, ada juga yang diluar kota seperti Blitar, Surabaya, Malang, Ponorogo, ada juga yang di Jawa Tengah. Kita juga melayani pembelian per dus mbak. Jadi tidak pakai merk kita. Mereka punya merk sendiri dan barangnya itu dari kita. Jadi kalo mbak nya pernah ke Jogja beli kue pia tapi bukan pia patok itu kemungkinan pia kita hehhe. Kita juga melayani pengiriman sampai ke Kalimantan. Tapi itu ada distributor nya sendiri. Jadi kita stor ke distributor nya. Kita juga melayani pesanan seperti acara hajatan pernikahan pulang haji atau acara lain.”

Kemudian timbul pertanyaan : “Biasanya berapa kali selama sebulan bapak melakukan pengiriman ke distributor atau agen-agen tersebut pak ?”

"Ya biasanya kalo yang deket-deket di Tulungagung sini biasa seminggu dua kali mbak. Kalo yang luar kota seminggu sekali bahkan ada yang satu bulan dua kali."

“Apakah ada target penjualan per bulannya pak ?”

"Kalau target belum ada mbak. Kita kan hanya punya karyawan 6 orang lainnya karyawan lepas. terus borongan kerjanya. Jadi ya nda bisa nekan harus produksi berapa gitu. Santai pokok produksi jalan setiap hari. Agen kita juga belum menentukan berapa jumlah orderannya mbak, kita stor berapapun yah diterima. Kalo barang Ndak habis dan sudah mendekati masa kadaluarsa langsung kita tarik.“

“Untuk masa kadaluarsanya kue pia ini berapa bulan pak ?”

“Dua bulan mbak. Soalnya kan tanpa bahan pengawet. Dalam kemasan penulisan kadaluasanya kita majukan 2 Minggu. Jadi misal tanggalnya udah kadaluasanya , sebenarnya masih dua Minggu lagi masa kadaluasanya.”

“Kembali terkait pembelian bahan baku. Dalam sebulan berapa kali bapak melakukan pembelian bahan baku utama seperti tepung ?”

"Ndak pasti mbak. Ya kalo habis saya langsung order ke cv nya . Kalo masih cukup buat produksi ya kita Ndak beli lagi, sekitar satu kali dalam sebulan."

“Berapa kilo tepung yang diperlukan untuk produksi selama satu bulan ?”

“Biasanya sehari itu menghabiskan 10 sampai 15 karung mbak. 1karung nya 25kg . Ya tinggal mengalikan saja. Untuk pencatatannya yang lebih rinci, nanti biar istri saya memperlihatkan. Setiap karyawan bagian pencampuran adonan biasanya nulis sendiri ,bak, menghabiskan bahan baku berapa untuk seakli produksi gitu. Tapi ya cuma asal2 an mbak pencatatan nya hehhe. Belum ada admin komputerisasi nya. Pokok tercatat gitu hehhe. Sewaktu-waktu jika ada dari dinas perijinan mengecek kita ada pencatatannya.”

“Apakah ada gudang tersendiri untuk penyimpanan bahan baku pak?”

"Ada mbak tapi ya seadanya gitu. Ya kalo habis belanja saya taruh disebelahnya ruang mengadukan itu. Tepung, minyak, mentega, dan lain-lainnya. Ruang penyimpanan persediaan barang yang siap dijual juga belum ada. Kalo sudah selesai di pack ya hanya saya taruh di samping open sebelum saya kirimkan ke agen-agen mbak."

“Lalu bagaimana pengendalian persediaan bahan baku yang bapak terapkan dalam usaha bapak untuk saat ini ?”

"Gimana ya mbak. Ya berjalan saja sesuai alur. Misal pada awal tahun 2019 jumlah bahan baku tepung kita masih ada 15 karung sama dengan 375 kg. Bulan Januari 2019 kita belanja

lagi 450 karung. Kalo habis ya kita akan belanja lagi begitu mbak. Biasanya sih belanjanya awal bulan. Jadi sebulan sekali.”

“Lalu untuk biaya pemesanan dan penyimpanannya pak ?”

“Wah kalo itu istri saya mbak yang memegang catatannya. Nanti njenengan bisa lihat. Kalo biaya telepon kita belum memasukkan mbak, karena ya campur dengan hp yang saya pakai ini kalo mau order bahan baku hehhe. Mungkin bensin untuk belanja dan bongkar nya mbak. Kalo biaya penyimpanan mungkin untuk pemeliharaan gudang buat penyimpanan bahan baku.”

Dari hasil wawancara dengan bapak Wahyudi selaku pemilik usaha Vita Abadi sekaligus pengendali manajemen seluruh kegiatan di usaha tersebut dapat kita ketahui bahwa pengendalian persediaan bahan baku berjalan sesuai alur saja dan belum dapat dikatakan berjalan secara optimal.

Pemberdayaan Karyawan Dan Kerjasama Antar Mitra Usaha

Berikut hasil wawancara yang telah dilakukan peneliti dengan dua orang karyawan bagian produksi usaha Vita Abadi.

Dengan Mas Wahyu (Karyawan tetap, bagian produksi)

“Mas wahyu, sudah berapa lama mas bekerja di usaha kue bakpia bapak Wahyudi ini ?”

"Sudah lama mbak. Sejak saya lulus sekolah, selang beberapa waktu langsung bekerja sama pak Wahyudi. Ya mungkin hampir 5 tahun an mbak kurang lebih."

Kemudian timbul pertanyaan, “mas bekerja di bagian apa ?”

“Saya dibagian produksi mbak. Pencampuran adonan.”

“Mas kan salah satu karyawan tetap disini. Jadi sewaktu waktu pesanan melonjak naik apakah mas bisa bekerja lebih keras untuk menghasilkan adonan kue lebih banyak dari produksi biasanya ? “

" Ya pasti bisa Ndak bisa harus bisa mbak. Soalnya kita kan karyawan ngikut kata pak bosnya. Tapi kalo disini itu pak Wahyudi nggak mentarget harus memproduksi berapa gitu mbak. Semampu kita. Misal hari ini menghabiskan 10 karung tepung besoknya lagi bisa 13 bahkan bisa juga turun jadi 9 tepung. Karyawan bagian cetak adonan kerjanya borongan dan Ndak ada kontrak kerjanya jadi sewaktu waktu bisa bertambah bisa berkurang. Kalo pas karyawan bagian cetak yang masuk sedikit kita produksi banyak kan ya Ndak mungkin mbak."

“Lalu Kendala apa saja yang mas alami selama melakukan proses produksi ini ?”

"Tidak ada mbak, ya semua berjalan sesuai tugas saya. Tapi terkadang saya juga harus mengecek bahan baku yang ada, masih cukup atau tidak untuk produksi hari ini hehhe begitu mbak. Ngecek juga bahan bakunya layak untuk dibuat proses produksi atau tidak. Tapi terkadang juga bapak Wahyudi sendiri yang mengeceknya .”

“Untuk bahan baku tepung sendiri apakah ada kerusakan selama belum dipakai proses produksi mas ?”

"Ya itu mbak. Sebelum proses pencampuran adonan kita harus ngecek dulu kondisi tepung nya layak atau tidak. Soalnya kalo kita asal-asalnya mencampur tanpa mengecek dulu nanti kualitas kue nya kurang bagus mbak. Di usaha Vita Abadi ini, kualitas produk sangat diutamakan."

Dengan Ibu Samsiyah (Karyawan lepas, bagian cetak adonan)

“Ibu Samsiyah sudah berapa lama ibu berkerja disini ?”

“Sudah sekitar 8 tahunan mbak. Satu tahun setelah usaha ini didirikan .”

“Ibu dibagian cetak adonan ya. Biasanya ibu menghasilkan berapa loyang setiap harinya ?”

"Sekitar kurang lebih 50 loyang mbak, tapi nggeh mboten tentu tergantung kondisi saya. Kalo pas lagi semangat nggeh bisa mencapai segitu. Wong saya nggeh Nyambi ngrumput to mbak. Jadi belum bisa maksimal. Kados awak pas mboten penak kesel ngoten nggeh sak angsale. Mriki santai mbak kerjane soale borongan . Mboten enten tekanan. Saumpami Kito kerjane cepet nggeh angsal kathah , lek sak tetah e nggeh sak angsal-angsal e mbak.”

“Jika suatu saat ada pesanan sedang melonjak naik. Apakah ibu siap untuk mencetak lebih banyak dari biasanya bahkan bisa sampai dua kali lipat dari biasanya ?”

“Ya pasti siap mbak, wong dikasih rejeki ya siap-siap aja. Pasti karyawan yang lain seperti yang ngemas juga siap-siap aja. Bisa nambah penghasilan kan lumayan.”

“Ketika bekerja apa saja kendala yang ibu alami selama proses pencetakan adonan ini ?”

“Ndak ada mbak. Nyetak ya nyetak semua lancar-lancar saja.”

Dari hasil wawancara dengan beberapa karyawan usaha Vita Abadi dapat diketahui bahwa ada dua jenis karyawan, yaitu karyawan tetap dan karyawan lepas. Karyawan tetap bertugas sebagai produksi (pencampuran adonan) , dan bagian open, serta bagian pengiriman ke agen-agen. Untuk karyawan lepas bertugas sebagai cetak adonan dan pengemasan. Karyawan lepas bekerja borongan, sesuai kemampuan masing-masing perolehannya. Sewaktu-waktu bisa bertambah bahkan berkurang sesuai dengan tingkat penjualan, atau pesanan.

Berikut hasil wawancara yang dilakukan peneliti dengan salah satu agen dan supplier bahan baku usaha Vita Abadi.

Dengan agen. Bapak Yani .

“Berapa lama bapak bekerja sama dengan usaha Vita Abadi ?”

"Kurang lebih sekitar 4 tahunan mbak"

“Alasan apa yang membuat bapak bersedia bekerja sama dengan usaha bapak wahyudi. ?”

"Kue pia nya enak mbak. Banyak dari penjual-penjual saya yang order kue pia ini. Kualitas nya baik. Dan harganya terjangkau. Yang paling utama pemilik kue pia ini orangnya baik ramah dan enak untuk di ajak kerja sama."

“Biasanya satu kali pengiriman berapa bakpia yang bapak pesan ? “

"Kurang lebih 1200 pack mbak. Tergantung orderan bulan sebelumnya. Laku banyak atau tidak. Bisanya 1200 itu campur varian mbak, pia bulatnya 900 pack dan pia kotak nya 400 pack."

“Apakah laku terjual semua pak ?”

" Ya tergantung mbak. saya ini kan grosir, yang ngambil para pedagang lagi. Kalo mereka laku laris ya pasti habis mbak. Kemungkinan kembali cuma beberapa pack saja, 90% terjual semua."

“Andaikata pak Wahyudi mengajak kerja sama dengan bapak, melakukan kontrak jangka panjang . Jadi bapak yang menentukan berapa jumlah orderan yang bapak butuhkan. Dan jumlah barang yang dikirim itu sesuai dengan pesanan bapak tidak bisa lebih. Bagaimana tanggapan bapak ?”

"Ini maksudnya setiap pengiriman harus menentukan jumlah orderan gitu ya mbak. Misal dalam 1 bulan saya ambil 2000 pack kue pia. Dan misal dalam hari itu juga habis saya tidak

bisa order lagi. Harus nunggu produksi selanjutnya. Begitu ya mbak ?. Ndak masalah mbak. Saya setuju saja. Karna selama ini juga seperti itu sistemnya. Tapi saya tidak menentukan jumlah orderan. Jadi untuk saat ini pak Wahyudi sendiri yang menentukan jumlah yang dikirim. Kalau kurang saya minta lagi ke beliau. Jika ada stok ya dikirim lagi. Jika belum ada ya nunggu produksi lagi.

Dengan Supplier .

Berikut hasil wawancara yang sudah dilakukan peneliti dengan perwakilan karyawan CV yang bertindak sebagai supplier tepung terigu usaha Vita Abadi .

“Sudah berapa lama kah menjadi supplier atau langganan usaha Vita Abadi ini ?”

“Sudah sejak awal berdirinya usaha Vita abadi, sekitar tahun 2011.”

“Bagaimana hubungan yang terjalin selama ini dengan pihak usaha Vita abadi selaku langganan ?”

“Sangat baik. Tidak ada kendala apapun. Admistrasi nya pun sangat baik.”

“Apakah pihak supplier bersedia jika melakukan kontrak jangka panjang dengan usaha Vita Abadi Tulungagung. Sebagai pemasok bahan baku pembuat kue pia, yaitu tepung terigu ?”

“Tentu saja bisa dan bersedia. Asalkan di dalam kontrak tersebut tertulis jika sewaktu-waktu ada perubahan harga pihak usaha menyetujui nya.”

Dari hasil wawancara menunjukkan bahwasanya salah satu agen yang menjadi distributor usaha Vita Abadi menjualkan produknya bersedia andaikata melakukan kerja sama kontrak dengan

usaha Vita Abadi dalam menjualkan produknya. Dikarenakan kue pia produksi usaha Vita Abadi sudah terbukti kualitas rasanya dan harganya pun juga terjangkau. Banyak diminati kalangan masyarakat menengah ke bawah maupun menengah keatas. Terkait bagian supplier nya juga bersedia andaikata ada kontrak jangka panjang untuk menjadi pemasok pasti di usaha Vita Abadi dengan syarat ada perjanjian persetujuan jika sewaktu-waktu ada perubahan harga antara kedua belah pihak.

2. Deskripsi dan Analisis Data

a. Deskripsi Data

Sebelum di analisis menggunakan metode Just In Time, maka perlu diketahui terlebih dahulu metode apa yang digunakan oleh usaha Vita Abadi sebagai pengendalian persediaan bahan baku, yang mana metode ini akan digunakan sebagai pembanding dengan metode Just In Time.

Setelah peneliti melakukan penelitian, maka diperoleh data sebagai berikut, diantaranya :

1) Data Kebutuhan Bahan Baku Tepung Terigu Tahun 2019

Tabel 4.1
Kebutuhan Bahan Baku Tepung Terigu(karung-25kg)

No	Bulan	jumlah
1	Januari	400
2	Februari	320
3	Maret	320
4	April	360
5	Mei	400
6	Juni	410
7	Juli	420
8	Agustus	420

9	September	380
10	Oktober	350
11	November	400
12	Desember	420
	Jumlah	4600

Sumber data : Usaha Vita Abadi

Dari table 4.1 dapat diketahui bahwa kebutuhan bahan baku tepung terigu usaha Vita Abadi pada tahun 2019 sebanyak 4600 karung.

2) Data Pembelian Bahan Baku Tepung Terigu Tahun 2019

Sebelum melakukan produksi langkah awal usaha Vita Abadi adalah membeli bahan baku dari supplier. Dalam setahun usaha Vita Abadi melakukan pembelian 12 kali. Yaitu pada awal bulan. Besarnya pesanan sebagai berikut :

Tabel 4.2
Total pembelian bahan baku tepung terigu (karung-25kg)

No	Bulan	jumlah
1	Januari	450
2	Februari	400
3	Maret	350
4	April	450
5	Mei	400
6	Juni	350
7	Juli	450
8	Agustus	400
9	September	350
10	Oktober	450
11	November	400
12	Desember	350
	Jumlah	4800

Sumber data : Usaha Vita Abadi

Dari table 4.2 dapat diketahui bahwa total pembelian bahan baku tepung terigu usaha Vita Abadi pada tahun 2019 sebanyak 4800 karung.

3) Persediaan Bahan Baku Tepung terigu tahun 2019

Dalam persediaan bahan baku terdapat persediaan bahan baku awal dan persediaan bahan baku akhir, yaitu sebagai berikut :

Tabel 4.3
Persediaan Bahan Baku Tepung Terigu (Karung-25kg)

Bulan	Persediaan awal	Bahan Baku yang Dibeli	Kebutuhan bahan baku	Persediaan akhir	Rata-rata
Januari	20	450	400	70	270
Februari	70	400	320	150	310
Maret	150	350	320	180	340
April	180	450	360	270	450
Mei	270	400	400	270	470
Juni	270	350	410	210	415
Juli	210	450	420	240	450
Agustus	240	400	420	220	430
September	220	350	380	190	380
Oktober	190	450	350	290	465
November	290	400	400	290	490
Desember	290	350	420	220	430
Jumlah	2400	4800	4600	2600	4900
Rata-rata	200	400	383,3	216,6	408,3

Sumber Data : Usaha Vita Abadi

Dari tabel 4.3 dapat diketahui bahwa persediaan bahan baku tepung terigu akhir pada tahun 2019 adalah 220 karung. Perhitungan dengan cara (persedian awal + pembelian – kebutuhan bahan baku = persediaan akhir).
.Persediaan akhir ini akan disimpan untuk produksi pada produksi selantunya atau tahun berikutnya.

4) Data harga dan total pembelian bahan baku tepung terigu tahun 2019

Data harga dan total pembelian bahan baku tahun 2019 usaha Vita Abadi sebagai berikut :

Tabel 4.4
Harga dan total pembelian bahan baku tepung terigu tahun 2019

Bulan	Harga/karung	Pembelian/karung	jumlah
Januari	Rp. 170.000	450	Rp.76500000
Februari	Rp. 170.000	400	Rp.68000000
Maret	Rp. 170.000	350	Rp.59500000
April	Rp. 170.000	450	Rp.76500000
Mei	Rp. 170.000	400	Rp.68000000
Juni	Rp. 170.000	350	Rp.59500000
Juli	Rp. 170.000	450	Rp.76500000
Agustus	Rp. 170.000	400	Rp.68000000
September	Rp. 170.000	350	Rp.59500000
Oktober	Rp. 170.000	450	Rp.76500000
November	Rp. 170.000	400	Rp.68000000
Desember	Rp. 170.000	350	Rp.59500000
Jumlah		4800	Rp.816000000

Sumber Usaha Vita Abadi

Dari tabel 4.4 dapat diketahui bahwa total harga pembelian bahan baku tepung terigu pada usaha Vita Abadi tahun 2019 sebesar Rp. 816.000.000 dengan total pembelian bahan baku sebanyak 4800 karung.

Pembelian bahan baku tepung terigu dapat dihitung sebagai berikut :

Bahan baku yang dibeli	4800 karung
Persediaan awal	<u>20 karung +</u>
Jumlah bahan baku yang tersedia	4820 karung
Persediaan akhir	<u>220 karung-</u>

Pemakaian bahan baku 4600 karung.

b. Analisis Data Penelitian

1) Metode Yang Dilakukan Perusahaan

Biaya persediaan bahan baku usaha Vita Abadi dapat diuraikan sebagai berikut :

a) Kebutuhan bahan baku tepung terigu tahun 2019 sebanyak 4600 karung. Frekuensi pemesanan 12 kali dalam satu tahun. Pembelian rata-rata Biaya pemesanan $\frac{4600}{12} = 383.3$ karung.

b) Biaya pemesanan selama satu tahun adalah :

Biaya transportasi	= Rp.4500.000
Biaya bongkar muatan	= Rp.1200.000
Biaya administrasi	= <u>Rp.300.000</u> +
Total	= Rp.6000.000

Jadi biaya pesanan selama 1 tahun adalah Rp.6000.000

Biaya pemesanan sekali pesan = $\frac{\text{Rp.6000.000}}{12} = \text{Rp.500.000}$

c) Biaya penyimpanan

Biaya penyimpanan merupakan biaya rata-rata yang dikeluarkan oleh perusahaan dikarenakan perusahaan melakukan persediaan bahan baku di gudang dalam jangka waktu tertentu. Biaya penyimpanan bahan baku tepung terigu selama satu tahun pada usaha Vita Abadi adalah sebagai berikut :

Biaya pemeliharaan bahan baku = Rp. 4700.000

Biaya listrik = Rp. 1800.000 +

Total Rp. 6500.000

Biaya penyimpanan $\frac{Rp.6500.000}{4600} = Rp. 1.413 / \text{karung}$

Total biaya persediaan dihitung dengan rumus :

$$\begin{aligned} \text{TIC} &= \left(\frac{Q}{2}\right)C + \left(\frac{R}{Q}\right)S \\ &= \left(\frac{383,3}{2}\right)1413 + \left(\frac{4600}{383,3}\right)500.000 \\ &= (191,65)1413 + (12)500.000 \\ &= 270.801,45 + 600.000 \\ &= 6.270.801,45 \end{aligned}$$

Jadi Total biaya persediaan bahan baku tahun 2019 Usaha Vita Abadi adalah sejumlah Rp.6.270.801,45-

2) Metode Just In Time

Berikut perhitungan persediaan bahan baku berdasarkan metode Jus In Time :

a) Berdasarkan Lot Kuantitas Pemesanan

Apabila diasumsikan bahwa Usaha Vita Abadi menginginkan untuk memperkecil lot kuantitas pemesanan (n), dengan pembagian 36 kali pengiriman untuk total kebutuhan bahan baku sebesar 4600 karung selama satu tahun, maka dirumuskan sebagai berikut :

(1). Kuantitas pemesanan JIT (Q_n)

Kuantitas pemesanan JIT (Q_n) berdasarkan lot kuantitas pemesanan pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dapat dihitung dengan cara :

$$Q_n = \sqrt{36 \times 4600} = \sqrt{165600} = 406,939 = 407$$

(2). Biaya total tahunan dalam JIT

Rumus total biaya persediaan tahunan pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dalam metode JIT sebagai berikut :

$$T_{jit} = \frac{1}{\sqrt{36}} \times \text{Rp. } 6.270.801,45 = \text{Rp. } 1.045.133,5$$

(3). Kuantitas pengiriman optimal

Kuantitas pengiriman optimal (q) adalah jumlah unit setiap kali pengiriman pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dirumuskan sebagai berikut :

$$Q = \frac{4600}{36} = 127,7 \text{ karung}$$

(4). Penghematan biaya (S)

Dimana S adalah penghematan biaya total selama satu tahun pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung), dengan perhitungan :

$$S = 1 - \frac{1}{\sqrt{36}} \times \text{Rp. } 6.270.801,45 = \text{Rp. } 5.225.667,8$$

b) Berdasarkan tingkat kapasitas minimum persediaan (m)

Apabila diasumsikan bahwa Usaha Vita Abadi memiliki tingkat kapasitas minimum persediaan (m) sebesar 182 karung pada tingkat kebutuhan bahan baku normal sebesar 4600 karung selama satu tahun, maka jumlah pengiriman optimal (Nm) dirumuskan sebagai berikut :

$$Nm : \frac{4600}{218} = 25,2 \text{ dibulatkan menjadi } 25 \text{ kali pengiriman}$$

(1). Kuantitas pemesanan JIT (Qn)

Kuantitas pemesanan JIT (Qn) berdasarkan tingkat kapasitas minimum persediaan (m) pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dapat dihitung dengan cara :

$$Qn = \sqrt{25 \times 4600} = \sqrt{115000} = 339,1 = 339$$

(2). Biaya total tahunan dalam JIT

Rumus total biaya persediaan tahunan berdasarkan tingkat kapasitas minimum persediaan (m) pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dalam metode JIT sebagai berikut :

$$T_{jit} = \frac{1}{\sqrt{25}} \times \text{Rp. } 6.270.801,45 = \text{Rp. } 1.254.160,29$$

(3). Kuantitas pengiriman optimal

Kuantitas pengiriman optimal (q) adalah jumlah unit setiap kali pengiriman pada tingkat

kebutuhan bahan baku normal (4600 karung)

dirumuskan sebagai berikut :

$$Q = \frac{4600}{25} = 184 \text{ karung}$$

(4). Penghematan biaya (S)

Dimana S adalah penghematan biaya total selama satu tahun pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung), dengan perhitungan :

$$S = 1 - \frac{1}{\sqrt{25}} \times \text{Rp. } 6.270.801,45 = \text{Rp. } 5.016.641,16$$

c) Berdasarkan tingkat persediaan rata-rata (a)

Apabila diasumsikan bahwa Usaha Vita Abadi menargetkan tingkat persediaan rata-rata (a) sebesar 120 karung pada tingkat kebutuhan bahan baku normal sebesar 4600 karung selama satu tahun, maka jumlah pengiriman optimal (N_a) dirumuskan sebagai berikut :

$$N_m : \frac{4600}{2 \times 120} = 19,1 \text{ dibulatkan menjadi } 19 \text{ kali pengiriman}$$

(1). Kuantitas pemesanan JIT (Q_n)

Kuantitas pemesanan JIT (Q_n) berdasarkan target tingkat persediaan rata-rata (a) pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dapat dihitung dengan cara :

$$Q_n = \sqrt{19 \times 4600} = \sqrt{87400} = 295,6$$

(2). Biaya total tahunan dalam JIT

Rumus total biaya persediaan tahunan berdasarkan target tingkat persediaan rata-rata (a) pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dalam metode JIT sebagai berikut :

$$T_{jit} = \frac{1}{\sqrt{19}} \times \text{Rp. } 6.270.801,45 = \text{Rp. } 1.458.591,9$$

(3). Kuantitas pengiriman optimal

Kuantitas pengiriman optimal (q) adalah jumlah unit setiap kali pengiriman pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dirumuskan sebagai berikut :

$$Q = \frac{4600}{19} = 242,1 \text{ dibulatkan } 242 \text{ karung}$$

(4). Penghematan biaya (S)

Dimana S adalah penghematan biaya total selama satu tahun pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung), dengan perhitungan :

$$S = 1 - \frac{1}{\sqrt{19}} \times \text{Rp. } 6.270.801,45 = \text{Rp. } 4.812.475,5$$

d) Berdasarkan prosentase penghematan total biaya

Apabila diasumsikan bahwa Usaha Vita Abadi menghendaki penghematan total biaya sebesar 85% dari total biaya persediaan sebesar Rp. 6.270.801,45, maka jumlah pengiriman optimal (Np) dirumuskan sebagai berikut :

$$Np : \frac{1}{(1-0,85)^2} = 44,4 \text{ dibulatkan menjadi } 44 \text{ kali pengiriman}$$

(1). Kuantitas pemesanan JIT (Qn)

Kuantitas pemesanan JIT (Qn) berdasarkan prosentase yang telah ditentukan dari penghematan biaya (p) pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dapat dihitung dengan cara :

$$Qn = \sqrt{44 \times 4600} = \sqrt{202400} = 449,8 = 450$$

(2). Biaya total tahunan dalam JIT

Rumus total biaya persediaan tahunan berdasarkan prosentase yang telah ditentukan dari penghematan biaya (p) pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dalam metode JIT sebagai berikut :

$$T_{jit} = \frac{1}{\sqrt{44}} \times \text{Rp. } 6.270.801,45 = \text{Rp. } 945.358,5$$

(3). Kuantitas pengiriman optimal

Kuantitas pengiriman optimal (q) adalah jumlah unit setiap kali pengiriman pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung) dirumuskan sebagai berikut :

$$Q = \frac{4600}{44} = 104,5 \text{ karung}$$

(4). Penghematan biaya (S)

Dimana S adalah penghematan biaya total selama satu tahun pada tingkat kebutuhan bahan baku normal (4600 karung), dengan perhitungan :

$$S = 1 - \frac{1}{\sqrt{44}} \times \text{Rp. } 6.270.801,45 = \text{Rp. } 5.325.442,5.$$

Perbandingan Perhitungan Biaya Persediaan Berdasarkan Kebijakan Perusahaan Dengan Metode Just In Time

Setelah melakukan perhitungan biaya persediaan berdasarkan kebijakan yang sudah diterapkan pada Usaha Vita Abadi dan perhitungan menggunakan metode just in time, maka di dapatkan hasil sebagai berikut sebagai berikut :

Tabel 4.5
Perbandingan Perhitungan Biaya Persediaan Berdasarkan Kebijakan Perusahaan Dan Metode Just In Time

No	indikator	Kebijakan usaha Vita Abadi	Metode Jus In Time			
			Lot pemesanan	Kapasitas minimum	Tingkat persediaan rata-rata	Presentase penghematan biaya
1	Kebutuhan bahan baku (karung)	4600	4600	4600	4600	4600
2	Kali pengiriman	12 kali	36 kali	25 kali	19 kali	44 kali
3	Kuantitas/pengiriman (karung)	383,3	127,7	184	242	104,5
4	Total biaya persediaan (Rp)	Rp.6.270.801,45	Rp.1.405.133,5	Rp.1.254.160,29	Rp.1.458.591,9	Rp.945.358,5

Sumber : hasil analisis data

Pada tabel 4.5 didapat hasil dari perhitungan kedua metode pengendalian persediaan bahan baku yaitu berdasarkan kebijakan perusahaan dan berdasarkan metode Jus In Time. Berdasarkan perhitungan jumlah pengiriman optimal dan total biaya persediaan bahan baku yang dilakukan

usaha Vita Abadi dengan tingkat kebutuhan bahan baku normal yaitu 4600 karung selama tahun 2019 untuk 12 kali pengiriman didapatkan total biaya persediaan bahan baku selama tahun 2019 sejumlah Rp.6.270.801,45 dengan kuantitas pengiriman 383,3 karung setiap kali pengiriman.

Kemudian untuk Perhitungan jumlah pemesanan optimal dan total biaya persediaan bahan baku menggunakan metode Just In Time harus memperhatikan empat aspek yaitu lot pemesanan (n), kapasitas minimum persediaan (m), tingkat persediaan rata-rata (a), dan presentase penghematan biaya (p), dengan tingkat kebutuhan bahan baku normal yaitu sebanyak 4600 selama tahun 2019. Hasil perhitungan jumlah total biaya dari masing-masing aspek tersebut antara lain :

1. Berdasarkan lot pemesanan (n) : Rp.1.405.133,5 dengan frekuensi 36 kali pengiriman.
2. Berdasarkan kapasitas minimum persediaan (m) : Rp.1.254.160,29 dengan frekuensi 25 kali pengiriman.
3. Berdasarkan tingkat persediaan rata-rata (a) : Rp.1.458.591,9 dengan frekuensi 19 kali pengiriman.
4. Berdasarkan presentase penghematan biaya (p) : Rp.945.358,5 dengan frekuensi 44 kali pengiriman.

Dari tabel tersebut dapat diketahui perbandingan biaya persediaan dalam system kebijakan perusahaan yaitu usaha Vita Abadi, dan system Just In Time pada tingkat kebutuhan bahan baku yang normal, yaitu sebesar 4600 karung. Pada tabel 4.5 Berdasarkan perhitungan yang dilakukan usaha Vita

Abadi dengan tingkat kebutuhan bahan baku normal yaitu 4600 karung selama tahun 2019 untuk 12 kali pengiriman didapatkan total biaya persediaan bahan baku selama tahun 2019 sejumlah Rp.6.270.801,45.

Sedangkan pada system JIT dari keempat aspek didapatkan penghematan biaya persediaan yang paling besar adalah pada perhitungan berdasarkan presentase penghematan biaya yaitu dengan pengiriman sebanyak 44 kali pengirimandengan total biaya persediaan Rp.945.358,5. Hal ini menunjukkan system pengendalian yang telah diterapkan usaha Vita Abadi masih kurang efisien, dibandingkan dengan system JIT. diketahui penghematan biaya sebesar Rp.5.325.442,5 didapat dari selisih total biaya persediaan bahan baku berdasarkan perhitungan perusahaan dengan perhitungan metode just in time, yaitu $Rp.6.270.801,45 - Rp.945.358,5 = Rp.5.325.442,95$. Dengan demikian metode just in time dapat dikatakan lebih hemat dibandingkan dengan metode yang telah diterapkan perusahaan, dikarenakan pada metode just in time frekuensi pemesanan dilakukan dalam 44 kali pengiriman selama tahun 2019 dengan kuantitas pengiriman 104,4 karung. Pada metode just in time ketika barang telah sampai akan langsung dilakukan produksi, jadi tidak ada penyimpanan persediaan bahan baku. Maka, tentu saja biaya penyimpanan bahan baku akan terhapuskan, hal inilah yang menunjukkan bahwasanya metode just in time dengan frekuensi 44 kali pengiriman total biaya persediaan bahan bakunya lebih hemat dibandingkan metode yang diterapkan oleh perusahaan dengan frekuensi 12 kali pengiriman selama tahun 2019.